

## 学校食堂明年工作计划（精选5篇）

### 篇1：学校食堂明年工作计划

为仔细贯彻落实《中华人民共和国食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管理，依据《食品卫生法》，《学校卫生工作条例》，结合我校食堂实际状况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保证就餐任务的顺利进行，保持a级食堂的荣誉。特制定食堂工作方案如下：

一、要连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。

二、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要乐观参与政治学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务、热忱主动。

三、严格执行食品卫生法，工作人员必需做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品选购、运输、保管、卫生工作，凡是发觉已经变质和腐败和食品，坚决不预选购，以防食物中毒。

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到每天消毒，生熟分开，预防传染病的发生。

六、食品要洗尽，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

八、必需搞好粮、油、菜等各种食品的选购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

九、各种物资、食品、蔬菜的选购要保证质量，供应必需准时，少采勤购，注意价格成本合算。

十、正确处理伙房人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

十一、所选购的食品必需有张惠明、浦静华两人验收，合格后在发票上签字方能交给会计报销。

十二、选购伙房需用物资（餐具、炊具）及其它物资，必需由总务主任批准后方可选购。动用大的资金应由校长批准。

十三、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，平安无事故。

十四、对各种要下锅的食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要仔细做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要留意：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。对于分给个人的卫生区，要坚持准时整理洁净，保证饮用餐具、地面、库房的干净。对食堂大的清理任务周五由班长负责全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以转变报务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食、强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、充分发挥膳委会的职能，定期召开会议，准时听取及反馈师生中的信息。

十八，新学期开头，食堂全体职工要以新的姿势接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信念遵守好学校各项规章制度，做到不迟到不早退，爱惜公共设施，留意节省，把工作落到实处，为树立良好的学校整体形象作出应有的努力。

## 篇2：学校食堂明年工作计划

为了保障我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好的就餐环境。巩固食堂工作效率，有序开展各项工作。全面提升学校食堂影响力，极大的去激发我校食堂员工发展意识，曾强员工“做好本职工作、全方位服务师生的信心和决心”。特制定本工作计划。

### 工作思路

1、增强勤俭节约的意识。不安全操作和浪费是极大的没有责任；勤俭节约是中华民族优良传统美德，引导员工自觉养成这种良好的行为习惯。

2、强化员工的集体荣誉感，发扬团队精神，人人都有“校荣我荣”的感觉。每半个月对员工定期进行职业道德和职业技能培训。通过培训、进行考核、对一些不合格的员工在培训，在考核，使其在各自岗位上发挥程度的才智和技能，使食堂队伍不断得以优化，从而提高食堂队伍的整体素养。

### 员工培训

一、本学年计划对食堂员工卫生、服务知识进行培训。由于食堂人员的文化知识水平，操作技能参差不齐，食堂培训的内容也有所不同。

1、主要是通过口头语言的形式向他（她）们传授各种技能。

- 2、围绕一个问题展开讨论，提出自己的看法和建议，归纳总结。
- 3、通过示范操作分步骤讲明操作要领。
- 4、对操作的全过程进行总结，找出问题，提出改进方法。

二、召开食堂全体工作会议，组织员工学习我国《食品卫生法》；和《学校食堂卫生工作条例》，食堂各种卫生、安全规章制度。提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度。与员工鉴定食品卫生安全目标责任书。

1、坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发觉问题立场即纠正或处理。每周召开一次食堂工作人员会议，总结经验，取长补短，时时刻刻强调安全问题，切实保障师生的饮食安全。

2、制定每周工作计划、每月考勤、视师生就餐人数合理安排人员。提高学生节约意识。组织有关人员研究每周营养菜谱。

3、全力搞好就餐工作，合理搭配营养餐，使每位学生经历更加充沛的投入到学习当中。

#### 抓文明礼貌落实

我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要有生活老师和食堂工作人员入餐厅巡视，定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

#### 严把适量关

对“三无”食品。检查发觉有供应商原材料已过期，且没有检验合格证；还有副食食品无厂名厂址、无出厂日期，无保质期，一律不允许进入食堂。

#### 三、培养员工主人翁意识，提高食堂整体素养

1、提高主人翁的自觉性和加强员工民主管理重要性的认识，让员工参加民主管理，发挥员工的智慧和创造力，有重大决策时广泛听取员工的意见，让员工的开言路，集思广益，帮助管理者决策，而当决策一旦定案，管理者就要组织员工实施方案，这样员工才会以主人翁的姿态发挥干劲，智慧和创造力，大大增强食堂的生机和活力。

