# 食堂的工作计划 食堂工作计划(汇总13篇)

来源：网络 作者：梦醉花间 更新时间：2024-04-28

*时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。通过制定计划，我们可以将时间、有限的资源分配给不同的任务，并设定合理的限制。这样，我们就能够提高工作效率。下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家...*

时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。通过制定计划，我们可以将时间、有限的资源分配给不同的任务，并设定合理的限制。这样，我们就能够提高工作效率。下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

**食堂的工作计划篇一**

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。

（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。

**食堂的工作计划篇二**

紧张而忙碌的xx年即将过去，在xx年的各项经营工作中，我们在认真总结餐饮部自身经营状况的同时，结合现今酒店业餐饮市场环境的特点和压力，及时调整经营思路，从管理方法、开拓市场、营销策略和员工培训等方面，积极开展各项经营管理工作，在保证餐饮整体营收的同时，努力控制各项成本费用开支。

现就xx年餐饮部主要工作内容和经营重点汇总分析如下，便于我们在今后的工作中努力提高自身整体经营水平，更好的开展对客服务的同时，保证餐饮各区域营业收入。

一、营业收入

xx年营业收入xxxxx元，目标任务xxxxxxx元，距目标任务相差xxxxxxx元，完成目标任务的xxxx，相比20xx年营业收入xxxxxxx元，xx年营业收入减少xxxxxxx元，xx年经营实际净收入xxxxxxx元，经营净收入预算xxxxxxx元，超额完成净收入xxxxxx元，完成净收入比例xxxxxx，相比20xx年经营实际净收入xxxxxx元，xx年实际净收入增加xxxxxx元。

xx年宴会营业收入xxxxxx元(其中宴席营业收入xxxxxx元，会议营业收入xxxxxx元)占部门总营业收入xxxxxx，接待宴席共计xxxx场合计xxxxx桌，月均接待宴席xxxx桌，桌均消费xxxx元，接待会议共计xxxx场，平均场租费为xxxx元。

xx年包厢营业收入xxxxx元，占部门总营业收入xxxx,接待包厢数量xxxx个，其中营销订包厢xxxx个，散客订包厢xxxx个，包厢上座率为xxxx，包厢人均消费为xxxx元。

xx年西餐厅营业收入xxxxx元，占部门总营业额xxxx，西餐厅茶芥营业收入为xxxxx元，早餐收入xxxxx元，其他食品、酒水收入xxxxx元。

二、今年完成的主要工作：

(一)、调整、合并岗位，控制人力资源成本，提高工作效率

1、年初餐饮部在原有编制xx人下进行精减到年底编制为xx人，服务员编制减少xx人，将传菜员和洗碗工工作进行合并成后勤部，减少编制xx人，岗位合并任务之艰巨让酒店领导每个人手中都捏了一把汗。最终在部门各分部的大力协作下，我们仔细研究，调整分工，上下拧成一股绳，终于工夫不负苦心人，在酒店领导规定的时间内完成合并。

2、在接待宴席和会议过程中，翻台、摆台工作很是辛苦，服务员将桌椅在各个会议室、仓库之间调整，我们流过汗水，也流过泪水，无论多么艰难辛苦，我们都认真完成，有这样一群以大局为重，不顾个人辛劳的员工，才能顺利完成各项接待任务。

1、正所谓：铁打的营牌，流水的兵。作为餐饮部而言，员工更新换代特别快，员工流动性很大，且部门新上任管理人员较多导致出现青黄不接的状态，一定程度上影响了服务质量。这也就增加了餐饮部的管理难度，所以在新老员工交替之时，部门拟定新的培训计划，针对性进行培训，日常工作中管理人员在服务现场亲临亲为、以身示教传教，用严格的规范操作服务程序来检验他们的服务意识和灵活应变能力，使员工自觉增加组织纪律性和集体荣誉感，强化他们的使命感和主人翁精神，规范服务操作流程,提高了服务质量，打造了一支过得硬的队伍!使餐厅工作能够正常运行。

2、由被动到主动，积极营销促收入,每天由预定台员工主动针对客户资料和客人消费信息及时与客人联系，楼面管理人员在了解客人用餐感受的同时，也及时将出品信息反馈给厨师长，使得餐厅与厨房实现资源共享，保证客人用餐信息反馈畅通，一定程度上有效加强了对客服务质量和菜品质量。并定期总结用餐预定信息，做好客户资料收集整理工作。

