# 小学食堂工作计划(通用8篇)

来源：网络 作者：独酌月影 更新时间：2024-03-30

*时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！相信许多人会觉得计划很难写？这里给大家分享一些最新的计划书范文，方便大家学习。小学食堂工作计划篇一工作计划一、指导思想：践行...*

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！相信许多人会觉得计划很难写？这里给大家分享一些最新的计划书范文，方便大家学习。

**小学食堂工作计划篇一**

工作计划

一、指导思想：

践行“十九大”的重要思想,贯彻落实都金沙县教育局《关于加强学校食堂管理的意见》、以及学校食堂管理和卫生工作方面的制度等文件精神,加强我校食堂管理,减轻学生家长负担,消除学校食堂安全隐患,保证师生身心健康,制止侵占学生餐费的违纪行为。

二、工作目标：

1、规范学校食堂账务管理，确保记账合规合法、票据真实、手续齐全、账表规范。

2、规范学校食堂财务管理，确保收支合规合法，把紧支出关，严禁非伙食支出在学生伙食费中列支，严禁占用学生伙食费。

3、加强学校食堂卫生管理，完善食堂卫生设施和管理制度，严防食品中毒事故的发生。

4、加强学校食堂人员思想作风管理，确保食堂人员服务态度好、工作质量好,遵守纪律,服从安排，努力服务于学校

教学

和师生生活。

5、遵循教育局指示精神，严格控制收费标准，提高学生的生活质量。

三、

主要措施

1 购。严格操作规程,杜绝食物中毒事件发生。注意用电用火以及消防器材的管理,确保食堂无安全事故发生。

2、加强食堂用工管理,规范用工行为。学校使用合同工签订好合同，同时加强食堂员工的业务培训和政治学习，提高业务水平和服务质量。严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故的发生。

3、搞好食品保管工作，食品保管必须由工作人员专人负责，非工作人员严禁接触食品。搞好学校食堂卫生，根据学校食堂条件做好食具消毒，生熟分开，预防传染病的发生。

4、努力提高饭菜质量。蔬菜要清洗干净，饭不夹生，尽量做到现吃现做。各种食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施。

5、搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。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，认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

6、正确处理工作人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。工作人员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。改变工作方式，提高服务意识。夏季食堂要保证向学生供应足够的开水，冬天按时足量供应热水洗脚。

7、工作人员个人方面要注意：上班时间要穿戴好工作服，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。对于食堂内外，要坚持及时收拾干净，2 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。

8、加强食堂物品采购管理。执行县教育局对大宗物品统一采购制度，签订好合同，招标定点采购，对于其他小宗物品要建立三人以上购货队伍，选点采购，对产品价格、质量等内容逐一验收和记录。实行食品留样制度，做好留样记录，把好食品质量关。

9、加强食堂工作的监督管理。建立由营养餐膳食委员会、教师代表、学生家长和学生组成监督小组,对学生饭菜质量、价格进行监督,对食堂帐目进行审查。

10、实行寄宿制费用、营养餐公示制、报告制和民主理财制。每月十日前,向全校师生及社会公示,并将帐册、单据、公示表和财务报表送中心学校财务审核。

学校加强食堂工作的检查和督查。把食堂管理工作要列入各校常规检查、督查评估考核项目之中，学校将定期不定期组织检查、抽查，对检查、抽查发现的问题，将严格实行责任追究制。

马路乡保安小学

二0一七年12月

金沙县马路乡保安小学2024年

食堂工作计划

马路乡保安小学 2024年12月

**小学食堂工作计划篇二**

为认真贯彻落实《xxx办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》(国办发〔20xx〕54号)精神和省市区有关会议精神，科学有效地实施农村义务教育学生营养改善计划，切实改善农村学生营养状况，提高农村学生健康水平。参照国家有关法律法规、标准规范，结合我校实际，特制定本计划：

树立“学校安全工作第一”的指导思想，坚持以人为本，遵循“预防为主、常抓不懈、标本兼治”的方针，把各种隐患扼杀。抓住关系师生身体健康的突出问题，为促进学校教学稳定工作提供坚强有力的科学保障。

1、成立学生营养餐改善工作实施领导小组

组长：严志春(江南登高校长)

副组长：王建平

管理员：赵波

成员：各班班主任和科任老师

2、明确职责，落实工作

(1)学校营养餐工作，校长聂学海同志为第一责任人，肖井刚同志为直接责任人。

(2)各班班主任教师为该班营养餐工作的第一责任人。

(3)学校拟定出安全协议书，将与相关人员签订工作岗位责任协议。

学校要加强对营养餐工作的领导与管理，把其列为学校常规管理工作的重要内容，高度重视此项工作，并由学生代表、学生家长代表、教师代表等组成营养改善计划膳食管理委员会，行使营养餐工作的监督、检查等职能。加强学校营养餐工作的卫生安全管理，建立接收索证、餐具清洗消毒、食品留样、从业人员卫生管理、卫生检查及奖惩、除虫灭害卫生和突发公共卫生事件及时报告和紧急处置等制度，并上墙明示。

(1)学校食品加工从业人员每年必须进行健康检查，并进行健康检查和饮食卫生专业知识培训，取得健康证明后方可参加工作。凡患有病毒性肝炎等传染性强的疾病(包括病原携带者)以及其他有碍食品卫生的疾病患者，严禁从事学校食堂工作。

(2)学校食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料及便后，必须用肥皂及流动清水洗手;接触直接入口食品之前，应洗手消毒，穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内;勤洗手，不得留长指甲加工食品;不在食品加工室和储藏室内吸烟。

