

2023年食堂工作人员整体加薪的方案(大全5篇)

无论是在个人生活中还是在组织管理中，方案都是一种重要的工具和方法，可以帮助我们更好地应对各种挑战和问题，实现个人和组织的发展目标。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

食堂工作人员整体加薪的方案篇一

根据县教育局文件精神，现对我校食堂资金管理使用情况自查情况如下：

我校食堂工作秉承“公益性”、“非营利性”、“服务性”、“安全性”的原则，由学校自行经营，服务师生。食堂按成立了由学生、家长、教师等成员组成的膳食委员会，监督学校食堂的收费、菜品，每周公示食堂菜谱及营养成份，保证师生用餐质量，切实体现“非营利性”。学生根据自愿原则，根据自身情况自主选择是否在校就餐，提前登记，多退少补。同时，我校师生同一食堂就餐，师生同饭、同菜，教师用餐每月据实结算，由学校行政账支付教师工作餐费，保证学生利益。

学校食堂严格按照上级要求规范收支管理。学生用餐代收费、教师用餐、领导值班收入等据实记入收入，学生教师午餐相关费用列入支出，每月对师生进行公示。从未违规计收列支，更没有通过学校食堂私设“小金库”，利用食堂的资金发放学校职工福利、奖金、津补贴以及非食堂经营服务方面的支出。

从20xx年秋学期起，由胡凤喜同志负责学校食堂专账，王蕾同志负责现金保管，对学校食堂专项资金设立专门台账，明

细核算。学校将食堂聘请的炊事员工资在食堂收入中列支，食堂管理人员均为学校教师，未在食堂列支工资。

20xx年秋期以前，学校物资采购采取的是先由学校及膳监会代表实地考察确定的方式定点采购[]20xx年秋期起，学校大宗物资采购由招标确定后，学校通过教代会和膳监会代表谈判确定食堂大宗物资供应商，由食堂团长负责采购、值周教师负责验收、食堂财务人员负责结账，除临时在街道购买的少量食堂物品外，学校食堂采购结账均，有正规票据。

县局和学管委领导对我校营养餐食堂进行了全面的检查，现将需整改的问题如下：

- (1) 食谱留样未有公示图片
- (2) 工人健康证未公示
- (3) 发票未开具计量单位
- (4) 账簿设置不齐全
- (5) 内控机制不完全等

我校积极召开膳食委员会会议，针对存在的问题，及时列出整改方案，限时整改。

文档为doc格式

食堂工作人员整体加薪的方案篇二

为进一步加强学校食堂管理，提高经营服务水平水平，保障师生员工身体健康和权益，根据浙江省教育厅《关于加强义务教育中小学食堂财务管理的意见》等文件精神及《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法规条例，结合学校实际

情况，对学校的食堂工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

一、健全制度 责任到人

我校食堂于xxxx年x月至今一直由学校自主经营。xx年秋季学期起食品由蔬菜配送公司配送。根据上级相关文件精神要求，成立了由校长任组长，总务主任任副组长的食品卫生安全领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划，让食堂的全面工作制度化、规范化。制定和完善了“杜泽镇中心小学食堂管理制度”、“杜泽镇中心小学食堂财务管理制度”、“杜泽镇中心小学食物管理制度”、“杜泽镇中心小学食堂物资采购制度”、“杜泽镇中心小学质量监督制度”及“杜泽镇中心小学自主经营食堂管理办法”等相关制度。将后勤工作人员责任明确。

建立群众监督机制，我们成立了由校工会干部、家长代表、教师代表、学生代表等组成的膳管会，定期监督食堂工作，监督以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点，使食堂饭菜质量、安全卫生工作始终置于全校师生的管理和监督之下。

二、规范流程 科学运营

根据衢江区教育局《衢江区义务教育学校自主经营食堂管理运行工作流程》和《衢州市衢江区教育局关于中小学自主经营食品实行统一配送》的文件精神，学校食堂工作人员将每日工作流程化：

