

医院食堂用品销售工作计划(模板5篇)

时间过得真快，总在不经意间流逝，我们又将续写新的诗篇，展开新的旅程，该为自己下阶段的学习制定一个计划了。计划可以帮助我们明确目标，分析现状，确定行动步骤，并制定相应的时间和资源分配。下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

医院食堂用品销售工作计划篇一

食堂食品安全工作是医院安全工作的重要组成部分，事关于广大患者和医护人员的生命安全，是维护医院和社会稳定的大事。为认真贯彻落实国家食品安全相关法律法规，以预防和遏止重特大食品安全事故，切实加强食堂食品安全工作，努力营造医院食品放心消费的环境为目标，坚持消除食堂食品安全隐患，全面落实食品安全责任制，普遍建立和健全食堂食品安全长效管理机制，从根本上增强我院防范食品安全事故的能力，确保广大患者和医护人员的生命安全和身体健康，为医院创造一个安全稳定的环境，特制定本计划。

二、明确职责，层层落实

- 1、明确医院食堂食品安全管理的院长负责制，院长为食品卫生安全的第一责任人，主管副院长为主要责任人，食堂具体分管人员为直接责任人。层层落实岗位责任，分工协作，各尽其职，在各个岗位和各个操作环节都要责任到人，坚决做到“谁主管、谁负责”。
- 2、定期召开食堂食品安全专题会议，每月检查发现安全隐患，及时整改。同时要做好四个“备案”：一是检查和自查工作都要有检查记录备案；二是发现安全隐患要有整改记录备案；三是出现食物中毒要有处理意见记录备案；四是要制定饮食卫生事故应急处理预案备案。

3、坚持“服务患者，保本微利”的原则，实行目标责任管理，建立健全食品卫生安全管理制度。

4、要加强饮用水的卫生管理，必须向患者提供足够的符合卫生标准的饮用水和必要的洗手设施。医院供水工作由专人监管，盛装患者饮用水的容器必须加盖加锁，每天清洗消毒。

5、医院食堂必须符合食品卫生经营的基本条件，取得卫生许可证，严禁出售“三无”食品和过期食品。

6、食堂从业人员必须按照《_食品卫生法》要求接受食品卫生知识和卫生法律知识培训，并持有卫生监督部门指定医疗单位检查的健康证明。发现患有影响食品卫生安全疾病的，应立即脱离工作岗位，待疾病治愈后，方可重新上岗。

7、医院食堂物资实行准入制度，定点采购，并建立采购索证及验收制度。

8、开展健康教育，普及饮食卫生安全知识，教育广大患者和医护人员养成良好的饮食卫生习惯。

9、加强食堂及饮用水源的安全保卫工作，禁止非食堂工作人员随意进入加工操作间及食品原料存放间，严防投毒事故的发生。

10、医院发生食物中毒事故后，应当迅速向当地卫生行政部门、教育行政部门报告，并采取积极措施开展救助工作。

三、具体措施

1、建立医院食堂食品安全工作制度。一是建立医院突发公共卫生事件报告人制度。指定专人负责包括食物中毒在内的突发公共卫生事件的上报工作。发生食物中毒等突发公共卫生事件，要立即报告当地卫生行政部门报告内容为发生食物中

毒或者疑似食物中毒事故的单位、地址、时间、中毒人数、临床表现、已采取的措施、可疑食物、联系人姓名、联系方式等有关内容。同时全力配合抓好救治和事件的调查处理工作；医院食物中毒事件得到控制后，医院要将该事件的详细情况和处理结果及时向上级主管部门报告。二是建立突发公共卫生事件应急处理机制。医院应当建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，医院应采取下列措施：（1）立即停止生产经营活动，并立即向所在地人民政府、卫生行政部门和卫生行政部门报告；（2）积极救治病人；（3）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；（4）配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；（5）落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。三是建立医院食堂食品安全责任追究制度。对违反规定，玩忽职守、疏于管理，造成食物中毒或者其他食源性疾患的责任人，以及造成食物中毒或其他食源性疾患后，报告不及时、瞒报、漏报的责任人，按照有关规定给予通报批评或行政处分。

