# 最新炊事员半年总结干货(10篇)

来源：网络 作者：青灯古佛 更新时间：2024-10-04

*总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看...*

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**炊事员半年总结干货篇一**

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20\_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。20\_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!

**炊事员半年总结干货篇二**

时光飞逝，白驹过隙。半年的时间已经过去，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。在这半年来，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。一下是对自己这半年的学习工作总结。

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。

半年的工作、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。

**炊事员半年总结干货篇三**

通过这2年多的工作经历和领导战友们的关心鼓励，我认为，当好一名炊事员，应从以下几个方面要求自己，提高自己。

政治思想方面：认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论，以及“”的重要思想，坚持常学不断，特别是党的各项方针政策的学习，加强自身的思想和世界观的改造，使自己的思想政治跟上时代的步伐，随时以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“”重要思想和科学发展观为行动指南，加强自身的政治思想素质建设，认真贯彻拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度和党的各项方针政策，坚决贯彻执行军队的各项条令条例和单位的各项规章制度。

总之，提高自己的思想认识是作为一名革命军人的基本要求，而炊事员也是革命军队的一分子，只有摆正自己的思想态度，才能树立建功军营的决心，而只有树立了建功军营的决心，才能正确对待每一份工作岗位。炊事工作是组织交给我的任务，做好炊事工作是保障部队工作和训练的必要前提，所以我应该努力做好后勤工作，为单位做好后勤保障。 业务能力方面：我从入伍之后特别是负责炊事工作以来，由于业务能力的浅簿，各方面总有达不到领导和战友们要求的情况。

“工欲善其事，必先利其器”，我认识到要胜任任何一个工作，就应该深钻细研，认真学习和提高相关的业务能力和素质，炊事工作也不例外，若没有高超的烹饪技能，谈何后勤，谈何保障。所以我应该有干一行爱一行，而且把自己本职工作干好的决心，首先就是要认真从书本上学习烹调知识，要不知疲倦地翻看烹调书籍，更要不厌其烦地试炒菜肴调味，不能间断对烹调知识的学习;同时还应摆着一个谦虚好学的态度，注重从多方面提高自己。我国饮食文化源远流长，各大菜系争奇斗艳，虽然个人的能力有限，但是尽自己的能力多学一点都是财富，只要能让战士们吃上美味的饭菜，就不能放弃任何一个学习的机会。俗话说“三人行必有我师”，我应该善于发现能接触到的任何学习机会，虚心请教，认真学习;还有，实践是提高技能必不可少的环节，“实践出真知”，多少烹饪大师都是从数十年如一日的锅碗瓢盆和柴米油盐中走出来的，这就要求我要多实践，多操作，从苦干实干的工作中提高自己。

日常工作方面：首先应摆正自己的工作态度，认清炊事工作的重要性，这就要在自己的本职工作中，做到尽心尽力，不计报酬，不怕苦不怕累;为了在战友们的辛苦工作之余能吃上放心的饭菜，我还要注意抓食品的卫生问题，从保持工作环境的卫生整洁开始，再到严把食品采购关，同时凡有霉变的库存食品一律清除。

总之，应时刻告诫自己，让战友们喝上干净的水，吃上有味的饭，是我工作的职责;还有，要在服务态度上下功夫。部队就是官兵们的家，而最能体现家的温暖的地方就是食堂。为了让官兵们在就餐的时候能深刻感受到这点，我应本着全心全意服务官兵的心态，笑脸待人，和善为人，务必使战友们能充分感受到称心如意，让家的温暖在无微不至的服务中体现出来，在无形中能更加增强官兵们的主人翁意识和认同感，提高大家爱家建家的意识，更好的投入到工作和训练中去;最后，还必须在各种细节上认真下功夫，最能体现工作好坏的地方就是各种微笑的细节，我应时时刻刻注意工作中的各种细节，比如餐具的调配，打饭的秩序，饭后的洗漱等等方面，保证食堂正规化建设之余，提高后勤保障的整体水平。

