

初中阅读教学反思(大全6篇)

人生天地之间，若白驹过隙，忽然而已，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，一起对今后的学习做个计划吧。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。以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

食堂工作计划书篇一

学校安全关系到师生生命安全，关系到教育教学工作的正常开展，“安全第一，预防为主”是建国以来党和国家一贯的安全生产方针，也是学校正常工作开展保障。国务院三令五申强调安全工作，江也多次指示安全工作。为此本校结合自身实际，严格贯彻执行各部门安全工作指导方针，制定本计划。

二、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。
- 2、健全规章制度，明确工作职责，严格执行有关规章制度。并经常学习有关安全管理、安全上岗方面的知识。
- 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。
- 4、经常开展各类安全教育活动，使师生增强安全工作观念。经常利用电视、广播对学生进行安全教育。
- 5、加强教师护导、食堂值班的管理，经常检查、督促要求提高工作责任心。
- 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。

9、加强饮用奶和饮水卫生，经常督促自来水公司对饮水机进行消毒，教育学生养成卫生习惯。

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。

学校食堂工作计划篇2

一、指导思想

始终遵循学校总体工作思路，围绕“一个”中心：安全、稳定这个中心；做好“两个”服务：做好教育教学服务工作，做好师生生活服务工作；落实“三个”到位：认识到位、责任到位、措施到位。通过建设和加强后勤管理制度，建立良好的后勤管理秩序，挖掘后勤工作潜力，调动后勤工作的积极性，确保后勤服务工作更上一层楼。

二、工作要点

（一）抓好常规工作。

1、加强队伍建设。

（1）加强政治理论和业务素质的学习。通过学习政策法规，学习教育教学理论，提高管理人员自身素质；通过学习现代技术和先进管理经验，掌握一定技能，提高管理水平；通过加强思想政治教育，创优质服务，树立爱岗敬业、职业道德高尚的新形象；通过按时参加学校安排的各项学习，了解社会动态，了解学校工作中心和工作要求，为广大师生提供更

优质的服务。

(2) 进一步健全后勤人员的岗位责任制，要从学校工作需要出发定岗、定责，使每一个人都明确自己的工作岗位和工作职责，做到事事有人管，事事有人干，事事有记录，事事有落实。

(3) 树立后勤为教学第一线服务的思想，进一步改进工作作风。要多思考、多学习、多听反映、多听意见。遇事能做的，随时处理，不拖拉，不当甩手先生。坚持多上门、多服务、服好务。

(4) 完善“每日巡视制度”，总务处安排人员对学校环境、绿化、卫生、安全、校舍维修、设备使用等进行每日巡视，并做好相关记录。对发现的问题及时做好处理和反馈。学校各部门、班级等提出的报修，要求在最短的时间内做好维修，并作好记录。

2、加强制度建设。

(1) 本学期将对原有规章制度重新审查、充实、完善，使之真正起到激励约束和规范个人行为的作用，真正能用制度去管理人、教育人、评价人。

(2) 对各项工作都能做到有安排、有检查、有落实，及时总结经验，吸取教训，纠正偏差，不断提升后勤服务工作的档次和水平。

(3) 进一步完善校产管理制度，做到制度健全，职责明确，如有损耗及时维修，或予以添置。

(4) 完善物品采购制度，根据采购物品的价值大小，做好采购审批制度及物品的验收归库工作。

3、加强校园建设。

(1) 切实加大对校园环境的管理力度，教育学生爱护校园的一草一木，积极开展美化校园的活动，重视花草树木的管理，确保校园净化、美化、绿化。

(2) 切实加强各功能教室、活动室的管理，充分发挥各功能教室、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、加强财务管理。

(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) 坚持一支笔、一本帐的原则，计划、合理使用经费。

学校食堂工作计划篇3

为认真贯彻落实《中华人民共和国食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管理，依据《食品卫生法》，《学校卫生工作条例》，结合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保证就餐任务的顺利进行，保持a级食堂的荣誉。特制定食堂工作计划如下：

一、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

二、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文

明服务、热情主动。

三、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐败和食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、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。

