

最新食堂月度计划 食堂月度工作计划(优质5篇)

计划是一种为了实现特定目标而制定的有条理的行动方案。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。下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

食堂月度计划篇一

践行“xx大”的重要思想,贯彻落实邯郸市教育局《关于加强学校食堂管理的意见》、以及学校食堂管理和卫生工作方面的制度等文件精神,加强我校食堂管理,减轻学生家长负担,消除学校食堂安全隐患,保证师生身心健康,制止侵占学生餐费的违纪行为。

- 1、规范学校食堂账务管理,确保记账合规合法、票据真实、手续齐全、账表规范。
 - 2、规范学校食堂财务管理,确保收支合规合法,把紧支出关,严禁非伙食支出在学生伙食费中列支,严禁占用学生伙食费。
 - 3、加强学校食堂卫生管理,完善食堂卫生设施和管理制度,严防食品中毒事故的发生。
 - 4、加强学校食堂人员思想作风管理,确保食堂全体职员服务态度好、工作质量好,遵守纪律,服从安排,努力服务于学校教学和师生生活。
- 1、加强食堂用工管理,规范用工行为。学校控制使用合同工,适当使用钟点工,签订好合同,报教办核批。同时加强食堂员工的业务培训和政治学习,提高业务水平和服务质量。

2、强化学校食堂校长负责制,把食堂安全卫生管理放在首位,完善食堂管理和安全卫生工作制度。

3、努力提高饭菜质量。蔬菜要清洗干净,饭不夹生,尽量做到现吃现做。各种食品要保持清洁,夏季要加大防蝇措施。

4、加强食堂收费管理。严格执行收费制度,规范收费行为,合理收取学生伙食费,及时开出票据并缴入财政专户。

5、工作人员个人方面要注意:上班时要穿戴好工作服,不要在食堂会客,工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。要定期洗澡、理发,不得留过长指甲。对于食堂内外,要坚持及时收拾干净,保证饮用餐具、地面、库房的整洁;使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

6、加强食堂工作的检查和督查。把食堂管理工作要列入学校常规检查、督查评估考核项目之中,学校将定期不定期组织检查、抽查,对检查、抽查发现的问题,将严格实行责任追究制。

(一) 九月份

1、分好工,明确有关制度和职责;

2、完善食堂设施设备;

(二) 十月份

1、食堂卫生检查,炊具和食堂座椅消毒;

2、食堂人员个人卫生抽查;

3、一日三餐多样化;

(三) 十一月份

- 1、食堂卫生检查；
- 2、饭菜情况反馈；
- 3、食堂人员操作技能检查；

（四）十二月份

- 1、食堂财产结算；
- 2、食堂卫生检查；
- 3、食堂管理工作总结和食堂工作人员考评奖励；

食堂财产清理、维修。

忙碌的一个学期过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，饮食是每个人中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为我校食堂的负责人更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对本学期的食堂工作作以下总结：

一、建立食堂管理网络机构。学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副校长专门具体抓日常工作。学校有一个一层食堂，食堂工作人员明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

二、持证上岗、消除隐患。作为一个集体食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。全体工作人员能够认真做好本职工作，明

确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

三、规范操作，落实到位。本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，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。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。

四、存在问题

随着人民的生活水平提高，给我们的独生子女养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

- 1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象严重；
- 2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员共同努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

食堂月度计划篇二

第一、超前的服务：

服务是后勤工作的天职，超前服务是我们对本职工作必然要求。只要具备这一条件，才能避免工作的疏漏，才能使我们

的工作在上升一个台阶。

- 1、搞好食堂的整体卫生，为广大就餐者创造良好的就餐环境。
- 2、搞好师生关系，了解他们的口味，为其送上可口的饭菜。
- 3、发现问题要做到及时地解决，不犹豫、不搪塞。
- 4、按卫生标准做好餐厅的清洁工作，经常保持个人良好的卫生。
- 5、得分管的使用设备做到经常检查，餐桌摆放整齐，桌布干净、无破损，餐具无污迹。
- 6、根据任务要求做好餐前准备工作。
- 7、对就餐者做到主动热情、文明礼貌、优质服务。
- 8、凡食堂工作人员务必提高服务意识，对待师生员工做到象对待宾客一样热情，不得带情绪工作，不准讲脏话，说别人坏话，如发现就范者立即停岗。

第二、厉行节约：

节约是中华民族的传统美德，厉行节约是全体工作人员必须具备的一种工作观念。节约方面是食堂工作重点之一，如：从用油、用水、电、汽、洗洁净、消毒液、清洁球等都定时定量领用，专人保管。并合理利用下脚料与能够再次食用的剩菜剩饭充分加热后降价出售，坚决杜绝了不必要的浪费，从中提高了成本的效益。

- 1、精打细算，杜绝浪费，降低伙食成本，提高原材料的利用率。
- 2、要节约水电，爱护使用工具，用完后妥善保管。

3、严禁原材料外流，售饭时不讲私情、不送人情。

第三、规范化管理：

规范化的管理对于食堂来讲是很好地控制食物中毒事故的发生、成本不会造成不必要的浪费、工作方向明确、人员工作情绪稳定等重要意义。

1、食堂主管要充分做到对各岗位工作分工明确，讲主次，抓重点。

2、餐厅工作人员九大禁令。

(1) 凡餐厅工作人员严禁将食品带出餐厅或送给他人。

(2) 凡餐厅工作人员严禁随意处理食品，有留用价值的必须妥善保管，以备他用。如少量剩菜没有留用价值须报主管同意后方可处理。

(3) 每天上班必须提前5分钟到岗位，严禁中途脱岗或早退。

(4) 在岗期间必须着装整洁，严禁对着食品大声喧哗。

(5) 凡购进食品原料必须分类存放，严禁交叉污染。

(6) 食品制作过程必须认真执行“食品加工制作管理规定”。

(7) 对有疑问的食品原料、过期食品坚决杜绝加工，报主管同意后方可处理。

(8) 使用设备要定期清洁、保养、严禁借用、挪用、更不得占为己有。

(9) 工作人员下班后未经允许严禁再次进入操作间。

3、食堂员工工作须知：为加强食堂管理工作,强化安全措施,规范安全管理,有效地预防食品卫生安全事故的发生,使员工能够熟知食堂整体管理的要领,有助于正确、正常、积极有序的开展工作,根据有关规定结合我校实际,特制定“员工须知手册”望大家认真执行。

