# 幼儿园食堂工作计划2024年

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2024-09-12

*为了确保事情或工作有序有效开展，通常需要提前准备好一份方案，方案属于计划类文书的一种。方案书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇方案呢？下面是小编帮大家整理的方案范文，仅供参考，大家一起来看看吧。幼儿园食堂工作计划2024年一为了认真贯彻落...*

为了确保事情或工作有序有效开展，通常需要提前准备好一份方案，方案属于计划类文书的一种。方案书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇方案呢？下面是小编帮大家整理的方案范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**幼儿园食堂工作计划2024年一**

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的管理，特制定下列幼儿园工作计划，以求全面地遵照。

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会，组长由园长担任，副组长由副园长担任，组员有班主任、教师。

1、xxx负责领导统筹全园的炊事卫生工作，负责划分各处各班的卫生区域，抽查卫生工作。

2、xxx负责制定全园的20xx年卫生工作计划并负责布置检查，督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

1、加强思想教育，让人人知道卫生工作的重要性，知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比，并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优，班级评优，单位评优的重要条件。

5、环境美化工作选派专人负责，并教育大家爱护幼儿园一草一木，使幼儿园一年四季保持常绿，能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

1、从讲卫生，要求穿戴整洁，不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙，喝水用自己的杯，不随地吐痰，不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

2、饮食必须要卫生，厨房餐具要每天消毒，炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽，保教人员包括炊事员持健康证才能上岗。

幼儿园炊事员岗位职责：

1、每天早上七点半到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

2、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。

3、根据师生作息时间，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。

4、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。

5、严格执行伙食卫生要求，按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。

6、加强物品管理，摆放整齐；做好厨房清洁卫生工作，坚持“每周一大扫，每日一小扫”。

7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。

8、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

**幼儿园食堂工作计划2024年二**

膳食管理工作在幼儿园管理事务中不可忽视，因为膳食做不好孩子就不能获得足够的营养，健康发展。幼儿园膳食工作要有计划地进行，并对膳食工作进行一定的工作评价。当今，随着人民生活水平普遍提高，对饮食的要求越来越重视越来越讲科学，尤其对正在成长的孩子。因此，做好幼儿园的膳食工作是幼儿园卫生保健工作的重要内容之一。

成立膳食管理小组，成立了由园长、保健师、厨师长及家长组成“伙委会”膳食管理小组，并且严格每周膳食会议制度，开展了幼儿园每周《平衡食谱》的研制与可行性实验，我们虚心请教，认真学习科学的配菜方法，进行数据分析，我们遵循编制平衡食谱的科学性、合理性、季节性、弱性等原则。

要保证幼儿健康成长，合理的营养是重要的条件，每天从膳食中供给幼儿必须的营养物质，才能满足幼儿的生长发育。我园食堂管理员在安排食谱的时候根据幼儿消化能力差、吸收能力强、对营养要求高的特点，力求营养搭配合理均衡、品种多样化。每周的食谱由保健老师和食堂工作人员共同参与制定，保证食谱便于操作，易于烹制。

1、讲究科学合理。主副食相互搭配、荤素之间科学组合，甜咸、干稀、粗细有机结合，每周大米、面食交叉互补、花色多样，如鸡蛋炒饭、面条、米线、营养粥等，孩子们非常喜欢。

2、讲究营养平衡。合理的营养是保证孩子健康最根本的物质基础，3~6岁孩子摄入的营养除了必须供给维持孩子一天的活动所需的营养外，还得满足其生长发育的需要，合理的膳食是由粮食、蔬菜和水果、荤菜与豆制品、油与糖四大类食物组成供给人体所需的各种营养素，它是一个整体，缺一不可。因此《平衡食谱》中的有些食品是不能随便增减的。例如，每周荤菜总量不可少，粮食更加不宜减，牛奶、油、糖、虾皮、鸡，都按照食谱中的份量，浅色蔬菜不能替换深色蔬菜等，以免破坏原有的食谱中的比较平衡的营养供给。所以科学、合理、平衡的营养对幼儿成长来说是至关重要的`。

