

最新法院食堂招聘服务员数名 后勤食堂 工作计划(汇总6篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

法院食堂招聘服务员数名篇一

各守其位，各司其职。工作计划是人们在工作前所构想出来的工作思路，以便后续的工作。下面是小编带来的是后勤食堂工作计划2800字，希望对您有帮助。

随着时间的推移，我们又迎来了新学期的开始，后勤食堂工作计划。食堂工作将根据学校的总体计划全面展开。所有员工将义无反顾地团结在校领导周围，服从管理、专心工作，打造一个名副其实的服务团队。下面我将以“超前的服务、厉行节约、规范化的管理”等三个方面为本学期的工作核心做以详细计划：

第一、超前的服务：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，才能使我们的工作上升一个台阶。

- 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。

第二、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。

第三、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。

(1) 凡食堂工作人员必须无条件服从领导的合理工作安排，坚决杜绝“自由主义思想”的产生，认真完成每天的本职工作，需要时必须协助他人工作，工作计划《后勤食堂工作计划》。

(2)、凡食堂工作人员必须持有健康证方可上岗，如发现本人携带有任何传染性疾病者，无条件离岗。

(3)、凡食堂工作人员必须穿戴整洁的工作服、佩带胸卡上岗。

(4)、凡食堂工作人员必须将头发制于工作帽内，不得留在外面，做到勤洗澡、勤理发、勤剪指甲、勤晒被褥。

(5)、凡食堂工作人员务必提高服务意思，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。

(6)、凡食堂工作人员不得在未开饭时间吃拿任何食品，制作过程中不得对着食品大声喧哗、打喷嚏等不文明举动。

(7)、凡食堂工作人员不得将任何食品、食品原料、调料送人情;售饭人员严禁打人情饭;使用工具不经允许不得外借、挪用;公共财产不得占为己有。如有就范者严惩。

(8)、凡食堂工作人员严禁随意中途离岗、窜岗、无大事请假、无故旷工、电话请假。

(9)、凡属个人卫生责任区的卫生务必保持清洁，做到珍惜别人的劳动成果。

(10)、当日值班人员必须认真做好各项收尾工作的检查，发现问题要及时解决并上报主管，做好记录。关闭所有的门、窗、水、电、气，最后一个离开餐厅。

(12)、服务人员必须听从技术人员的工作要求，根据程序进行操作，不按规章程序操作者，一但出现事故责任自负。

(13)、勤杂人员(配菜工)必须根据食谱的安排，认真将每种原料进行处理，对不明的原料要问清楚，对***变质的原料杜绝切配。

(14)、凡是因工作失误造成物品、食品等一切使用工具损坏

及浪费的，必须造价赔赏。

(15)、凡食堂工作人员必须认真履行学校的各项规章制度，校园内不得大声喧哗，不得打架斗殴，不得传播非正常的小道消息扰乱他人正常工作，如有就范者，立即停岗。

(16)、凡食堂工作人员在会场上必须关闭手机，不得随意离开坐位走动，不得与他人小声说话、玩钥匙，如发现给予严肃处理。

(17)、凡食堂工作人员在岗工作期间严禁开过分的`玩笑，严禁追逐打闹，挑起是非者重罚，造成事故者，责任自负，因玩闹受伤休假者每天扣除考核工职30元。

(18)、采购人员必须根据食谱计划单进行采购，坚决杜绝贪图便宜购买劣质原料，做到对市场各种原料物品的调查，进行合理采购，并上供货商索取三证做为采购依据，在原料运送过程中注意交叉污染，确保原料的质量。

(19)、库房保管员要对所购回的所有原料进行登记造册，做到先进先出，掌握入库时间，严格规范库房制度，杜绝其他人员随意进出库房，非领料时间不得发放，没经主管同意不准处理任何原料。若有登记不明，出库不详，帐目不清等事件发生，立即停止工作。非库房工作时间，必须配合协助服务员工作。