细节见“真情”紧紧围绕“树标准、抓规范”，全面提升餐饮服务质量，让员工牢牢树立优质服务意识，让每位宾客感受到酒店标准化，个性化、细微化、人情化的亲人般、朋友般的服务水准，真正实现宾至如归的服务要求。要求员工一心为客人着想，为客人提供热情、周到、及时、舒适的服务，使客人产生一种宾至如归的感觉。突出个性化服务，在服务中力求创新，注重员工情感的投入，引导员工用心、用情为顾客服务，为真正在工作中遵循“以顾客为关注焦点”的原则，我们的`做法是：

1、部门强调对客服务中感情的投入。倡导“把客人当朋友，当亲人，当成远道而来的贵宾”，使客人生活在饭店比在家里还要温馨。工作中拉近关系，使客人成为我们的回头客，靠的就是服务中的几个动作，几句关心的话语，视客人为朋友、为亲人，就会同样得到顾客的真情回报。

2、突出“想客人所想，急客人所急”的服务准则。在服务过程中每一个细小环节都应该充分考虑到客人的利益，时时处处为客人提供最大的方便，唯一的目的就是使客人满意。

(1)、收集客户意见、完善客史档案

1、重新修改“客户意见表”，完善相关信息收集，(如宴请人、宴请对象、主宾、.菜品意见、服务意见、喜好、忌讳)等，每餐由餐厅主管将预定的客户意见表下发给服务员，由服务员在客人用餐结束后及时向客人征求意见，请客人对酒店的用餐环境、菜品口味、服务质量等进行评价，并及时将信息传递到部门管理人员，由管理人员督促相关岗位进行整改，针对服务中出现的投诉认真总结、分析原因避免再次出现同样的问题、个性化服务进行收集总结，号召全体员工进行学习并对其进行表扬，通过分析活动中涌现的感人事例，顾客投诉等，总结经验，找出不足，力求改进，对于整体服务质量的提升提供了宝贵的、真实的正反面教材。

2、管理人员每天对服务员收集的客户意见进行分析，及时将相关的菜品意见反馈给后厨，并由主管将客户意见的相关信息输入电脑，完善客史档案。

3、主管根据每日预定情况进行分析，将预定包厢的客史档案信息传达给该包厢的服务员，让服务员了解，给服务提供便利性。

(2)、西餐厅采购了一批飘逸杯，将常客、vip客人的姓名统一制作成精美的卡片悬挂在飘逸杯上，做到专杯专用，让客人体会到尊贵的服务。

(3)、会议服务：

1、在每场会议室内设置“服务台”，备齐相关的文具用品，提供给客人使用(如：订书机、计算机、便签纸、胶水、回形针等)

2、将会议室提供的茶水多样化(如：菊花茶、红茶、绿茶等)在客人预定会议场地时提供给客人选择。

**食堂的工作计划篇三**

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。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，操作技能参差不一，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，发现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，切实保证师生的饮食安全。

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。

三、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暖和做主人的乐趣，从而产生强烈的归属感，才能增加学校的凝聚力。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

**食堂的工作计划篇四**

伴着春天到来的脚步声，新的一学期又将开始，为了能做好下学期工作，特制定本学期卫生保健工作计划如下：

本学期我园的卫生保健工作将继续以《幼儿园教育指导纲要》为工作依据，根据太仓市妇幼保健所及上级各主管部门的工作要求，按照园务计划的具体工作要求与安排，严格执行《江苏省托幼机构保健合格评审细则》中的各项规定，着力提高全园保教人员的业务素质和专业水平，提高幼儿的生活质量，保障他们的健康成长。

（一）加大一日活动中卫生保健工作的管理力度。

1．耐心细致做好晨检工作，晨检做到：“一问”、“二摸”、“三看”、“四查”、“五记录”。写好“晨检反馈表”将有关晨检信息及时反馈到各班。严格把好传染病入园关，杜绝幼儿将危险物品带入园。发现问题，及时处理。班级和保健室做好患病幼儿的全日观察记录。

2．根据幼儿的年龄特点，开展丰富多彩的体育锻炼活动，活动中要坚持循序渐进、持之以恒的`原则，有计划、有目的、有步骤地进行，同时还要照顾到个别特殊幼儿，如体弱多病、精神状态不佳、情绪不稳、胆小怕事、活动量特大等。

