

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划(优秀10篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，让我们一起来学习写计划吧。什么样的计划才是有效的呢？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。

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划篇一

组长□xxx

副组长□xxx

成员□xxx□xxx

组长负责定时召开消防安全工作领导小组会议，传达上级相关文件与会议精神，部署、检查落实消防安全事宜。

副组长负责各具体负责组织对紧急预案的落实情况，做好准备，保证完成各级政府领导部署的各项任务。

领导组各组员具体负责火险发生时的处理、报告、监控与协调，保证领导小组紧急指令的畅通和顺利落实；做好宣传、教育、检查等工作，努力将火灾事故减小到最低限度。

消防安全领导组织机构下设通讯组、灭火组、抢救组、紧急疏散组，分别具体负责通讯联络、组织救火、抢救伤员、疏散老人等工作。

（一）通讯组：组长□xxx□火险发生时，负责立即电话报告敬老院消防安全工作组和上级相关部门，以快速得到指示，视火情拨打119，及时告知全体院民，逃离现场）。

（二）灭火组：组长□xxx□负责消防设施完善和消防用具准备，负责检查全院的用电、用火安全；火险发生，立即参加救火救灾工作。

（三）抢救组：组长□xxx驻院区医生），成员□xxx□xxx□负责做好及时送往医院的准备工作，负责火险发生时受伤院民及救火人员伤痛的紧急处理和救护。

（四）紧急疏散组：组长□xxx□成员□xxx□负责制定紧急疏散方案，明确各栋居住院民的逃生途径与办法指导。

1、发现火情，在场人员要立即引导室内人员进行有序疏散，并迅速利用室内的消防器材控制火情，争取消灭于火灾初级阶段。

2、如不能及时控制、扑灭火灾，在场人员要立即采取措施妥善处理（如切断电源等），防止火势蔓延。

3、在场人员要以最快的方式向领导组成员汇报，尽快增加援助人员，协助救火。

4、领导组成员接到报告后，要立即到达火情现场，并视火情拨打“119”报警求救。

1、火情发生后，按照灭火预案，管理人员及各工作人员要立即通知领导小组领导，尽快增加援助人员，如发生重大火情，同时向“119”报警，并根据火情发生的位置、扩散情况及威胁的严重程度逐个区域通知人员撤离。

2、管理人员及工作人员应该正确引导撤离院民奔向疏散通道，并将正确的逃生方法告知负责同志，其余人员按照既定位置，统一使用灭火器灭火，并进行伤员抢救等工作。

3、为更好地应付紧急情况，管理人员及工作人员必须一切听

从现场指挥部的指挥。

4、紧急疏散的负责同志必须接受基本灭火技术的培训，正确掌握必要的方法，对行动不便的院民及时安排人员帮助其迅速转移，切实保证逃生院民的安全撤离。

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划篇二

“老有所养、老有所依、老有所为、老有所乐”，作为养老机构服务的提供者，养老护理员服务意识的强弱，服务水平的高低，直接关系到老年人的晚年生活质量和健康幸福指数。因此，在福利院运转过程中，管理者如何做好护理人力资源管理，充分发挥人的主观能动性，做到人尽其才，才尽其用，相得益彰，才能不断推进养老机构持续发展，提高护理服务质量，满足老年人的需求。本文就我院护理人力资源管理合理使用所做的一些尝试和取得的效果，浅谈几点看法。

一、我院护理人力资源管理现状

我院成立于2007年4月，是一所集养老、医疗、康复、娱乐为一体的综合性老年服务机构。成立之初，按照“按需设岗、以岗定责、适责选人”的管理理念，不断完善院内组织机构建设，健全各项规章制度。目前设有护理部、生活部、行政部，下设膳食科、医务室、以及护理等科室。护理员均经岗前培训，持证上岗，昼夜值班，本着“一切为了老人，为了老人一切”的服务宗旨，以“老人满意、家属满意、社会满意”为工作标准，为老人提供日常生活照料、精神慰藉、康复娱乐、临终关怀等全方位的养老服务，努力打造老年人宜居、益寿的老年乐园。

二、护理人力资源管理主要做法

1. 科学谋划，稳定优化护理人力资源

(1) 酌情选拔录用，做好岗前培训。首先在护理人员录用过程中，注重选拔尊老敬老思想意识强，认同并热爱养老护理工作的人员，“录即能安，安而持远”，以保障护理队伍的稳定性和可持续发展。对于新入院的护理人员，上岗前需统一参加岗前培训，并由护理部安排其到各个班跟班并进行全院轮岗，熟悉各个部门、岗位的运行情况、工作流程、岗位职责，以及各护理科室供养老人的特点，为以后动态调配人力资源做好准备。

(2) 人岗双向选择，优化团队组合。在实施“按需设岗、以岗定责、适责选人”的过程中，针对护理人员大多数固定于所在科室，造成知识面窄，应变能力差的实际问题，为了改变这种状况，我院实施护理人员和岗位双向选择，动态调配。即组建各护理科室时，科室负责人和护理员双向选择，院里根据护理人员工作表现，护理水平，老人评价等各个方面综合考虑，同时按照老中青的队伍建设，年资高的护理人员与年资低的护理人员搭配上班，资历高有丰富经验与资历低的相互学习，更新观念，迅速成长，不断优化科室组合，并每1年进行科室轮换，大大提高了护理人员工作积极性和服务热情，实现了供养老人的动态管理。

(3) 执行绩效考核，小分工大合作。我院通过不断完善制度建设，制定服务人员绩效考核，从政治表现、遵章守纪、卫生护理等各个方面量化评估护理人员的工作，考核与工资挂钩，并严格抓好落实，奖优罚劣，使护理人员能够自觉完成工作任务，自我发现和整改存在问题。对考核不称职的，执行待岗学习，由行政部安排其上思想教育和业务培训课，合格之后才能复岗，较大程度提高了员工的积极性和责任感。在明确各个岗位职责和分工的同时，倡导护理人员、各科室之间通力合作，相互学习，取长补短，共同进步，努力营造和谐、有序的人文环境。

(4) 统筹部署工作，合理安排休假。“凡事预则立，不预则废”。每年年初由护理部汇总上一年的工作情况，对下一年的工作做出安排部署。按照合理排班、劳逸结合的思路，我院根据年初工作计划，要求改变不论忙闲照常轮班的习惯做法，利用现行排班的方式，在某些繁忙时段增加人力，各科室之间工作互动。如某个科室有丧假、病假等凸显人手紧缺，护理部积极动态调配，在特殊性情况下

保证按质按量完成护理工作。在工作轻、任务少的情况下，分段合理安排休年假及补休假，既保证了护理人员的休息时间，又补休了假期，使护理人员的合法权益得到保障。

2. 强化管理，合理使用护理人力资源

(1) 提高思想认识。合理的使用人力资源，对于提高工作效率和服务质量有着至关重要的作用。一直以来，我院高度重视对各护理科室管理者关于人力资源管理重要性的认识和培养，定期派送管理人员参加全国养老护理知识及技能培训班，学习护理人力资源管理的知识和方法，通过交流和学习活动，吸取好的管理经验，并结合本院的实际情况，更新护理管理理念，改进护理管理模式，做到了以人为本、求实创新，创造和谐科室，调动和激发护理人员的积极性和创造性，最大限度地提高了工作效率。(2) 创新用人机制。我院通过不断完善和创新用人机制，按照公开、公平、公正、择优原则大胆选拔优秀护理管理人才，实行竞争上岗，能上能下的用人制度，执行院长领导下的护理部、护理科长、带班组长三级管理体制，目前设护理部主任1名，科长5名，带班组长5名。按照“一级带着一级干，一级干给一级看”的指导原则，各科室责任人既是管理者，又是护理员，在做好科室日常管理工作的同时，又直接从事护理老人的服务工作，“管、帮、教”相结合，以便更好的了解和指导本科室的工作，促进员工之间的交流和沟通，提高服务水平。(3) 注重人才培养。要想做好养老服务工作，首先要有敬老爱老的思想认识，良好的职业道德，其次才是护理知识和技能。因此我院高度重视提高员工政治思想认识和职业道德教育工作，努力帮助护理人员树立以老人为中心的服务宗旨以及“一切为了老人，为了老人一切”的工作理念，改变传统旧观念，培养良好的职业道德，同时鼓励和支持护理人员参加各类学习培训班。每年年初由护理部做好一年的培训计划、培训内容和方式等，总结回顾往年的培训情况，对所存在的问题和不足之处，继续深化学习，根据我院的实际情况，做好适合我院的培训内容。安排工作经验丰富，取得突出成绩的员工进行讲课，分

