

就餐方案意愿征集(通用8篇)

为了确保事情或工作有序有效开展，通常需要提前准备好一份方案，方案属于计划类文书的一种。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的方案吗？下面是小编为大家收集的方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

就餐方案意愿征集篇一

为认真贯彻执行国家、省、州、县有关肺炎疫情防控工作的决策部署，全面加强复工后机关食堂的管理，防止出现疫情扩散蔓延情况，现特制定以下管理方案，请各位严格遵照执行。

1. 规范供餐、就餐方式。要实行分餐制（以盒饭形式提供），实行错时、分散就餐，保证就餐人员安全距离1.5米的密度要求，避免圆桌和对桌就餐；所有餐具统一由专人分发，不得自主领取。
2. 加强领餐、就餐人员管理。疫情防控期间，食堂必须设体温测量人员。领餐人员或就餐人员在进入食堂前，自觉接受体温测量，领餐或就餐前必须佩戴口罩，勤洗手消毒，做好个人卫生防护。
3. 强化从业人员管理。食堂工作人员一律实行体温检测上岗方案，并做好记录。从业人员有乏力、发热、咳嗽等症状或者有碍食品安全病症的，必须立即调离工作岗位，待查明原因并治愈后，方可重新上岗。从业人员操作前，必须洗手消毒，一律佩戴口罩和一次性手套，防止交叉污染。
4. 严格食材采购管理。采购食材应严格执行进货查验和索证索票方案，食堂采购人员在采买过程中必须佩戴口罩，严格落实防护措施。严禁在食品加工场所饲养畜禽和宠物，严禁

采购、宰杀、加工野生动物及其制品，不得采购活禽进行加工制作。严禁采购、加工制作未按规定进行检验检疫或不符合食品安全标准的畜禽肉。

5. 加强食堂加工操作管理。食品加工过程要做到生熟分开、荤素分开，所有菜肴必须烧熟煮透。疫情防控期间，不得提供冷食类、生食类、冷加工糕点等高风险食品。每餐食品应按规范要求做好留样。

6. 保证就餐场所卫生清洁。保持空气流通，餐饮具每餐使用前必须严格清洗消毒达标。每餐前后必须对加工就餐场所进行物体表面、空气等环境卫生消毒。

7. 及时处置餐厨垃圾。餐厨废弃物应分类管理、按规定处置，设置专用带盖垃圾桶，做到日产日清。

就餐方案意愿征集篇二

为了能在疫情期间顺利复学，xx小学通过上级文件精神 and 就餐制度特制定本方案。

1. 就餐路线：各班教室 - 教学楼楼梯 - 食堂院 - 进入学生食堂 - 对应窗口打饭菜 - 划定区域就餐 - 洗碗区 - 教学楼楼梯回各班教室。

2. 就餐时间：

四年级11：40——12：00

五年级12：10——12：20

六年级12：30——12：50

注：6月1日六年级先开学上课，就餐仍按正常下课后时间进

行，四、五年级全部到校后，再按本时间进行就餐。

1、各班在班主任老师带领下，整班按规定路线有秩序地前往食堂，做到不提前、不延后，学生不脱离本班队伍，不大声喧哗。

2、各班学生在划定区域就餐时，就餐间隔在1米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。

1、为了能顺利复学，减少人员聚集，把学生错时、错峰就餐，分批次就餐。

2、学生就餐前门口排队时必须间隔1米，不可站在一起聚集就餐。

4、就餐时：文明就餐。要讲秩序，不拥挤，不扎堆，不追逐打闹，不起哄，不边吃边讲话。

5、进门后要严格要求学生不可坐在一起，必须是单人单桌，不可并排坐着。

6、学生自带饭盒到餐厅窗口打饭，然后分散就餐，不拥挤，不扎堆，不在餐厅逗留。携带自己的餐具离开。

就餐方案意愿征集篇三

（一）盒式分餐制：

1、采取盒饭形式送餐，食堂将提供一次性不可回用餐具，禁止餐具重复使用。

（三）独立进餐。避免聚集用餐，建议在各自工位用餐，用餐完毕自行打扫卫生，并将使用后的餐具放至指定地点，生产总厂负责车间内的餐具指定存放定点，职能部门由总经理

办公室指定餐具存放地点。

（一）如下人员不得到岗工作：

- 1、1月24日后曾前往湖北疫情严重地区的；
- 2、1月24号后接触过湖北籍人员的；
- 3、1月24号后经过湖北的；
- 4、1月24日后接触过确诊病例和疑似患者的；
- 5、自我感觉身体不适的；
- 6、所在小区有疫情的。

