

最新小班小厨房目标和指导要点 厨房工作计划(优秀7篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

小班小厨房目标和指导要点篇一

指导思想：

后勤工作是幼儿园管理和教育的基础。在幼儿园领导的关心和支持下，在教师的积极配合下，园区建筑和园区环境在原有的基础上发生了更大的变化。认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，做好后勤工作，确保供应，明确责任，分工到人，认真做好卫生保健、财务工作、食堂工作、境绿化管理。

具体工作如下：

1. 坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园做实事，做好事。
2. 好学年预算、决算审核、检查监督工作，严格执行财务制度和财务制度。
3. 财务制度严格，分工明确。所有财务支出必须在校长的统一安排下进行。每张发票必须由校长签字，并每学期审查一次财务账户。
4. 会计坚持每月报告结算报表，使校长能够掌握资金情况，合理安排资金。

1. 及时采购和更新教学用品、办公用品和教学玩具，并根据园区特点制作各班教学用品和环境布局材料。

2. 做好幼儿园维护工作，经常检查大、中、小玩具，消除不安全因素，及时维护幼儿园门窗、玻璃、自来水等。

3. 做好幼儿园的保健工作，经常对儿童玩具、被子和宿舍进行消毒。并记录消毒。各班教师要配合保健老师做好工作。

1. 管理好花卉、树木、草坪和果园。在草坪生长期，要保护好草坪，使其生长良好。同时，要加强施肥，增加一些花木，使校园常青、芳香、美化。教育孩子们照顾幼儿园的每一棵树和每一棵树。公园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，美化、绿化、净化，充满童趣。

2. 加强幼儿园卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班主任负责，一天一小扫，一周一大扫，保证干净整洁，窗户干净整洁，室内外无纸屑、痰迹、杂物，各种用具摆放整齐，清洁区无杂草。

小班小厨房目标和指导要点篇二

厨房生产控制是对生产质量、产品成本、制作规范，在三个流程中加以检查指导，随时消除一切生产性误差。保证达到预期的成本标准，消除一切生产性浪费，保证员工都按制作规范操作，形成最佳的生产秩序和流程，计划如下：

1、 对菜谱、菜单进行标准、标最化制订。

2、 对三个流程的产品制作标准加以规格化，包括加工规格、配份规格、烹调规格、加工规格主要对原料的加工规定用量要求，成形规格、质量标准。

3、 按生产流程实行程序控制，每一道流程生产者，对上一

道流程的食品质量，实行严格的检查控制，不合标准的要及时提出，帮助前延程序纠正。使整个产品在生产的每个过程都受到监控。

4、按厨房的生产分工，实行责任控制法。每个岗位都担任着一个方面的工作，岗位责任要体现生产责任。首先每个员工必须对自己的生产质量负责。其次，各部门负责人必须对本部门的生产质量实行检查控制，并对本部门的生产问题承担责任，把好菜品质量关，对菜肴产品的质量和整个厨房生产负责。

5、对那些经常和容易出现生产问题的环节或部门，作为控制的重点，这些重点是不固定的，哪个时期，哪个环节出现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查控制，随着重点的转移，逐步杜绝生产质量问题，不断提高生产水平，向新的标准迈进。

厨房产品质量管理计划

厨房为了向客人及时地提供各种优质产品，保证满足客人的一切需求，对产品的质量管理有不可避免的职责。对此，制订本计划：

一、据菜和产品安排厨师班组，各班组在厨师长和主厨的领导下进行工作，并对各自的烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证质量。

二、各班组必须服从领导，按菜谱、菜单和特菜及预订菜肴的切配烹调。上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量。

三、加工原料坚持先进、先出的原则原料的领用、备货、涨发必须认真细致，分档取料要合理化使物尽所用。冰箱仪器摆放整齐、生熟分开，每天进行整理，防止食品变质，发现

变质食品不准加工出售，应报总厨处理。

四、坚持饭菜不合质量不上，不合数量不上，盛器不洁不上，不尊重宗教信仰不上的原则。尤其是花色菜，火功菜认真对待，不任意改变风味特点，严格按顺序和宾客要求掌握出菜时间。

五、严格把好食品卫生关，从进货、领料、烹调制作 都严格检查，防止食物污染。严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。

