

# 2023年食堂培训计划及培训内容(精选5篇)

光阴的迅速，一眨眼就过去了，很快就要开展新的工作了，来为今后的学习制定一份计划。我们该怎么拟定计划呢？以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 食堂培训计划及培训内容篇一

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。

### 二、健全和完善各项规章制度

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《\_\_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。

### 三、工作人员持证上岗，确保食堂卫生安全

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。上岗后严格要求养成良好的卫生习惯：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。

### 四、严把食品采购加工关，确保食品卫生安全

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。

## 五、严格消毒制度，确保餐饮用具卫生

幼儿使用的餐具坚持每餐后清洗蒸汽消毒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。

## 六、加强食堂安全保卫措施，确保食堂重地安全

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。

## 食堂培训计划及培训内容篇二

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。

## 食堂培训计划及培训内容篇三

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；

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；

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；

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。

## 食堂培训计划及培训内容篇四

以满足全区教育教学及教师自身发展需求，逐步打造一支高素质的金牛教师队伍为目的，借助中国教育学会高端师资力量，坚持“聚焦课堂、按需施培、学以致用、以师为本”的培训原则，兼顾城乡统筹，缩小区域内城乡教师专业水平差距，打造一支高素质的金牛教师队伍。

### （一）新教师培训

在全区新教师暑期集中培训的基础上，加强学期中的分科、分片培训，以各学科教研员为主导，通过学校内“老带新”工作，促进新教师尽快实现角色转变。

### （二）全员培训

全员培训由各学科教研员（或校本培训基地学校）根据学科特点，在广泛调研，了解教师需求的基础上，由教研员结合学期研、培、改活动统一安排。

培训方式采用专业引领、课例研讨、经验推广、问题诊断、主题阅读等方式进行，具体培训内容及实施策略由教研员（校本培训基地学校）确定后报区继续教育办公室审批后实施。

### （三）骨干教师培训

### （四）名优教师培训

名优教师指在职的区级以上学科带头人、拔尖人才、教育专家和省特级教师，依据相应的管理办法，充分发挥名师的示范作用和专业引领作用。

全区中小学教研室主任培训班将在本学期完成结业，具体时

间另行通知。

区继续教育办公室将根据《金牛区中小学教师继续教育校本培训管理办法》（金教发[20xx]77号）对校本培训基地学校进行考核管理。

附：20xx—20xx学年上学期各月工作安排

九月

1. 制定本期各学期培训计划
2. 完成中学及幼儿园教师继续教育学时登记审查
3. 中学及幼儿园教师职称统计审查工作
5. 开展小学技能赛后续学习培训、学时认定工作
6. 常规培训管理工作

十月

1. 校本培训基地校申报、审批、验收
2. 区中小学教研室主任培训班结业
3. 常规培训管理工作

十一月

1. 继续教育工作总结会
2. 常规培训管理工作

十二月

1. 常规培训管理工作
2. 培训资料的收集与归档
3. 讨论下年度培训工作重点

20xx年一月份

1. 培训部工作总结
2. 作好相关档案的收集与管理工作。
3. 草拟培训方案，下发培训工作意见（征求意见稿）

## 食堂培训计划及培训内容篇五

服务是后勤工作的天职，超前服务是我们对本职工作必然要求。只要具备这一条件，才能避免工作的疏漏，才能使我们的工作在上一个台阶。

- 1、搞好食堂的整体卫生，为广大就餐者创造良好的就餐环境。
- 2、搞好师生关系，了解他们的口味，为其送上可口的饭菜。
- 3、发现问题要做到及时地解决，不犹豫、不搪塞。
- 4、按卫生标准做好餐厅的清洁工作，经常保持个人良好的卫生。
- 5、得分管的使用设备做到经常检查，餐桌摆放整齐，桌布干净、无破损，餐具无污迹。
- 6、根据任务要求做好餐前准备工作。
- 7、对就餐者做到主动热情、文明礼貌、优质服务。



8、凡食堂工作人员务必提高服务意识，对待师生员工做到象对待宾客一样热情，不得带情绪工作，不准讲脏话，说别人坏话，如发现就范者立即停岗。

## 二、厉行节约

节约是中华民族的传统美德，厉行节约是全体工作人员必须具备的一种工作观念。节约方面是食堂工作重点之一，如：从用油、用水、电、汽、洗洁净、消毒液、清洁球等都定时定量领用，专人保管。并合理利用下脚料与能够再次食用的剩菜剩饭充分加热后降价出售，坚决杜绝了不必要的浪费，从中提高了成本的效益。

- 1、精打细算，杜绝浪费，降低伙食成本，提高原材料的利用率。
- 2、要节约水电，爱护使用工具，用完后妥善保管。
- 3、严禁原材料外流，售饭时不讲私情、不送人情。

## 三、规范化管理

规范化的管理对于食堂来讲是很好地控制食物中毒事故的发生、成本不会造成不必要的浪费、工作方向明确、人员工作情绪稳定等重要意义。

- 1、食堂主管要充分做到对各岗位工作分工明确，讲主次，抓重点。
- 2、餐厅工作人员九大禁令。
  - (1)凡餐厅工作人员严禁将食品带出餐厅或送给他人。
  - (2)凡餐厅工作人员严禁随意处理食品，有留用价值的必须妥善保管，以备他用。如少量剩菜没有留用价值须报主管同意

后方可处理。

(3) 每天上班必须提前5分钟到岗位，严禁中途脱岗或早退。

(4) 在岗期间必须着装整洁，严禁对着食品大声喧哗。

(5) 凡购进食品原料必须分类存放，严禁交叉污染。

(6) 食品制作过程必须认真执行“食品加工制作管理规定”。

(7) 对有疑问的食品原料、过期食品坚决杜绝加工，报主管同意后后方可处理。

(8) 使用设备要定期清洁、保养、严禁借用、挪用、更不得占为己有。

(9) 工作人员下班后未经允许严禁再次进入操作间。

### 3、食堂员工工作须知：

为加强食堂管理工作, 强化安全措施, 规范安全管理, 有效地预防食品卫生安全事故的发生, 使员工能够熟知食堂整体管理的要领, 有助于正确、正常、积极有序的开展工作, 根据有关规定结合我校实际, 特制定“员工须知手册” 望大家认真执行。