要建立健全食品出入库管理制度和收发登记制度;食品在校储存期间，要按照食品保管要求，分类存放，安全管理;要做好储藏室和加工间的“五防”工作。

1、事故发生时班主任及学校领导及时稳定师生情绪，以免引起不必要的混乱。

2、发现师生有类似食物中毒症状时，应迅速送往医院诊治。

3、做好所食用食物取样工作，以备xxx门检验，若是校外食物所致，也要立即积极配合有关部门取样。

4、迅速排查食用致毒食物的师生名单，并检查他们的身体状况。

5、积极配合上级有关部门做好诊治、调查、事故处理等工作。

6、学校要建立完善食品安全事故应急预案一旦发生较严重的食品卫生安全事故，迅速启动应急预案。

**小学食堂工作计划篇三**

认真贯彻落实《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》，《学校卫生工作条件》，结合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的就餐环境，保证就餐任务的顺利进行，特制定食堂工作计划如下：

一、指导思想

以党的“十八大”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂队伍建设，提高服务质量，提升管理水平，努力使食堂成为学校工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，让学生欢心。

二、组织领导

成员：万敏

黄沛标

曾伟梅

领导小组全面负责学校食品卫生安全工作，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全网络。

三、工作设想

（一）食品安全卫生

1、实施“食堂原材料配送制度”。定点采购原材料，并与供货商签订供销合同，责任落实到人。通过正规渠道采购食品，索取经销商的合法有效证件，认真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”，餐具使用消毒柜和蒸汽柜消毒，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、食堂工作人员均必须持有效健康证上岗，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，必须保证每天一小扫，每周一次大扫除。

4、食堂用水、用电、用气和电其设备操作，责任到人，要求员工规范操作，时刻注意安全。每天留一人关好水电气门窗等才能下班。

５、加强环境卫生管理，解决卫生死角，食堂环境卫生定岗定位，做到地面无烟头、无杂物、无积水，垃圾桶要每餐及时清理。

6、灭蚊蝇、蚁、鼠等卫生设施必须齐备，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、荤素分开，做到整洁有条理。

9、对各种防疫设施进行细化，防疫、采购、采证、冰箱、消毒等各方面进行重点盘点，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、餐地及周围环境必须做到窗明玻净，舒适优雅，绿色环保。

１２、定期召开食堂管理人员会议，研究讨论本周食堂工作重点，制定工作计划。每周五组织食堂员工开展学习食品卫生知识和技术培训。不断提高员工业务技术水平，完善食堂的各项规章制度和改进措施。

（二）服务要求

1、各工作人员严格执行岗位工作责任制，到班到岗，以提供优质的服务为已任。

2、要继续进一步加强食堂工作管理，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

3、食堂人员要积极参加学习，心中要有为师生服务的自觉性，做到用微笑来礼貌对待每位师生。

4、充分发挥学生会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

5、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。

6、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要积极参加学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务、热情主动。

7、正确处理工作人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

8、服从领导，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，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱串岗位，不私自外出。

在新的一年里，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，通过以上的措施，我们将把学校的食品卫生安全工作作为食堂工作的重中之重把工作落到实处，做到常抓不懈。为了孩子们能健康、快乐、活泼地成长，为树立学校良好的整体形象，为了学校的发展壮大作出应有的努力。本期具体工作安排：

3月：学校与食堂工作人员签定劳动合同。学校与供货商签订供货合同。供货商提供相关资质证件。教师中午值班安排。召开一次膳食委员会会议。在全校师生中开展一次征集一周营养菜谱的活动。

6月：开展一次业务操作现场竞赛。食堂总结。

博雅小学食堂

小学食品安全工作计划

一、指导思想

坚持“学习食品安全教育法规知识，提高管理水平，培养学生的自护能力，避免群体性食物中毒事故”的食品安全工作方针，深化校园安全工作责任制，落实“制度保证，重在预防”的工作措施，创建“平安和谐校园”，办人民满意教育。

二、工作目标

1、推行“五常法”食品管理模式，完成饮食放心工程示范学校创建任务。

2、加大经费投入，改善学校食品安全环境。

3、健全机制，力保学校不发生群体性食物中毒事故。

三、工作重点

1、认真贯彻上级主管部门有关学校食品卫生工作的法规、政策和工作要求，确保学校食品安全工作有布置、有落实，并及时反馈情况。

2、建立和健全食品卫生安全工作责任制、责任追究制度和各项规章制度，配备相应的食品卫生安全管理机构和人员，加强对学校管理人员、从业人员和全体师生的食品安全培训与安全教育，在校园内形成全员重视、人人讲卫生的良好氛围。

3、配合卫生监督部门开展学校食品卫生量化分级考核。

4、实施“食堂原材料配送制度”。定点采购原材料，并与供货商签订供销合同，责任落实到人。

5、加大食品安全设施投入，改善食品环境，降低食品安全风险系数。

6、开展学校食品卫生专项检查，积极配合卫生、工商等部门做好专项整治工作，对发现的安全隐患及时整改，防止学校饮食饮水中毒事件发生。

四、工作措施

1、加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立食品卫生领导小组，明确职责，细化责任，层层抓落实，形成部门协作、上下联动的工作格局，有效预防、控制和消除食品卫生安全事故的危害。要建立预防应急机制，组织、协调、指导应急处置工作，一旦发生食物中毒事故，能迅速处理，把险情控制在最小范围，并降到最低程度。

2、加大宣传，营造氛围，突出教育的长效性。

贯彻落实《学校卫生工作条例》，大力宣传《中华人民共和国食品卫生法》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《街头食品管理办法》。充分利用健康教育课、班会、队会、讲座、板报、广播、电视、网络等形式进行食品卫生安全教育，要加强教育，使学生养成良好的卫生习惯，自觉抵制购买流动摊点食品。增强学生的预防意识，提高自我保护的能力。

3、突出重点、狠抓落实

要始终把学校食品卫生安全工作作为大事来抓，紧紧围绕确定的工作目标，狠抓落实，力争取得明显效果。重点抓好四个方面的工作。

（1）加强学校食堂安全监管，提高餐饮质量。

学校食堂监管从源头抓起，建立经营者采购食品时索取产品合格证制度，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管理，并有专人负责；积极配合卫生监督部门落实食品卫生管理措施，规范食品存贮、加工、烹饪各个环节，禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品；依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决严防学生食物中毒事故的发生。

