

食堂工作计划表 食堂工作计划(精选6篇)

计划在我们的生活中扮演着重要的角色，无论是个人生活还是工作领域。计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢!

食堂工作计划表篇一

为提高广大师生食品安全意识和自我保护能力，严防食品安全事故的发生。特定本计划。

通过教育引导青少年养成良好的饮食习惯，掌握一定的食品安全知识和营养知识，提高食品消费的自我保护能力。

(一) 加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立食品卫生领导小组，明确职责，责任细化，层层抓落实。

组长□xx

组员□xxxx

(二) 加大宣传，营造氛围

- 1、利用学校餐厅文化宣传标语营造宣传的氛围，采用集中与分散相结合的教育方式学习食品安全知识；
- 2、利用周一升旗仪式进行两次及以上的食品安全国旗下讲话；
- 3、利用班会开展一次及以上的食品安全讲座；

4、每班出一期食品安全知识的板报。

5、进行食品安全知识测试。

（三）突出重点、狠抓落实

学校食堂监管从源头抓起，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管理，并有专人负责，监督部门落实卫生防病和食品卫生管理措施，规范食品烹饪方法选择的科学性，禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品，依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决控制学生食物中毒事故的发生。

（四）加强业务培训工作、提高监管水平

食堂工作计划表篇二

认真参加好上级部门组织的师资培训班，同时，学校对教师进行一次及以上的培训，让教师首先自己学会食品安全的有关知识，以此更好地教育学生。

为切实加强我校食堂食品安全卫生工作，预防和控制肠道传染病及食物中毒的发生，有效提高我校的卫生水平，保障广大师生身心健康和生命安全，依据《食品安全法》、《传染病防治法》、《消毒管理办法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《学校卫生工作条例》、《生活饮用水卫生监督管理办法》的有关规定和要求，我校特制定本计划。

1、参与并力争通过食品卫生分级量化考核，争取食品卫生达标。

2、加大经费投入，改善学校食品安全环境。

3、健全机制，力保学校不发生群体性食物中毒事故。

- 1、认真贯彻上级主管部门有关学校食品卫生工作的法规、政策和工作要求，确保学校食品安全工作有布置、有落实，并及时反馈情况。
- 2、建立和健全食品卫生安全工作责任制、责任追究制度和各项规章制度，配备相应的食品卫生安全管理机构和人员，加强对学校管理人员、从业人员和全体师生的食品安全培训与安全教育，在校园内形成全员重视、人人讲卫生的良好氛围。
- 3、配合卫生监督部门开展学校食品卫生量化分级考核。
- 4、加大食品安全设施投入，改善食品环境，降低食品安全风险系数。
- 5、开展学校食品卫生专项检查，积极配合卫生、工商等部门做好专项整治工作，对发现的安全隐患及时整改，防止学校饮食饮水中毒事件发生。

1、加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立食品卫生领导小组，明确职责，细化责任，层层抓落实，形成部门协作、上下联动的工作格局，有效预防、控制和消除食品卫生安全事故的危害。要建立预防应急机制，组织、协调、指导应急处置工作，一旦发生食物中毒事故，能迅速处理，把险情控制在最小范围，并降到最低程度。把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管有机结合，把学校食堂食品安全摆在更加突出的位置。坚持标本兼治、着力治本，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

2、加大宣传，营造氛围，突出教育的长效性。

学校各块负责人要密切配合，要根据相关要求，努力开展食

堂食品安全示范工程建设。不断提高我校的食品安全管理水平和硬件设施，使我校食堂从采购、加工、个人卫生提高到一个新台阶。充分利用健康教育课、班会、队会、讲座、板报、广播、网络等形式进行食品卫生安全教育，要加强教育，使学生养成良好的卫生习惯，自觉抵制购买流动摊点食品。增强学生的预防意识，提高自我保护的能力。

3、突出重点、狠抓落实。

加强食堂检查督导，严查违法行为。学校要严格按照《食品安全法》、《食品安全法实施条例》的规定，将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患，积极指导学校不断完善学校食品安全事故应急预案，提高防控水平及应对能力。要始终把学校食品卫生安全工作作为大事来抓，紧紧围绕确定的工作目标，狠抓落实，力争取得明显效果。重点抓好四个方面的工作。

(1) 加强学校食堂安全监管，提高餐饮质量。

学校食堂监管从源头抓起，建立采购食品时索取产品合格证制度，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管理，并有专人负责；积极配合卫生监督部门落实食品卫生管理措施，规范食品存贮、加工、烹饪各个环节，禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品；依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决严防学生食物中毒事故的发生。

