

幼儿园食堂工作计划（通用3篇）

篇1：幼儿园食堂工作计划

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

1.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.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。

4. 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。

(三) 提高安全意识，提高专业技能

1. 做好食品采购、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。

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. 为了提高后勤队伍素质，本学期定期组织食堂人员进行业务培训，尽能力抓好后勤人员的思想和业务工作，不断改善服务质量。

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。

篇2：幼儿园食堂工作计划

幼儿园春季学期食堂工作计划

一、指导思想

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。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2023年食堂工作计划。

二、工作目标

(一) 完善各类制度

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、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、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

4、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。

5、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。师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。

6、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。

7、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）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、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。

（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，不留长指甲，卫生不符要求的不得上岗，环境卫生分人分块包干，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，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、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。

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

8、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。

9、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。

10、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。

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

篇3：幼儿园食堂工作计划

幼儿园炊事员个人工作计划范例XX

一、食堂管理及食谱制订。

首先，食堂人员都要按规定操作，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刹虫剂严格分开，确保食堂的环境卫生与安全。另外食堂要把好食品关，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。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。

二、提高后勤队伍素质。

为了提高后勤队伍素质，本学期安排了厨师上岗培训，更好地为幼儿服务,另外，为了使幼儿能安全地在幼儿园，门卫还将配备保安。除此之外，各部门还将定期组织人员进行业务培训，尽能力抓好后勤人员的思想和业务工作，不断改善服务质量。

三、重视安全教育工作。

为进一步做好安全教育工作，加强《宁波市中小学生安全条例》管理，切实加强了对安全教育工作的领导，本园将把各项安全工作列入重点议事日程，让幼儿不断增加安全意识。另外，还将完善幼儿园管理系统，使家园联系更方便。幼儿园每天还必须做好常规安全工作检查，以便能及时整改。

四、完善园舍设施。

为了让孩子有一个舒适、安逸的生活环境各活动场所，本学期还将增添几个大型玩具供小朋友活动。还将对原来的玩具进行适当的修理，另外，对园所内各处需要修理的地方汇总上报，以便能及时地解决。并且，每周要进行安全设施检查，对于园内环境卫生，要实行片区包干，落实到人，让幼儿园有一个整洁的园貌。

五、把好财务管理质量。

财务人员要严格执行财务管理制度，认真制订每月的预算计划，及时做好收费、催费工作。做到帐目清楚，按时完成报表，对园内每一项的支出能尽可能用到恰到好处，尽量做到不必要的浪费。对于购置的固定财产、物品要专门有人进行入帐登记、核对，并且做到物品领用清楚，使财务制度更加完善起来。

六、配合幼儿园各项活动，做好后勤工作。

本学期的各项大小活动，我们后勤人员都要尽力配合，如场地布置、物品供应、有关事宜联系等都要满足活动的需要。

七、建立人事档案。

对每一位来园工作的教职员要有效地建立起档案，对符合条件的教职工进行劳动合同订立，以减少她们的后顾之忧。总之，要做好后勤工作也并不是一件容易的事，一定要尽心去做，我们必须吸取好的经验，更好地健全后勤制度。