# 最新食堂周工作计划表(六篇)

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2024-07-03

*时间流逝得如此之快，前方等待着我们的是新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。相信许多人会觉得计划很难写？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。食堂周工作计划表篇1为认真贯彻落实《中华人民共和国食品卫生法》，进一步加...*

时间流逝得如此之快，前方等待着我们的是新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。相信许多人会觉得计划很难写？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

**食堂周工作计划表篇1**

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》，《学校卫生工作条件》，结合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作学习环境，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

学校食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作，学校制订了食品卫生安全工作实施方案，明确专门机构、专人负责，切实加强对学校食品卫生安全工作的管理；成立了由一把手总负责的学校食品卫生安全工作领导小组：

组长：

副组长：

成员：

领导小组下设办公室在总务处，由王xx任办公室主任，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）安全卫生

1、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”，餐具使用消毒柜和消毒药片消毒，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，必须保证每周一次大扫除。

4、食堂用电用气，要求员工规范操作，时刻注意安全。

5、加强卫生管理，解决卫生死角，工作定岗定位，做到地面无烟头无杂物，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、荤蔬分开，做到整洁有调理。

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、就餐地及周围环境必须做到窗明玻净，舒适优雅，绿色环保。

12、每周三定期召开食堂管理人员和班组长会议，研究讨论本食堂工作重点，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、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。

**食堂周工作计划表篇2**

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xx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xx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！

**食堂周工作计划表篇3**

一、要连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，严防卫惹事故。

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，食具要做到每天消毒，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，注意价格成本合算。

十、准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：上班工夫要穿戴好工作服，不要在食堂会客，工作工夫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、库房的整齐。对食堂大的清理任务周五由班长负责全面清理，使食堂一直保持清洁、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，爱护公共设备，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。

**食堂周工作计划表篇4**

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。

2、加强食堂管理，同时加强食堂人员的业务培训，提高业务水平和质量。积极参加政治学习，不断提高为师生服务的自觉性

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。

5、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。

6、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。

7、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，

8、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。

9、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。

**食堂周工作计划表篇5**

一、优化服务提高质量

1、加强学习，树立正确的观点，增强服务意识，要把学生当作自己的子女，把学校食堂当作快餐店、小吃店、餐饮店来办，把食堂的事当作自己家里事来做来计划，做好每一个环节，不依靠、不推诿。保证让学生的早餐、饭菜质量的前提下，要确保不克扣学生、不准向学生出售馊饭、馊菜、变味食物、“三无食品”。

2、转变经营模式，提升服务质量。学校统筹管理南北两个大食堂和小食堂，张烈高老师负责想心事、想点子，要花小钱办好事，少花钱办好食，提高技术性，技艺上、搭配上技术。三个食堂独立核算成本、核算利润，开展竞争服务想方设法出新招，变花样，要提高质量，又要控制成本，努力做到“三个基本满意”。

本期实行末位淘汰制，定期对职工进行考核、投票，师生中进行调查，对末1—2位进行解聘。对分管的工作操作过程中有大的失误要提出批评和扣发工资，多次失职失误的解聘，食堂设意见箱，广泛听取师生反应，及时反馈信息，及时纠正提高服务质量，食堂内部要记载考勤，迟到、早退扣工资，请事假请人顶替，长假由学校重新安排人员，记载人员分工情况，要能查每天煮饭，做白案、炒粉、炒菜、洗切菜等主要工序的分工情况，对照检查信息查到人，发现一次扣工资5—10元。

二、加强管理，完善制度

1、加强领导，健全规章制度

①学生就餐大食堂早餐按人数分发到各班，由各班老师、学生代表领到教室分发就餐，各班早餐款与食堂结算，中晚餐到大食堂刷卡就餐，要求学生自己带碗筷。

②在小食堂就餐的同学作好登记造册工作，按上报人数核实就餐人数，全额收取资金，确保按时交纳，不流失一分钱不漏交一个人。

③严格把好刷卡关，不讲人情，不循私情，坚决杜绝吃饭不出钱，不刷卡行为，若发现一例一次将从工资中加倍扣还，不改者全校通报，一票否决。

④食堂内部管理人员，含微机、锅炉、记帐、扫地、售票、财会原则上不在食堂吃免费餐，除补课有老师就餐或特殊情况一般吃饭要刷卡（食堂内因工作原因的除外）。

⑤锅炉房供应开、热水一律要凭票供水，一律要用开水瓶打开水，提桶、水桶一律不供。如发现管理人员不履行职责，不坚持原则，轻者提出批评直至扣工资。

⑥微机管理人员要热情服务广大师生。保证学生充值款全额到位，确保帐帐相符，帐机相符（充值消费余额）微机员、锅炉工要服务于厨房，为其提供一流服务。

⑦清洁工必须保证大厅及周边卫生小区内的卫生及时打扫，每天做到“三扫”到位，有班上课，有学生就餐就必须打扫。

⑧小食堂物品的采购必须由库房调出，需要购置须经学校批准，统一购置。常用蔬菜可由大厨房一同采购，小食堂记帐，特殊菜可一同采购或轮流采购，单独核算。

⑨所有物品的采购必须严格把好采购关，专人负责，索证检查，定点采购，确保品名、单价、数量与食物相符，采购记帐人员，必须履行职责，确保工作时间。

⑩除学校因工作原因解聘外，工作必须满半年，否则扣一个月工资，留一个月工资作保证金。自行离岗后再不聘任，原则年龄超过45岁以上不聘任。

三、抓安全，保平安，抓卫生，保健康，抓质量，保利润，抓充值，促消费。

1、学校食堂工作员必须持有卫生部门颁发的健康许可证，否则不能聘用。

2、确保饭菜质量，保证师生的用餐安全。

3、学校食堂服务师生，微利经营，服务师生。

4、职工必须持健康证和卫生知识培训合格证上岗。

一个崭新的食堂发展蓝图民绘制，一支善于管理的人才队伍已涌现，一班高素质的员工正在培训中，龙坪中学食堂管理工作力争成为先进单位。

**食堂周工作计划表篇6**

?幼儿园教育指导纲要》中指出，幼儿园应把幼儿健康放在第一位。食堂工作是幼儿园卫生安全工作的重中之重，为了确保幼儿的饮食安全，我们在实际工作中将一切防患于未然，高度重视，常抓不懈，严把食品入口关，确保幼儿食品卫生和饮食安全。以下是我园在做好食堂卫生安全工作方面的几点做法：

