# 2024年学校食堂管理创新方案(五篇)

来源：网络 作者：独酌月影 更新时间：2024-06-12

*为了确定工作或事情顺利开展，常常需要预先制定方案，方案是为某一行动所制定的具体行动实施办法细则、步骤和安排等。优秀的方案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下就是小编给大家讲解介绍的相关方案了，希望能够帮助到大家。学校食堂管理创新方案篇一...*

为了确定工作或事情顺利开展，常常需要预先制定方案，方案是为某一行动所制定的具体行动实施办法细则、步骤和安排等。优秀的方案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下就是小编给大家讲解介绍的相关方案了，希望能够帮助到大家。

**学校食堂管理创新方案篇一**

为了规范公司饭堂管理工作，共同营造一个卫生、美观、优雅有序的用餐环境，特制定本制度。

1、公司为员工免费提供正常工作日工作午餐，如不在公司用工作午餐，公司不予额外餐补。

2、工作午餐标准为一荤一素一汤一米饭。菜量由厨工进行分配，米饭、汤等由员工根据个人情况自取。

3、早餐和晚餐由员工自行解决，公司按正常出勤给予早餐1元，晚餐4元的餐补。如请假或其他非公务事由缺勤者，不予补贴。

4、报餐：为节约成本，合理分配菜量，请各部门用餐人员，在上午9:30前将用餐安排报总经办前台，如未有通报者，则默认为正常用餐。如未及时通报造成饭菜浪费者，作为日常行为表现的考核参考之一。

1、用餐时间：12:00-13:00

2、用餐地点：在饭堂门口制定位置文明就餐，不得在办公区域用餐。

3、餐具应轻拿轻放，不得损坏盘、碗、筷等，有意破坏饭堂公用物品者，按价赔偿。

4、用餐时不得将餐具带出制定区域之外，用餐完毕请将餐盘放置在指定的位置。

5、力行俭省节约，饭食多少盛多少，杜绝剩菜剩饭;

6、用餐过程应注意维护公共卫生，食物残渣放置在餐盘上倒入回收桶。

7、饭堂内及就餐区禁止吸烟;

1、未经许可，除饭堂工作人员外任何人员不得进入厨房;

2、厨房清洁用品应与调味品、菜品等分开放置;

3、厨房及就餐区严禁吸烟;

4、使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生;

5、饭堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。

6、管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

(一)饭堂卫生要求

1、饭堂人员必须于开餐前完成就餐区及厨房的清洁工作：

2、将餐桌上的剩余物倒入垃圾桶内;

3、用洁净的抹布擦两次以上桌面，保证桌面无水迹、油污;

4、保证厨房、就餐区地面无垃圾、无油迹、防滑;

5、饭堂人员将餐桌、椅凳摆放整齐;

6、饭堂的墙、天花板应每周清洁，以保证墙面、天花板上无蜘蛛网;

7、饭堂的灯具、消毒柜、排风扇、灶台等每天清洁一次，以保证清洁;

8、饭堂人员每日在开饭后完成就餐区、餐具、厨具的清洁工作：

9、将需要清洁的餐具、厨具分别放置;

10、用洁净的抹布将使用过的佐、配料等物品清洁后，整齐放置在指定地点;

11、用洁净的布清洗厨具、餐具、灶台两次以上，直至干净，保证无油污、污渍;

12、将清洁干净的餐具抹干、放入消毒柜内消毒;

13、用清洁干净的拖布清洁工作间地面，直至干净、无水迹;

(二)食物采购要求

1、严格执行“三不”，即不购买变质的食物和含有农药残毒的蔬菜，不使用过期伪劣的食品和调味品，不混放或混切生熟食物。

2、采购的物品应保证新鲜，严禁购买病死猪肉和过期、变质的蔬菜、调味品及肉制品;

3、总经办前台负责对所购食物进行验收核实，保证新鲜卫生，符合食物标准。一定要确保食品在保质期内使用，严禁使用过期食物。

4、总经办前台将每天采购的物品等级在采购收支表上，并做出统计。

(三)餐具卫生规定

1、每餐开饭前一小时必须开启消毒柜对餐具进行消毒，厨具应用开水浸泡消毒。

2、所有餐具、炉具，必须经过“一洗、二唰、三冲、四消毒、五保洁”。

(一)要求

1、饭堂人员严禁挪用采购款，严禁以少报多;

2、饭堂人员应礼貌待人，热情服务，不得刁难就餐人员;

