

2023年文明食堂工作计划 员工食堂工作计划(优秀7篇)

在现实生活中，我们常常会面临各种变化和不确定性。计划可以帮助我们应对这些变化和不确定性，使我们能够更好地适应环境和情况的变化。计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？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。

文明食堂工作计划 员工食堂工作计划篇一

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。

成品班培训计划

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

学校食堂从业人员培训方案

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

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。

文明食堂工作计划 员工食堂工作计划篇二

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。

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。

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，操作技能参差不齐，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。

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健康康。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。

文明食堂工作计划 员工食堂工作计划篇三

一、 工作目标

学校始终坚持服务学生为宗旨，以优质的服务和卫生可口的佳肴为工作己任，不以盈利为目的，以科学测算、合理的安排作为提高学生伙食质量的途径，切实做好后勤保障，让全校学生以充沛的精力投入到学习生活工作中。

二、认真做好开学前食堂准备工作

- 1、按教育局要求提前做好员工培训。
- 2、检查食堂状况，做好开学准备。。
- 3、确定食品原料供应商。
- 4、做好食堂炊具餐具及其他卫生工作。

三、具体实施途径和方法

- 1、我校食堂实行标准化、科学化、制度化管理，建立健全各种规章制度和责任追究制度，做到有章可寻，按章办事。

2、加强对工人的工作态度、工作能力和工作质量的监管，认真做好考评考核工作，注重过程考核，并与工资挂钩。杜绝非食堂工作人员进入操作间。

4、进一步加强对食堂餐具用具的清洗、消毒，加强食品留样试尝。消毒时间每次不少于半个小时。认真做好清洁卫生工作。认真做好食堂工作人员晨检工作。

5、定点采购，建立索证制度，加强物资管理，确保食品原料安全。

6、精心策划、科学安排，保证学生膳食质量，为师生提供优质服务 and 可口的佳肴，为学生提供像家一样温馨氛围。

7、着装要求：进入工作间必须按要求更衣和着装，穿工作服、戴口罩、帽子、戴手套，并经常洗手。

8、集思广益，灵活配餐。多听老师、学生和家长的合理建议，保证学校食堂的正常运转。

10、加强食堂财务监管力度，做到“公开、公平、公正”，确保学生生活费“取之于生，用之于生”。

xx小学

20xx年2月28日

文明食堂工作计划 员工食堂工作计划篇四

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。

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。

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。

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。

抓文明礼貌落实

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和食堂工作人员入餐厅巡视，定桌服务，帮助解决学生用

餐中的具体问题。

严把适量关

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。

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。

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。

文明食堂工作计划 员工食堂工作计划篇五

1. 餐厅卫生由厨房负责安排厨工每天下午、晚上两次清洗、清洁，包括地面、台凳、设施用具等。
2. 由厨房负责安排厨房工作人员每月一次对餐厅的天花、墙面等进行大扫除。
3. 将建立《用餐管理制度》，对员工用餐的秩序、卫生等情况进行约束，并对违纪者进行相应的处罚。
4. 由保安队安排1名值勤保安人员每天每餐对员工用餐的纪律(包括排队打菜秩序、核对勾记饭卡、用餐过程卫生纪律等)进行管制，纠正违纪行为和提报违纪处罚。
5. 明显标示用餐时间、窗口及注意事项等，稍后将张贴用餐宣传标语，倡导健康饮食、文明用餐文化。

1. 根据目前公司用餐总人数情况，聘请烹饪技术过硬和有厨房管理经验、有职业道德、诚实忠厚的厨师1名，负责厨房具体工作的安排、指导、监督与管理；另聘请有厨房工作经验、能吃苦耐劳、服从工作安排、个人卫生形象佳、身体健康的厨工3名，协助厨师完成厨房具体的工作任务。

2. 所有厨房工作人员将统一配备衣帽，并严格要求工作着装的管理，严格厨房卫生作业的规范与要求。

3. 将建立《厨房工作管理制度》，对各项厨房工作的卫生、安全、流程、标准等进行规范与要求。

4. 制订厨房工作人员岗位职责，明确工作的义务与责任，每月进行工作考核，平时进行工作的监督与奖惩，严格厨房工作人员日常的工作管理。

5. 明确分工与合作，每月安排厨房工作人员工作指导、职业道德与团队合作的教育培训。

1. 每月28日前由两厂人事科把下月用餐人员名单及人数交至金隽行政科，并按名单开具加盖专用印章的用餐饭卡，于30日前交两厂人事科派发至职工本人。

2. 所有职工用餐时必须使用本人的饭卡由厨房工作人员进行核对勾记方可打饭用餐，厨房工作人员有权拒绝为任何无饭卡的人员打菜饭。

3. 两厂人事科必须及时到金隽行政科退回离职人员的饭卡或为新进职工办理饭卡，金隽行政科将按饭卡发放的情况统计每天实际用餐的总人数，并根据用餐总人数统计的结果进行食品的定量采购。