2、要善于激发员工参与意识，关切每位员工的痛痒，开展一些故意义娱乐活动和公益活动，生活上关切他们的喜怒哀乐和冷暖，人格上尊重他们，甚至称呼可心切一点让员工们感觉到自己是学校的一份子，从学校能找到家的感觉，同时，创造让他们体现自我价值的机会，从而使员工感觉到大家庭的温温暖做主人的情趣，从而产生强烈的归属感，才干增添学校的凝聚力。

## 篇3：学校食堂明年工作计划

为仔细贯彻落实中华人民共和国食品卫生法，进一步加强学校食堂卫生管理，根据食品卫生法，学校卫生工作条件，结合我校食堂实际状况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作学习环境，保证就餐任务的顺当进展，特制定食堂工作方案如下：

### 一、指导思想

以党的“十六大”精神为指导，以效劳师生为宗旨，进一步加强食堂队伍建立，进步效劳质量，提升管理程度，努力使食堂成为学校工作中的一个靓窗口，让老师安心，家长放心，让同学欢心。

### 二、组织指导

学校食品卫生平安工作是一项重要的根底性工作，学校制订了食品卫生平安工作施行方案，明确特地机构、专人负责，实在加强对学校食品卫生平安工作的管理；成立了由一把手总负责的学校食品卫生平安工作指导小组：

组长：

副组长：

成员：

指导小组下设办公室在总务处，由王信华任办公室主任，指导小组全面负责学校食品卫生平安工作，组织协调各部门的工作，在全校范围内形成有效的食品卫生安络。

### 三、工作设想

#### 〔一〕平安卫生

1、通过正规渠道选购食品，索取经销商的合法有效证件，仔细做好食品卫生入库检查和留样工作。洗菜要洗干净，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“一餐一消毒”，餐具使用消毒柜和消毒药片消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作由专人负责，并做好消毒记录。

3、食堂工作人员均必需持有效安康证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符合要求的不得上岗，环境卫生分组分人包干，必需保证每周一次大扫除。

4、食堂用电用气，要求员工标准操作，时刻留意平安。

5、加强卫生管理，解决卫生死角，工作定岗定位，做到地面无烟头无杂物，垃圾桶要每餐准时清理。

6、灭蚊蝇、蚁、鼠等卫生设施必需齐备，并放在正常使用处使用。

7、加强清洗地面、灶台上下不得有污垢、垃圾等不卫生的状况。

8、成品与半成品、生熟、荤蔬分开，做到干净有调理。

9、对各种防疫设施进展细化，防疫、选购、采证、冰箱、消毒等各方面进展重点盘点，做好记录。

10、严禁在规定外的地方加工食物，严禁混合用加工食台和工作台。严禁无关人员进出食品操作售卖场所。

11、就餐地及四周环境必需做到窗明玻净，舒适优雅，绿色环保。

12、每周三定期召开食堂管理人员和班组长会议，讨论争论本食堂工作重点，制定工作方案。每周五组织食堂员工开展学习食品卫生学问和技术培训。不断进步员工业务技术程度，完善食堂的各项规章制度和改进措施。

## 〔二〕效劳要求

1、各工作人员严格执行岗位工作责任制，到班到岗，以供应优质的效劳为己任。

2、要连续进一步加强食堂工作管理，进步食堂员工的业务程度和效劳质量。

3、食堂人员要乐观参与学习，心中要有为师生效劳的自觉性，做到用微笑来礼貌对待每位师生。

4、充分发挥同学会的职能，定期召开会议，准时听取及反响师生中的信息。

5、要连续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，进步食堂员工的业务程度和效劳质量。

6、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要乐观参与学习，不断进步为师生效劳的自觉性，做到礼貌待人，文明服、热忱主动。

7、正确处理工作人员之间的工作关系，要互相支持，友好相处、协同工作。

8、听从指导，遵守纪律，按时上下班，不迟到，不早退，有事先请假。

9、工作期间要坚守岗位，根据分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱

串岗位，不私自外出。

## 篇4：学校食堂明年工作计划

### 一、管理体系：

#### 1、成立学校食堂伙食委员会。

校长( )、教导主任( )、报账员( )食堂管理员( )、食堂炊事员( )组成学校食堂伙食管理委员会。

#### 2、伙食管理委员会成员职责：

校长：负责审批学校食堂经营方案、审批管理制度、对食堂重大事情的决议进行审批、审批食堂帐务。

食堂管理员：负责制定食堂食谱，制定食堂管理制度，负责召集食堂管理委员会成员对食堂重大事情进行讨论研究并形成决议，监督伙食质量，组织伙委会全体成员每月定时召开安全、卫生及伙食营养搭配的专题工作会议。核对炊事员所购买食品的重量、价格，不定时到供货店铺核查;如有出入，需将核查情况报校长处理。

