# 厨房维修工作总结(实用9篇)

来源：网友投稿 作者：逝水流年 更新时间：2024-10-17

*厨房维修工作总结120xx年我被分配在第二车间，跟随xx师傅工作。刚进入公司时，由于对公司还不是很了解，工作经验也不足，很多工作一时还不能上手，幸好有xx主任、xx师傅以及好心的同事的耐心指点和教导，我的工作才开始有起色，慢慢能够做一些比较...*

**厨房维修工作总结1**

20xx年我被分配在第二车间，跟随xx师傅工作。刚进入公司时，由于对公司还不是很了解，工作经验也不足，很多工作一时还不能上手，幸好有xx主任、xx师傅以及好心的同事的耐心指点和教导，我的工作才开始有起色，慢慢能够做一些比较简单的电器维护工作。

试用开始，首先要做的是熟悉工作环境，熟悉要维护的机床设备，这是展开工作的基础。试用期的前两周，工作的重点都是熟悉车间，通过观察车间里的各种各样的设备，增加自己对车间设备的感性认识，初步了解各设备的功能和作用，还有就是通过和车间里的同事交流，建立良好的关系，增进大家的感情，机床操作人员对各自操作的机床比较熟悉，对机床的常见故障也比较了解，如能得到他们的悉心指导，这对自己的维修工作将是很有帮助的。

在熟悉了车间的环境和设备后，重点就是通过查阅相关的资料、手册、图纸、说明书和软件，进一步深入了解各机床设备的电器操作、电器原理、常见故障现象以及常用的故障排查方法。这些资料是很有用的，是维修手段方面应具备的条件。现在的机床越来越先进了，特别是数控机床，具有很完善的自诊断能力和故障显示功能，对比较常见的故障都能自我诊断，并把故障原因和维修方法显示出来，供维修人员参考。就算有些故障无法自诊断，如对机床的电器原理比较熟悉，维修时能熟练地查找相关的资料，维修起来也是比较简单比较快的。

除了掌握好理论知识外，主要的是要不断实践，积累大量的工作经验，有了丰富的实践经验，加上扎实的理论知识，检修起电器故障来才能得心应手。xx师傅经验丰富，维修起电器故障来得心应手，每次有维修任务时，我都会跟着他到维修现场，通过观察他维修的过程，了解师傅是怎样询问现场人员，怎样查找故障原因，又是怎样排除故障的，通过做他的维修副手，参与维修工作，从实践中锻炼自己的维修能力，掌握一定的维修方法和技巧，以及增加自己的维修经验。除了跟师傅学习，积极主动参加维修工作外，还要设法找一些东西来维修，办公室里有很多损坏的电路版、驱动器、plc等各种各样的电器部件，有时间我就拿来解剖、分析，查找故障原因，并设法维修。虽然大部分修不好，但通过实践，加深了自己的理论知识，增加了自己的维修经验。另外，xx师傅因事没来上班时，虽然经验不是很足，维修技术不是很熟，也要敢于独立维修，要抓住一切机会锻炼自己，从实践中摸索，找到一套适合自己的维修方法。在参与维护、维修工作中，也发现目前车间电器管理工作的一些不足，维护工作做得还不够好，车间机床很多电器设备陈旧破损，线路潮湿、零乱、老化，加之车间长年潮湿，充满油雾粉尘，很容易引起各种电器故障。虽然油雾不导电，但夹带着大量磨屑铁粉的油雾粘在电器设备和线路上，也会引起漏电、短路等现象，车间里有好几台风扇和去磁器就是因为这个原因造成漏电的。电器工作人员不应是有故障就维修，无故障就闲着，应该经常到车间去逛逛，查看一下电器设备的运行状况和线路情况，做好维护工作，发现异常就立即着手排除。虽然有些异常很微小，但也要重视，要不时间长了就会引起故障。还有有些电线是多余的，为了减少故障因素和维修方便，拆去。只有平时维护得好，机床正常工作，才能充分利用好机床，创造大的效益。而一但机床（特别是数控机床）出现故障，即会影响车间的生产，要是出现大故障，造成停车时间过长，对公司来说就会造成巨大的经济损失。

要做一个合格的电器维修人员，除了以上这些外，还要有高度的责任心和良好的职业道德，要有比较齐备的知识、技能和经验，要有比较广的电器安全常识，还要有一颗谦虚的上进心。这些我相信会随着我维修经验的增加而增强。

**厨房维修工作总结2**

我是20xx年x月到工程部参加工作，我的岗位是维修工。我的主要工作是对酒店和住宅区的房屋、水、电、公共设施，进行维修养护管理和向住户提供维修服务。现将自己上半年以来的工作情况汇报如下：