3．每天确保两点一餐的合理供应，每周自制点心三次。让幼儿在整洁、愉快的环境中进餐，培养幼儿不挑食、不偏食、吃尽饭菜的好习惯，鼓励幼儿添饭，照顾好体弱儿和肥胖儿的进食。饭后漱口、擦嘴，组织幼儿餐后散步。

4．午睡时，当班教师要加强午睡的组织和管理，确保120分钟的睡眠时间。幼儿午睡过程中教师一定要加强巡视，注意每个角落、每张床铺、每个幼儿，对一些体弱生病的幼儿给以特殊的照顾和关怀。起床后，要注意孩子的衣着的整齐情况，同时应加强幼儿独立生活能力的培养。

5．各班要把好幼儿盥洗入厕关，教育幼儿不拥挤，注意安全，养成良好的盥洗方法和习惯。

6．抓好离园关，离园前教师要加强安全卫生教育，让幼儿穿带好自己的衣物用品等，，师生间相互道别，老师将班上的每一个孩子交到家长的手中做好交接工作。使每一位幼儿高高兴兴来园，平平安安回家，确保万无一失。

7．在作业和游戏中要动静兼顾，活动中要营造宽松、和谐的精神环境，建立融洽平等的师生关系，坚持“保教并重，共同提高”的宗旨。

（二）认真做好各类消毒工作，严格控制多发病、传染病的发生和蔓延。

1．各保育员和清洁工各负其责搞好园内卫生，确保幼儿园内外环境无卫生死角。

2．幼儿常用物品的消毒工作按照下发给各班的“幼儿园常用物品消毒常规”和“幼儿园消毒制度”执行。保育员要使用好班级消毒柜、紫外线消毒灯、“8、4”消毒液等消毒用品。幼儿活动室、午睡室每周消毒一次，每次消毒时间为60分钟并有专人记录。传染病流行季节每天消毒。消毒之后做好开窗通风工作。

3．积极配合市疾控中心和当地卫生院做好新入园幼儿的预防接种卡查验、登记、汇总和发放补种通知单等工作。随时接受上级有关部门的检查和监督。切实加强多发病、传染病的预防工作，一旦发现幼儿患传染病及时隔离治疗，彻底消毒并报告有关部门妥善处理。

