

2023年食堂工作提升计划(大全9篇)

时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。计划书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇计划呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

食堂工作提升计划篇一

为了规范公司饭堂管理工作，共同营造一个卫生、美观、优雅有序的用餐环境，特制定本制度。

1、公司为员工免费提供正常工作日工作午餐，如不在公司用工作午餐，公司不予额外餐补。

2、工作午餐标准为一荤一素一汤一米饭。菜量由厨工进行分配，米饭、汤等由员工根据个人情况自取。

3、早餐和晚餐由员工自行解决，公司按正常出勤给予早餐1元，晚餐4元的餐补。如请假或其他非公务事由缺勤者，不予补贴。

4、报餐：为节约成本，合理分配菜量，请各部门用餐人员，在上午9:30前将用餐安排报总经办前台，如未有通报者，则默认为正常用餐。如未及时通报造成饭菜浪费者，作为日常行为表现的考核参考之一。

2、用餐地点：在饭堂门口制定位置文明就餐，不得在办公区域用餐。

3、餐具应轻拿轻放，不得损坏盘、碗、筷等，有意破坏饭堂公用物品者，按价赔偿。

4、用餐时不得将餐具带出制定区域之外，用餐完毕请将餐盘

放置在指定的位置。

5、力行俭省节约，饭食多少盛多少，杜绝剩菜剩饭；

6、用餐过程应注意维护公共卫生，食物残渣放置在餐盘上倒入回收桶。

7、饭堂内及就餐区禁止吸烟；

1、未经许可，除饭堂工作人员外任何人员不得进入厨房；

2、厨房清洁用品应与调味品、菜品等分开放置；

3、厨房及就餐区严禁吸烟；

4、使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；

5、饭堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。

6、管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

(一)饭堂卫生要求

1、饭堂人员必须于开餐前完成就餐区及厨房的清洁工作；

2、将餐桌上的剩余物倒入垃圾桶内；

3、用洁净的抹布擦两次以上桌面，保证桌面无水迹、油污；

4、保证厨房、就餐区地面无垃圾、无油迹、防滑；

5、饭堂人员将餐桌、椅凳摆放整齐；

- 6、饭堂的墙、天花板应每周清洁，以保证墙面、天花板上无蜘蛛网；
- 7、饭堂的灯具、消毒柜、排风扇、灶台等每天清洁一次，以保证清洁；
- 8、饭堂人员每日在开饭后完成就餐区、餐具、厨具的清洁工作；
- 9、将需要清洁的餐具、厨具分别放置；
- 10、用洁净的抹布将使用过的佐、配料等物品清洁后，整齐放置在指定地点；
- 11、用洁净的布清洗厨具、餐具、灶台两次以上，直至干净，保证无油污、污渍；
- 12、将清洁干净的餐具抹干、放入消毒柜内消毒；
- 13、用清洁干净的拖布清洁工作间地面，直至干净、无水迹；

(二) 食物采购要求

- 1、严格执行“三不”，即不购买变质的食物和含有农药残毒的蔬菜，不使用过期伪劣的食品和调味品，不混放或混切生熟食物。
- 3、总经办前台负责对所购食物进行验收核实，保证新鲜卫生，符合食物标准。一定要确保食品在保质期内使用，严禁使用过期食物。
- 4、总经办前台将每天采购的物品等级在采购收支表上，并做出统计。

