

## 秋季幼儿园食堂工作计划（通用4篇）

### 篇1：秋季幼儿园食堂工作计划

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的管理，特制定下列幼儿园秋季食堂工作计划，以求全面地遵照。

#### 一、组织：

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会，组长由xxx担任，副组长由xxx担任，组员有xxx、xxx。

#### 二、职责：

1、xxx负责领导统筹全园的炊事卫生工作，负责划分各处各班的卫生区域，抽查卫生工作。

2、xxx负责制定全园的20xx年秋季卫生工作计划并负责布置检查，督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

#### 三、措施：

1、加强思想教育，让人人知道卫生工作的重要性，知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比，并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优，班级评优，单位评优的重要条件。

5、环境美化工作选派专人负责，并教育大家爱护幼儿园一草一木，使幼儿园一年四季保持常绿，能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

#### 四、卫生制度：

1、从讲卫生，要求穿戴整洁，不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙，喝水用自己的杯，不随地吐痰，不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

2、饮食必须要卫生，厨房餐具要每天消毒，炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽，保教人员包括炊事员持健康证才能上岗。

## 五.幼儿园炊事员岗位职责：

- 1、每天早上七点半到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。
- 2、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。
- 3、根据师生作息时间表，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。
- 4、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。
- 5、严格执行伙食卫生要求，按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。
- 6、加强物品管理，摆放整齐;做好厨房清洁卫生工作，坚持“每周一大扫，每日一小扫”。
- 7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。
- 8、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心

## 六、幼儿的食品卫生与选配幼儿的食品卫生

- 1、做好卫生宣传工作，定期对保教人员培训和考核，定期为幼儿上卫生教育活动，利用“家长会”、“伙委会”、园际网络、幼教园地、宣传栏等形式向家长宣传幼儿食品卫生知识，取得幼儿家长对卫生保健工作的支持与配合。
- 2、预防为主，常规消毒。每日幼儿做到饭前便后洗手肥皂、流水，餐具每餐消毒，专人专用，活动室、寝室用紫外线消毒，每周两次，流行病流行季节一日一消毒，厕所、盥洗室每日冲洗、消毒，被褥每周日光曝晒一次，环境每日小扫，每周大扫，定期评比，奖罚兑现，使幼儿有个良好的生活卫生环境。
- 3、幼儿的食品可分为六大类，粮谷类、动物食品类、豆类及其制品、蔬菜和水果类、烹调油类和调味品类，各类食物均符合一定的卫生要求，才能满足幼儿的健康需要。七、

## 七、展示菜谱、家园相互沟通。

我们将每周的食谱公布在学校外的食谱栏上，让家长清楚孩子在园的膳食结构。并通过“膳管会”这座幼儿园与家长沟通互动的桥梁，努力作好幼儿园的膳食管理工作。通过家园的有效沟通，更好的提升幼儿的膳食质量，使幼儿健康成长。幼儿正处于身体、大脑的发

育期，所以，充足、合理的营养对她们显得尤为重要。孩子有一个健康的体魄，是每一位家长的心愿，每一位家长都希望孩子能健康、茁壮地成长。

xxx幼儿园

xx年xx月xx日

## 篇2：秋季幼儿园食堂工作计划

### 一、指导思想

以创甲级幼儿园为精神动力，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!

### 二、工作设想

#### (一)完善各类制度

- 1、强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象
- 2、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。
- 3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化
- 4、进行成本核算，积极发挥膳管会的作用，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理

#### (二)提高职工整体素质

- 1、组织职工学习《食品卫生培训教材》等材料，并适当组织外出参加学习，提高职工卫生意识
- 2、分工力求细化，进一步明确岗位职责，岗位任务的完成情况与考核挂钩，提高职工岗位意识和服务意识
- 3、创设竞争机制，在同一岗位，不同岗位间展开竞争，让职工在竞争中增强主人翁意识，并提高技术熟练度

#### (三)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。

#### (四)高度重视卫生安全工作

- 1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用
- 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。
- 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
- 4、食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符要求的不得上岗，环境卫生分人分块包干，保证每周一次大扫除
- 5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全
- 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。