部队训练的顺利进行，与后勤工作是紧密相关的，都说搞好部队伙食就相当于做好了半个政治指导员，英模飞行员李中华曾给一个炊事班送了这样一副对联：上联是“鸡鸭鱼肉不可少，油盐酱醋也需要;下联是：息息相关你和我，共度分分与秒秒，从中能看到好的后勤保障服务对于官兵们来说是多么重要。所以我更应该在今后的工作中坚守岗位，兢兢业业，协助领导搞好后勤工作。为单位建设尽到自己最大的力量。

**20xx部队炊事员半年总结篇五：炊事班个人年终总结**

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、行动上努力与党中央保持高度一致。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，认真学习马列主义、毛泽东思想，学习邓小平建设有中国特色的社会主义理论,提高三个代表”政治思想，以提出的科学发展观，以及我所重点学习的“”为标准，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、忠诚于人民军队。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，(主要表现在工作多，任务重的情况下);

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。

**20xx部队炊事员半年总结篇六：部队炊事班年终总结**

时光荏苒，转眼间，又是一年。在军委的集体领导下，我团结战友，按照自己的工作职责和工作任务扎实实施具体工作，使自己分管的各项工作进展的井然有序，较好地完成了上级交办的各项工作任务。我本人也并无过人之处，只是干了应该干的事，尽了一名军人应有的职责。下面就一年来的工作、生活、学习情况总结如下：

一、工作方面

加强责任心，做好班长的模范带头作用。作为炊事班的班长，每天重复同样的工作，买菜、配菜、做菜，收拾厨房，打扫卫生等等。任何事情，做的时间长了，总会厌烦。但是，作为班长，有义务更有责任去克服这种不良习气，并带动全班战友一起为全区服务好。民以食为天，我们炊事班不论严寒还是酷暑，都没有放松，饭菜卫生、质量我们严格把关，确保同志们吃得饱、吃得好。

二、生活方面

作为一名军人党员，时刻保持着军人的优良传统作风。保持宿舍卫生，物品整理摆放整齐，勤俭节约，不铺张浪费。团结战友，遇到矛盾从他人角度出发，考虑他人感受，不断反思自己不足，努力保持宽容大度。注重加强体育锻炼，与战友在篮球联赛中成功夺冠。

三、学习方面

加强学习，工作之余看一些自己喜欢的书，加强自己的文化修养。学习区委下达的文件，不断学习，保持党员先进性。

这一年来工作虽然较好的完成，但也仍然存在一些问题，主要体现在以下几个方面：

一、工作标准不够高，习惯于已有经验、熟悉套路办事工作。工作任务重的时候，也存在懒惰现象，尤其在自己因玩篮球受伤的那段时间，虽然坚持上班，但是工作做得很少，加大了其他战友的工作量，炊事班的工作效率也因此下降。

二、生活上仍存在缺陷，自己性格比较要强，做人处事方面，有时候耐心不够。

三、学习积极性不够高。虽然平常看书，但是读书量还是很少，涉猎面也很狭窄;学习军、党的理论知识积极性不强。

离自己离开部队的日子越来越近了，但我会站好最后一班岗，发扬自己的优点，虚心学习老班长、领导的长处，弥补不足，培养炊事班下一代的接班人，努力做到自己的军人生涯无怨无悔!

**炊事员半年总结干货篇四**

为做好部队餐厅工作，维护官兵切身利益，膳食科开展了“以官兵为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

一、制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给官兵创造舒适的就餐环境，在保证官兵一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少官兵前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保官兵随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于官兵，大厅每天为官兵供应免费稀饭，确保官兵真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为官兵服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决官兵反映的问题。

由于部队各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了部队的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应部队发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌

**炊事员半年总结干货篇五**

20xx上半年，在中队党支部的领导下，我的各方面都有了一定程度的进步和提高，回顾半年以来的情况，政治思想稳定，工作踏实，遵守部队的条令条例和各项规章制度，生活作风严谨，尊重领导团结同志，为使领导和同志们能更好的了解我的工作情况，下面我将半年工作汇报如下：

一、政治思想稳定。在工作中不断加强自身学习，坚持用政治理论知识充实自己，使自己在思想认识和能力素质上有了很大的进步，学习中，使我开阔了视野、拓宽了知识、坚定了政治立场，政治思想素质和理论水平有了明显提高，鉴别是非能力也得到了很大的提高。

