

幼儿园食堂管理工作计划（精选6篇）

篇1：幼儿园食堂管理工作计划

课堂和食堂是幼儿园管理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，我园坚持以党的"十六大"精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步增强后勤人员素质，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满意、家长放心、幼儿开心的食堂。后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，回顾食堂管理工作，我们主要做了以下几方面使舍和园内环境在原有基础上有了更大的改观。

（一）完善各类制度

1、增强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基础工资加奖金制，对照《细则》由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效增进了后勤工作的更优化。

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、互相监督，园长统一审批。

3、建立食品卫生管理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作管理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。

4、进行成本核算，积极施展伙委会的作用，及时调查了解食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

（二）提高职工素质

1、增强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

（三）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。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到"一用一消毒",小餐具用消毒柜消毒,大餐具用消毒液消毒。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗,工作期间能按要求穿戴好工作衣帽,保持个人卫生,环境卫生分人分块包干,保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气,职工能规范操作,时刻注意用气安全。

5、增强了食堂财产管理。每学期开学时,各人领用炊具、餐具认真履行领用手续,学期结束时上交清点,增强了大家爱护集体资产的责任感。

总之,我们本着思想到位、管理有力、服务超前的意识,使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

篇2：幼儿园食堂管理工作计划

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,特制定三季度年食堂工作计划。

1、要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。

2、在干好食堂工作的前提下,全体食堂人员要积极参加政治学习,不断提高自身素质修养,做到礼貌待人,文明服务,热情主动。

3、食堂人员上班时要穿戴好工作服及工作帽,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。不留长指甲,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。

4、严格执行食品卫生法,工作人员必须做到持健康证上岗,严防卫生事故发生。

5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作,凡是发现已经变质和腐败食品,坚决不预采购,以防食物中毒现象发生。

6、搞好幼儿园食堂卫生,食具要做到天天消毒,生熟分开,预防传染病发生。

7、蔬菜、水果要洗净,饭不夹生,做到现吃现做。

8、食品要保持清洁,夏季要加大防蝇措施,防止全园幼儿食物中毒现象发生。

- 9、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购。
- 10、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，安全无事故。

篇3：幼儿园食堂管理工作计划

膳食管理工作在幼儿园管理事务中不行忽视，由于膳食做不好孩子就不能获得足够的养分，健康进展。幼儿园膳食工作要有方案地进行，并对膳食工作进行肯定的工作评价。当今，随着人民生活水平普遍提高，对饮食的要求越来越重视越来越讲科学，尤其对正在成长的孩子。因此，做好幼儿园的膳食工作是幼儿园卫生保健工作的重要内容之一。

一、本学期依据《园务方案》和《卫生保健工作方案》，制订了科学合理的膳食工作方案。成立膳食管理小组，成立了由园长、保健师、厨师长及家长组成“伙委会”膳食管理小组，并且严格每周膳食会议制度，开展了幼儿园每周《平衡食谱》的研制与可行性试验，我们虚心请教，仔细学习科学的配菜方法，进行数据分析，我们遵循编制平衡食谱的科学性、合理性、季节性、弱性等原则。

二、科学支配膳食，保证养分平衡。

要保证幼儿健康成长，合理的养分是重要的条件，每天从膳食中供应幼儿必需的养分物质，才能满意幼儿的生长发育。我园食堂管理员在支配食谱的时候依据幼儿消化力量差、汲取力量强、对养分要求高的特点，力求养分搭协作理均衡、品种多样化。每周的食谱由保健老师和食堂工作人员共同参加制定，保证食谱便于操作，易于烹制。

1、讲究科学合理。主副食相互搭配、荤素之间科学组合，甜咸、干稀、粗细有机结合，每周大米、面食交叉互补、花色多样，如鸡蛋炒饭、面条、米线、养分粥等，孩子们特别喜爱。