- 1、周末食堂分管人员和厨师长根据就餐人数、伙食的营养搭配情况制订出一周的菜单，并报送配菜公司配菜。

- 2、验收入库：配送公司在每日早上8点前送来货物，验收人员根据报送的食物清单逐一验收，验收的具体项目为：货物

的质量是否符合标准，数量是否和上报单子相符，品种是否一致，并索要相关证件。验收合格后签字入库并记录账本。

3、出库领用：食堂厨师长根据当天供应师生用餐所需物资向物资保管员(食堂负责人)领取，由物资保管员登记出库单，领用人签字确认——饭菜加工：每餐饭菜必须在学生就餐前准备就绪，炊事员认真做好米、菜的清洗，保证饭、菜的卫生清洁，并认真、科学操作，做好饭菜，尽可能适合师生的口味。

5、留样：每餐饭菜加工后由厨师长品尝后并取样留查，留样必须不能少于48小时，并作好留样记录。

三、严格把关 确保安全

食品安全卫生工作是食堂工作的重中之重，为确保无一例食物中毒的发生，我们主要采取了以下措施：

1. 食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

(1) 把好采购、加工关：采购做好验收工作，验收人员验收到位，签字确认，对采购的食品索取三证(营业执照、卫生许可证、生产许可证)复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符。加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作，留样不少于48小时。

(2) 把好“消毒”关：所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒。

(3) 把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂

工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4) 把好门关：杜绝非工作人员进入厨房关，防止投毒事件发生。

3、设施到位，食堂消毒柜、留样柜、冰箱等相关设备配齐，定期检查食堂配备的各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、库房的安全，安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

四、规范支出 廉洁经营

建立食堂财务和菜谱公开制度，财务实行每月一公示，菜谱实行每周一公示。学校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费，严格按上级规定实行学期初预收、月末结转确认伙食收入、期末结算的方法，多退少补。每月末，食堂以当月供应就餐次数、就餐人数、伙食标准为依据，在预收款中结转确认当月伙食收入。预收伙食费时，我校向学生和家长公布伙食费收取标准和计划就餐次数；学期末以学生实际就餐次数和学期初就餐次数的差额为依据，向学生结算伙食费。我校定期将结算订单在公示栏向学生和家长公布。在食堂就餐的教职工的伙食费，与学生同菜同价，按月收取，据实结算。

严格控制利润在学期营业额的4%以内，规范使用食堂的结余款，只用于改善学生伙食和食堂的设施、设备，为家庭经济困难的学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧，帮助他安心学习。没有用于、变相用于学校发放教职工福利，或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出。

五、存在问题 亟待改进

因学校食堂场地有限，分割各功能区不是十分科学，略显拥挤。因受场地限制学校食堂配套设施标准不高。

食堂工作人员整体加薪的方案篇三

为加强幼儿园管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的园环境。我们长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平常，重细节。依据上级指示精神，我幼儿园对食堂食品安全工作绽开了全面、仔细的自检自查，现将自检自查状况报告如下：

每学年初，明确职责和详细分工，成立以园长为首的食堂安全工作领导小组，针对各项详细安全工作制定方案明确责任。同时召开幼儿园教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求幼儿园后勤人员提高食堂卫生工作意识，增加食堂卫生常识，切实熟悉到同学安全卫生工作的重要性，保证把孩子训练好，管理好，爱护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣扬，由老师对食堂工作人员做评优，做到奖惩分明。

(1)、把好选购、加工关：选购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

(2)、把好“消毒”关。全部的餐具、用具都用84消毒液、洗洁精等消毒。

(3)、把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必需取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房关，保证放毒现象发生。

为有效的掌握幼儿园食物中毒大事发生，做好各类事故隐患监控，切实保障幼儿园师生员工健康安全。我们着重从以下

几个方面着手解决：

(1)、加大宣扬训练力度，增加同学食品卫生、安全意识。通过课堂训练、板报、学问讲座等多种形式加大训练力度，使食品卫生安全方面的学问深化人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉根据《食品卫生法》进行操作营业。

(2)、加大管理力度，杜绝校门流淌摊点的食品流入幼儿园；食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