（三）加强膳食管理。

1．认真验收中心配送过来的幼儿食物用料，并做好登记、索证工作，确保食物新鲜，数量到位。

2．制定全面、合理、均衡的食谱，精心烹饪幼儿饭菜，确保加工质量，认真做好营养分析工作，按要求召开膳委会会义，保证幼儿必需的营养需求。

3．食堂做好饮食卫生工作，餐后饭菜做到48小时留样备查，严防食物中毒事件的发生。

4．师生伙食严格分开。每月做好幼儿伙食费的结退工作。

（四）重视健康检查。

1．开展多种形式的健康教育（橱窗、讲座等）。

2．加强对疾病矫治的管理，做到管理方法得当并有记录。

3．对体弱儿、肥胖儿在建立专案的基础上，进行有针对性的指导。

4．期初、期末做好幼儿身高、体重、视力、龋齿的测试统计分析工作，了解幼儿生长发育动态以及健康状况，发现问题及时采取有关措施。

5．确保新入园幼儿体检率达100%。

（五）强化安全保卫措施，全面提升安全系数，确保幼儿安全。

1．教师一切活动均以孩子为中心，“安全第一”警钟长鸣。按照学校安全工作十大方面方面定期进行检查并落实整改措施，杜绝园内的事故隐患。

2．保安严把“大门”关，确保幼儿的安全。

3．加强对幼儿的安全教育和自我保护意识的培养，各班要及时做好安全、健康教育记录。

4．一旦发生意外事故，应第一时间上报有关部门或领导，妥善处理，并向家长做好解释工作，尽力减少负面影响。

5．利用橱窗和家长会等形式对幼家长进行幼儿安全方面的宣传教育，避免园外伤害事故的发生。

（六）使用好儿童保健管理信息系统软件。

1．进一步加强对卫生保健资料的积累及统计、分析工作，力求完整正确。为今后的工作积累资料，提供依据。

2．对有关数据做到及时上墙、上网公布。

3．按照《苏州市托幼机构卫生保健合格评审-----资料索引》整理归档卫生保健资料。

1．根据中心领导后勤工作的设想以及我园的园务计划精神，认真制定好本学期卫生保健计划和保育员培训计划。

2．做好新入园幼儿的体检、预防接种卡登记工作。

3．做好全园幼儿的身高、体重测量及评价工作。

4、筛出体弱儿及肥胖儿并做好建档工作。

5．进行安全检查，对全园电器、大型玩具等进行检查，确保幼儿在园安全6．各班加强对幼儿进行安全、卫生教育，建立良好的生活习惯。年级组制定出安全、体锻、及健康计划。

7．调整下发各班保育资料方面的表格。

8．加强对保育员一日工作的检查和指导，开展首次食堂及保育员业务培训。

9．划分保育员卫生包干区，进行每周一次的卫生检查和评比。

10、膳食委员会会议一次。

**食堂的工作计划篇五**

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好地促进教育教学工作。特制定本工作计划。

1.后勤.行政.工会的食堂工作管理人员要在思想.工作中进一步学习和贯彻落实市.县卫生局.教育局的有关食品卫生安全知识，进一步提高认识，高度重视学校食品卫生工作，管好食堂和小卖部等各项服务性工作。

2.制定和健全食堂.小卖部规章制度，对于违反规章制度的人或事除给予一定的思想教育外，还要进行经济上的处罚。

3.本学期计划召开四个类型会议，对食堂.小卖部的卫生安全知识进行宣传教育。

第一，请防疫站的同志来我校作防疫保健知识讲座；

第二，组织全校学生学习我国的《食品卫生法》；

第四，召开学生生活委员会，收集学生的反馈意见，及时找出解决措施。

4.制定采购单，做好采购记录，把好质量关。

5.定点采购，双方签定采购合同，以保证食品.原料的质量。

6.由学生会设立卫生监督小组，定期对食堂.小卖部进行督促检查。

7.辞退屡教不改的.工作人员。

8.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。

**食堂的工作计划篇六**

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。全面提升学校后勤厨房影响力，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。

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。

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。

与各员工签订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。

2、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。

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。

以上是我公司本学期的工作计划和思路，请领导提出更多意见和建议。

广州市xx餐饮管理有限公司

xx年九月

**食堂的工作计划篇七**

食堂是我们xxxxxx公司全体职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的\'满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的同时也不能忘了学习，从我进xxxxxx公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚，20xx年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂的成立本身就是我们xxxxxxxxxxxx企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有什么关系，通过学习我发现我的想法的错的，生活在我们这个xxxxxx大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让职工的精神面貌更加愉快一些”的目标而努力奋斗!

**食堂的工作计划篇八**

小班幼儿入园一个多月以来，已初步适应幼儿园的生活，能在成人的引导下向老师问好、说再见；初步学会使用餐具，大部分幼儿能够独立进餐。餐后在老师的提醒下会擦嘴、漱口，基本能保持仪表整洁。经家庭调查，大部分幼儿在家里基本上也能做到讲究卫生、讲文明懂礼貌，但部分幼儿在家任性、骄横，表现出“一个小宝两个样”。需要家长配合老师，家园一致进行教育。

1、幼儿在教师或成人的\'引导下，逐步学会控制自己的行为养成习惯。

2、同伴一起活动时，学习有礼貌的求助和会感谢他人的帮助。

1、重视营造良好的环境氛围：环境因素对幼儿成长有巨大的教育潜力。在实施生态体验下的幼儿礼仪教育时，我们会充分挖掘和利用环境中的教育因素，营造良好的礼仪教育氛围。

2、文明礼仪教育渗透于幼儿的一日生活。生态体验下的幼儿礼仪教育纳入幼儿园各领域教育教学之中，将幼儿文明礼仪教育作为有目的、有计划实施幼儿素质教育的一种手段。

（一）交往礼仪

1、在成人的提醒下能向家长老师问早问好说再见。

２．学着主动向成人、同伴问早问好说再见。

３．学讲礼貌用语。

（二）就餐礼仪

１．学习正确使用餐具。

２．学习餐后擦嘴漱口。

１．在老师的帮助下，保持仪表整洁。

２．在老师的提醒下，不做不雅的动作。

**食堂的工作计划篇九**

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好就餐环境。巩固食堂工作效率，有序开展各项工作。全面提升学校后勤厨房影响力，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。

