

最新食堂人员考核工作计划表(模板5篇)

计划可以帮助我们明确目标、分析现状、确定行动步骤，并在面对变化和不确定性时进行调整和修正。计划书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇计划呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

食堂人员考核工作计划表篇一

为切实做好新型冠状病毒感染疫情防控工作，加强学校餐厅疫情防控管理，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，保障广大师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，结合我校实际情况，制定本方案。

一、工作目标

普及新型冠状病毒感染疫情防控知识，提高广大员工的自我防范意识。

严防新冠疫情在食堂制售过程或就餐过程中传播，切实保障好师生就餐安全，确保疫情不发生或在校园蔓延。

完善新冠疫情防控监测报告，做到早发现、早报告、早隔离、早治疗。

二、成立食堂疫情防控专作小组

学校成立成立由校长为第一责任人的食堂疫情防控专项工作组，加强疫情防控和食品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

副组长

主要职责

科学制定食堂疫情防控工作方案和应急预案；

加强对学校食堂工作人员的健康排查，组织岗前培训，落实食堂后厨封闭化管理；

严格落实《食品安全法》关于餐饮服务规范等要求，规范食堂餐食制售；

科学制定学生、教职工错时就餐、分散就餐实施细则；

将学校食堂防控工作作为开学前物资保障和措施落实的重要内容加强检查和督导。

三、开工前准备工作

(一)加强食堂员工教育培训通过微信工作群、“一封信”、“倡议书”等多种形式，有针对性地开展新型冠状病毒感染等传染病防控知识宣传，发布健康提示和就医指南，科学指导员工正确认识和预防疾病，引导食堂员工规范防控行为，提高自觉防控意识和能力，做好个人防护，减少疫情期间不必要外出，规范佩戴口罩，尽量避免乘坐公共交通工具，不参加聚会，不到人员密集的公共场所活动。

对食堂全体人员进行新型冠状病毒生物学特性、传染性、危害性、传播方式、传播途径和防控知识的教育，要求员工学习掌握相关的疫情防控知识，并组织上岗考核。

对食堂全体人员进行食品安全知识培训、岗位操作流程的培训，并要做好培训记录，要求员工严格按流程进行操作。

(二)制定疫情防控应急预案制定发生员工发烧、乏力、干咳或呼吸困难等症状的隔离与应急处置措施，隔离措施和应急交通送医治疗路线定点医院联系等预案。

制定就餐过程中发现疑似病例和疑似食品安全事故应急处置预案。

制定师生或家长针对学校餐饮安全的投诉举报和突发舆情事件应急处置预案。

按方案预案组织应急演练，确保管理层及员工熟悉处置流程。

(三)返校返岗要求根据上级明确开学时间后，员工返校时间在学生返校前14天，届时将通过微信平台、电话、短信等多种方式将具体返岗时间通知到每一位员工。

特别是从湖北或重点疫区返广的，做好登记。

交待返岗途中注意事项，如果选择乘坐公共交通工具，在车上尽可能选择靠窗的位置；

在路途中尤其是在车里，尽可能避免拿下口罩吃东西；

在路途中尽可能减少与他人接触，最好保持一米以上距离。

严格落实隔离观察制度，来自疫情严重地区员工暂不复工。

(四)严格返岗人员疫情核查建立返岗员工“花名册”，实行健康状况“一人一档”管理，指定专人负责与员工所在社区(村)干部核实确认，全面排查是否接触外省及重点疫区归来人员等情况。

对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记录，有发热(33℃以上)、乏力、咳嗽、咳痰、胸闷、腹泻等症状者，应立即停止工作并督促其及时就诊，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗。

严格落实为期14天的隔离观察制度，食堂员工全部集中入住后勤人员集体宿舍，实行统一封闭管理，待确认健康后方可

上岗。

指定专人及时发放员工所需防控物资，确保口罩、测温计、消毒液和工作服等相关防控物资充足供应。

(五) 储备好防控物资及食材严格按防疫需要，配备与食堂员工数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

设置独立的隔离间，并购置防护服、护目镜、医疗器械等应急装备，做好师生和员工应急隔离准备。

配备与供餐量相匹配的餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施，开学前对所有餐具进行彻底的清洗和消毒。