#### 三、食堂工作行事历周次内容

- 1.分好工，明确有关制度和职责
- 2.膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查
- 3.职工卫生知识学习卫生消毒抽查
- 4.食堂安全工作检查工作流程跟踪调查
- 5.餐具存放情况抽查
- 6.考核制度定稿
- 7.职工个人卫生(含穿戴工作衣帽等)检查环境卫生抽查
- 8.师生用餐情况调查
- 9.防蝇设施检查
- 10.职工卫生知识学习
- 11.卫生消毒抽查

## 12.环境卫生抽查

13.膳管会成员会议餐具存放情况调查

14.卫生消毒抽查

15.卫生工作全面调查

16.工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库

xxx幼儿园

xx年xx月xx日

### 篇3：秋季幼儿园食堂工作计划

3-6岁是幼儿身心健康发展的关键时期，因此，幼儿饮食要做到营养均衡、科学合理，并且在色、香、味上都要符合孩子的特点。为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定本学期食堂工作计划。

#### 一、指导思想

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，本学期我园以营养午餐为抓手，认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，切实做好食堂管理工作，做到责任明确，分工到人，高质量地为教育、教学服务。

#### 二、培训目的

继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。进一步提高我园食堂从业人员的综合素质，对食品安全卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。

#### 三、主要措施

##### (一) 创建卫生环境，保证食材新鲜

1.食堂人员按规定操作，厨师必须持证上岗培训，操作时需戴帽子、带口罩。在现有的消毒设施下，进一步树立消毒、无菌观念，要把食堂用具与消毒杀虫剂严格分开，确保食堂的环境卫生与安全。

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。

3.通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

4.食堂灶具等处均用电，要求职工规范操作，时刻注意用电安全。

5.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。

## (二) 规范烹饪程序，保证膳食均衡

1.菜品配份摆放。各灶厨师将自己所分工负责的菜肴品种，按《标准菜谱》中规定的投料标准和刀工要求进行配份，将配份完整菜肴的各种原料按主、辅料的顺序依码放于规定的餐具中，然后用保鲜膜封严，作为菜肴样品；菜品的加工与摆放必须在规定的时间内完成。

2.把好食品关，坚决杜绝“三无”食品，熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。并且每天做好食品留样工作，留样时间保持24小时。

3.蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。为了保证幼儿的营养均衡，园医要每天进行一次营养分析,及时调整伙食,要经常深入班次营养分析,及时调整伙食,要经常深入班级，听取意见，以确保幼儿的伙食，使我们的食堂管理更加规范。

幼儿园饮食安全必须时刻地严防死守，确保幼儿饮食安全、科学、健康在具体的工作中，为了为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力，为我园的后勤安全工作提供有力的保障。

xxx幼儿园

xx年xx月xx日

## 篇4：秋季幼儿园食堂工作计划

食堂工作是幼儿园卫生安全工作的重中之重，为了保证幼儿的饮食安全，我们在实际工作中将一切防患于未然，高度重视，常抓不懈，严把食品入口关。为保证幼儿食品卫生和饮食安全，特拟订以下工作计划：

### 一、完善食堂基础设备

食堂设置了操作间、库房、换衣室、消毒间等，将有限的空间获得了最充分的利用。从择菜、洗菜、切菜到炒菜，再从餐具的洗刷、消毒到使用，全部流水线作业。食堂光芒充分，空气流通，防蝇、防鼠、防尘设备完善。机械设备齐备，现有蒸饭车、豆浆机、气灶、冰柜、消毒柜、餐具摆放架等设备，分类明确，标记显然，专物专用，为保证幼儿食品卫生安全确立了优秀的物质基础。

### 二、健全和完善各项规章制度

成立食品卫生安全管理领导小组，推行分工负责制，提高工作效率，提高服务师生的意识和水平。详细职责分工明确，详尽拟定了食堂管理人员岗位职责、炊事员岗位职责等；同时广泛征求家长、教师对伙食安排等方面的建议和建议，不断完善食品卫生各项管理制度和举措。拟订“幼儿园食物中毒应急预案”、“幼儿园食物中毒事故责任追查制度”等，进而根绝意外事故的发生。幼儿园还根据《学校安全管理规范》逐步完善《食堂安全制度》、《食堂卫生管理制度》、《食品加工制度》、《食堂消毒制度》、《食堂库房管理制度》、《饭菜留样制度》、《食品原料采买索证制度》等，加强食堂卫生工作的指导。

