

2023年厨房清洁家政阿姨工作计划(精选5篇)

当我们有一个明确的目标时，我们可以更好地了解自己想要达到的结果，并为之制定相应的计划。通过制定计划，我们可以将时间、有限的资源分配给不同的任务，并设定合理的限制。这样，我们就能够提高工作效率。以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

厨房清洁家政阿姨工作计划篇一

厨房阿姨职责与要求

二、岗位要求：

- 1、厨房重地，非厨房人员不得擅自将进入，故厨房阿姨在餐点时将各班的早点、牛奶，午餐的饭、菜、汤，下午的水果、点心按班级量分好放在配餐间的配餐台上。班级阿姨将用完的桶、盆放在消毒室，由厨房阿姨进行清洗并消毒。
- 2、老师的餐碗也由厨房阿姨统一放在配餐台，老师盛打饭菜应站在配餐间的输送口，不得进入厨房，就餐完后由教师自己负责清洗碗筷，由厨房阿姨进行消毒。
- 3、晚餐的菜也要分到各个人的碗里，分完后的空菜盆清洗干净。
- 4、厨师更衣后的衣物应放在更衣室，不得乱放在操作台上。
- 5、督促送货人员不能进入烹调间，只能在加工间点货。
- 6、水池每天下班前必须将水池的残留物清理干净。
- 7、厨房地板在下班后每天要拖一边 一星期要清洗一次地板及水沟。
- 8、每半个月擦拭一次厨房玻璃、门。

三、物品摆放要求

- 1、厨房物品按类归整放好，生、熟物品、用具分开放置，专物专放。
- 2、煤气瓶用完拧紧并将煤气房门锁上。
- 3、未到餐点时间厨房大门必须关上。非厨房人员不得进入。

后勤食堂岗位职责

- 1、热爱工作，对公司的物资不浪费。
- 2、每天按时开餐：中午12:00 下午18:00
- 3、每天负责办公室上下班前后清洁办公室区域一楼至三楼卫生，垃圾桶必须每天清理，不许过夜。每周由监督人检查卫生，卫生检查不合格者给予处罚。并勒令限时重新打扫，再次检查不合格加倍处罚。

厨房清洁家政阿姨工作计划篇二

我们在领导的指导与大力支持下，按照物业单位的工作要求，本着“您的满意，是我们永远的追求”的物业服务宗旨，“以人为本，以客为尊，以诚为源，以质为先”的物业管理理念，以“上水平，创效益，树品牌”作为物业单位的发展目标，“服务第一、客户至上”作为每一位保洁员工的信条。经过部门全体保洁员工的共同努力，开展了一系列的优质服务工作，在此对一年的工作做以简要总结。总结经验教训，找出不足，根据20xx年的工作情况，依据物业单位的要求，深挖细化工作内容，制定20xx年的工作计划、标准、目标。

- 1、标准化培训保洁员工。努力培养和造就一支专业技术强、

作风正、素质高的队伍。是做好保洁工作的前提，只有经过专业训练的队伍才能适应捷特物业单位管理现代化和保洁专业化的要求。为建立良好的工作秩序，提高保洁员工素质及工作效率，我们将有计划的组织保洁员工进行全方位培训。针对新保洁员工入职较多的实际情况实行班会讲理论，在岗示范的方法进行培训。班长手把手教；老保洁员工传、帮、带，发挥班长的业务技能，调动老保洁员工的积极性。这样新保洁员工也容易接受和掌握。即提高了保洁员工的技能又拉近了同事间的距离。严把培训关，讲清操作要领要点，做到眼勤手快(即：眼勤看手快做)；先粗后细、一步到位、人走物清(即：一次做彻底，人走垃圾、杂物、工具全带走)。把保洁员工培训工作作为日常工作的指标任务，利用适当的时间每周一次，每次集中培训，培训内容包括：《清洁基本技能》、《岗位职责》、《操作安全》、《清洁剂的性能和使用》、《机器设备的使用》等。同时在日常工作中不间断的指导和培训，培训工作贯穿整个20xx年度，培训完了要进行考核，考核标准：实际操考核100%合格，理论考核95%及格。

2、按标准化去做，定岗、定人、定楼层，责任到人、岗位到人、签订岗位责任书。让保洁员工心中有标准，日工作表上排列有顺序，操作起来规范。整个工作区无死角，无遗漏。

3、按标准化去查，主管、班长在检查工作中不走过场，要坚持按标准检查，自查、互查、班长检查、主管检查、抽查等检查制度相结合，将检查结果切实与保洁员工工资挂钩。坚持每天巡查，督促保洁工作，发现问题及时纠正。

