

# 食堂每周工作计划与重点(实用5篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！相信许多人会觉得计划很难写？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

## 食堂每周工作计划与重点篇一

1. 规范内部管理：结合总公司的制度建设，因地制宜、不断改进和完善，初步完成饮食中心新制度汇编、物资采购、日常监督检查、食堂操作和服务规范等内部管理制度，做到工作有章可循。

2. 强化安全管理：今年，因学生食堂油烟管道多年没清洗发生两次火灾，虽未酿成大的事故但给中心安全管理工作敲响了警钟。为排除食堂安全隐患，完成食堂油烟管道清洗服务外包招投标，每年对食堂抽排进行两次清洗并将之常态化。

2018年，中心按照“强基础、重预防、除隐患、保稳定”的总体思路，主要做了以下几项工作：建章立制，完善安全管理制度及各类应急预案；联合检查，规范各类操作流程，严抓现场管理工作；培训交流，邀请食品安全委员会、卫生监督所等多个职能部门现场指导培训，以问题为导向，扎实推进学生食堂安全管理工作。

3. 学生食堂文化建设：为贯彻服务育人理念，改善学生食堂就餐环境，汲取了湖南大学历史、地理、文化等元素，以学校国宝建筑系列图片、书院经典系列图片、校园八景图片、院士系列图片、经典老照片系列图片以及学生书画作品为主要素材，进行提炼、整合、规划并组织实施了食堂的文化建设。

4. 弘扬传统文化：为弘扬中国传统文化，贯彻“以学生为中心”的服务育人理念，在“三月三”免费向全校学生发放地菜煮鸡蛋，端午节免费向全校学生发放粽子和咸鸭蛋，中秋节免费向全校学生发放月饼，元宵节免费向全校学生发放汤圆。
5. 精准扶贫工作：根据《中央办公厅、国务院办公厅关于进一步加强定点扶贫工作的指导意见》文件精神，结合湖南省“以购代捐”精准扶贫工作部署，饮食服务中心协同学校扶贫办对学校定点扶贫单位邵阳隆回县生活物资供应企业进行了实地考察，积极稳步推进我校“以购代捐”精准扶贫工作。
6. 支部工作：由后勤服务总公司党总支饮食服务中心党支部联合学校宣传部制作的《舌尖上的党员（“不忘初心 牢记使命”微党课敬业奉献篇）》于2018年7月12日荣获第八届“视友杯”中国高校电视奖专题类二等奖。
7. 伙专会工作：2018年，湖南省教育后勤协会伙食专业管理委员会主任单位由我校承担，积极对接全国伙专会，做好湖南高校伙食工作安排与宣传工作；顺利完成2018年餐饮企业和生活物资供应企业的评估与推荐工作；启动了“湖南省高校饮食创新管理优秀案例”的征集工作。

## 二、存在问题与不足

1. 管理水平、服务质量等方面与学校要求，师生期望还有差距，有待进一步提高。
2. 由于饮食员工较多且人员流动性大、成员复杂、素质偏低、年龄普遍偏大致使管理难度大、用工风险大，人员招聘出现较大的困难，人力成本增加。
3. 目前食堂所用设备有相当部分已严重老化，虽然今年已有

部分设备进行了维修和更新，但饮食中心应加快对设备更新和维修的力度。

### 三、2019年工作计划

指导思想：坚持以“学生为中心”的服务理念，在中心全面推行“精细化管理”，提升服务质量，以锲而不舍、驰而不息的决心和毅力实现管理制度规范化，制度落实刚性化，服务标准程序化，全力推进饮食服务中心各项工作的开展。

工作目标：

1. 深入抓好目标责任制管理工作：借助公司对中心制定的目标管理任务为标杆，部门与各食堂签订目标管理责任书，并以此为载体，强化目标任务的执行与落实。规范内部经营管理，理顺权责关系，强化日常监督及结算，确保学生食堂的稳定，有效推进目标责任制管理工作。同时强化成本意识，开源节流，节能降耗。

## 食堂每周工作计划与重点篇二

1. 食堂主管员负责对食堂人员履行职责，并进行考核。
2. 做好食堂日常业务的管理工作，确保按质、按量、按时完成每餐的膳食供应。
3. 负责日常所需的物品和食品原料的采购，经常主动与仓管、中厨、点心班联系，掌握其要求，做好订购计划，防止盲目采购造成浪费或延误采购造成误事。
4. 掌握市场动态及货源情况，保证采购的物品，食品原料价廉物美。
5. 对采购回来的物品，食品原料在经仓管验收进仓签字后，