享工作心得和护理经验。外出参加培训学习的管理人员，回院后组织全体员工进行二级培训，尝试一帮一带层级管理模式，旨在通过各类学习，了解社会发展状况，提高护理人员的素质和职业技能。我院在现有的人力资源条件下，通过科学谋划，强化管理，优化组合，合理使用护理人力资源，不断提高管理者的水平和护理人员的服务质量，充分调动了护理人员的积极性，切实提高了老人的幸福指数。

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划篇三

通过过去的管理经验，我清楚的了解到厨房是个非常紧密的团体。每当忙碌起来的时候，不允许有任何一个人出现错误！只要有一个人出现错误，就可能会扰乱其他人的顺序，尽管并不是因此就会满盘皆输，但是最后的结果总不会因此变好！

为此，在下一年的工作中，我首先就要加强团队的思想管理，加强厨房员工间互相的配合，对每个人负责的工作惊醒严格的规划，安排，加强厨房运作的效率！

人员管理：在人员的管理方面，自己主要要加强新人和实习生方面的管理，老员工们经过长时间的工作，已经知道自己的负责区域，但是新人们乱做一团，不仅自己的事情做不好，还会影响到其他人。在新的一年里，我要严格的加强要求，提前做好安排，对于做不好的新人严格的批评教导！

食材的管理上：菜品的好坏，除了厨师的手艺，最重要的就是食材了。去年的采购中，有不少自己也感到不满意的食材，但是因为忙碌没能及时的去和采购了解，在今年我要抓紧是件对食材方面的事情加强管理，提高要求！不能因为食材方面的原因影响到我们酒店的口碑！

工作的管理上：下一年里，我会加强厨房的管理，不管是谁，在厨房中必须要有厨房的规矩，仅仅有配合是远远不够的，必须有约束，有条件。这样才能让工作更加的有质量，有效

率！

厨房的工作看似简单，但如果没有严格的管理就会乱作一团！作为厨师长！我不仅仅要管理好厨房，更要管理好自己！不能让自己的行为造成错误！更不能因为自己的行为给酒店拖后腿□20xx年，我们会做的更好！

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划篇四

时光飞逝，转眼间年已经过去。现将本人具体工作情况汇报如下：我于年xx月正式到宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人。

营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了下半年。

现将下半年工作计划汇报如下：

一、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

二、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问題，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

三、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

四、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

五、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面。严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划篇五

现今，我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在20xx年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自己的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。20xx是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

1、出品创新：针对中央的八项规定，对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重，同时，这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己，谋求变革以求发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地市场动态，融会贯通，吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客，有利于进行新的市场扩张，有利于降低产品成本、提高利润率，有利于超越竞争对手，有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以高效的工作效率，良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

8、厨房消防安全：电器、天然气、水等设备，做到责任到人，要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危

机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作。

9、婚宴旺季：在五一，十一两个婚宴旺季期间，我们要有针对性的菜品营销计划，切实做好婚宴包桌质量，做到经济实惠，传统与创新相结合，让宾客感受到我们酒店高档大气的同时，享受到别具特色的美味佳肴。同时，充分利用包桌来宾人数众多的特征，在菜品上赢得宾客的好评，也是对我们酒店品牌最有力的一次宣传机会。

学会发现美好，学会珍惜现在，学会感恩。人生道路上，风和日丽的日子会有，风风雨雨的日子同样也会有，只要能学会发现，学会珍惜，学会感恩，美好的生活就在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的多少，也许我们会抱怨工作环境，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧！至少我们还有一份工作！比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的！

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的！

我们选择了左岸，就意味着选择了她的全部，包括她的企业文化，她的人际关系，她的优点和缺点，我们不可以只去埋怨她的不足，而不去考虑她的优点。否则，工作对于你来说只能是种折磨，相反如果你对酒店充满了爱时，你会发现有那么多别的酒店不具备的优点，你就会尽自己最大的努力去克服酒店的缺点。那时，酒店的管理越来越完善，效益越来越好，我们自身也会得到成长和收获！