食堂月度计划篇三

第一部分 财务工作

一、财务基础工作

(一)、制定财务制度及相关流程执行标准。

- 1、从公司实际出发依据《企业会计准则》制定公司财务制度。
- 2、制定各项财务工作的执行流程及规范标准。
- 3、寻求创新和突破,细化和改善财务管理工作中各环节的监督、管理职能。
- 4、完善内部控制,不断查找财务工作中存在的漏洞,对发现的问题及时上报总经理,并对应完善相关制度。

(二)、拟定财务人员配置及岗位职责

- 1、根据公司发展的需要,拟定财务部岗位及岗位人员配置,制定岗位职责、工作标准、考核制度。
- 2、按照规范、精细、科学的标准,提升会计人员综合素质和强调工作的主动性,以提升财务部整体工作水平。
- 3、以培训带动基础工作的落实

食堂月度计划篇四

以“服务第一，安全第一”为原则，全心全意为教育教学服务，全心全意为老师和学生的工作、学习、生活服务，以“老师、学生满意”为标准，努力做好服务工作。现将本学期工作计划安排如下：

一、食堂工作

始终坚持敢于管理、严格管理、全程管理，把监督、检查和服务有机结合，把参与管理、灌输管理理念、分享管理经验和技巧、解决管理困难等作为服务的重要内容。

1、教工食堂工作

教工食堂本学期开始由学校自己经营，以服务老师为第一原则，着力提高饭菜质量。坚持早餐4元、中晚餐8元的标准；坚持正餐两荤两素的标准，如果条件成熟将改过去的两荤两素为两荤一素，把荤菜的档次提高。在自营过程中把握好采买关、入库关、资金交易关，每周进行成本核算，着力提高早餐质量水平，严把食品安全关，严格做好防蝇防鼠防蟑螂的工作，严格餐具消毒制度。出台《天门中学教工餐厅管理制度》依规依制管理好教工食堂。

2、学生食堂工作

学生餐厅由__惜缘餐饮有限公司(3、4、5号餐厅)和武汉__公司经营(1、2号餐厅)，要求本公司自营不准转租承包窗口。

(1)9、1-9、5做好防蝇防鼠放蟑螂设施检查和餐具冲洗消毒检查工作。

(2)9、6号前要求两家公司上交菜名及价格并公示，价格不得超过市场价，坚持做到价格及时公示，控制饭菜价格，控制

高档产品的数量和质量;价格控制在8元以内。

(3)9、9-9、10对原材料入库台帐、原材料质量、原材料存放设施进行检查。

(4)9月中旬前请市食品监督局专家进行一次食品操作加工流程规范和食品安全知识讲座。

(5)每月不定期对食堂卫生、原材料质量、工作流程、工作规范等进行检查。

(6)开展老师代表、学生代表、家长代表评议食堂的工作，评选食堂，评选标准和评选组织由第三方负责。

(7)每月请市食品监督局到食堂检查至少检查一次。

(8)每月至少召开一次管理人员会议、每月至少召开一次全体员工会议。

(9)对北边食堂水管进行改造(北边食堂水压较低，经常断水)。

(10)1、2号餐厅寒假进行装修改造。

二、水电管理和门窗修理工作

1、开学初进行水电设施检查。

2、统一安装新的电动车充电插座。

3、水电、门窗维修遵循总务处巡查和年级办公室、班级报告相结合的原则。总务处每天安排值班人员巡查三次(上、下午、晚上各一次)，及时做好水电、门窗的维修。

4、坚持做好节约用电的检查工作。

三、超市本学期由学校自营。超市经营以食品安全、价格合理为原则，坚持安全、卫生第一。在保证质量、品牌的情况下，商品的价格应低于大型超市商品的价格；丰富学生日常用品和学生文具的种类；每月1号上交各项财务报表：月营业额总表、商品库存总表、供应商月购进和库存总表、收银员报表。

四、每两个月对所有饮水机进行一次清洗。

五、做好财产清理和登记，规范财产入库和出库制度。

六、购买一定数量的学生课桌椅。

食堂月度计划篇五

一要继续加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

二严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持证上岗，严防卫生事故发生。

三严把食品采购、运输、储藏关，已经变质和腐烂的食品，坚决不进入食堂，以防食物中毒。

四搞好学校食堂卫生，炊具做到一日一消毒，食品生熟分开，预防传染病发生。

五食品要保持清洁卫生，夏季要做好防蝇、防鼠、防尘工作，冬季要做好保温工作。

六各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应及时，少采勤购，搞好价格成本核算。

七正确处理工作人员之间的关系，要友好协作。

八工作期间工作人员要穿戴好工作服，不在食堂会客。定期洗澡、理发，不留过长指甲，不带首饰。食堂餐具、地面、库房要保证整洁，始终保持清洁卫生有序。