（2）加强对健康体检的把关，有效防止病菌侵入。

（3）加强事前预防工作，严防突发事件的发生。

要进一步落实预防为主，常抓不懈的工作方针，提高警惕，预防校园侵害。切实做好食堂管理，严格控制外人进入操作间，严防盗窃和投毒事件发生，严把房门关。

4、加强业务培训，提高监管水平

要加强食堂工作人员、食品安全管理人员的业务知识培训，提高他们的业务能力和依法管理的水平。同时对经营食品的从业人员进行业务培训,让其提高食品安全意识和掌握卫生操作规范,避免食物中毒事件的发生。坚持培训上岗、执证上岗制度,增强责任感、使命感，确保食品卫生安全。

2024.9

博雅小学食堂工作总结

一、领导重视，精心组织

我校领导高度重视食品安全，成立食品卫生安全领导小组，校领导陪餐制度。学校领导加强对学校食堂的巡查和管理。定期召开食堂管理人员会议。

二、加强食品卫生安全教育，强化食品卫生安全意识

按照“结合学校实际、贴近师生生活”的要求，充分利用各种宣传手段，向全校师生宣传食品安全法律法规、以及食品安全科普知识。指导各班主任老师利用班会、班级黑板报等形式，加强学生对食品安全认识，提高学生们对食品安全的意识。通过开展食品安全教育课等活动，以电子显示屏和班级黑板报等形式，进行全方位、多角度的宣传，以吸引广大师生的关注，最大程度的扩大宣传面，大力营造人人关心、重视食品安全的氛围。

三、开展“文明餐桌”活动，厉行节约，勤俭养德

学校继续开展“文明餐桌”活动，每天由行政人员检查学生文明就餐情况，不做出登记，每周末每个年级评出文明就餐班级2—3个班级，在下周一的升旗仪式上公布评比结果。学期末再公布本期“文明就餐”最好班级。

四、开展食品宣传周活动

食品卫生知识，加强食堂工作人员人员食品卫生知识培训和食品安全卫生管理。结合我校实际对学校小卖部加强管理，要求小卖部严禁出售“三无”产品及过期变质食品。本次食品安全宣传周活动，我校开设食品安全专题视频讲座1次，各班利用班队对学生进行食品安全教育课2次，在周一的国旗下讲话，宣传食品安全知识2次，设立食品安全电子显示屏条幅2条，利用班级黑板报对学生进行食品安全知识普及12块，发放宣传材料３00份，宣传、咨询、服务师生近３00人。通过食品安全宣传周活动，普及了食品安全科普知识，增强了全校师生的自我保护意识和维权意识，全校上下，人人关注、支持、参与食品安全的良好氛围逐步形成。

五、学校成立了膳食委员会

学校定期召开膳食委员会会议。膳食委员会是由社区代表、教师代表、家长代表、学生代表组成的。主要职责是参与学校食堂管理、对学校食堂献计献策、提出合理化建议，并监督学校搞好食堂。

食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在学校领导的关心和监督下，在学校教师的大力配合下，在食堂管理人员的共同努力下，我校食堂会越办越好。

2024.6

**小学食堂工作计划篇四**

坚决强化食品安全管理 一定办出师生满意食堂 加强学校食品安全管理，是服务教育教学的.重要保障，是构建平安和谐校园，办人民满意学校的重要举措。近二年来，我们学校在食堂食品安全管理过程中，思想上始终保持头脑清醒，做到警钟长鸣，方法上变过去的应急管理为现在的预防管理，校长主管，总务主任具体抓，食品安全员监督，措施上做到制度约束与人文管理紧密结合，探索了一条学校食品安全管理的新路子。

为了切实保障食品安全，学校成立了校长为组长，以总务主任，食品监督员为副组长，为学校食堂管理人的工作领导小组，建立了学校食品安全工作管理网络，制定了实施方案，设置了意见箱，张贴了宣传标语，无论大会与小会，领导必讲食品安全，定期不定期对食堂工作进行检查，开展食品安全卫生知识进课堂、进食堂、组织食品安全卫生知识讲座，举办食堂职工安全卫生知识培训班，层层签订责任状，把学校食品安全卫生工作当作学校管理的头等大事来抓，做到人人求真，事事求实，处处求细，全校上下形成了“食品安全卫生，责任重于泰山”的共识。

“没有规矩不成方圆”，有制度才有章可循。在人的管理上，

二是制定了《从业人员个人卫生管理制度》、《食堂工作人员十不准》、《食堂从业人员患病调离管理制度》、和《厨师岗位卫生制度》等一系列制度，炊事员统一着装，要求做到勤洗澡、勤洗头、勤剪指甲、勤洗工作服，不抽烟、不对着食品说话，不让闲人出入，并从服务态度、服务质量、劳动纪律、劳动效率、团结意识、安全卫生、技术熟练程度等七个方面对炊事员进行全面考核管理，建立了一套较为严密的管理系统。同时，还通过召开座谈会、师徒结对、技术比武、表彰会、组织参观学习等活动，交流思想，畅谈体会，总结经验，找出差距，制定措施，营造一种和谐的管理氛围。在物的管理上，学校有严格的管理规定，制定了《食品原料采购索证制度》、《农副产品采购制度》、《库房管理制度》等，大宗物资实行招标采购，凡要求购进的原材料有正规的进货渠道，所购鸡、鸭、鱼、肉索要质量检疫报告单;所购米、面、油、豆制品、饮品、调味品索要质量检验报告单;原材料存放必须隔墙隔地20公分，分类清楚，随时翻检，防止变质;学校食堂防鼠、防蚊、防尘设施齐全，并备有一定的灭鼠、灭蚊等药械，定期消毒杀菌、灭蚊，确保食堂安全卫生。