一、完善食堂基础设施

食堂建成了了熟食间、库房、更衣室等，将有限的空间得到了最充分的利用。从择菜、洗菜、切菜到炒菜，再从餐具的洗刷、消毒到使用，全部流水线作业。食堂光线充足，空气流通，防蝇、防鼠、防尘设备完善。机械设备齐全，现有蒸饭车、和面机、压面机、餐具摆放架等设施，分类明确，标记明显，专物专用，为确保幼儿食品卫生安全奠定了良好的物质基础。

二、健全和完善各项规章制度

成立食品卫生安全管理领导小组，监督岗位责任制的落实。实行分工负责制，各人负责一项工作，提高工作效率，提高服务师生的意识和水平。具体职责分工明确，详细制定了食堂管理人员岗位职责、炊事员岗位职责等；同时广泛征求家长、教师对伙食安排等方面的意见和建议，不断完善食品卫生各项管理制度和措施。制定了“幼儿园食物中毒应急预案”、“幼儿园食物中毒事故责任追究制度”等，从而杜绝意外事故的发生。幼儿园还根据《潍坊市学校安全管理规范》逐步完善了《食堂安全制度》、《食堂卫生管理制度》、《食品加工制度》、《食堂消毒制度》、《食堂库房管理制度》、《饭菜留样制度》、《食品原料采购索证制度》等，加强食堂的卫生工作的指导。

三、工作人员持证上岗，确保食堂卫生安全

对食堂工作人员，我们要求做到每半年进行一次全面的体检，持证上岗。而且每年都要经过中续体检，更换健康证，以确保炊事人员的健康。同时两周进行一次业务学习，学习有关文件和食品卫生知识、食物中毒预防知识、餐具消毒知识等，不断提高对幼儿食品卫生安全工作的认识。上岗后严格要求形成良好的卫生习惯：工作前、便后用肥皂和消毒液及流动水洗手；工作中穿戴整洁的工作服、工作帽；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指；食堂卫生每天一小扫，每周一大扫，所用器具及时清理，物品用后物归原位。使我园食堂始终给人一种清新明亮、整洁卫生的感觉。

四、严把食品采购加工关，确保食品卫生安全

1、我园坚持从正规渠道进货，严抓食品进货关。送货方必须提供《卫生许可证》、《营业执照》、《质量检测报告》、《健康证》等凭证，保证了食品的质量。食品进入食堂后，从验货、登记实行层层把关，保证食品的新鲜卫生。并建立了食品及原料采购索证台帐，明确责任，杜绝腐烂变质食品进入食堂。

2、食品原料勤进少存，蔬菜、水果等保鲜食品日进日清，确保幼儿食品营养新鲜。冰箱内食品生熟分开存放，避免交叉污染。食堂库房干燥卫生明亮，食品分类分架离地离墙摆放，有专人管理。

3、食品加工后立即食用，剩饭剩菜全部倒掉，并有专人每天负责处理。坚决不给孩子食用隔日饭菜，杜绝食物中毒现象的发生。工作人员严格按制度操作，蔬菜先洗后泡再切，彻底清除农药残留，保证营养素不流失。动物内脏、鱼类、虾类等也要清水漂洗干净，去除更多有害物质及异味。食堂各种炊具配备齐全，生熟分开，标记明确，专物专用。

4、坚持饭菜留样程序，确保突发事件有据可查。每餐的.饭菜都要用专用密封容器留样，随时检查餐、点的卫生质量。留样的品种要齐全，数量要保证达到每种食品100克，留样时间保证24小时。

五、严格消毒制度，确保餐饮用具卫生

幼儿使用的餐具坚持每餐用后清洗蒸汽消毒40分钟，做到“一洗、二涮、三消毒、四保洁”；水杯每天用消毒柜消毒，毛巾每周两次用稀释的84消毒液浸泡消毒并太阳暴晒；桶每天清洗蒸气消毒40分钟；菜板、菜刀每天用沸水烫洗消毒，笼布每次用后洗净晒干，存放在固定的容器内；生、熟抹布、毛巾每天分别清洗，用“84”液浸泡消毒后，挂在固定的位置。所有消毒工作都做好登记签字，责任明确。

六、加强食堂安全保卫措施，确保食堂重地安全

食堂是保障幼儿饮食安全的重地，严禁非食堂工作人员随便进入食堂。送货人员送货只能送到门口，不许进入。各班老师取水、拿饭只能进入熟食间。外人进入时，必须经主管领导同意并登记后，带上脚套，方可入内。

总之，讲卫生才有健康，保安全才有质量，做好幼儿园的食堂安全是幼儿园整个工作的重中之重，是保障幼儿身体健康的有力保障。所以我们更要扎扎实实做好幼儿食品卫生安全工作，将爱心捧给孩子，将放心送给家长，为幼儿的健康成长保驾护航。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找