六、食品要洗尽，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

八、必须搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

九、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。

十、正确处理伙房人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

十一、所采购的食品必须有张惠明、浦静华两人验收，合格后在发票上签字方能交给会计报销。

十二、采购伙房需用物资（餐具、炊具）及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

十三、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

十四、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。

十五、个人方面要注意：上班时要穿戴好工作服，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。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。对食堂大的清理任务周五由班长负责全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变报务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食、强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、充分发挥膳委会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

十八，新学期开始，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，做到不迟到不早退，爱护公共设施，注意节约，把工作落到实处，为树立良好的学校整体形象作出应有的努力。

食堂工作计划书篇二

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。

食堂工作计划书篇三

坚决强化食品安全管理 一定办出师生满意食堂 加强学校食品安全管理，是服务教育教学的重要保障，是构建平安和谐校园，办人民满意学校的重要举措。近二年来，我们学校在食堂食品安全管理过程中，思想上始终保持头脑清醒，做到警钟长鸣，方法上变过去的应急管理为现在的预防管理，校长主管，总务主任具体抓，食品安全员监督，措施上做到制度约束与人文管理紧密结合，探索了一条学校食品安全管理的新路子。

为了切实保障食品安全，学校成立了校长为组长，以总务主任，食品监督员为副组长，为学校食堂管理人的工作领导小组，建立了学校食品安全工作管理网络，制定了实施方案，设置了意见箱，张贴了宣传标语，无论大会与小会，领导必讲食品安全，定期不定期对食堂工作进行检查，开展食品安全卫生知识进课堂、进食堂、组织食品安全卫生知识讲座，举办食堂职工安全卫生知识培训班，层层签订责任状，把学校食品安全卫生工作当作学校管理的头等大事来抓，做到人人求真，事事求实，处处求细，全校上下形成了“食品安全卫生，责任重于泰山”的共识。

“没有规矩不成方圆”，有制度才有章可循。在人的管理上，

二是制定了《从业人员个人卫生管理制度》、《食堂工作人员十不准》、《食堂从业人员患病调离管理制度》、和《厨师岗位卫生制度》等一系列制度，炊事员统一着装，要求做到勤洗澡、勤洗头、勤剪指甲、勤洗工作服，不抽烟、不对着食品说话，不让闲人出入，并从服务态度、服务质量、劳动纪律、劳动效率、团结意识、安全卫生、技术熟练程度等七个方面对炊事员进行全面考核管理，建立了一套较为严密的管理系统。同时，还通过召开座谈会、师徒结对、技术比武、表彰会、组织参观学习等活动，交流思想，畅谈体会，总结经验，找出差距，制定措施，营造一种和谐的管理氛围。

在物的管理上，学校有严格的管理规定，制定了《食品原料采购索证制度》、《农副产品采购制度》、《库房管理制度》等，大宗物资实行招标采购，凡要求购进的原材料有正规的进货渠道，所购鸡、鸭、鱼、肉索要质量检疫报告单；所购米、面、油、豆制品、饮品、调味品索要质量检验报告单；原材料存放必须隔墙隔地20公分，分类清楚，随时翻检，防止变质；学校食堂防鼠、防蚊、防尘设施齐全，并备有一定的灭鼠、灭蚊等药械，定期消毒杀菌、灭蚊，确保食堂安全卫生。

