# 2024年食堂个人工作年度总结(优秀8篇)

来源：网络 作者：雪域冰心 更新时间：2024-12-10

*围绕工作中的某一方面或某一问题进行的专门性总结，总结某一方面的成绩、经验。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。食堂个人工作年度总结篇一就餐方面，我们没有停留在使师生...*

围绕工作中的某一方面或某一问题进行的专门性总结，总结某一方面的成绩、经验。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

**食堂个人工作年度总结篇一**

就餐方面，我们没有停留在使师生员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天一次炖汤供应，饭菜注重荤素、营养的搭配。为了做好这项日常工作，食堂的管理人员和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于食堂职工的努力，食堂的饭菜质量和服务日常工作有了新的起色。

以上所取得的成绩，

一是得益于学校领导的重视和指导，

三得益于全体职工的团结协作。在这里特别对汪师傅、马师傅提出表扬，他们年龄最大，日常工作任劳任怨，日常工作不分内外，不讲条件，希望大家要向这二位老同志学习。

不足之处：

1.食堂里有些同志存在消极应付的思想，日常工作不求做得好，只求做完了。

2.食堂里有少数同志闹不团结，甚至拉帮结派，严重影响日常工作。

针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，将对食堂日常工作人员进行小调整。

**食堂个人工作年度总结篇二**

在学校领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

我校本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为学生制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证学生吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证学生各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在校的用餐情况，增加学生伙食的透明度。在饮食卫生方面，我校严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的.共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。

积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加校内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保学生、教工的饮食安全。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”(无生产厂家、无生产日期、无保质期限)食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证学生摄盐量、摄油量等不超标。

高中食堂的安全卫生管理工作直接关系到学生们的健康与高校的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

**食堂个人工作年度总结篇三**

为着力构建科学、健康、和谐的学校后勤服务体系，真正把食堂办成服务师生、服务教学的重要场所，我们坚持以关爱师生、重视细节、服务育人为理念，以绿色、安全、精品为目标，让师生吃饱吃好。目前食堂总体运行秩序良好，各项工作进展顺利，各项操作规范、安全，为全校师生的工作、学习、生活解决了后顾之忧。

工作开展情况：

健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础。食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，食堂管理室参照国家相关文件，依据本校实际，制定出台了一系列相关制度，建立健全各岗位职责，进一步明确了食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

建立各种档案

依照相关管理规定，食堂管理室建立、健全了各种档案，包括常规管理档案、管理制度档案、食材出入库档案、检查记录档案等，为学校食堂的管理轨迹留存了印记资料。

食材采购情况

食堂根据市场食材价格和学生的口味安排每日食谱，食谱力求突出荤素搭配、营养均衡的原则。食堂在采买食材过程中，实行了定点采购，定期对所采购的食材价格进行市场调研，货比三家，杜绝人情交易，力争所购食材质优价廉，对于质量不合格的产品坚决不采购，确保师生吃上安全卫生的饭菜。食堂采购员将食材买回后，与食堂保管员一起对所购食材的质量和数量进行核对，确定无误后计入材料采购台账，并附上相关采购票据。坚持索证索票制度，我们对所有的食材采购点都严格进行索证索票。

伙食成本控制

伙食成本的标准由学校核定，按不同季节的菜价及粮油价格核实三餐的标准，以不超出采购食材的费用为原则，以兼顾营养搭配为原则，以节约为原则。

操作流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。首先，食堂注意把好了“三关”：第一关是把好验货，每天由保管负责对新进食材验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、是否发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。第三关，食品分餐关。食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂、变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚相关人员。二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节进行有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用蒸汽消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。

另外，食堂要求所有的员工必须树立高度的节约意识，每餐加工饭菜适量，不可浪费。

其次，各操作间实行专人负责制，冰柜定期清理、除霜、消除异味，生熟物品分开存放。严格执行饭菜留样制度，留样时间不得少于48小时。

提高服务质量

众所周知，众口难调，尤其是现在的学生，家庭条件较好，对于饮食非常挑剔。我们为了规避食品单一这一供需矛盾，想方设法增加花色品种，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。不断变换花样，改善学生就餐质量。

剩饭剩菜处理

食堂工作人员对剩饭剩菜进行处理，做到宁愿浪费，也不让师生吃剩菜。

**食堂个人工作年度总结篇四**

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在膳食处领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名食堂经理，我始终坚持微利经营，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。做的优质低价，温暖服务的理念，全心全意为光大师生服务。现将一年来的具体工作总结如下：

卫生工作对食堂来说是重中之重，我深知其重要性，民以食为天，病从口入所以食堂卫生是非常重要的，我们按照饮食卫生操作规程，把就餐者的饮食安全放在首位，强化责任心坚决杜绝一切可能有安全隐患的食物一律不得采购。一直坚持每周一次的全面的卫生清理工作，11月在膳食处的领导下举行了一次消防演练使每位员工都会用消防器材来保障安全，今年还组织12次灭鼠工作。来保障所有的安全。严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，坚持持证上岗。前期也有个别员工未办理健康证上岗的，在此向领导检讨，保证下不为例。