3、按季节制定食谱。一年四季蔬菜上市不同，气候变化和幼儿生长发育、活动量的情况有别，因此四季食谱也应不同，春季太阳日照好、幼儿活动量增加，所以需钙量也多，食谱安排就需含钙丰富的食物，如排骨、虾皮、海带、牛奶、而且必须是幼儿得到足够的热量和优质蛋白以满足幼儿生长发育和活动的需求；夏季天气炎热，幼儿食欲欠佳，活动和睡眠相对减少，膳食在粗细荤素、干湿搭配的基础上要以鲜艳的色彩、多种形式、丰富的品种、要以清淡为主、不能过于油腻、利用色、香、味、型来刺激幼儿的食欲，另外加些清热、解毒、消暑的食品和瓜果，如绿豆、冬瓜、番茄、西瓜等。秋季天气干燥，多给幼儿加些生津润肺的蔬菜，如萝卜、藕等。冬季活动量减少，由于寒冷，自身消耗热量较多，就需要从食物热量中得到热量补充。幼儿膳食中可是当加些高热量，高蛋白的食物，还可用红烧等烹调方法，使菜肴的味丰厚一些使幼儿爱吃，另外应吃些红枣、木耳等。

保健人员和食堂工作人员除了按照食谱精心制作幼儿膳食外，还经常深入班级，实地观察幼儿的进餐情况，直接感受幼儿是否喜欢吃自己制作的食物。尤其是食堂工作人员每天在午餐时间进班观察幼儿的进食情况，观察饭菜的数量是否恰当、质量是否保证、幼儿是否喜欢。以及检查幼儿的生活常规和饮食情况，老师也经常教育幼儿要有良好的用餐习惯，能做到进食量与供给量基本上持平、不存在浪费食物的现象。平时每周发放“伙食记录表”向老师们征求伙食意见，如发现问题及时调整与改进。

烹调可以使食物发生一系列变化，提高食物的本质，增强食欲，是促进营养的消化和吸收，但是如果烹调不科学，也会使营养遭到破坏和流失，减少和丧失食物的使用价值，通过科学的烹调方法做成的饭菜，既色、香、味、形兼备，又合乎卫生的要求。科学烹调六要求：

1、洗：菜肴整颗洗涤，选去黄叶、烂叶，在分辨洗涤，然后用清水冲洗，这样能减少表面微物，除去寄生虫卵残留农药。

2、切：根据小儿消化机能，尚未发育健全的特点，制作菜肴时原料要切得细、碎，但是有易造成原料的营养与空气的接触机会和接触面增多，导致营养素的氧化，损失增加，所以具体操作时应尽量做到现切现烹，以减少营养素的损失。

3、配：既要讲究配色、香、味、形，也要注意营养，注重荤素搭配，粗细搭配（如炒肉加土豆、胡萝卜、豆腐、蔬菜、青菜心等），这样可利用蛋白质的互补作用，提高其生物价值。

4、烫：根据菜肴的属性，有些原料常需要水烫处理，蔬菜在沸水中翻个身就捞起，既能保持鲜艳的色泽，又不影响口味。

5、烹：减少营养素流失的烹调，原则是旺火急烧，即常说火大油旺急炒时，加热时间不宜过长，以免水溶性蛋白质流失，如蛋、鸡、鸭、猪血中均含丰富的水溶性蛋白质，在加热过程中这些水溶性蛋白质会逐渐凝固，加热时间越长，凝固的越硬，会影响口感及营养的利用。

6、调：烹调适应注意加盐不宜过早，过早会渗透压加大，使水溶性营养素物质氧化或流失，而煮豆、炒肉时加盐太早，会使原料中的蛋白质凝固过早，不能溶于汤中，影响汤汁的浓度，味精则在菜肴起锅时放入。

进餐环境的优劣直接影响到幼儿的膳食质量，进餐环境包括物理环境和心理环境两个方面，健康环境（物理）是指光线充足，空气流通，温度适宜、多餐与食具清洁美观、大小适宜，室内布置优雅整洁。健康的心理环境是指膳食气氛和谐，不强迫幼儿进餐，不体罚或批评，使幼儿愉快进餐。还可播放一些轻松、优美的音乐，以促进幼儿的食欲。另外，我们还对孩子进行餐前3分钟教育，讲一些进餐时的安全知识，今日饭菜营养等，让幼儿了解食物的营养，注意进餐的安全与卫生。