(3)、幼儿园通过健康训练，告诫同学不吃霉变食品，不喝生水冷水，训练同学增加自我防护意识。还利用幼儿园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全学问的宣扬，提倡幼儿养成良好的卫生生活习惯。总之，我们肯定在今后的工作中再接再厉，把食堂食品安全工作做得更好。

食堂工作人员整体加薪的方案篇四

根据市县教育局关于学校食堂标准化创建活动实施要求，同时为了加强我校后勤管理工作，进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生身体健康，坚持为教育教学服务，提高服务意识，求真务实地做好学校食堂的各项工作，我校成立了以校长为组长的标准化食堂建设领导小组，并对学校食堂各方面的工作进行了自查。具体情况如下：

我校食堂建于20xx年，在上级领导的关心和支持下，投资30多万元利用今年暑假对餐厅进行了程度不同的改造、装修，添置了部分硬件设备和用具，布局合理，食堂周边环境良好，无垃圾堆、污水池等污染源。食堂用水符合国家生活用水卫生标准。

食堂有更衣室、操作间、粗加工间、主食间、白案间、消毒间、冷藏（冻）室、库房、售饭厅、就餐厅等区域，共计940

余平米，食品加工流程设计合理。并且配备了冰箱、冰柜、留样柜、消毒柜、保洁柜、蒸饭车、燃气灶、洗碗池、大型抽油烟机、绞肉机、以及不锈钢碗、盆、桶、货架等硬件设施。可满足我校师生就餐需求。厨房定期清洁并保持干净；通风和排烟措施完善。防尘、防蝇、防鼠、防人为破坏设施齐全有效。

食品安全工作关系全体师生的身心健康和生命安全，为使食堂建设工作真正落到实处，学校成立了以校长为首的学校食堂建设工作领导小组：

领导小组全面负责学校食品卫生安全工作，组织协调各部门的工作，在全校范围内形成有效的食品卫生安全网络。学期初，学校专门召开食品卫生安全工作会议，明确职责和具体分工，针对各项具体安全工作制定计划明确责任，食堂工作由学校后勤总负责，总务处牵头，校医黄科负责每天的检查及档案资料的管理；食堂承包人张世友具体负责食堂、小卖部的一切工作；政教处、各班班主任及宿管人员负责学生的生活及食品安全教育管理；门卫负责清理学生进出校门情况，严禁“三无”食品进入校园。

1、建立了从业人员的健康管理制度，每年体检合格方可上岗。现有从业人员已取得了健康合格证明并在有效期内。并且定期对从业人员进行食品卫生安全知识培训，严格要求从业人员个人卫生，做到了“四勤”即勤洗手、剪指甲；勤理发；勤洗澡；勤换衣服和工作服。

2、学校安排管理人员到其他学校参观学习，学习兄弟学校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市县食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训、职业道德培训等，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。组织食堂员工观看、学习《学校学生食堂安全管理与操作规范》，并组织食堂员工开展技能比赛。

我校食堂取得了卫生部门颁发的有效的《餐饮服务许可证》，并接受上级有关部门的监管。制订并完善了各项管理制度并公示上墙，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。为此学校采取了一系列的措施。

1、学校坚持对食堂卫生、安全等工作每周一至二次小检查，每月一次大检查，分管校长彭世高、分管领导王信华、食堂监督管理员黄科一起组织召开了多次食堂工作人员会议，加强食堂饭菜留样、进货索证、食品保管的督查。检查中如有不尽人意，一次警告要求整改，如整改不到位，报学校支部、行政，对食堂承包人实行经济制裁。

2、进一步落实了首席食品安全管理员制度，由校医黄科担任首席食品安全管理员，具体负责食堂卫生、安全等工作的管理、监督、检查，同时做好相关资料的收集、整理。

3、进一步落实了校级领导陪餐制度，每天安排一名校级领导轮流到食堂陪学生就餐，及时对食堂各环节进行评议并收集学生意见和建议。由于随时检查督促食堂饭菜质量，本学期由于食堂菜品更丰富、味道更鲜美，在校食堂用餐的教职工长期稳定在40人左右，学生一般在400-500人左右。

