

# 2023年幼儿园食堂工作计划秋季开学(大全8篇)

计划是提高工作与学习效率的一个前提。做好一个完整的工作计划,才能使工作与学习更加有效的快速的完成。计划可以帮助我们明确目标,分析现状,确定行动步骤,并制定相应的时间表和资源分配。以下是小编收集整理的工作计划书范文,仅供参考,希望能够帮助到大家。

## 幼儿园食堂工作计划秋季开学篇一

食品卫生安全是幼儿园安全工作的重要组成部分,事关于广大师生员工的生命安全,是维护幼儿园和社会稳定的大事,为教育教学创造一个安全稳定的环境,特制定本食堂安全工作计划。下面就是小编为大家带来的幼儿园食堂工作计划,希望能帮助到大家!

### 一、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,在园领导的关心支持和教师们的积极配合下,在本学期我们全体后勤人员要竭力尽自己的所能,配合园里各个部门,完成各项后勤工作。具体安排如下:

### 二、食堂管理

1. 食堂要把好食品关,坚决杜绝“三无”食品,熟食加盖,生熟分开,凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃,严防食物中毒。
2. 每天做好食品留样工作,留样时间保持48小时。
3. 保证菜的品种多样化,不时调查食堂管理及师生用餐情况,发现问题及时处理。

4. 为了保证幼儿的营养均衡，园保健老师要每周进行一次营养分析，及时调整伙食，要经常深入班级，听取意见，以确保幼儿的伙食，使我们的食堂管理更加规范。

### 三、幼儿园食品卫生安全工作制度

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用。

2. 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，由园长统一审批。

3. 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。确保食堂的环境卫生与安全。

4. 防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

5. 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，不化妆、不吸烟、不留长指甲。

6. 食堂灶具等处均用电和燃气，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃气的安全。

7. 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。

### 四、具体月工作安排如下：

二月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查。
3. 培训内容：《食堂人员岗位职责》  
《食堂人员一日工作流程》  
《卫生清洁与消毒》

三月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查。
3. 培训内容：《食品安全卫生制度》  
《膳食营养与搭配》  
《采购要求》

四月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查
3. 防蝇、防鼠设施检查
4. 培训内容：《预防春季传染病》  
《粗加工及切配卫生要求》

五月份：

1. 每周卫生消毒检查
2. 食品卫生检查
3. 培训内容：《食品管理制度》  
《烹调加工卫生要求》

六月份：

1. 食品卫生检查。
2. 餐具存放情况。
3. 培训内容：《食品中毒预防指南》
4. 每周卫生消毒检查。
5. 卫生保健知识测试。

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定x年食堂工作计划。

- 1、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。
- 2、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，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。
- 3、食堂人员上班时要穿戴好工作服及工作帽，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。不留长指甲，保证用餐具、地面、库房的整洁，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

- 4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。
- 5、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食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。
- 6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。
- 7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。
- 8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。
- 9、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。
- 10、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。

## 一、指导思想

以创甲级幼儿园为精神动力，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、强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象
- 2、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。

3、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。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

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。

三、食堂工作行事历周次内容

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

#### 4食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

#### 5餐具存放情况抽查

#### 6考核制度定稿

##### 一、责任对象：

厨房工作人员

##### 二、责任要求：

1. 积极学习《食品卫生法》和预防食物中毒的有关知识，提高卫生意识，强化卫生法制观念。
2. 抓好厨房管辖的室内外环境卫生，做到无灰尘、无污染、无油污，水沟要干净、畅通、无异味。
3. 加强食物监督，经常性地检查食物情况，不得购买变坏、污染的食物，熟食时间不得超过4小时。
4. 加强餐用器具的消毒工作，每次用餐后其用具都必须进行消毒。水池、锅及其他用具都要及时清洗干净。
5. 养成良好的卫生习惯和操作制度，工作时穿戴工作衣、工作帽，不戴首饰。要求天天搞好个人卫生，勤洗澡、勤剪指甲、勤洗头理发、勤换衣。
6. 注意用电、煤气的安全，对用电、用气结束时，要马上关闭。厨房门窗及时关好，人一旦离开随手关门关窗。
7. 按食品卫生制度，搞好食品卫生：做到生熟刀与案板分开，洗荤、蔬菜水池分开，清洗炊具做到一刮二洗三消毒四冲五保洁。

