

最新食堂粗加工工作计划和目标(精选9篇)

制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。相信许多人会觉得计划很难写？以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

食堂粗加工工作计划和目标篇一

一、指导思想：

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。。

二、工作目标：

- 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。

三、主要措施

- 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。

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。

四、月工作安排

九 月：食堂卫生月，彻底收拾食堂卫生，做好员工培训。

十月：食堂安全月,学习食堂安全知识。

十一月：食堂劳动月,组织学习各种食堂工作技巧。如：如何更快的打土豆皮。

十二月：食堂质量月,提高饭菜质量,努力做到色香味俱全,达到大部分教师和学生满意。

食堂粗加工工作计划和目标篇二

1、在工作中工作重要性认识到位,有责任心、事业心、工作主动。和同事、学生及食堂其他工作人员和睦相处、礼貌待人,杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂。

2、每天对食堂人员定人、定点、定时间、定要求,必须做到每日清扫、各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净,做到木见本色,铁见光,用后摆列整齐,生熟用具严格分开,不得混用。

3、每天做好食堂卫生的检查、食品加工过程、做好每餐的食物样品取存工作、做好学生就餐前的各项工作,管理好学生就餐时的正常次序,做好就餐时的安全工作。

4、做好每星期学生返校时的饭卡输入工作,保证好学生顺利就餐,记录好好每天和每个星期的食堂消费情况,做到帐目清楚,保存好就餐后微机余额数据,防止微机出问题后数据丢失。

5、每天四餐做好不擅离岗位,按时开关机及有关数据记录、保存等工作,认真管理好学生饭卡金额的正确无误。每学期末结帐实事求是,不违规操作。不会隐瞒不报。

6、认真做好初二计算机的教学课程,备好课、上好课、认真辅导学生,学习计算机的知识,学到有用的计算机知识。

总之，学校食堂的卫生安全工作十分重要，对学校食堂的各项工作管理我将认真努力的去做，同时除了学校食堂的各项工作管理外，自己还认真学习自己的数学专业知识，虽然自己没上课，但是平时自己也认真的备课，学习教育教学的新观念，虚心向其他教师学习，来提高自己的思想素质，使自己成为一位合格的教师，工作中有什么做不到位的事欢迎各位领导和教师批评指导。自己会在各位教师的批评指导下认真学习改进。

食堂粗加工工作计划和目标篇三

上学期跟学院里一教授学写文章，起先还费尽心机的去用一些华丽的词藻，但读来只觉得是优美文字的一种堆砌，除了华丽的语言外再无其他可以让人思考的东西，显得既苍白又空洞，像是在造句子而不是写文章。后来教授提醒我说，做学问跟做人一样，最重要的是真实。听过教授的话之后，我一改往日搜肠刮肚寻找华丽词语的做法，而是用心去体会周围的生活，力求写出的文章自然和真实。过了大约两周之后，教授再看我的文章，笑着说，有进步。我认为无论做什么，都是没有最完美的，“有进步”便是对一个人的最高奖赏，至少是一种认可，一种鼓励。

后来再写食堂调查报告的时候，我总会想起教授跟我说过的话，做什么事一定要真实，可能有些事情稍加修饰就可以骗过所有的人，但是永远都无法骗过自己，骗不了自己，心里就会不踏实，一个人内心不踏实还怎么把学习和工作做好呢？从此我竟把“活的真实，做事踏实”作为激励我前进的箴言。

所以当暑假的日子越来越少，开学的日子越来越近时，我很想写一份这样的工作计划，是对新锐的一种支持，也是对自己的一种要求。在给新锐做调查之前，我对报告的形式知之甚少，就是现在我依旧找不到一种固定的模式来表达自己的想法和观点。但是每次无论我用怎样的形式把报告交上去的时候，新锐都可以理解我的意思，这一点我一直深深感激。

在年轻人的思维当中，只要把事情做好了，从来不考虑做事的方式和程序，可能这种说法是错误的，但新锐却一直“纵容”我这么做，感谢新锐给予我的宽容和信任。就像现在这样，我还用这种谈心的方式来书写自己新学期的工作计划，我一直认为心与心之间的交流是最美妙的沟通，不需要刻板的语言和专业术语，用一些简单的真实的话来把想做的事情都做好。

今天我醒来朝窗外望去，发现树上的叶子少了又少，地上的落叶却是厚厚的一层，猛然间感慨秋天竟不知不觉的来到了。这样想着，便会不由自主的回忆去年的秋天，作为新校区第一批的学生，在新校区许多设施都还没有落成的时候我们在军训营地受够了苦和累。后来终于盼到了搬进新校区的日子，大家最关心的事情便是吃饭的问题，在我们认定的空间里，食堂是不会有饭吃的，因为食堂根本来不及做饭，另外学生又少，实在没必要去费时费事，在这种错误的逻辑影响下，我直到第二天才吃到食堂的第一顿饭。后来在新锐做事了，才知道新学期开始时，为了让学生的吃饭问题尽快得到解决，新锐在开学之前加班加点的工作，才使学生的伙食落实下来。有时觉得挺感动的，这不仅是责任的问题还是真诚的表达。

