

# 学校食堂周计划(精选5篇)

计划是提高工作与学习效率的一个前提。做好一个完整的工作计划,才能使工作与学习更加有效的快速的完成。写计划的时候需要注意什么呢?有哪些格式需要注意呢?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。

## 学校食堂周计划篇一

甲方:

乙方:

为方便我校师生生活,使教学秩序正常化、正规化,甲方将本校学生食堂承包给个人经营。经双方协议,达成以下协定,甲乙双方共同遵守:

1、甲方向乙方提供学生食堂经营场地一处:其他财产器具以清单为准。甲方所提供的器具如果是正常损坏,乙方不负责赔偿,否则乙方照价赔偿。

2、乙方因卫生、质量或其他问题造成的罚款等均由乙方负责。乙方所有从业人员须在中标后一周内到区防疫站办理《健康证》,否则甲方有权终止合同;未取得《健康证》的从业人员不得从业。乙方从业人员在经营活动中必需身着工作衣帽。

3、乙方在承包时向甲方交纳财产、质量、卫生、信誉保证金5000.00元。

4、若乙方中途终止合同,则甲方不退保证金,合同期满,乙方如实履行合同,则甲方如数退还乙方保证金。承包期满,若乙方有人为财产损坏,则按价扣除保证金。

5、承包期:两年,自20xx年2月1日到20xx年1月30日止。承

包总金额：大写元整。小写，中标后三日内将承包金一次性交清，付款后合同签字生效。

6、乙方必须合法经营，文明经商，不卖变质、有毒、有害、不卫生的食品，不得卖土豆、四季豆等学生食堂禁卖食品，因违规、非法经营造成的一切后果由乙方负责。

7、乙方的一切经营活动必须接受甲方的监督、管理，遵守学校的一切规章制度。保证餐饭质量、数量，保证饭菜卫生以及环境卫生，饭菜等食品不得使用方便袋和一次性餐盒。乙方在二次以上，甲方将每次扣除乙方500.00元保证金。

8、乙方的经营活动产生的水电费，由甲、乙双方各负担一半。乙方不得克扣学生用水用电，学生所用开水价格：8磅水瓶1.50元/瓶；5磅水瓶0.80元/瓶。乙方负责经营场地的水电设施的管理及维修维护。

## 学校食堂周计划篇二

民以食为天！食堂已不再是简单的就餐场所，而是员工进行交流的重要场合，因此，这是一个展示企业文化的窗口。

现代企业的食堂已不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感，从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到生产工作中，就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖，给他们一个科学的膳食计划。

以前简单的“大鱼大肉”食堂餐饮文化，现已无法满足日益上进的品味需求。饭堂不再是传统意义上的食堂，而是越来越象个餐厅。对饮食文化、就餐环境、营养健康越来越重要。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展，工业化高度发

达的今天，现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境，将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感，从而充满激情全身心投入工作中，转为为企业发展的生产力。

满意无止境，服务无终点。社会分工的日益增强，决定了每个行业的工作内容和方向的差别。食堂作为后勤工作重地。用热情、微笑为员工送上良好的服务，已成为食堂工作者们的天职。

为做好贵公司食堂承包经营工作，特制定职如下计划书

(略)

1、从事餐饮行业 年，任厨师长 年，具有丰富的专业知识；

2、20xx年，主持承包食堂，得到客户的肯定与赞扬，具有承包大企业食堂的管理经验。

3、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作鲁菜、川菜等多种菜式，适应范围广，可以满足不同口味的需求。

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水、电、燃料费用。  
(或可根据贵方的实际情况另定)

2、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

3、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由我方提出申请，经贵公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏，由我方照价赔偿，自然损耗除外。

4、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由我方负责。

以刷卡实际发生额结算，一个月结算一次。

(一)、食堂员工实行岗位责任制，各负其责、相互配合，共同监督。

## (二)、原材料采购

1、周期菜单计划：根据厨师科学搭配，提前一周交付厂方核定。

2、做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择，油类来自大卖场的正规品牌、肉类跟正规宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜采购蔬菜基地。大米、调料品来自符合有关标准的单位。食品实行“四不”制度;a采购员不买腐烂变质、过期或三无原料;b保管验收员不收腐烂、过期或三无原料;c加工人员不用、过期或三无原料;d服务人员不卖、过期或三无食品。