8. 按不同的季节消杀四害，尤其夏秋两季作为蚊、蝇、蟑的消杀季，坚持采用综合治理，做到无蚊蝇蟑螂。

9. 严格食品原料的定点采购和索证制度，确保来源的安全可靠。

10. 经常关注厨房的用餐情况，一旦发生特殊情况马上报告。

### 三、责任追究：

1. 厨房责任人违反上述有关规定，有失责行为，由领导班子会议研究，给予一定的处理。

2. 发生饮食事故，经幼儿园领导班子研究，经予严肃处理；严重的交由上级部门或司法机关处理。

3. 本责任书一式两份，负责人和责任人各执一份。签订之日起生效。直至相关责任人离园或离职时自动失效。

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

#### 一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退



回;同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作,对所有进口食物进行了留样,并做好了留样登记。因此,在我们的共同努力下,本学期没有发生过一起食物事故。

## 二、规范日常操作细节,不断提升工作质量。

加强理论学习,按照操作规范,强化细节、规范、严谨操作,增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习,通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录,以理论指导实际工作,从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习,提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范,做好安全卫生工作。明确自己的工作职责,确保幼儿、教工的饮食安全。

## 三、高度重视卫生安全工作,加强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备,不违章违规操作。经常检查设备的运行情况,确保设备安全运行,设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关,杜绝假冒伪劣和“三无”(无生产厂家、无生产日期、无保质期)食品进入食堂;坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清,混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透,尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作,始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四

消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

## 幼儿园食堂工作计划秋季开学篇二

以党的“十七大”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。

### （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。

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。

## （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

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用。

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。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

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。

## 周次内容

1、分好工，明确有关制度和职责。

2、膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查。

- 3、职工卫生知识学习卫生消毒抽查。
- 4、食堂安全工作检查工作流程跟踪调查。
- 5、餐具存放情况抽查。
- 6、考核制度定稿。
- 7、职工个人卫生（含穿戴工作衣帽等）检查环境卫生抽查。
- 8、师生用餐情况调查。
- 9、防蝇设施检查。
- 10、职工卫生知识学习。
- 11、卫生消毒抽查。
- 14、环境卫生抽查。
- 15、膳管会成员会议餐具存放情况调查。
- 17、卫生消毒抽查。
- 19、卫生工作全面调查。
- 20、工作交流。

总结

回顾、评比表彰食堂财产清理入库

## **幼儿园食堂工作计划秋季开学篇三**

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强

幼儿园卫生工作的.管理，特制定下列幼儿园工作计划，以求全面地遵照。

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会，组长由园长担任，副组长由副园长担任，组员有班主任、教师。

1□xxx负责领导统筹全园的炊事卫生工作，负责划分各处各班的卫生区域，抽查卫生工作。

2□xxx负责制定全园的20xx年卫生工作计划并负责布置检查，督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

1、加强思想教育，让人人知道卫生工作的重要性，知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比，并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优，班级评优，单位评优的重要条件。

5、环境美化工作选派专人负责，并教育大家爱护幼儿园一草一木，使幼儿园一年四季保持常绿，能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

1、从讲卫生，要求穿戴整洁，不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙，喝水用自己的杯，不随地吐痰，不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

2、饮食必须要卫生，厨房餐具要每天消毒，炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽，保教人员包括炊事员

持健康证才能上岗。

幼儿园炊事员岗位职责：

1、每天早上七点半到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

2、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。

3、根据师生作息时间表，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。

4、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。

5、严格执行食品卫生要求，按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。

6、加强物品管理，摆放整齐；做好厨房清洁卫生工作，坚持“每周一大扫，每日一小扫”。

7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。

8、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

## 幼儿园食堂工作计划秋季开学篇四

为了落实教育局关于学校(幼儿园)食品安全工作方案精神，把幼儿园食品安全工作摆上议事日程，加大对幼儿园食堂的监管力度，确保幼儿园全体师生就餐安全，避免食品安全事

故的发生。下面就是小编给大家带来的幼儿园食堂工作计划，希望能帮助到大家！

学校一直以全体师生的安全为第一位，只有师生的身体和心理得到健康愉悦的发展学校的教学质量方可进一步提高。新年里，为再次确保学校师生安全，学校进一步落实食品药品监管责任，杜绝假冒伪劣食品药品在校内的存在，保障广大师生身体健康和生命安全。x县教育局出台了17年学校药品食品安全工作计划与目标。

