

2023年班主任工作量化实施方案 班主任 目标工作计划(模板5篇)

计划可以帮助我们明确目标、分析现状、确定行动步骤，并在面对变化和不确定性时进行调整和修正。计划可以帮助我们明确目标，分析现状，确定行动步骤，并制定相应的时间表和资源分配。下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

食堂周工作计划内容 食堂工作计划篇一

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。

(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。

食堂周工作计划内容 食堂工作计划篇二

2018年，我们将按照“强化管理、精心保障、优质服务”的工作思路，紧紧围绕区委、区政府的中心工作，坚持又好又

快的发展方针，立足本职岗位，创一流业绩，为构建和谐开福全力奉献，进一步提升服务和管理水平。工作计划网后勤工作计划频道为大家提供《2018年政府食堂工作计划》，欢迎大家前来参考和借鉴。

- 1、深入贯彻落实“十七大”精神，进一步解放思想，深化后勤改革，不断提高后勤保障能力。
- 2、全力支持全区各重点工程建设，配合做好主要会议及重大活动的后勤保障工作。
- 3、按区委、政府要求，进一步完善办公配套设施建设，完成好政务中心、卫生防疫站、食堂改造工程。
- 4、切实加强对机关国有资产的管理和维护，确保各类设备设施的完好。
- 5、加强对物管公司执行合同条款的监督力度，并按所确定的绩效考核细则实施考核。
- 6、严格执行《食品卫生法》，严把病从口入关。抓好机关食堂管理，提高饭菜质量。
- 7、对机关大院实施24小时动态监管，落实责任，确保大院不发生消防、交通安全及重大盗窃事故。
- 8、积极配合做好防汛、防疫、救灾等全区突发性工作。
- 9、按市场化原则，做好城区房产处置工作。
- 10、继续与远大公司做好能源合作工作，在确保空调效果的前提下做好节能降耗工作。
- 11、定期组织好各类技术人员的培训工作，不断提升后勤队伍的整体实力。

12、推进党风廉政建设，确保党员干部廉洁自律。不出现“党风廉政建设”“社会治安综合治理”“计划生育”和“安全生产”等“一票否决”的问题。

13、完成区委、政府交办的其它各项任务，办理好人大议案、政协提案工作。

3. 企业食堂工作计划

食堂周工作计划内容 食堂工作计划篇三

一、培训目的

通过培训，增强学校食堂管理人员和从业人员责任感，提高从业人员食品卫生安全意识和操作水平，确保师生员工的饮食安全，促进学校食品卫生安全工作水平不断提升。

二、参加人员

三、培训内容

1、法律法规知识：

《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》，以及相关的法律法规。

2、学校有关食品卫生安全管理方面的规章制度、食品安全预案学习。

3、《学校食堂管理操作规范》教学光盘。

4、集中培训。邀请五华区卫生局领导进行集中培训一次。

四、培训的组织实施与培训形式

1、培训的组织实施：由餐饮管理组根据培训内容具体食堂人员的工作时间组织实施，做到工学兼顾。

2、培训的形式：采用集中培训与业余自学相结合的原则进行培训。但每月至少安排一次集中学习培训时间。

五、学习培训的考核评估

统一组织考试，并对培训学习的优秀人员进行表彰。

黄楼中心学校

食堂周工作计划内容 食堂工作计划篇四

1、建立健全食堂卫生管理网络，实行分工明确，责任到人，做到卫生管理制度健全，并上墙公布。

2、机关食堂工作人员每年定期进行健康检查，有效健康持证率达100%。个人卫生良好，工作时必须穿戴工作衣帽，不留长发、胡须、长指甲，不染指、戴戒指及手饰品，操作时严禁吸烟。

3、积极开展健康教育，健康知识普及率达100%，食品卫生考试合格率达100%，工作人员健康行为形成率95%以上。

4、室内外环境做到干净整洁，卫生保洁工作实行划区包干，每天进行湿式清扫。室内物品必须摆放整齐，无积尘、无蛛网、地面无烟蒂、无痰迹、无卫生死角。垃圾实行桶装化管理，并及时清倒，做到无垃圾积压。