2、完善食堂食品安全进销台帐，对每年度的食品安全工作进行总结，对需要整改的方面积极完成。

3、确保食堂从业人员健康证持证率达100%。

4、加大经费投入，切实改善医院食堂基础设施和条件。每年安排相应的专项经费改善医院食堂的卫生设施条件，使食堂建筑、设备与环境卫生要求符合规定。

5. 定期开展培训。定期开展对食堂职工进行卫生法律和食品卫生知识培训。

医院食堂用品销售工作计划篇二

以党的“_”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后

勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

二、工作设想

(一)完善各类制度

1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

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，园长统一审批。

4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

(二)提高职工整体素质

(三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四)高度重视卫生安全工作

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

下一页更多精彩“幼儿园食堂个人工作计划”

医院食堂用品销售工作计划篇三

工作计划简而言之就是对未来工作的一种规划。以下是由计划网小编为大家精心整理的“医院销售经理工作计划2018”，欢迎大家阅读，供大家参考。更多内容还请关注计划网哦。

一、目前的医药市场情况

目前，全国都正在进行着医药行业的整改阶段，但只是一个刚刚开始阶段，所以现在还处在一个没有特定的规章制度之下，市场过于凌乱。我们要在整改之前把现有的企业规模做大做强，才能立足于行业的大潮之中。

现在，各地区的医药公司和零售企业较多，但我们应该有一个明确的发展方向。现在是各医药公司对待新产品上，不是很热衷。而对待市场上卖的开的品种却卖的很好。但是在有一个特点就是要么做医院的品种买的好，要么就是在同类品种上价格极低，这样才能稳定市场。抓住市场上的大部分市场份额。

现在，医药行业的弊端就在于市场上同类和同品种药品价格比较混乱，各地区没有一个统一的销售价格，同样是炎虎宁各地区的和生产厂家的销售价格上却是不一致的，这就极大的冲击了相邻区域的销售工作。使一些本来是忠诚的客户对公司失去了信心，认同感和依赖性。

以前各地区之间穿插，各自做各自的业务，业务员对相连的区域销售情况不是很了解，势必会对自己或他人的销售区域造成冲击。在药品的销售价格方面，在同等比例条件下，利润和销货数量是成正比的，也就是说销量和利润是息息相关。

二、xx年工作计划

总结这一年，可以说是自己的学习阶段，是xxx和xxx给了我

这个机会，我在单位大家都当我是一个小老弟，给予了我相当大的厚爱，在这里道一声谢谢。

自从做业务以来负责xxx和xxx地区，可以说xxx和xxx把这两个非常好的销售区域给了我，对我有相当大的期望，可是对于我来说却是一个相当大的考验。在这过程中我学会了很多很多。包括和客户之间的言谈举止，自己的口才得到了锻炼，自己的胆量得到了很大的提升。

可以说自己在这一年中，自己对自己都不是很满意，首先没能给公司创造很大的利润，其次是没能让自己的客户对自己很信服，有一些客户没能维护的很好，还有就是对市场了解不透，没能及时掌握市场信息。这些都是我要在xx年的.工作中首先要改进的。

xx年，新的开端□xxx既然把xxx□xxx□xxx□xxx□xxx五个大的销售区域交到我的手上也可以看出xxx和xxx下了很大的决心，因为这些地区都是我们的根据地。为我们公司的发展打下了坚实的基础。

三、下面是我对下一年工作的想法：

- 1、对于老客户，和固定客户，要经常保持联系，在有时间有条件的情况下，送一些小礼物或宴请客户，好稳定与客户关系。
- 2、在拥有老客户的同时还要不断从各种媒体获得更多客户信息，包括货站的基本信息。
- 3、要有好业绩就得加强业务学习，开拓视野，丰富知识，采取多样化形式，把学业务与交流技能向结合。