配备足够的洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关标准和要求。

对库存食品原料、食品添加剂等进行彻底清查，发现有超过保质期、未按保存条件贮存或出现霉烂、变质等感官性状异常的，要按照有关规定销毁处理。

对食堂冷藏冷冻、供水等设施设备进行全面检查和维护，确保食堂用水安全和设施设备正常运行。

(六) 做好食堂卫生防疫工作

全面开展食堂消毒防疫，对食品处理区和用餐场所进行彻底规范清洁消毒，包括墙地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等，并做好消毒记录。

为降低就餐场所人员密度，防止交叉污染，把全部餐桌椅从原来的面对面就餐就改成同一个方向就餐的排放，并在就餐场所设置简易分隔装置。

在餐厅等场所广泛张贴规范洗手和消毒的防疫宣传指南，引导师生科学预防、理性应对，增强对安全就餐环境和科学用餐方式的认识。

四、开工后防控措施

(一) 继续加强食堂员工管理

对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记录和建档工作。有发热(33度以上)、乏力、咳嗽症状、呼吸道感染的在岗员工，应立即报告学校疫情防控人员进行隔离治疗和医学观察，对与其接触人员测试体温并进行医学观察，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗。

所有食堂员工上岗应全程佩戴口罩上岗，且按规定及时更换口罩。进入操作区要对手部等进行清洁消毒，加强洗手及消毒频次，保持手部卫生。接触肉禽类生鲜食材、直接入口食品的人员还应戴一次性手套上岗操作，避免手部与食物直接接触。

加强个人卫生管理，严格执行“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服）、“四净”（工作服净、帽净、口罩净、围裙净）制度。员工须配戴口罩、穿着工作服上岗，并及时更换口罩，每天对工作服进行洗涤和消毒。

关心食堂从业人员，改善工作环境，建设向上文化，做到均衡饮食，作息规律，让员工充分认识到保护自己就是对师生的健康安全负责。

(二) 持续抓好食堂卫生防疫每天对学校食堂加工区域、就餐区域、人员通道、配送电梯间、洗手间、更衣间等场所进行清洁消毒，加强对冷冻冷藏和保鲜设备检查、维护，食堂餐具在每次使用后要及时进行严格的清洗消毒，确保清洁卫生。

定时开窗通风或保持通风系统正常运行，保证就餐场所和加工场所空气流通。

餐厨垃圾定点存放，及时清运，每天至少进行一次餐厨垃圾存放场所和盛装容器的清洁消毒。

(三)严格疫情期间食堂管理非食堂工作人员不得进入后厨，原则上不得将私人物品带入食品处理区，手机等私人物品如需带入食品处理区应经消毒处理。

食堂食品处理区严格实行全封闭管理，非操作人员不得进入食品处理区，学校及相关部门人员因工作需进入时，要检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽，做好记录。

在疫情防控解除前，停止大规模聚餐活动，错峰就餐，鼓励食堂提供营养套餐，由学生自带餐具，打餐后回宿舍用餐。

加强消毒用品管理，确保不发生安全责任事故。

(四)严格规范食堂餐食制售

食品采购

(1)选择具有合法资质的供货商采购原料，做到供应商的营业执照、食品经营许可证等合法齐全。建立固定的供货渠道。

(2)严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告）。

(3)从集体用餐配送单位订餐的，应选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

(4)学校要加强对食品原料供货商、集体用餐配送单位的监督。

(5) 严禁采购不符合食品安全标准的食品原料。严禁采购不明来源的食品原料。严禁采购、存储、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。

食材运输

(1) 供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入学校时应测量体温。

(2) 供货商送货人、学校采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，交接时尽量避免近距离接触。