1、基础设施管理的正规化。平时仔细检查各种设施，发现问题及时报修，故障不过夜。

2、物料管理的正规化。领料过程及手续齐全，严格执行审批制度，深挖保洁成本潜力，杜绝浪费，为物业单位节约成本，提高效益。

3、工作方法正规化。制定各岗位工作标准及流程，不断完善存在漏洞的地方，确保用正确的工作方法来指导保洁员工，让所有工作处于受控状态。根据实际情况制定各岗位的《岗位操作规程》及《检查规程》、《培训规程》、《语言行为规范》及相关的工作技巧。并让保洁员工熟记于心。

4、职业健康安全管理正规化。对保洁各岗位存在风险进行识别，针对危险源制定措施，并对保洁员工进行工作中的自我保护教育。高台、高窗、室外、电气设备使用、机械设备使用作为重点内容进行教育和提示，确保安全无事故，做到安全服务。

5、月报、周评、周计、考勤正规化。及时做好各种报表，并使之正规化、程序化。

1、对保洁员工进行不同层次的培训，为保洁员工制定工作目标，鼓励保洁员工自我学习和自我发展，努力提高自己的综合素质。

2、再度加强对保洁员的管理。针对于楼群、楼道分散、面积大、公共区域性质复杂，人口流动较大等特点□20xx年需要加大管理力度，使之系统化、标准化、良性化运作起来。

1)加强监督工作质量，精益求精。加强保洁员工的服务意识、工作中处理问题的灵活性、主动服务等方面的管理。

2)重视对保洁员工的培训教育，提高保洁员工职业道德和服务意识。

3)加强班长的基础管理能力。

4)工作标准量化、可操作性强。

5)日常培训，让保洁员工熟悉工作流程及服务标准，升华服

务质量。

3、针对一些突发事件制定突发事件的应急方案，并对保洁员工进行培训，不断完善提高满意度。如水管爆裂、漏水、结冰等情况让保洁员工熟练掌握应对自如，不惊慌失措。

4、进一步提高保洁员的工作效率和工作质量，精益求精，加强监督检查力度。对保洁员进行主动服务意识培训，调整保洁员工思想，鼓励保洁员工养成主动自查习惯，学会发现问题，解决问题。只有善于计划，工作才能按部就班，有条不紊地开展；只有善于总结，发现不足，工作绩效才能良性循环。

针对上级的检查，高度重视，及时组织人力物力，搞好各项工作，让甲方满意，让物业单位放心。

正确处理好与甲方的关系，正确处理好与保洁员工的关系，使各种关系正常化、和谐化，为工作创造一个良好的和谐的环境。

一分耕耘，一份收获，工作任重而道远。我们要认真总结过去的经验教训，发扬成绩，克服缺点，在总物业单位的指导下，在金经理的直接领导下，秣兵励马，不遗余力，全身心地投入到工作当中，为广场的保洁工作再上新台阶，为创捷特品牌形象，作出更大的努力。

厨房清洁家政阿姨工作计划篇三

20xx年本酒店紧结合领导的工作指导思想，结合山西地区的实际情况，努力做到：以推广“梅苑山庄”餐饮人文文化为目的，提升企业盈利能力为核心，酒店基础管理水平为重点，以低成本竞争战略和整合内部资源提高经营价值为途径，培养酒店的市场能力，开创新年新发展的新局面。结合我酒店现有经营的整体思路，现制定我酒店20xx年的总体经营管理计划书（出品部厨房）。