2、讲究养分平衡。合理的养分是保证孩子健康最根本的物质基础，3~6岁孩子摄入的养分除了必需供应维持孩子一天的活动所需的养分外，还得满意其生长发育的需要，合理的膳食是由粮食、蔬菜和水果、荤菜与豆制品、油与糖四大类食物组成供应人体所需的各种养分素，它是一个整体，缺一不可。因此《平衡食谱》中的有些食品是不能任凭增减的。例如，每周荤菜总量不行少，粮食更加不宜减，牛奶、油、糖、虾皮、鸡，都根据食谱中的份量，浅色蔬菜不能替换深色蔬菜等，以免破坏原有的食谱中的比较平衡的养分供应。所以科学、合理、平衡的养分对幼儿成长来说是至关重要的。

3、按季节制定食谱。一年四季蔬菜上市不同，气候变化和幼儿生长发育、活动量的状况有别，因此四季食谱也应不同，春季太阳日照好、幼儿活动量增加，所以需钙量也多

，食谱支配就需含钙丰富的食物，如排骨、虾皮、海带、牛奶、而且必需是幼儿得到足够的热量和优质蛋白以满意幼儿生长发育和活动的需求;夏季天气酷热，幼儿食欲欠佳，活动和睡眠相对削减，膳食在粗细荤素、干湿搭配的基础上要以艳丽的颜色、多种形式、丰富的品种、要以清淡为主、不能过于油腻、利用色、香、味、型来刺激幼儿的食欲，另外加些清热、解毒、消暑的食品和瓜果，如绿豆、冬瓜、番茄、西瓜等。秋季天气干燥，多给幼儿加些生津润肺的蔬菜，如萝卜、藕等。冬季活动量削减，由于寒冷，自身消耗热量较多，就需要从食物热量中得到热量补充。幼儿膳食中可是当加些高热量，高蛋白的食物，还可用红烧等烹调方法，使菜肴的味丰厚一些使幼儿爱吃，另外应吃些红枣、木耳等。

三、注意调查了解，优化食物结构。

保健人员和食堂工作人员除了根据食谱细心制作幼儿膳食外，还常常深化班级，实地观看幼儿的进餐状况，直接感受幼儿是否喜爱吃自己制作的食物。尤其是食堂工作人员每天在午餐时间进班观看幼儿的进食状况，观看饭菜的数量是否恰当、质量是否保证、幼儿是否喜爱。以及检查幼儿的生活常规和饮食状况，老师也常常训练幼儿要有良好的用餐习惯，能做到进食量与供应量基本上持平、不存在铺张食物的现象。平常每周发放“伙食记录表”向老师们征求伙食看法，如发觉问题准时调整与改进。

四、重视科学烹调重视科学烹调重视科学烹调重视科学烹调，防止养分流失，增进幼儿食欲。烹调可以使食物发生一系列变化，提高食物的本质，增加食欲，是促进养分的消化和汲取，但是假如烹调不科学，也会使养分遭到破坏和流失，削减和丢失食物的使用价值，通过科学的烹调方法做成的饭菜，既色、香、味、形兼备，又合乎卫生的要求。科学烹调六要求：

1、洗：菜肴整颗洗涤，选去黄叶、烂叶，在辨别洗涤，然后用清水冲洗，这样能削减表面微物，除去寄生虫卵残留农药。

2、切：依据小儿消化机能，尚未发育健全的特点，制作菜肴时原料要切得细、碎，但是有易造成原料的养分与空气的接触机会和接触面增多，导致养分素的氧化，损失增加，所以详细操作时应尽量做到现切现烹，以削减养分素的损失。

3、配：既要讲究配色、香、味、形，也要留意养分，注意荤素搭配，粗细搭配(如炒肉加土豆、胡萝卜、豆腐、蔬菜、青菜心等)，这样可利用蛋白质的互补作用，提高其生物价值。

4、烫：依据菜肴的属性，有些原料常需要水烫处理，蔬菜在沸水中翻个身就捞起，既能保持艳丽的色泽，又不影响口味。

5、烹：削减养分素流失的烹调，原则是旺火急烧，即常说火大油旺急炒时，加热时间不宜过长，以免水溶性蛋白质流失，如蛋、鸡、鸭、猪血中均含丰富的水溶性蛋白质，在加热过程中这些水溶性蛋白质会渐渐凝固，加热时间越长，凝固的越硬，会影响口感及养分的