(20)、餐厅主管负责本部门的管理工作：

1、负责制定每大周的营养食谱，整体食堂工作计划，督促规章制度的实施。

2、负责召开伙食管理会议，督察食品的质量及卫生情况。

3、负责检查验收食品原料和食堂固定资产的管理工作。

4、负责食堂每月的成本核算及统计报表工作。

5、负责工作人员的考核。在管理过程中必须依照学校的各项制度灵活管理，不得人情化、帮派化，不得以权欺人，假公济私报复别人。必须了解每个员工的个性、业务能力，根据情况合理安排工作岗位，掌握每个班组工作情况，督促食品加工过程，有效地调节每个人员的工作情绪。带头参加学校的各项大型活动。组织召开意见、建议征求会，定期进行业务培训等各项工作。

法院食堂招聘服务员数名篇二

工作计划的本身就是一个框架，只有把工作放在框架里，才能从各个方面进行全盘考虑和分析评估，对有可能出现的情况或问题设置应对预案。下面是小编给大家整理的食堂后勤工作计划，希望大家喜欢！

坚持“以人为本、服务教育”的思想，树立服务意识，提高服务技能，保证服务质量，规范后勤管理，为学校的教育、教学工作带给有力的后勤保障。

一、工作重点

- 1、规范后勤工作、健全规章制度；
- 2、加强财物管理、减少物质浪费；
- 3、抓好安全工作、力创“平安校园”。

二、工作措施

(一)后勤工作

- 1、建立完善各项制度，加强学校财务管理。

2、建立健全科学、规范的校产管理制度，加强对校产的日常管理。及时运用校产管理软件做好校产登记、保管、申领、维修、报废、转让等各环节工作，增强教师和学生爱护公物的意识。

3、加强绿化管理，美化校园环境，学校现有的花草树木做好养护和专人的管理工作。今年的重点是绿化的改造(如学校东面空场地的绿化设计、原花坛绿化带花草树木的添置等)，努力使校园四季如春，春意盎然。(具体方案等学校讨论后再定)。

4、加强教学设施的维修与更新，本学期将根据去年制定的基建财政预算，将进行各班级后黑板的、教师办公室办公橱的更换，会议室与队室的装修，学校校门的维修等。

(三) 安全保卫工作

1、按时参加各级安全工作会议，及时向学校领导及师生汇报，传达会议精神，加强安全工作信息沟通，加大安全工作的宣传力度，安全教育与学校整体工作紧密配合。完善突发事件应急预案。

2、强岗位安全责任制，重点部位安全责任制上墙，每学年与教师签定“安全责任书”。

3、定期对学校各类设备、用火、用电、饮食等进行安全检查，做好检查记录，以检查促整改、以整改粗防范。

4、加强平安校园工作，做好学校的安全保卫工作，加强对学校门卫的管理把好入门关。树立安全第一的思想，争创“平安校园”。

5、严格学校值班制度，加强校园与周边的安全防范，保证学校教育教学工作的正常开展。

食堂工作将根据学校的总体计划全面展开。所有员工将义无反顾地团结在校领导周围，服从管理、专心工作，打造一个名副其实的服务团队。下面我将以“超前的服务、厉行节约、规范化的管理”等三个方面为本学期的工作核心做以详细计划：

一、超前的服务：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，才能使我们的工作上升一个台阶。

- 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。

(1) 凡食堂工作人员必须无条件服从领导的合理工作安排, 坚决杜绝“自由主义思想”的产生, 认真完成每天的本职工作, 必要时必须协助他人工作, 工作计划《后勤食堂工作计划》。