(三) 餐具卫生规定

1、每餐开饭前一小时必须开启消毒柜对餐具进行消毒，厨具应用开水浸泡消毒。

2、所有餐具、炉具，必须经过“一洗、二涮、三冲、四消毒、五保洁”。

(一)要求

1、饭堂人员严禁挪用采购款，严禁以少报多；

2、饭堂人员应礼貌待人，热情服务，不得刁难就餐人员；

3、饭堂工作人员应按总经办提供的菜谱准备，并按时、保质、保量提供菜品。

4、严格遵守公司各项规定，讲究个人卫生、勤剪指甲、勤理发、不要随地吐痰。

5、工作时必须自查食物是否变质、变味现象，发现问题及时处理。

6、严格按照食品卫生要求去操作，防止食物中毒。

7、洗干净后的餐具要整理齐备且有规律地摆好。

8、工作中严格按伙食标准精打细算，以最大限度内尽量做到色香味，花样、品种多样化。

9、整个烹食过程必须认真清洗干净并按时、按质、按量供给。

10、每天清理，确保厨房环境卫生。

(二)奖惩

2、保证为员工提供卫生、合理的饮食，不得采购劣质、腐烂、

过期食物，违者公司予以辞退，并承担相应经济责任，情节严重者将送公安机关处理。

5、采购厨房物资、菜品、调料必须如实记录开支，不得谎报，否则予以辞退并赔偿公司损失，情节严重者以“贪污”论处，并送公安机关处理。

9、饭堂菜品、用具严禁带回家，否则视贪污处理并处以100元以上的罚款或薪资降级，情节严重者予以辞退。

12、遵守饭堂安全管理规定，未经许可，带外来人员进入饭堂工作区者罚款50元，严重者辞退。

13、擅自用药水灭蝇、灭鼠者或擅自将有毒物品带入饭堂工作区者，一经发现立即辞退，情节严重者送公安机关处理。

1、每天早上9：00，总经办前台将日均购菜金额交给厨工采购，实行多退少补原则。总经办对购菜数量和数量进行统计与监督。

2、每月1-5日，行政人事部将上月菜单量收据及该月米油收据进行统计并请款；

3、每月10日前，行政人事部根据饭堂支出情况，就餐人员明细等，编制饭堂帐务表并存档。

食堂管理工作方案范文

食堂管理员求职简历范文

食堂员工管理制度范文

医院食堂管理制度范文

最新食堂承包方案

食堂经营方案策划书

食堂安全管理制度

食堂工作提升计划篇二

- 一、建立入库、出库食品登记制度，按入库时间先后分类存放，做到先进先出，以免贮存时间过长而生虫、发霉。
- 二、各类食品要分开存放，并有明显标识。
- 三、存放的食品应与墙壁、地面保持一定的距离。
- 四、建立库存食品定期检查制度，定期检验库存食品，掌握所贮存食品的保质期。
- 五、定期打扫库房，整理物品，保持库房整洁。
- 六、食品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。
- 七、及时处理掉不能继续使用的.食品或腐败变质的食品和有异味的食品。
- 八、严格坚守工作岗位，不得随意离岗。
- 九、严格开关门制度，对外来进出人员，严加控制，并做好登记手续。
- 十、严禁买卖人员随意进出，并在校内大声叫喊，并管理好门前相应设施。
- 十一、严禁外来车辆随意进入校园，特殊情况必须由校相关领导批准后方可入内。
- 十二、保持值班室整洁，门前门后相关地域的清洁卫生，教