3、饭堂工作人员应按总经办提供的菜谱准备，并按时、保质、保量提供菜品。

4、严格遵守公司各项规定，讲究个人卫生、勤剪指甲、勤理发、不要随地吐痰。

5、工作时必须自查食物是否变质、变味现象，发现问题及时处理。

6、严格按照食品卫生要求去操作，防止食物中毒。

7、洗干净后的餐具要整理齐备且有规律地摆好。

8、工作中严格按伙食标准精打细算，以最大限度内尽量做到色香味，花样、品种多样化。

9、整个烹食过程必须认真清洗干净并按时、按质、按量供给。

10、每天清理，确保厨房环境卫生。

(二)奖惩

1、遵守公司各项管理规定，违者罚款10-100元，情节严重者承担赔偿责任并辞退。

2、保证为员工提供卫生、合理的饮食，不得采购劣质、腐烂、过期食物，违者公司予以辞退，并承担相应经济责任，情节严重者将送公安机关处理。

3、保证厨房餐具及饭堂环境清洁卫生，若达不到检查要求，处以警告处分并罚款10-100元。

4、为员工提供好的服务与质量较高的伙食，若接到员工有效投诉，视其情况处以20-100元罚款。

5、采购厨房物资、菜品、调料必须如实记录开支，不得谎报，否则予以辞退并赔偿公司损失，情节严重者以“贪污”论处，并送公安机关处理。

6、妥善保管、使用饭堂用具、电器等物品，不得故意损坏，损坏物品原值赔偿并处以50元以上罚款;

7、对就餐人员一视同仁，若发现徇私、态度恶劣情况发生，予以降级处分并罚款50-100元，情节严重者予以辞退。

8、应对菜品准备的量进行合理控制，杜绝浪费，若发现浪费现象处以警告并罚款50-100元，情节严重者予以辞退。

9、饭堂菜品、用具严禁带回家，否则视贪污处理并处以100元以上的罚款或薪资降级，情节严重者予以辞退。

10、服从工作安排，发现问题应及时报告上级，不服从工作安排者扣罚50-100元，严重者予以辞退。

11、准时开伙，不得消极怠工，否则处以警告并扣罚50-100元，严重者辞退。

12、遵守饭堂安全管理规定，未经许可，带外来人员进入饭堂工作区者罚款50元，严重者辞退。

13、擅自用药水灭蝇、灭鼠者或擅自将有毒物品带入饭堂工作区者，一经发现立即辞退，情节严重者送公安机关处理。

1、每天早上9：00，总经办前台将日均购菜金额交给厨工采购，实行多退少补原则。总经办对购菜数量和数量进行统计与监督。

2、每月1-5日，行政人事部将上月菜单量收据及该月米油收据进行统计并请款;

3、每月10日前，行政人事部根据饭堂支出情况，就餐人员明细等，编制饭堂帐务表并存档。

**学校食堂管理创新方案篇二**

为了营造良好的就餐环境，确保同学们的身体健康、不断丰富校园文化，我们的文明食堂评比活动又一次到来了，在我校迎接评估的这个关键时刻，它的举办不仅能促进同学们养成科学文明的生活习惯，加强学生同食堂的沟通与交流，提高食堂的服务质量，满足广大师生的需求，更重要的是，作为我们校园文明工程的一个重要方面，他将展示我们特区大学规范化、制度化的食堂管理模式，展示我们海大学子的风采，为我校的迎评工作增添又一笔亮色。

xx大学后勤服务集团

共青团的xx大学委员会

主办单位：xx大学学生会

协办单位：各学院学生会

1、10月20日至10月23日做前期筹备工作。

2、10月24日至10月30日以海报、板块、广播和悬挂横幅及食堂内餐桌上制作公益广告及温馨提示等形式向同学们宣传活动具体内容，并且下发调查问卷，统计调查结果。

3、10月31日至11月8日，利用中午时间对食堂进行监督评比和抽查，同时对同学的就餐行为进行文明性引导及监督。

4、11月4日，前期工作小结。

5、11月18日至11月20日，进行全面总结，召开总结大会。

1、长期在各食堂设置“学生就餐意见薄”，及时收集，与后勤服务集团饮食服务中心和各食堂主管沟通、协调，并及时反馈学生就餐意见。

2、活动过程中规定时间段，每天中午由学生组成的膳食督导队联合校园文明工程中的“小红帽”文明督导队监督食堂服务并引导同学文明就餐。

3、监督食堂开水供应情况，查看供应水的水质及烧水过程。

4、在食堂内部，主要在餐桌上制作一些温馨提示，为同学们提供一些生活常识、饮食小常识及科学食谱等。

5、在活动结束时将评出“文明食堂”“十佳服务员”“活动积极分子”。

6、在活动结束后，继续组织膳食督导队参与食堂民主管理，膳食督导队将由校学生会自律委员会生活服务部干部及各学院推优人选组成，形成长效机制。

（一）“文明食堂”方面

1、饭菜品种齐全；

2、饭菜新鲜卫生；

3、物美价廉；

4、食堂环境卫生良好；

5、服务人员整体素质较高，无错打卡现象。

（二）“十佳”服务员评比方面

1、服务热情主动、用语文明。

2、穿工作服，戴口罩、手套，佩带工作证上岗。

3、工作认真负责，无打错卡现象。

4、服装整洁。

5、头发及指甲勤剪理，保持干净卫生。

（三）“活动积极分子”方面

1、不迟到、不早退、无缺勤情况。

2、工作积极、认真负责、吃苦耐劳。

3、能主动及时地解决活动中所遇问题，并提出合理、可行性意见和建议。

1、被评为“优秀文明食堂”和“十佳”服务员由后勤服务集团给予表彰。

2、“活动积极分子”由校学生会颁发荣誉证书及奖品。

**学校食堂管理创新方案篇三**

餐厅是学生进餐的场所，保持餐厅的环境清洁、卫生，是保证学生正常进餐和学生食品卫生安全的重要环节。为此，特制定餐厅卫生管理制度：

1、食堂工作人员必须身体健康，患有(如：肝炎，肺结核等)传染病的教师严禁进入食堂。

2、食堂工作人员必须保证食堂的卫生，灶台、操作台等不得有积尘，地面必须保持干净，不得有积灰。

3、食堂的炊具用完后必须当日清洗干净并消毒，并做到放物有序。

4、食堂的餐具用过一次后，必须用洗洁精清洗干净并消毒后才能重复使用。

5、食堂的工作人员，不得让其他教师和外来人员进入食堂。

6、因执周教师的渎职和疏忽大意而造成的卫生安全事故，视其情节，给予批评教育、扣发当月活津贴、扣发年终目标奖等处罚。情节严重、触犯法律者，移交司法机关，追究起责任。

7、对库存各种物品，食用品的规格、性能、保管注意事项，保质保鲜期。

8、帐物相符，即要求库存商品帐，入库、出库记录同实物相符。

9、库内各种物品的保管符合要求。生熟分离，种类分离，各种物品的存放离墙离地。

10、在质量问题的物品，食用品不入库。

11、物品的出库坚持先入先出的原则。

**学校食堂管理创新方案篇四**

1、外来客人就餐，需经公司办公室发客餐单，食堂方能接纳;

2、无特殊情况，食堂要保证按时开饭，就餐人员应遵守就餐时间;

3、员工就餐完毕须将剩余饭菜倒入泔水桶内，不得将剩余饭菜留在桌上。

1、剩余饭菜留在桌上。

2、各种蔬菜、海产品等要先洗后切，无泥沙杂物，无霉烂变质，杜绝食物中毒;

3、各类食品应分类存放，主副食品、原辅料(待加工食品)、成品分开存放，食品不得与杂物混放，防止食品交叉污染;

4、食堂工作人员要按防疫要求，必须每年进行一次身体检查，不合格者一律不准上岗;

5、保持餐厅整洁，灶台、炊具、案板、餐桌等清洁无垢，摆放整齐，地面无油污、无味、无杂物。

1、炊事设备等要建立管理帐目，明确保管人员责任，加强维护，保证设备使用完好;

2、加强爱护公物教育，对蓄意污损或破坏餐厅公共设施者，除照价赔偿外，将处以500元以下罚款。

1、严把进货验收关，食品及原材料采购必须二人以上，采购的食品原辅料须经主管人员验收合格方可使用或入库，并经主管人员在清单上签字备查。

2、每月制作食堂收支报表，须保持收支平衡，并上报主管部们;

3、食堂工作人员必须履行本岗位职责，工作时间一律按规定穿戴工作服、工作帽;遵守各项规章制度，以优质服务为宗旨，完成各项工作任务。

**学校食堂管理创新方案篇五**

1、就餐管理

外来客人就餐，需经公司办公室发客餐单，食堂方能接纳；

无特殊情况，食堂要保证按时开饭，就餐人员应遵守就餐时间；

员工就餐完毕须将剩余饭菜倒入泔水桶内，不得将剩余饭菜留在桌上。

2、食品卫生管理

剩余饭菜留在桌上。

各种蔬菜、海产品等要先洗后切，无泥沙杂物，无霉烂变质，杜绝食物中毒；

各类食品应分类存放，主副食品、原辅料（待加工食品）、成品分开存放，食品不得与杂物混放，防止食品交叉污染；

食堂工作人员要按防疫要求，必须每年进行一次身体检查，不合格者一律不准上岗；

保持餐厅整洁，灶台、炊具、案板、餐桌等清洁无垢，摆放整齐，地面无油污、无味、无杂物。

3、设备管理

炊事设备等要建立管理帐目，明确保管人员责任，加强维护，保证设备使用完好；

加强爱护公物教育，对蓄意污损或破坏餐厅公共设施者，除照价赔偿外，将处以500元以下罚款。

4、日常工作管理

严把进货验收关，食品及原材料采购必须二人以上，采购的食品原辅料须经主管人员验收合格方可使用或入库，并经主管人员在清单上签字备查。

每月制作食堂收支报表，须保持收支平衡，并上报主管部们；

食堂工作人员必须履行本岗位职责，工作时间一律按规定穿戴工作服、工作帽；遵守各项规章制度，以优质服务为宗旨，完成各项工作任务。

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