(2) 凡食堂工作人员必须持有健康证方可上岗, 如发现本人携带有任何传染性疾病者, 无条件离岗。

(3) 凡食堂工作人员必须穿戴整洁的工作服、佩带胸卡上岗。

(4) 凡食堂工作人员必须将头发制于工作帽内, 不得留在外面, 做到勤洗澡、勤理发、勤剪指甲、勤晒被褥。

(5) 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。

(6) 凡食堂工作人员不得在未开饭时间吃拿任何食品, 制作过程中不得对着食品大声喧哗、打喷嚏等不文明举动。

(7) 凡食堂工作人员不得将任何食品、食品原料、调料送人情; 售饭人员严禁打人情饭; 使用工具未经允许不得外借、挪用; 公共财产不得占为己有。如有就范者严惩。

(8) 凡食堂工作人员严禁随意中途离岗、窜岗、无大事请假、无故旷工、电话请假。

(9) 凡属个人卫生责任区的卫生务必保持清洁，做到珍惜别人的劳动成果。

(10) 当日值班人员必须认真做好各项收尾工作的检查，发现问题要及时解决并上报主管，做好记录。关闭所有的门、窗、水、电、气，最后一个离开餐厅。

(12) 服务人员必须听从技术人员的工作要求，根据程序进行操作，不按规章程序操作者，一但出现事故责任自负。

(13) 勤杂人员(配菜工)必须根据食谱的安排，认真将每种原料进行处理，对不明的原料要问清楚，对___变质的原料杜绝切配。

(14) 凡是因工作失误造成物品、食品等一切使用工具损坏及浪费的，必须造价赔赏。

(15) 凡食堂工作人员必须认真履行学校的各项规章制度，校园内不得大声喧哗，不得打架抖殴，不得传播非正常的小道消息扰乱他人正常工作，如有就范者，立即停岗。

(16) 凡食堂工作人员在会场上必须关闭手机，不得随意离开坐位走动，不得与他人小声说话、玩钥匙，如发现给予严肃处理。

(17) 凡食堂工作人员在岗工作期间严禁开过分的玩笑，严禁追逐打闹，挑起是非者重罚，造成事故者，责任自负，因玩闹受伤休假者每天扣除考核工职30元。

(18) 采购人员必须根据食谱计划单进行采购，坚决杜绝贪图便宜购买劣质原料，做到对市场各种原料物品的调查，进行

合理采购，并上供货商索取三证做为采购依据，在原料运送过程中注意交叉污染，确保原料的质量。

(19) 库房保管员要对所购回的所有原料进行登记造册，做到先进先出，掌握入库时间，严格规范库房制度，杜绝其他人员随意进出库房，非领料时间不得发放，没经主管同意不准处理任何原料。若有登记不明，出库不详，帐目不清等事件发生，立即停止工作。非库房工作时间，必须配合协助服务员工作。

(20) 餐厅主管负责本部门的管理工作：

1、负责制定每大周的营养食谱，整体食堂工作计划，督促规章制度的实施。

2、负责召开伙食管理会议，督察食品的质量及卫生情况。

3、负责检查验收食品原料和食堂固定资产的管理工作。

4、负责食堂每月的成本核算及统计报表工作。

5、负责工作人员的考核。在管理过程中必须依照学校的各项制度灵活管理，不得人情化、帮派化，不得以权欺人，假公济私报复别人。必须了解每个员工的个性、业务能力，根据情况合理安排工作岗位，掌握每个班组工作情况，督促食品加工过程，有效地调节每个人员的工作情绪。带头参加学校的各项大型活动。组织召开意见、建议征求会，定期进行业务培训等各项工作。

我校一直比较重视学校食堂卫生以及早餐质量的管理工作，成立了学校卫生工作管理，校长亲自担任组长，成员由学校行政、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校卫生管理制度，并定期深入到食堂进行检查落实。我们还申请了《食品卫生许可证》，并按时进行年审。在具体的食

堂管理中，我们采取了以下的一些措施：

一、在原料质量及粗加工方面做到

- 1、原料由专人到指定的长期供应点采购。
- 2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。
- 3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。
- 4、设有原料加工的专用场地。
- 5、原料清洗做到荤、素分开。