有一句话叫“凡事归因于己”，我们对人对事只要能保持一

颗平常心，遇到问题先检讨自身不足，再诚恳向他人建议，我想这个团队就不会有冲突、争端、抱怨和指责。团队呈现的将是真诚、和谐、愉快、高效的工作氛围，我们每个人心中的愿望不都是“开心工作，快乐生活”吗？让我们每个人对自己负责，对团队负责，对企业忠诚！

让我们全体左岸人在20xx点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌！

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划篇六

一、健全了制度，实行了规范化管理

坚持以人为本，注重从完善制度入手，努力实现以制管院。先后制定了院长职责制，工作人员岗位目标职责制，卫生检查制度，“五好院民评比制度”、“礼貌院民小组”评比制度、卫生房间评比制度、院民内务整理十项规范、院民外出请销假制度、安全值班制度、五保对象入住敬老院登记建档制度、分级护理制度、管理人员例会制度等。透过抓制度落实，有效提高了院民的综合素质，理顺了院务管理秩序。

二、认真开展了“三项评比”活动

在全院范围内认真组织开展“五好院民评比”、“礼貌院民小组评比”和“卫生房间评比”活动，每半年评比一次。年终将评出的“五好院民”、“礼貌院民小组”和“卫生房间”举行隆重的表彰大会，五好院民配戴大红花和五好院民胸牌，每人发放50元奖金，向礼貌院民小组颁发了大型奖牌和30元奖金，向卫生房间得主发放了“卫生房间锦旗”和30元奖金。透过经项活动的开展，培养和激发了广大院民的争先意识，增强了院民的群众荣誉感。

三、进一步规范了院民请销假制度的落实

院民外出需向院务管理人员请假并准许后，领取院民标识牌后方可放人出行，院民回院向院务管理人员交回标识牌并消假，这样做的效果是直观、明确、严密、有效地杜绝了院民私自外出的混乱现象，也为防止院民外出走失和院民在外出期间出现不测，能够得到社会各界的及时有效救助带来了便利条件。

四、严格执行了五保老人入住敬老院健全档案制度

工作中，坚持做到把好“两关”，一是经医院健康检查确诊有精神病的不准入院；二是经医院健康检查确诊有传染病的不准入院。对具备入院条件的我们做到了愿进全进，并为他们建立了个人信息档案，实行一人一档、一档一盒。档内存有院民个人加入五保申请表，入住敬老院审批表、医院健康查体资料，入住敬老院协议书等。为我们全面掌握院民的各种信息带来了方便，也为因人服务管理确定了目标。

五、建立了自我管理机制

我们坚持以人为本的办院理念，注重发挥老人的作用，一是推选出由院民参与的院务管理委员会，负责讨论制定敬老院的长期发展规划和本年度工作计划。二是院务管理委员会下设了伙食管理领导小组，广泛征求和听取院民在生活方面的意见和推荐，负责制定每周饭、菜谱，具体掌握伙食标准，定期结算伙食帐目、重大节日调剂好饭菜花样，保证饭菜供应。三是成立了安全卫生后勤领导小组，小组成员轮流值班，并负责院内线路检修，严格卫生制度，防止食物中毒，严格落实锅炉操作规程，防止意外事故发生。由于我们健全了院民自治的有效机制，充分调动了各小组的工作用心性，保证了全院各项工作的有序运行。

六、实行了分级护理，为老人带来了人性化，亲情式服务

针对本院设施老化的实际，全年共向街道办事处和上级业务

部门争取到位资金140多万元。先后对院内所有房屋进行了粉刷和维修，并对院内前排平房加盖了二层楼，新增床位62张，扩大了办院规模，购进一吨丰新锅炉一台，新建锅炉房四间，保证了院民的正常饮水和过冬取暖，为广大院民安度晚年带来了舒适的生活、娱乐条件。