(2) 加强对健康体检的把关，有效防止病菌侵入。

(3) 加强事前预防工作，严防突发事件的发生。

要进一步落实预防为主，常抓不懈的工作方针，提高警惕，预防校园侵害。切实做好食堂管理，严格控制外人进入操作间，严防盗窃和投毒事件发生，严把房门关。

（4）加强业务培训，提高监管水平

对经营食品的从业人员进行业务培训，让其提高食品安全意识和掌握卫生操作规范，避免食物中毒事件的发生。坚持培训上岗、执证上岗制度，增强责任感、使命感，确保食品卫生安全。

食堂工作计划表篇三

加强学校食品安全卫生管理，是服务教育教学的重要保障，是构建平安和谐校园，办人民满意学校的重要举措。近年来，我们学校在食堂食品安全卫生管理过程中，思想上始终保持头脑清醒，做到警钟长鸣，方法上变过去的应急管理为现在的预防管理，分管校长主管，总务主任具体抓，措施上做到制度约束与人文管理紧密结合，探索了一条学校食品安全卫生管理的新路子，学校食堂被姜堰市卫生监督所授予“a级单位”的称号。

为了切实保障食品安全卫生，学校成立了分管后勤副校长为组长，以，总务主任，事务长为副组长，钱存官、薛庆伦同志为成员的学校食品安全卫生工作领导小组，建立了学校食品安全卫生工作专班，形成了管理网络，制定了实施方案，设置了意见箱，开办学习专栏，刷写了宣传标语，开辟了校园广播，无论大会与小会，领导必讲食品安全卫生，定期不定期对食堂工作进行检查，开展食品安全卫生知识进课堂、进食堂、组织食品安全卫生知识讲座，举办食堂职工安全卫生知识培训班，层层签订责任状，把学校食品安全卫生工作当作学校管理的头等大事来抓，做到人人求真，事事求实，处处求细，全校上下形成了“食品安全卫生，责任重于泰山”的共识。

“没有规矩不成方圆”，有制度才有章可循。在人的管理上，

是制定了岗位职责，人员分工明确，各司其职，各负其责，这样，增强了职工爱岗敬业、坚守岗位、乐于服务、乐于奉献的职业道德观念；二是制定了《从业人员个人卫生管理制度》、《食堂工作人员十不准》、《食堂从业人员患病调离管理制度》、和《厨师岗位卫生制度》等一系列制度，炊事员统一着装，要求做到勤洗澡、勤洗头、勤剪指甲、勤洗工作服，不抽烟、不对着食品说话，不让闲人出入，并从服务态度、服务质量、劳动纪律、劳动效率、团结意识、安全卫生、技术熟练程度等七个方面对炊事员进行全面考核管理，建立了一套较为严密的管理系统。同时，还通过召开座谈会、师徒结对、技术比武、表彰会、组织外出参观学习考察、旅游和联欢等活动，交流思想，畅谈体会，总结经验，找出差距，制定措施，营造一种和谐的管理氛围；。在物的管理上，学校有严格的管理规定，制定了《食品原料采购索证制度》、《农副产品采购制度》、《库房管理制度》等，大宗物资实行招标采购，凡要求购进的原材料有正规的进货渠道，所购鸡、鸭、鱼、肉索要质量检疫报告单；所购米、面、油、豆制品、饮品、调味品索要质量检验报告单；原材料存放必须隔墙隔地20公分，分类清楚，随时翻检，防止变质；学校食堂防鼠、防蚊、防尘设施齐全，并备有一定的灭鼠、灭蚊等药械，定期消毒杀菌、灭蚊，确保食堂安全卫生。

学校以“规范、安全、卫生、舒适、满意”为工作方针，以为师生“创造家的环境，营造家的温馨，培养家的感情，提供家的服务”

为工作目标，以“师生的满意是我们最大追求”为服务理念，严格操作规范，确保师生的身心健康和生命安全。食堂规范运行机制体现在以下几个方面：一是食堂工作人员过好“三关”——健康关、卫生关、培训关；二是做到“三统一”——统一服装、统一健康检查、统一挂牌服务；四是采购原材料做到“三审”——审查经营单位的卫生许可证和质量检验报告单，审查物资原材料的卫生质量，审查物资原材料的价格数量；五是食堂清洁卫生做到“三查”——早、中、