应及时报销单据，妥善保管好现金、支票、单据以防遗失。

6. 遵纪守法，单据不得弄虚作假，要做到有凭、有证、有物。

7. 遵守学校规章制度，一切以学校利益为重，不得利用工作业务关系，收取回扣或手续费。

8. 认真、负责处理好一切特发事情。

## 工作职责二

一、全面负责食堂工作人员的思想教育，负责食堂人员的考勤、考绩、评奖工作和业务工作。

二、建立健全食堂管理制度。

三、制订食堂工作计划。抓好成本核算，做好每日膳食安排。

四、贯彻食品卫生法。食堂内的用具要定期消毒。盘、碗、筷、匙等要经常消毒。组织工作人员搞好厨房卫生和个人卫生。

五、验收采购的物品，监督检查食品制作的过程。协调保管等项工作。

六、把不安全隐患消灭在萌芽状态之中。及时检查各种设备，采取措施防毒、防电、防火、防盗。定期对锅炉、电器进行检查和保养，及早发现隐患，及早排除，保证安全和正常运转。

七、定期向学校及后勤处报告工作，完成上级临时布置的任务。

八、加强团结协作，定期召开厨房工友会议，听取意见，改进工作。关心食堂工作人员的身心健康。

九、食堂内的用具要定期清点，防止流失，如发生流失现象，由主管人照价赔偿。

十、提倡节约，反对浪费。努力学习，提高烹饪技术。

十一、副主管配合主管履行上述职责。

### 工作职责三

一、负责对食堂工作的全面管理。对工作认真负责、关心员工生活、处事公道、办事积极，对食堂严格管理，不牟私利。注意饮食卫生，以保证每位员工伙食标准并尽可能改善员工生活。

二、精通本职业务，熟悉职工厨房的全面工作，严格检查督促各员工的操作流程，发现问题及时纠正，确保饮食质量。

三、制定每周菜谱，经常汇报食品采购、供应的情况。加强伙食成本核算，掌握盈亏情况，降低成本，合理安排工作。

四、组织食堂炊事人员搞好集体伙食，提高饮食质量，研究分析工作情况，及时提出改进意见，不断总结经验，提高饮食服务质量。

五、严格执行《食品卫生法》，定期检查厨房、餐厅和食品卫生。

六、负责食堂设备设施的管理，指导工作人员正确使用食堂设备，提出更新维修计划。

七、做好维护工作，各种机械设备、石油液化气炉等出问题要及时报修，不得影响食堂正常工作。

八、负责食堂工作人员考勤、考绩工作，负责每月向财务部申报公司员工、临时工及机动人员的餐费。

九、组织食堂人员做好安全保卫工作，并搞好饮食卫生工作。

十、经常征求就餐人员的意见，综合分析改进工作，认真督促检查岗位责任制和各项规章制度的落实。

十二、督导厨师履行岗位责任制，完成不同班次的工作任务。

十三、做好厨师工作，考核评价厨师工作表现，运用奖罚措施激励厨师出色完成任务。

#### 工作职责四

6、做好员工的的思想教育工作，制定各项学习计划，每日开例会，每周召开班组长会，每月召开员工大会，定期总结工作布置任务，督促检查餐厅(食堂)的伙食质量、饮食卫生、服务态度等工作，并有书面考核记录。

11、参加学生伙管会活动，听取或采纳师生、甲方对菜肴质量、服务内容以及餐厅(食堂)管理方面的合理意见和建议，采取有效地改进措施并予以积极回应。

### 食堂每周工作计划与重点篇三

(一)充分利用暑期对校产校舍作一次必要的修理与整理，积极做好校产校舍维护工作。

1、对各室台凳作一次清理、修理，对六年级的课桌凳作更换处理。

2、对东西教学楼的窗作一次修理。

3、对教学楼各厕所进行改造，并对所有校舍屋面平台处作防漏处理。

## （二）抓好绿化管理工作。

- 1、做好夏日花木的治虫、浇水工作。
- 2、对绿化带进行一次修剪。

## （三）改进食堂管理，办好师生食堂

- 1、调整食堂人员结构，改善运作办法，激发人员工作动力，提高人员工作效率。
- 2、树立安全第一意识，重视和加强饮食卫生工作台帐，提高警惕，采取安全防范措施，明确责任，做好防火、防盗、防毒工作，并要定时打扫，做好保洁工作。
- 3、定期组织食堂从业人员学习有关食品卫生的基础知识、基本要求，并对照日常工作认真落实。
- 4、依据食堂管理制度，加强食堂工作各环节的管理与监督，并根据实际情况不断健全食堂管理制度，规范各项操作程序。
- 5、认真学习、贯彻《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，积极改进、添置食堂卫生设施设备，确保“硬件”达标。
- 6、加强检查监督和民主管理，经常到食堂检查服务态度、卫生情况、饭菜数量与质量、就餐纪律（欢迎师生参与）。发现问题及时表扬先进、批评后进。
- 7、把好食品采购关，积极做好疾病的预防工作。
- 8、创造条件，提高食堂炊事人员的业务技能和业务素质，如组织学习烹饪知识。
- 9、坚持勤俭节约的原则，节粮、节水、节电，精打细算、降

低成本，提高饭菜质量。

10、通过强化学习“要求”、“标准”、“制度”，逐步使学校食堂管理到位、精细，让学校食堂品位不断得到提升，服务质量不断得到提高。

#### （四）加强校舍、校产管理工作

1、进一步完善校产、校舍管理制度，尤其是强化赔偿制度，并汇集成册，全员学习执行。

2、应用管理软件、管好校产、用好校产，严格校产管理制度化、规范化，充分发挥常用教具、学具等教学器材和现代教学设备的作用，严禁乱拿、乱用、乱丢、乱放等不负责任的行为。