二、在食品贮存方面做到

- 1、食品分类存放，排列整齐。
- 2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。
- 3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。

三、食品制作及餐间做到

- 1、通风透光良好，给、排水方便合理。
- 2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。
- 3、粘贴有白色瓷砖墙裙。
- 4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。
- 5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。

6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。

7、高有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

四、对餐具做到

1、有专人负责洗涤，消毒餐具。

2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。

3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

五、食堂卫生人员方面做到

1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证。

2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露。

3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴戒指。

4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物。

六、在环境卫生方面做到

1、室内水池加盖上锁。

2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰。

3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除。

4、排污沟保持通畅。

一、工作目标

1、规范学校食堂账务管理，确保记账合规合法、票据真实、

手续齐全、账表规范。

2、规范学校食堂财务管理，确保收支合规合法，把紧支出关，严禁非伙食支出在学生伙食费中列支，严禁占用学生伙食费。

3、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。

4、加强学校食堂人员思想作风管理，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。

二、主要措施

1、强化学校食堂校(园)长负责制，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，严格执行索证制度，做到无证不购。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、加强食堂用工管理，规范用工行为。各校控制使用合同工，适当使用钟点工，签订好合同，报教办核批。同时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。执行县局对大宗物品统一采购制度，签订好合同，招标定点采购，对于其他小宗物品要建立三人以上购货队伍，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。严堵违纪漏洞。

4. 加强食堂收费管理。严格执行收费制度，规范收费行为，合理收取学生伙食费，及时开出票据并缴入财政专户。

5. 加强食堂财务手续管理。较大数量的食品、物品的采购要由采购组操作，购进食品、物资的验收、领用、证明及审批手续必须齐全，做到透明公开。

6. 加强食堂会计核算管理。严格执行《海安县教育系统食堂会计核算办法》，统一成本开支范围，统一按县局规定标准进行各项提留，杜绝非食堂费用的支出。按日进行核算，按周平衡，按月结算，确保学生伙食费专款专用和伙食收支平衡。

8. 加强食堂工作的监督管理。建立由教师代表、工会负责人和其他中层干部组成监督小组，对学生伙食成本核算和饭菜质量、价格进行监督，对食堂帐目进行审查。

9. 实行学生伙食账的公示制、报告制和民主理财制。每月十日前，向全校师生公示上月的伙食收支状况，并将帐册、单据、公示表和财务报表送财务中心审核。学期结束，组织民主理财，结算好学生伙食费，向教师、学生和社会公示。若有结余，立即退给学生。

10. 加强食堂工作的检查和督查。把食堂管理工作要列入各校常规检查、督查评估考核项目之中，教办将定期不定期组织检查、抽查，对检查、抽查发现的问题，将严格实行责任追究制。

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好的就餐环境。巩固食堂工作效率，有序开展各项工作。全面提升学校食堂影响力，极大的去激发我校食堂员工发展意识，增强员工“做好本职工作、全方位服务师生的信心和决心”。特制定本工作计划。

一、工作思路

1、增强勤俭节约的意识。不安全操作和浪费是极大的没有责

任;勤俭节约是中华民族优良传统美德，引导员工自觉养成这种良好的行为习惯。

2、强化员工的集体荣誉感，发扬团队精神，人人都有“校荣我荣”的感觉。每半个月对员工定期进行职业道德和职业技能培训。通过培训、进行考核、对一些不合格的员工在培训，在考核，使其在各自岗位上发挥程度的才智和技能，使食堂队伍不断得以优化，从而提高食堂队伍的整体素质。

二、员工培训

本学年计划对食堂员工卫生、服务知识进行培训。由于食堂人员的文化知识水平，操作技能参差不齐，食堂培训的内容也有所不同。

- 1、主要是通过口头语言的形式向他(她)们传授各种技能。
- 2、围绕一个问题展开讨论，提出自己的看法和建议，归纳总结。
- 3、通过示范操作分步骤讲明操作要领。
- 4、对操作的全过程进行总结，找出问题，提出改进方法。

