# 如何做好中坪幼儿园食堂管理工作

来源：网络 作者：眉眼如画 更新时间：2024-08-07

*第一篇：如何做好中坪幼儿园食堂管理工作如何做好中坪幼儿园食堂管理工作幼儿的膳食工作在幼儿园整体工作中占有重要位置。很多家长在为自己宝宝开学选择幼儿园的时候，不仅注重幼儿园教育教学，设备设施，整体环境，还特别关心幼儿的膳食。因此，如何做好幼...*

**第一篇：如何做好中坪幼儿园食堂管理工作**

如何做好中坪幼儿园食堂管理工作

幼儿的膳食工作在幼儿园整体工作中占有重要位置。很多家长在为自己宝宝开学选择幼儿园的时候，不仅注重幼儿园教育教学，设备设施，整体环境，还特别关心幼儿的膳食。因此，如何做好幼儿园食堂管理工作，是幼儿园管理工作中的重中之重。我认为做好幼儿园食堂管理工作应从以下五个方面做起：

一、坚持制度，把好食品进货关。

幼儿园孩子小，免疫力差，抵抗力弱，食品选择要慎重又慎重。怎样才能严把质量关？首先向供应商或生产厂家索证，对小包装食品检查厂名，厂址，生产日期，保质期等，并作好记录，合格后方可食用。但仅仅注重这些不够，还要用感官检查，嗅，看，摸，看是否正常，最后再决定是否给孩子食用。平时我们还应该关注膳食方面新闻报道，注重生活小常识积累，学习科学知识，不断提高自身素质。提高鉴别能力，把好食品安全第一关。

二、用好伙食费，把好饭菜质量关。

管理员在做好本职工作同时，要关注每天每餐幼儿的膳食。菜量的大小要适宜，菜的质量要适合幼儿年龄特点，既让孩子吃好吃饱，又不造成浪费。合理使用好伙食费。不同炊事员，在操作上各有特点，及时提醒他们应注意事项。每天抽出时间，深入班里，实地观察幼儿进餐情况，及时发现饭菜存在问题。每天安排的食谱，看一下幼儿是否能接受，是否喜欢吃。同时把老师们的意见，孩子进餐情况及时反馈给厨房工作。效果好的给予表扬，不足的及时纠正。这样既提高幼儿饭菜质量，又调动厨房工作人员的工作热情。

三、关注整体，把好食品投量关。

食堂管理员要配合好全园工作，食谱经过制定好后，管理员要认真阅读，看食谱在操作上是否有不妥之处，需要改的，要及时沟通。并且还要根据幼儿出勤情况，对食品做一下预算，及时反馈给厨房工作，确保工作正常运行。及时做好，才能避免浪费。

四、加强沟通，为家长做好服务。

由于伙房是特殊工作岗位，又不许外人随便进入，所以与家长没有直接接触。这就需要我们向家长介绍幼儿膳食情况，以及操作各个环节，虚心征求家长的意见。也希望家长能够提出好的建议，我们会积极采纳。只有这样，才能使孩子得到全面的营养。

五、不断学习，提高自身技能。

幼儿园食堂管理员具有一定的幼儿膳食方面知识。只有这样，才能不断创新与提高;还有管理员在工作中要有热情。在各方面起表率和模范作用，这样才能带动工作。只有这样，幼儿膳食质量才会不断提高，伙房工作才会有个新局面。

**第二篇：关于做好食堂管理工作的一些思考**

关于做好食堂管理工作的一些思考

食堂管理工作是公司后勤保障的重要内容，它建设和管理水平的高低不仅关系到广大职工能否“吃得饱、吃得好”，而且关系到整个公司的正常生产与健康发展等重要内容。做好食堂管理工作是一项硬性指标，容不得半点马虎。自接管公司食堂管理工作以来，我始终保持强烈的责任意识，严格要求自己，兢兢业业工作，取得了一些成绩，受到广大职工的认可。但同时由于能力所限，工作中也难免出现一些不足之处。为今后能够更好地做好食堂管理工作，提出以下经验总结及思考：

一、增强责任意识，提高服务质量。

食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前,都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不与上岗。食堂是我们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。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。

二、搞好食堂卫生，美化就餐环境。

切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改

1变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、墙壁等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