## (三)、食品验收

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜;荤菜不变质;调料符合规格要求，在保质期内。

## (四)、食品置放加工与清洗

### 1、食品置放

(1)肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

(2)大米等易霉食品的储存注意干燥防潮。

(3)油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

(4)食品储存按入库次序、生产日期和类别，按“先进先出”原则摆列整齐。

## 2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

## 3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡30分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

### (五)、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

a烹饪需注意煮透煮熟；

b尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴加盖以防污染。

c如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

d上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

e同类食品烹饪多样化。

### (六)、开餐服务

1、二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。

2、放置好熟食，并加盖。

3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问员工选择菜样，热情微笑服务。

4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

5、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

#### (七) 餐具餐厅清洁与环境卫生

1、先把餐具、炊具分类、实行“四过关”：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周2次大清扫。

#### 3、厨房卫生

(1) 每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

(2) 设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

(3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净 无积水，无“四害”。

(4) 熟食盛器消毒后，方能使用。

(5) 各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

(6) 各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

(7) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

#### (九)、冰箱、冰柜

冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

## (十)、安全教育与管理

1、上岗人员保证持有效食品从业人员健康证，上岗前严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具(切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用)，正确使用消防器材。

2、采取制度化管理。

## (十一)、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。

1、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的“健康证”上岗，每年统一体检身体。

2、开展灵活多样的服务方式：如加班、夜宵、节日聚餐、干部用餐等，针对贵公司员工伙食的实际需求，制定不同的伙食方案，让员工用得安心、吃得放心。

3、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

4、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进

1、我方在提供饭菜时如有杂物，员工有权要求退换，我方无条件执行，并向各人解释、道歉。

2、若我方提供不洁食物造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的，责任经有关部门认定，由责任方负责。

3、我方员工必须遵守贵方厂规厂纪，若有违反受贵方处理。

4、承包期间我方服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

通过以上的计划，我相信我有能力能经营管理好贵公司的员工食堂，肯请贵公司给我这次合作的机会，我将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

## 学校食堂周计划篇三

为了加强食品卫生管理，加强食堂员工培训学习，确保食品质量，学校应制定食堂管理计划。下面是本站小编带来关于20xx学校食堂管理实施计划书的内容，希望能让大家有所收获！

### 一、指导思想：

以党的“ ”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂管理队伍建设，提高服务质量，提升对食堂管理工作的认识水平。努力把学校食堂办好，让教师安心和欢心。

### 二、工作设想：

#### (一) 完善各类制度

1. 出台学校食堂管理办法。
2. 加强对食堂人员的考核，进一步明确食堂人员的工作职责，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型。
3. 制定学生用餐菜谱，确保师生用餐质量，保证菜品种的多样化，力求菜的种质量营养化和合理化。

#### (二) 提高整体素质



1. 组织食堂人员学习《食品卫生培训教材》等材料，定期组织食堂人员学习，提高食堂人员的卫生意识。
2. 力求分工细化，进一步明确岗位职责。岗位任务的完成情况与考核挂钩，提高食堂人员岗位意识和服务意识。
3. 提高教师的服务意识，教育学生爱惜粮食、节约粮食。让学生吃好吃饱。

### (三) 革新工作流程

1. 对食堂人员的工作流程进一步规范。洗菜、切菜、炒菜和分饭等严格按照标准操作。
2. 认真把好采购关，到价优质好的供应商中定点采购，确保采购物品的质量。

### (四) 高度重视卫生安全工作

1. 严把采购质量关，以公开采购的方式，择优选取各种证件齐全和信誉高的供应商，并与其签定合同。认真做好农药残留速检和留样工作。
2. 一丝不苟的做好消毒工作。
3. 食堂工作人员，工作期间一律要穿好工作服，戴好工作帽。保持好个人卫生。卫生不符合要求不得上岗。

## 三、食堂工作行程

### (一) 二月份

1. 分好工，明确有关制度和职责。
2. 完善食堂设施设备。

## (二) 三月份

1. 食堂卫生检查，重点餐具存放和消毒。
2. 食堂人员个人卫生抽查。
3. 伙食多样化(早餐部分)。

## (三) 四月份

1. 食堂卫生检查。重点：卫生消毒。
2. 菜谱情况反馈调查。
3. 食堂人员操作技能培训《煮饭柜》。

## (四) 五月份

1. 食堂财产结算目查。
2. 食堂卫生检查。重点：食堂环境卫生抽查。
3. 食堂管理工作总结。食堂人员考评奖励。
4. 食堂财产清理、维修。

### 一、工作目标

学校始终坚持服务师生为宗旨，以优质的服务和卫生可口的佳肴为工作己任，不以盈利为目的，以科学测算、合理的安排作为提高师生伙食质量的途径，切实做好后勤保障，让全体师生以饱满的激情和充沛的精力投入到学习生活工作中。

