# 炊事员个人年终总结

来源：网络 作者：浅唱梦痕 更新时间：2024-10-16

*总结，汉语词语，读音为zǒngjié，意思是总地归结。今天为大家精心准备了炊事员个人年终总结 ，希望对大家有所帮助!炊事员个人年终总结　回顾这一年的工作，在首长的关心和爱护下、经同志们的支持和帮助。我始终坚持以党的重要思想为指导，服从命令、...*

总结，汉语词语，读音为zǒngjié，意思是总地归结。今天为大家精心准备了炊事员个人年终总结 ，希望对大家有所帮助!

**炊事员个人年终总结**

　回顾这一年的工作，在首长的关心和爱护下、经同志们的支持和帮助。我始终坚持以党的重要思想为指导，服从命令、听从指挥，立足本职，爱岗敬业，扎实工作。自觉遵守部队的条令条例和各项规章制度，较好的完成了上级赋予的各项工作任务。下面我就一年的来的工作、学习、生活向首长和同志们作个简要的汇报。

>　　一、政治思想方面：

　　一年来本人能够端正态度，坚定理想信念，安心服役，严格执行上级指示，服从命令、听从指挥，坚决完成任务。能够积极参加政治教育，认真做好笔记，把教育内容深刻领会到实际行动当中。而且课后能写好心得体会，确实领悟到教育的精神实质。

>　　二、工作作风方面：

　　虽然身在炊事员的岗位上，空余时间比较多。但我能有效的利用时间学习相关的知识。在操作当中，我以理论结合实际，有效的提高了伙食质量。在遇到困难能虚心的向司务长、班长请教。后勤工作虽然比较辛苦也很单调，但我从来没有产生厌烦情绪，都能始终如一的干好本职工作。

>　　三、遵规守纪方面：

　　一年来我认真学习部队的条令条条例和各项管理规定，遵守部队的各项规章制度。时刻保持清醒的头脑，扎实工作，时刻按连队提的要求去做。一日生活正规有序，能严格落实请销假制度。

　　回顾这一年的工作，虽然取得了一些成绩，但还是有存在的不足：

　　1、学习的积极性不是很高，今年以来，虽然对学习抓的比较紧，但没有把学习与增长知识、增强才干有机的联系起来，带着问题去学的意识不强，学习的延伸性不够，缺少学习后劲。

　　2、工作实践和创新意识有待加强，对本职工作不够细心，工作上缺少总结。有时候怕麻烦、图简单，工作标准有时下降，只求过得去、不求过得硬。工作上发挥传、帮、带作用不够明显。

　　一年来，有成绩也有不足，好的方面我将继续发扬，不足之处加以改正。为了下一步更好的开展工作，我制订了以下整改措施：

　　一、在学习上要始终保持饱满的\'热情，不断加强政治理论学习和党的创新理论知识的学习。

　　二、落实好一日生活制度，按时起床，注重平时的点滴养成，逐步养成谦虚谨慎的良好作风。

　　三、克服平时的麻痹大意思想，要做到时时处处想安全，始终把安全工作放在首要位置。

　　四、树立正确的人生观、世界观、价值观，并安心工作，确保爱岗敬业意识，做到干一行、爱一行、专一行。

　　五、打牢以连为家的思想，时刻谨记\"连兴我荣、连衰我耻\"，积极为连队建设出谋划策。

**炊事员个人年终总结**

　　时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有一年的时间了。职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分企业员工培训部多经天易企业等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，企业中小型会议用餐，企业活动用餐。从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务；优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心；吃的放心；吃着满意的目标有了明显成效。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了xxxx年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了20xx年工作上的成果与不足。

>　　20xx年工作成果：

　　（1）与总企业食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。

　　（2）对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布进行责任到人的细化。

　　（3）按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

　　（4）紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

　　（5）职工所用餐具做到餐后消毒，加工间；菜案；炒菜间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

　　（6）围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

　　（7）圆满完成了企业接待任务，其中包括：物业分企业职工代表会；建安分企业职工代表会；唱红歌颂党恩歌咏比赛；和谐杯厨艺大赛；大小员工培训班近（）期次。

　　（8）调动所有食堂员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

　　（9）为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜大白菜土豆胡萝卜等。

　　（10）在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

>　　当然我个人管理不足的地方还很多如：

　　操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

　　员工在长期无节假日工作，接待企业培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

　　一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水准提高菜品认可度的重要性。

**炊事员的工作总结5**

　　时光飞逝，白驹过隙。一年的时间已经过去，回顾历程，往事一幕幕，其中欢乐、悲伤、辛酸苦辣，无不见证着我的成长。在这一年来，在党委和首长的领导下，在同志们的关怀、支持和帮助下，自己注重政治学习，加强世界观的改造，强化业务学习，不断提高业务能力，严格落实各项规章制度，基本上完成了部队的要求和个人的目标。一下是对自己这一年的学习工作总结。