总之，20__年经过全院上下团结奋斗，我院工作取得了必须成绩，受到了上级和社会各界的广泛赞誉，成绩只能说明过去，不能代表此刻，更不能说明将来。下一年，我们将继续严格执行党和国家的五保供养方针、政策，紧紧依靠上级和广大院民，开拓创新，不断进取，努力使我院的各项工作再上一个新的台阶，为构建和谐社会的做出我们的新贡献。

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划篇七

一、据菜和产品安排厨师班组，各班组在厨师长和主厨的领导下进行工作，并对各自的烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证质量。

二、各班组必须服从领导，按菜谱、菜单和特菜及预订菜肴的切配烹调。上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量。

三、加工原料坚持先进、先出的原则原料的领用、备货、涨发必须认真细致，分档取料要合理化使物尽所用。冰箱仪器摆放整齐、生熟分开，每天进行整理，防止食品变质，发现变质食品不准加工出售，应报厨师长处理。

四、坚持饭菜不合质量不上，不合数量不上，盛器不洁不上，不尊重宗教信仰不上的原则。尤其是花色菜，火功菜认真对待，不任意改变风味特点，严格按顺序和宾客要求掌握出菜时间。

五、严格把好食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。

六、为杜绝菜品质量不合格的问题，对厨师进行编号，署名制度，进行跟踪服务，促使厨师在烹制中下功夫确保产品质量。

七、随时根据市场需求的变化和顾客对菜品提出的要求，对菜品进行局部的修整和完善，提高菜品的质量，使菜品色、香、味、型更适合人们口味的变化。

作为一厨师长，首先应该管好自己！把自己管好了，就做好了一半。然后应该有健全和规范的制度来约束大家。做到制度面前人人平等。把有形的制度变成无形的约束。这样，就把厨房关好了。我把我们公司厨房管理的内容之一给大家看看。看我的厨师长是这样去管自己的。

厨师长工作日程：

08：30—09：00检查厨房昨日收市状况。包括：物品、水、电、气、垃圾桶等。检查员工上岗时的精神状况、早餐品种供应情况。抽查原材料验收情况。

09：00—10：00召开厨房员工例会：总结昨日工作情况，布置当日工作任务；检查员工上岗情况；仪容仪表；检查原材料到货情况。检查员工餐的出品质量。

10：00—10：30进餐

10：30—11：30检查各档口备餐情况；了解前台预定情况，检查预定菜单是否科学，（营养、颜色搭配、利率控制）

11：30—13：30现场督导各档口工作状况，在高峰期忙不过

来时必须亲自上阵操作。确保出品质量和上菜速度。

13: 30—14: 00了解前台客人进餐情况，现场收集顾客意见。观察前台收台情况（菜肴剩余情况、器皿回收操作情况并做详细记录）

14: 00———16: 00午休。

16: 00—16: 30进餐。

16: 30—18: 00检查下午原材料补购到货情况，检查各档口备餐情况；了解前台预定情况，检查预定菜单是否科学。（营养、颜色搭配；利率控制）

18: 00—19: 30现场督导各档口工作状况，在高峰期忙不过来时必须亲自上阵操作。确保出品质量和上菜速度。

19: 30—20: 00了解前台客人进餐情况，现场收集顾客意见。观察前台收台情况（菜肴剩余情况、器皿回收操作情况并做详细记录）

20: 00—20: 30参加餐饮部前后协作会，总结当日工作，全面收集顾客对菜品反馈意见和产品供应情况反馈。产生改进决议。

20: 30—21: 00检查收市情况，设备设施安全隐患。点退下班。

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划篇八

坚持以人为本，注重从完善制度入手，努力实现以制管院。先后制定了院长职责制，工作人员岗位目标职责制，卫生检查制度，“五好院民评比制度”、“礼貌院民小组”评比制度、卫生房间评比制度、院民内务整理十项规范、院民外出

请销假制度、安全值班制度、五保对象入住敬老院登记建档制度、分级护理制度、管理人员例会制度等。透过抓制度落实，有效提高了院民的综合素质，理顺了院务管理秩序。

在全院范围内认真组织开展“五好院民评比”、“礼貌院民小组评比”和“卫生房间评比”活动，每半年评比一次。年终将评出的“五好院民”、“礼貌院民小组”和“卫生房间”举行隆重的表彰大会，五好院民配戴大红花和五好院民胸牌，每人发放50元奖金，向礼貌院民小组颁发了大型奖牌和30元奖金，向卫生房间得主发放了“卫生房间锦旗”和30元奖金。透过经项活动的开展，培养和激发了广大院民的争先意识，增强了院民的群众荣誉感。