1、做好卫生宣传工作，定期对保教人员培训和考核，定期为幼儿上卫生教育活动，利用“家长会”、“伙委会”、园际网络、幼教园地、宣传栏等形式向家长宣传幼儿食品卫生知识，取得幼儿家长对卫生保健工作的支持与配合。

2、预防为主，常规消毒。每日幼儿做到饭前便后洗手（肥皂、流水），餐具每餐消毒，专人专用，活动室、寝室用紫外线消毒，每周两次，流行病流行季节一日一消毒，厕所、盥洗室每日冲洗、消毒，被褥每周日光曝晒一次，环境每日小扫，每周大扫，定期评比，奖罚兑现，使幼儿有个良好的生活卫生环境。

3、幼儿的食品可分为六大类，粮谷类、动物食品类、豆类及其制品、蔬菜和水果类、烹调油类和调味品类，各类食物均符合一定的卫生要求，才能满足幼儿的健康需要。七、

我们将每周的食谱公布在学校外的食谱栏上，让家长清楚孩子在园的膳食结构。并通过“膳管会”这座幼儿园与家长沟通互动的桥梁，努力作好幼儿园的膳食管理工作。通过家园的有效沟通，更好的提升幼儿的膳食质量，使幼儿健康成长。幼儿正处于身体、大脑的发育期，所以，充足、合理的营养对她们显得尤为重要。孩子有一个健康的体魄，是每一位家长的心愿，每一位家长都希望孩子能健康、茁壮地成长。

**幼儿园食堂工作计划2024年三**

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，中心幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，园舍和园内环境在原有基础上有了更大的改观。本学期以“三个代表”重要思想为指导，认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，抓好后勤工作，保障供给，做到责任明确，分工到人，切实做好卫生保健、财务工作、食堂工作、门卫工作及园内环境的绿化管理工作等。

（一）做好财产、财务管理工作：

1、坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园办实事，办好事。

2、做好学年度的预算、决算的审核、检查监督工作，严格财务制度和财经制度。

3、严格财务制度，分工明确，一切财经支出都必须在园长的统一安排下进行，每张发票都必须由园长签字，每学期对财务账目审查一次。

4、会计坚持每月上报结算报表，使园长能掌握资金情况，合理安排资金。

（二）事务工作方面：

1、及时做好教学用品、办公用品和教玩具的采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好各班的教学用品和环境布置材料。

2、做好幼儿园的维修工作，经常检查大、中、小型玩具，消除不安全因素，对幼儿园的门窗、玻璃、自来水等及时维修。

3、做好幼儿园的卫生保健工作，对幼儿的玩具、被子和寝室经常消Du。并做到消Du有记录。各班教师要配合保健老师做好工作。

（三）搞好园舍建设，创设优美环境：

1、管理好花木、草坪、果园。在草坪成长期，要保护好草坪，让其生长好，同时要加强施肥，增加部分花木，做到四季常青，四季花香，美化校园。教育幼儿爱护幼儿园的一草一木。园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，做到美化、绿化、净化，富有童趣。

2、加强幼儿园的卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班主任教师负责，做到一日一小扫，一周一大扫，保证整洁干净，窗明几净，室内外无纸屑、无痰迹、无杂物，各种用具摆放整齐，保洁区无杂草。

**幼儿园食堂工作计划2024年四**

《幼儿园教育指导纲要》中指出，幼儿园应把幼儿健康放在第一位。食堂工作是幼儿园卫生安全工作的重中之重，为了确保幼儿的饮食安全，我们在实际工作中将一切防患于未然，高度重视，常抓不懈，严把食品入口关，确保幼儿食品卫生和饮食安全。以下是我园在做好食堂卫生安全工作方面的几点做法：

食堂建成了了熟食间、库房、更衣室等，将有限的空间得到了最充分的利用。从择菜、洗菜、切菜到炒菜，再从餐具的洗刷、消毒到使用，全部流水线作业。食堂光线充足，空气流通，防蝇、防鼠、防尘设备完善。机械设备齐全，现有蒸饭车、和面机、压面机、餐具摆放架等设施，分类明确，标记明显，专物专用，为确保幼儿食品卫生安全奠定了良好的物质基础。