制体现在以下几个方面：

一是食堂工作人员过好“三关”健康关、卫生关、培训关;

二是做到“三统一”统一服装、统一健康检查、统一挂牌服务;

五是食堂清洁卫生做到“三查”早、中、晚三次检查;

六是物资存放做到“三分开生熟分开，米面油分开，作料与新鲜蔬菜分开;

七是库房做到“三防”防潮、防鼠、防尘;

八是食品加工做到“三保”保温、保熟、保味道;

九是菜肴做到“三个讲究”讲究营养，讲究味道，讲究花样;

十是食堂工作做到“三个确保”确保学生有饭吃，有开水喝;

十二是食堂工作实现“三个满意”让领导满意，让师生满意，让社会满意。

国事家事天下事，食品安全卫生是大事。在今后的工作中，我们将牢固树立“安全第一、卫生第一、健康第一、服务第一”的理念，以对师生无比关爱的情怀，对校园食品安全卫生切实负责的态度，不断深化校园食品安全卫生管理工作的认识，强化措施，细化管理，硬化责任，狠抓落实，为创建平安和谐校园做出应有的贡献。

**小学食堂工作计划篇五**

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好的就餐环境，极大的去激发我校食堂员工发展意识，特制定本食堂管理工作计划。下面就是小编给大家带来的小学食堂管理工作计划范文，希望能帮助到大家!

为认真贯彻落实《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》，结合我校食堂实际情况，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20x年食堂工作计划如下：

一、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。

二、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，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务、热情主动。

三、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。

四、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和食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到天天消毒，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、必须搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

九、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，

少采勤购，注重价格成本合算。

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、所采购的食品必须有张惠明、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、采购伙房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。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，安全无事故。

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、肉食类等要认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时间要穿戴好工作服，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，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。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、以改变报务方式，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，及时听取及反馈师生中的信息。

十八，新学期开始，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，做到不迟到不早退，爱护公共设施，注意节约，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。

一、指导思想

始终遵循学校总体工作思路，围绕“一个”中心：安全、稳定这个中心;做好“两个”服务：做好教育教学服务工作，做好师生生活服务工作;落实“三个”到位：认识到位、责任到位、措施到位。通过建设和加强后勤管理制度，建立良好的后勤管理秩序，挖掘后勤工作潜力，调动后勤工作的积极性，确保后勤服务工作更上一层楼。

二、工作要点

(一)抓好常规工作

1、加强队伍建设

(1)加强政治理论和业务素质的学习。通过学习政策法规，学习教育教学理论，提高管理人员自身素质;通过学习现代技术和先进管理经验，掌握一定技能，提高管理水平;通过加强思想政治教育，创优质服务，树立爱岗敬业、职业道德高尚的新形象;通过按时参加学校安排的各项学习，了解社会动态，了解学校工作中心和工作要求，为广大师生提供更优质的服务。

(2)进一步健全后勤人员的岗位责任制，要从学校工作需要出发定岗、定责，使每一个人都明确自己的工作岗位和工作职责，做到事事有人管，事事有人干，事事有记录，事事有落实。

(3)树立后勤为教学第一线服务的思想，进一步改进工作作风。要多思考、多学习、多听反映、多听意见。遇事能做的，随时处理，不拖拉，不当甩手先生。坚持多上门、多服务、服好务。

(4)完善“每日巡视制度”，总务处安排人员对学校环境、绿化、卫生、安全、校舍维修、设备使用等进行每日巡视，并做好相关记录。对发现的问题及时做好处理和反馈。学校各部门、班级等提出的报修，要求在最短的时间内做好维修，并作好记录。

2、加强制度建设

(1)本学期将对原有规章制度重新审查、充实、完善，使之真正起到激励约束和规范个人行为的作用，真正能用制度去管理人、教育人、评价人。

(2)对各项工作都能做到有安排、有检查、有落实，及时总结经验，吸取教训，纠正偏差，不断提升后勤服务工作的档次和水平。

(3)进一步完善校产管理制度，做到制度健全，职责明确，如有损耗及时维修，或予以添置。

(4)完善物品采购制度，根据采购物品的价值大小，做好采购审批制度及物品的验收归库工作。

3、加强校园建设

(1)切实加大对校园环境的管理力度，教育学生爱护校园的一草一木，积极开展美化校园的活动，重视花草树木的管理，确保校园净化、美化、绿化。

(2)切实加强各功能教室、活动室的管理，充分发挥各功能教室、活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

4、加强财务管理

(1)严禁乱收乱付，做到勤俭节约，压缩非教育开支，把有限的资金用于学校建设的刀口上。

(2)坚持民主理财。

(3)按规定收费，任何班级、个人不得擅自收费。

(4)坚持一支笔、一本帐的原则，计划、合理使用经费。

为认真贯彻落实《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》，为了进一步加强食堂管理，提升服务质量，结合我校食堂实际情况，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，特制定食堂工作计划如下：

一、食堂从业人员必须做到，政治思想好，心理素质好，有健康的身体，强烈责任感。能热心、周到、文明、优质为广大教职工服务。

二、建立完整的食堂管理制度：

1、组织食堂从业人员学习《食品卫生法》、《学校食品卫生安管理条例》等相关卫生法律法规，增强卫生意识和安全法律意识。每学期对食堂从业人员参加县卫生知识培训二次，每年到法定机构体检一次，做到持证上岗，保持良好的个人卫生习惯。

2、严格操作流程，做到生熟、荤素分开。分工明确，操作规范，责任到人。避免出现混岗和食品交叉污染。操作间做到整洁、整齐、明亮。从业人员做到“三戴”“四勤”。保持食堂良好的卫生环境。