二、作风纪律严。工作和日常生活中严格要求自己，不做违纪违规的事，严格按条令条例办事。作为炊事后勤人员，我清楚的知道贯彻落实条令条例是打牢部队基础的经常性工作，是确保部队秩序正规、安全稳定的根本保障。所以我时刻遵守部队的规章制度，从点滴入手、从小事做起，把条令条例所规定的落到实处。

三、工作踏实。在本职岗位上的工作期间，担任炊事员工作，对本职岗位做到兢兢业业，做好每天的后勤保障工作，努力学习各种炊事技术，半年来，认真完成了中队交给的各项任务，四月份，参加保障军训后勤保障，保障期间担任配菜与凉菜任务，两期培训中，能及时配出每天的菜与料，认真学习了凉菜做法;

五月份，保障计算机培训班，不管在炊事班做哪方面工作，能保证饭菜质量，搞好卫生。

四、完成任务。在完成任务上，能够发扬特别能吃苦，特别能耐劳的精神，上级交给的各项任务能够高标准的完成。

五、安全保密。安全保密工作也是我们的重要工作，虽然不是中心工作，但它影响中心工作。保密就是保安全保生命，我们部队是国家的重要部队，保密工作更不能忽视，所以在保密工作上更加严格要求自己。

六、存在问题。

1、政治理论学习的不够深，只能学习一些常见知识和表面知识。各种笔记记的不是很全，业务知识欠缺。

2、作风上相对于比较放松。

3、军事训练不能始终保持良好的作用，专业学习不够深，队列素质不强，体能训练还有待提高。

4、作风纪律有所放松，不能一如既往的保持。在细小方面重视还程度不够。

5、完成任务方面有时候标准不是很高。

以上就是我的总结，如有不足请大家批评指正。

**炊事员半年总结干货篇六**

为做好部队餐厅工作，维护官兵切身利益，膳食科开展了“以官兵为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

一、制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给官兵创造舒适的就餐环境，在保证官兵一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少官兵前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保官兵随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于官兵，大厅每天为官兵供应免费稀饭，确保官兵真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为官兵服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决官兵反映的问题。

由于部队各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了部队的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应部队发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌

**炊事员半年总结干货篇七**

时光飞快，转眼间在忙忙碌碌中意近年末，此时我来到单位炊事班也已经\_\_年(或月)。今年来，在支队(或部队或单位)党委的正确领导和业务部门的有力指导下，我们班始终以“\_”重要思想为指针，以政治合格、军事过硬、作风优良、纪律严明、保障有力“五句话”总要求为统揽，以《军队基层建设纲要》和总队、支队两级党委扩大会议精神为依据，本着“依据条例抓管理，按照《纲要》抓建设，以管促训，以训促勤，固强补弱，与时俱进创先进”的工作思路以狠抓“三项经常性工作”为出发点，以治理“五个重点问题”和贯彻落实“执勤三项纪律”、“六个严禁”为突破口，在部队全面建设上下功夫，取得了一定成效，也得到上下一致好评。

一、主要工作

(一)、加强值班责任制度

炊事班整改以后，每个人都认真落实值班制度，把工作落实到个人，责任到人，哪个环节出问题抓哪个环节。这样不仅增强了同志们的责任心和积极性，还更好的调动了个人单独搞好工作的标准。提高了炊事班的正常运行效率和质量。

(二)、炊事班人员管理

1、炊事班的所有人员在请假外出方面做了调整，规定要请假的人员提出申请，大家表决，连队批准的过程，该变了以往盲目请假，乱请假的毛病，使更多的同志从中受益。

2、及时的了解班集体成员的思想状况，对有困难或者有心事的同志实行互帮互导的方法，使大家更好的融合在一起。

(三)、日常工作管理

炊事班的同志除了完成连队一日生活外，还必须遵守连队安排，进行政治、理论、军事等个方面的训练学习，在这中实行相互监督，相互督促。增强自我控制意识。

1、通过将近一年的时间以来我们把理论学习和政治教育始终放在政治工作的重要位置，注重教育前进行认真调查摸底，掌握同志的思想实际，理论、政治学习后并组织课后讨论，加深对教育内容的理解和深化，我们在教育形式的多样性和灵活性上下功夫，改变了过去“你讲我听，你讲我做”的灌输式单一模式，大力开展群众性自我教育，拓宽教育渠道，保证了教育时间、人员、内容、效果的落实。