刚开始的时候，自己还总以为自己做的很不错，认真的和同学交流，仔细的记下他们的每一个建议和意见，然后再交上去，可是后来才发现自己做的远远不够。当问题不断出现的时候，我需要拥有更多的知识和经验来应付，但是这一点我却一直很欠缺。另一方面，关于心态与气度的问题，我认为自己做的也有些不妥，无论是学生还是我自己多少总会和员工发生点小小的摩擦或冲突，学生不理解也就算了，但我有时竟也会生气，我认为这一点实在不应该。我们大家都是在为新锐的成长和发展共同努力的，所以在工作中要相互理解和宽容，要站在对方的角度上思考问题，不能因为个人的原因而影响到新锐的荣誉，所谓团结才能一致，一致了做事情才能水到渠成。因此，关于这一点，我会在新学期努力做好的。

食堂粗加工工作计划和目标篇四

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定三季度年食堂工作计划。

- 1、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。
- 2、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，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。
- 3、食堂人员上班时要穿戴好工作服及工作帽，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。不留长指甲，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。
- 4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。
- 5、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食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。
- 6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。
- 7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。
- 8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。
- 9、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。

10、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。

食堂粗加工工作计划和目标篇五

食堂操作员素质高低是办好食堂的基础，我校将食堂操作员等后勤一线人员的培训工作作为后勤管理的重中之重，纳入学校后勤工作年度目标管理考核的重要内容。

学校严格食堂管理和用人机制，学校食堂立足于服务学生生活，不以营利为目的。所有食堂操作人员由学校设岗定员，面向社会公开招聘，每年上岗前必须接受一次全面的身体健康状况检查，体检不合格者，不得从事食堂工作。食堂操作人员必须持证上岗，学校还采取积极措施关心食堂操作员的待遇，解除他们的后顾之忧，极大地调动了食堂操作员的工作积极性。

二 选派卫生监督员 有效防止安全事故

确保学校食堂食品安全，保障广大师生的生命安全，是办好学生食堂的根本出发点。学校联合卫生监督部门实施了由卫生监督部门派驻学校食品卫生安全监督员的制度。定期对学校食堂进行食品卫生监测、检验和技术指导，建立健全学校食品卫生监督安全责任网络，有效防止学校食品卫生安全事故的发生，为构建和谐平安校园发挥了重要的作用。

严格遵守《湖北省中小学校校园食品用品安全管理办法》，学校食堂实行大宗物资实行集中定点采购，从源头上杜绝问题食品进入学校。对所有配送物资索证索票，杜绝“三无”食品、原料进入校园，同时，登记造册，建立完整的台账，经检验后安全合格原料进入储藏室，分类存放，抽样留存，专人保管。没有发生重大食品安全事故。

三 培养营养指导员 促进学生健康成长

促进学生健康成长是办好学生食堂的宗旨，学校根据学生身体发育与心理等特点，聘请有关专家加强对学校食堂膳食结构和营养配餐的技术指导，制定合理科学的营养食谱，促进了学生的身心健康发展，确保学生吃上了“营养放心餐”。

四 邀请伙食质量评判员 让家长放心、社会满意

食堂伙食质量是学生家长关注的难点问题。学校定期邀请部分学生家长代表作为学校食堂伙食质量评判员，及时向学校反馈意见和建议，不定期进行随机陪餐，监督食堂饭菜品种、口味和营养状况。学校领导和班主任每周至少到学生食堂进餐一次，与学生同桌就餐，体验学生食堂，听取意见和建议。设立“校园开放日”，每学期开学第一周，家长代表、学生和教师一同进餐，开展家长评食堂、评学校活动，促进学校食堂服务质量不断提升。

成立了由校领导、教职工代表、家长代表、学生代表组成的生活管理委员会，做到每月定期召开一次会议，对学校食堂的服务质量、服务水平进行评估，提出改进意见。常年在学校食堂位置设置意见箱，广泛接纳各方意见，不断改进食堂工作。

五 聘请伙食成本价格监管员，保本经营，服务师生

食堂价格是学生家长关心的焦点问题。创建“放心食堂”等四个“创建活动”，学校食堂支出和收入必须建立专门账册，保持收支平衡不赢利，禁止把食堂职工的工资待遇附加到就餐学生身上，严格兑现服务师生的承诺。制定了《食堂管理工作制度》、《食品安全卫生制度》、《食堂物资采购制度》、《索证取票报批制度》等，从制度上确保食堂实行成本核算、保本经营，保证学生生活饭菜量足、品种多样、价格实惠，真正体现为学生服务。

