# 厨房人员的工作总结5篇

来源：piedai.com 作者：撇呆范文网 更新时间：2024-04-05

*努力做好一份工作总结，从而得到不少经验和教训，优异的工作总结可以帮助我们更好地提升自己的跨部门协作能力，职场范文网小编今天就为您带来了厨房人员的工作总结5篇，相信一定会对你有所帮助。厨房人员的工作总结篇1新《纲要》明确要求\"幼儿园必须把保护*

努力做好一份工作总结，从而得到不少经验和教训，优异的工作总结可以帮助我们更好地提升自己的跨部门协作能力，职场范文网小编今天就为您带来了厨房人员的工作总结5篇，相信一定会对你有所帮助。

厨房人员的工作总结篇1

新《纲要》明确要求 幼儿园必须把保护幼儿的生命和促进幼儿健康放在工作的首位 ，因此抓好幼儿园膳食营养工作是一项非常重要的工作。为此，我们实施了营养膳食科学管理办法，以确保幼儿的营养均衡、促进幼儿的身体健康。

一、制定科学、合理、平衡的膳食计划

科学制定带量食谱合理营养是创设健康膳食环境的主要目标，是促进幼儿生长发育和物质能量代谢的必要条件。合理营养体现在膳食上就称为平衡膳食。任何一种食物都不可能包含所有的营养素，任何一种营养素也不可能具备全部营养功能。所以，我们把各种食物合理调配，使具有不同营养特点的食物在膳食中占有适当比例，从而保证幼儿的营养需要和膳食供给平衡、各种营养素和热量平衡、各种氨基酸平衡和各类食品平衡。

科学合理制定幼儿食谱，是保证幼儿健康成长的关键。根据需要，我们成立了有家长参与的食谱制定小组，参与幼儿食谱的制定。成立伙食委员会，每月开一次会，听取各方意见，及时改进，不断提高膳食质量。另外，保健老师定期计算每日膳食中各种营养素的供给量，制定食谱。

二、科学烹调是保证膳食质量和保存食物营养成分的重要环节

科学烹调对食物的消化、吸收、利用和提高其营养价值均有重要作用。我们做好食堂人员的培训，具体做法如下：

1、洗。仔细冲洗，去除寄生虫卵和残留农药，尽量不在切后洗，更不在水中浸泡，以减少水溶性营养素的流失。

2、切。根据幼儿消化机能尚未发育健全的特点，菜肴制作时原料要切得细、碎，尽量做到现切现烹，以减少营养素的流失。

3、配。既配质量，配色、香、味、形，更注重配营养，荤素搭配，粗细搭配。

4、烫。根据菜肴属性，有些原料需要水烫处理。蔬菜在沸水中翻个身就捞起，保持鲜艳的色泽，口感的脆嫩。比如菠菜有人主张不宜作水烫处理，殊不知菠菜在沸水烫后，虽然损失了部分维生素，但也能除去较多的草酸，有利于体内钙的吸收。

5、烹。减少营养素流失的烹调原则是旺火急炒。使用旺火急炒，叶菜类的维生素c平均保存率为60~70%，而胡萝卜素的保存度则可达到76~96%。急炒时加热时间不宜过长，以免水溶性蛋白质的流失，如蛋、鸡、鸭、猪血中，均含有丰富的水溶性蛋白质，在加热过程中，这些水溶性蛋白质会逐渐凝固，加热时间愈长，凝固得越硬，会影响口感及营养素的利用。

6、调。烹调时不宜过早加盐，煮豆、烧肉时加盐太早，会使原料中的蛋白质凝结过早，不易吸水膨胀而碎烂；烧汤时加盐过早，会导致蛋白质过早凝结而影响汤汁的浓度。味精的调味也很讲究，一般在菜肴将起锅时放入最好。