(3) 保持食材采购车辆和配送车辆干净卫生，专车专用，净菜、半成品等特殊食材需专用冷藏车配送，每次运输食品前应进行清洗消毒。

餐食加工

(1) 加工食品烧熟煮透，食品中心温度应达到70摄氏度以上。

(2) 疫情期间禁止生冷、冷荤、凉菜、凉面、裱花糕点的制作和销售。

(3) 生、熟食物要分离。禽蛋使用应清洗外壳，必要时消毒外壳。

(4) 留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g□

售卖管理

(1) 售餐处应有防止飞沫(唾液、咳嗽、打喷嚏)灰尘、蚊蝇等

污染的设施，出售的食品不得无保护暴露。

(2) 公用餐具应有防止飞沫(唾液、咳嗽、打喷嚏)、灰尘、蚊蝇等污染的措施；

疫情期间暂停免费汤粥、免费调料的供应。

(3) 售餐人员使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中减少语言交流，与服务对象保持1米以上安全距离。

(4) 售餐人员工作服应每天更换，集中洗涤并进行高温消毒。

(五) 指导师生就餐秩序学生、教职工错时就餐、分散就餐

所有老师参与相应班级的分餐；

提倡自带餐具就餐，提倡教职工在办公室或回家单独就餐；

班主任随班就餐，并提醒学生洗手。

师生就餐须佩戴口罩取用餐具和到售卖窗口购买，即取即走，坐下吃饭的最后一刻才摘口罩，就餐结束后立即佩戴口罩并离开。

避免面对面就餐和扎堆就餐，就餐间隔在1米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。

用餐结束后，佩戴好口罩，检查桌面保持干净，按一米距离排队，将剩饭菜倒进泔水桶，餐盘、餐具分类送到相应回收桶。

(六) 强化应急处置机制流程如学校发现疑似病例要停止供餐服务，并及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，待通过相关部门共同验收合格后方可恢复供餐服务。

如发生疑似食品安全事故，要及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，并按照本单位制定的食品安全事故应急预案进行科学处置。

如发生投诉举报和突发舆情事件，要加强信息沟通，第一时间回应处理师生、家长和相关部门疑问关切，积极妥善予以处置。

五、常用消毒知识

(一) 消毒方法

红外线红外线消毒一般控制温度120摄氏度以上，保持10分钟以上；

热力洗碗机一般控制水温85摄氏度，冲洗消毒40秒以上；

紫外线灯使用30分钟即达到消毒杀菌效果，适用于对空气、水和工作服消毒杀菌，主要用于备餐间、食品加工间和更衣间，使用时应避开直接照射人体。

(二) 餐用具保洁方法

消毒后的餐用具要避免受到再次污染；

最大程度减少公用餐具使用，鼓励自备餐具，提供足量一次性餐具；

不得重复使用一次性餐用具。

消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内。

(三) 常用消毒剂使用方法手消毒剂多为含酒精、过氧化氢或复配成分的免洗消毒剂，取适量的手消毒剂于手心，双手互搓使均匀涂布每个部位，作用时间1分钟。

75%乙醇常见酒精有75%和95%两种浓度，75%的酒精可用于消毒，95%的酒精用于酒精灯或者清洁镜头等，消毒效果不如75%的酒精好。

75%的酒精可用于皮肤消毒，因有较强刺激性，不可用于黏膜和大创面的消毒。直接使用不再稀释。

碘伏药店购买的碘伏一般为5g/l(w/v)可直接用于皮肤、粘膜的消毒。

84消毒剂84消毒剂是常见的含氯消毒剂，有效成分为次氯酸钠。可用于一般物体表面、织物、血液、排泄物等的消毒。

浓度为250mg/l-500mg/l的84消毒剂，可用来对桌面、台面等一般物体表面进行擦拭，也可用来拖地或者浸泡织物。以浓度为5%(±1%)的84消毒剂为例，可用普通矿泉水瓶(500ml)取2升水(4瓶)，倒入水盆中，再加入2满盖(约16ml)84消毒液，有刻度容器的使用刻度容器量取液体会更准确，适当搅拌均匀，即可用毛巾或抹布浸湿后擦拭台面或浸泡物品，作用30分钟以后，台面可再用清水擦拭。

消毒可能被血液或排泄物污染的部位时，可使用20000mg/l的84消毒剂直接覆盖或者浸泡。配置时以浓度为5%(±1%)的84消毒剂为例，可用普通矿泉水瓶(500ml)取5l水(3瓶)，倒入水盆中，再加入1瓶84消毒液，混匀后使用。