3、学校食堂公用餐具、容器、用具，定期进行物理消毒、化学消毒。按规定进入配餐间存放保洁。

4、为了保证食品卫生安全，进一步加强过程管理。采购食品继续坚持工会代表陪购制，及时索取营业执照、卫生许可证和食品检验合格证及安全认证标志。验收食物坚持“三人制”。做到“一看、二闻、三手感”。杜绝“三无”产品进库。食品原材料进出库房必须有完整的记录。

5、坚持行政值班人员饭菜先食制，并按《食品留样试尝情况登记表》逐项登记。饭菜留样坚持标明菜名、日期、时间。

6、坚持民主管理，每月召开一次师生代表座谈会，广泛征求整改意见。不断提高伙食质量。根据季节特点，市场供应情况和师生的承受能力，科学、合理安排膳食，不断增加花色品种，努力做到经济、实惠、满意。

7、健全食堂财务管理制度，实行由教工代表参加的膳管会参与财务监督管理的制度，坚持 “统一管理，独立建帐，成本核算，收支平衡”的原则。食堂财务由学校总务处统一管理，设置食堂现金、总帐。单独开设基本帐户，实行专项成本核算，保持收支平衡。每年度进行一次财务审查，并列入校务公开项目。

加强学校食品安全卫生管理，是服务教育教学的重要保障，是构建平安和谐校园，办人民满意学校的重要举措。近年来，我们学校在食堂食品安全卫生管理过程中，思想上始终保持头脑清醒，做到警钟长鸣，方法上变过去的应急管理为现在的预防管理，分管校长主管，总务主任具体抓，，措施上做到制度约束与人文管理紧密结合，探索了一条学校食品安全卫生管理的新路子，学校食堂被姜堰市卫生监督所授予“a级单位”的称号。

一、切实加强领导，形成安全卫生共识

为了切实保障食品安全卫生，学校成立了分管后勤副校长为组长，以，总务主任，事务长为副组长，钱存官、薛庆伦同志为成员的学校食品安全卫生工作领导小组，建立了学校食品安全卫生工作专班，形成了管理网络，制定了实施方案，设置了意见箱，开办学习专栏，刷写了宣传标语，开辟了校园广播，无论大会与小会，领导必讲食品安全卫生，定期不定期对食堂工作进行检查，开展食品安全卫生知识进课堂、进食堂、组织食品安全卫生知识讲座，举办食堂职工安全卫生知识培训班，层层签订责任状，把学校食品安全卫生工作当作学校管理的头等大事来抓，做到人人求真，事事求实，处处求细，全校上下形成了“食品安全卫生，责任重于泰山”的共识。

二、建立管理制度，夯实安全卫生管理基石

“没有规矩不成方圆”，有制度才有章可循。在人的管理上，一是制定了岗位职责，人员分工明确，各司其职，各负其责，这样，增强了职工爱岗敬业、坚守岗位、乐于服务、乐于奉献的职业道德观念;二是制定了《从业人员个人卫生管理制度》、《食堂工作人员十不准》、《食堂从业人员患病调离管理制度》、和《厨师岗位卫生制度》等一系列制度，炊事员统一着装，要求做到勤洗澡、勤洗头、勤剪指甲、勤洗工作服，不抽烟、不对着食品说话，不让闲人出入，并从服务态度、服务质量、劳动纪律、劳动效率、团结意识、安全卫生、技术熟练程度等七个方面对炊事员进行全面考核管理，建立了一套较为严密的管理系统。同时，还通过召开座谈会、师徒结对、技术比武、表彰会、组织外出参观学习考察、旅游和联欢等活动，交流思想，畅谈体会，总结经验，找出差距，制定措施，营造一种和谐的管理氛围;。在物的管理上，学校有严格的管理规定，制定了《食品原料采购索证制度》、《农副产品采购制度》、《库房管理制度》等，大宗物资实行招标采购，凡要求购进的原材料有正规的进货渠道，所购鸡、鸭、鱼、肉索要质量检疫报告单;所购米、面、油、豆制品、饮品、调味品索要质量检验报告单;原材料存放必须隔墙隔地20公分，分类清楚，随时翻检，防止变质;学校食堂防鼠、防蚊、防尘设施齐全，并备有一定的灭鼠、灭蚊等药械，定期消毒杀菌、灭蚊，确保食堂安全卫生。

三、建立规范运行机制，确保食品安全卫生

学校以“规范、安全、卫生、舒适、满意”为工作方针，以为师生“创造家的环境，营造家的温馨，培养家的感情，提供家的服务”为工作目标，以“师生的满意是我们最大追求”为服务理念，严格操作规范，确保师生的身心健康和生命安全。食堂规范运行机制体现在以下几个方面：一是食堂工作人员过好“三关”——健康关、卫生关、培训关;二是做到“三统一”——统一服装、统一健康检查、统一挂牌服务;四是采购原材料做到“三审”——审查经营单位的卫生许可证和质量检验报告单，审查物资原材料的卫生质量，审查物资原材料的价格数量;五是食堂清洁卫生做到“三查”——早、中、晚三次检查;六是物资存放做到“三分开”——生熟分开，米面油分开，作料与新鲜蔬菜分开;七是库房做到“三防”——防潮、防鼠、防尘;八是食品加工做到“三保”——保温、保熟、保味道;九是菜肴做到“三个讲究”——讲究营养，讲究味道，讲究花样;十是食堂工作做到“三个确保”——确保贫困学生有饭吃，确保接待处有开水喝，确保学生有热水喝;十一是食堂工作接受“三个监督”——接受社会、师生对食堂安全卫生的监督，接受社会、师生对食堂食品数量的监督，接受社会、师生对食堂食品质量的监督;十 二是食堂工作实现“三个满意”——让领导满意，让师生满意，让社会满意。

为认真贯彻落实《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》，结合我校食堂实际情况，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，特制定食堂工作计划如下：