3、切实加强活动室的管理，充分发挥活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

4、加强用电用水和日常检修管理，坚持勤俭节约，反对铺张浪费，努力为学校节约一滴水，一度电，一分钱。

5、严格执行请购、审批、验收、入库、报销、领用制度。

6、倡导良好风气，爱护学校设施、设备，爱护花草、树木，杜绝践踏草坪、折枝摘花现象。

#### （五）坚持财务制度，严肃财经纪律

1、严禁乱收乱付，做到勤俭节约，压缩非教育开支，把有限的资金用于学校建设的刀口上。

2、坚持民主理财。

3、按规定收费，任何班级、个人不得擅自收费。

- 4、学期结束前与学生结清代办费，做到多退少补。
- 5、坚持一支笔、一本帐的原则，计划、合理使用经费。

#### （六）加强学习，更新观念，增强服务意识

- 1、要求全体后勤人员树立师生利益至上的服务观，把教师 and 学生的合理需求作为开展工作的出发点和归宿，想师生所想、全心全意为全校师生服务。教育全体后勤人员向一线教师学习，学习他们无私的奉献和忘我的工作态度，摆正位置，树立为教学、为师生服务的思想。
- 2、规范后勤管理，充分发挥后勤人员的智慧和力量，改进服务方式方法，共同努力，互相配合，提高服务质量。
- 3、加强自身素质的提高及业务能力的培养，更新知识，不断提高自身的修养。

### 食堂每周工作计划与重点篇四

想要做好菜，就必须要把厨房的规矩抓紧，避免大家在工作的时候犯错，也避免因为自己失察导致出现问题，对每一个厨师都有一个原则既不能够浪费，同时也要保持厨房的干净整洁，每个人都有责任把厨房的卫生做好，对于每天工作的第一件事情，就是要做好卫生打扫工作，下班前要收拾好厨房的卫生，不能让垃圾留在厨房，不能影响到我们厨房卫生。干净安全的卫生才能够令客户满意，才能够保证安全，一旦我们没有注意到这些都会造成严重的后果，影响极其恶劣，我不希望这样的事情出现，所以能避免的就必须尽早避免，不然出现了大问题，影响到我们酒店的形象就不好了。

对于每一个厨师都要做考验，每天都会对每个厨师的受益做出点评，每一人厨师都必须掌握一道自己的拿手好菜，有自己的特色，才能够成为我们厨房的合格厨师，可以掌厨，

没有达到要求的只能够在下面打杂，当然对于这些打杂人员我们也会给他们锻炼的机会，会在每一个月的月底考核一次，做菜的能力有提升的就会让他们担任主厨，能够不够的继续深造，同时也会给他们讲解一些厨师必须掌握的知识和技能，提升他们的能力同时也是加强我们厨师真题的实力这也是我们厨师必须要做到的。

对于我们酒店能够提供的菜单，及时更新，一个部门有活力就必须要有走狗多的创新，就必须要有足够多的心作品出来，我们酒店的一些菜由于客户不如和喜欢就需要淘汰，保留最受欢迎的菜，通过这些方式来吸引更多的客户，从而得到更大的发展，每个人都必须要创新，我们创新会改变搭配，也会改变盛放的方式等这些来提高菜的口感，同时也会让才变得美观，好看。当然想要做好需要多年的经验还要让客户选择，只有经过了客户的选择和考验之后留下的才是最好的，对于不受欢迎的，就会淘汰，在推出新菜的时候有一个免费试吃的活动，来提高新菜的知名度，让客户平常熟悉，之后经过了品尝，并且感觉合适才会成为我们今后的主打品牌之一。

我们厨房想要出现一个新菜需要花费很多时间来研究，想要扔厨师都去做，我们会对这些菜做出前三名选择，给予奖励这样来提升员工对创新的热度同时也是给他们的鼓励，毕竟如果没有鼓励是坚持不了多久，只会放弃，还不如这样给他们更多的鼓励和安排给他们更多的帮助让他们不断的更新和创新，给我们酒店带来更多的福利。

## **食堂每周工作计划与重点篇五**

非常感谢旅游局各位领导给予参与食堂承包的机会，在此恭祝各位领导工作愉快，身体健康。

承包方式；

## 职工用餐享受优惠折

### 厨房卫生

- (1) 每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。
- (2) 设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。
- (3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无<sup>^v^</sup>四害<sup>^v^</sup>□
- (4) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

### 冰箱、冰柜

冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

### 服务承诺：

- 1、严格遵守□<sup>^v^</sup>《食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的<sup>^v^</sup>健康证<sup>^v^</sup>上岗，每年统一体检身体。、严格遵守□<sup>^v^</sup>《食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的<sup>^v^</sup>健康证<sup>^v^</sup>上岗，每年统一体检身体。
- 2、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

### 管理方式：