晚三次检查；六是物资存放做到“三分开”——生熟分开，米面油分开，作料与新鲜蔬菜分开；七是库房做到“三防”——防潮、防鼠、防尘；八是食品加工做到“三保”——保温、保熟、保味道；九是菜肴做到“三个讲究”——讲究营养，讲究味道，讲究花样；十是食堂工作做到“三个确保”——确保贫困学生有饭吃，确保接待处有开水喝，确保学生有热水喝；十一是食堂工作接受“三个监督”——接受社会、师生对食堂安全卫生的监督，接受社会、师生对食堂食品数量的监督，接受社会、师生对食堂食品质量的监督；十二是食堂工作实现“三个满意”——让领导满意，让师生满意，让社会满意。

食堂工作计划表篇四

以党的“十x大”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

2、工作设想

2.1完善各类制度

2.1.1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2.1.2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

2.1.3、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，总务处实行全面监督，园长统一审批。

2.1.4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

2.2提高职工整体素质

2.3革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

2.4高度重视卫生安全工作

2.4.2、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。

2.4.3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

2.4.6、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。

食堂工作计划表篇五

上学期跟学院里一教授学写文章，起先还费尽心机的去用一些华丽的词藻，但读来只觉得是优美文字的一种堆砌，除了华丽的语言外再无其他可以让人思考的东西，显得既苍白又空洞，像是在造句子而不是写文章。后来教授提醒我说，做学问跟做人一样，最重要的是真实。听过教授的话之后，我一改往日搜肠刮肚寻找华丽词语的做法，而是用心去体会周围的生活，力求写出的文章自然和真实。过了大约两周之后，教授再看我的文章，笑着说，有进步。我认为无论做什么，都是没有最完美的，“有进步”便是对一个人的最高奖赏，至少是一种认可，一种鼓励。

后来再写食堂调查报告的时候，我总会想起教授跟我说过的话，做什么事一定要真实，可能有些事情稍加修饰就可以骗

过所有的人，但是永远都无法骗过自己，骗不了自己，心里就会不踏实，一个人内心不踏实还怎么把学习和工作做好呢？从此我竟把“活的真实，做事踏实”作为激励我前进的箴言。

所以当暑假的日子越来越少，开学的日子越来越近时，我很想写一份这样的工作计划，是对新锐的一种支持，也是对自己的一种要求。在给新锐做调查之前，我对报告的形式知之甚少，就是现在我依旧找不到一种固定的模式来表达自己的想法和观点。但是每次无论我用怎样的形式把报告交上去的时候，新锐都可以理解我的意思，这一点我一直深深感激。在年轻人的思维当中，只要把事情做好了，从来不考虑做事的方式和程序，可能这种说法是错误的，但新锐却一直“纵容”我这么做，感谢新锐给予我的宽容和信任。就像现在这样，我还用这种谈心的方式来书写自己新学期的工作计划，我一直认为心与心之间的交流是最美妙的沟通，不需要刻板的语言和专业术语，用一些简单的真实的话来把想做的事情都做好。

今天我醒来朝窗外望去，发现树上的叶子少了又少，地上的落叶却是厚厚的一层，猛然间感慨秋天竟不知不觉的来到了。这样想着，便会不由自主的回忆去年的秋天，作为新校区第一批的学生，在新校区许多设施都还没有落成的时候我们在军训营地受够了苦和累。后来终于盼到了搬进新校区的日子，大家最关心的事情便是吃饭的问题，在我们认定的空间里，食堂是不会有饭吃的，因为食堂根本来不及做饭，另外学生又少，实在没必要去费时费事，在这种错误的逻辑影响下，我直到第二天才吃到食堂的第一顿饭。后来在新锐做事了，才知道新学期开始时，为了让学生的吃饭问题尽快得到解决，新锐在开学之前加班加点的工作，才使学生的伙食落实下来。有时觉得挺感动的，这不仅是责任的问题还是真诚的表达。

刚开始的时候，自己还总以为自己做的很不错，认真的和同学交流，仔细的记下他们的每一个建议和意见，然后再交上去，可是后来才发现自己做的远远不够。当问题不断出现的

时候，我需要拥有更多的知识和经验来应付，但是这一点我却一直很欠缺。另一方面，关于心态与气度的问题，我认为自己做的也有些不妥，无论是学生还是我自己多少总会和员工发生点小小的摩擦或冲突，学生不理解也就算了，但我有时竟也会生气，我认为这一点实在不应该。我们大家都是在为新锐的成长和发展共同努力的，所以在工作中要相互理解和宽容，要站在对方的角度上思考问题，不能因为个人的原因而影响到新锐的荣誉，所谓团结才能一致，一致了做事情才能水到渠成。因此，关于这一点，我会在新学期努力做好的。

