

2023年幼儿园工作计划书如何写小班 幼儿园后勤工作计划书(精选7篇)

计划是指为了实现特定目标而制定的一系列有条理的行动步骤。我们在制定计划时需要考虑到各种因素的影响，并保持灵活性和适应性。下面是小编为大家带来的计划书优秀范文，希望大家可以喜欢。

幼儿园工作计划书如何写小班篇一

20xx年*幼儿园后勤部将在工作中更进一步，取得比上一年更加优异的成绩，后勤部做为幼儿园管理工作和教育工作的基础所在是十分重要的，*幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，园舍和园内环境在原有基础上有了更大的改观。在20xx年的新学期里，我们后勤部将继续以“三个代表”重要思想为指导，认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，抓好后勤工作，保障供给，做到责任明确，分工到人，切实做好卫生保健.财务工作.食堂工作.门卫工作及园内环境的绿化管理工作等。特制定以下工作计划。

一、做好后勤财产.财务管理工作的

1. 坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园办实事，办好事。
2. 做好学年度的预算.决算的审核.检查监督工作，严格财务制度和财经制度。
3. 严格财务制度，分工明确，一切财经支出都必须在园长的统一安排下进行，每张发票都必须由园长签字，每学期对财务账目审查一次。
4. 会计坚持每月上报结算报表，使园长能掌握资金情况，合

理安排资金。

二、事务工作方面

1. 及时做好教学用品. 办公用品和教玩具的采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好各班的教学用品和环境布置材料。

2. 做好幼儿园的维修工作，经常检查大. 中. 小型玩具，消除不安全因素，对幼儿园的门窗. 玻璃. 自来水等及时维修。

3. 做好幼儿园的卫生保健工作，对幼儿的玩具. 被子和寝室经常消毒。并做到消毒有记录。各班教师要配合保健老师做好工作。

4. 关心幼儿生活，办好食堂。

(1) 要经常深入食堂检查工作，要求严格执行食堂工作制度和卫生制度，全心全意为师生服务。

(2) 幼儿每天午餐做到热菜热饭，做到营养搭配，价廉物美，让幼儿吃饱. 吃好，使家长放心。

(3) 做好开水的供应工作，充分利用各班的茶水桶，让幼儿随时喝水。(4) 搞好食堂的卫生工作，生熟分开，杜绝一切不卫生因素，培养幼儿良好的进餐习惯。

三、搞好园舍建设，创设优美环境

1. 管理好花木. 草坪. 果园。在草坪成长期，要保护好草坪，让其生长好，同时要加强施肥，增加部分花木，做到四季常青，四季花香，美化校园。教育幼儿爱护幼儿园的一草一木。园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，做到美化. 绿化. 净化，富有童趣。

2. 加强幼儿园的卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班主任教师负责，做到一日一小扫，一周一大扫，保证整洁干净，窗明几净，室内外无纸屑、无痰迹、无杂物，各种用具摆放整齐，保洁区无杂草。

幼儿园工作计划书如何写小班篇二

本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，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，保证幼儿吃饱吃好。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，保证幼儿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园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，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。

二、规范日常操作细节，不断提升工作质量

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、园内的政治学习，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，确保幼儿、教工的饮食安全。

三、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反馈

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)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，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。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。

四、积极参加学习、党支部、工会组织的各项活动

1、在做好以上工作的同时，还要积极参加学校组织的各项活动，积极参加校委会、学校例会。平时多到分管年级组了解教师上课、办公、生活情况，及教师办班补课等不良现象，发现问题及时解决。

2、作为一名支部书记，深知在肩上担当的责任。平时在工作中学习关于党的知识、思想及新的动态，遇到疑惑主动找总支委书记或委员探讨、研究，及时解决问题。按时完成总支

委布置的任务，主动积极与党员沟通思想工作。配合学校工会主席完成各项活动。

幼儿园工作计划书如何写小班篇三

为认真贯彻和落实望都县教育局有关安全工作的指示精神，切实保障全体幼儿、教师生命安全及幼儿园的财产安全。现结合本园实际，制定本学期安全工作计划。

一、指导思想

以党的精神为指导，以保教工作为中心，以幼儿和教师的生命安全及社会稳定为目标，以安全教育活动为途径，坚持深入进行安全教育及检查，做到防患于未然，营造和谐、安全、稳定的良好环境，开创安全工作新局面。