一、县教育局成立食品药品安全工作领导小组，由局长任组长，并在教科设立工作办公室。各校建立健全校内食品安全工作机构，明确校长是学校食品药品安全的第一责任人，对职责范围内的食品药品安全工作负有领导责任；指定专人分管食品药品安全工作，分管人员对校内食品药品安全直接负责，并将食品药品安全管理工作列入分管人员年度工作计划中考核内容实施奖惩制度。

二、建立各项食品药品安全工作规章制度。制度主要应包括：食堂、商店从业人员体检制度、餐具消毒、保存及工作衣帽穿戴、清洗制度、向师生出售饭菜24小时留样制度、学校食品药品安全事故责任追究制度等8项制度。各校会校对制度的执行情况要经常性地开展监督检查，减少或及时消除食品药品安全隐患，防范校内重大食品药品安全事故的发生。

三、积极开展学校食品药品安全宣传教育工作。各校要制定x年安全工作计划中食品药品工作的教育，大力开展食品药品安全的专题宣传教育活动，倡导健康消费，要求每学期开展食品安全健康教育不少于2次。

四、加强校内食品药品安全管理工作。学校必须完善各项监督管理制度，落实专人履行监督管理职责，要与承包者签订食品药品安全责任状，提出明确的食品药品卫生安全要求。禁止非工作人员进出食堂、商店的加工操作间及食品原料存

放间。

五、各校要建立和完善学校突发性食品药品安全事故的应急处理机制，制订食品药品安全工作预案。要配合有关部门做好学校食堂食品卫生监督量化分级管理工作。积极开展“千镇连锁超市、万村放心店”建设活动，年内建成3个校内连锁超市，26所学校放心店建设任务，其覆盖面达到50%以上。积极推行蔬菜、肉品的定点配送工作。

六、配有校医的学校，要开展规范药房创建活动，做到药品管理规范化，确保年内通过“规范药房”的达标验收。

七、健全食品药品安全信息报告制度。根据《县重大食品事故应急预案》的规定，学校一旦出现食品药品安全群体性突发事件，要在规定的时间内准确、及时向教育局及相关部门报送情况，决不允许迟报、漏报和瞒报，否则将严惩责任人。有关学校食品安全教育活动信息每学期上报办公室不少于2条。

## 一、食品卫生管理制度

1、幼儿园食堂与幼儿集体用餐的卫生、安全管理必须坚持预防为主的工作方针，实行卫生部行政部门监督指导，教育行政部门监督，幼儿园具体实施的工作原则。

2、食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫。

3、食堂的设施设备布局合理，应有相对独立的食品原料存放间，食品加工间，用餐场所。

4、餐具使用前必须使用符合标准的洗涤剂、消毒剂洗净，消毒符合国家有关卫生标准。

5、严格把好食品采购关，食堂采购员必须持有卫生许可证的



经营单位采购食品，以保证其质量。

6、食品存放应当分类、定期检查，及时处理变质或超过保持期限的食品。

7、食堂用的原料、炊具以及其他用具，容器必须标志明显，做到分开使用；定位存放，用后洗净，保持清洁。

8、食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须高温彻底加热后，方可食用。

9、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗。从业人员应有良好的个人卫生习惯。

## 二、幼儿健康、晨间、卫生管理制度

做好本学期新入园幼儿的体检关，对于新入园幼儿必须持有体检卡及免疫证复印件，并且体检合格后才准入园；做好在园幼儿的年度体检，对体弱幼儿建立管理档案。

1、做好晨检工作，严格按照“一摸、二看、三问、四查”的制度；天气气温在逐步回升，做好预防春季呼吸道传染病的发生，晨检注重入园幼儿的体温摸查；每天做好带药幼儿的带药记录工作，并按时发药、喂药，做好幼儿的全天观察记录。

2、做好春夏季节的幼儿健康护理工作，按时帮幼儿脱、添衣服；做好春夏季节常见病、多发病的预防工作；做好夏季的消杀、灭蚊工作，消灭传染病的传染源、切断传播途径，杜绝传染病在园内的发生。