一、熟悉了解公司各项规章制度，严格要求自己，在坚持原则的情况下敢于创新，更快更好地完成工作任务。

二、熟悉各类房屋的分布状况，房屋内外结构，附属设施各水、电气、消防系统的管线走向，分布状况以及管线主控制位置，以及设备的性能和使用状况。

三、严格遵守安全生产条列和操作规程。佩戴工作牌、穿工作服，上门维修佩戴工作牌，态度热情、服务周到，具备熟练的施工技能。

在熟练自己专业的基础上，学习水、电、土建等基本知识和规范操作，适应酒店和住宅区维修工作的需要。

四、经常巡视住宅区，掌握公用设施的运行和完好状况，以确保公共设施完好，设备运转正常。在工作中准确的找到维修的真正原因，做到一次修好，少返修或不返修。

五、爱护工具，在每次使用之后，对领出的工具的性能、机具配件等进行检查，是否完好无损。完成主管交代的其他任务。

六、加强自身学习，提高业务水平。

经过不断学习、能够比较从容地处理日常工作中出现的各类问题，保证了本岗位各项工作的正常运行，能够以正确的态度对待各项工作任务，热爱本职工作，认真努力贯彻到实际工作中去。

积极提高自身各项业务素质，争取工作的主动性，具备较强的专业心，责任心，努力提高工作效率和工作质量。

新的半年即将来临，一切都将过去，从零开始，自己决心认真提高业务、工作水平，为公司发展，贡献自己应该贡献的力量。我想我应努力做到：

一、加强学习物业相关知识。加强对同行业发展的了解、学习，要对公司的统筹规划、当前情况做到心中有数。

二、团结一致，勤奋工作，形成良好的工作氛围。不断改进工作质量、服务水平。遵守公司内部规章制度，维护公司利益，积极为公司出谋划策。

回顾过去半年的工作，虽然自己尽力的努力工作，但工作成绩与领导的要求还相差很远，在新的半年自己将更加努力的工作，认真完成领导安排的各项任务。

**厨房维修工作总结3**

伴随着公司周岁生日之际，20xx年也即将过去。这一年对我们红宝来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

xx年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

>一、全年厨房营业数据情况说明

在xx年前个月中店厨房营业额达元，同比10年增加元，增幅%。在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

>二、我们所做的努力

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

1、出品方面：

坚持公司理念，做宁夏特色风味厨房。依然重视选用宁夏风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们特色菜品如特色手抓、中宁清炖土鸡、沙湖鱼头、等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅，义龙红宝全家福的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要南昌店推出了海南粉、义龙店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化、出品时间方面得到提高。

对出品毛利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了个点，涨幅比较大。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在10月份遭遇罕水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的条件下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

此外，在今年xx月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

我们还建立了出品估清、急推供应制度。为了最大限度降底估清品种及点错单的情况，把时间长的产品及时销卖出去,协调各分部门做好出品供应工作,要求各厨师长做好每天早、午、晚市检查出品供应估清情况,对当市估清的品种及需要急推的产品设专薄记录,交楼面负责人分配到各服务人员身上。这样让服务人员也参与其中明确目的，工作效率得到提高，原料浪费减少。

2、重视食品卫生与食品安全，抓好安全防火工作。

在年初发生的“地沟油”等一系列食品卫生问题曝光后，我们及时采取措施，把我们用的油、酱料等般上展台陈列在顾客眼前让他们用餐无后顾之忧，取得的效果也不错。在南昌店蒸杂炸油起火以及蒸饭没关煤气事件发生后，我们对此相当重视，把责任人做开除处理引以为戒。并加大消防检查力度，增加厨房灭火栓，并且在会议中不断强调安全问题。对于存在的安全隐患及时排除。

3、厨房设施设备调整。

这块在南昌店变动比较大，在二楼新建了冻库，起到的作用很大。由于南昌中厨和早茶产品比较多，原料多难以储存，冰箱冰柜压力很大。在价上我们现在是四家店很多产品需要集中采购再配送，这对我们原料的储存保管是个很大的考验，在冻库建好后这些问题都得到很好解决。另外还新进了洗碗机，把洗碗间、餐具假和热水器移到外面，原洗碗处改做水台，菜架搬进厨房，改变了一些工作流程，工作效率也得到一定提高。厨房内更换了大的煲仔炉，解决在饭市高峰期铁板类煲仔类菜肴加热问题。对中厨和早茶的蒸炉也作了调整做到节约能源提高效率，物尽其用。还对中厨、早茶部分餐具进行更换，让我们的出品更加完美。