一、指导思想：

践行贯彻落实都教育局《学校卫生工作条例》、以及学校食堂管理和卫生工作方面的制度等文件精神,加强我校食堂管理,消除学校食堂安全隐患,保证师生身心健康为指导思想。。

二、工作目标：

1、加强学校食堂卫生管理，完善食堂卫生设施和管理制度，严防食品中毒事故的发生。

2、加强学校食堂人员思想作风管理，确保食堂人员态度好、工作质量好,遵守纪律,服从安排，努力服务于学校教学和师生生活。

3、提高学生的生活质量，在有限的条件下让学生和教师吃好。

三、主要措施

1、把食堂安全卫生管理放在首位,完善食堂管理和安全卫生工作制度。食堂人员必须把握好质量关,严禁购买使用腐烂变质、有害有毒食物,严格操作规程,杜绝食物中毒事件发生。注意用电用火以及消防器材的管理,确保食堂无一安全事故发生。

3、加强食堂物品采购管理。选点采购，对产品价格、质量等内容逐一验收。把好食品质量关。

4.加强食堂管理。食品、物品的采购要由胡主任操作,购进食品、物资要和胡主任一起验收。抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

6.缩减成本，努力不浪费食物。每天监督下料。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，注重价格成本合算。采购伙房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须由胡主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

7、搞好学校食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病的发生。食品要洗干净，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，

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

10、个人方面要注意：要球食堂人员上班时间要穿戴好工作服，工作时间严禁吸烟要定期洗澡。理发，不得留过长指甲。对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，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。

四、月工作安排

九 月：食堂卫生月，彻底收拾食堂卫生，做好员工培训。

十 月：食堂安全月,学习食堂安全知识。

十一月：食堂劳动月,组织学习各种食堂工作技巧。如：如何更快的打土豆皮。

十二月：食堂质量月，提高饭菜质量，努力做到色香味俱全，达到大部分教师和学生满意。

20x年一月：做好总结工作

**小学食堂工作计划篇六**

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好地就餐环境。巩固食堂工作效率，有序开展各项工作。以招生工作为主线。全面提升学校后勤厨房影响力，为学校的再次发展，再创辉煌”的工作精神，围绕实现学校再发展”的主题，振奋人心，极大的去激发我厨房员工发展意识，增强了员工“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再培训，再考核，使其在各自岗位上发挥最大程度的才智和技能，使食堂队伍不断得以优化，从而提高食堂队伍的整体素质。

员工培训

一、本学期计划对食堂员工卫生、服务知识进行培训。由于厨房人员的文化知识水平，操作技能参差不一，厨房培训的内容也有所不同。

1、讲受法

主要是通过口头语言的形式向他(她)们传授各种技能。

2、讨论法

围绕一个问题开展讨论，提出自己的看法和建议，归纳总结。

3、演示法

单靠口头讲授不能达到目的，而通过示范操作分步骤讲明操作要领。

4、实践指导法

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，组织员工学习我国的《食品卫生法》;和《学校食堂卫生工作条例》，统一思想认识食堂各种卫生、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。与各员工签订食品卫生安全目标责任书。

坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立即纠正或处理。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，切实保证师生的饮食安全。

制定每周工作计划、每月考勤、视师生就餐人数合理安排加班人员。提高学生节约意识。组织班组长研究每周营养菜谱。

1、十月份开展《食品卫生安全月》活动，制定活动计划、内容即实施方案。活动时间安排在(十月十日至十一月十日)。活动开展期间请校领导进行监督，定期检查指导。〈〈安全月〉〉活动期间，收集整理各种数据，写出活动总结报告、总结经验、查找不足，制定整改计划。全力搞好就餐工作，合理搭配营养餐，使每位学生精力更加充沛的投入到学习当中。

抓文明礼貌的落实

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厨房师傅入餐厅巡视，定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

严把质量关

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

培养员工主人翁意识，提高食堂整体素质：

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，让员工广开言路，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，关心每位员工的痛痒，开展一些有意义娱乐活动和公益活动，生活上关心他们的喜、哀、乐和冷暖，人格上尊重他们，甚至称呼可亲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暖和做主人的乐趣，从而产生强烈的归属感，增加学校的凝聚力。

这个学期我们膳食部在雷校长开完教职工培训会的第二天，为了能更好地服务每一位同学，保证同学们的身体健康。促进同学们的健康成长，进一步提高同学们的生活水准，吃上美味、可口、营养的三餐三点，膳食部从开学开始，老师由原来的七选四，改为自助餐。

以上是我本学期的工作计划和思路，请领导提出更多意见和建议。

谢谢!

**小学食堂工作计划篇七**

加强学校食品安全卫生管理，是服务教育教学的重要保障，是构建平安和谐校园，办人民满意学校的重要举措，而食堂的卫生和安全管理就是其中一项重要工作。下面是本站小编整理的小学食堂管理

工作计划

，希望对大家有所帮助!

近年来，我们学校在食堂食品安全卫生管理过程中，思想上始终保持头脑清醒，做到警钟长鸣，方法上变过去的应急管理为现在的预防管理，分管校长主管，总务主任具体抓，，措施上做到制度约束与人文管理紧密结合，探索了一条学校食品安全卫生管理的新路子，学校食堂被姜堰市卫生监督所授予“a级单位”的称号。

一、切实加强领导，形成安全卫生共识

为了切实保障食品安全卫生，学校成立了分管后勤副校长为组长，以，总务主任，事务长为副组长，钱存官、薛庆伦同志为成员的学校食品安全卫生工作领导小组，建立了学校食品安全卫生工作专班，形成了管理网络，制定了实施方案，设置了意见箱，开办学习专栏，刷写了宣传标语，开辟了校园广播，无论大会与小会，领导必讲食品安全卫生，定期不定期对食堂工作进行检查，开展食品安全卫生知识进课堂、进食堂、组织食品安全卫生知识讲座，举办食堂职工安全卫生知识培训班，层层签订责任状，把学校食品安全卫生工作当作学校管理的头等大事来抓，做到人人求真，事事求实，处处求细，全校上下形成了“食品安全卫生，责任重于泰山”的共识。