二、工作目标

深化安全教育，提高安全意识，明确安全责任，力争本站本学期不发生安全事故。

三、主要工作及措施

(一)建立工作机制，落实“一岗双责”。

成立领导小组。进一步加强安全制度建设，建立健全安全工作的管理机制，进一步明确安全工作领导小组的工作职责，完善安全工作管理网络，有目的的制订和修改安全工作管理制度，层层落实安全工作责任。

组 长：

副组长：

成员： 各班班主任

(二)加强安全宣传教育。

- 1、根据季节的不同有针对性的开展安全教育。
- 2、利用家长会、亲子活动、家访等途径向家长进行有关安全方面的宣传教育，提高其监护人的责任意识，使其协助幼儿园做好安全工作。
- 3、利用重大节日、特殊日期开展多种形式的安全教育活动，营造安全教育氛围。
- 4、开展逃生演练等有关安全活动，对师生进行自救、自护方面知识的教育，提高安全意识和技能。
- 5、组织教师学习有关法律法规，增强教师依法从教的法律观念。

(三)加强安全检查。

- 1、坚持安全隐患月排查制度。每月对校舍、食堂、寝室、设施设备、消防、线路管道等进行一次全面排查，发现问题及时整改消除隐患。
- 2、在每个节假日放假前和开学后都要进行一次全面安全隐患排查。
- 3、对教师向幼儿开展的安全教育活动经常督导检查，防止搞形式、走过场。
- 4、加强矛盾排查化解工作，将矛盾解决在萌芽期，防止矛盾激化。

(四)加强食品卫生安全工作。

1、认真贯彻落实上级各种文件精神，做好我园的食品卫生安全工作。

2、加强食堂安全管理。厨房、用餐地点必须每天打扫卫生，厨具、餐具等要定期消毒；炊管人员要严把采购、制作等质量关，不购买过期、腐烂变质的食品，严禁食物中毒事件发生。

3、继续执行每天的晨检制度，做好防控传染病工作。

(五)交通安全。

1、重视交通安全工作，采用幼儿喜闻乐见的形式开展交通安全宣传教育，让幼儿懂得遵守交通规则，在路上靠右行，不做有碍交通安全的活动。

2、不定期地向家长发放安全告知书，共同教育学习，防止交通事故的发生。

3、与校车公司签订租赁合同、与校车车主签订安全责任书，明确责任，确保交通安全。

(六)安全保卫。

1、加强安全保卫工作，把好大门，做到封闭教学，严格来访人员、车辆“询问、检查、登记、联系”制度，严禁陌生人进入幼儿园，发现可疑人或有扰教育教学秩序的，要及时制止或与上级联系，打110报警。值班工作安排到位、检查到位，严格领导带班制度，保证24小时不断岗。

2、加强校园周边的综合治理工作，严禁在园门口摆摊、堆放杂物、严禁在幼儿园周围有干扰正常保教工作的活动。

幼儿园工作计划书如何写小班篇四

幼儿园食堂管理制度一、餐具用具卫生消毒制度(一)餐具用具使用前必须洗净消毒。

(二)洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

(三)洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

(四)消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

(五)已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

二、粗加工管理制度(一)粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

(二)各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

(三)洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

(四)加工完的食品要妥善保管，做好三防。

(五)每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

三、食堂卫生检查制度(一)严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

(二)食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，

每天消毒，并做好记录(三)管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

(四)环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

(五)餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

(六)库房检查：按库房管理制度执行。

四、配餐制度(一)烹饪好的食品分放进明显标志的容器内(盆、桶)，并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

(二)幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

(三)在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

(四)凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

五、食品卫生“五四制”(一)由原料到成品实行“四不”制度：

1、采购员不买腐烂变质原料。

2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。

3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。

4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不

洁材料存放和包装食品。

(二)成品食品存放实行“四隔离”：

1、成品与半成品隔离。

2、生熟食品隔离。

3、食品与药物隔离。

4、食品与天然水隔离。

(三)用(食)具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒(蒸汽或开水消毒)。

(四)环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

(五)个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

六、食品卫生安全管理制度1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“预防为主”的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