院民外出需向院务管理人员请假并准许后，领取院民标识牌后方可放人出行，院民回院向院务管理人员交回标识牌并消假，这样做的效果是直观、明确、严密、有效地杜绝了院民私自外出的混乱现象，也为防止院民外出走失和院民在外出期间出现不测，能够得到社会各界的及时有效救助带来了便利条件。

工作中，坚持做到把好“两关”，一是经医院健康检查确诊有精神病的不准入院；二是经医院健康检查确诊有传染病的不准入院。对具备入院条件的我们做到了愿进全进，并为他们建立了个人信息档案，实行一人一档、一档一盒。档内存有院民个人加入五保申请表，入住敬老院审批表、医院健康查体资料，入住敬老院协议书等。为我们全面掌握院民的各种信息带来了方便，也为因人服务管理确定了目标。

我们坚持以人为本的办院理念，注重发挥老人的作用，一是推选出由院民参与的院务管理委员会，负责讨论制定敬老院的长期发展规划和本年度工作计划。二是院务管理委员会下设了伙食管理领导小组，广泛征求和听取院民在生活方面的意见和推荐，负责制定每周饭、菜谱，具体掌握伙食标准，定期结算伙食帐目、重大节日调剂好饭菜花样，保证饭菜供

应。三是成立了安全卫生后勤领导小组，小组成员轮流值班，并负责院内线路检修，严格卫生制度，防止食物中毒，严格落实锅炉操作规程，防止意外事故发生。由于我们健全了院民自治的有效机制，充分调动了各小组的工作用心性，保证了全院各项工作的有序运行。

针对本院设施老化的实际，全年共向街道办事处和上级业务部门争取到位资金140多万元。先后对院内所有房屋进行了粉刷和维修，并对院内前排平房加盖了二层楼，新增床位62张，扩大了办院规模，购进一吨丰新锅炉一台，新建锅炉房四间，保证了院民的正常饮水和过冬取暖，为广大院民安度晚年带来了舒适的生活、娱乐条件。

总之□20xx年经过全院上下团结奋斗，我院工作取得了必须成绩，受到了上级和社会各界的广泛赞誉，成绩只能说明过去，不能代表此刻，更不能说明将来。下一年，我们将继续严格执行党和国家的五保供养方针、政策，紧紧依靠上级和广大院民，开拓创新，不断进取，努力使我院的各项工作再上一个新的台阶，为构建和谐社会做出我们的新贡献。

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划篇九

社区养老院必须预先制定一套灾害及紧急状况的计划，该计划必须包括在需要状况下转移的地点和使用的交通工具，或是就地避难的流程。所有员工应熟悉该方案并在遇到紧急状况下按照所制定的计划执行。

流程：

1. 居民应该与其疏散目的的地方以及为其疏散提供交通的机构签署一份协议或备忘录。要定期对以上协议定期进行检查和更新。

2. 灾害/紧急情况计划是为了给员工提供清晰、具体的行动计划，在遇到紧急情况和灾害时能遵循此计划。

3. 所有员工必需熟悉灾害/紧急状况计划，如：遇到火灾、疏散、断电、灾害等情况时或其他会影响居民安全和健康等的情况。其中有些是由外部因素引起的(如罕见的风暴)。有些是内部因素引起的(如楼内的火灾)。应在员工入职引导以及入职之后向他们提供以上信息。一旦该计划发生修改或员工的职责发生变化，应进行另外培训。

4. 如果灾害计划发生任何变化，管理者必须告知所有员工。可以是在员工会上进行口头通知，也可以以书面方式告知。

5. 紧急状况流程必须列入紧急状况手册，而且应放置在员工容易拿到的地方(如前台)

6. 疏散地图必须清楚地标明所有居民出口并在大家容易看到的地方张贴(如在每个走廊或指定公共区域)，居民应人手一册。疏散的程序也应张贴在员工和居民容易看到的地方。

7. 消防演习必须按照国家消防局的要求进行(见本手册上的生命安全培训部分)

