

# 2023年食堂十月工作计划(通用8篇)

时间流逝得如此之快，前方等待着我们的的是新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。通过制定计划，我们可以更好地实现我们的目标，提高工作效率，使我们的生活更加有序和有意义。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。

## 食堂十月工作计划篇一

2018年，我们将按照“强化管理、精心保障、优质服务”的工作思路，紧紧围绕区委、区政府的中心工作，坚持又好又快的发展方针，立足本职岗位，创一流业绩，为构建和谐开福全力奉献，进一步提升服务和管理水平。工作计划网后勤工作计划频道为大家提供《2018年政府食堂工作计划》，欢迎大家前来参考和借鉴。

- 1、深入贯彻落实“十七大”精神，进一步解放思想，深化后勤改革，不断提高后勤保障能力。
- 2、全力支持全区各重点工程建设，配合做好主要会议及重大活动的后勤保障工作。
- 3、按区委、政府要求，进一步完善办公配套设施建设，完成好政务中心、卫生防疫站、食堂改造工程。
- 4、切实加强对机关国有资产的管理和维护，确保各类设备设施的完好。
- 5、加强对物管公司执行合同条款的监督力度，并按所确定的绩效考核细则实施考核。
- 6、严格执行《食品卫生法》，严把病从口入关。抓好机关食堂管理，提高饭菜质量。

7、对机关大院实施24小时动态监管，落实责任，确保大院不发生消防、交通安全及重大盗窃事故。8、积极配合做好防汛、防疫、救灾等全区突发性工作。

9、按市场化原则，做好城区房产处置工作。

10、继续与远大公司做好能源合作工作，在确保空调效果的前提下做好节能降耗工作。

11、定期组织好各类技术人员的培训工作，不断提升后勤队伍的整体实力。

12、推进党风廉政建设，确保党员干部廉洁自律。不出现“党风廉政建设”“社会治安综合治理”“计划生育”和“安全生产”等“一票否决”的问题。

13、完成区委、政府交办的其它各项任务，办理好人大议案、政协提案工作。

## 食堂十月工作计划篇二

一、培训目的为了提高我校食堂从业人员的综合素质，做到文明、守纪、爱校、爱生、安全、卫生、有序、规范。尤其是：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，要提高我校食堂从业人员的素质，加强他们的安全意识，使他们高质量地为教育、教学服务。在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位师生吃的放心、舒心、开心，为我校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

每月安排两次培训和学习。（根据我校食堂的具体情况，从九月份开始学习，具体安排附后）

- 1、及时派员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、食堂定期组织有关人员开展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，每学期至少进行一次。
- 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。

### 清理班培训计划

### 切配班培训计划

### 食堂管理人员及从业人员培训计划

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。

### 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行表彰。

### 刘集二中

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、培训时间

时间为每学期至少二次

## 四. 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。

## 五. 培训的组织实施与培训形式

1. 培训的组织实施：由义乌市规矩培训内容具体食堂人员的工作时间组织实施。

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。

3. 几级参加教育局及卫生局的学习

为了有效的做好食品卫生工作，避免人为因素引起的食物中毒的发生，制定本规定。1. 定期组织从业人员学习食品法律法规及相关知识，学习与本岗位相关的卫生习惯及操作标准，使从业人员了解熟悉有关应知应会内容。2. 建立完整的从业人员学习培训记录，内容包括：培训时间、培训地点、培训内容、参加培训人员名单。3. 食堂从业人员必须按要求参加卫生部门、教育部门组织的各种从业培训及考试，不参与者或考试不合格者给予开除处理。