制体现在以下几个方面：

一是食堂工作人员过好“三关”健康关、卫生关、培训关；

二是做到“三统一”统一服装、统一健康检查、统一挂牌服务；

五是食堂清洁卫生做到“三查”早、中、晚三次检查；

六是物资存放做到“三分开生熟分开，米面油分开，作料与新鲜蔬菜分开；

七是库房做到“三防”防潮、防鼠、防尘；

八是食品加工做到“三保”保温、保熟、保味道；

九是菜肴做到“三个讲究”讲究营养，讲究味道，讲究花样；

十是食堂工作做到“三个确保”确保学生有饭吃，有开水喝；

十二是食堂工作实现“三个满意”让领导满意，让师生满意，让社会满意。

国事家事天下事，食品安全卫生是大事。在今后的工作中，我们将牢固树立“安全第一、卫生第一、健康第一、服务第一”的理念，以对师生无比关爱的情怀，对校园食品安全卫

生切实负责的态度，不断深化校园食品安全卫生管理工作的认识，强化措施，细化管理，硬化责任，狠抓落实，为创建平安和谐校园做出应有的贡献。

食堂工作计划书篇四

xx中心坐落于金湖县神华大道x号，现有教职工x人，在校学生xx名。食堂是学校师生生活的重要阵地之一，为了使食堂的各项工作符合a级标准，我们在规范硬件设施的基础上，加强软件管理。现将我们所做的工作汇报如下：

学校自开办以来，就十分重视食品安全。开学初，我们就成立了以园长为组长，保健老师为监督负责人的食堂管理网络，组织食堂人员认真学习《食品卫生法》及食品卫生知识，做到学法、懂法、守法，不断提高食品卫生水平，为创建a级食堂做好了准备。我园定期进行人员培训，培训员工的职业素质，做到爱岗敬业，提高专业技能，端正心态，服从服务观念，以主动、积极的态度为食堂工作尽心尽责。

食堂首先是师生生活的重要阵地，其次是对外宣传的重要窗口，我们努力在食堂的管理上不断提高水平。

1、硬件设施

自创办以来，本园投入大量的资金，添置各种合格的厨房设备，厨房粗细加工间分开，食库主、副食分开，二次更衣分开，加工间、配餐间分开，消毒灯、灭蝇灯、风幕机、油烟机、蒸饭机、电饭锅、灶具、冰箱、冰柜、不锈钢操作台等各类炊具一应俱全，二次更衣室感应水龙头、紫外线灯，下水道灭鼠、灭蚊蝇设施都标准设置，以确保幼儿伙食、付餐、饮水安全。

2、制定制度，确保管理到位

我园针对食堂管理的每个环节都制定了相应的具体管理制度，实行责任制。

与供货商签订合同，供货商必须持有效的经营执照、卫生许可证、健康证和身份证等。采购食品及原料索证齐全，食堂进货保证新鲜、安全，严禁“三无”食品入库。主副食库整齐、清洁，食品分类，分架，标志齐全，货架离墙、离地10-15公分。

食堂人员都持健康证上岗，每月进行考核，奖优罚劣、奖勤罚懒，真正激发食堂人员的工作热情。

综上所述，在市卫生监督所的指导下，我们学校食堂正努力按照a级指标开展各项工作，争取创建一个安全、卫生、有利于师幼身心健康发展的标准食堂。

食堂工作计划书篇五

一、服从食堂负责人、食堂卫生监督员和总务处的领导，严格遵守操作程序。

二、经常变换花色品种，烹制方法，掌握好火候，菜肴用料、配料恰当，味道适口，做到一菜多做，现炒现卖。

三、炒菜过程中，每炒完一道菜应洗锅一次，随时保持灶台干净卫生，烹调工作结束后，应及时将灶台、地面、炊具清洗干净，炒锅内注入清水，未用完的荤食原料及时放入冰箱内保鲜，防止变味、变质。

四、烹调时应注意个人卫生，不准穿背心、拖鞋、严禁抽烟、吐痰。

五、菜盆、盛器等必须清洗干净方可盛菜，待售的菜肴，夏天应加罩防蝇，冬天应加盖保温。

六、加工菜肴必须做到无泥沙、无虫、无草、无黄叶烂叶和其他杂物。

七、爱护公物，讲究文明公德，树立和注重自身的仪表及服务形象。

食堂工作计划书篇六

渡过过度期之后，经过我的努力，我的任务态度和悲观的心境在日常生活中表现出来。经过这段时间的锻炼，我已具有处理各项事务的能力，完成每天分配给我的任务之后，我还会主动协助别人摆放餐具等任务；灵敏应对顾客的要求并且与顾客聊天；偶尔被同事骂或者又能给同事“挑刺”，单独分享劳动的快乐。