三、召开食堂全体工作会议

组织员工学习我国《食品卫生法》;和《学校食堂卫生工作条例》，食堂各种卫生、安全规章制度。提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度。与员工鉴定食品卫生安全目标责任书。

- 1、坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立场即纠正或处理。每周召开一次食堂工作人员会议，总结经验，取长补短，时时刻刻强调安全问题，切实保证师生的饮食安全。

2、制定每周工作计划、每月考勤、视师生就餐人数合理安排人员。提高学生节约意识。组织有关人员研究每周营养菜谱。

3、全力搞好就餐工作，合理搭配营养餐，使每位学生经历更加充沛的投入到学习当中。

四、抓文明礼貌落实

我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要有生活老师和食堂工作人员入餐厅巡视，定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

严把适量关

对“三无”食品。检查发现有供应商原材料已过期，且没有检验合格证;还有副食食品无厂名厂址、无出厂日期，无保质期，一律不允许进入食堂。

五、培养员工主人翁意识，提高食堂整体素质

1、提高主人翁的自觉性和加强员工民主管理重要性的认识，让员工参加民主管理，发挥员工的智慧和创造力，有重大决策时广泛听取员工的意见，让员工的开言路，集思广益，帮助管理者决策，而当决策一旦定案，管理者就要组织员工实施方案，这样员工才会以主人翁的姿态发挥干劲，智慧和创造力，大大增强食堂的生机和活力。

2、要善于激发员工参与意识，关心每位员工的痛痒，开展一些有意义娱乐活动和公益活动，生活上关心他们的喜怒哀乐和冷暖，人格上尊重他们，甚至称呼可心切一点让员工们感觉到自己是学校的一份子，从学校能找到家的感觉，同时，创造让他们体现自我价值的机会，从而使员工感觉到大家庭的温暖和做主人的乐趣，从而产生强烈的归属感，才能增加

学校的凝聚力。

法院食堂招聘服务员数名篇三

****年法院工作总任务是：深入贯彻党的xx届三中全会精神，以邓小平理论和xxxx重要思想为指导，紧紧围绕旗委的中心工作抓好审判，以公正与效率为主题，充分发挥审判职能作用；以法院改革为动力，全面提高法官整体素质；以强化内部管理为手段，加强法官队伍建设；以质量建院为根本，提高审判效率；以人民满意为目标，推进司法关注民生、审判贴近百姓新的审判理念，为自治旗全面建设小康社会提供有力的司法保障。

一、全面加强审判和执行工作，促进经济发展和社会进步
要进一步加强对刑事审判工作，继续依法严惩危害国家安全、侵害人民群众根本利益的犯罪；依法严惩利用xx组织破坏法律实施的犯罪；继续从严打击严重破坏市场经济秩序犯罪，净化经济发展环境；继续依法严惩贪污贿赂和渎职犯罪，推动反腐败斗争深入进行。

二要依法及时调解社会矛盾，确保社会稳定。

依法及时调整各类市场主体之间的财产、信用和契约关系，平等保护各类市场主体的合法权益。

三要进一步加强行政审判工作和国家赔偿工作，依法审理各类行政案件，妥善解决行政争议，依法确认国家赔偿责任，加强对行政执法活动的监督，保护公民、法人和其他组织的合法权益。

四要进一步加强和改进执行工作，进一步强化执行措施，努力探索执行工作的新方法、新途径，确保有执行能力、具备执行条件的案件都能依法及时得以执行，切实解决执行难的问题。

二、全面推进法院司法改革，完善审判制度和基础设施建设
一要进一步深化审判方式改革，强化庭审功能，完善诉讼调解制度，继续扩大简易程序适用范围，提高诉讼效率。

二要进一步深化立案改革，规范立案工作职能，依法保护当事人的诉权，年度内完成大立案初步格局(书记员归位)和审判工作流程管理。

三要进一步推进审判监督改革，严格再审立案审查制度。

加强审判监督的职能，开展再审立案审查，再审案件的审理，上诉案件的检查，上报法律文书的评查，全院案件质量评查，二审发回重审改判案件的分析和通报，做好审委会办公室工作。

四要建立以审判工作为中心，以科技为后盾的后勤保障服务体系。

积极推进办公信息化建设，按照统一规划，稳步发展的原则，抓紧建设我院的计算机网络工程，提高办公信息化水平。

五要抓好以两庭建设为中心的法院基础设施建设，改善法庭的审判条件，完善法庭审判功能，努力实现法庭规范化管理。

年度内力争有2-3个基层法庭达到标准化法庭。

三、全面加强队伍建设，大力提高法官素质要按照法官法和职业化的要求，大力推动法院队伍建设，促进法官综合素质不断提高。

坚持用邓小平理论和xxxx重要思想武装全体法官及其他司法工作人员的头脑，增强大局意识、服务意识和公正意识；一要深入贯彻党的xx大三中全会精神，大力加强法官队伍的作风建设，全面提高法官的政治素质；二要继续按照从严治院

的要求，进一步加强法官队伍的廉政建设，严格执行各项廉政制度，切实加强纪检监察工作，确保队伍不出问题；三要继续按照建设高素质法官队伍的要求，完善在职法官的继续教育制度，加快本科以上学历教育和更新法律专业知识教育的步伐；四要大兴调研之风和微机使用的操作。

****年每位环节干部必须至少有1篇调研文章或论文在市级以上报纸、刊物上发表，3月1日前每位干警必须能够掌握微机操作并制作各种法律文书，年底前必须熟练掌握微机技术，并以此作为考核和任用干部的重要条件。

四、紧紧围绕司法为民的宗旨，全面落实司法为民要求立党为公、执政为民是xxxx重要思想本质特征和根本要求，牢固确立司法为民思想，认真落实司法为民措施，着力解决社会关注、群众反映的焦点、热点问题，扎扎实实为人民群众办实事，真正达到司法为民、司法便民、司法护民的目的，树立人民法院亲民、爱民、为民的良好形象，不断增强司法公信力和亲和力。

一要高度重视群众来信来访和申诉立案工作，充分发挥信访立案第一窗口的作用，充分保障当事人的诉讼权利，切实解决人民群众告状难、申诉难的问题，从源头上落实好司法为民的要求，决不能因为当事人经济困难打不起官司，决不能让人情关系影响公正审判，决不能让当事人光有判决书而无法实现的权利。

二要加强审判流程管理，严格执行审判制度。

认真做好清理积案工作，切实提高司法效率。

三月底前要完成清理积案工作，对瞒案不报的承办人要做组织处理。

三要切实转变司法作风，加强司法文明建设。

坚决杜绝门难进、脸难看、话难听、事难办的衙门作风；坚决杜绝吃、拿、卡、要等司法腐败现象；坚决杜绝关系案、人情案、金钱案事件的发生；坚决杜绝久拖不立、久立不审、久审不结、久结不执、久访不息、久督不办的现象。

四要落实诉讼指南、举证须知、诉讼风险责任告知等便民、利民措施，增强审判工作的透明度，保障当事人的知情权。

五要加强司法救助工作。

让确有困难的群众打得起官司，让确有冤情的群众打得赢官司。

同志们，不平凡的五年已过去。

进入****年，人民法院要在xx大精神指引下，坚定不移地围绕旗委中心工作抓好审判及其他各项工作，主动接受人大和全旗各族人民群众的监督，努力同政府及各有关部门协调好配合好。

扎实工作，公正司法，开拓创新，与时俱进，不断开创我院工作的新局面，为文明、民主、富强的莫力达瓦达斡尔族自治旗的发展与进步做出新的更大的贡献！

法院食堂招聘服务员数名篇四

以党的“十六大”精神为指导，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。

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。

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。

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。

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。

1、分好工，明确有关制度和职责。

2、学校食堂工作会议，成立学校膳管会。

3、食堂人员卫生知识学习，卫生消毒检查。

4、实行称菜专人负责制度并试行。

5、添置食堂设施设备。

1、食堂卫生检查，重点：餐具存放情况抽查。

2、考核制度定稿并下发到食堂人员。

3、食堂人员个人卫生(含穿戴工作衣帽等)检查环境卫生抽查。

4、师生用餐情况调查。

5、食堂人员卫生知识学习及工作回顾。

1、食堂卫生检查，重点：卫生消毒抽查

2、食堂人员操作技能培训。

3、食堂分级管理亮化等级标准自查自评。

1、食堂财务结算、自查。

2、食堂卫生检查，重点：食堂环境卫生抽查。

3、食堂管理工作总结，食堂人员考评奖励。

4、食堂财产清理入库，食堂零星维修。

法院食堂招聘服务员数名篇五

食堂员工培训计划

“民以食为天，食以安为先”。学校食品卫生的安全是关系到在校每一位师生身心健康的重要问题，因此，对于加强食堂工作管理，对于食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品卫生安全知识的培训，也是食堂管理工作的重要组成部分。为了规范学校食品卫生管理，预防学校食物中毒事故发生，确保师生身体健康，特制定本计划：

一、培训目的为了提高我校食堂从业人员的综合素质，做到文明、守纪、爱校、爱生、安全、卫生、有序、规范。尤其是：对食品安全卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，要提高我校食堂从业人员的素质，加强他们的安全意识，使他们高质量地为教育、教学服务。在日常操作中更加严谨、

规范，工作水平更上一层楼。让每一位师生吃的放心、舒心、开心，为我校的后勤安全工作提供有力的保障。

二、培训内容

中华人民共和国教育部令第14号 《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识、各项卫生管理制度及岗位职责。

三、培训安排

每月安排两次培训和学习。（根据我校食堂的具体情况，从九月份开始学习，具体安排附后）

- 1、及时派员参加上级有关部门组织的食品卫生安全教育及岗位技能培训，严格执行食品卫生法，严防卫生事故的发生。
- 2、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。
- 3、食堂定期组织有关人员开展岗位练兵或技能竞赛活动，以保证从业人员不断适应发展的需要，每学期至少进行一次。
- 4、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和服务水平。
- 5、对业务骨干和进步明显的人员给予适当的奖励，鼓励其学业务、学技术，提高服务质量。

成品班培训计划

为严格遵守《食品卫生法》和《淇滨区学校食堂卫生安全制度》，出色完成上级的各项任务，根据成品班的实际情况，特制定本学期的培训计划：

清理班培训计划

为了增强清理班员工的思想意识，提高劳动技能，加强服务水平，完成上级领导交给的各项任务，经全体员工讨论同意，根据我校实际情况，特作如下培训工作安排：

切配班培训计划

为严格遵守《食品卫生法》和《淇滨区学校食堂卫生安全制度》，出色完成上级的各项任务，根据我校切配班的实际情况，特制定本学期的培训计划：

食堂管理人员及从业人员培训计划

进一步贯彻落实上级食品卫生安全工作会议精神，进一步加强对学校食堂管理人员和从业人员的规范化管理，建立并完善学校食堂从业人员上岗卫生知识培训长效机制，结合学校的实际情况，制定培训计划如下：