运用各种有效载体，开展经常性思想工作。坚持贯彻疏导方针，以理服人、以情感人，同志中出现思想问题能够及时发现，准确掌握，正确处理。

2、抓了条令条例的学习教育。

在平时学习训练的基础上，按照支队统一安排，我们从日常生活的点点滴滴抓起，注重作风养成，强化同志们履行职责，遵章守纪，服从命令的意识。-安全防事故工作。

3、在烹饪技术上实行你教我做，我做你看再指导的原则，使大家在互帮互教中增加感情和知识面，使更多的同志在短时间内能独立执行炊事班任务。

二、存在的问题

我们虽然取得了一些成绩，但仍然存在不少不可忽视的问题。

1、政治教育的方法还不够灵活。

主要表现在课堂教育与实习生工作、生活、思想实际结合不是很紧密，还存在照本宣科的情况，教育的“一感三性”不强。

2、军事训练质量不高，主要表现在官兵训练中，还有个别同志思想不够集中，有在训练场嘻笑打闹现象，执勤中处置情况和应急反应能力也不是很强。

3、有时作风还不够严谨。

表现在集合站队有个别同志拖后腿，队列养成也不够好。还有一些同志对待工作讨价还价，对安排的任务不能认真积极负责地去完成。

4、组织作用发挥不十分明显。

主要表现在工作缺乏主动性、规范化和经常性。

以上存在的不足，我们要在今后的工作中下功夫解决。

**炊事员半年总结干货篇八**

时光荏苒，转眼间，又是一年。在军委的集体领导下，我团结战友，按照自己的工作职责和工作任务扎实实施具体工作，使自己分管的各项工作进展的井然有序，较好地完成了上级交办的各项工作任务。我本人也并无过人之处，只是干了应该干的事，尽了一名军人应有的职责。下面就一年来的工作、生活、学习情况总结如下：

一、工作方面

加强责任心，做好班长的模范带头作用。作为炊事班的班长，每天重复同样的工作，买菜、配菜、做菜，收拾厨房，打扫卫生等等。任何事情，做的时间长了，总会厌烦。但是，作为班长，有义务更有责任去克服这种不良习气，并带动全班战友一起为全区服务好。民以食为天，我们炊事班不论严寒还是酷暑，都没有放松，饭菜卫生、质量我们严格把关，确保同志们吃得饱、吃得好。

二、生活方面

作为一名军人党员，时刻保持着军人的优良传统作风。保持宿舍卫生，物品整理摆放整齐，勤俭节约，不铺张浪费。团结战友，遇到矛盾从他人角度出发，考虑他人感受，不断反思自己不足，努力保持宽容大度。注重加强体育锻炼，与战友在篮球联赛中成功夺冠。

三、学习方面

加强学习，工作之余看一些自己喜欢的书，加强自己的文化修养。学习区委下达的文件，不断学习，保持党员先进性。

这一年来工作虽然较好的完成，但也仍然存在一些问题，主要体现在以下几个方面：

一、工作标准不够高，习惯于已有经验、熟悉套路办事工作。工作任务重的时候，也存在懒惰现象，尤其在自己因玩篮球受伤的那段时间，虽然坚持上班，但是工作做得很少，加大了其他战友的工作量，炊事班的工作效率也因此下降。

二、生活上仍存在缺陷，自己性格比较要强，做人处事方面，有时候耐心不够。

三、学习积极性不够高。虽然平常看书，但是读书量还是很少，涉猎面也很狭窄;学习军、党的理论知识积极性不强。

**炊事员半年总结干货篇九**

转眼之间已经过了上半年,对于这上半年作一总结,下面是关于的部队炊事员半年总结半年工作总结,欢迎大家阅读借鉴.