另外，我还总结出了我当服务员的一些体会：

1. 一定不能和上级产生任何言语冲突。社会与学校真的有很大区别，学校里我们从未不敢宣布我的看法，老师有时出错了我们也都会挑出来。可是在社会中，上级虽然也会经常犯错，但我们不能再像在学校里那样，直接在众人面前挑出他的错误，而是要在合适的时候与他讲，否则会遭到上级的不解，甚至偏见。

2. 必须要对自己工作的酒店的工作流程有一定的了解，如果不了解其中的流程，会对自己的工作造成很大的困难，例如客人需要喝酒，你就要懂得如何去吧台拿酒，等等。

3. 每个酒店重视的企业文明都不同，我们既然要到这里工作，就应当去了解这些文化，这不仅对自己的工作有很大的帮助，而且还可以扩宽自己的知识面，而这些学问正是我们从书本中难以得到的。

4. 初步的掌握了一些酒店行业方面的学问，拓展了个人的学

问面，加强了个人在应对酒店内人际交往方面的能力。这点给我的最大领会是在与人的交往上。

5. 在任务中由于上级员工的失误而造成的任务中的失误等缘由而产生的冲突，千万不要直接冒犯。

6. 在任务和生活中充分表达我的诙谐感，这样会让伙伴们很自然的承受你。

7. 明白守时的重要性。工作和上学是两种完全不同的概念，上学不迟到很多时候是因为惧怕老师的责怪，而当你走上了工作岗位，这里更多的是由于自己内心的一种责任。这种责任是我学会克服自己的惰性，准时走上自己的岗位。这对我以后的学习生活也是一种鞭策，时刻牢记自己的责任，并努力加强自己的时间观念。

这次我真实的体会到了合作的重要性。虽然我工作的是酒店，但是从点单到制作到递送到结帐这一环环的工作都是有分工的，只有这样才能使整家店的工作效率都大大的提高。以前虽然在书上看见过很多的团队合作的例子，但这一次是深刻的体会到了，正所谓“众人拾柴火焰高”，“团结就是力量”。在以后的学习和工作中，一定会牢记这一点，将自己融入到集体中，和大家一起携手走向辉煌。再次，这次打工的经历也让我的心理更加趋于成熟。在餐厅里每天面对形形色色的客人，重复着单调的工作。让从未涉世的我还是有那么一点点不适应的，但是坚持就是胜利。打工毕竟和在家是完全不同的概念，我们需要学会忍耐，需要学会承受，需要学会坚持。

真的是不干不知道，原来当服务员真的很累。而且在社会上，没有人再会对等的对待你，关于初来乍到的老手来说，老手会觉得你碍手碍脚，主管会觉得你什么都不懂很费事，而一个人在那打工更是饱受孤单的味道。因此，社会实践真的是十分必要，只有经过社会实践，才能获得书本上得不到的经

验，在这个社会中，经验是比不可小的。

我真的发觉这三个月对我的推进作用很大，这些在学校都是学不到的。累并快乐着。

食堂工作计划书篇七

指导思想：

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，中心幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，园舍和园内环境在原有基础上有了更大的改观。本学期认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，抓好后勤工作，保障供给，做到责任明确，分工到人，切实做好卫生保健、财务工作、食堂工作、门卫工作及园内环境的绿化管理工作等。

具体工作如下：

(一)做好财产、财务管理工作：

- 1、坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园办实事，办好事。
- 2、做好学年度的预算、决算的审核、检查监督工作，严格财务制度和财经制度。
- 3、严格财务制度，分工明确，一切财经支出都必须在园长的统一安排下进行，每张发票都必须由园长签字，每学期对财务账目审查一次。
- 4、会计坚持每月上报结算报表，使园长能掌握资金情况，合理安排资金。

(二)事务工作方面：

1、及时做好教学用品、办公用品和教玩具的采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好各班的教学用品和环境布置材料。