报账员：核发食堂工作人员的工资;审核食堂帐务;管理食堂日常开支帐务;落实伙委会决议，保障食堂正常运转，向伙委会负责;

炊事员：负责食堂的具体事务，负责食品的购买、加工、烹饪、分发;食堂卫生打扫。

### 二、财务管理制度：

1、食堂购买的各类物品凭票报帐，票据上要注明品名、重量、价格、总价、供货方、需有经手人(如食堂管理员或炊事员等)签字，证明人(学校老师)签字，交学校校长处审批，方可报帐。

2、大米、油、调料品、煤气等储备物资由学校( )负责)定点采购，与供方( )琳璐超市)建立长期供货合同，货主凭有食堂管理员( )、炊事员签字的发票到报账员(梁建英)处结帐，每周五定期结算一次，校长负责不定时核对。

3、蔬菜、肉类、海鲜等日常食品的采买，由校长、食堂管理员负责列出一周食谱，再在每一天前由食堂管理员协同炊事员列出购买品种名称和数量，报校长审批后，由食堂炊事员(两人)负责共同采买;发票(或购买凭证)在第二天交到食堂管理员( )处核对重量和价格后，再由食堂管理员将票据拿到校长处审批后，方可拿到报账员(梁建英)处报帐。

4、炊具或其它厨房用具的添置，须由炊事员列出品种名称和数量，报校长审

批后，由食堂管理员协同炊事员一起购置，发票必须手续齐全，再到报账员(梁建英)处报帐。

5、食堂帐务独立，专款专用，多还少补，每月由报账员结算一次，再由校长审核后公示食堂账务情况，接受伙食管理委员会、全体教师、家长的监督。

### 三、采购制度：

1、食物采购尽可能定点，学校与供货商应建立长时段供需关系，并尽量签定合同，争取食品价格优于市场价，采购时须向货主索要经营许可证及卫生许可证的复印件，肉、禽类食品必须是经过有关检役部门检验的，以保证食品卫生质量达标。

2、供应商送米、油、调料品等食品到食堂后，由食堂管理员\_\_核准数量和检验质量后签收，然后送进保管柜，由炊事员验收签字。

3、蔬菜、肉类、海鲜等日常食品采买回来后，由食堂管理员\_\_核准数量(重量、价格)并检验质量后签字验收。

4、伙委会成员随时抽查购物的数量、记帐、价格、质量等，发现问题，提交校长处理。

5、事务管理员应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，督促供货商和采买员采购价廉物美的物品，以降低成本，减少支出。

### 四、保管制度：

1、食堂管理员为食堂物资(含餐具、厨具)保管第一责任人。

2、食堂管理员(\_\_)应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。

3、食堂管理员(\_\_)应做好保管食物柜子的卫生和“四防”工作(防鼠、防霉、防盗、防火)，杜绝霉烂变质物品进入食堂。

### 五、食堂安全管理制度：

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒、防工伤事故等工作。

2、上班时要全面检查水、电、消毒柜等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电源开关及门、窗等，做好防范工作。

3、切肉、切菜及电动设备时，必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。

4、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

5、严格管理杀虫药品，防止误用、误食药物。

6、注重饮食卫生，食堂管理员要认真做好每天的“试吃”工作，防止食物中毒，认真做好每天食物的留样工作，每餐的多样熟菜要留样4两，并在留样冰箱中停放48小时。

## 篇5：学校食堂明年工作计划

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。详细做法有：

### 一、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、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采买、查收、保存、加工、销售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐备，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

### 二、加强教育培训，提高员工素质。

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。此外，选送有关专业人员参加市里食品采买索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并邀请防疫站等专业老师对餐厅员工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个员工的整体素质，更好地为教员工服务。

### 三、加强硬件建设，根绝事故发生。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风范光，蒸汽及油烟排放优秀。成立安全生产领导小组，拟定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保存，每天管理员防火巡逻，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。

操作间有警告语“注意安全、精心操作”，食堂供给的免费汤专人看管。除采买及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，倾尽全力逐项采取举措，除去生产中的各样安全隐患，保证操作安全和食品卫生安全。

### 四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒坦的就餐环境，在保证学生每日三餐伙食供给的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。成立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

1、在大厅开设24小时值班窗口，保证学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

2、千方百计控制成本，降低饭菜价钱，确实让利于学生，大厅每天为学生供给免费稀饭，保证学生真切吃到洁净卫生、物美价廉的饭菜。

3、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监察台，建立餐饮服务热线电话，随时解决学生反应的问题。

4、提供助学岗位18个，解决了特困生的当务之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了优秀的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成优秀规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，保证了学校的稳定和发展。

目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。