3、开展幼儿心理健康教育，提高幼儿心理素质；开展幼儿安全教育，提高幼儿的安全意识；安排科学、合理的一日生活、活动常规并执行。

4、做好每周带量食谱的制定，并严格监督执行；幼儿膳食实行多样化、多样化，稀稠答配，根据季节、气候特点对食谱进行科学、合理的调整，对伙食中存在的问题及时解决；开展幼儿心理教育，促进幼儿身心的健康成长。

5、继续认真贯彻、落实每天卫生检查每天卫生公布、每月一大检的卫生检查制度，杜绝一切卫生死角，做好教室内每天的通风工作，使幼儿有一个干净、明朗、清爽的生活环境；定期组织安全大检查，发现问题及时上报解决，以保证幼儿在园内活动的安全性。

6、对保育员进行定期的业务培训、学习，实行以老带新的工作作风，不断提高保育员的业务知识，提高服务质量，使全园同心协力把工作做得更好。

7、做好期末各项统计，写期末保健工作总结，认真做好年报表。

## 一、指导思想

以党的“十x大”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。

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。

## (二) 提高职工整体素质

1. 组织职工学习《食品卫生培训教材》等材料，并适当组织外出参加学习，提高职工卫生意识。

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，提高职工岗位意识和服务意识。

3. 创设竞争机制，在同一岗位，不同岗位间展开竞争，让职工在竞争中增强主人翁意识，并提高技术熟练度。

## (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

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用。

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。

3. 防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

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。

### 三、食堂工作行事历

#### 周次内容

1. 分好工，明确有关制度和职责

2. 膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3. 职工卫生知识学习卫生消毒抽查

4. 食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

5. 餐具存放情况抽查

6. 考核制度定稿

7. 职工个人卫生(含穿戴工作衣帽等)检查环境卫生抽查

8. 师生用餐情况调查

9. 防蝇设施检查

10. 职工卫生知识学习

11. 卫生消毒抽查

12. 环境卫生抽查

13. 膳管会成员会议餐具存放情况调查

14. 卫生消毒抽查

15. 卫生工作全面调查

16. 工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

## 二、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

## 三、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、

摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

为了落实教育局关于学校(幼儿园)食品安全工作方案精神，把幼儿园食品安全工作摆上议事日程。为切实将幼儿园食品安全工作落实到实处，加大对幼儿园食堂的监管力度，确保幼儿园全体师生就餐安全，避免食品安全事故的发生，我幼儿园特制定如下方案：

## 一、建立组织机构

幼儿园食堂食品安全监管领导小组：

组长□x

成员□x

幼儿园食品安全领导小组：

组长□x

成员□x

## 二、建立幼儿园食堂卫生管理制度

(一)幼儿园从事食品生产经营人员健康检查制度：

1、从事食品生产经营人员上岗前必须到尧都区疾病预防控制中心进行健康检查，合格并取得健康证方可上岗，工作时佩戴健康证。

2、本制度执行责任人每年组织本单位从业人员进行健康检查，并掌握结果。

## (二) 幼儿园食堂卫生检查制度：

1、建立健全的食堂卫生清扫工作，坚持环境卫生清洁“四定”（定人、定物、定时间、定质量）制度。

2、主管领导定期检查（每周二到三次）

3、食堂负责人自查（每天）

4、卫生领导小组成员抽查（不定期）

5、按标准要求，不留死角。

6、查出问题，立即解决，并追究责任人。

## (三) 幼儿园食堂粗加工管理制度：

1、食堂管理员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐食品所用原料。

2、肉、禽类食品专用清洗池清洗，专用菜板，专用刀进行切割，装入容器备用。

3、蔬菜类根据不同品种进行粗加工程序：

(1) 叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池清洗后，用专用切菜板、专用菜刀，根据食谱要求切割装入装用容器备用。

(2) 根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板，根据食谱要求切割装入容器备用。



- 4、粗加工人员必须穿戴整齐，持有健康证上岗。
- 5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

#### (四) 幼儿园食品原料采购索证制度：

- 1、原料采购必须有专人负责并掌握食品卫生知识和采购常识。
- 2、定点采购食品及原料，采购定期包装食品时索要卫生许可证、食品检验合格证或化验单。采购肉类禽食品要索取检疫证明，采购非定期包装食品时，要检查食品的色、香、味、形等感官性状。
- 3、每次采货向货主索取收据，并保存收据至食品进行后无异常。
- 4、食品采购员必须有安全证。