师存车房，车辆摆放有序。

十三、配合门前“五包”管理人员，做好摊点的工作，严禁交摊位放置在校大门及校大门的两侧。

食堂工作提升计划篇三

外来客人就餐，需经公司办公室发客餐单，食堂方能接纳；

无特殊情况，食堂要保证按时开饭，就餐人员应遵守就餐时间；

员工就餐完毕须将剩余饭菜倒入泔水桶内，不得将剩余饭菜留在桌上。

剩余饭菜留在桌上。

各种蔬菜、海产品等要先洗后切，无泥沙杂物，无霉烂变质，杜绝食物中毒；

食堂工作人员要按防疫要求，必须每年进行一次身体检查，不合格者一律不准上岗；

保持餐厅整洁，灶台、炊具、案板、餐桌等清洁无垢，摆放整齐，地面无油污、无味、无杂物。

炊事设备等要建立管理帐目，明确保管人员责任，加强维护，保证设备使用完好；

加强爱护公物教育，对蓄意污损或破坏餐厅公共设施者，除照价赔偿外，将处以500元以下罚款。

严把进货验收关，食品及原材料采购必须二人以上，采购的食品原辅料须经主管人员验收合格方可使用或入库，并经主

管人员在清单上签字备查。

每月制作食堂收支报表，须保持收支平衡，并上报主管部门；

食堂工作人员必须履行本岗位职责，工作时间一律按规定穿戴工作服、工作帽；遵守各项规章制度，以优质服务为宗旨，完成各项工作任务。

食堂管理工作方案范文

食堂管理员求职简历范文

食堂员工管理制度范文

医院食堂管理制度范文

最新食堂承包方案

食堂经营方案策划书

食堂员工管理制度

食堂工作提升计划篇四

通过实施学校示范性管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

(一)健全管理机制，强化工作责任。

(二)体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，采用包工不包料的运作模式，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派员全面管理，主要由分管食堂工作的总务主任、食堂采购员及保管员全权负责。

2、食堂采购员和保管员由学校派遣，全面代表学校履行采购和保管职责。

采购的原材料先由保管员验货后，再登记入库。出库材料要登记签字，学校每月定期盘库。

3、学校为确保生产质量，学校对生产队伍的组成有硬性规定：所有工作人员必须身体健康，持证上岗。

4、食堂人员必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品及时供给给学生，学生进餐完毕，及时收缴盛食器具，并对其进行清洗消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。负责客餐的生产服务。

(三)规范设施事务，实行规范管理。

1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

(1)粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，下水道通畅，便于冲洗排水。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

(2) 切配间

切配间应有专间，地面要有一定坡度，便于冲洗清扫。下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱(桶)，加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

(3) 烹调间

加工场所的灶台要保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

(4) 备餐间

有配餐台，成品货架。空气消毒设施完备，配备有用于留样的冷藏设施和需要冷藏熟制品的冷藏设施，有保湿设施，并运转正常。与外界相通的门、窗配备有完好的防蝇、防尘设施。

(5) 消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

(6) 更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

食堂工作提升计划篇五

为了加强对教工食堂/学生食堂和招待食堂的管理，更好的体现以人为本，服务育人的宗旨，更好的为教育教学服务，特制定本方案。

- 1、教师食堂由教师家属个人承包,独立运营，学校提供操作场所，必要设备，提供煤气及教师就餐的碗橱，提供进餐用具。
- 2、承包者应提供优质的服务，每餐有荤有素，有咸有熟及热汤。菜样每餐不少于四样，并保证按时开饭。
- 3、承包者须注意做好食堂厨房及餐厅的清洁卫生，注意食品卫生安全，并注意个人卫生，注意以节约为本，不铺张浪费。
- 4、承包者每月做好伙食费的清算工作，并与学校及个人结算好。
- 5、食堂就餐的教师须文明就餐，爱惜食堂及餐厅的公物，服从承包者管理。教师食堂只为在岗教职工提供服务，不为教师家属及亲眷服务。
- 6、学校每月按学生食堂切菜、打菜员工给教师食堂承包者发放工资。6教师用餐每餐收费2元，每月计44餐（早餐食堂不提供），学校每餐向教师食堂补贴1.5元。超过44餐标准的，由食堂承包者向教师按3.5元 / 餐收取伙食费。
- 7、教师就餐前应自觉在就餐登记表上签好自己的名字，承包者要加以监督，以便学校按餐数补贴食堂。（除早餐和值班外，教职员工及家属不得在学生食堂就餐及拿饭拿菜，发现一次教职员工及家属在学生食堂拿饭拿菜的现象，当事人和司务长每人各扣10元）

8、每月完全不在食堂就餐的教师，学校每月补贴生活费30元。

9、食堂承包者必须服从学校领导。学校负责人为辛彪。

1、学生食堂采用收入和支付两条线的'办法管理，司务长郭彦明老师负责每周收取学生的伙食费、学生食堂的采买和管理。胡佰根老师负责担任仓库保管员，作好学生食堂货物的“进”与“出”的核定登记。

2、学生食堂将采取因事设岗，因岗聘任的办法，优先聘用本校教职工家属中身体健康、态度端正、讲究卫生、服务热情、服从管理的人员为学生食堂的工作人员。本学期学生食堂将聘用6名家属作为食堂工作人员，若报名人数超出6人，将采取抓阄的办法决定。具体办法是由总务处根据人数写出6个“留”及分别写有1、2、3的阄，如抓到的阄上写有“留”字的本学期可在学生食堂工作，若不愿工作的，可由写有1、2、3的家属依次替补。招聘的食堂工作人员必须与学校签好工作协议才能上岗。