学校建立食堂财务公开制度，每学期对食堂财务收支进行一

次专项审计。学校聘请部分学生家长表参与学校食堂成本结算，监督“保本微利”原则落实情况，从而在畅通家校联系，强化社会舆论监督的同时，有效促进了学校食堂管理与服务质量的提高。

技能炊事员岗位职责

- 1、严格遵守单位的各项规章制度，服从管理员的管理，按时开饭。
- 2、按时参加学校和上级有关部门组织的各种培训。
- 3、每年接受一次身体健康检查，实行持证上岗。
- 4、讲究个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲、勤洗头、勤换衣。
- 5、坚持“一穿两戴”：穿工作服、戴工作帽、戴口罩，规范工作行为。
- 6、遵守规范操作，切实做好“清洗、消毒、留样、试餐、清扫”等常规工作。

卫生监督员岗位职责

- 1、定期对食品卫生进行监测、检验和技术指导。
- 2、监督食堂食品采购、索证、索票。
- 3、监督食堂食品卫生质量。
- 4、对食堂食品进行入库验收签字。
- 5、按规定要求督促工作人员消毒、留样、试餐并管理好食堂食物、食品。

6、组织食堂从业人员进行一年一次的体检。

伙食评判员岗位职责

1、参与食堂伙食管理，促进服务质量提高。

2、每月定期对食堂饭菜质量、数量、价格、品种搭配等进行检查和民主评议，指出问题和提出合理化的建议。

3、监督食堂管理人员对伙食质量进行改进。

4、邀请社会相关人员和学生家长代表评判食堂伙食质量。

5、落实食堂责任事故追究和倒查的实施工作，并制定应的制度内容公示上墙。

6、及时听取广大学生对供餐情况的意见和建议。

营养指导员岗位职责

1、积极参加教育局和有关部门组织的营养技能知识水平的培养培训学习。

2、科学制定营养食谱，建立每周食谱公示制度。

3、定期调研食堂伙食营养配餐情况。

4、指导学校食堂膳食结构和营养配餐。

5、检查监测学生的体质状况并搞好记载工作。

6、加强对学生的健康教育，引导家长和学生养成良好的饮食习惯。

价格监管员岗位职责

- 1、建立健全食堂财务制度，建立收入支出专门帐册。
- 2、对食堂收支进行跟踪管理，做到一天一小计，一周一结算，一月一结帐。
- 3、监督调控食堂伙食质量和价格。
- 4、对节能降耗和成本分摊进行监管。
- 5、对食堂收支实行公示制度，定期公布公示。

食品安全管理员职责

七、完成上级交给的与保证食品安全有关的其他管理工作。

食堂粗加工工作计划和目标篇六

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。

具体工作如下：

(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、被子和寝室经常消毒并做到消毒有记录。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。

食堂粗加工工作计划和目标篇七

一是严把管理质量关。食堂管理员对食堂的采购及出入库情况全程参与。二是严把食品原料关。根据菜品库存、原料特点和市场供应等因素严格控制采购数量，确保菜品新鲜、可口。三是严把卫生质量关。严格食堂卫生清理时间，做好食堂消毒和卫生防疫工作，确保食品卫生安全，杜绝各种传染病的发生。

建议中晚餐还是按照3菜1汤的标准，食堂可以提供6个菜供大家选择，这样就能较好满足大多数人的口味标准，同时早餐可提供：稀饭、炒饭、面条、水饺、包子、煎饺、茶叶蛋，并配备咸菜，早餐各个品种的价格不会高于市场同等水平；（一日三餐我绝对可以保证让大家吃的好）

在会上进行工作总结和任务布路，同时强调安全和环境卫生问题。设立服务员服务评比。每月评比一次，由处职工代表进行评价，服务评价最高的服务员给予适当的奖励，食堂全体员工的服务质量将纳入年底考核。食堂全体员工每年进行一次考核，由管理处相关科室会同职工代表组成考核小组对员工进行打分考核。根据考核结果适时调整更换相关人员。（食堂全体员工都是为大家服务的，如果我们大伙都不满意那就及时调整）

食堂粗加工工作计划和目标篇八

幼儿园食堂管理制度一、餐具用具卫生消毒制度（一）餐具用具使用前必须洗净消毒。

（二）洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

（三）洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

(四)消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

(五)已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

二、粗加工管理制度(一)粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

(二)各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

(三)洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

(四)加工完的食品要妥善保管，做好三防。

(五)每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

三、食堂卫生检查制度(一)严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

(二)食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录(三)管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

(四)环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

(五)餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消

毒。

(六) 库房检查：按库房管理制度执行。

四、配餐制度(一)烹饪好的食品分放进明显标志的容器内(盆、桶)，并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