过氧化氢消毒剂(双氧水)日常消毒用的是医用双氧水，医用双氧水可杀灭肠道致病菌、化脓性球菌，致病酵母菌，一般用于物体表面消毒。双氧水具有氧化作用，常用浓度为3%，擦拭到创伤面，会有灼烧感、表面被氧化成白色并冒气泡，用纯净水清洗一下可缓解灼烧感。

特别提醒

84消毒液与酒精、含有盐酸的洁厕液等不可混合使用，混合后可能生成有毒氯化物或剧毒氯气危害健康。

配制好的消毒液不可再与其他消毒或清洁用品(比如酒精、洁厕灵等)混用，这样既不能增强功效，更可能会导致严重的毒副作用。

含氯消毒剂有皮肤黏膜刺激性，配置和使用时应戴口罩和手套。

食堂人员考核工作计划表篇二

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，作为食堂管理人员，特制定下半年工作计划如下：

践行贯彻落实都教育局《学校卫生工作条例》、以及学校食堂管理和卫生工作方面的制度等文件精神，加强我校食堂管理，消除学校食堂安全隐患，保证师生身心健康为指导思想。

1、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。

2、加强学校食堂人员思想作风管理，确保食堂人员态度好、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。

3、提高学生的生活质量，在有限的条件下让学生和教师吃好。

1、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。

3、加强食堂物品采购管理。选点采购，对产品价格、质量等内容逐一验收。把好食品质量关。

4. 加强食堂管理。食品、物品的采购要由胡主任操作，购进食品、物资要和胡主任一起验收。抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

5. 缩减成本，努力不浪费食物。每天监督下料。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。采购伙房需用物资（餐具、炊具）及其它物资，必须由胡主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

6、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。食品要洗干净，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

7、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，

8、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。

9、个人方面要注意：要球食堂人员上班时要穿戴好工作服，工作时间严禁吸烟要定期洗澡。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。使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

食堂卫生月，彻底收拾食堂卫生，做好员工培训。食堂安全月，学习食堂安全知识。食堂劳动月，组织学习各种食堂工作技巧。如：如何更快的打土豆皮。食堂质量月，提高饭菜

质量，努力做到色香味俱全，达到大部分教师和学生满意。

食堂人员考核工作计划表篇三

洗浴冷热水开关。8. 配合路桥公司完成了鹭园6号-7号之间室外漏水管道的

厅厨房排烟道的清洗。

4、杜绝质量事故和严重质量缺陷；5、严格按照程序对工程预付款进行把关与审核；三、主要工作（一）、工程进度控制各个施工单位限期上报施工进度计划，严格监督施工方对项目施工进度计划的执行。1、根据施工单位的进度计划和目标总结出总工期时间表。2、监督和控制施工进度计划的执行，并搜集有关资料。3、比较计划与实际情况是否有偏差。4、负偏差时，应进行纠偏，并进行下一轮的控制。5、每周三下午4点监理例会时对进度计划完成情况和质量情况进行总结。

（二）工程进度计划项目部根据总公司的要求制定施工进度计划，严格按照计划表施工。预计在20__年月初2月10日~4月20日（阴历12月22~阴历3月2日）全部完成

区a1□a2□a3□a4□a5□a6□a7□a8□b区b1□b2□b6□b7□c区c1□c2□c3□c4□d区d1□d2□d3□d4□d5的土建工程（外墙保温、门窗安装）。2、西大门与b3□b4□b5主体工程施工。

3、区域内的架空车道、混凝土步梯的施工。4、2月10日前完成室内给排水、消防管道安装。5、2月10日前完成消防设备的安装；3月6日~21日（阴历2月1日~16日、计15天）前完成消防设备的联动及调试。6、2月10日前完成弱电综合布线及安防报警等设备；3月6日~21日前完成弱电系统调试；7、4月6日西大门与b3□b4□b5土建工程（外墙保温、门窗安装）。8、4月6完成上各区屋面防水及落水管、车道与室内地坪、内、外墙涂料和装饰线条安装。7、4月20日前完成建材城场地面工程；（三）强化培训，严格检查，确保质量管理体系的有