2、做好幼儿园的维修工作，经常检查大、中、小型玩具，消除不安全因素，对幼儿园的门窗、玻璃、自来水等及时维修。

3、做好幼儿园的卫生保健工作，对幼儿的玩具、被子和寝室经常消毒并做到消毒有记录。各班教师要配合保健老师做好工作。

(三) 搞好园舍建设，创设优美环境：

1、管理好花木、草坪、果园。在草坪成长期，要保护好草坪，让其生长好，同时要加强施肥，增加部分花木，做到四季常青，四季花香，美化校园。教育幼儿爱护幼儿园的一草一木。园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，做到美化、绿化、净化，富有童趣。

2、加强幼儿园的卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班主任教师负责，做到一日一小扫，一周一大扫，保证整洁干净，窗明几净，室内外无纸屑、无痰迹、无杂物，各种用具摆放整齐，保洁区无杂草。

食堂工作计划书篇八

一 培训食堂操作员 严格食堂用人机制

食堂操作员素质高低是办好食堂的基础，我校将食堂操作员等后勤一线人员的培训工作作为后勤管理的重中之重，纳入学校后勤工作年度目标管理考核的重要内容。

学校严格食堂管理和用人机制，学校食堂立足于服务学生生活，不以营利为目的。所有食堂操作人员由学校设岗定员，

面向社会公开招聘，每年上岗前必须接受一次全面的身体健康状况检查，体检不合格者，不得从事食堂工作。食堂操作人员必须持证上岗，学校还采取积极措施关心食堂操作员的待遇，解除他们的后顾之忧，极大地调动了食堂操作员的工作积极性。

二 选派卫生监督员 有效防止安全事故

确保学校食堂食品安全，保障广大师生的生命安全，是办好学生食堂的根本出发点。学校联合卫生监督部门实施了由卫生监督部门派驻学校食品卫生安全监督员的制度。定期对学校食堂进行食品卫生监测、检验和技术指导，建立健全学校食品卫生监督安全责任网络，有效防止学校食品卫生安全事故的发生，为构建和谐平安校园发挥了重要的作用。

严格遵守《湖北省中小学校校园食品用品安全管理办法》，学校食堂实行大宗物资实行集中定点采购，从源头上杜绝问题食品进入学校。对所有配送物资索证索票，杜绝“三无”食品、原料进入校园，同时，登记造册，建立完整的台账，经检验后安全合格原料进入储藏室，分类存放，抽样留存，专人保管。没有发生重大食品安全事故。

三 培养营养指导员 促进学生健康成长

促进学生健康成长是办好学生食堂的宗旨，学校根据学生身体发育与心理等特点，聘请有关专家加强对学校食堂膳食结构和营养配餐的技术指导，制定合理科学的营养食谱，促进了学生的身心健康发展，确保学生吃上了“营养放心餐”。

四 邀请伙食质量评判员 让家长放心、社会满意

食堂伙食质量是学生家长关注的难点问题。学校定期邀请部分学生家长代表作为学校食堂伙食质量评判员，及时向学校反馈意见和建议，不定期进行随机陪餐，监督食堂饭菜品种、

口味和营养状况。学校领导和班主任每周至少到学生食堂进餐一次，与学生同桌就餐，体验学生食堂，听取意见和建议。设立“校园开放日”，每学期开学第一周，家长代表、学生和教师一同进餐，开展家长评食堂、评学校活动，促进学校食堂服务质量不断提升。

成立了由校领导、教职工代表、家长代表、学生代表组成的生活管理委员会，做到每月定期召开一次会议，对学校食堂的服务质量、服务水平进行评估，提出改进意见。常年在学校食堂位置设置意见箱，广泛接纳各方意见，不断改进食堂工作。

五 聘请伙食成本价格监管员，保本经营，服务师生

食堂价格是学生家长关心的焦点问题。创建“放心食堂”等四个“创建活动”，学校食堂支出和收入必须建立专门账册，保持收支平衡不赢利，禁止把食堂职工的工资待遇附加到就餐学生身上，严格兑现服务师生的承诺。制定了《食堂管理工作制度》、《食品安全卫生制度》、《食堂物资采购制度》、《索证取票报批制度》等，从制度上确保食堂实行成本核算、保本经营，保证学生生活饭菜量足、品种多样、价格实惠，真正体现为学生服务。

