

学校食堂月度工作计划表 学校食堂工作计划(精选6篇)

计划是人们在面对各种挑战和任务时，为了更好地组织和管理自己的时间、资源和能力而制定的一种指导性工具。我们在制定计划时需要考虑到各种因素的影响，并保持灵活性和适应性。下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢!

学校食堂月度工作计划表 学校食堂工作计划篇一

认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》。以学校工作要点为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂从业人员队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，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。使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保持a级食堂的荣誉。

一、食堂硬件设施建设

对照a级食堂建设标准，对食堂操作区域进行局部改建，使食堂布局更趋合理，各操作间功能更为明确。购置必要的厨房设备、器具，淘汰一些破损陈旧的厨房用具，对一楼、二楼、三楼餐厅进行局部改建和装修，进一步改善师生的用餐环境。

二、重视食堂内部的管理

进一步加强对学校食堂管理人员和从业人员的规范化管理，继续抓好食堂内部管理工作，进一步完善食堂内部管理制度。专职管理人员坚持每天对食堂工作进行检查。主要从食品进货、储存、加工、留样、销售及消毒、环境卫生等方面进行检查和督促，并做好检查记录（每星期记录一次）。发现问

题及时督促及时整改。以确保师生饮食安全。平时多方面收集师生对食堂工作的意见及建议，学校膳管会的检查意见，及时反馈给食堂负责人，并督促其整改。食堂接受各级卫生监督部门的检查，并对存在的问题及时向上级汇报，向食堂负责人反馈，并督促其限期整改。

三、做好从业人员培训工作

学习《中华人民共和国食品安全法》、重温《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学习《食堂“五常法”管理》、《食堂“五常”制度》以及相关的法律法规。邀请北仑卫生局领导进行集中培训一次。参观兄弟学校食堂“五常法”管理实施情况。食堂新招聘的从业人员必须参加北仑区卫生监督所组织的食堂从业人员卫生知识电子化培训考试，并持证上岗。

四、继续实施“五常法”管理

食堂继续实施“五常法”管理，通过对近一年来食堂试行“五常法”管理工作的分析和总结，发扬优点，克服缺点。并对照“五常法”的操作标准，找出不足之处，不断提高管理水平。使食堂管理进一步系统化、规范化。

在北仑卫生监督所领导指导下，严格按a级食堂的标准开展食堂管理工作，加强食堂硬件建设和监督考核力度，同时要教育全体员工，发扬成绩，乘势而上，加倍努力，把已取得的成绩转化为持久的效果。保持a级食堂的荣誉，创建区食品安全示范学校。

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。

学校食堂月度工作计划表 学校食堂工作计划篇二

一、指导思想

以党的“xx大”精神为指导，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

组长：

副组长：

成员：

领导小组下设办公室在总务处，由王信华任办公室主任，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璃净，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己任。
- 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。

学校食堂月度工作计划表 学校食堂工作计划篇三

践行贯彻落实都教育局《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，加强我校食堂管理，消除学校食堂安全隐患，保证师生身心健康为指导思想。

1、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。

2、加强学校食堂人员思想作风管理，确保食堂人员态度好、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。

3、提高学生的生活质量，在有限的条件下让学生和教师吃好。

1、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、加强食堂管理，同时加强食堂人员的业务培训，提高业务水平和质量。积极参加政治学习，不断提高为师生服务的自

觉性。

3、加强食堂物品采购管理。选点采购，对产品价格、质量等内容逐一验收。把好食品质量关。

4、加强食堂管理。食品、物品的采购要由胡主任操作，购进食品、物资要和胡主任一起验收。抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

6、缩减成本，努力不浪费食物。每天监督下料。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。采购伙房需用物资（餐具、炊具）及其它物资，必须由胡主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

7、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。食品要洗干净，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施。

9、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。

10、个人方面要注意：要球食堂人员上班时要穿戴好工作服，工作时间严禁吸烟要定期洗澡。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。使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

学校食堂月度工作计划表 学校食堂工作计划篇四

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。

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。

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（某某琳璐超市）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。

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。

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。

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，每餐的多样熟菜要留样4两，并在留样冰箱中停放48小时。

学校食堂月度工作计划表 学校食堂工作计划篇五

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。

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。

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。

（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。

学校食堂月度工作计划表 学校食堂工作计划篇六

一、指导思想学校安全关系到师生生命安全，关系到教育教学工作的正常开展，“安全第一，预防为主”是建国以来党和国家一贯的安全生产方针，也是学校正常工作开展的保障。党中央、国务院三令五申强调安全工作，江也多次指示安全工作。为此本校结合自身实际，严格贯彻执行党中央、国务院等各部门安全工作指导方针，制定本计划。

二、具体工作

- 1、加强校安全工作领导小组建设，个别人员参加有关培训，持证上岗。
- 2、健全规章制度，明确工作职责，严格执行有关规章制度。并经常学习有关安全管理、安全上岗方面的知识。
- 3、定期和不定期检查各类安全设施，加强对重点场所的管理。
- 4、经常开展各类安全教育活动，使师生增强安全工作观念。经常利用电视、广播对学生进行安全教育。

- 5、加强教师护导、食堂值班的管理，经常检查、督促要求提高工作责任心。
- 6、经常检查电器电路，杜绝火灾隐患。防止触电、火灾等事故。
- 7、进一步配备消防设备，加强硬件建设。
- 8、加强食堂安全工作，严格食品卫生。
- 9、加强饮用奶和饮水卫生，经常督促自来水公司对饮水机进行消毒，教育学生养成卫生习惯。
- 10、高温季节，防止师生中暑；冬季要严防火灾事故，经常加强检查。