（二）做好食堂作业人员的宣传和培训工作，作业人员每天晨检记录建档，有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染等症状的员工要立即停止上班，及时到医疗机构就诊。

（三）食堂全体工作人员在岗期间要保持佩戴口罩、手套，每天按规定及时更换。

（四）自觉避免与任何表现出呼吸道疾病症状（如咳嗽、打喷嚏）的人密切接触。

（五）注重个人卫生。制备食物前、餐前便后、上班之前、回家后、接触垃圾、抚摸动物后，要用流动水和皂液洗手，手部揉搓时间不少于15秒；每天做好健康状况记录。

（一）采购要求。禁止采购不明来源的活体动物和其他食品，采购时做好索证索票工作。避免与养殖或者野生动物、生病动物或变质肉类接触，避免与生鲜市场内的流浪动物、垃圾废水接触。

（二）操作要求。操作间保持清洁干燥，严禁生食和熟食用品混用，避免肉类生食；食品加工要充分熟化，确保加热食品的中心温度不低于70℃。生熟食之间加工要先洗手；加工熟食的员工要确保正确佩戴口罩、手套；食品加工要充分熟化，确保加热食品的中心温度不低于60℃；营养配餐，清淡适口。

（三）环境要求。每次使用餐具、烹饪用具前须消毒，每天对食堂餐厅地面、楼梯等空间进行消毒。操作间等必要环节须进行酒精消毒；食堂环境每日消毒2次（上下午各一次），餐桌椅使用后须消毒；要打开食堂窗户，保持空气流通。

（四）物资保障。保障充足的口罩、手套、帽子、体温计、消毒液等防护物资；保障一次性饭盒、餐具质量（提供四眼透明饭盒及独立包装的筷子）等物资充足。

（五）食品留样。每日餐前取每样食品不少于100g样品留样。

（六）监督检查。总经办每天进行食堂检查一次。

就餐方案意愿征集篇四

1、具有发热、咳嗽、乏力等症状的人员不得进入食堂。

2、请佩戴口罩并有序排队配合体温测量。

3、进入食堂前请先洗手。

1、选餐时，戴口罩、少交流，保持距离；

2、选座时，不扎堆、不对面，分散就坐；

3、就餐时，专心吃、不讲话，快速就餐；

4、用餐后，戴口罩、送餐盘，迅速离开。

1、请按办公与上课地点，分区选择食堂就餐。

2、中午11：50—12：20间易出现就餐高峰，请尽量错峰就餐。

3、若食堂人员过于密集，为了您和他人的身体健康，中心将启动限流措施，希望您理解并配合。

1、自备餐具，尽量减少使用食堂公共餐具的次数。

2、减少堂食，打包带回办公室或宿舍用餐。请自带饭盒，食堂仅在特殊情况下提供有偿打包盒。

3、请尽量一人一桌，降低交叉感染风险。

4、排队时请于地面的`1米线上等候。

就餐方案意愿征集篇五

为认真贯彻执行国家、省、州、县有关肺炎疫情防控工作的决策部署，全面加强复工后机关食堂的'管理，防止出现疫情扩散蔓延情况，现特制定以下管理方案，请各位严格遵照执行。

1. 规范供餐、就餐方式。要实行分餐制（以盒饭形式提供），实行错时、分散就餐，保证就餐人员安全距离1.5米的密度要求，避免圆桌和对桌就餐；所有餐具统一由专人分发，不得自主领取。

2. 加强领餐、就餐人员管理。疫情防控期间，食堂必须设体温测量人员。领餐人员或就餐人员在进入食堂前，自觉接受体温测量，领餐或就餐前必须佩戴口罩，勤洗手消毒，做好个人卫生防护。