3、司务长职责：

(1) 计划好每天学生进餐的食谱，并准备好相关原材料。

(2) 采买食堂所需材料，设置，装备。严格遵守财经纪律。500元以下的

支出，必须由总务主任审核方可报销。500元以上的支出，必须由总务主任审核，并经校长同意方可报销。对于不合理的开支，一是要坚决杜绝，二是要及时汇报。

(3) 对食堂工作人员分工明确，责任到人，要求具体，管理到位，确保规范，安全操作。

(4) 管理好食堂财务，杜绝出现浪费现象和私拿公物现象，

控制好食堂工作秩序和进餐秩序。

(5) 保证食堂按时开饭。做到饭熟菜香，并确保学生饭菜质量较好。经常调查学生食堂服务质量和饭菜质量，并不断改进工作，办好学生满意食堂。

(6) 组织人员对学生食堂账目一月一清理，并及时向教师公示。

4、仓库管理员职责：

(1) 仓库内必须保证干净整洁，物品摆放有序，分类存放，确保无四害。

(2) 对采买回的物品一一进行核实，抽样复秤，并作好登记。每天对出仓的物品一一做好登记，出入仓两本账清清楚楚。

(3) 杜绝浪费现象，杜绝无关人员进入仓库，确保仓库安全。只允许一人（仓库保管员）一匙一锁。

(4) 每月参与食堂清帐，一天一清理，一月一结算。

5、食堂其他工作人员职责（略）。

食堂工作提升计划篇六

1、食堂工作人员必须身体健康，患有(如：肝炎，肺结核等)传染病的教师严禁进入食堂。

2、食堂工作人员必须保证食堂的卫生，灶台、操作台等不得有积尘，地面必须保持干净，不得有积灰。

3、食堂的炊具用完后必须当日清洗干净并消毒，并做到放物有序。

- 4、食堂的餐具用过一次后，必须用洗洁精清洗干净并消毒后才能重复使用。
- 5、食堂的工作人员，不得让其他教师和外来人员进入食堂。
- 6、因执周教师的渎职和疏忽大意而造成的卫生安全事故，视其情节，给予批评教育、扣发当月活津贴、扣发年终目标奖等处罚。情节严重、触犯法律者，移交司法机关，追究起责任。
- 7、对库存各种物品，食用品的规格、性能、保管注意事项，保质保鲜期。
- 8、帐物相符，即要求库存商品帐，入库、出库记录同实物相符。
- 9、库内各种物品的保管符合要求。生熟分离，种类分离，各种物品的存放离墙离地。
- 10、在质量问题的物品，食用品不入库。
- 11、物品的出库坚持先入先出的原则。