5、生产间、炉灶间、熟食间、粗加工间、餐具洗涤间、售菜间，做到地面无积水，无“四害”、无暴露性垃圾。

6、做好食品卫生工艺流程的合理性布局，原料生进熟出，流水作业，无往返交叉，流水作业餐具，洗涤运行生产线路不交叉污染。

7、餐具消毒要设施完好，措施落实，专人负责，消毒后的餐具达到光滑、洁净、无积水、无油腻、无食物残渣。

8、认真抓好除四害工作，落实各项除四害措施，定期检查。生产场所开展经常性的灭杀活动，做到无蝇、无鼠、无蟑螂、无蚊，四害密度达标。

机关食堂卫生管理工作，面广量大，内容多、要求高，各卫生保洁责任人要对照标准，逐条落实，经常排找薄弱环节，努力完成好各项任务，确保卫生管理工作走向规范化、经常化、制度化的轨道。

食堂周工作计划内容 食堂工作计划篇五

为加强我校食堂管理,消除学生食堂安全隐患,保证师生身心健康,维护学校和学生利益,特制定本工作计划。

1、进一步规范食堂菜品价格，确实降低学生的生活费用，菜品价格的变动必须经过学校领导的同意。

2、加强食品安全管理，完善食堂卫生设施和相关食品安全管理制度，严防食品中毒事故的发生。

3、加强食堂工作人员思想作风管理，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。

4、严禁食堂工作人员给学生吃剩饭剩菜，如有此现象，一经查出，必会严厉处罚。

5、学生一日三餐的碗筷经工作人员请先后，必须放入消毒柜中消毒。

6、学生使用的筷子必须每个月更换一次新筷子，杜绝一切不干净，不卫生，有病菌的食品、物品侵害到学生的身心健康。

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。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。对大宗物品必须做到定点采购,对于其他小宗物品要选点采购,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。

4、学生的.一日三餐必须有值周老师,食堂管理员,食堂工作人员共同监管,确保学生的用餐安全。

5、营养午餐的普及,要使在校的每一位学生受益,管理人员必须餐餐公示,严把饭菜的质量过关。营养午餐售出前,必须有陪餐领导先尝试,再出售。

6、餐厅、操作间、物品储存间,一定要做到定期消毒。

7、夏季要认真做好“三防”,防蝇、防蚊、防鼠。确保安全、健康、卫生的度过一学期。

食堂周工作计划内容 食堂工作计划篇六

以服务师生为宗旨,进一步加强食堂管理队伍建设,提高服务质量,提升对食堂管理工作的认识水平,努力把学校食堂办好,让教师安心,家长放心,学生欢心。

二、工作设想

(一)完善各类制度

1、出台学校食堂管理办法。

2、加强对食堂人员的考核，进一步明确食堂人员的工作职责，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型。

3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，分管校长统一审批。

4、成立学校膳食管理委员会，定期商讨学生用餐菜谱，并提前一周向家长公布。确保师生用餐，保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。

5、进行成本核算，积极发挥膳管会的作用，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。每月底向教职工公布食堂费用。

(二)提高整体素质

1、组织食堂人员学习《食品卫生培训教材》等材料，并适当组织外出参加培训，定期组织食堂人员学习会，提高食堂人员的卫生意识。

2、分工力求细化，进一步明确岗位职责，岗位任务的完成情况与考核挂钩，提高食堂人员岗位意识和服务意识。

3、提高教师的服务意识，进一步规范学生午餐的管理，教育学生爱惜粮食，节约粮食，让学生吃好吃饱。

(三)革新工作流程

- 1、对食堂人员的工作流程做进一步的规范，洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭等严格按照要求操作。
- 2、在上学期试行教师称菜的基础上总结得失，本学期称菜工作由职工史阿姨单独负责。
- 3、认真把好采购管，定点采购，确保采购物品质量。

(四) 高度重视卫生安全工作

- 1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，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。
- 2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。
- 3、防蝇设施已有纱窗。纱窗要关好，操作期间封闭工作间。
- 4、食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符要求的不得上岗，环境卫生分人分块包干，保证每周一次大扫除。
- 5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全。
- 6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

食堂周工作计划内容 食堂工作计划篇七

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，江总书记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。
- 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。

工 作 计 划

食堂周工作计划内容 食堂工作计划篇八

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代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。

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。

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。