六、为杜绝菜品质量不合格的问题，对厨师炒菜流程进行跟踪服务，促使厨师在烹制中下功夫确保产品质量。

七、随时根据市场需求的变化和顾客对菜品提出的要求，对菜品进行局部的修整和完善，提高菜品的质量，使菜品色、香、味、型更适合人们口味的变化。

小班小厨房目标和指导要点篇三

我韩国料理店的经营理念是一个最重要的理想和信念，它是一个企业的灵魂与动力之源。

韩国料理店的远程目标是在全体员工的努力下，将我店的`烧烤食品不断创新发展，搭配出适合大部分人群的口味，将我韩国料理店发展成为远近驰名的著名餐饮店。

转眼之间20xx年即将过去，充满挑战与机遇的20xx年即将来临。我作为店长，现制定20xx年韩国料理店厨房年度工作计划：

首先要有开放的心态、良好的好学心态，不断掌握当地市场动态，吸引更多的客户，维持住特定客户。通过不断学习，努力提升食品口味、质量。提高产品的文化内涵，提高产品

竞争力。

严格控制原料质量、重视食品安全，在仔细研究菜品的色，香，味，型之外，还应该在每道菜品上菜之前自信检查。

让每位员工以良好的心态，开明的态度，对待顾客，对待同事。特别是在节假日等人流高峰时段，员工之间加强沟通理解，团队配合工作。

对日常用水，电，气进行严格监管，注意关闭一些不经常使用的楼道电灯。

加强工程部门的沟通，定期对设施和设备进行保养、保修，发现设备损坏情况，及时加以检修，确保设备运行正常，万无一失。

原材料的合理使用，物尽其用。

使厨房安全，卫生，质量，效率，形象，以提高生产效率，提供高质量的服务，以消除或减少浪费，提高物料使用效率。

厨房消防安全是一切工作正常进行的根本所在，相关人员应该切实做好消防安全工作。定期更换老旧消防设备，对于电器、天然气、煤气等设备进行检修维护。

这些都是我韩国料理店20xx年的总体工作计划，作为韩国料理店店长，我将带头做好以上工作，带领大家创造更加辉煌的业绩。

小班小厨房目标和指导要点篇四

厨房管理是现代餐饮业管理的重要组成部份。不光从对于客人不断改变的餐饮要求方面看，仅从餐饮业获得最佳利润和长远发展的方面来看，厨房管理都是重要的。

在谈及厨房管理之前，我首先对于厨房员工乃至整个餐饮部、酒店将倡导和崇尚的风气加以陈述。

一、倡亲密风尚

所谓亲密，即全体员工，包括管理者与员工，员工与员工，员工与顾客彼此融洽如一家。

二、提倡团结风尚

所谓团结，即全体员工分工明确，又互相合作，是目标一致下的团结。这种团结是企业实现自己目标的根本保证，是企业发展的动力，团结才能使员工同心同德，并肩工作。

三、提倡互助风尚

所谓互助，即员工无论在工作中，还是生活中都彼此互相关心互相爱护和帮助。

四、提倡友爱

即员工彼此友好相处，互相厚爱，友爱以“仁”为基础，只有“仁”才能与别人友爱友善。员工都有要求做到严于律己，宽于待人。

五、提倡勤俭风尚

所谓勤俭，就是勤劳俭朴。勤俭是企业的宝贵财富，而厉行节约，反对浪费，同样是企业兴业之道。

六、提倡尊重风尚

所谓尊重，即是企业内部尽管有职务，工种之分，但企业的每个成员都要能彼此尊重，不轻视他人，多看别人的优点，多向别人学习，能尊重别人的人格、知识、技术和劳动乃至

生活习惯。

七、提倡合作风尚

所谓合作，即工作尽管有分工，但能做到分工不分家，能分工合作，不以邻壑，不论份内外的事情都能关心，尽心尽力地去做，主动帮助别人。

八、提倡信任风尚

所谓信任，即企业的管理者与员工之间能彼此理解，不猜忌，信得过，不以势压人，不欺上瞒下，能选贤任能，知人善任，唯才是举，做到用而不疑。上下都能坦诚相见，热忱相待。

总之，企业风尚所涉及的方面很广，它实际是企业员工长期自觉形成的良好风气。这种风气，做为厨房管理者将极力指导，使整个厨房组成员都具有良好的风尚和精神面貌，也相信整个酒店都表现出良好的风气，因为这些将是企业的巨大精神财富。

综上所述，我相信员工在这样良好的氛围内工作，再加以管理必然会树立良好的企业形象，才能无暇地参与到市场竞争中去，为利于开拓市场与产品。扩大影响和信誉，制订该系列管理计划。

厨房生产流程控制计划

厨房生产流程包括加工，配份和烹调三个程序。三个程序将分为不同班组或岗位，这期间有许多环节，要使每个环节紧密联系又明显划分，就要对厨房生产流程加以控制。

厨房生产控制是对生产质量、产品成本、制作规范，在三个流程中加以检查指导，随时消除一切生产性误差。保证达到预期的成本标准，消除一切生产性浪费，保证员工都按制作

规范操作，形成最佳的生产秩序和流程，计划如下：

1、对菜谱、菜单进行标准、标最化制订。

2、对三个流程的产品制作标准加以规格化，包括加工规格、配份规格、烹调规格、加工规格主要对原料的加工规定用量要求，成形规格、质量标准。配份规格是对具体菜肴配制规定用量品种和数量。烹调规格是对加热成菜规定调味汁比例、盛器规格和装盘形式。以上每一种规格将制成文字表格张贴于工作处随时对照执行，使每个参与制作的员工都明了自己的工作标准。（或制成卡片如制备方法卡，制作程序卡……）