利用。

6、调：烹调适应留意加盐不宜过早，过早会渗透压加大，使水溶性养分素质氧化或流失，而煮豆、炒肉时加盐太早，会使原料中的蛋白质凝固过早，不能溶于汤中，影响汤汁的浓度，味精则在菜肴起锅时放入。

五、健康的膳食环境

进餐环境的优劣直接影响到幼儿的膳食质量，进餐环境包括物理环境和心理环境两个方面，健康环境(物理)是指光线充分，空气流通，温度相宜、多餐与食具清洁美观、大小相宜，室内布置优雅干净。健康的心理环境是指膳食气氛和谐，不强迫幼儿进餐，不体罚或批判，使幼儿开心进餐。还可播放一些轻松、美丽的音乐，以促进幼儿的食欲。另外，我们还对孩子进行餐前3分钟训练，讲一些进餐时的平安学问，今日饭菜养分等，让幼儿了解食物的养分，留意进餐的平安与卫生。

六、幼儿的食品卫生与选配幼儿的食品卫生

1、做好卫生宣扬工作，定期对保教人员培训和考核，定期为幼儿上卫生训练活动，利用“家长会”、“伙委会”、园际网络、幼教园地、宣扬栏等形式向家长宣扬幼儿食品卫生学问，取得幼儿家长对卫生保健工作的支持与协作。

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，各类食物均符合肯定的卫生要求，才能满意幼儿的健康需要。七、

七、展现菜谱、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，让家长清晰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，充分、合理的养分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，每一位家长都盼望孩子能健康、健壮地成长。

篇4：幼儿园食堂管理工作计划

为规范学校食堂管理，保证师生伙食质量，踊跃调换广大教员工的民主管理意识，不停深入学校食堂管理体系改革，坚持“三公然”(即管理方法公然、管理过程公然、营运状

况公然)的原则，联合我校实质状况，拟订本方案。

一、食堂营运模式

1、学校食堂采纳在学校领导下的食堂工作人员集体协议管理模式。

2、教师伙食按每日核算价钱如实付款(含米饭)，伙食标准不低于每日一荤两素一汤。学期结束后对全体教员工推行一次性就餐补助，补助金额由学校依据食堂盈利状况研究决定。

3、学生伙食按现行价钱，一定保证每日一荤两素一汤。

二、食堂人员管理职责

1、学校食堂设采买人员2名(此中1人采买，1人记帐)，核算报帐员1名，其余人员参加监察管理，另设司务长1名，负责食堂平常事务的安排和管理。详细分工每学期初经学校研究后宣布。

2、采买人员严格依据卫生部门的有关规定推行定点采买，记帐人员一定将采买地址、采买品名、数目、单价、总价记录到位，并要求卖主署名，以保质量安全。采买人员应实时将当天帐单交核算报帐员。

3、核算报帐员每日开饭前实时宣布今日菜价，并实时做好帐目、报表，上报学校伙食领导委员会。

4、食堂工作人员集体管理，一定保证师生饭菜质量，要精打细算，严防铺张浪费，踊跃提高服务水平。

5、学校将依据食堂盈利状况按必定比率赐予食堂工作人员集体奖赏。

三、管理监控举措

1、学校成立伙食领导委员会(以下简称伙委会)负责实行对学校食堂的看管。学校伙委会成员构成：校长室成员1名，中层1名，工会委员1名，一般教员工代表1名。期初学校经教师会议介绍后将予以公示。

2、学校伙委会每学期初负责与食堂人员签订食堂集体管理协议，进一步明确赏罚治法。

3、学校伙委会一定按期或不按期的对食堂经营管理进行抽查，并作有关记录，实时在教师会议长进行宣布。

4、学校伙委会成员要平常注意采集学生、教师合理化的建议和建议，实时反

应给学校和食堂，促使学校食堂管理质量的提高。

5、学校伙委会每个月向教员工宣布食堂盈利状况和有关帐目。

6、期末教员工伙食补助和食堂人员的赏罚由学校行政扩大会议集体约定后宣布，由学校伙委会监察执行。

7、食堂净盈利额用于奖赏学生就餐状况好的班主任、改良食堂就餐条件、设施添置及提高教师福利待遇等。8、对学校平常款待和聚餐花费，食堂依据学校供应的标准按实与学校结算。