#### (四) 从业人员卫生知识培训制度：

- 1、幼儿园食堂卫生管理人员应该经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律法规和卫生识，并对本幼儿园食品从业人员进行卫生培训和教育。
- 2、卫生管理人员要定期组织本单位的从行业人员进行食品卫生知识培训做到按要求操作，养成良好的卫生习惯。

#### (五) 食品添加剂管理制度：

- 1、烹饪食品时不得使用亚x[]幼儿园不得储存亚x[]
- 2、加工烹调食品必须使用食品添加剂时要在使用前看清其食品使用标签和说明书，标签模糊或来源不明的添加剂不得使用。

3、调料罐必须有用量标示，标明罐内调料品名、购入调料。

#### (六) 餐具用餐清洗消毒制度：

1、使用后的餐具必须在指定清洗槽内将食物残渣和油污洗涤干净。

2、确认餐具已洗净后，将餐具放于消毒消毒柜内消毒。

#### (七) 幼儿园食品安全应急处理预案：

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障在校生的身体健康，特制定以下幼儿园食品中毒方案：

##### 1、幼儿园食品中毒：

组长□x总指挥负责向上级报告

组员□x副总指挥协助总指挥

x后勤保障封存可疑食品待查

x联系并安抚家长

##### 2、食品安全紧急预案启动

## 幼儿园食堂工作计划秋季开学篇五

根据省教育厅《关于开展中小学学生食堂管理、学生营养改善计划工作自查自纠及暗访工作的通知□□x教通[xx]x号）文件精神要求，结合我县实际，为进一步规范我县中小学校学生食堂管理工作，加强对学生营养改善计划实施学校的监督管理，确保学生食堂饮食安全、卫生，维护学生合法权益，保障学生身心健康发展，特制定本方案。

组长：沈xx

副组长：颜xx

成员：肖xx

督查时间：春季学期为3月1日至6月30日；秋季学期为9月1日至12月30日。

督查对象：全县中小学校及公民办幼儿园。

督查内容：

1.《xx省中小学学生食堂管理要则》关于坚持学生就餐自愿原则、经营公益性原则、校长缴费陪餐制、膳食委员会、财务公示制度等五个方面工作学校落实情况。

2. 学校是否每天公示带量带价食谱，公示内容是否与学生实际食用情况一致，学生是否自愿搭餐。学生营养餐是否单独记帐。

3. 学生食堂食品留样是否规范。

4. 食堂物资采购及消耗台帐是否登记完整、规范，是否及时索取相关票证（营业执照、食品流通许可证、食品合格证或质检报告）。

5. 学校食堂餐饮服务许可证、工作人员健康证是否过期。

6. 学生食堂、厨房地面是否干净整洁，操作台是否及时清理干净，餐炊具是否按要求摆放，学生餐桌椅是否干净整洁。

7. 储藏室食品摆放是否做到隔墙离地10公分以上，是否分类摆放整齐。有条件的学校干货与生菜要分室储藏。

督查方式：

采取不定时间、不打招呼的方式随机进行入学校现场查看、查阅相关资料及走访学生的方式进行督查。

暗访小组到学校督查的过程中发现问题要当场下发整改通知书，并要求学校严格按整改通知书的内容进行整改，并于一周后上交整改报告到县教育局后勤服务管理办公室。

## 幼儿园食堂工作计划秋季开学篇六

根据省教育厅《关于开展中小学学生食堂管理、学生营养改善计划工作自查自纠及暗访工作的通知》（x教通[ ]x号）文件精神要求，结合我县实际，为进一步规范我县中小学校学生食堂管理工作，加强对学生营养改善计划实施学校的监督管理，确保学生食堂饮食安全、卫生，维护学生合法权益，保障学生身心健康发展，特制定本方案。