学生食堂是学生在校生活就餐的重要场所，直接涉及到就餐学生的身心健康及生命安全。

是食堂管理工作的重要组成部分。

一、食堂人员每年参加一次上级有关部门组织的食品卫生安全教育的培训。

二、食堂人员每年参加一次身体健康检查，绝不允许从业人员无体检合格证上岗。

三、设立食品卫生安全教育知识专栏，向就餐学生及食堂从业人员进行宣传、教育。以提高认识，提高自我预防能力，宣传资料每月换一次，不断更新内容。

答：食品应当无毒无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色香味等感官性状。

2. 食品生产经营者的定义是什么？

答：使用前必须洗净、消毒；用后必须洗净，保持清洁。

30. 患有哪些疾病的人不得参加接触直接入口食品的工作？

答：凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参加接触直接入口食品的工作。

食品生产经营过程必须符合哪些卫生要求？（请至少回答5方面）

不得接触有毒物、不洁物；

（7）直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包

装材料；

(9) 用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准；

(10) 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

一、食堂全体工作人员必须提高“一切为了就餐者健康与生命负责”的认识，时时处处加强食品卫生安全工作。

二、食堂各岗位工作人员要认真履行各自的职责，要严格按照食品采购、加工、销售、消毒各项制度的要求进行工作，不得违犯操作规程。

三、食堂从业人员要随时参加各级各类培训，不断提高业务能力和掌握食品卫生方面的有关知识，提高食品卫生安全防御能力。

四、食堂重地、闲人免进，尤其是主、副食操作间，更要控制闲杂人员进入，学生开饭时间尤其要密切注意陌生人进入就餐大厅及后面操作间。

五、腐烂变质食品一不许采购，二不许储存，三不许加工，四不许销售。隔夜的饭菜，一般不许再出售，确认没有变质的食品必须经过高温加热后再出售。

## 食堂十月工作计划篇三

紧张而忙碌的\_\_年即将过去，在\_\_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\_\_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，更好的开展对客服的同时，保证餐饮各区域营业收入。

(一)、工作总结如下：

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

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

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

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

(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\_\_人下进行精减到年底编制为\_\_人，服务员编制减少\_\_人，将传菜员和洗碗工工作进行合并成后勤部，减少编制\_\_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。

## (二)、艰难中求发展，稳定中求利润。

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，针对性地进行培训，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。

## (三)、细部着手，充分体现细微化服务

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感情回报。

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，唯一的目的是使客人满意。

#### (四)、服务举措的推出，促进服务质量的提升

##### (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。

## 食堂十月工作计划篇四

一要继续加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

二严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持证上岗，严防卫生事故发生。

三严把食品采购、运输、储藏关，已经变质和腐烂的食品，坚决不进入食堂，以防食物中毒。

四搞好学校食堂卫生，炊具做到一日一消毒，食品生熟分开，预防传染病发生。

五食品要保持清洁卫生，夏季要做好防蝇、防鼠、防尘工作，冬季要做好保温工作。

六各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应及时，少采勤购，搞好价格成本核算。七正确处理工作人员之间的关系，要友好协作。

八工作期间工作人员要穿戴好工作服，不在食堂会客。定期洗澡、理发，不留过长指甲，不带首饰。食堂餐具、地面、库房要保证整洁，始终保持清洁卫生有序。

# 食堂十月工作计划篇五

## 一、指导思想

学校安全关系到师生生命安全，关系到教育教学工作的正常开展，“安全第一，预防为主”是建国以来党和国家一贯的安全生产方针，也是学校正常工作开展保障。党中央、国务院三令五申强调安全工作，江总书记也多次指示安全工作。为此本校结合自身实际，严格贯彻执行党中央、国务院等各部门安全工作指导方针，制定本计划。

## 二、具体工作

- 1、加强校安全工作领导小组建设，个别人员参加有关培训，持证上岗。
- 2、健全规章制度，明确工作职责，严格执行有关规章制度。并经常学习有关安全管理、安全上岗方面的知识。
- 3、定期和不定期检查各类安全设施，加强对重点场所的管理。
- 4、经常开展各类安全教育活动，使师生增强安全工作观念。经常利用电视、广播对学生进行安全教育。
- 5、加强教师护导、食堂值班的管理，经常检查、督促要求提高工作责任心。
- 6、经常检查电器电路，杜绝火灾隐患。防止触电、火灾等事故。
- 7、进一步配备消防设备，加强硬件建设。
- 8、加强食堂安全工作，严格食品卫生。