四、各地区的综合情况

1□ xxxx

xxx地区商业公司较多，都是一些较大的具有潜力的可在开发型客户资源，现有商业公司属于一类客户，较大的个人属于二类客户，个人诊所属于三累客户。这几类客户中商业公司仍需要xxx的大力帮助。帮我维护好这些客户资源在一点点的转接过来。

2□ xxxx

xxx地区现有的客户中除几家商业外，还有一些个人，在个人做药中，各地区都没有开发出大量的做药个人，这些小客户其实能给我们创造相当大的利润。我应该经常的在当地的货站，药店等周边找寻新的客户资源，争取把各地区的客户资源都超过百名以上。

3□xxxx

xxx地区距离沈阳较进，货物的价格相对来说较低，只有经常的和老客户沟通，才知道现有的商品价格。这样才能一直的拉拢老客户。在新客户的开发上，要从有优势的品种谈起，比如xxx□还有就是xxxx方面。还有就是当地的商业公司一定要看紧，看牢。

4□xxx

xxxx地区，一直不是很了解，但是从侧面了解到xxx地区是最难做的一个地区，但是这也是一个足够大的挑战。商业是很多，可是做成的却很少。这是一个极大的遗憾。在这一年中一定要多对这些商业下手才能为自己的区域多添加新鲜的血液。

5□xxx

属于xxx区域，此区域有一些品种要及其的注意，因为是属于xxx的品种，但是我会尽最大的能力去开发新的客户资源，虽然说这个地区不好跑，但是我也一定要拿下。没有翻不过去的墙，走不过去的茨。

结合以上的想法，下面是我今年对自己的要求：

- 1、每月要增加至少15个以上的新客户，还要有5到10个潜在客户。
- 2、每月一个总结，看看自己有哪些工作上的失误，及时改正下次不要再犯。并及时和内勤沟通，得到单位的最新情况和政策上的支持。
- 3、见客户之前要多了解客户的状态和需求，再做好准备工作才有可能不会丢失这个客户。
- 4、对所有客户的都要有一个很好的工作态度，但是对有一些客户提出的无理要求上，决不能在低三下气。要为公司树立良好的形企业形象。
- 5、客户遇到问题，不能置之不理一定要尽全力帮助他们解决。要先做人再做事，让客户相信我们的工作实力，才能更好的完成任务。
- 6、要对公司和自己有足够的信心。拥有健康、乐观、积极向上的工作态度，这样才能更好的完成全年任务。
- 7、与其他地区业务和内勤进行交流，有团队意识，这样才能更好的了解最新的产品情况和他们方式方法。才能不断增长业务技能。

以上就是我这一年的工作计划，工作中总会有各种各样的困难，我会向领导请示，向其他的业务员探讨，和xxxx研究客

户心里，共同努力克服，为自己开创一片新的天空，为公司做出自己最大的贡献。

医院食堂用品销售工作计划篇四

1、食堂经营者全面负责食堂管理工作，供应全院职工和住院病人的饮食，虚心听取群众意见，不断提高烹饪技术和服务质量。

2、树立全心全意为员工服务的思想，讲究职业道德。文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。做到饭熟菜香，味美可口，饭菜定量，食品足称，平等待人。

3、严格按照食品卫生法要求，注重食堂卫生流程，做好卫生工作。禁止供应霉烂变质的食物，严格执行成品与半成品相隔离、生食与熟食、食品与杂物相隔离、天然冰与食物相隔离，用具使用后应洗净消毒，严防传染病的传播和食物中毒。

4、按营养护士和病区的需求，保质保量制作各种特殊饮食，坚持做好订餐和送餐工作，为病人提供优质服务。

5、做好食堂从业人员的个人卫生。做到勤洗手、剪指甲，勤换、勤洗工作服，工作时要穿戴工作衣帽。每年进行一次健康体检，无健康合格证者，不准在食堂工作。

6、搞好环境卫生，保持整洁，严防四害，做到分工负责。

7、注意节约粮、煤、水、电、气，注重生产安全防范。。使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；严禁随带无关人员进入厨房；易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故发生；食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