可见，幼儿营养是否充分，不仅与膳食结构、原材料质量有关，而且与烹调过程及技巧有关。不科学的烹调技术和方法会导致营养物质流失或破坏，降低了营养价值。

三、根据幼儿的膳食心理特点来搞好食物调配与烹饪

3~6岁的幼儿喜爱花样面点与各种配菜，喜爱色香味形均佳的饭菜，爱吃带馅的食品，他们不爱吃太长的菜叶、滑溜溜的紫菜、猪肝和酱色太深的汤。所以，我们可将孩子平时不爱吃，但营养丰富的猪肝、胡萝卜制成馅，做成包子，将不爱吃的豆制品卤成五香和海鲜酱豆腐干当点心吃，使他们乐于接受，增进营养素的摄入。根据孩子的需要，我们的食谱常换花样，主食种类也非常多样，如营养饭、花卷、包子、面条、粽子等。增加了各种粥、粗粮，并在传统的煲汤中加入了各种时令蔬菜，受到孩子们的欢迎。

四、创设合理的饮食环境，培养良好的饮食习惯优雅的环境可以使孩子心情愉快

增强肠胃的蠕动及消化液的分泌，增进食欲，促进消化。注意营造和谐的进餐气氛，不强迫幼儿进食。在进餐过程中，师幼、幼幼之间有交流，融知识教育、情感交流、行为与习惯的训练为一体。良好的饮食习惯有助于幼儿的膳食平衡，有利于幼儿消化器官活动和疾病预防，也有利于幼儿良好道德品质与文明行为的形成。要求孩子定时定量、定地点进餐，细嚼慢咽；要不偏食、不挑食、不剩饭撒饭，饭前作好准备；要创设良好的相互模仿与学习的环境，让他们在进餐过程中养成正确的饮食习惯，促进身心健康。

五、加强食堂人员工作质量考核在食堂人员中开展公平竞争考核活动

是解决幼儿膳食营养要求与食堂工作质量矛盾的关键，也是实施幼儿园膳食科学管理的关键。我们的具体做法是：成立考核小组，提出考核方案，考核方案里的考核指标，以表格形式表示。

表格尽可能体现全面性、公平性、数据性。表格具体由每班保教人员如实填写上交。考核按表格要求，根据当天当餐的食物，从色、香、味、形、量等方面进行综合评分。这种公平、公开、竞争、量化的考核方式解决了前面提出的矛盾。实施膳食科学管理的结果是：幼儿欢心、家长放心、保教人员开心、食堂人员舒心、领导宽心。

厨房人员的工作总结篇2

为了做好幼儿园食品安全和食堂规范管理等工作，近日，xx镇卫生监督所对本镇所有幼儿园的食堂开展了专项检查。

这次检查内容主要是幼儿园食堂食品加工场所的卫生条件、食品从业人员的健康证、幼儿园自购食品的来源和质量、食堂进货索票索证记录制度、食品安全进校园台帐记录情况以及幼儿饭菜质量等等。

一、肯定方面

从检查情况看，随着各幼儿园对食品卫生安全工作重要性认识的加强，食堂食品卫生状况有所好转。主要表现在：

1、各幼儿园食品卫生安全意识增强。各幼儿园食品卫生管理机构健全，园长做为第一责任人，比较重视食品卫生安全工作。专(兼)职食品卫生管理人员能履行职责，措施基本落实到位。

2、各幼儿园食堂卫生许可证、从业人员健康证齐全。

3、大部分幼儿园都建立健全了各项卫生制度，并建立购销台帐。

4、学校食品原料采购、贮存、加工基本符合卫生要求。

二、存在问题

各幼儿园食堂安全有待进一步提高，依然存在一定卫生安全隐患。比如：

1、幼儿园普遍存在食堂面积不足、房屋简陋、卫生设施缺乏，功能布局无法按食品原料贮存-粗加工间-烹调间-备餐以及餐饮用具清洗消毒、保洁等分间或分区布置。

2、食品原料贮存、粗加工、烹调、备餐混为一间，存在交叉污染隐患。

3、有的幼儿园食品原料采购没有实行定点，食品原料采购未索证，餐饮具消毒不彻底。

4、存在食堂食品安全台帐记录不够全面，食品留样不规范的现象，幼儿的饭菜质量有待改善。

三、相关措施

针对检查中发现的问题，对各幼儿园下达了幼儿园食堂食品安全专项整治检查表，对发现的问题督促整改，到时再复查。

幼儿园食堂食品安全整治工作是一项系统工程，涉及面广，工作难度大，我们将继续与相关部门密切协作，针对存在的一些薄弱环节，查漏补缺、夯实基础，不断加强对幼儿园食品安全监管工作，确保幼儿园师生饮食安全。