一、出品部以包厨形式：

1、人员编制29人

2、工资：由负责人每月10日领取上月工资，工资保底为税后玖万元。

3、待遇：包吃住

二、经营方式

在经营方面考察山西当地餐饮市场，结合本地区饮食特色，打造酒店人

文文化品牌餐饮，准备从以下几方面入手，完成业主方下达的经营目标：

1、引进国内知名大酒店菜品，如精品菜系：以粤菜、川湘菜、本地菜、

特色本地炖品、野味菜肴为主打，以标准的宴会菜单、精美的中西结合自助餐打造各种酒会及商业宴请。

第一阶段：考察本地餐饮市场：

走访酒店周边地区，挖掘本地名菜和小吃，并研发新菜品。

第二阶段：接管酒店后上市销售，计划在接管后全员学习菜品烹调方法、菜品价格、菜品特点、营养成分、推销技巧、产品销售目标分解。

2、推出本酒店特色产品为主营目的：

旨在宣传特色菜品绿色，营养，无污染，并大力宣传特色菜品的文化，

目的将产品做强，做大，做出文化品牌，周周有特价，日日有特色。

3、目标保障措施：

a□由专业厨师制作，保证产品的特色、出品质量、稳定性、专人烹饪。

b□加大宣传力度，突出酒店文化主题经营。

c□加大营销团队培训，加大销售力度。

d□对产品供货源进行合理配合、要求。

e□特色菜的特色器皿包装。

4、经营重点

推出本酒店创新菜品，根据不同季节推出季节性新菜式、并挖掘周边风味特色菜品。

三、管理方面

(一)控制成本，减少物耗，增加利润（成本控制在45%）。

1、管控物耗，减少不必要的浪费，各部门的物耗实行按月制领取。

2、能源设备管控

1) 能源（水、电、气）实行计划预算的节控，责任落实到使用部门。

2) 维修保养定额、定预算，采取节流原则。

3、库存实行最低经营用量保障，合理制定年度、季度、月、周大宗原

料的预测，合理利用库存，减少资金积压。

4、严把收货、验货关、精抓加工关、储存关、出品关，控制产品成本。

5、实行五常法管理：严格厨房管理，配合楼面管理，严把仓库储物领

料控制管理，做好餐前、餐中、餐后的管理检查工作。

6、米、面以周为单位，豆油以周为单位，鸡蛋以三天为单位，蔬菜、

海鲜以天为单位，新鲜肉以天为单位，冰鲜以月为单位，调料以月为单位，控制存货周转率。

（二）厨房日常管理

1、每天按时上下班。

2、每天早上出菜品估清表

3、定期对前厅服务人员进行菜品知识的培训

（三）员工培训上岗，杜绝意外事件发生

1、各岗位实行上岗前培训，体检合格上岗。

2、加强培训食品卫生，杜绝事故、危机发生。

3、加强节源意识培养

实行全员节源培训工作，加强责任人的意识培养，训导员工节流意识，在各重要地方上墙宣传。

通过以上建议，进行企业包装，在众多酒店中脱颖而出，向专业化方向大力发展，树立更好的品牌形象。

厨房清洁家政阿姨工作计划篇四

1、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地市场动态，有利于吸引更多顾客或特定顾客。有利于进行新的市场扩张。有利于降低产品成本、提高利润率，有利于超越竞争对手。有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

质量,质量并非越高越好，它应同时满足顾客和饭店内部双方的需要和利益

3、心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关，对每天的急推、

特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

5、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安

全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

6、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食

品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。

树立企业形象。

8、厨房消防安全：我们一定要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危

机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作，电器、煤气、水等设备，做到责任

到人。

9、7月份菜品销量计划：在这个月菜品销量达到3—4千元/天，控制菜品毛利率58%以上是我们后厨7月份工作计划，我作为出品部负责人，将带领餐饮部全体员工在7月份努力超越自我，创新管理，创新菜品。在6月份工作基础上，再上一层楼。

厨房清洁家政阿姨工作计划篇五

1、厨房重地，非厨房人员不得擅自将进入，故厨房阿姨在餐点时将各班的早点、牛奶，午餐的饭、菜、汤，下午的水果、点心按班级量分好放在配餐间的配餐台上。班级阿姨将用完的桶、盆放在消毒室，由厨房阿姨进行清洗并消毒。

2、老师的餐碗也由厨房阿姨统一放在配餐台，老师盛打饭菜应站在配餐间的输送口，不得进入厨房，就餐完后由教师自己负责清洗碗筷，由厨房阿姨进行消毒。 3、晚餐的菜也要分到各个人的碗里，分完后的空菜盆清洗干净。4、厨师更衣后的衣物应放在更衣室，不得乱放在操作台上。5、督促送货人员不能进入烹调间，只能在加工间点货。

6、水池每天下班前必须将水池的残留物清理干净。

7、厨房地板在下班后每天要拖一边 一星期要清洗一次地板

及水沟。

8、每半个月擦拭一次厨房玻璃、门。

三、物品摆放要求

1、厨房物品按类归整放好，生、熟物品、用具分开放置，专物专放。 2、煤气瓶用完拧紧并将煤气房门锁上。

3、未到餐点时间厨房大门必须关上。非厨房人员不得进入。