### 二、认真做好开学前食堂准备工作

- 1、按教科局要求提前做好员工培训。
- 2、检查食堂状况，做好开学准备。
- 3、确定食品原料供应商。
- 4、做好食堂炊具餐具及其他各部位卫生工作。

### 三、具体实施途径和方法

1、我校食堂实行标准化、科学化、制度化、管理，建立健全各种规章制度和责任追究制度，做到有章可寻，按章办事。人员分工明确，责任落实，通力协作，全局为重，认真履行各自的岗位职责，防止一切不安全因素出现的可能，切实保障食品卫生安全。

2、为提高从业人员的业务素质，我校采用拓宽从业人员外出参观学习培训机会、学校定期例会培训以及大坝卫生院和仁怀市卫监人员工作指导等途径来实现这一目标。

3、加强对从业人员的工作态度、工作能力和工作质量的监管，认真做好考评考核工作，注重过程考核，并与劳动效益挂钩。特别是加强食品加工过程的管理力度，注重食品的进货、储运、存放、加工、分售等环节的考评考核。杜绝非食堂工作人员进入操作间。

4、进一步加强对食堂餐具用具的清洗、消毒，加强食品留样试尝和水质的检测力度。每日餐前半小时完成消毒和试尝留样，并及时做好记载。消毒时间每次不少于半个小时。认真做好清洁卫生工作。认真做好食堂工作人员晨检工作。

5、定点采购，建立索证制度，建立并完善入库出库台账，加强物资管理，确保食品原料安全。

6、精心策划、科学安排，保证师生膳食质量，为师生提供优质服务和可口的佳肴，为师生提供像家一样温馨氛围。

7、着装要求：进入工作间必须按要求更衣和着装，穿工作服、戴口罩、帽子、戴手套，并经常洗手。

8、双周五中午1：30为食堂例会时间，主要组织总结近段工作，布置下一阶段任务。组织学习有关的法律法规、安全知识、营养学知识等。

9、集思广益，灵活配餐。多听老师、学生和家长的合理建议，保证学校食堂的正常运转。

10、加强食堂财务监管力度，做到“公开、公平、公正”，确保学生生活费“取之于生，用之于生”。本期学生生活费收取严格按照教科局文件执行，教师就餐，参照学生收费标准执行。

共2页，当前第1页12

## 学校食堂周计划篇四

1. 通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

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，由园长统一审批。

3. 一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。确保食堂的环境卫生与安全。

4. 防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。
5. 食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，不化妆、不吸烟、不留长指甲。
6. 食堂灶具等处均用电和燃气，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃气的安全。
7. 加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

## 学校食堂周计划篇五

- 2、贵公司免费提供水、电、燃料费用或根据厂方实际情况另定。
- 3、根据厂方实际情况制定伙食标准，其余费用均由我公司承担(包括员工工资、福利、保险等)

xx餐饮管理有限公司(021-35903737)是经工商注册的专业化承包及管理企事业单位、机关、学校、医院职工食堂的餐饮的连锁机构企业。为适应企事业单位后勤社会化管理市场的需要，我们在致力于传统食堂承包的基础上嫁接现代管理手段，先后在华东、华南地区初步形成了以上海、苏州为中心的管理辐射网络，分别在南京、常州、镇江、嘉兴、丹阳、杭州设有办事处，并与全国100多家公司企业签定了供餐合同，实现了统一管理、连锁经营。

“顾客满意”是我企业的生命根源，本着“卫生第一、规范管理、优质服务、科学营养”的宗旨，坚持诚信经营理念，为各企事业单位员工提供舒适整洁的就餐环境、精致可口的菜食点心和热情周到的优质服务。

公司下设总经办、人力资源部、开发部、财务部、厨政部、培训中心、配送中心7机构。其中大专以上学历9人、中等专业学历15人;从事餐饮食品行业十五年以上2人、八年以上5人,五年以上6人。平均年龄32岁,具有学历较高、经验丰富、年龄结构合理化的特点。公司一贯坚持“以人为本”的经营思想,以“凝聚一流人才,创一流企业”为宗旨,注重人才培养及人才储备工作,炼就公司高级管理人才,云集各方精英.公司以人力资源优势为先,树立品牌形象,不断拓宽市场,建立人才信息库,并借鉴先进管理经验,开拓一条顺应市场、迎合顾客个性化服务的经营之路。

不管最终商定何种承包合作方式,本公司将运用在餐饮服务上的先进管理经验、管理制度、专业的管理和技术人才,确实为您减少后勤工作上的管理麻烦,使您和您的员工在膳食方面无后顾之忧,全心全意投入生产工作和开拓创新。