1、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。

2、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。

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

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。

以上是我公司本学期的工作计划和思路，请领导提出更多意见和建议。

**食堂的工作计划篇十**

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好地促进教育教学工作。特制定本工作计划。

1.后勤.行政.工会的食堂工作管理人员要在思想.工作中进一步学习和贯彻落实市.县卫生局.教育局的有关食品卫生安全知识，进一步提高认识，高度重视学校食品卫生工作，管好食堂和小卖部等各项服务性工作。

2.制定和健全食堂.小卖部规章制度，对于违反规章制度的人或事除给予一定的思想教育外，还要进行经济上的处罚。

3.本学期计划召开四个类型会议，对食堂.小卖部的卫生安全知识进行宣传教育。第一，请防疫站的同志来我校作防疫保健知识讲座； 第二，组织全校学生学习我国的《食品卫生法》；第三，组织召开食堂领导和工作人员学习《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》，提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度；第四，召开学生生活委员会，收集学生的反馈意见，及时找出解决措施。

4.制定采购单，做好采购记录，把好质量关。

5.定点采购，双方签定采购合同，以保证食品.原料的质量。

6.由学生会设立卫生监督小组，定期对食堂.小卖部进行督促检查。

7.辞退屡教不改的工作人员。

8.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。

9.坚持每月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。

**食堂的工作计划篇十一**

为进一步贯彻落实上级食品卫生安全工作会议精神，进一步加强对学校食堂管理人员和从业人员的.规范化管理，建立并完善学校食堂从业人员上岗卫生知识培训长效机制，结合学校的实际情况，制定培训计划如下：

一、培训目的

通过培训，增强学校食堂管理人员和从业人员责任感，提高从业人员食品卫生安全意识和操作水平，确保师生员工的饮食安全，促进学校食品卫生安全工作水平不断提升。

二、参加人员

食堂管理人员和食堂所有从业人员。

三、培训内容

1、法律法规知识：

《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》，以及相关的法律法规。

2、学校有关食品卫生安全管理方面的规章制度、食品安全预案学习。

3、《学校食堂管理操作规范》教学光盘。

4、集中培训。邀请五华区卫生局领导进行集中培训一次。

四、培训的组织实施与培训形式

1、培训的组织实施：由餐饮管理组根据培训内容具体食堂人员的工作时间组织实施，做到工学兼顾。

2、培训的形式：采用集中培训与业余自学相结合的原则进行培训。但每月至少安排一次集中学习培训时间。

五、学习培训的考核评估

统一组织考试，并对培训学习的优秀人员进进表彰。

黄楼中心学校

**食堂的工作计划篇十二**

基本每个机构都有食堂，那么关于食堂工作计划大家会书写吗?食堂的管理人员们，以下是食堂工作计划，欢迎大家参考!

为进一步加强机关食堂的食品卫生管理，确保机关工作人员的就餐安全，根据食品卫生法的有关规定，结合二oo七年的具体情况，特制订如下计划：

1、建立健全食堂卫生管理网络，实行分工明确，责任到人，做到卫生管理制度健全，并上墙公布。

2、机关食堂工作人员每年定期进行健康检查，有效健康持证率达100%。

个人卫生良好，工作时必须穿戴工作衣帽，不留长发、胡须、长指甲，不染指、戴戒指及手饰品，操作时严禁吸烟。

3、积极开展健康教育，健康知识普及率达100%，食品卫生考试合格率达100%，工作人员健康行为形成率95%以上。

4、室内外环境做到干净整洁，卫生保洁工作实行划区包干，每天进行湿式清扫。

室内物品必须摆放整齐，无积尘、无蛛网、地面无烟蒂、无痰迹、无卫生死角。

垃圾实行桶装化管理，并及时清倒，做到无垃圾积压。

5、生产间、炉灶间、熟食间、粗加工间、餐具洗涤间、售菜间，做到地面无积水，无“四害”、无暴露性垃圾。

6、做好食品卫生工艺流程的合理性布局，原料生进熟出，流水作业，无往返交叉，流水作业餐具，洗涤运行生产线路不交叉污染。

7、餐具消毒要设施完好，措施落实，专人负责，消毒后的餐具达到光滑、洁净、无积水、无油腻、无食物残渣。

8、认真抓好除四害工作，落实各项除四害措施，定期检查。

生产场所开展经常性的灭杀活动，做到无蝇、无鼠、无蟑螂、无蚊，四害密度达标。

机关食堂卫生管理工作，面广量大，内容多、要求高，各卫生保洁责任人要对照标准，逐条落实，经常排找薄弱环节，努力完成好各项任务，确保卫生管理工作走向规范化、经常化、制度化的轨道。