3、幼儿园食堂必须取得所在区县卫生行政部门发放的《上海市食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配置标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。

4、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

5、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》，以“卫生法”为准绳，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

6、落实“幼儿园食品卫生安全管理制度”，定期开展各类检查评比活动及从业人员基本功大比武活动。

七、食品卫生安全保卫制度1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

(1)工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；(2)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；(3)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；(4)不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量订购和烹调。

5、严格执行“周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度”、“周幼食堂从业人员晨检制度”、“周幼食堂环境卫生保洁、检查制度”等一系列卫生管理规章制度，建立健全“幼儿园食物

中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

八、食品采购、验收、储存、加工制度1、食品采购原则上都做到由局配货中心送货到园。

2、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

3、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

4、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限(物品是否在保质期内)。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

5、食品经验收合格后，再过磅、收货。

6、食品贮存应当分类分架、隔墙离地(至少15厘米)存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

7、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

8、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。

禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

10、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量；食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

九、食品供应制度1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

6、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水；夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

7、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

十、食品留样制度1、当日供应的各种菜肴(包括含馅的面制品)，应当分别在冰箱内留样48小时。

2、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随

时检查。

3、留样容器为3套，留样超过48小时，及时处理并清洗、消毒容器。

4、留样冰箱由专人负责，冰箱内不得放入其他食品。

十一、食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位置。

2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度。

3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用15~20分钟；采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/l作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，并有明显的标记。

十二、食堂从业人员晨检制度1、食堂从业人员每天早上来园

后需到保健老师处晨检，通过者方可上岗。

2、食堂从业人员若有以下有碍于食品卫生的病症时，应及时退岗或隔离，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗：

(1)有腹泻、呕吐等症状；(2)有感冒咳嗽，热度高于或等于38度。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，上岗前做到“三白”和“三不”：

(1)“三白”：穿白大褂、戴白口罩、白帽子(并把头发置于帽内)；(2)“三不”：不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指。

4、食堂从业人员工作前要用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前必须洗手消毒，不得在食品加工场所内吸烟。

5、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事此项工作。

十三、食堂环境卫生保洁、检查制度1、室内净高度不低于2.5米，建有通畅的污水排放系统和防蝇、防尘、防鼠设施；配备分别存放生熟食品的专用冰箱或者冷库；配备足够的工具、容器；安装机械通风设备。

2、抹布等清洁工具要专用，砧板及各容器应生熟分开，使用后及时清洗消毒并定点摆放于相应标签处。

3、初加工间内必须有专用的淘米池、蔬菜池、荤菜池、水产品池、污水池，并贴有标签。

4、每天清理操作台、灶台、蒸饭箱、消毒箱、调味品橱、冰

箱及盛器等，要求堆放整齐，表里清洁无油污。废弃物盛放容器应加盖，做到清洁不漏。

5、国定长假后，食堂工作人员、保育员提早一天上班，对食堂餐具、工用具、容器等进行全面清洗、消毒；保育员对幼儿玩具、课桌椅、扶手等进行擦洗、消毒。最后关闭门窗进行空气消毒。