1. 职工的伙食人均每日成本(包括厨房的人工成本在内)为人民币8.00元，人工成本人均约占0.7元，食品采购成本人均约

合7.3元(其中预计人均食品日成本分摊为：大米约1.3元，食油约0.70元，肉食品成本约2.5元，素菜成本为2.5,其它调料副食品约占0.3元。)

2. 采购费用由食堂管理负责人根据市场及用餐人数情况进行调配与控制，以确保食品采购的定量和品质，每月由财务科提供当月的伙食费用分类统计报表，以便对食堂的费用进行更合理的调配管管制。

3. 原则上大米、食油、调料等由食堂负责人选择固定供应商采购或批量采购，由财务科统一支付费用，特殊情况视情而定。

4. 财务科于每周一定期一次性支付给食堂负责人肉、素菜食品的采购费用，再由负责人根据实际情况联系相关供应商采购送菜又或按1-2天的费用支付给责任厨师到市场购买，市场购买责任厨师应每日下午前到金隽行政科对帐，并交食堂管理负责人审核。

5. 食堂管理负责人每周一到财务科核报上周食堂所有的采购费用，每月初收集整理好上月的费用分类统计数据，报后勤管理委员会审议。

1. 食堂所有食品均必须经过厨房负责人、金隽行政科管理员、厨师或指派的验收员其中两人以上同时签名验收，并开具《验收单》方可入仓报帐。

2. 所有采购回来的食品必须经过数量的清点、重量的过秤、品质的评定认可方可开具《验收单》收货，对数量不足的应予扣减，品质不良的应视情予以退换或折价处理。

3. 将制定《食品验收标准》作为食品验收的参照依据，验收人员必须按照有关的验收标准进行验收。

4. 对有意刁难或有意放水，徇私舞弊的验收人员将进行处罚并取消再次验收的资格，情节严重并构成以权谋私者，将视情给予开除。

1. 所有的大米、食油、调料、干菜类、副食品等验收后统一入食堂食品仓，食品仓由食堂负责人指派金隽行政科人员负责日常的管理，所有食品的领出必须由厨师签单领出，并统一入食品仓库帐。

2. 所有食品的储放原则上均需用垫板垫起，不得直接放于地面，防止虫害鼠害。

3. 食品必须按三分原则分类、分区、分层摆放，并严格控制库存量和先进先出的发放，保持仓库内的通风与干燥，预防食品的混杂变质和污染、发酶、腐烂等。

4. 由厨师每天下午向食品仓管理员领出第二天所需的所有食品，剩余的必须如实呈报，由管理员根据实际情况减少相应的发放量，严格控制过多的食品留在厨房，以免变质或流失。

5. 所有的鲜菜类即签收即领出，肉食类必须及时的清洗后放于冰柜或冰箱内保鲜，水菜类不得堆压以防变黄或腐烂。

6. 生、熟类食品必须严格的分开储放，已做好待分发的食品必须加盖

1. 厨房必须得到有效的管理。

1) 每天必须对厨房内的地面、厨具、桌柜设备等进行定时的清洗；

2) 所有的厨房工作人员必须按规范穿着工作衣帽及保持个人卫生；

3) 制定《烹饪作业管理规范》，以确保食物的安全、卫生与质量；

2. 员工用餐的餐具、用具、厨具等必须得到严格和有效的管制。

3. 食堂工作人员素质必须得到有效的提高及有效的管理其工作。

4. 开餐的时间及份量的分配必须合理的掌握好。

5) 参考份量的标准给员工分菜，努力做到人人足够又不浪费和平等；

5. 食物的质量必须得到严格有效的管理，确保员工饮食健康。

3) 规范对食物的配送、储存及粗细加工，以确保食物生料的质量；

4) 根据健康饮食营养的需要来选择与搭配员工的食物菜谱；

5) 提高烹饪工艺的要求，确保食物的色、香、味及营养等；

6) 提高员工汤饮的质量及营养；

7) 尽可能增加菜色，以满足员工不同口味的需要；

6. 食堂应在条件许可的范围内尽可能为员工提供良好的饮食服务。

1) 为员工定期公布每天的菜单及每周的伙食费用等；

3) 为员工提供优质的早餐及为加班的员工提供夜宵服务；

6) 如有可能还可设立小卖部等；

7. 规范伙食成本的控制与管理。

3) 肉类、蔬菜等鲜类食物亦应尽可能固定供应，以确保质量及降低成本；

8. 员工伙食的管理、监督与支持。

总之，要做好员工伙食的管理，思想上必须具备有尽心尽力为员工服务的心理，方法上必须按上述的几个方面进行规范运作，管理上还得勤加要求、指导与监督，同时还要多了解与沟通员工的意见等。任何的工作与管理，无论是看似简单抑或是复杂，真正要做好和管好，就必须要有专业的知识与经验，同时不仅要有足够授予的'管理空间，而且需要各级领导的大力支持，不会受到其它外在因素的干扰，才能真正的把工作做好。

文明食堂工作计划 员工食堂工作计划篇六

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，将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。

文明食堂工作计划 员工食堂工作计划篇七

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、切实加强了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。

3. 企业食堂工作计划