>　　一：注重学习政治

　　不断提高自身素质认清形势，与时俱进，在思想上、行动上努力与党组织保持高度一致。不断加强政治理论学习，提高政治敏感性。积极参加组织各种学习，做到不缺课、不早退，认真学、认真记，写体会、谈感受、说想法，从思想深处认识到学习的重要性，理想信念得到了进一步加强。在遥感所这个大家庭中再好自己的本职工作。不给领导添麻烦，做好自己的后勤保障。

>　　二：围绕本职任务，明确方向，立足本职，提高工作能力

　　自己深深感到，学习问题是一个干到老学到老的问题，学习永无止境，只有不断学习，适应形势变化，勇于面对问题，勇于探索，才能使自己不落伍。我能够加强学习，坚定政治信念，努力提高业务素质。积极参加各类学习活动，树立正确的人生观、世界观，时刻保持清醒头脑，提高政治鉴别力，坚决同拜金主义、享乐主义作斗争，确保在政治上合格，永远忠诚于党。不断加强世界观的改造，做到了在任何情况下都能听党的话，跟党走，政治坚定，旗帜鲜明。在业务上，我不断努力提高自身业务素质。注重向书本学习、向战友们请教。在工作中学习。坚持在实践中锻炼，努力将知识转化为能力，提高发现问题、分析问题、解决问题的能力入手，提高思维的敏锐性。

>　　三：存在不足

　　1、思想上有放松现象，在大项任务面前，有畏缩情绪。

　　2、在政治教育和理论学习知识上，只求表面的学习，而没有深入的探索，没有真正达到学以致用的目的。

　　3、个人的业务能力还有待加强和提高、工作积极性有待于加强和提高。

　　4、对工作的标准不够精细，工作不能做到一如既往，时有麻痹思想。

　　一年的工作、学习、生活中，自己存在诸多缺点和不足。是组织的培养，领导的关心、教育，战友们的支持与帮助，包容了我的缺点和错误，教会了我做人做事。今后，我将倍加珍惜，努力学习，勤奋工作，忠实履行好老老实实做人，实实在在做事的宗旨，在领导和战友们给予的舞台上，为我所的发展尽一份力量。

**炊事员个人年终总结**

　回首20xx年，在各位领导、同事的支持下，我以身作则，以高标准、严要求，团结同事来严格要求自己。我勤勤恳恳、兢兢业业，为职工送上了可口饭菜，现将一年来的工作总结如下：

>　　一、保证饭菜质量：

　　菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。作为一名炊事员，我严把质量关。对每道菜都按投料标准及制作程序单来做菜，保证每道菜的色、香、味稳定；还询问并征求员工反馈，并进行总结，在下次饭菜中改进；对于同一菜经常想办法、变花样，尽最大力量让职工尝到新口味。

>　　二、保证饭菜卫生：

　　根据《食品卫生安全法》规定，抓好食堂的食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。把食品原料分类存放，厨房器具也存固定位置；厨房、冷冻箱等原料存放地调好适当温度，保证食物新鲜，以确保食品卫生安全，防止职工食物中毒。饭前，将食用的饭菜清洗干净；饭后，对锅碗瓢盆及时洗刷干净，摆放整齐，保证厨房干净卫生。

>　　三、减少成本浪费：

　　在确保菜肴质量的情况下，最大化使用调味品及饭菜等，避免浪费。作为多年工作的炊事员，我也总结出降低成本的新方法。如：库存状态，坚决\"先进先出\"原则，把存货较长的原料尽快用完再用新原料；研究制造无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本，这些不仅能降低食堂费用成本，还能充分利用现有做菜原料，做到最大化利用，避免铺张浪费。

　　总之，在这辞旧迎新之际，在项目部领导的关心下及同事们的支持下，在20xx年度，我在菜品创新、菜肴质量、成本控制、食堂卫生等方面都有了很大的进步都高的成绩。当然工作中还存在很多的不足，比如菜的花样较少。2024年，我会再接再厉、勇于创新，为项目部全体职工带来卫生可口的饭菜而努力！

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找