二、建立管理制度，夯实安全卫生管理基石

“没有规矩不成方圆”，有制度才有章可循。在人的管理上，一是制定了

岗位职责

，人员分工明确，各司其职，各负其责，这样，增强了职工爱岗敬业、坚守岗位、乐于服务、乐于奉献的职业道德观念;二是制定了《从业人员个人卫生管理制度》、《食堂工作人员十不准》、《食堂从业人员患病调离管理制度》、和《厨师岗位卫生制度》等一系列制度，炊事员统一着装，要求做到勤洗澡、勤洗头、勤剪指甲、勤洗工作服，不抽烟、不对着食品说话，不让闲人出入，并从服务态度、服务质量、劳动纪律、劳动效率、团结意识、安全卫生、技术熟练程度等七个方面对炊事员进行全面考核管理，建立了一套较为严密的管理系统。同时，还通过召开座谈会、师徒结对、技术比武、表彰会、组织外出参观学习考察、旅游和联欢等活动，交流思想，畅谈体会，总结经验，找出差距，制定措施，营造一种和谐的管理氛围;。在物的管理上，学校有严格的管理规定，制定了《食品原料采购索证制度》、《农副产品采购制度》、《库房管理制度》等，大宗物资实行招标采购，凡要求购进的原材料有正规的进货渠道，所购鸡、鸭、鱼、肉索要质量检疫报告单;所购米、面、油、豆制品、饮品、调味品索要质量检验报告单;原材料存放必须隔墙隔地20公分，分类清楚，随时翻检，防止变质;学校食堂防鼠、防蚊、防尘设施齐全，并备有一定的灭鼠、灭蚊等药械，定期消毒杀菌、灭蚊，确保食堂安全卫生。

三、建立规范运行机制，确保食品安全卫生

学校以“规范、安全、卫生、舒适、满意”为工作方针，以为师生“创造家的环境，营造家的温馨，培养家的感情，提供家的服务”为工作目标，以“师生的满意是我们最大追求”为服务理念，严格操作规范，确保师生的身心健康和生命安全。食堂规范运行机制体现在以下几个方面：一是食堂工作人员过好“三关”——健康关、卫生关、培训关;二是做到“三统一”——统一服装、统一健康检查、统一挂牌服务;四是采购原材料做到“三审”——审查经营单位的卫生许可证和质量检验报告单，审查物资原材料的卫生质量，审查物资原材料的价格数量;五是食堂清洁卫生做到“三查”——早、中、晚三次检查;六是物资存放做到“三分开”——生熟分开，米面油分开，作料与新鲜蔬菜分开;七是库房做到“三防”——防潮、防鼠、防尘;八是食品加工做到“三保”——保温、保熟、保味道;九是菜肴做到“三个讲究”——讲究营养，讲究味道，讲究花样;十是食堂工作做到“三个确保”——确保贫困学生有饭吃，确保接待处有开水喝，确保学生有热水喝;十一是食堂工作接受“三个监督”——接受社会、师生对食堂安全卫生的监督，接受社会、师生对食堂食品数量的监督，接受社会、师生对食堂食品质量的监督;十 二是食堂工作实现“三个满意”——让领导满意，让师生满意，让社会满意。

苏乡中心小学

一、指导思想

以党的\"xx大\"精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂管理队伍建设，提高服务质量，提升对食堂管理工作的认识水平，努力把学校食堂办好，让教师安心，家长放心，学生欢心。

二、 工作设想

(一) 完善各类制度

1、 出台学校食堂管理办法。

2、加强对食堂人员的考核，进一步明确食堂人员的工作职责，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型。

3、 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，分管校长统一审批。

4、 成立学校膳食管理委员会，定期商讨学生用餐菜谱，并提前一周向家长公布。确保师生用餐，保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。

5、 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。每月底向教职工公布食堂费用。

(二) 提高整体素质

1、 组织食堂人员学习《食品卫生培训教材》等材料，并适当组织外出参加培训，定期组织食堂人员学习会，提高食堂人员的卫生意识.。

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，提高食堂人员岗位意识和服务意识。

3、提高教师的服务意识，进一步规范学生午餐的管理，教育学生爱惜粮食，节约粮食，让学生吃好吃饱。

(三) 革新工作流程

1、对食堂人员的工作流程做进一步的规范，洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭等严格按照要求操作。

2、在上学期试行教师称菜的基础上总结得失，本学期称菜工作由职工史阿姨单独负责。

3、认真把好采购管，定点采购，确保采购物品质量。

(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。

2、 一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到\"一天一消毒\"，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。纱窗要关好，操作期间封闭工作间。

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、 食堂工作安排

三月份：

1、分好工，明确有关制度和职责。

2、学校食堂工作会议，成立学校膳管会。

3、食堂人员卫生知识学习，卫生消毒检查。

4、实行称菜专人负责制度并试行。

5、添置食堂设施设备。

四月份：

1、食堂卫生检查，重点：餐具存放情况抽查。

2、考核制度定稿并下发到食堂人员。

3、食堂人员个人卫生(含穿戴工作衣帽等)检查环境卫生抽查。

4、师生用餐情况调查。

5、食堂人员卫生知识学习及工作回顾。

五月份：

1、食堂卫生检查，重点： 卫生消毒抽查

2、食堂人员操作技能培训。

3、食堂分级管理亮化等级标准自查自评。

六月份：

1、食堂财务结算、自查。

2、食堂卫生检查，重点：食堂环境卫生抽查。

3、食堂管理

工作总结

，食堂人员考评奖励。

4、食堂财产清理入库，食堂零星维修。

为认真贯彻落实《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》，为了进一步加强食堂管理，提升服务质量，结合我校食堂实际情况，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，特制定食堂工作计划如下：