3. 强化从业人员管理。食堂工作人员一律实行体温检测上岗方案，并做好记录。从业人员有乏力、发热、咳嗽等症状或者有碍食品安全病症的，必须立即调离工作岗位，待查明原因并治愈后，方可重新上岗。从业人员操作前，必须洗手消毒，一律佩戴口罩和一次性手套，防止交叉污染。

4. 严格食材采购管理。采购食材应严格执行进货查验和索证索票方案，食堂采购人员在采买过程中必须佩戴口罩，严格落实防护措施。严禁在食品加工场所饲养畜禽和宠物，严禁采购、宰杀、加工野生动物及其制品，不得采购活禽进行加工制作。严禁采购、加工制作未按规定进行检验检疫或不符合食品安全标准的畜禽肉。

5. 加强食堂加工操作管理。食品加工过程要做到生熟分开、荤素分开，所有菜肴必须烧熟煮透。疫情防控期间，不得提供冷食类、生食类、冷加工糕点等高风险食品。每餐食品应按规范要求做好留样。

6. 保证就餐场所卫生清洁。保持空气流通，餐饮具每餐使用前必须严格清洗消毒达标。每餐前后必须对加工就餐场所进行物体表面、空气等环境卫生消毒。

7. 及时处置餐厨垃圾。餐厨废弃物应分类管理、按规定处置，设置专用带盖垃圾桶，做到日产日清。

就餐方案意愿征集篇六

为此根据学校制定的. 疫情期间开学工作方案结合本校实际情况特拟定本校如下错峰就餐工作方案制度。

4-6年级学生及全体教职工。

1、学校安保处根据各年级就餐人数和错峰放学时间划定各就餐时段及就餐区域，分年级分班错峰就餐，每班进食堂就餐

间隔5分钟，设行专人专座。

2、为预防学生就餐时不发生交叉传染，在餐桌上设置隔离挡板，左右隔凳就座，前后左右就餐位间隔1米以上。

3、全体学生要求自带带盖餐具及湿纸巾。

1、学生要求自带带盖餐具，在正、副班主任带领下（分别在学生队伍前后）先食堂外等候处保持生与生之间的间隔结合排好队，然后在食堂洗手槽处按“七步洗手法”洗手后，再按地面导向线间隔1、5米排队分班依次进入自己的餐位上坐下，摆好打开餐具。

2、由正副班班主任组织好学生就餐纪律后在食堂分餐窗口领取本班饭菜，对本班学生进行分餐。

3、严肃就餐纪律，不得在食堂中喧哗，除就餐时以外不得摘除口罩。

4、学生就餐结束后不得离开座位，待全班学生就餐完毕后收拾好餐具由班主任（副）带队以班为单位从食堂出口处离开，建议清除剩菜剩饭后再用自备的消毒湿纸巾擦拭餐具后收好回家进行清洗和消毒。

5、各班由正、副班主任根据时间安排带领学生就餐，不得迟到或早到，每班间隔5分钟进入食堂。

6、每日3名值班教师参与食堂就餐值勤（具体人员由当日值日教师领队协调安排）：1人负责食堂外等候区管理秩序，1个在食堂入口处负责秩序维持；1人在食堂出口处的负责秩序管理（如倒剩菜饭、离开通道方向）。

值日行政要每日午餐到场督查，及时纠正不良就餐行为。

就餐方案意愿征集篇七

为给广大师生在新冠肺炎疫情防疫期间提供一个安全有序的就餐环境，决定按照以下方法实施，全力保障疫情防控期间学校食堂用餐安全。

通过班会、广播等形式在师生中广泛宣传疫情期间分餐的重要性和必要性，引起重视。餐厅、食堂装贴宣传标语，发布疫情相关知识及主流权威信息，引导食堂工作人员和就餐人员正确认识疫情，做好科学防控。特别要求食堂工作人员“不造谣、不信谣、不传谣”，全心全意做好用餐保障。