在连党支部的领导下，20xx年上半年我的军事训练和专业技能、政治理论和科学文化等方面有了一定程度提高。回顾半年以来的情况:政治思想稳定,工作踏实,遵守部队的条令条例和各项规章制度，遵守国家的法律法规，生活作风严谨、注重平时的生活中的小节，为使领导和同志的能更好的了解我的工作情况，现汇报如下：

一、注重政治思想觉悟提高，能自觉参加各项学习活动。

自觉坚持与党中央和保持高度一致，认真学习科学发展观，自觉站在中队的角度学习看待问题，并使自己融入到荣辱观中，做到知谦耻而懂礼仪，在上半年组织的各中学习中，以一名为党为国效力的战士考虑问题，在学习各种先进事迹时，以他们为榜样，努力修炼自身素养，以高标准严要求对待各项事情，并坚决以四个教育精神磨练人生。

二、工作踏实，注重总结经验。

在本职岗位上的工作期间，担任炊事员工作，对本职岗位做到粗中有细，抓好每一个环节，认真提高岗位技术和适应现代化战争需要的后勤保障能力，提高他们每一项技能，努力使他们从一名社会青年转化为一名合格的基层后勤战士，成为独当一面全面发展能力强的战士，具体做法，首先从一日生活制度严格要求，培养他们在学习训练中遵守纪律，做到令行禁止，注重培养养成，生活中关心照顾战友，个人在生活中做到后勤工作自己不放松，工作中不断学习，如军事素质，工作能力，管理经验，对存在的问题及时纠正和总结，连队工作期间，主要立足现有保障尽可能出新菜，调剂伙食，做到淡季不淡。道德从学习中并进，俗话说没有经验就没有发言权，所以本人也努力跟老战友们学习各种经验，因此本人必须注重各个环节的情况，包括人员的思想，责任心问题等等，个人 本职时，除了进度还特别注重安全问题，以做到预防为主，思想工作跟上，增强全体人员的责任心，自身做到不无故缺勤，尽职尽责干好每一项工作，并抓好五个重点问题。

三、生活作风严谨，坚持以身作则。 作为一名最基层的战士，应该做到的是以身作则，严格一日生活制度及行政管理上的自身养成，以自己的实际行向党员干部学习，严格要求自己的形象，严谨生活作风，也时时提醒自己注重形象，严格遵守一日生活制度的养成.

四、存在的不足及改进的方向。

1、自身文化素质低，专业技术水平不高，军事训练还有不足的问题。

2、自身偶尔有放松现象，不能一如既往的坚持。

改进方向

1、努力学习各种科学文化知识，在平时工作中实践技术性的工作，以提高自身文化素质及专业技术水平。

2、克服自身训练时的畏难情绪。

3、要锻炼自身坚强的意志及毅力，做一个有始有终的人。

**炊事员半年总结干货篇十**

今天，我在和大家交流之前，首先作个自我介绍。我叫韩乐，20\_\_年12月入伍，安徽灵壁人，小学文化，一提到此，我想大家可能会感到很惊讶，我为部队创了一个奇迹，一个仅有小学文化的人能混到现在，现在也成了一名上士炊事员兼炊事员，其实，每每提到此，我也感到有些后悔，自己当年没好好读书，虽然如此，但是我却从来没有因此感到羞愧，因为我觉得文化不仅仅是在学校学习，而且在工作岗位上也是可以学习的“三百六十行，行行出状元”我想这个道理大家都懂，当然，在这里，我并不是在表白自己有多能，而是想表明一个道理：工作岗位是没有贵贱之分的，只要你努力，爱一行，一定会有所收获。

对于今天的交流，我也没什么准备，下面如有讲的不好、不对的地方，请各位战友批评指正。

一、立足岗位、学习创新，小岗位也有大作为。

入伍11年以来，两次被评为优秀士兵，一次被评为优秀士官，并在\_\_年光荣的加入中国共产党。平时在本职岗位上能够兢兢业业，刻苦训练，多次参加各类抢险任务，受到战友以及领导的一致好评。“群众的呼声，就是我工作的出发点;群众满意，就是我工作的回报!”这是我工作中的自我要求。在当炊事员、司务长以来，这句话也一直是积极工作的助推剂。(简要介绍4.25抢险保障)这两年来，支队\_的严格要求，各位战友的细心关爱使我一步步成长为一名优秀士官。

