# 2025年春学期幼儿园食堂从业人员培训计划(通用3篇)

来源：网络 作者：落梅无痕 更新时间：2025-05-22

*人员，读作[R&eacuteNYU&Aacuten]，中文词汇。它通常是指被雇用的全部人员例如在工厂、办公室或组织中，或担任某一工作或职位的人员。接近正义的人也可以,比如说,各行各业的人也可以代表各种各样的人。 以下是为大家整理的关于20\_...*

人员，读作[R&eacuteNYU&Aacuten]，中文词汇。它通常是指被雇用的全部人员例如在工厂、办公室或组织中，或担任某一工作或职位的人员。接近正义的人也可以,比如说,各行各业的人也可以代表各种各样的人。 以下是为大家整理的关于20\_年春学期幼儿园食堂从业人员培训计划的文章3篇 ,欢迎品鉴！

**【篇一】20\_年春学期幼儿园食堂从业人员培训计划**

　　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，在各方面起表率和模范作用，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！

**【篇二】20\_年春学期幼儿园食堂从业人员培训计划**

　　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，组长由园长担任，副组长由副园长担任，组员有班主任、教师。

　>　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。

　　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，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。

**【篇三】20\_年春学期幼儿园食堂从业人员培训计划**

　　上学期我园厨房工作人员紧紧围绕幼儿园的工作目标，吃苦耐劳，团结协作，乐于奉献，为幼儿、家长、教职工提供了优质的服务。本学期厨房工作人员没变，同时承担起全园小朋友的洗碗消毒工作。为了使厨房工作有更大的提高，能为幼儿、家长、教职工解决后顾之忧，提供一流的服务，确保各项工作的顺利进行，特补充制定了以下工作重点:

　　加强厨房工作人员的业务培训工作

　　1.向书本学习，向同事学习，向自己学习，在学习中积极探索，勇于创新。

　　2.向人探讨烹调技术的理论和实践的培训指导。

　　3.继续保证每人每学期1—2种创新菜的制作。

　　成立火管会，体现幼儿园、家庭的共同参与，定期召开会议，阶段总结反思幼儿膳食的品种安排，营养搭配等。

　　加大对厨房工作人员的检查督促力度，炊事班长做好每天的监督检查工作，做好记录，每周上报一次。

　　1.每天做好盘头着装上岗。

　　2.做好各种机器的安全操作。

　　3.切生菜熟菜的砧板严格分开摆放。

　　4.严格按幼儿人数分发饭菜，避免浪费和不够吃的现象发生。

　　5.清洗幼儿碗筷时注意清点数量，避免丢失。

　　6.节约用水用电。

　　7.做好下班前的各种安全检查，人离门锁，防止外人进入。

　　幼儿园食堂人员培训计划2

　　“民以食为天，食以安为先”。安全的问题是非常重要的。因此，对于加强食堂工作管理，对于食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品卫生安全知识的培训，也是食堂管理工作的重要组成部分。为了规范幼儿园食品卫生管理，预防幼儿园食物中毒事故发生，确保师生身体健康，特制定本计划：

　>　一、培训目的

　　为了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。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，要提高我园食堂从业人员的素质，加强食堂人员的安全意识，使其高质量地为幼儿园保教工作服务。在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位师幼吃的放心、舒心、开心，为我园的后勤安全工作提供有力的保障。

>　　二、培训内容

　　中华人民共和国教育部令第14号《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识、各项卫生管理制度及岗位职责。

>　　三、培训安排

　　每学期安排两次培训和学习。(根据我园食堂的具体情况，从2月份开始学习，具体安排附后)

　　1、参加上级有关部门组织的食品卫生安全教育及岗位技能培训，严格执行食品卫生法，严防卫生事故的发生。

　　2、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。

　　3、每学期至少定期组织一次食堂人员岗位练兵或技能竞赛活动，以保证从业人员不断适应发展的需要。

　　4、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和服务水平。

　　5、对业务骨干和进步明显的人员给予适当的奖励，鼓励其学业务、学技术，提高服务质量。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn