# 2024学校食堂工作计划最新

来源：网络 作者：悠然小筑 更新时间：2024-09-12

*时间流逝得如此之快，前方等待着我们的是新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。相信许多人会觉得计划很难写？以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。2024学校食堂工作计划最新一为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更...*

时间流逝得如此之快，前方等待着我们的是新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。相信许多人会觉得计划很难写？以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

**2024学校食堂工作计划最新一**

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工作人员发展意识，曾强工作人员“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。

一、工作思路

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，引导工作人员自觉养成这种良好的行为习惯。

2、强化工作人员的集体荣誉感，发扬团队精神，人人都有“校荣我荣”的感觉。每半个月对工作人员定期进行职业道德和职业技能培训。通过培训、进行考核、对一些不合格的工作人员在培训，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。

二、工作人员培训

一、本学年计划对食堂工作人员卫生、服务知识进行培训。由于食堂人员的文化知识水平，操作技能参差不一，食堂培训的内容也有所不同。

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。

三、召开食堂全体工作会议

组织工作人员学习我国《食品卫生法》和《学校食堂卫生工作条例》，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。与工作人员鉴定食品卫生安全目标责任书。

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。

四、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。

五、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。

六、培养工作人员主人翁意识，提高食堂整体素质

1、提高主人翁的自觉性和加强工作人员民主管理重要性的认识，让工作人员参加民主管理，发挥工作人员的智慧和创造力，有重大决策时广泛听取工作人员的意见，让工作人员的开言路，集思广益，帮助管理者决策，而当决策一旦定案，管理者就要组织工作人员实施方案，这样工作人员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、要善于激发工作人员参与意识，关心每位工作人员的痛痒，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工作人员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，从而使工作人员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。

**2024学校食堂工作计划最新二**

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》，《学校卫生工作条件》，结合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作学习环境，保证就餐任务的顺利进行，特制定食堂工作计划如下：

一、指导思想

以服务师生为宗旨，进一步加强食堂队伍建设，提高服务质量，提升管理水平，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。

二、组织领导

学校食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作，学校制订了食品卫生安全工作实施方案，明确专门机构、专人负责，切实加强对学校食品卫生安全工作的管理;成立了由一把手总负责的学校食品卫生安全工作领导小组：

组长：

副组长：

成员：

领导小组下设办公室在总务处，由王\_\_任办公室主任，领导小组全面负责学校食品卫生安全工作，组织协调各部门的工作，在全校范围内形成有效的食品卫生安全网络。

三、工作设想

(一)安全卫生

1、通过正规渠道采购食品，索取经销商的合法有效证件，认真做好食品卫生入库检查和留样工作。洗菜要洗干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一餐一消毒”，餐具使用消毒柜和消毒药片消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作由专人负责，并做好消毒记录。

3、食堂工作人员均必须持有效健康证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符合要求的不得上岗，环境卫生分组分人包干，必须保证每周一次大扫除。

4、食堂用电用气，要求员工规范操作，时刻注意安全。

5、加强卫生管理，解决卫生死角，工作定岗定位，做到地面无烟头无杂物，垃圾桶要每餐及时清理。

6、灭蚊蝇、蚁、鼠等卫生设施必须齐备，并放在正常使用处使用。

7、加强清洗地面、灶台上下不得有污垢、垃圾等不卫生的状况。

8、成品与半成品、生熟、荤蔬分开，做到整洁有调理。

9、对各种防疫设施进行细化，防疫、采购、采证、冰箱、消毒等各方面进行重点盘点，做好记录。

10、严禁在规定外的地方加工食物，严禁混合用加工食台和工作台。严禁无关人员进出食品操作售卖场所。

11、就餐地及周围环境必须做到窗明玻净，舒适优雅，绿色环保。

12、每周三定期召开食堂管理人员和班组长会议，研究讨论本食堂工作重点，制定工作计划。每周五组织食堂员工开展学习食品卫生知识和技术培训。不断提高员工业务技术水平，完善食堂的各项规章制度和改进措施。

(二)服务要求

1、各工作人员严格执行岗位工作责任制，到班到岗，以提供优质的服务为已任。

2、要继续进一步加强食堂工作管理，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

3、食堂人员要积极参加学习，心中要有为师生服务的自觉性，做到用微笑来礼貌对待每位师生。

4、充分发挥学生会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

5、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。

6、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要积极参加学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服、热情主动。

7、正确处理工作人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

8、服从领导，遵守纪律，按时上下班，不迟到，不早退，有事先请假。

9、工作期间要坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱串岗位，不私自外出。

在新的一年里，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，通过以上的措施，我们将把学校的食品卫生安全工作作为食堂工作的重中之重把工作落到实处，做到常抓不懈。为了孩子们能健康、快乐、活泼地成长，为树立学校良好的整体形象，为了学校的发展壮大作出应有的努力。

**2024学校食堂工作计划最新三**

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。

工作思路

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。

员工培训

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，操作技能参差不一，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。

培养员工主人翁意识，提高食堂整体素质：

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。

以上是我本学期的工作计划和思路，请领导提出更多意见和建议。

谢谢!

**2024学校食堂工作计划最新四**

一、 指导思想：

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》、以及学校食堂管理和卫生工作方面的制度等文件精神,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,加强我校食堂管理,减轻学生家长负担,消除学校食堂安全隐患,保证师生身心健康,制止侵占学生餐费的违纪行为。 二、工作目标：

1、规范学校食堂账务管理，确保记账合规合法、票据真实、手续齐全、账表规范。

2、规范学校食堂财务管理，确保收支合规合法，把紧支出关，严禁非伙食支出在学生伙食费中列支，严禁占用学生伙食费。

3、加强学校食堂卫生管理，完善食堂卫生设施和管理制度，严防食品中毒事故的发生。

4、加强学校食堂人员思想作风管理，确保食堂人员服务态度好、工作质量好,遵守纪律,服从安排，努力服务于学校教学和师生生活，力争食堂满意度达95%以上。

三、主要措施

1、强化学校食堂管理人员(王利民副校长)负责制,把食堂安全卫生管理放在首位,完善食堂管理和安全卫生工作制度。食堂管理人员必须把握好质量关,严禁购买使用腐烂变质、有害有毒食物,严格执行索证制度, 做到无证不购.严格操作规程,杜绝食物中毒事件发生。注意用电用火以及消防器材的管理,确保食堂无一安全事故发生。

2、加强食堂用工管理,规范用工行为。学校控制使用合同工,适当使用钟点工,签订好合同。同时加强食堂员工的业务培训和政治学习，提高业务水平和服务质量。

3、加强食堂物品采购管理。执行县局对大宗物品统一采购制度，签订好合同，招标定点采购，对于其他小宗物品要建立三人以上购货队伍，选点采购，对产品价格、质量等内容逐一验收和记录。实行食品留样制度，做好留样记录，把好食品质量关。严堵违纪漏洞。

4.加强食堂收费管理。严格执行收费制度，规范收费行为，合理收取学生伙食费，及时开出票据并缴入财政专户。

5.加强食堂财务手续管理。较大数量的食品、物品的采购要由采购组操作,购进食品、物资的验收、领用、证明及审批手续必须齐全，做到透明公开。

6.加强食堂会计核算管理。杜绝非食堂费用的支出。按日进行核算，按周平衡，按月结算，确保学生伙食费专款专用和伙食收支平衡。

7.加强食堂财务人员的业务培训。各学校食堂会计人员要依法取得原始凭证、填制好记帐凭证、登记好各类帐册、编制好财务报表，保管员要验收好、保管好、出库好各类材料并登记好材料明细帐，

8.加强食堂工作的监督管理。建立由教师代表、工会负责人和其他中层干部组成监督小组,对学生伙食成本核算和饭菜质量、价格进行监督,对食堂帐目进行审查。

9.实行学生伙食账的公示制、报告制和民主理财制。每月十日前,向全校师生公示上月的伙食收支状况,并将帐册、单据、公示表和财务报表送财务中心审核。学期结束,组织民主理财,结算好学生伙食费,向教师、学生和社会公示.若有结余,立即退给学生。

10.加强食堂工作的检查和督查。把食堂管理工作要列入学校常规检查、督查评估考核项目之中，学校将定期不定期组织检查、抽查，对检查、抽查发现的问题，将严格实行责任追究制。

四、活动安排：

九月份：

⑴、召开学校后勤、班主任会议，布置开学食堂工作。

⑵、加强食堂用工管理，规范、核批学校食堂用工。

⑶、组织实施对大宗食品统一采购，签订合同，招标定点采购。

⑷、组织学校统一收费，及时开据缴入财政专户。

⑸、组织对学校食堂安全卫生等食堂开学工作检查。

⑹、学校组织、督促对食堂从业人员进行体检。

十月份：

⑴、检查学校食堂收费情况。

⑵、学校检查二月份财务收支和公示情况。

十一月份：

⑴、配合县教育局、食品药品监局对学校进行食堂安全卫生检查。

⑵、学校检查三月份财务收支和公示情况。

⑶、组织学生、家长、教师对学校食堂满意度测评。

十二月份：

⑴、学校组织行政、工会、教代会对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。

一月份：

⑴、学校组织行政、工会、教代会对食堂安全卫生等食堂工作常规检查

⑵、学校检查五月份财务收支和公示情况。

⑶、学校组织食堂从业人员业务培训。

(4)、学校进行食堂民主理财。

(5)、检查学校本学期财务收支和伙食费结算公示情况。

**2024学校食堂工作计划最新五**

一、管理体系：

1、成立学校食堂伙食委员会。

校长(\_\_)、教导主任(\_\_.)、报账员(\_\_)食堂管理员(\_\_)、食堂炊事员(\_\_)组成学校食堂伙食管理委员会。

2、伙食管理委员会成员职责：

校长：负责审批学校食堂经营方案、审批管理制度、对食堂重大事情的决议进行审批、审批食堂帐务。

食堂管理员：负责制定食堂食谱，制定食堂管理制度，负责召集食堂管理委员会成员对食堂重大事情进行讨论研究并形成决议，监督伙食质量，组织伙委会全体成员每月定时召开安全、卫生及伙食营养搭配的专题工作会议。核对炊事员所购买食品的重量、价格，不定时到供货店铺核查;如有出入，需将核查情况报校长处理。

报账员：核发食堂工作人员的工资;审核食堂帐务;管理食堂日常开支帐务;落实伙委会决议，保障食堂正常运转，向伙委会负责;

炊事员：负责食堂的具体事务，负责食品的购买、加工、烹饪、分发;食堂卫生打扫。

二、财务管理制度：

1、食堂购买的各类物品凭票报帐，票据上要注明品名、重量、价格、总价、供货方、需有经手人(如食堂管理员或炊事员等)签字，证明人(学校老师)签字，交学校校长处审批，方可报帐。

2、大米、油、调料品、煤气等储备物资由学校(某某负责)定点采购，与供方(某某琳琚超市)建立长期供货合同，货主凭有食堂管理员(某某)、炊事员签字的发票到报账员(梁建英)处结帐，每周五定期结算一次，校长负责不定时核对。

3、蔬菜、肉类、海鲜等日常食品的采买，由校长、食堂管理员负责列出一周食谱，再在每一天前由食堂管理员协同炊事员列出购买品种名称和数量，报校长审批后，由食堂炊事员(两人)负责共同采买;发票(或购买凭证)在第二天交到食堂管理员(某某)处核对重量和价格后，再由食堂管理员将票据拿到校长处审批后，方可拿到报账员(梁建英)处报帐。

4、炊具或其它厨房用具的添置，须由炊事员列出品种名称和数量，报校长审批后，由食堂管理员协同炊事员一起购置，发票必须手续齐全，再到报账员(梁建英)处报帐。

5、食堂帐务独立，专款专用，多还少补，每月由报账员结算一次，再由校长审核后公示食堂账务情况，接受伙食管理委员会、全体教师、家长的监督。

三、采购制度：

1、食物采购尽可能定点，学校与供货商应建立长时段供需关系，并尽量签定合同，争取食品价格优于市场价，采购时须向货主索要经营许可证及卫生许可证的复印件，肉、禽类食品必须是经过有关检役部门检验的，以保证食品卫生质量达标。

2、供应商送米、油、调料品等食品到食堂后，由食堂管理员某某同志核准数量和检验质量后签收，然后送进保管柜，由炊事员验收签字。

3、蔬菜、肉类、海鲜等日常食品采买回来后，由食堂管理员某某同志核准数量(重量、价格)并检验质量后签字验收。

4、伙委会成员随时抽查购物的数量、记帐、价格、质量等，发现问题，提交校长处理。

5、事务管理员应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，督促供货商和采买员采购价廉物美的物品，以降低成本，减少支出。

四、保管制度：

1、食堂管理员()为食堂物资(含餐具、厨具)保管第一责任人。

2、食堂管理员(某某)应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。

3、食堂管理员(某某)应做好保管食物柜子的卫生和“四防”工作(防鼠、防霉、防盗、防火)，杜绝霉烂变质物品进入食堂。

五、食堂安全管理制度：

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒、防工伤事故等工作。

2、上班时要全面检查水、电、消毒柜等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电源开关及门、窗等，做好防范工作。

3、切肉、切菜及电动设备时，必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。

4、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

5、严格管理杀虫药品，防止误用、误食药物。

6、注重饮食卫生，食堂管理员要认真做好每天的“试吃”工作，防止食物中毒，认真做好每天食物的留样工作，每餐的各样熟菜要留样4两，并在留样冰箱中停放48小时。

**2024学校食堂工作计划最新六**

为切实加强我校食堂食品安全卫生工作，预防和控制肠道传染病及食物中毒的发生，有效提高我校的卫生水平，保障广大师生身心健康和生命安全，依据《食品安全法》、《传染病防治法》、《消毒管理办法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《学校卫生工作条例》、《托儿所、幼儿园卫生保健管理办法》、《生活饮用水卫生监督管理办法》的有关规定和要求，我校特制定本计划。

一、检查范围

学校食堂设备设施、卫生、食品及饮用水

二、检查内容

1、学校食堂卫生安全：围绕学生集体用餐食品安全，按照《学生集体用餐卫生监督办法》和《金沙县特殊教育学校食堂管理制度》及县教育局相关要求，主要检查学校食品安全管理制度落实情况、食物中毒预防控制措施、从业人员体检培训、环境卫生、设备设施、原料采购、食品储存、加工制作、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、留样管理等是否符合规范要求。

2、学校饮用水卫生：学校切实解决学生在校饮水问题，提供开水或符合卫生要求的饮用水。对自备水源、供水设施及管道的防护和管理，落实清洗消毒措施。自备水源应经县卫生部门检测合格后，方可作为供水水源。

三、检查安排

学校食堂安全领导检查小组不定时对学校食堂进行抽查，每月至少一次。

四、工作要求

(一)加强组织领导，确保工作落实。学校食堂管理人员要高度重视学校卫生专项检查活动，加强组织领导，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管有机结合，把学校食堂食品安全摆在更加突出的位置。坚持标本兼治、着力治本，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

(二)建立长效机制，巩固检查效果。学校各块负责人要密切配合，要根据县教育局相关要求，努力开展食堂食品安全示范工程建设。在全县创建食品安全示范学校食堂，充分发挥示范食堂的引领和辐射作用，不断提高我校的食品安全管理水平和硬件设施，使我校食堂从采购、加工、个人卫生提高到一个新台阶。

(三)开展教育培训，提高安全意识。学校领导要加强对食堂食品安全培训，认真组织学习《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，督促学校切实落实餐饮服务第一责任人责任，建立健全各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

(四)加强食堂检查督导，严查违法行为。学校要严格按照《食品安全法》、《食品安全法实施条例》的规定，将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患，积极指导学校不断完善学校食品安全事故应急预案，提高防控水平及应对能力。严厉查处食堂违法违规行为;对性质恶劣、后果严重的案件，要加大处罚力度;涉嫌犯罪的，及时移送司法机关。认真开展全面排查。

(五)做好检查总结，及时上报信息。学校要确保每月至少对学校检查一次以上。

**2024学校食堂工作计划最新七**

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。

工作思路

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。

员工培训

一、本学年计划对食堂员工卫生、服务知识进行培训。由于食堂人员的文化知识水平，操作技能参差不一，食堂培训的内容也有所不同。

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。

二、召开食堂全体工作会议，组织员工学习我国《食品卫生法》和《学校食堂卫生工作条例》，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。与员工鉴定食品卫生安全目标责任书。

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。

三、培养员工主人翁意识，提高食堂整体素质。

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。

【2024学校食堂工作计划最新】相关推荐文章:

“学校食堂计划”学校工作计划

学校食堂食品安全应急预案范文最新

2024年学校食堂工作总结范文最新

给学校食堂的建议书 给学校食堂的建议作文

幼儿园教师工作计划个人2024最新

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