实行初中、高中分开就餐，错时就餐。食堂张贴《食堂防控工作指引》。就餐时，食堂安排专人值守指挥，测量体温，采取合理分流就餐人员、错时错峰就餐和适当延长错峰就餐时间等方式，最大限度实现分散就餐、有序用餐。班级实行班主任跟班的措施，保证学生餐前排队不拥挤就餐时保持安全距离，不交流、不面对面就餐，餐后迅速离开餐厅。学校领导轮流值日保证用餐的良好秩序。

就餐方案意愿征集篇八

为切实做好新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作，加强员工餐厅防控管理，满足职工就餐需求，保障职工员的命健康安全，特制定本案。

餐厅属于员密集区域，应加强空流通，最限度引室外新鲜空。

1. 合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的然通风效果，加强室内外空流通；
2. 楼梯间或密闭区域(外窗不通风区)，应定期开启消防排烟设备(动后要恢复到消防体统正常状态)，确保各区域空流通。

3. 餐厅具体通风措施：

3.1 就餐区各窗户全部打开，每天结业后关闭；

3.2 后厨区域根据各储藏间实际需求，实施窗户开关；

新型冠状病毒消毒常用消毒剂：

1. 氯化消毒类：84消毒液、双氧等；

2. 浓度酒精：75%浓度的酒精（易燃，规模使）。

2. 消毒式：

喷雾式：喷雾器喷洒消毒液进表消毒，适积快速有效消毒。

擦拖式：布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表进消毒，适积及物体表消毒。

3. 具体消毒作实施表位置消毒药剂消毒频率消毒式就餐区、出、过道、电梯、洗间等84消毒液、酒精三次（餐后集中消毒）喷雾及擦拖法操作间、粗加间84消毒液两次（早餐前、结业后）擦拖法储藏间次（结业后）餐厅门窗三次（每餐开餐前）垃圾桶两次（班前后）喷雾其他区域每天不少于次。

4. 餐厅设置专实施消毒管理，并做好相关消毒记录。

5. 其他消毒管理：依据国家品安全法律法规执。

为阻断“疫情”传播途径，结合员工实际情况，职工就餐实施“错时就餐制”与“分散就餐制”，同时对餐厅内部就餐座位进“改造”及增设“室外就餐区”，确保职工餐安全。

1. 内部座位“改造”：

1.2职工就餐时实施“交叉”就座，每个间隔1距离(详见意图)；

1.3经改造后，楼餐厅次性可容纳约300就餐，三楼次性可容纳300就餐；

1.4餐厅座位改造及就座意图：

2. 室外增设临时就餐区：

2.1增设位置：餐厅西地坪(约1600平)；

2.3位置排列：保持每张桌椅周边间隔在1m以上。

3. 错时就餐制：

3.1餐厅根据员工错时就餐时间，提前备餐，确保供餐正常；

(约)37009004次40分钟2.5时4. 分散就餐制：

4.1分批就餐的同时，对学实施楼层分划，规定每批次学各楼层取餐及就餐数，确保取餐迅速及保障后续学有充就餐时间。

4.2室外就餐区实施“规定/轮流制”，每天每批次规定及轮流班次室外餐，同时由各班主任实施现场监管，确保就餐秩序。

4.3增加室外“收残台”及服务人员，学就餐完毕后，及时带有消毒药剂的抹布清理台，确保下批次学就餐安全。

(四)职工就餐程序硬性要求：

所有就餐职工进餐厅在就餐(正式吃饭)时，必须全程佩戴口罩；

未佩戴口罩员禁进餐厅就餐；

职工取餐时，应主动刷卡，与他严格保持距离及接触。

(1)进餐厅：

所有就餐员佩戴好罩，从餐厅西南步梯进餐厅，严禁乘坐电梯及其他通道进。

(2)洗：

所有就餐员需到洗区进科学洗(洗六步法)。

(3)取餐：

取餐过程中，不得扎堆和随意交谈，应保持餐厅良好秩序，排队时应保持与之间不少于50cm距离。

(4)就座：

按规定实施“交叉”就座，不得合就座及就餐，禁在贴有禁座标识位置上就座就餐。

(5)就餐：

就餐时取下罩，不得交谈，就餐完毕后及时清理台并佩戴好罩。

(6)离开就餐完毕后，应及时科学洗，并即从餐厅西北门或北门离开餐厅，不得在餐厅内逗留。