6、将食堂卫生分干到人，落实承包责任制，与月考核奖挂钩。

7、由分管园长、保健老师进行定期和不定期的检查，有记录有反馈，及时处理出现的问题。

十四、师生用餐制度1、师生用餐场所应清洁、明亮、整齐。

2、餐桌每天用消毒水擦洗五次(早晨、饭前饭后、点心前后)。餐具每天用高温消毒。

3、培养师生良好的进餐习惯：

(1)餐前洗手；(2)进餐时不大声喧哗；(3)进餐时一手扶碗一手拿餐具，并做到四净：碗净、桌面净、地面净、衣服净；(4)不吃汤泡饭；(5)不挑食、不偏食。

4、为幼儿创设轻松愉快的进餐环境：如播放轻音乐、进餐前或进餐时不批评训斥孩子等等，使幼儿身心得到和谐发展。

5、教师与幼儿的伙食要严格分开，不允许发生占用幼儿伙食现象。

幼儿园工作计划书如何写小班篇五

1、坚持每一天晨检、

3、保证教室的通风、干净，保证区角材料的安全、卫生，定期消毒玩具、

4、及时预防传染病的发生，保证一人一巾一杯、

5、严格书写交接班记录，及时清点人数和物品与接班教师交代清楚、

10、上午时班教师离园时在班内各处检查，如：水、电、门、窗及贵重物品要入库、

1、在加强常规方面，做到井然有序，要求幼儿自觉的排队洗手、喝水、小便等、

2、确保上下楼的安全、幼儿能做到不推拉、不跳台阶、

3、幼儿明白不跟陌生人走，不吃陌生人的东西、懂得不能随便离开大人或团体、

4、幼儿明白不将手放在门缝间、桌子间、椅子间、以免受伤、

6、明白不能碰电插座等电器，玩剪刀时注意安全，明白正确的使用剪刀、

7、明白不把纸团、扣子等塞到耳、鼻里，也不能把异物放到嘴里、

九月份

1、安全我明白；

2、红眼眯眯、

十月份

1、蛀牙虫，快走开；

2、翘鼻子噜噜、

十一月份

1、肠胃小闹钟；

2、他为什么肚子痛、

十二月份

1、冷风吹来怎样办；

2、当心药物中毒、

一月份

取暖的安全、

幼儿园工作计划书如何写小班篇六

上学期我园厨房工作人员紧紧围绕幼儿园的工作目标，吃苦耐劳，团结协作，乐于奉献，为幼儿、家长、教职工提供了优质的服务。本学期厨房工作人员没变，同时承担起全园小朋友的洗碗消毒工作。为了使厨房工作有更大的提高，能为幼儿、家长、教职工解决后顾之忧，提供一流的服务，确保各项工作的顺利进行，特补充制定了以下工作重点：

加强厨房工作人员的业务培训工作

1. 向书本学习，向同事学习，向自己学习，在学习中积极探索，勇于创新。

2. 向人探讨烹调技术的理论和实践的培训指导。

3. 继续保证每人每学期1—2种创新菜的制作。

成立火管会，体现幼儿园、家庭的共同参与，定期召开会议，阶段总结反思幼儿膳食的品种安排，营养搭配等。

加大对厨房工作人员的检查督促力度，炊事班长做好每天的监督检查工作，做好记录，每周上报一次。

1. 每天做好盘头着装上岗。

2. 做好各种机器的安全操作。

3. 切生菜熟菜的砧板严格分开摆放。

4. 严格按幼儿人数分发饭菜，避免浪费和不够吃的现象发生。

5. 清洗幼儿碗筷时注意清点数量，避免丢失。

6. 节约用水用电。

7. 做好下班前的各种安全检查，人离门锁，防止外人进入。

幼儿园工作计划书如何写小班篇七

本年度我园的安全教育工作牢固树立“安全第一，预防为主，综合治理”，“责任重于泰山”的意识，以幼儿园安全工作为前提，以确保幼儿园保教工作的顺利进行为出发点，以提高师生和家长的安全意识及广泛开展安全教育活动为途径，积极推进“平安校园”的创建，做到防患于未然。现结合本园实际，制定本年度安全教育工作计划。

一、健全健全制度，加强管理机制

1、进一步加强安全制度建设，建立健全安全工作的管理机制，进一步明确安全工作领导小组的工作职责，完善安全工作管

理网络，有目的的制订和修改安全工作管理制度，层层落实“一岗双责”安全工作责任。

2、每位教职员工都应该清醒的认识到安全工作是幼儿园教育工作中的重中之重，是确保幼儿园保教活动正常进行的基础和保障，认真履行自己的职责。领导小组成员必须加强安全工作的监督与检查，做好幼儿园安全教育活动的组织实施，经常性对园内场地、设施等方面的安全进行检查维修，对幼儿、教师的饮食卫生进行监督，以及时发现不安全隐患，防患于未然。