作为一名炊事班，大家都知道，炊事班的工作是日复一日，年复一年，怎样安排好一日三餐，让大家吃的开心，吃的舒心;部队战友来之五湖四海，怎样让每一名战友吃出家乡的味道，缓解思乡情绪，用实际行动来关心和鼓励战士们安心服役……这些都是难以解决的问题，为了解决好不同人的不同口味，我经常用手机、电脑、电子邮件、网上、等形式，和各地的战友交流学习各地不同风味的小吃和主食，积累经验，取人之长，补己之短;我还经常利用外出等机会，向外面的老师级厨师学习请教，这样便练得一手做好各地名吃的手艺。(谈谈在成都温江学艺的故事)另外，我们利用指挥所组织的厨艺比拼，来提高炊事员的技能和实践操作水平，当前支队各类培训比赛举办得很多，大家有很多提升技艺的机会，所大家不要懈怠，像我这样一个仅有小学文化的都能奋斗到今天，你们更不用讲了，你们懂的!我相信：“立足本职岗位，结合现有材料搞创新菜肴，小岗位也能有大作为。”

二、夯实基础、踏实苦干，从实践中提高技艺。

记得，在我从入伍之后特别是负责炊事工作以来，由于业务能力的浅簿，各方面总有达不到领导和战友们要求的情况。“工欲善其事，必先利其器”，我认识到要胜任任何一个工作，就应该深钻细研，认真学习和提高相关的业务能力和素质，炊事工作也不例外，若没有高超的烹饪技能，谈何后勤，谈何保障。所以我时刻保持着干一行爱一行，而且把自己本职工作干好的决心。平日里，我们要认真从书本上学习烹调知识，要不知疲倦地翻看烹调书籍，更要不厌其烦地试炒菜肴调味，不能间断对烹调知识的学习;同时还应摆着一个谦虚好学的态度，注重从多方面提高自己。我国饮食文化源远流长，各大菜系争奇斗艳，虽然个人的能力有限，但是尽自己的能力多学一点都是财富，只要能让战友们吃上美味的饭菜，就不能放弃任何一个学习的机会。俗话说“三人行必有我师”，我应该善于发现能接触到的任何学习机会，虚心请教，认真学习;还有，实践是提高技能必不可少的环节，“实践出真知”，多少烹饪大师都是从数十年如一日的锅碗瓢盆和柴米油盐中走出来的，这就要求我要多实践，多操作，从苦干实干的工作中提高自己。

三、端正态度、无私奉献、尽职尽责贴心服务。

“人生的价值不在于索取了多少，而在于奉献了多少”。我也一直都坚信有付出就会有回报。在平时生活中，我充分发挥一名老同志的作用，处处模范带头，替新同志做一些力所能及的小事。在休息时间，通过与战友及领导谈心交流，舒缓平时工作压力，当遇到困难和挫折时，我也会勉励自己，一个人，有想、有目标固然很重要，但也要量力而行。一旦既定的愿望和目标达不到的时候，就要学会放弃。成才之路千万条，只要能报效部队。这就是一名军人的追求。

在日常工作中，我们首先应摆正自己的工作态度，认清炊事工作的重要性，这就要在自己的本职工作中，做到尽心尽力，不计报酬，不怕苦不怕累;为了在战友们的辛苦工作之余能吃上放心的饭菜，我们还要注意抓食品的卫生问题，从保持工作环境的卫生整洁开始，再到严把食品采购关，同时凡有霉变的库存食品一律清除，总之，应时刻告诫自己，让战友们喝上干净的水，吃上有味的饭，是我们工作的职责;还有，要在服务态度上下功夫。部队就是官兵们的家，而最能体现家的温暖的地方就是食堂。

为了更好地方便我社的职工工作生活，我社于\_\_年就办起了职工食堂，这极大地解决职工的吃饭问题，由于今年的费用特别紧张，为了能在合理合规的范围内开支炊事员工资，特向市联社申请列支炊事员工资叁仟陆佰元整，望领导能够批准。

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