我校一直比较重视学校食堂卫生以及早餐质量的管理工作,成立了学校卫生工作管理,校长亲自担任组长,成员由学校行政、后勤的有关人员组成。

同时,我们还制订了详细的学校卫生管理制度,并定期深入到食堂进行检查落实。

我们还申请了《食品卫生许可证》,并按时进行年审。

在具体的食堂管理中,我们采取了以下的一些措施:

一、在原料质量及粗加工方面做到:

1、原料由专人到指定的长期供应点采购。

2、设有专门的原料验收员,经验收,腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

3、有专门盛放原料的容器,绝对不能让原料被污染。

4、设有原料加工的专用场地。

5、原料清洗做到荤、素分开。

二、在食品贮有方面做到:

1、食品分类存放,排列整齐。

2、有食品货架和货柜,并做到离墙、离地存放。

3、仓库做到干燥、通风通气,有防潮、防霉设施。

三、食品制作及餐间做到:

1、通风透光良好,给、排水方便合理。

2、地面有无毒,耐腐、蚀材料构筑,无积水。

3、粘贴有白色瓷砖墙裙。

4、天花板光滑整洁,无霉点,无蜘蛛网。

5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖,并保持无污渍垢。

6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。

7、高有青菜浸泡池,买青菜要求先行浸泡20分钟。

四、对餐具做到:

1、有专人负责洗涤,消毒餐具。

2、设有餐具洗涤池,冲洗池及消毒池。

3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

五、食堂卫生人员方面做到:

1、食堂从业人员都经过健康检查,并取得健康证

2、上班都要求穿戴工作衣帽,头发不得外露

3、讲究卫生,不得留长指甲,不得戴戒指

4、不能随地吐痰,不乱丢废弃物

六、在环境卫生方面做到:

1、室内水池加盖上锁

2、环境卫生保持清洁,无卫生死角,无积灰

3、高有垃圾桶并加盖,能及时清除

4、排污沟保持通畅

二零一三年九月一日

一、 指导思想

以党的\"十六大\"精神为指导，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，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

二、 工作设想

(一) 完善各类制度

1、 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。

2、 进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

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，园长统一审批。

4、 师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

(二) 提高职工整体素质

(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

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

14 环境卫生抽查

15 膳管会成员会议餐具存放情况调查

17 卫生消毒抽查

19 卫生工作全面调查

20 工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库

**食堂的工作计划篇十三**

xx年已经过去，回想过去的一年，有欢笑，有泪水，有收获，也有淡淡的失落。随着春天脚步的来临，我们迎来了新的一年，对新的一年有了一些期待和展望，面向新的\'一年，怀着感恩的心，我将明年的工作做了以下部署：

一、 加强政治学习、提高思想觉悟。

认真学习处、站20xx年工作会议精神，准确的掌握会议内容、提高思想认识，为自己的工作指明方向，有了明确的方向，才能更好的完成上级领导交给我们的工作任务。

二、 学习食堂各项工作制度及岗位职责

1、组织培训食堂人员学习食堂的各项管理制度。

2、学习各岗位职责的内容。

3、组织学习庆城综合服务处20项物业服务标准规范的内容。

三、加强食品卫生管理工作、认真贯彻执行国家的食品安全法、在日常采购工作中，严格把关，所购食物要新鲜，不能有腐烂、变质过期的食品;在以质量为前提的情况下，货比三家，直接降低材料价格。坚持“同等质量比价格，同等价格比质量，最大限度为站上节约成本”的工作原则。

四、加强食堂管理工作

在日常工作中要加强管理、保障政令畅通，不能再出现指挥不灵的现象和姑息养奸造成的很多问题，要大胆管理、不怕得罪人，一切以工作为前提。

五、提高自己的业务水平和自身修养

今年要多方面改变自身的好多缺点，加强政治理论学习、积极参加各项活动，平日和同事搞好团结，互帮互学、共同进步，提高自身的修养，做一个合格的员工。

新的一年的到来，意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，未来从来都是因为它的不确定性而让我们充满激情。我似乎已经看到了希望，我将以更饱满的热情投入到各项工作中去，与二站全体员工共同学习、共建和谐、共创辉煌!

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