9、加强饮用奶和饮水卫生，经常督促自来水公司对饮水机进行消毒，教育学生养成卫生习惯。

10、高温季节，防止师生中暑；冬季要严防火灾事故，经常加强检查。

八堡彝族苗族乡复兴小学学校食堂

工  
作  
计  
划

## 食堂十月工作计划篇六

认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》。以学校工作要点为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂从业人员队伍建设，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。使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保持a级食堂的荣誉。

工作要点：

对照a级食堂建设标准，对食堂操作区域进行局部改建，使食堂布局更趋合理，各操作间功能更为明确。购置必要的厨房设备、器具，淘汰一些破损陈旧的厨房用具，对一楼、二楼、三楼餐厅进行局部改建和装修，进一步改善师生的用餐环境。

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，

继续抓好食堂内部管理工作，进一步完善食堂内部管理制度。专职管理人员坚持每天对食堂工作进行检查。主要从食品进货、储存、加工、留样、销售及消毒、环境卫生等方面进行检查和督促，并做好检查记录（每星期记录一次）。发现问题及时督促及时整改。以确保师生饮食安全。平时多方面收集师生对食堂工作的意见及建议，学校膳管会的检查意见，及时反馈给食堂负责人，并督促其整改。食堂接受各级卫生监督部门的检查，并对存在的问题及时向上级汇报，向食堂负责人反馈，并督促其限期整改。

学习《中华人民共和国食品安全法》、重温《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学习《食堂“五常法”管理》、《食堂“五常”制度》以及相关的法律法规。邀请北仑卫生局领导进行集中培训一次。参观兄弟学校食堂“五常法”管理实施情况。食堂新招聘的从业人员必须参加北仑区卫生监督所组织的食堂从业人员卫生知识电子化培训考试，并持证上岗。

食堂继续实施“五常法”管理，通过对近一年来食堂试行“五常法”管理工作的分析和总结，发扬优点，克服缺点。并对照“五常法”的操作标准，找出不足之处，不断提高管理水平。使食堂管理进一步系统化、规范化。

在北仑卫生监督所领导指导下，严格按a级食堂的标准开展食堂管理工作，加强食堂硬件建设和监督考核力度，同时要教育全体员工，发扬成绩，乘势而上，加倍努力，把已取得的成绩转化为持久的效果。保持a级食堂的荣誉，创建区食品安全示范学校。

## 食堂十月工作计划篇七

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。

1、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。

2、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。

3、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。

4、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。

5、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。

6、个人方面要注意：上班时要穿戴好工作服，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。

（一）二月份：

1、召开会议，布置开学食堂工作；

2、加强食堂用工管理，规范、核批各校食堂用工；

3、组织实施对大宗食品统一采购，签订合同，招标定点采购；

4、组织学校各班统一收费，及时开据缴入财政专户；

（二）三月份：

- 1、检查各校食堂收费情况；
- 2、检查各校二月份财务收支和公示情况；

（三）四月份：

- 1、检查各校三月份财务收支和公示情况；
- 2、组织对各校食堂满意度测评；
- 3、进行食堂安全卫生检查；

（四）五月份：

- 1、组织对各校食堂安全卫生等食堂工作常规检查
- 2、检查各校四月份财务收支和公示情况。

（五）六月份：

- 1、组织对各校迎中考和小学毕业考试食堂工作常规检查
- 2、检查各校五月份财务收支和公示情况。
- 3、组织对各校食堂财务人员业务培训。
- 4、检查各校本学期财务收支和伙食费结算公示情况。

## 食堂十月工作计划篇八

### 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。

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！