4、团队建设。在这一年中我们厨房人员相对比较稳定，员工流动小。大、中专学生在厨房作占比例也逐渐增大，而且还引进了一批技术能力比较好的师傅，厨房人员整体素质得到提高，也说明了我们员工对公司的认可，认为在这样的氛围里工作能体现自己的价值。同时在公司理念“提升自我、承担责任”以及李总提出的“三大纲领、五项行为准则”指引下我们注重加

**厨房维修工作总结4**

20xx年就要过去了，这一年是不平凡的一年。突如其来的xx改变了大家的生活。同时也影响了酒店的工作情况。

面对严峻的xx，酒店在确保绝对安全的前提下，在今年x月底恢复营业。为进一步落实部领导，局领导关于xx疫情的防控工作通知。厨房及时做出了调整以更好更安全的完成各项接待任务。

>一、提高认识，落实责任，建立制度，完善措施

在xx期间，厨房各部门再次明确岗位责任，并迅速建立了机动有效的防控措施。每4个小时对所有场地及操作工具进行一次全面酒精消毒，对重要部位加大消毒频率。每日认真填写消毒日志并由值班厨师长进行检查签字，责任到人。每天坚持对上岗人员进行体温测量，并询问其接触史，做到早发现，早报告，早排除。操作期间全程佩戴一次性口罩，手套，并对餐具进行高温消毒，确保食品安全。

>二、复产复工，保障安全，转变形式，创造效益

>三、特殊时期，坚持不懈，克服困难，保障任务

今年，我酒店在确保全面复产复工正常营业的前提下，先后接待了多次政治团组活动。这次接待任务与以往不同，由于xx期间的特殊性，需要接待人员做完核算检测后封闭管理。这就意味着很多同志在接待任务过程中需要24小时值守工作岗位，无法回家。为了保证接待任务的顺利完成，在酒店和厨房领导的动员下，很多同事牺牲小我，成就大我。连续奋战在工作岗位上。全程接待过程中，所有厨师严格按照xx期间操作规范制度进行食品制作，由于代表们用餐时间的不确定性和xx的特殊性，这几次接待任务均采用分餐送餐制。为了让每一个代表能够吃上安全可口的饭菜，厨房对这次分餐盒饭的菜品进行了仔细的研究，制定出多套具有不同特色的菜单，来适应不同地区代表的口味，即保证了食品安全，又做到了营养搭配，也体现出xx的品味和特色。任务完成后得到了代表团的一致好评。

>四、不忘初心，牢记使命，加强学习，爱岗敬业

厨房的职工人数，近一半都是党员。在日常工作中党员同志们发挥先锋模范作用，勇挑重担。利用休息积极参加党支部组织的各种学习活动，自觉加强政治理论学习，不断提高政治思想水平，并且把政治理论学习成果带到工作中去。积极开发创新思路，一次次完成好酒店领导安排的工作。

**厨房维修工作总结5**

一年来本人立足本职工作，深挖潜力，继续深造，在工作中严格要求自己，加大工作力度，积极参与车间快修组管理工作，圆满完成公司交给的各项工作任务。

>一、立足本职

自取得技师证书后，在工作中更加努力，积极完成公司领导交给的各项任务。

>二、不断进行各种知识学习，提高业务技术水平。

取得技维修师证书后，不仅熟练掌握本工种操作技能和较为先进的汽车技术，促进公司车间班组内各项技术提高，又能深入生产现场积极和技术人员，班组管理人员探讨技术难题，提出解决办法。平时在工作中遇到的技术难题都主动参与攻关。在20xx年解决难题共20多项。还能将所有技术毫无保留的传授给学员，能够做到细致耐心、态度诚恳，并促进学徒学以致用。教学相结合，理论联系实际，互相学习，互相督促。

>三、安全生产两手抓，在完成任务的同时。

更加注重安全工作，能够正确认识安全与生产的关系，带头遵章守纪，做到了安全第一，不安全不生产。每日工作前进行危险源辨识、三位一体、手指口述工作后，进行自检，对安全隐患及时进行排查排除，将安全隐患消失在萌芽状态。自取得技师资格证以来，本人及所在管辖车间没有发生过任何违章指挥、三违事故，有力的支持公司的安全工作。

>四、利用“闻”来判断故障点

通过对油液的“闻”可知油液的品质及该系统基本的工作情况，通过对发动机的排放气体的闻，可以感觉发动机的工作情况，从而为故障判断提供指导。如一辆桑塔纳20xxgSi轿车，怠速不稳，且急加速抖动严重。通过对排放气体气味的分析，认为是高压线有时断火，更换后，故障排除“闻”在维修中比其他手段用得相对较少，但并不是说它不重要，运用恰当在故障判断上可以让我们少走许多弯路。