3、继续做好与各部门和每位教职员工的安全工作责任书的逐级签定工作。进一步落实专人负责儿童的安全工作，使安全工作责任层层分解、责任到人，形成齐抓共管的良好局面，为全园师生营造一个安全、安静、和谐、健康的成长环境。

4、安全教育工作领导小组成员要定期布置自查安全工作，实行安全工作自查制度，各部门、各人员要认真仔细地检查并做好台账记录，发现问题要及时报告、整改，排除不安全隐患，防止事故发生，确保幼儿园师生人身安全和公共财产不受侵害。加强相关业务的学习，提高各岗位工作人员的安全意识和应对能力，进一步明确各自的职责。同时把安全工作列入到全园教工的日常工作考核范围内，将安全工作作为教师师德考核的标准之一。

5、班主任教师要细心、耐心呵护每一个孩子，不要让幼儿因此而受到各种伤害。每天要关注本班幼儿的出勤情况，及时了解情况，关注幼儿的身体状况，对于带病入园的幼儿需特别注意其饮食和用药，发现幼儿身体有异，及时联系家长带回孩子到医院就诊。

6、加强日常值班和节假日值班制度，做到定人、定岗、定责并保持24小时值班制度和通讯工具畅通。值班老师要做到眼

亮、耳聪、脚勤、手快，若发现不安全事故，应及时做好处理，并及时上报、及时与幼儿家长取得联系。值班老师在完成自己的工作职责时要认真做好交接班工作，坚决杜绝无人值班的空暇。其余老师要时刻关注身边的每一位幼儿，关注身边的每一件事，不分你我，共同为园内的安全工作负责。

7、“看好自己的门，管好自己的人”。每天值班要老师在幼儿入园、离园开门时要坚守岗位，把好门关，严禁幼儿独自出门回家，绝不漏放一个孩子。

二、加强安全宣传教育，开展安全教育活动，提高全体师生安全意识

1. 加强安全教育，牢固树立安全意识。重视幼儿安全工作，在教师、幼儿中牢固树立安全意识，及时消除多种安全隐患，防止意外事故的发生。我们要求各班制定全面、详细的安全教育计划。在三月份“安全教育月”中，各班开展“安全在心中”主题教育活动，强化班级教师的安全意识，学习防毒、防水、防火、防传染病等安全常识及自救方法。四月份，在幼儿中开展交通安全知识宣传教育活动。

2. 创设有关安全教育的活动环境，结合一日活动各环节，对幼儿进行卫生安全教育并开展相关的活动，使幼儿掌握一些自我保护的技能，提高幼儿的保护能力。

3. 在幼儿一日活动中渗透有关的安全知识，让幼儿知道110、120、119紧急呼叫电话的号码和用途，遇到紧急情况，能呼叫求救，最大限度地消除不安全因素。

4. 积累有关安全教育的资料，提高安全教育的科学性。

三、创设平安校园，促进健康成长

1. 定期维护园舍设施，为幼儿园实施安全管理提供保障。分

管领导认真做好安全台账记录。

2. 严格按照要求聘用符合任职资格要求、身心健康的炊事员、教师、保育员。

3. 严格执行卫生安全消毒制度，每周对幼儿的玩教具按要求进行清洗、消毒，每周为幼儿晒被褥等。保健员督查保育员认真做好卫生安全消毒累计时间与记录。

4. 严禁使用有毒有害的玩教具，严禁使用有毒有害材料制作玩教具，注意各类环境创设的安全性。

5. 加强食堂饮食卫生安全的管理，严防食物中毒事故的发生。伙管员做到日有检查，周有小结，月按时汇报。

6. 加强卫生保健安全管理，要求幼儿每天晨检率达100%。保健员认真做好每日缺勤幼儿的筛查与报告。

7. 加强幼儿在园服用药品的管理，根据家长的服用要求，确保服药及时、准确，严禁错服、漏服现象的发生。认真做好幼儿用药家长签字记录。

幼儿园安全工作计划书

春季幼儿园安全工作计划书

安全保卫工作计划书

2017年学校安全工作计划书

有关安全保卫工作的计划书

教育局安全工作计划书