首先，在膳食处的指导下我们实行例会制度，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的思想，服务。厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守食堂规章制度、现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的\'团队。由于今年物价一直处于高位特别是肉，蛋，米，面，油及蔬菜一直都在涨，这使成本大大提高给食堂的成本控制造成很大的困难。我们一直坚持例行原价，没有提价。

由于食堂员工每个人的认识和个人的素质差异，有的员工在服务上，沟通上还不尽人意，有的作业组的专业技能也有待提高，有的时候人与人之间有着矛盾，组与组间配合不够协调，我的管理还有很多不到位的地方，有的工作不整洁操作还不到位，有的穿工装上厕所，有的不带帽子，我铭记在心在今后的工作中一定要引以为戒随时警惕坚决杜绝类似的事件再次发生，我在此也恳请所有的就餐的师生多提宝贵的意见，发现不足我们也好及时改进不足与缺点。来更好的为所有的师生服好务。

**食堂个人工作年度总结篇五**

时光荏苒，三个月的试用期很快就要过去了，回首过去的三个月，内心不禁感慨万千……时间如梭，转眼间将跨过三个月实习期之坎，回首望，虽没有轰轰烈烈的战果，但也算经历了一段不平凡的考验和磨砺。

财务工作十余年，也写了近很多份的总结，按说，定期对自己进行一番盘点，也是对自己的一种鞭策吧。

作为大华集团子公司的公司的财务，财务部应算是关键部门之一，对内不仅要求迅速熟悉集团财务制度，熟悉财务软件的操作，而且还应适应不断提升财务管理水平的要求，对外要应对税务、审计及财政等机关的各项检查、掌握税收政策及合理应用。在这三个月里在领导的支持，在同仁的配合下我终于将各项工作都扛下来了。本人感觉自身综合工作能力相比以前又迈进了一步。回顾即将过去的三个月，在部门经理的正确领导下，本人的工作着重于公司的经营方针、宗旨和效益目标上，紧紧围绕重点展开工作，紧跟公司各项工作部署，在核算、管理方面做了应尽的责任。为了总结经验，发扬成绩，克服不足，以及集团行政部的要求，现将三个月的工作做如下简要回顾和总结。

实习期的工作可以分以下三个方面：

1.规范了低值易耗品的核算管理，全面建立低值易耗品台帐，从易耗品的购买、领用全面跟踪，方便企业更全面的了解这些价值较低物资的分布情况，加强管理。

2.在集团财务制度的基础上规范了华品成本费用的管理，明确了成本费用的分类，重新整理了科目，为加强了项目管理，分门别类的计算实际消耗的费用项目，真实反映当期的成本。为绩效管理提供参考依据。

3.规范商业公司财务帐套布局设置，根据商业公司特点，设置相应帐套，通过辅助帐中客户、仓库模块的核算使博科软件充分发挥出作用，能够及时有效的反映财务数据，满足未来经营管理的需要。

(1)认真执行《会计法》，进一步加强财务基础工作的指导，规范记账凭证的编制，严格对原始凭证的合理性进行审核，强化会计档案的管理等。

(2)根据集团的指示，对华品公司会计电算化情况进行了备案，使财务工作符合财政部的需要，更加规范化，为不断提高财务工作质量而努力。

(3)按规定时间编制本公司及集团公司需要的各种类型的财务报表，及时申报各项税金。

(1)按公司要求对商业公司包租的商业地产进行登记、分析，对各项收入监督、审核，制定相应的财务制度。统一核算口径，日常工作中，及时沟通、密切联系并注意对他们的工作提出些指导性的意见，与各分公司、集团财务管理部建立了良好的合作关系。

(2)正确计算各项税款及个人所得税，及时、足额地缴纳税款，积极配合税务部门新的税收申报要求，及时发现违背税务法规的问题并予以改正，保持与税务部门的沟通与联系，取得他们的支持与指导。

(3)在紧张的工作之余，加强财务部团队建设，打造一个业务全面，工作热情高涨的团队。作为一个基层财务工作管理者，注意充分发挥财无部其他员工的主观能动性及工作积极性。提高团队的整体素质，树立起开拓创新、务实高效的部门新形象。

(4)作为基层管理者，我充分认识到自己既是一个管理者，更是一个执行者，是集团财务管理部对外的一个窗口。要想做好财务工作，除了熟悉业务外，还需要负责具体的工作及业务，首先要以身作则，这样才能保证在目前的情况下，大家都能够主动承担工作。