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

食堂管理人员和食堂所有从业人员。

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。

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。

刘集二中

学校食堂从业人员培训方案

为进一步加强对学校食堂管理人员和从业人员的规范化管理，建立并完善学校食堂从业人员上岗卫生知识培训长效机制，结合学校的实际情况制定培训计划如下：

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

食堂管理人员和食堂所有从业人员

三、培训时间

时间为每学期至少二次

四. 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。

五. 培训的组织实施与培训形式

1. 培训的组织实施：由义乌市规矩培训内容具体食堂人员的工作时间组织实施。

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。

3. 几级参加教育局及卫生局的学习

为了有效的做好食品卫生工作，避免人为因素引起的食物中毒的发生，制定本规定。1. 定期组织从业人员学习食品法律法规及相关知识，学习与本岗位相关的卫生习惯及操作标准，使从业人员了解熟悉有关应知应会内容。2. 建立完整的从业人员学习培训记录，内容包括：培训时间、培训地点、培训内容、参加培训人员名单。3. 食堂从业人员必须按要求参加卫生部门、教育部门组织的各种从业培训及考试，不参与者或考试不合格者给予开除处理。

食堂工作人员培训计划

学生食堂是学生在校生活就餐的重要场所，直接涉及到就餐

学生的身心健康及生命安全。

是食堂管理工作的重要组成部分。

一、食堂人员每年参加一次上级有关部门组织的食品卫生安全教育的培训。

二、食堂人员每年参加一次身体健康检查，绝不允许从业人员无体检合格证上岗。

三、设立食品卫生安全教育知识专栏，向就餐学生及食堂从业人员进行宣传、教育。以提高认识，提高自我预防能力，宣传资料每月换一次，不断更新内容。

答：食品应当无毒无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色香味等感官性状。

2. 食品生产经营者的定义是什么？

答：使用前必须洗净、消毒；用后必须洗净，保持清洁。

30. 患有哪些疾病的人不得参加接触直接入口食品的工作？

答：凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（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，不得参加接触直接入口食品的工作。

食品生产经营过程必须符合哪些卫生要求？（请至少回答5方面）

不得接触有毒物、不洁物；

（7）直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料；

(9) 用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准；

(10) 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

食品卫生安全工作是学校食堂工作的重中之重，为了确保就餐师生的身心健康及生命安全，制定此制度：

一、食堂全体工作人员必须提高“一切为了就餐者健康与生命负责”的认识，时时处处加强食品卫生安全工作。

二、食堂各岗位工作人员要认真履行各自的职责，要严格按照食品采购、加工、销售、消毒各项制度的要求进行工作，不得违犯操作规程。

三、食堂从业人员要随时参加各级各类培训，不断提高业务能力和掌握食品卫生方面的有关知识，提高食品卫生安全防御能力。

四、食堂重地、闲人免进，尤其是主、副食操作间，更要控制闲杂人员进入，学生开饭时间尤其要密切注意陌生人进入就餐大厅及后面操作间。

五、腐烂变质食品一不许采购，二不许储存，三不许加工，四不许销售。隔夜的饭菜，一般不许再出售，确认没有变质的食品必须经过高温加热后再出售。

法院食堂招聘服务员数名篇六

“民以食为天，食以安为先”。学校食品卫生的安全是关系到在校每一位师生身心健康的重要问题，因此，对于加强食堂工作管理，对于食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品卫生安全知识的培训，也是食堂管理工作的重要组成部分。为了规范学校食品卫生管理，预防学校食物中毒事故发生，确保师生身体健康，特制定本计划：

一、培训目的为了提高我校食堂从业人员的综合素质，做到文明、守纪、爱校、爱生、安全、卫生、有序、规范。尤其是：对食品安全卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，要提高我校食堂从业人员的素质，加强他们的安全意识，使他们高质量地为教育、教学服务。在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位师生吃的放心、舒心、开心，为我校的后勤安全工作提供有力的保障。

二、培训内容

中华人民共和国教育部令第14号 《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识、各项卫生管理制度及岗位职责。

三、培训安排

每学期开学前一个月安排一次培训学习。

- 1、及时组织食堂工作人员进行食品卫生安全教育及岗位技能培训，严格执行食品卫生法，严防卫生事故的发生。
- 2、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。
- 3、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和服务水平。

市第中学 2011年8月25日

食堂管理人员从业人员

培训计划

沁阳市第十五中学

2011年8月25日