食堂工作计划表篇六

一、指导思想：诚信服务、用餐自愿；自愿参与、共同受益。

二、管理体制：

伙食团由总务处负责日常管理，根据需要设立。

1、伙食团长：

主要职责：负责伙食团日常安全、卫生及饭菜质量的检查。

2、会计、出纳：

主要职责：

(1)根据缴费情况，每月最后一天将下月各班用餐人数统计表交食堂。

(2)对伙食团收支设立专账，实行每月核算、经核价小组审查后当月公布。

3、保管员：

主要职责：对原材料验货、收货、保管、发货及食品加工过程中的原料使用情况及卫生监督工作。

4、炊事班长(1人)(由在社会上聘请的一名有一定厨艺及管理经验的厨师担任)

主要职责：

(1)负责小工的聘任、管理。

(2)每周一公布出当周每天的菜谱;做到营养搭配合理，同周内不重复。

(3)具体负责伙食团安全，卫生、食品加工及收发放工作。

(4)每天下午2：00将次日所需菜单材料清单交到总务处。

(5)每周五下午3：00与保管员一起提出下周原材料采购计划交到总务处。

5、炊事员：原则上由炊事班长聘请。聘请人数的确定：每100人就餐1名炊事员。

主要职责：按炊事班长的安排，保质、保量地完成伙食团的安全、卫生、食品加工及发放、餐厅卫生的打扫等工作。

6、核价小组：每学年开学前从教职中推选3名代表成立伙食团核价小组，每月末对食堂收支账务进行审查。

三、原材料的采购：

(1)大宗原材料采购

肉、米、油、调料：根据食堂需要定点采购，(必须是区教委中标单位)送货上门。每次采购由保管员验货、伙食团长验称

并签字，学校主管领导签字后出纳才予付款、会计做账。

(2) 小宗原材料

时令蔬菜：每天采购一次，采取定点采购，送货上门。每天由保管员验货、验称、签字，当月交主管领导审核签字后，出纳给予付款、会计做账。

四、原材料使用管理：

使用合理、提倡节约，坚持当天领取、当天使用的原则，由炊事班长根据需要到保管室领取原材料、保管员必须过称、登记、领取人签字，同时保管员及伙食团长要加强原材料使用过程监督，当天未使用完的肉、油等重要原材料，在当天下午3：30之前由领取人交回保管室，避免造成原材料浪费或流失。

五、学生用餐管理：

(1) 幼儿园、1—2年级：

由各班负责教师按缴费情况核定取饭人数，到指定窗口取饭，在餐厅划分的区域用餐。管理员负责维持用餐纪律、卫生、避免浪费。

(2) 3—6年级由该班管理员带领学生到伙食团将饭菜安全地取回教室，按核定的人数分发，同时负责学生的用餐纪律、卫生、避免浪费，及时把盛饭菜桶送还到伙食团。教育学生爱惜粮食、爱护餐具等，培养学生良好的用餐习惯。

(3) 师生均要到伙食团洗碗处洗碗。对不讲究卫生者严格按《食堂管理细则》处理。

六、收费：

本着“合理解释、用餐自愿”原则：

(1)每月末由班主任提前一周向学生收取生活费，于每月最后一天(遇星期天前移至上周星期五)将生活费缴给出纳，严禁收费人员截留学生生活费。

(2)每月正常教学时间内第一周为交款期限。中途原则上不再接纳就餐学生，确有特殊情况中途就餐者，按当月收费标准收取就餐费。

(3)收费标准：根据市场行情，在收费前一周公布。

注：教职工按六年级学生收费标准收取，教师子女及临时工子女按同年级学生收费标准收取。

(4)为便于管理、不解决学生临时用餐。

七、健康证：

集体办 证：

1、食堂所有员工均须经体检合格后方能上岗。

2、员工办 证费用先由学校垫付，再从工资中扣出，做满一年者学校全额返还办 证费用。

3、伙食团长、保管员体检办 证费用由学校负责。

八、每名相关工作人员，由学校制定工作职责，进行考核，落实奖惩制度。

九、功能室设置：

素菜加工间一间、荤菜加工间一间、储藏间2个、主食(大米)蔬菜存放间、更衣室一间。