四、执行方法

1、本方案经教代会通事后本学期可试行实行。

2、本方案解说权在校长室。

篇5：幼儿园食堂管理工作计划

俗语说民以食为天，可见食堂管理工作的重要性，很多家长在为自己宝宝开学选择幼儿园的时候，不仅注重幼儿园教育教学，设备设施，整体环境，还特别关心幼儿园的膳食营养搭配，在幼儿园能否吃得好，要想让孩子吃得好、吃的饱、吃得健康、吃得营养、我个人认为必须做到以下五点：

1、坚持制度，把好食品进货关，吃的放心

幼儿园孩子小，免疫力差，抵抗力弱，食品选择要慎重又慎重。怎样才能严把质量关?首先要向供应商或生产厂家索证，对小包装食品检查厂名，厂址，生产日期，保质期等，并做好记录，留好小样。同时，还要对每一项食品进行严格细致的检查，嗅、看、摸、检查是否正常，最后在决定是否给孩子食用。平时我们还应该关注膳食方面新闻报道，注重生活小常识积累，学习科学知识，不断提高自身素质，提高鉴别能力，把好食品安全第一关，不进腐烂变质发霉的食品。

2、合理膳食，把好饭菜质量关，吃得健康

管理员在做好本职工作的同时，要关注每天每餐幼儿的膳食。注重营养搭配，菜量的大小适宜，菜的质量和品种要适合幼儿年龄特点，既让孩子吃好吃饱，又不造成浪费。炊管人员每天抽出时间，深入班里，实地观察幼儿进餐情况，及时发现饭菜存在的问题。特别是创新菜推出，看一下幼儿是否接受，是否喜欢吃。反映好的，在全园各班推广，效果不好的，把老师们的意见，孩子进餐情况及时反馈给主厨师傅加以改进，既是提高幼儿饭菜质量，又调动炊事员创新热情。

3、日清日结，把好食品质量关，吃的实惠

食堂管理员要配合好全园工作，食谱经过制定好后，管理员要认真阅读，看食谱在操作上是否有不妥之处，需要改进的，要及时沟通。每天根据幼儿出勤情况，核算好进货量，日清日结，避免浪费，控制好每名幼儿伙食费。

4、加强沟通，为家长做好服务，吃的顺心

由于食堂是特殊工作岗位，不许外人随便进入，家长不能直接接触，只能从孩子那儿了解情况。我们采取家长开放日和家长代表督查方式，让家长了解自己的孩子的每一天的膳食情况，虚心征求采纳家长的意见，使孩子和家长吃的顺心。

5、不断学习，提高自身厨艺，吃得开心

幼儿园食堂管理员必须具有一定的幼儿膳食方面知识，工作热情主动，在各方面起表率 and 模范作用，带动炊管人员开展好工作，不断提高幼儿膳食质量，让每个孩子吃得开心，安心在幼儿园生活。

总之，幼儿园食堂的管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展，只有不断探索实践，不断总结反思，将膳食营养搭配纳入日常重点工作范畴，才能更好地服务幼儿园工作！

篇6：幼儿园食堂管理工作计划

为了仔细贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的管理，特制定下列幼儿园工作方案，以求全面地遵照。

一、组织：

幼儿园打算建立炊事员工作管理委员会，组长由x担当，副组长由x担当，组员有x、x。

二、职责：

1、x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、x负责制定全园的20年卫生工作方案并负责布置检查，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行缺少的条件。

- 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方案、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，并教育大家爱惜幼儿园一草一木，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，要求穿戴干净，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、饮食必需要卫生，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。

幼儿园炊事员岗位职责：

- 1、每天早上七点半到岗，穿上洁净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生预备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流淌水洗手。
- 2、依据幼儿年龄特点，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，养分素调协作理。自制点心花色多样，美味可口。
- 3、依据师生作息时间表，按时供应饭菜，留意冬暖夏凉，每天留好样。
- 4、定期巡察幼儿进餐状况，准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、下班前关闭全部电器开关、液化气、门窗，做好防火平安工作。
- 8、参加制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心