一、食堂从业人员必须做到，政治思想好，心理素质好，有健康的身体，强烈责任感。能热心、周到、文明、优质为广大教职工服务。

二、建立完整的食堂管理制度：

1、组织食堂从业人员学习《食品卫生法》、《学校食品卫生安管理条例》等相关卫生法律法规，增强卫生意识和安全法律意识。每学期对食堂从业人员参加县卫生知识培训二次，每年到法定机构体检一次，做到持证上岗，保持良好的个人卫生习惯。

2、严格操作流程，做到生熟、荤素分开。分工明确，操作规范，责任到人。避免出现混岗和食品交叉污染。操作间做到整洁、整齐、明亮。从业人员做到“三戴”“四勤”。保持食堂良好的卫生环境。

3、学校食堂公用餐具、容器、用具，定期进行物理消毒、化学消毒。按规定进入配餐间存放保洁。

4、为了保证食品卫生安全，进一步加强过程管理。采购食品继续坚持工会代表陪购制，及时索取营业执照、卫生许可证和食品检验合格证及安全认证标志。验收食物坚持“三人制”。做到“一看、二闻、三手感”。杜绝“三无”产品进库。食品原材料进出库房必须有完整的记录。

5、坚持行政值班人员饭菜先食制，并按《食品留样试尝情况登记表》逐项登记。饭菜留样坚持标明菜名、日期、时间。

6、坚持民主管理，每月召开一次师生代表座谈会，广泛征求整改意见。不断提高伙食质量。根据季节特点，市场供应情况和师生的承受能力，科学、合理安排膳食，不断增加花色品种，努力做到经济、实惠、满意。

7、健全食堂财务管理制度，实行由教工代表参加的膳管会参与财务监督管理的制度，坚持 “统一管理，独立建帐，成本核算，收支平衡”的原则。食堂财务由学校总务处统一管理，设置食堂现金、总帐。单独开设基本帐户，实行专项管理。

为认真贯彻落实《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》，结合我校食堂实际情况，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。特制定食堂工作计划如下：

一、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。

二、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，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务、热情主动。

三、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。

四、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和食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到天天消毒，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、必须搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

九、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购，注重价格成本合算。

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、所采购的食品必须有张惠明、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、采购伙房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。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，安全无事故。

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、肉食类等要认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时间要穿戴好工作服，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，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。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、以改变报务方式，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，及时听取及反馈师生中的信息。

十八，新学期开始，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项

规章制度

，做到不迟到不早退，爱护公共设施，注意节约，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。

**小学食堂工作计划篇八**

全面贯彻落实\*\*市中小学食堂规范管理工作意见（试行）等文件精神,全面提升学校食堂卫生安全管理水平，本着“打造幸福教育，办师生满意食堂”指导思想，切实维护师生利益，保障广大师生的身体健康和生命安全，规范学校食堂管理，确保师生伙食质量，积极调动广大教职工的民主管理意识，不断深化学校食堂管理体制改革，坚持“三公开”（即管理办法公开、管理过程公开、运营情况公开）的原则。

1.规范学校食堂账务管理，确保记账合规合法、票据真实、手续齐全、账表规范。

2.规范学校食堂财务管理，确保收支合规合法，把紧支出关，严禁非伙食支出在学生伙食费中列支，严禁占用学生伙食费。

3.加强学校食堂卫生管理，完善食堂卫生设施和管理制度，严防食品中毒事故的发生。

4.加强学校食堂人员思想作风管理，确保食堂人员服务态度好、工作质量好,遵守纪律,服从安排，努力服务于学校教学和师生生活，力争食堂满意度达95%以上。

1.加强内部管理：

针对上学期的运行情况，进一步完善学校食堂管理制度，学校必须建立健全食堂管理的各项制度，尤其是要建立和完善食堂管理制度、财务管理制度、食品卫生安全制度、食品（物品）采购验收制度、工作人员岗位职责制度、监督检查考核制度等并制定与之配套的考核制度及奖惩方案。和校医室加强联系，每月开展1-2次的工作人员的业务学习和讲座，学年开展业务考试1-2次。建立健全食品安全管理制度，明确每个岗位每个环节从业人员的责任。食品安全管理人员每周必须参与监督荤蔬菜原料过磅验收一次，并做好监督验收记录。建立从业人员健康管理档案，每年督促从业人员进行健康检查，并在取得健康证明后上岗工作。加强从业人员食品安全知识和技能培训，确保采购、加工、供应、贮存等关键环节安全可控。

2.加强外部监督：

充分利用膳食委员会和校医室的监督职能，加强每日的食品安全检查工作并做好台帐记录、同时检查结果和考核联系。学校必须严格执行食堂财务公示制度，自觉接受师生监督。要做到每日公示“食堂采购日报表”、每周公示“一周菜谱”，每月公示食堂财务报表。积极改善服务态度。学校要经常组织食堂工作人员学习有关规章制度和餐饮业专业技术培训，教育食堂工作人员努力改善服务态度，讲究个人卫生和个人仪表。食堂工作人员必须持证上岗，并在食堂醒目处公布服务证，接受师生监督。

3.食堂开源节流：

认真做好学生每月就餐人数统计工作，做好食材的进货、出货明细统计工作，同时做好市场调研工作，把好进货关，保证食品安全。针对师生就餐情况和反映，及时调整食堂菜谱。

4.配合其它部门工作：

对学校和各部门的公务招待，认真配合完成。配合住宿部做好住宿学生的一日三餐供应，在保证营养、卫生的前提下，搞好食品口味和花样的调整，同时针对学生中考，完成对住宿生的营养餐的供应。加强信息通报和报告。学校要建立和完善食物中毒事故信息通报、报告制度，及时掌握学校食堂许可情况、日常监督检查情况、违法行为查处情况等，并畅通社会投诉渠道，重视和认真处理学生、家长及社会反映的学校食堂食品安全问题，形成学生、家长及社会各界关心与支持学校食堂食品安全的良好氛围。

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