3、按生产流程实行政程序控制，每一道流程生产者，对上一道流程的食品质量，实行严格的检查控制，不合标准的要及时提出，帮助前延程序纠正。使整个产品在生产的每个过程都受到监控。

4、按厨房的生产分工，实行责任控制法。每个岗位都担任着一个方面的工作，岗位责任要体现生产责任。首先每个员工必须对自己的生产质量负责。其次，各部门负责人必须对本部门的生产质量实行检查控制，并对本部门的生产问题承担责任，把好菜品质量关，对菜肴产品的质量和整个厨房生产负责。

5、对那些经常和容易出现生产问题的环节或部门，作为控制的重点，这些重点是不固定的，哪个时期，哪个环节出现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查控制，随着重点的转移，逐步杜绝生产质量问题，不断提高生产水平，向新的标准迈进。

小班小厨房目标和指导要点篇五

1. 制定合理膳食食谱。广泛听取家长、老师、专家的意见，根据幼儿的特点制定科学、合理的食谱，尽量增加食物的种

类和数量，确保营养均衡，做到粗细、咸甜、希稠合理搭配。

2. 严格保证厨房的卫生管理。厨房每天一打扫，一周一打扫厨，要经常消毒，餐具要经过“一冲、二洗、三消毒”的程序。生熟餐具要分离，厨房工作人员进厨房前要换衣消毒。

3. 做好食物储备与储藏。食物应有专门人员负责，不同食物要分离，做好食物的取样，保证最佳食用日期。

4. 做好采购工作，力求采购到最新鲜的食物，把幼儿的健康与营养放在首要位置。

5. 要保证水的供应，尤其是开水的供应，保证幼儿每天摄入足够的水分。

每个工作人员在工作之前都要进行严格的选拔与培训，合格的才能上岗。同时，提高工作人员的食品安全意识，杜绝食物中毒现象的发生。

做出更美味的、适合幼儿的食物，保证幼儿的营养与膳食，提高幼儿的身体素质。

小班小厨房目标和指导要点篇六

20xx年已经过去，回首年前的工作计划和这一年中忙碌的种种，厨房员工付出了艰辛的努力。大家齐心协力、积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。一个忙碌而又充实的20xx年已经过去，迎接我们的是一个充满挑战性的20xx年，展望新的一年我会从以下几点去努力：

1、加强厨房内部培训：根据前一年的工作总结，以及三月份本店装修工作不忙之际，对厨房员工工作能力差和工作意识不强的人，严抓新员工的工作服务意识。强化岗位技能培训，

提升员工的综合能力。

2、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学。及时了解本地、外地市场动态，加强和采购的沟通，对市场的创新、原材料的尝试。加强厨师之间的沟通，取长补短、不断充实自己。

3、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关。重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美。对菜品搭配、分量、温度严格把关。杜绝异物、杂物、变质变味的菜品出现。

4、前厅和后厨沟通协调：每天及时加强对客人反馈信息的正确对待，重视并以良好的心态、虚心的态度不断提升菜品质量。针对上菜快慢、顺序严格把关。对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排，套餐的沟通加强。

5、能源节约：对每天的水电气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程组的沟通，定期对设施设备的保养、报修。正确安全使用操作设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关。严格杜绝变质变味的食品流入本店，协调各部门对原材料相互配合使用。

8、淡季营销方案：对于餐饮娱乐的企业，都有大起大落的时候。加上三月份本店装修，加强商务餐的菜品质量，变化出新，吸引本大厦的员工，争取商务餐能在新的一年中更上一层楼。装修完毕后，更新音乐美食的菜品，加强菜品质量，把毛率提上一个台阶。

9、一如既往做厨房“六常法”和卫生工作、厨房的卫生和“六常法”工作认真一直是厨房的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。

10、合理安排人员、劳动力综合运用，在竞争日益激烈的当今，人员紧张。根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

总之这些都离不开全体厨房人员的共同努力，离不开领导的支持和配合。最后我用一句话总结我个人心态，我会打好这份工，做好这件事，用一颗平常心去迎接美好的朋友。

小班小厨房目标和指导要点篇七

“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：

为了进一步提高我园食堂从业人员的综合素质，对食品卫生安全知识、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。

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。

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

一、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。

二、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。

三、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。

四、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水平。

五、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。