效运行继续加大质量、环境与职业健康安全管理体系文件的贯彻力度，提高全员的质量意识。同时要全面严格地对施工现场安全进行检查，重点查施工队伍机构是否健全、职责是否明确、资源配置是否合理、质量计划是否落实等方面，检查过程中要把检查和指导相结合，帮助发现、纠正问题，同时要切实抓好整改工作，对在检查中发现的问题要及时整改，对管理漏洞较大的施工单位，项目部部要加大检查的力度和频次，确保质量管理体系持续有效的运行。

（四）狠抓质量管理制度化、标准化建设为适应质量标准化的管理要求，项目部将加强两个方面的工作。一是要加强全体员工对质量法规制度的学习，只有认真学习上级、公司和各级政府的相关质量管理制度，才能认真履行自己的职责，实施自己的权利，实现质量工作的规范化管理；二是要督促各施工队管理规章制度的落实，要求施工单位认真按照各项规章制度严格工程质量管理，加大各项制度落实情况的监控力度，使各项管理制度和控制工作有序进行，促进各项质量管理制度全面落实。项目部要严格实行“三检制”，与监理方配合一起对工程质量实行全方位的监控，对特殊过程和重要工序要实施“盯仓”制度，要严把原材料进货、操作工序质量检查验收关。（五）成本控制工程项目部成本控制的依据是施工合同、协议书和签证等，主要有以下几个方面的工作：1、成本控制的目标。以合同造价确定成本控制目标，对计划外的一切开支应严格控制，如果某部分项目有突破成本计划的可能，应及时提出警告，并及时采取措施控制该项成本。2、审查施工组织设计和施工以及材料采购方案。3、控制工程预付款的动态结算。4、严格控制工程变更。5、公平、公正、合理的做好各项工程签证工作。

食堂人员考核工作计划表篇四

为了提升学校食堂管理和卫生工作方面的质量，加强我镇各校（园）食堂管理，减轻学生家长负担，消除学校食堂安全隐患，保证师生身心健康，制止侵占学生餐费的违纪行为。作

为学校食堂管理人员，我制定了2019下半年工作计划。

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。

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。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。

7、加强食堂财务人员的业务培训。各学校食堂会计人员要依法取得原始凭证、填制好记帐凭证、登记好各类帐册、编制好财务报表，保管员要验收好、保管好、出库好各类材料并登记好材料明细帐。

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。

食堂人员考核工作计划表篇五

新的一年我所将在上级部门的大力支持，在党委、府的正确领导下，将认真贯彻落实国家有关生产方针、策，坚持“安全第一，预防为主”加强安全监察，加大隐患排查及行执法

力度，强化安全培训，确保生产煤炭企业持续、稳定、健康发展，具体工作计划如下：

一、工作目标

- 1、抓法律法规的组织学习，提升行业管理水平，重点强化煤矿安全生产监管和行执法能力。
- 2、抓安全监管的工作，全面落实煤矿安全监管职责任务，重点落实驻矿安监员日常监管和隐患督查跟踪整改到位，特别是重大安全隐患的挂牌跟踪。
- 3、抓煤矿安全生产质量标准花建设，提高防实抗实能力，重点解决煤矿的基本条件和地面“五个一”工程的规范达标。
- 4、抓煤矿职工业务素质的教育工作，提高从业人员整体安全技术素质，重点加强值班长和井下普工特殊工种的培训复训和日常的业务学习，力争做到培训率达100%。
- 5、抓煤矿存在时发生安全隐患和季发性安全隐患及重灾区的安全隐患，整改重点对我所的瓦斯、顶板的水灾隐患，争取有针对性的防范措施。
- 6、抓煤矿安全技术管理，做到有依据、有准绳，重点做好“五图”的准确，真实可靠，做到煤矿安全作业规程和措施能有针对性和现实性。
- 7、督促和辅导搞好煤矿资产整合，严格按照技术设计及安全专篇施工。加快技术改造进度争取20__年通过技改验收12个煤矿任务。