新的工作岗位意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，本人决心再接再厉，更上一层楼。在今后的日子里我们将向财务精细化管理进军，精细化财务管理需要“确保营运资金流转顺畅”、“确保投资效益”、“优化财务管理手段”等，这样，就足以对公司的财务管理做精做细。要以“细”为起点，做到细致入微，对每一岗位、部门的每一项具体的业务，都建立起一套相应的成本归集。并将财务管理的触角延伸到公司的各个经营领域，通过行使财务监督职能，拓展财务管理与服务职能，实现财务管理“零”死角，挖掘财务活动的潜在价值。虽然，精细化财务管理是件极为复杂的事情，其实正所谓“天下难事始于易，天下大事始于细”。

20xx年在学校领导的领导下和各位同仁的帮助下，我顺利的完成了学校食堂的会计工作，取得了一定的成绩，现将主要工作总结如下：

1、正确履行会计职责和行使权限，认真学习国家财经政策、法令，熟悉财经制度，积极钻研会计业务，精通专业知识，掌握会计技术方法，热爱本职工作，忠于职守，廉洁奉公，严守职业道德，严守法纪，坚持原则，执行有关的会计法规。

2、按照上级规定的财务制度和开支标准，经常了解学校食堂的经费需要情况和使用情况，主动协助食堂管理员合理使用好资金。保证了食堂的服务质量与效益在正常轨道上的运行。

3、工作中审核一切开支凭证，及时结算记账，做到各项开支都符合规定，一切账目都清楚准确。对经费的使用情况和存在问题，经常向有关领导请示汇报。

4、按照规定编造资料和月度结算，做到准确无误，并及时报告分管领导。

5、所有财务凭证，及时整理、装订和保存。

6、指导和帮助出纳工作。

7、定期报帐，确保食堂工作正常开展。

在过去的一年里，兢兢业业，圆满的完成了学校的工作任务，并得到领导肯定和许多同事的赞扬，这对我是一种鞭策，在新的一年，将以更加饱满的工作热情投入到工作中去。

**食堂个人工作年度总结篇六**

推崇的优点，一年的工作当中我认真细致，属于自己的工作绝对不会推脱，做一名积极向上有担当的后勤厨师，我也是非常在乎在工作当中自己的表现，这也是多方面的。

首先在工作当中积极的学习各项规章制度，把自己的能力提高上去，我也希望在工作当中能够积极的发挥这些，不管是什么事情都应该有一个正确态度，明确工作当中的各项制度，想清楚了再是说这是非常宝贵的，我不认为这些可以投机取巧，一切为后勤着想，端正自己的态度，一年来我能够非常的清楚自己身上的问题所在，当然这些也都是非常宝贵的东西，在我看来只有知道了问题，才能够知道怎么去解决，所以在工作当中不断的积累知识，给自己足够的动力坚持下去，带头做好遵规守矩，让自己积极的发挥这些长处，我想这些都是值得提倡的。

做一名合格的厨师这一点是要非常清楚的，让自己时刻清楚哪些是可以做的哪些是不可以做的，后厨的卫生工作我一直都非常重视，因为这也是一名厨师的工作的基本素养，所以一年来后厨的卫生都是非常整洁的，我每天都是有非常清晰的工作意识，这是要非常明确到位的，对于这一点我时刻在坚持着，卫生的标准我都是按照着后勤标准来做的，绝对不会让饮食方面出现不卫生的情况，保证顾客能够放心大胆的去吃，当然我也有非常清楚的意识，我知道卫生是多方面的.，作为一名厨师，一定要保证自己职业素养是处于一个高的状态，未来的工作我会严格的要求自己。

**食堂个人工作年度总结篇七**

时间过得真快，茫忙忙碌碌又快满一个学期了。我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体师生的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现将工作情况总结如下：

第一、作为食堂自然是离不开饮食，食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不能上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体师生都能心情舒畅的放心用餐，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一刮、二洗、三冲、四消毒”工作，工作台做到随用随清，每天下班前都搞好卫生，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。第三、每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，食堂人员身心疲惫，但是也能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了调整好工作人员的心态改变当前状况，我经常亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。

厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足。

第三、把住食品进货也非常重要。经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等，，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证师生的身体健康。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期。

第四、在菜品的采购和管理上：

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第五、加强卫生管理，增强忧患意识。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周工作例会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

（1）注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

（2）食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

（3）各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

（3）开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作正常运转。

第六、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高。

二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保师生吃到价廉放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

**食堂个人工作年度总结篇八**

时光荏苒，20xx年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千——这是我第x次写职位年度工作总结。今年整个xx市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作总结如下：

1、20xx年厨房人员调整。一次是xx店与xx店副厨对调，另一次是8月份筹备xx店，人员综合调整以老带新，xx店上什主管调xx，并新加入一名xx主管，其他部门主管都是20xx年带入xx的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的`改善。

3、20xx年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水最高达到x万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，xx店和xx店在我的影响下取得了良好的效果。

5、店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来x元多/斤涨至x元/斤，花椒也涨到x元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn