# 2024年敬老院食堂厨师工作总结(四篇)

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2024-10-10

*总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？以下是小编收集整理的工作总结书...*

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

**敬老院食堂厨师工作总结篇一**

1、食堂管理员根据就餐员工的数量和公司制定的就餐标准，采购合理的原材料数量及品种。

2、采购物品到达时，食堂管理员与厨师做好采购物品的质量、数量等方面的验收工作。

3、在食堂管理员的带领下，负责各种饭菜的加工制作，按质、按量、按时烹制饭菜，做到饭菜可口，保热保鲜。

4、严格遵守作息时间，按时开餐，不得擅离职守、串岗、脱岗。 5、严格遵守《食品卫生法》及各项制度，搞好厨房、餐厅及食品卫生，做好餐具的消毒工作，保证不让职工吃有异味和变质食品，防止食物中毒。

6、严格遵守安全操作规程，合理使用操作工具，合理使用原材料，节约水、电、气，控制好用餐标准。

7、进入食堂工作时，要着匹配的工作服装，操作服务时不得抽烟，工作期间不得饮酒。

8、服务周到，礼貌待人，做到领导与职工一样，生人与熟人一样，自己与大家一样。

9、服从主管的工作安排，维护餐厅、厨房等设施设备，做好防火、防盗等工作。

综合行政部 20\*\*年\*\*月\*\*日

**敬老院食堂厨师工作总结篇二**

食堂厨师岗位职责

1、负责厨房管理工作，认真履行岗位职责，遵守各项规章制度，带领后厨人员完成伙食保障任务。

2、严格执行《食品卫生法》搞好饮食工作，室内外环境卫生及个人卫生，定期组织检查评比，保证卫生质量安全可靠。

3、严格按食谱操作，掌握主、副食品的数量、质量以及品种轮换。保证就餐品种齐全，花样繁多。

4、掌握每天两餐的成本核算情况，检查生产中的每个环节，杜绝原材料浪费。

5、提高安全意识，加强对水、电、燃气的管理，做好安全防范检查，消除不安全隐患。

6、定期到员工中进行走访，征求员工对伙食的建议和要求及时将掌握的情况向经理汇报。

7、负责厨房人员操作质量的检查，对违章操作及不合质量要求的成品、半成品应及时提出纠正并作出相应的处罚，组织好开饭及收尾工作。

8、严格执行每周的菜品计划，认真掌握副食品种的用量并计算出每个菜的配比，加强科学管理，搞好每顿、每日成本核算。

9、加强业务技术学习，不断提高工作觉悟和业务技能。

10、完成领导交给的其它任务。

**敬老院食堂厨师工作总结篇三**

岗位描述

岗位名称：厨师

直接上级：行政人事部经理

本职工作

1、负责厨房管理工作，认真履行岗位职责，遵守各项规章制度，带领全部人员完成伙食保障任务。

2、严格执行《食品卫生法》搞好饮食工作，室内外环境卫生及个人卫生，定期组织检查评比，保证卫生质量安全可靠。

3、严格按食谱操作，掌握主、副食品的数量、质量以及品种轮换。保证就餐品种齐全，花样繁多。

4、掌握每天三餐的成本核算情况，检查生产中的每个环节，杜绝原材料浪费。

5、提高安全意识，加强对水、电、煤、气、燃油的管理，做好安全防范检查，消除不安全隐患。

6、定期到员工中进行走访，征求员工对伙食的建议和要求及时将掌握的情况向主任汇报。

7、负责厨房人员操作质量的检查，对违章操作及不合质量要求的成品、半成品应及时提出纠正，每日用餐时组织协调人员分工，组织好开饭及收尾工作。

8、严格执行每周的菜品计划，认真掌握主、副食品种的用量，加强科学管理，搞好每顿、每日成本核算。

9、加强业务技术学习，不断提高工作觉悟和业务技能。

10、完成领导交给的其它任务。

直接上级：述职人：

2024年7月23日

**敬老院食堂厨师工作总结篇四**

食堂厨师岗位职责

一、在食堂主管领导的指挥下，负责对各种饭菜的加工制作，保

证食品质量。

二、严格遵守作息时间，按时开餐，不擅离职守、串岗、脱岗。

三、

服从分配，按质、按量、按时烹制饭菜，做到饭菜可口，保热保鲜。

四、服务周到，礼貌待人，做到领导与职工一样，生人与熟人一样，自己与大家一样。

五、遵守安全操作规程，合理使用操作工具，合理使用原材料，节约水、电、煤气。

六、严格遵守《食品卫生法》及各项制度，搞好厨房、餐厅卫生，保证不让干部职工吃有异味食品，防止食物中毒。

七、养成良好的个人习惯，进人厨房将工作服穿戴整齐，严禁在厨房内吸烟，或有害于食品卫生的其他行为，不准另搞标准开小灶。

八、自觉遵守中心各项规章制度，努力钻研烹调业务，提高业务操作技能。

九、服从食堂主管领导的调动，维护好厨房灶具、设备，协助职工餐厅服务员做好开餐准备。

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