二、工作要求

(一) 安全责任

- 1、驻矿安监员每月对所驻煤矿下井检查20天以上、驻矿22天以上，月初列出工作计划，月底写出工作小结。
- 2、驻矿安监员在日常检查中排出来的隐患，必须限定整改限期，并跟踪督查煤矿整改期限内落实整改到位；发现重大隐患，及时撤出受威胁区域的作业人员，并下达停产整顿通知书；督促煤矿制定整改方案并实施，上报煤管所。
- 3、煤管所每月组织一次安全生产大检查，对煤矿长期存在的隐患，不及时落实整改的及查出重大安全隐患给予经济处罚，以至停产整顿，迫使煤矿制定整改方案并实施。
- 4、各矿驻矿安监员同所驻煤矿安全管理人员一起在三月底前，制定煤矿安全生产年计划、季计划、月计划。确保年安全生产工作有目标，有序不乱通过验收。
- 5、严把安全生产关，积极协助煤矿技改扩能，严格按设计和安全专篇施工工作。

(二) 安全培训

- 1、驻矿安监员按要求及时督促煤矿矿长、有特种作业人员参加盛市、县举办的培训，持证上岗率100%。
- 2、驻矿安监员和煤矿矿长必须每月组织一次煤矿职工安全知识培训学习。

(三) 安全资料建档

- 1、把各级府及管理部門的文件有安全隐患整改表归档。
- 2、把煤矿从业人员的花名册及特种作业人员的证件归档，并复印一份上报煤管所存档。

三、工作措施

(一) 安全管理实行四包责任制

- 1、包安全检查，驻矿安监员对所驻矿3天内必须下井检查两次，煤矿矿长必须每周下井检查两次以上，对存在重大安全隐患的矿井煤管所实施重点跟踪督查，并对煤矿实行停产整顿，由煤矿上报整改方案，报煤管所及县煤炭局批复后，方可恢复整改，并经验收合格后方可恢复生产，否则从重处罚。
- 2、包隐患排查整改，驻矿安监员每次检查后，必须督促煤矿将排查出的隐患和“三违”行为，在指定的期限内按要求落实整改到位，并对“三违”行为进行处罚。
- 3、包组织培训，驻矿安监员要求及时督促所驻煤矿矿长和特种作业人员参加培训，确保煤矿矿长及特种作业人员持证上岗率达100%，并没月组织所驻煤矿职工进行培训，未按要求组织培训的将从每月奖金中扣发驻矿安监员的安全奖，煤矿矿长不支持配合的，将对煤矿实行停产整顿。
- 4、包制度的建立健全，各驻矿安监员必须认真督促所驻煤矿建立健全各项规章制度，制定各项技术措施，并督促落实。

(二) 煤矿安全质量标准化建设

- 1、煤矿矿长和驻矿安监员认真按照安全质量标准化要求，结合本矿地面设施(五个一工程)和五大系统方面所存在的问题，制定具体的整改方案，确定整改期限。
- 2、根据整改方案所列出的问题，及时筹集投入安全资金，落实整改，在年底前整改到位，迎接验收。

(三) 安全管理资料建档

驻矿安监员督促煤矿把各项安全资料完整和设施筹备到位，

并规好档，没有到位的将扣发驻矿安监员的安全奖，对煤矿实行停产整顿。

四、内务管理

- 1、学习制度，煤管所每月组织安监员集中学习两次，主要学习《煤矿安全规程》和有关法律法规。
- 2、完善煤矿安全管理档案，各矿安监员必须督促煤矿把各煤矿和职工花名册，特种作业人员上岗证得复印件及安全技术措施上报煤管所存档。
- 3、出勤考核制度，安监员必须认真履行安全监察职责，有事必须写出书面请假条，批准后方可休假，否则作旷工处置。

五、安全管理目标考核办法

驻矿安监员能认真履行职责，并及时完成上级部门及乡党委、府和县主管局交办的各项任务，确保全年所驻煤矿实行安全生产，在年底发安全目标管理奖(1200)元，以资鼓励。

总之，在乡党委、府的正确领导下和各煤矿矿主的大力支持和配合下，我们相信我乡煤矿的安全生产形势将会更健康、有序的发展，一定能实现安全生产双丰收，我们的目标一定能实现。