学校建立食堂财务公开制度，每学期对食堂财务收支进行一次专项审计。学校聘请部分学生家长代表参与学校食堂成本结算，监督“保本微利”原则落实情况，从而在畅通家校联系，强化社会舆论监督的同时，有效促进了学校食堂管理与服务质量的提高。

技能炊事员岗位职责

- 1、严格遵守单位的各项规章制度，服从管理员的管理，按时开饭。

- 2、按时参加学校和上级有关部门组织的各种培训。
- 3、每年接受一次身体健康检查，实行持证上岗。
- 4、讲究个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲、勤洗头、勤换衣。
- 5、坚持“一穿两戴”：穿工作服、戴工作帽、戴口罩，规范工作行为。
- 6、遵守规范操作，切实做好“清洗、消毒、留样、试餐、清扫”等常规工作。

卫生监督员岗位职责

- 1、定期对食品卫生进行监测、检验和技术指导。
- 2、监督食堂食品采购、索证、索票。
- 3、监督食堂食品卫生质量。
- 4、对食堂食品进行入库验收签字。
- 5、按规定要求督促工作人员消毒、留样、试餐并管理好食堂食物、食品。
- 6、组织食堂从业人员进行一年一次的体检。

伙食评判员岗位职责

- 1、参与食堂伙食管理，促进服务质量提高。
- 2、每月定期对食堂饭菜质量、数量、价格、品种搭配等进行检查和民主评议，指出问题和提出合理化的建议。
- 3、监督食堂管理人员对伙食质量进行改进。

- 4、邀请社会相关人员和学生家长代表评判食堂伙食质量。
- 5、落实食堂责任事故追究和倒查的实施工作，并制定应的制度内容公示上墙。
- 6、及时听取广大学生对供餐情况的意见和建议。

营养指导员岗位职责

- 1、积极参加教育局和有关部门组织的营养技能知识水平的培养培训学习。
- 2、科学制定营养食谱，建立每周食谱公示制度。
- 3、定期调研食堂伙食营养配餐情况。
- 4、指导学校食堂膳食结构和营养配餐。
- 5、检查监测学生的体质状况并搞好记载工作。
- 6、加强对学生的健康教育，引导家长和学生养成良好的饮食习惯。

价格监管员岗位职责

- 1、建立健全食堂财务制度，建立收入支出专门帐册。
- 2、对食堂收支进行跟踪管理，做到一天一小计，一周一结算，一月一结帐。
- 3、监督调控食堂伙食质量和价格。
- 4、对节能降耗和成本分摊进行监管。
- 5、对食堂收支实行公示制度，定期公布公示。

食品安全管理员职责

一、负责组织从业人员参加食品安全知识的学习培训，并做好建立培训档案工作；

三、制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度等，并对执行情况进行监督检查；

五、负责受理投诉举报工作，对每起投诉举报要认真记录并配合监管部门调查处理；

七、完成上级交给的与保证食品安全有关的其他管理工作。

食堂工作计划书篇九

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。我校学生食堂自2013年8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买了36具灭火器、安装了14套监控摄像镜头，重新改装了300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行了三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行了三次培训。现将有关情况汇报如下：

一、领导重视，认识到位

1 学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系青少

年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认可。

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

四、克服困难，提高饭菜质量

学校食堂年终总结

20xx年初，根据学校所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了学校职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在学校所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在学校所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠学校所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产

（工作）任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

一、全年主要工作指标完成情况：（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据学校所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”（后编印了工作人员岗位责任书人手一份）明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据学校所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到学校所职工和就餐人员好评。

4□xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5□xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加

设施，规范排队秩序，并在学校所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，从xx年8月起在学校所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成学校所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全学校职工的用餐福利，最大限度获得实惠把学校所领导对职工的关心落到实处。

三、依法依理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运（残奥会）等重大政治活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重大的挑战，尤其

7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生腐烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极大困难。在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据学校所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16：00至16：50之间不足1小时的时间，完成大约8000至10000元的主副食产品供应量，难度之大可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除了职工后顾之忧，学校所职工对此较为满意。