8. 为员工和居民准备足够七天的应急食物，食物供应应定期存放以确保满足这一要求。

9. 当社区必须撤离，必须遵循下列指南：

联络9-1-1. 告知他们这里的紧急情况并告诉他们你是从一个老年介护社区打来的(如果固定电话不能使用，尝试使用移动电话)。

当做出撤离决定后或在已经撤离后尽快通知授权和保护部门

如果国家授权的管理者在社区内，他应负责指导所有员工撤离居民的方式和地点。如果管理者不在社区，社区护士应该负责撤离过程。当上述管理人员都不在时，居民助理领导应在管理者和社区护士(rn)到达前进行负责。

利用紧急情况手册后面的名册获悉需要通过口头或身体援助撤离的居民。

到每间公寓通知居民撤离的消息。如果灾难已经蔓延到整栋建筑物，先通知那些能够自行撤离居民，接着通知那些需要协助才能撤离的'居民。如果灾难只影响了建筑物的某个区域(如某个公寓起火)，从直接受影响的区域(如走廊)开始组织撤离。

到每个公寓去确认居民已经离开公寓。如果居民还没有撤离，帮助他转移到安全地带。

在离开公寓时，放一条毛巾在公寓外表明该公寓已经被搜索过并已确认里面没人。

员工可以向在社区内，有能力的居民、家庭成员或志愿者寻求帮助。他们可以在离开社区后协助把居民聚集起来，使其远离危险，或协助在社区外的其他居民。无论如何，不要向不能够安全提供帮助的人请求帮助，这样有可能把居民或其他人置于危险之中。

当撤离完毕时，进行清点人数以确保所有居民和员工无一遗漏。

如果管理者不在现场，应在第一时间联络他(在固定电话不能使用时，应尝试使用移动电话)。如果管理员具备紧急情况处理知识，他应尝试联络社区，如果可以，他应赶过去协助紧急情况处理。

10. 如有必要，应尽快联系不在执勤的员工，通知他们回到岗位。所有员工必须尽快报到。

11. 如有必要，应为居民安置在临时住所直到居民可以安全返回其公寓。管理员(或指定人员)应与居民的家属取得联系以便重新将居民安置在一个安全的地点。对那些家人和朋友无法安置的居民，应由工作人员或紧急处置人员按照紧急情况手册的要求给予救援。居民应该留在此处直到可以返回社区或直到被安排了其他住处。

12. 当所有居民都被撤离建筑物后，管理者(或指定人员)应将员工集合到指定位置并作出进一步指示。

13. 如果可能，员工应：

转移所有必要的居民药品到疏散地点或其他指定位置。

关闭主厨房和活动室(如果其中有厨房)的电器和燃气。

转移所有必要的食品和水源到疏散地点或指定位置。

14. 如果发生全社区性的灾害，社区有可能会接收无须特殊医疗照护的伤员。应将为这些伤员提供的帮助与对本院居民的援助(如提供餐食)结合起来。应列出所有接受社区援助的非居民名单。

15. 在照顾好所有居民及受灾人员后，除非有可能会危害其他人的安全，否则应尽一切努力保护社区的财产及档案材料。

16. 如果条件允许，向居民、员工和社区受灾群众提供食品和快餐。如果需要的话联系当地的商家或批发商提供额外的食物供应。

17. 继续向居民、员工或社区受灾群众提供所需的帮助。

18. 监控居民、员工或社区受灾群众精神和身体状况并按需提供情感支持和咨询服务。

19. 尽快联系居民、员工、社区受灾群众的家属或其他重要联络人，并告知他们目前的情况。

20. 监控建筑和地面状况以确保所有人的安全。

21. 在居民服务记录本或员工档案中记载受伤情况或重大事件，并在24小时之内将发生的事件通知授权和保护部门。

养老院厨师工作计划和目标 养老院工作计划篇十

时光飞逝，转眼间年已经过去。现将本人具体工作情况汇报如下：我于年__月正式到宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人。

营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了下半年。

现将年工作计划汇报如下：

一、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

二、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

三、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

四、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

五、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。