三、严把采购关口，保证食品安全。

虽然食堂的就餐人数并不多，平时定期用餐人数也只有

二十多人，但为了保证各种食品的新鲜，就需要经常外出进行采购，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。在采购时，为保证质量与降低成本，通常我都是亲自往返于各个菜市场，“货比三家，议价砍价”也是常有的事。同时在采购过程中,严把质量关口。没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

四、灵活制定菜谱，满足大众需求。

为尽量满足每个职工的就餐需求，我们经常通过沟通，而后有计划的制订每天菜谱。员工喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，做到同一菜品一个月最多吃两次，尽量保证每天都有新鲜蔬菜供应。如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜员工就喜欢吃了；泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜；芹菜叶子可以凉拌，也可以和红萝卜一起炒等等。员工的菜品丰富了，用餐时的和谐气氛也就上来了。

五、践行精简原则，实惠每位职工。

在食堂的运行中，我们始终“经济实惠，节约成本”的原则，在保证职工用餐质量的基础上，做到精简实惠。如金秋十月是收获的季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，同时也使职工的口味得到调剂，我们购买了大量

2的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并根据选择不同口味自己腌制了大白菜和各种咸菜，为餐桌增添了几道味美价廉的下饭菜，受到职工的广泛好评。

六、规范设备管理、保证生产安全。

食堂是消防安全的重点部位。各种煤气与电器设备的使

用经常埋藏着各种安全隐患，因此我们特别注意食堂的消防工作。对于食堂每日用的液化气、油、明火等都制定了相关的操作规程及使用办法，各项设备都设置了专人负责，并能够做到定期维护保养；对于食堂用的电器设备我们也经常性地进行检查，对于存在漏电等问题时，我们会及时送交有关

人员进行修理，保证设备的使用安全，杜绝一切安全隐患。

七、今后的一些工作打算。

一是进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。对此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

**第三篇：关于做好夏季食堂管理工作相关要求**

关于做好夏季食堂管理工作的通知

各食堂：

夏季高温潮湿，食物极易腐败变质，是肠道传染病高发时期，抓好食堂食品安全管理工作，是安全管理的一个重要方面。为了切实维护员工的身体健康，保证企业各项工作的正常开展，现就夏季食堂食品安全管理工作的有关事项通知如下：

一、提高认识，加大力度。各食堂负责人应加强对食堂食品安全工作的管理，组织相关人员对食堂食品安全情况进行一次检查，加强对食堂工作人员的安全教育，强化安全意识，切实杜绝饮食安全事故的发生。

二、搞好卫生，严把清洁消毒关。各食堂必需每天对就餐大厅、客户餐厅及操作间做一次清洁卫生，对冰柜、冰箱等应定期清洁消毒，对厨具（刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布）等其它工具、要定位存放，生熟食品使用的刀具须分开使用，用后洗净消毒，保持清洁。

三、严把食品采购、验收、储存关。对每天采购的菜肴物品要严把验收、质量关，禁止腐败变质或其它不合格原料进入加工环节，对储存的食品、原材料进行一次清理，以防食品变质或超过保质期。

四、维护食堂设施设备。对食堂现使用的冰柜（冰箱）、厨具电器等设备做一次维护保养。

五、加强防范，保证安全。严禁非食堂工作人员随意进入食品加工操作间及食品原料存放间，注意用火、用电、用气安全，确保干部员工的餐饮安全。

六、合理安排伙食，把“清凉”送给每位员工。合理安排夏季伙食，注意菜肴清淡、营养、荤素搭配，高温期间制作绿豆汤等，将“清凉”送给一线每位员工，杜绝员工中暑事故的发生。

**第四篇：浅谈如何做好进一步做好食堂管理工作**

浅谈如何进一步做好公司食堂管理工作

侯德平

俗话说，民以食为天。食堂工作是企业后勤工作的重要组成部分，直接关系到就餐员工的切身利益和身心健康。发恩德矿业公司领导历来对此十分重视，增加了管理人员，固定了采购渠道，下发了核算文件，统一了财务报销手续。随着发恩德矿业公司不断发展，员工的生活水平也逐步得到了提高。为做好后勤保障工作，公司各矿山后勤管理人员做了大量工作，使得食堂伙食花色品种不断增加，伙食质量逐步提高，基本满足了大家的饮食需要，也为公司生产的正常进行、效益的提高做出了贡献。如何进一步把食堂工作做细做好，把伙食费标准用好，让员工吃饱吃好吃舒适，使绝大多数员工都满意，以饱满的精神状态投入到生产工作中去，是每一位从事后勤工作尤其是食堂管理工作者应该经常考虑的问题。笔者认为，新形势下还应该从以下六个方面着手：