成立食品卫生安全管理领导小组，监督岗位责任制的落实。实行分工负责制，各人负责一项工作，提高工作效率，提高服务师生的意识和水平。具体职责分工明确，详细制定了食堂管理人员岗位职责、炊事员岗位职责等；同时广泛征求家长、教师对伙食安排等方面的意见和建议，不断完善食品卫生各项管理制度和措施。制定了“幼儿园食物中毒应急预案”、“幼儿园食物中毒事故责任追究制度”等，从而杜绝意外事故的发生。幼儿园还根据《潍坊市学校安全管理规范》逐步完善了《食堂安全制度》、《食堂卫生管理制度》、《食品加工制度》、《食堂消毒制度》、《食堂库房管理制度》、《饭菜留样制度》、《食品原料采购索证制度》等，加强食堂的卫生工作的指导。

对食堂工作人员，我们要求做到每半年进行一次全面的体检，持证上岗。而且每年都要经过中续体检，更换健康证，以确保炊事人员的健康。同时两周进行一次业务学习，学习有关文件和食品卫生知识、食物中毒预防知识、餐具消毒知识等，不断提高对幼儿食品卫生安全工作的认识。上岗后严格要求形成良好的卫生习惯：工作前、便后用肥皂和消毒液及流动水洗手；工作中穿戴整洁的工作服、工作帽；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指；食堂卫生每天一小扫，每周一大扫，所用器具及时清理，物品用后物归原位。使我园食堂始终给人一种清新明亮、整洁卫生的感觉。

1、我园坚持从正规渠道进货，严抓食品进货关。送货方必须提供《卫生许可证》、《营业执照》、《质量检测报告》、《健康证》等凭证，保证了食品的质量。食品进入食堂后，从验货、登记实行层层把关，保证食品的新鲜卫生。并建立了食品及原料采购索证台帐，明确责任，杜绝腐烂变质食品进入食堂。

2、食品原料勤进少存，蔬菜、水果等保鲜食品日进日清，确保幼儿食品营养新鲜。冰箱内食品生熟分开存放，避免交叉污染。食堂库房干燥卫生明亮，食品分类分架离地离墙摆放，有专人管理。

3、食品加工后立即食用，剩饭剩菜全部倒掉，并有专人每天负责处理。坚决不给孩子食用隔日饭菜，杜绝食物中毒现象的发生。工作人员严格按制度操作，蔬菜先洗后泡再切，彻底清除农药残留，保证营养素不流失。动物内脏、鱼类、虾类等也要清水漂洗干净，去除更多有害物质及异味。食堂各种炊具配备齐全，生熟分开，标记明确，专物专用。

4、坚持饭菜留样程序，确保突发事件有据可查。每餐的饭菜都要用专用密封容器留样，随时检查餐、点的卫生质量。留样的品种要齐全，数量要保证达到每种食品100克，留样时间保证24小时。

幼儿使用的餐具坚持每餐用后清洗蒸汽消毒40分钟，做到“一洗、二涮、三消毒、四保洁”；水杯每天用消毒柜消毒，毛巾每周两次用稀释的84消毒液浸泡消毒并太阳暴晒；桶每天清洗蒸气消毒40分钟；菜板、菜刀每天用沸水烫洗消毒，笼布每次用后洗净晒干，存放在固定的容器内；生、熟抹布、毛巾每天分别清洗，用“84”液浸泡消毒后，挂在固定的位置。所有消毒工作都做好登记签字，责任明确。

食堂是保障幼儿饮食安全的重地，严禁非食堂工作人员随便进入食堂。送货人员送货只能送到门口，不许进入。各班老师取水、拿饭只能进入熟食间。外人进入时，必须经主管领导同意并登记后，带上脚套，方可入内。

总之，讲卫生才有健康，保安全才有质量，做好幼儿园的食堂安全是幼儿园整个工作的重中之重，是保障幼儿身体健康的有力保障。所以我们更要扎扎实实做好幼儿食品卫生安全工作，将爱心捧给孩子，将放心送给家长，为幼儿的健康成长保驾护航。

【幼儿园食堂工作计划2024年】相关推荐文章:

幼儿园食堂员工个人工作计划

2024第一学期幼儿园食堂工作计划

幼儿园食堂工作计划范文5篇

2024秋季幼儿园食堂工作计划

2024年食堂管理工作计划精选

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