以上是本人取得维修技师资格以来工作总结，在今后的工作中，我将继续不断地学习，从而提高自身业务技能水平，钻研新知识新技术，不断深入现场，在实践中增长才干。了解车间里的生产困难，解决实际问题，创造性的开展工作，充分发挥个人的所长为京宝行的发展多做贡献。

**厨房维修工作总结6**

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了餐厅主管岗位，负责对餐厅全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导餐厅人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校餐厅担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，餐厅后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将餐厅的各项工作落实到实处，与餐厅的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期餐厅的全面工作有了实质上的提升，把餐厅的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从20xx年x月我全面接手餐厅工作时起就遇到了很大的挑战，因为x月x日xx校区高中部餐厅新开，要从我xx餐厅调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，xx餐厅一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对餐厅员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对餐厅管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让餐厅各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我餐厅组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了餐厅员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

**厨房维修工作总结7**

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，20XX年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

>一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

>二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

>三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。

**厨房维修工作总结8**

20XX年已经过去，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新的一年工作做好。过去的一年中在领导的关心和同事的热情帮助下，通过自身的不懈努力在工作中取得了一些成功，但也存在诸多不足。回顾过去的一年，也许有失落的、伤心的、成功的、开心的，不过都不重要了因为都已成为了过去。我将努力把20\_年的工作做好，现将一年中的工作做如下总结：

1、按规定日期换工服，避免工作服过脏加大洗涤费用，按规定3天一顶帽子，严防发皱，油污破损；如果有人爱惜则给以奖励，否则进行扣分处理。

2、保鲜纸和锡纸尽可能重复使用，使用时长度应控制在最小限度，严防大手大脚，所用调料应做到瓶，袋干净。清洁用品使用后，要清洗干净保存在使用。如钢丝球，百洁丝，拖布，抹布；当天洗干净挂好，以免用更多的水。

3、砧板；刀具人手一把，使用期限为3个月，并已旧换新，蔬菜摘洗禁止一切刀切，精挑细选做到物尽其用。一浸泡的方式，以免用更多的水。

4、随手关水关电，起锅关煤气；杜绝煤气火常着，节约用水，禁止常流水，所有香料包需反复使用两次以上，禁止不扎料包烹制食品，一次性筷子应多次反复使用，主要针对打荷人员，用完后统一洗干净装起来，下次继续使用。

5、禁止直接用洗涤灵洗餐具，用具，应用水和洗涤灵以6：1的比例调开在用，各部门所用老油做到自我消化，不准积有大量老油。

6、员工餐馒头大小不要超过二两，饭菜合理配置，值班员应收好当日剩余饭菜。若员工馒头过大，很多人喜欢掰开吃，剩余的一半就没谁愿意去吃了，造成了不必要的浪费。

7、砧板所配菜品，必须按主辅料份量单，以便掌握好分量，不能忽多忽少，冻货应该在晚间解冻，不是紧急情况下不准用水冲及泡发，以免影响用料质量和菜品口味，半成品，腌制品存放3天后应及时通知前厅推销，以免变质。

8、根据营业情况备料，所有食品应按计划采购，所剩料合理使用，禁止扔掉，购贷准确，避免积压造成浪费，各档口主管一定要查清库存在补贷，不可重复购置，造成积压。

9、熟悉设备工作情况，禁止设备不正常工作，如年代较久的冰箱，开机时间超过16小时会发出噪音，所以在使用16小时之前关一会，以免设备维修增加费用。

10、各班组应多沟通，用料因材施艺；物尽其用，变废为宝。如：家常菜组的芹菜根无法入菜，可以支配给凉菜组入菜；湘菜组的小青菜两天没用完，而粤菜组的小青菜不够用，所以两组协调使用。

11、去皮原料应使用削皮刀，不慎损坏餐具设备者，应主动告知主管部门，如有隐瞒者将严惩，原料上浆，挂粉，应注意尺度，禁止使用时浪费；比如浆牛肉时，500克牛肉放5克嫩肉粉即可，超过这个分量，这些肉就给浆坏了，不能用了，蒜香骨，鸡翅中都存在这种情况。

12、各水龙头，电器开关，应轻开轻关；洗刷笊篱，油勺时禁止用力敲打，使用期为两个月，法香各种鲜花可反复使用。如：洗碗人员在洗碗前检查盘里头有无完整的花朵，如果有，需挑出来冲洗干净，送回厨房消毒后再使用。

**厨房维修工作总结9**

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

>一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心!

>二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

>三、找窍门使巧劲

在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作了。

>四、明年工作展望

1、成本控制和节能。在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

2、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

3、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

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