一、以人为本调整饮食结构。我们公司的员工来自全国各地，有着不同的饮食习惯，我 国向来有东咸西酸南辣北甜的说法。要让每个人都吃好、满意确实不是一件易事，人们常说，食堂工作众口难挑，不好干。其实任何问题都有解决的办法，需要抓住几个关键环节，一是需要了解就餐员工的来源和各地人员的百分比，从而为制定食谱、采购主副食品奠定基础；二是既要照顾多数员工的饮食习惯，也不能忽视少数人的要求；三是要定期变换饮食的花样； 四是饮食讲究科学，少盐多醋，少肉多菜；五是调味品（盐、醋、辣椒、糖）实行自助；六是经常征求就餐员工意见，及时增减、变换主副食品花样。

二、多种措施调动炊事员的工作主动性和积极性。一是根据食堂就餐员工数量确定炊事员名额，对就餐员工多于规定数额的炊事员给予适当奖励；二是把炊事员工资中的一部分与就餐员工对食堂工作（包括饮食卫生、环境卫生、主副食质量、服务程度等）满意度挂钩，满意度高則奖，低則罚。

三、严把采购关，选购质优价廉商品，杜绝假冒伪劣产品。我国改革开放以来，市场繁荣，商品应有尽有，琳琅满目，花色品种、质量超过了国外许多发展中国家。食品也形成系列产品，同样产品质量、价格五花八门，产品批发零售差价受地区、季节变化影响也不同，一些假冒伪劣产品也混杂其中。要使食品新鲜、优质，一是要就近采购，避免运输途中变质，二是要定点采购，便于追究供货方的责任，三是杂支物品采购要货比三家，从中选择质优价廉商品。

四、抓好食品保管使用环节，避免腐烂变质。我们公司各矿山采购主副食品在时间间隔 上都不会太长，夏季一般3天采购一次，其它季节4-5天采购一次。这个时间间隔在河南还是合适的，还在于抓好几个关键环节：一是对于采购回来的食品在验收后入库时要进行挑选，把那些运输过程中造成的如挤伤的蔬菜、破壳鸡蛋挑选出来，乘它们还没有腐败变质之前先行吃掉，这样就不会污染其它好的食品，便于延长存放天数；二是肉类食品要尽快存放冰柜；调味品、干鲜食品也要分类摆放；蔬菜类要分开单独存放，不能挤压；库房要保持干燥、通风、干净。在整个采购、运输、验收、挑选、入库过程中都要轻拿轻放。

五、抓好就餐员工数量登记工作，减少或杜绝食品浪费。食堂一日三餐主副食数量是根据就餐员工数量确定的，只有抓好就餐员工数量登记工作才能不至于造成饭菜不够吃或剩余饭菜太多，也只有这样才能减少浪费。从这几年的情况看，就餐员工本人签字是切实可行的。

六、建立健全并不断完善食堂管理规章制度、操作规程和考核办法。包括食堂卫生管理制度、消防管理制度和炊事员定期体检制度。真正做到以制度约束人，在制度面前人人平等，把管理的几个环节（计划、布置、检查、总结、考核）落到实处，就能推动食堂管理工作上一个新台阶。

**第五篇：幼儿园食堂规范管理工作**

幼儿园食堂规范管理工作

――让孩子满意、让家长放心

幼儿的膳食工作在幼儿园整体工作中占有重要位置。很多家长在为自己宝宝选择幼儿园的时候，不仅注重幼儿园教育教学，设备设施，整体环境，还特别关心幼儿的膳食。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，荤素搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将一日食谱向家长公示，让家长了解孩子在园的用餐情况，定期有保健医生、营养员巡视幼儿进餐情况，了解食物是否符合幼儿的口味，发现问题及时改正。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，食堂工作人员要把好取样、浸泡、清洗、操作、消毒关；并对餐具要做到“一用一消毒”，餐具用消毒柜消毒，并做好消毒记录。食堂工作人员都要持有效的健康证，并且每年都要到局医院进行定期体检，工作期间要按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生。

幼儿园饮食安全是一项长期性的工作，常抓不懈，努力提高食堂服务质量和服务水平，为幼儿的健康饮食做好保障，让孩子满意，让家长放心。

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