四、领导重视，骨干负责，全员发动，努力开创餐饮服务营养卫生科学合理新局面。（学校所职工喜闻乐见，争相品尝，供不应求）。

1、在膳食科长亲自主持下各生产组按月（周）做好主副食供应计划，各餐饮品种，数量，并张贴到各个加工环节让每个工作人员随时看到使工作更加有目的性，先后次序，轻重缓急，等具体要求一目了然，减少了工作的盲目性，同时由于责任落实到个人，较好地解决了以往加工的产品口味不佳等问题。

2、增加了大量主副食产品花色品种，其中大部分主副食花样等是膳食科长亲自指导工作人员或参观其他单位、食品超市商店等场所取经学习试做出来的，这些也极大地促进了工作人员学习新知识，学习新技能，勇于实践尝试创新产品的积极性。

3、克服人员紧缺，操作间狭小等困难适时开设小炒单炒供应服务，但由于餐厅面积及职工需求等条件所限就餐职工无法在较短时间内取到所到点菜品。

五、领导挂帅，骨干把关，全员参与，加强职工食堂成本核算管理，积极化解不利因素努力做好餐饮供应的同时，确保供应价格保持稳定、经济收入稳定，盈亏标准符合学校所制定的范围。

为了迅速扭转近年来由于经济发展形势变化造成的市场供应价格人工成本增加大涨等到不利因素，自xx年4月以来，几次重点组织各供应厂家，商家（商贩）开会签订供销合同，有效控制主副食原料质量，达到品种，质量价格相符，并要求主管各负其责，严把关口，发现问题，及时解决，在今年下半年市场供应形势仍然趋紧，主副食原料价格，涨幅较大，人工成本持续增加的情况下，依然保持了较好的经济收入水平并始终确保月收入盈亏标准不超学校所规定范围。

六、一些问题和今后设想

1、由于面临拆迁，职工食堂一些正常工作受到较大影响，很

多必须急办的事项只能议而不决，对此工作人员也有较多疑虑，对进一步做好餐饮供应服务可能有弊无益。

2、除应对学校所正式员工进行相应技术业务培训外，似应对外来员工中来学校从事本职工作时间长，有一定组织管理能力，且已担当各组主管的较年轻的人员加大培养（培训）力度，增加投入，定向培养，签订使用合同（协议）明确责权利，充分发挥他们的聪明才智为学校所今后发展做出更大贡献。

3、随着社会经济形势发展和人民生活水平不断提高，学校所职工对一日三餐营养卫生科学合理等方面要求也会越来越高，越来越具体，作为内部餐饮供应大户的职工食堂，其地位和工作性质日益显现不可或缺的重要性，尤其是在维护学校所正常运行的食品安全卫生方面，更是具有不可替代的优势，因此除引进必要的竞争外，也应对职工食堂加大投入，更新设备改善工作环境，以利今后更好地为学校所职工服务。

2012年里，我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生食堂，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校食堂管理做到科学化、规范化、制度化，受到了上级领导的多次好评。下面就一年来食堂管理工作总结如下：

一、领导重视，认识到位 1、建立领导小组

民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有近1000名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂

管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

三、提高从业人员素质，树立服务意识 1、严格用工制度

学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，学校推出了学生就餐时固定座位，食堂工人负责管理模式，保证学生吃上热的饭菜、避免学生烫伤，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适应等。

中学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证质量，保证了学生成长中所需的营养。学校编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。为了保证质量，我们还随时接受家长的监督，家长在子女在校的任何一天来到学校，都可以检查我们是否按菜谱安排菜品，也可以在食堂与子女就餐。

四、设备现代，争创示范

我校食堂使用面积 150余平方米，配备了餐厅餐桌凳100多个座位；室内通风、采光性能良好。

食堂炊餐具用具一应俱全，对粗加工区和精加工区及消毒区严格分开，并有食品库、面点房、冷荤间、炊管人员休息室等配套设施，学校食堂严格按照《洪湖市食堂评估验收标准》规范建设。