食堂工作提升计划篇七

为了保障开学后师生身体健康，严控疫情发生，特制定以下师生用餐实施方案。

为避免集中选餐，食堂将餐品供应方式暂时调整如下：

1、早点：

早点套餐标准6元/份，每人选择一种流食（稀饭、豆浆等，可免费续杯）、一种主食（包子馒头等，每份一个）、两种

小菜。（如需其他需求费用另行结算）

2、中餐、晚餐：

中餐晚餐取消自选形式供餐和所有风味小吃，统一实行套餐配餐方式（每餐提供1种套餐），每种套餐包含两荤两素，价格为统一12元/份，食堂制定科学合理的每日营养菜谱。

1、早点

由于选用早点人数较少，暂时采用自由取餐方式供应。

2、中餐晚餐

（1）主食：中餐晚餐主食配餐统一由食堂工作人员专人负责分餐，并送至座位，学生下课进行体温测量和手部清洁消毒后到食堂按照座位就坐用餐。

（2）汤品：所有汤品统一由食堂人员进行分配。

学生返校后进入食堂用餐，全部采用单向座位进行用餐，即单人单桌，不面对面。在此大原则下，特制订以下座位安排方案：

1、第一批用餐学部（中餐11：30，晚餐5：00）

小学部：教室内用餐

初中部（供160人）：食堂二楼用餐；

中美（41人）：食堂二楼用餐

2、第二批用餐学部（中餐12：00，晚餐5：30）

高一年段（共214人）：食堂二楼用餐区用餐

高二（1）—（4）班（共126人）：第二餐厅用餐

高二（5）、（6）班（共49人）：大棚用餐区用餐

高三年段、中英班（共168人）：食堂一楼用餐

3、所有学生应在指定时间到指定用餐区域用餐，届时将在座位上标明学生指定座位，学生按照指定座位就坐用餐。

4、为了防止学生进入食堂拥挤，按照推后下课的时间分批进入食堂，例如高一一班、高一二班12：00下课到食堂，高一三班、高一四班推后五分钟离开教室进入食堂，依次类推，具体方案依据实际情况而定。

由于暂时取消自选餐品，学校将采取统一收费方式进行餐费结算，结算方式如下：

1、早点：早点结算方式暂时不变。

2、中餐晚餐：采用统一缴交方式，家长将所有餐费统一缴交给班主任，两周结算一次，每半月开始前收取本周的餐费（周日晚上为自选餐形式，不统一供餐）。

为了保证学生用餐环境，所有教职工采用错峰用餐方式进行用餐，行政后勤人员及无课老师于11：30统一到大棚用餐区用餐，有课老师统一12：00到食堂二楼教职工用餐区用餐。鼓励教职员工自带餐具打包返回各自办公室用餐。

食堂工作提升计划篇八

为进一步贯彻落实上级食品卫生安全工作会议精神，进一步加强对学校食堂管理人员和从业人员的规范化管理，建立并完善学校食堂从业人员上岗卫生知识培训长效机制，结合学校的实际情况，制定培训计划如下：

通过培训，增强学校食堂管理人员和从业人员责任感，提高从业人员食品卫生安全意识和操作水平，确保师生员工的饮食安全，促进学校食品卫生安全工作水平不断提升。

食堂管理人员和食堂所有从业人员。

1、法律法规知识：

《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》，以及相关的法律法规。

2、学校有关食品卫生安全管理方面的规章制度、食品安全预案学习。

3、《学校食堂管理操作规范》教学光盘。

4、集中培训。邀请五华区卫生局领导进行集中培训一次。

1、培训的组织实施：由餐饮管理组根据培训内容具体食堂人员的工作时间组织实施，做到工学兼顾。

2、培训的形式：采用集中培训与业余自学相结合的. 原则进行培训。但每月至少安排一次集中学习培训时间。

统一组织考试，并对培训学习的优秀人员进行表彰

食堂工作提升计划篇九

一、严格执行□xx□防止“病从口入”，保障师生的身体健康。

学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营，食品从业人员每年必须体检一次，持有有效的健康证和培训合格证后方可上岗，凡有传染病者，坚决予以辞退。

二、进入食堂的各种原料，全部实行定点采购，确保食品质量安全。

1、成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。

2、用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

3、环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

4、个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服；勤换工作服。

三、置食品的橱柜、货架应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、处理超过保质期的食品。

四、食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗，禽蛋在使用前应当进行清洗。

五、原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

六、冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，每星期集中大扫除一次，重点为操作间墙壁、天花板、灶台、案板、饭台、厨柜、餐具、容器清洁，用具摆放有序，防尘、防蝇、防鼠设施齐全，食堂内无鼠、无蝇，无污染、无杂物及餐厅地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

七、加强对食品从业人员的培训，经常进行营养、卫生、职业道德和法治纪律教育，努力提高从业人员的业务水平，树

立爱岗敬业精神。

八、学校相关领导要经常检查饭菜质量，抓好卫生制度落实，保证学生就餐。严禁闲杂、生人进入食堂。

九、学校每天都要对食堂管理、环境卫生、个人卫生、后勤服务等工作进行全面督导检查，总结经验，查找不足，改进工作。