厨房人员的工作总结篇3

课堂和食堂是幼儿园管理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，我园坚持以党的\"十六大\"精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步增强后勤人员素质，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满意、家长放心、幼儿开心的食堂。后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，园回顾食堂管理工作，我们主要做了以下几方面舍和园内环境在原有基础上有了更大的改观。的工作

(一)完善各类制度1、增强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基础工资加奖金制，对照《细则》由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效增进了后勤工作的更优化。2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。3、建立食品卫生管理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作管理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。4、进行成本核算，积极施展伙委会的作用，及时调查了解食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

(二)提高职工素质1、增强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

(三)高度重视卫生安全工作1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到\"一用一消毒\"，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒。3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注意用气安全。5、增强了食堂财产管理。每学期开学时，各人领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。

总之，我们本着思想到位、管理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

厨房人员的工作总结篇4

回首20xx年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，勤勤恳恳、兢兢业业，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作总结如下：

政治思想方面：

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是自觉坚持以党的十八大为指导，为进一步加快完善社会主义市场经济体制，全面建设小康社会作出自己的努力。二是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。三是认真学习法律知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强法制意识和法制观念。

日常工作方面：

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐人员的危害，保障大家的身体健康。成品存放实行“四隔离”;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。个人卫生做到勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

综上所述，在本年度，通过努力，我在某些方面取得了一定的成绩。当然，我也有不足之处，今后，我一定继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，争取更大的进步。

厨房人员的工作总结篇5

\_年度，厨房整体工作运行较为正常，但在细节上还有待加强和提高。

一、\_\_以来，餐饮业受反腐倡廉活动的继续深入，行业影响相当严峻，受到较大冲击，但我们厨房没有停下前进的脚步，继续推陈出新，几乎每月都按时出新菜，并得到客人的认可。

二、进一步完善了各项制度，并落实到实际工作中。比如每日员工健康检查表，留样样品制度等，让每一项都落实到人。

三、经常带领全体厨房员工共同学习，了解每个人的思想和心理状态，为更好地开展工作打好基础，理解和关心每一个同事的难处，有困难大家一起解决。

四、本年度厨房员工相对稳定，更加团结，出现问题就事论事，更包容更大度，及时把问题处理好。

五、针对现在餐饮大环境和餐饮发展的趋势，结合广大消费者的习惯，我们推出了系列的砂锅营养套餐，并开出了针对家宴的消费菜品和价格，使这两条腿同时走路，让消费者享受到出品和服务的家庭宴请，更实惠，更经济，借此让营业额有所回升。

六、在收原材料环节，牢牢坚持住我们的标准和质量，哪怕是和供货商吵，闹，哪怕是到处堵枪眼，堵漏洞，也一样要为公司，为这个大家庭，节约每一分钱，创利益，让利于消费者。

七、在人员安排上，由于生意的不稳定等原因，厨房人员相对少了几人，在工作上更加灵活的安排，不再是一成不变的固定在某个位置，大家更加团结灵活的工作。自己在过去的一年中，从没把自己固定在某个位置，小吃，打荷，蒸菜，凉菜，炉子上炒菜，甚至于到水台，什么都做，哪里忙就做哪里，当然，也让自己学到相当多的知识和技能，并用自己实干的行动带领大家一起前进。

不足之处，任然有很多，人无完人，但得有正能量。认清差距，才能明确努力方向，克服困难，才能完善自己。

本文档由撇呆范文网网友分享上传，更多范文请访问 撇呆文档网 https://piedai.com