4、进一步加强了学生就餐管理，每天一名值周领导、教师以及学生会干部到食堂监督、管理，及时处理突发事件。

5、严格了货物采购入库环节，以新鲜、价廉物美为原则，未经验收人签字登记进入食堂，概不认账，确保不发生任何大小食品安全事故。

学校食堂做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服

务理念。

1、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费菜汤，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

2、采购食品及原料食品添加剂及食品相关产品都有进货查验，索证索票并具有采购记录台帐；库存食品均在保质期以内，原料贮存符合相关要求；不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品；食用油脂、散装食品等的进货渠道符合规定，并严格落实索证索票制度。

3、食品原料的加工、清洗符合卫生标准。厨房配备了有效的餐具洗涤、消毒、保洁设施设备，且数量满足实际需要；消毒人员掌握了基本的消毒知识，餐饮具的消毒方法、效果符合相关要求。刀、墩等加工工具分类固定存放、标记明显。食品留样实行生熟食留样柜分开留样，每一个留样品种单独贴标签，留样量不少于100克，时间48小时以上。

4、食堂实行了环境卫生包干制度，各区域责任人明确，保证环境整洁，无垃圾、污水，做到了门窗明亮、台面整洁、地面干净、墙面无蜘蛛网、灰尘，无老鼠、蟑螂、蚊蝇等害虫滋生条件。

5、食堂各项记录、检查资料齐全，归档规范。学校定期开展食品卫生安全知识宣传教育及培训，并利用健康教育课强化幼儿爱惜粮食、科学饮食、节约用水等方面的知识。

由于学校各级领导对食堂工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，

规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校食堂工作推向新的起点，创造新的辉煌。

食堂工作人员整体加薪的方案篇五

根据□xx省食品药品监督管理局办公室关于进一步加强全省单位食堂食品安全监管工作的通知(□xx食药监办□20xx□286号)文件要求，为切实做好我局单位食堂卫生安全监管工作，有效防控集体性食物中毒事件的发生，保障广大就餐人员的饮食安全和身体健康，我局即开展自查工作，现将自查情况汇报如下：

为加强我单位食堂安全监管工作，确保职工身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任，我局成立了食品卫生安全领导小组，实行分工责任，层层落实，领导以小组定期不定期的方式对单位食堂食品安全卫生进行检查，发现问题及时整改。

目前在我局单位食堂用餐的有交通系统干部职工30余人，我局本着勤俭节约，方便、让利单位职工的原则，做好食堂日常管理工作，把食品安全作为我局工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度、责任追究制度，责任到人，搞好卫生宣传。

(一)、把好采购、加工关。

我局食堂食材采购采用定点采购，每次采购都有局办公室工作人员随同食堂人员前往，保证食材新鲜、卫生、无污染，采购、销售病、死、变质肉类的，一经发现，对采购人员追究相关责任。

(二)、把好食品存放关。

在食材存放方面，生熟食品分开存放，切生、熟食品刀具等

分开使用，米、面、油有专门的存储架，各种食品离墙、离地，前后左右都留有空间，保证了通风透气，避免变质，食堂工作人员严格按照相关规定定期体检，符合要求者才能上岗，工作时穿戴好工作衣帽，勤洗手，勤剪指甲，勤换工作衣帽。

（三）、把好环境卫生关。

我局食堂环境卫生坚持每天打扫，保持清洁，室内做到“六面光”。地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污染，水沟畅通，无臭味，无卫生死角，锅灶、水池、炊具、台板、食品橱、冰箱等经常清洗，无异味，并对剩饭剩菜，严格按照要求进行处理。

（四）、把好消毒关。

我局食堂专门配有洗碗池、餐具储藏柜及消毒柜，用后在洗碗池中用洗洁精漂洗，送入消毒柜经高温、紫外线消毒，保证餐具干净卫生。

以上是我局开展食堂卫生安全自查工作的基本情况，下一步，我局将继续加大食堂安全卫生监管力度，按照有关工作要求，始终如一地抓好食堂卫生安全监管工作。