### 三、工作人员持证上岗，保证食堂卫生安全

对食堂工作人员，我们要求做到每年进行一次全面的体检，持证上岗，以保证炊事人员的健康。同时每两周进行一次业务学习，学习相关文件和食品卫生知识、食物中毒预防知识、餐具消毒知识等，不断提高对幼儿食品卫生安全工作的认识。上岗后严格要求形成优秀的卫生习惯：工作前、便后用肥皂和消毒液及流动水洗手；工作中穿着整洁的工作服、工作帽；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指；食堂卫生每日一小扫，每周一大扫，所用器具实时清理，物品用后物归原位。使我园食堂始终给人一种清新光亮、整洁卫生的感觉。

### 四、严格膳食管理，仔细做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿拟订营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的建议建议，发现问题，共同议论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取平衡。同时我们还将每日的菜谱向家长宣布，让家长认识自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把采买、查收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行平时操作，对所有入口食物进行留样，并做好留样登记。

### 五、严把食品采买加工关，保证食品卫生安全

1、我园坚持从正规渠道进货，严抓食品进货关。送货方必须提供《卫生许可证》、《营业执照》、《质量检测报告》等凭据，保证食品的质量。食品进入食堂后，从验货、登记推行层层把关，保证食品的新鲜卫生。并成立食品及原料采买索证台帐，明确责任，根绝腐化变质食品进入食堂。

2、食品原料勤进少存，蔬菜、水果等保鲜食品日进日清，保证幼儿食品营养新鲜。冰箱内食品生熟分开寄存，防止交错污染。食堂库房干燥卫生光亮，食品分类分架离地离墙摆放，有专人管理。

3、食品加工后立刻食用，剩饭剩菜全部倒掉，并有专人每天负责办理。坚决不给孩子食用隔日饭菜，根绝食物中毒现象的发生。工作人员严格按制度操作，蔬菜先洗后泡再切，彻底消除农药残留，保证营养素不流失。动物内脏、鱼类、虾类等也要清水漂洗洁净，去除

更多有害物质及异味。食堂各样炊具配备齐备，生熟分开，标记显然，专物专用。

4、坚持饭菜留样程序，保证突发事件有据可查。每餐的饭菜都用专用密封容器留样，随时检查餐、点的卫生质量。留样的品种齐备，数量保证达到每种食品100克，留样时间保证48小时。

#### 六、严格消毒制度，保证餐饮用具卫生

幼儿使用的餐具坚持每餐后冲洗蒸汽消毒40分钟，做到“一洗、二涮、三消毒、四保洁”；水杯每日用消毒柜消毒，毛巾每周两次用稀释的84消毒液浸泡消毒并太阳暴晒；桶每日冲洗蒸气消毒40分钟；菜板、菜刀每日用开水烫洗消毒，寄存在固定的地点；生、熟抹布、毛巾每日分别冲洗，用“84”液浸泡消毒后挂在固定的地点。所有消毒工作都做好登记署名，责任明确。

#### 七、加强食堂安全捍卫举措，保证食堂重地安全

食堂是保障幼儿饮食安全的重地，严禁非食堂工作人员随便进入食堂。送货人员送货只能送到门口，不许进入。各班老师取水、拿饭只能进入熟食间。外人进入时，必须经主管领导同意并登记后，带上脚套，方可入内。

总之，讲卫生才有健康，保安全才有质量，做好幼儿园的食堂安全是幼儿园整个工作的重中之重，是保障幼儿身体健康的有力保障。所以我们更要扎扎实实做好幼儿食品卫生安全工作，将爱心捧给孩子，将放心送给家长，为幼儿的健康成长保驾护航。

xxx幼儿园

xx年xx月xx日