(二)幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

(三)在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

(四)凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

五、食品卫生“五四制”(一)由原料到成品实行“四不”制度：

1、采购员不买腐烂变质原料。

2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。

3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。

4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

(二)成品食品存放实行“四隔离”：

1、成品与半成品隔离。

2、生熟食品隔离。

3、食品与药物隔离。

4、食品与天然水隔离。

(三)用(食)具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒(蒸汽或开水消毒)。

(四)环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

(五)个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

六、食品卫生安全管理制度1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“预防为主”的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

3、幼儿园食堂必须取得所在区县卫生行政部门发放的《上海市食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配置标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。

4、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

5、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》，以“卫生法”为准绳，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

6、落实“幼儿园食品卫生安全管理制度”，定期开展各类检查评比活动及从业人员基本功大比武活动。

七、食品卫生安全保卫制度1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

(1)工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；(2)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；(3)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；(4)不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量订购和烹调。

5、严格执行“周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度”、“周幼食堂从业人员晨检制度”、“周幼食堂环境卫生保洁、检查制度”等一系列卫生管理规章制度，建立健全“幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

八、食品采购、验收、储存、加工制度1、食品采购原则上都做到由局配货中心送货到园。

2、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关

规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

3、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

4、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限(物品是否在保质期内)。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

5、食品经验收合格后，再过磅、收货。

6、食品贮存应当分类分架、隔墙离地(至少15厘米)存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

7、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

8、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

10、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量；食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

九、食品供应制度1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

6、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水；夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

7、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

十、食品留样制度1、当日供应的各种菜肴(包括含馅的面制品)，应当分别在冰箱内留样48小时。

2、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

3、留样容器为3套，留样超过48小时，及时处理并清洗、消毒容器。

4、留样冰箱由专人负责，冰箱内不得放入其他食品。

十一、食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位置。

2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严

格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度。

3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用15~20分钟；采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/l作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，并有明显的标记。

十二、食堂从业人员晨检制度1、食堂从业人员每天早上来园后需到保健老师处晨检，通过者方可上岗。

(1)有腹泻、呕吐等症状；(2)有感冒咳嗽，热度高于或等于38度。

(1)“三白”：穿白大褂、戴白口罩、白帽子(并把头发置于帽内)；(2)“三不”：不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指。

4、食堂从业人员工作前要用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前必须洗手消毒，不得在食品加工场所内吸烟。

5、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(包括病原

携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事此项工作。

十三、食堂环境卫生保洁、检查制度1、室内净高度不低于2.5米，建有通畅的污水排放系统和防蝇、防尘、防鼠设施；配备分别存放生熟食品的专用冰箱或者冷库；配备足够的工具、容器；安装机械通风设备。

2、抹布等清洁工具要专用，砧板及各容器应生熟分开，使用后及时清洗消毒并定点摆放于相应标签处。

3、初加工间内必须有专用的淘米池、蔬菜池、荤菜池、水产品池、污水池，并贴有标签。

4、每天清理操作台、灶台、蒸饭箱、消毒箱、调味品橱、冰箱及盛器等，要求堆放整齐，表里清洁无油污。废弃物盛放容器应加盖，做到清洁不漏。

5、国定长假后，食堂工作人员、保育员提早一天上班，对食堂餐具、工用具、容器等进行全面清洗、消毒；保育员对幼儿玩具、课桌椅、扶手等进行擦洗、消毒。最后关闭门窗进行空气消毒。

6、将食堂卫生分干到人，落实承包责任制，与月考核奖挂钩。

7、由分管园长、保健老师进行定期和不定期的检查，有记录有反馈，及时处理出现的问题。

十四、师生用餐制度1、师生用餐场所应清洁、明亮、整齐。

2、餐桌每天用消毒水擦洗五次(早晨、饭前饭后、点心前后)。餐具每天用高温消毒。

3、培养师生良好的进餐习惯：

(1)餐前洗手;(2)进餐时不大声喧哗;(3)进餐时一手扶碗一手拿餐具,并做到四净:碗净、桌面净、地面净、衣服净;(4)不吃汤泡饭;(5)不挑食、不偏食。

4、为幼儿创设轻松愉快的进餐环境:如播放轻音乐、进餐前或进餐时不批评训斥孩子等等,使幼儿身心得到和谐发展。

5、教师与幼儿的伙食要严格分开,不允许发生占用幼儿伙食现象。

食堂粗加工工作计划和目标篇九

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。

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。

5、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。

6、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。

7、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，

8、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。

9、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。

九月：食堂卫生月，彻底收拾食堂卫生，做好员工培训。

十月：食堂安全月，学习食堂安全知识。

十一月：食堂劳动月，组织学习各种食堂工作技巧。如：如何更快的打土豆皮。

十二月：食堂质量月，提高饭菜质量，努力做到色香味俱全，达到大部分教师和学生满意。