

工厂食堂厨师岗位职责 食堂厨师长工作计划(汇总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。通过制定计划，我们可以更加有条理地进行工作和生活，提高效率和质量。这里给大家分享一些最新的计划书范文，方便大家学习。

工厂食堂厨师岗位职责 食堂厨师长工作计划篇一

厨师长主要职责是：

一、协助食堂主任做好食堂厨房管理工作，重点抓好伙食质量。

二、负责制定本食堂主、副食品原材料需求计划，对购进的原材料质量、数量认真检查验收，严禁腐烂变质和无有效证件的原料入库和进入加工、销售环节，杜绝食物中毒事故。

三、认真抓好加工、烹饪、销售全过程的管理，按照菜谱安排好主、副食品的加工和调制，掌握好调味品的用量，严格把好饭菜质量关。

四、根据食堂实际和师生口味需求，经常组织厨师们在岗培训，研究和提高烹饪技术，改善饭菜质量。

五、加强生产调度，科学合理安排人员，按时组织开饭，保证开饭时间，做到现炒现卖，按顿分批次制作，确保热饭、热菜供应。

六、规范操作，配菜合理，加强对加工工序的流程管理，确保饭菜可口，让就餐者满意。

七、完成领导交办的其他工作。

工厂食堂厨师岗位职责 食堂厨师长工作计划篇二

(1)高度重视安全卫生防范工作，充分发挥全员管理的作用。完善应急预案制度和管理措施，实行主管领导责任制，各条线领导分块抓，全体教工共同参与的管理模式。

(2)加强安全、卫生知识的宣传，增强师生的自我保护意识，促进良好行为、习惯的养成与内化，让安全与卫生的防范观念在师生的大脑中得到固化。

(3)经常检查场地、设施和各处室中的电器、线路、装置、设备，发现问题及时解决隐患，切实做好防水、防盗、防触电及防其它意外事故的工作。

(4)协同德育处,加强学生候车、乘车的道路安全、和人身自我保护的教育和安全管理工作。

(5)认真负责地做好各项后勤(门卫、卫生保洁、食堂等)常规管理工作。

2、重点抓好校舍、校产管理工作。

(1)进一步完善学校校产管理制度，增强师生对校产的爱护意识。完善校产维修报修制度，由相关人员将报修单送到后勤处，以便及时安排;维修完毕，由报修人负责验收签字。

(2)加强对校产校具的管理，提高对各类设备的使用效率，做到妥善保管，合理使用，正常维护，每期期初要对校产校具、设备、图书进行盘点整理，责任到人。

(3)严格校产管理制度化、规范化，充分发挥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。

(4)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。

(5)加强用电、用水、办公耗材和日常检修管理，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。

(6)建立执行请购、审批、报销、领用制度，规范物流过程控制，强化行政仓库管理。

(7)倡导良好风气，爱护学校设施、设备，爱护花草、树木。

3、重点抓好食堂管理工作。

(1)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，《食堂卫生考核验收标准》，使每个职工知晓“法律法规”，了解“标准”，并对照日常工作认真落实，齐心协力提高服务工作质量。

(2)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。

(3)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、伙食的数量和质量、就餐情况、发现问题及时表扬先进，批评后进。

(4)坚持勤俭节约的原则，严格把好采购关、物品进出口关，做到节粮、节水、节电、节油，精打细算，降低成本，提高伙食质量。

(5)树立食品安全第一意识，严格把好食品卫生关，重视和加强饮食卫生工作台帐，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。

(6)认真积极听取师生意见反馈,努力根据实际情况尽量满足师生要求。做好学校后勤保障工作。

4、重点抓好校园硬件设施达标工作。

(1)完成学校运动场标准化建设。

(2)搞好学术报告厅的申报建设工作。

5、重点搞好学生奶的推广服务工作。

(1)做好宣传发动，让家长、学生认识喝学生奶的重要性。

(2)全方位做好学生奶的供奶服务工作。

工厂食堂厨师岗位职责 食堂厨师长工作计划篇三

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。

工厂食堂厨师岗位职责 食堂厨师长工作计划篇四

一、树立全心全意为厂服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。

二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五为了

为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切不

安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实饮食卫生安全条例，制定了系列安全计划，并与全体员工鉴定了饮食卫生安全责任书，成立了饮食卫生及消防安全领导小组，工作中做到了“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行民主管理。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价调查，避免了多次送货老板的乱报价，为学校节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒，不定期的进行查岗，加强保卫。由于制度的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，下雨及时为工人们铺好防滑垫，注意热饭、热汤的保管。因此，一直已来，食堂工作无一例不安全隐患发生，工厂生产秩序稳定。

三、积极协助各部门完成工作，为教育教学提供后勤保障。

为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还积极主动协助学校做一些其它工作。在预防“流感”疾病中，食堂主动为工人们熬预防“流感”药，从伙食上进行调整，从而增强工人们体质，增强免疫力，有效的控制了疾病的感染与传播。平时遇到上级领导部门来校检查、参观，食堂总是为他们准备好招待物品，提供方便。有时因停电故障，

造成住宿工人洗水困难，食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们想办法烧水，以解燃眉之急，因为我们知道工厂的需要，老板的要求，就是我们义不容辞的工作。

四、不断提高饮食质量，让领导放心。

为了真正解决工人人们的后顾之忧，确保工人们吃的放心、开心、舒心，我们组织全体员工对工人们就餐食谱进行了研究与探讨，还根据一年多来的实践经验和观察平时工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对三餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及老板的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下工夫，保证每顿两荤、一素、一汤中的软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不但改进。在早餐中尽量增添花样，让工人们有选择的就餐。为了保证住住宿工人人们的身体发育需求，让工人们吃到花样，全体员工克服人多，时间紧等多种困难，将小锅菜变为大锅菜来做。食堂里饮食卫生做得不错，领导通过活动看了以后，对学校里食堂工作很满意”等。为了宣传食堂工作，在工厂开放日中食堂还和其它部门一样，做出了展板，受到好评。总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把工厂看成是自己的家，一方面，他们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。例：要进一步从工人工作需求出发，不断研究和改进工人们就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护工人们，在售饭服务中，注意工作方法和技巧，做到让工人们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二

冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

第二、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他(她)们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。金秋十月是收获季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。第三、把住食品进货也非常重要。四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了505.8***x[]第二个月又亏损了76.2***x[]这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

现将这一年来的工作总结如下：

1人事维护10年9月号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

2菜肴质量上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

3服务质量因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

5食品安全因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到

责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

第四、在菜谱的安排方面：

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

第五、就餐方面，我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。第六、在菜品的采购和管理上：的菜品，如：四季豆、蘑菇等；害物品及个人生活物品。

1、严格控制对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生*

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有

第七、加强卫生管理，增强忧患意识。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周工作例会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态；我们要求每一位职工必须做到：留

长发、小胡子，开饭先洗手。

(1)注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不

(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)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)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作正常运转。

第八、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。今后的工作打算：一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

工厂食堂厨师岗位职责 食堂厨师长工作计划篇五

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^{^v^}四害^{^v^}□
- (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《^v^食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的^v^健康证^v^上岗，每年统一体检身体。、严格遵守《^v^食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的^v^健康证^v^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：