8、加强内部管理，团结协作，严格执行各类规章制度，圆满完成各项工作任务。

医院食堂用品销售工作计划篇五

一、管理体系：

1、成立学校食堂伙食委员会。

校长()、教导主任()、报账员()食堂管理员()、食堂炊事员()组成学校食堂伙食管理委员会。

2、伙食管理委员会成员职责：

校长：负责审批学校食堂经营方案、审批管理制度、对食堂重大事情的决议进行审批、审批食堂帐务。

食堂管理员：负责制定食堂食谱，制定食堂管理制度，负责召集食堂管理委员会成员对食堂重大事情进行讨论研究并形成决议，监督伙食质量，组织伙委会全体成员每月定时召开安全、卫生及伙食营养搭配的专题工作会议。核对炊事员所购买食品的重量、价格，不定时到供货店铺核查；如有出入，需将核查情况报校长处理。

炊事员：负责食堂的具体事务，负责食品的购买、加工、烹饪、分发；食堂卫生打扫。

二、财务管理制度：

1、食堂购买的各类物品凭票报帐，票据上要注明品名、重量、价格、总价、供货方、需有经手人(如食堂管理员或炊事员等)签字，证明人(学校老师)签字，交学校校长处审批，方可报帐。

- 2、大米、油、调料品、煤气等储备物资由学校(某某负责)定点采购，与供方(某某琳璐超市)建立长期供货合同，货主凭有食堂管理员(某某)、炊事员签字的发票到报账员(梁建英)处结帐，每周五定期结算一次，校长负责不定时核对。
- 3、蔬菜、肉类、海鲜等日常食品的采买，由校长、食堂管理员负责列出一周食谱，再在每一天前由食堂管理员协同炊事员列出购买品种名称和数量，报校长审批后，由食堂炊事员(两人)负责共同采买;发票(或购买凭证)在第二天交到食堂管理员(某某)处核对重量和价格后，再由食堂管理员将票据拿到校长处审批后，方可拿到报账员(梁建英)处报帐。
- 4、炊具或其它厨房用具的添置，须由炊事员列出品种名称和数量，报校长审批后，由食堂管理员协同炊事员一起购置，发票必须手续齐全，再到报账员(梁建英)处报帐。
- 5、食堂帐务独立，专款专用，多还少补，每月由报账员结算一次，再由校长审核后公示食堂账务情况，接受伙食管理委员会、全体教师、家长的监督。

三、采购制度：

- 1、食物采购尽可能定点，学校与供货商应建立长时段供需关系，并尽量签定合同，争取食品价格优于市场价，采购时须向货主索要经营许可证及卫生许可证的复印件，肉、禽类食品必须是经过有关检役部门检验的，以保证食品卫生质量达标。
- 2、供应商送米、油、调料品等食品到食堂后，由食堂管理员某某同志核准数量和检验质量后签收，然后送进保管柜，由炊事员验收签字。
- 3、蔬菜、肉类、海鲜等日常食品采买回来后，由食堂管理员某某同志核准数量(重量、价格)并检验质量后签字验收。

4、伙委会成员随时抽查购物的数量、记帐、价格、质量等，发现问题，提交校长处理。

5、事务管理员应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，督促供货商和采买员采购价廉物美的物品，以降低成本，减少支出。

四、保管制度：

1、食堂管理员(某某)为食堂物资(含餐具、厨具)保管第一责任人。

2、食堂管理员(某某)应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。

3、食堂管理员(某某)应做好保管食物柜子的卫生和“四防”工作(防鼠、防霉、防盗、防火)，杜绝霉烂变质物品进入食堂。

五、食堂安全管理制度：

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒、防工伤事故等工作。

2、上班时要全面检查水、电、消毒柜等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电源开关及门、窗等，做好防范工作。

3、切肉、切菜及电动设备时，必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。

4、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

5、严格管理杀虫药品，防止误用、误食药物。

6、注重饮食卫生，食堂管理员要认真做好每天的“试吃”工作，防止食物中毒，认真做好每天食物的留样工作，每餐的多样熟菜要留样4两，并在留样冰箱中停放48小时。