### 一、督查工作领导小组

组长：沈\_\_

副组长：颜\_\_

成员：肖\_\_

### 二、督查时间及对象

督查时间：春季学期为3月1日至6月30日；秋季学期为9月1日至12月30日。

督查对象：全县中小学校及公民办幼儿园。

### 三、督查内容及方式

## 督查内容：

1. 《\_\_省中小学学生食堂管理要则》关于坚持学生就餐自愿原则、经营公益性原则、校长缴费陪餐制、膳食委员会、财务公示制度等五个方面工作学校落实情况。
2. 学校是否每天公示带量带价食谱，公示内容是否与学生实际食用情况一致，学生是否自愿搭餐。学生营养餐是否单独记帐。
3. 学生食堂食品留样是否规范。
4. 食堂物资采购及消耗台帐是否登记完整、规范，是否及时索取相关票证（营业执照、食品流通许可证、食品合格证或质检报告）。
5. 学校食堂餐饮服务许可证、工作人员健康证是否过期。
6. 学生食堂、厨房地面是否干净整洁，操作台是否及时清理干净，餐炊具是否按要求摆放，学生餐桌椅是否干净整洁。
7. 储藏室食品摆放是否做到隔墙离地10公分以上，是否分类摆放整齐。有条件的学校干货与生菜要分室储藏。

## 督查方式：

采取不定时间、不打招呼的'方式随机进行入学校现场查看、查阅相关资料及走访学生的方式进行督查。

## 四、工作要求

暗访小组到学校督查的过程中发现问题要当场下发整改通知书，并要求学校严格按整改通知书的内容进行整改，并于一周后上交整改报告到县教育局后勤服务管理办公室。

## 幼儿园食堂工作计划秋季开学篇七

膳食管理工作在幼儿园管理事务中不可忽视，因为膳食做不好孩子就不能获得足够的营养，健康发展。幼儿园膳食工作要有计划地进行，并对膳食工作进行一定的工作评价。当今，随着人民生活水平普遍提高，对饮食的要求越来越重视越来越讲科学，尤其对正在成长的孩子。因此，做好幼儿园的膳食工作是幼儿园卫生保健工作的重要内容之一。

成立膳食管理小组，成立了由园长、保健师、厨师长及家长组成“伙委会”膳食管理小组，并且严格每周膳食会议制度，开展了幼儿园每周《平衡食谱》的研制与可行性实验，我们虚心请教，认真学习科学的配菜方法，进行数据分析，我们遵循编制平衡食谱的科学性、合理性、季节性、弱性等原则。

要保证幼儿健康成长，合理的营养是重要的条件，每天从膳食中供给幼儿必须的营养物质，才能满足幼儿的生长发育。我园食堂管理员在安排食谱的时候根据幼儿消化能力差、吸收能力强、对营养要求高的特点，力求营养搭配合理均衡、品种多样化。每周的食谱由保健老师和食堂工作人员共同参与制定，保证食谱便于操作，易于烹制。

1、讲究科学合理。主副食相互搭配、荤素之间科学组合，甜咸、干稀、粗细有机结合，每周大米、面食交叉互补、花色多样，如鸡蛋炒饭、面条、米线、营养粥等，孩子们非常喜欢。

2、讲究营养平衡。合理的营养是保证孩子健康最根本的物质基础，3~6岁孩子摄入的营养除了必须供给维持孩子一天的活动所需的营养外，还得满足其生长发育的需要，合理的膳食是由粮食、蔬菜和水果、荤菜与豆制品、油与糖四大类食物组成供给人体所需的各种营养素，它是一个整体，缺一不可。因此《平衡食谱》中的有些食品是不能随便增减的。例如，每周荤菜总量不可少，粮食更加不宜减，牛奶、油、糖、虾

皮、鸡，都按照食谱中的份量，浅色蔬菜不能替换深色蔬菜等，以免破坏原有的食谱中的比较平衡的营养供给。所以科学、合理、平衡的营养对幼儿成长来说是至关重要的。

3、按季节制定食谱。一年四季蔬菜上市不同，气候变化和幼儿生长发育、活动量的情况有别，因此四季食谱也应不同，春季太阳日照好、幼儿活动量增加，所以需钙量也多，食谱安排就需含钙丰富的食物，如排骨、虾皮、海带、牛奶、而且必须是幼儿得到足够的热量和优质蛋白以满足幼儿生长发育和活动的需要；夏季天气炎热，幼儿食欲欠佳，活动和睡眠相对减少，膳食在粗细荤素、干湿搭配的基础上要以鲜艳的色彩、多种形式、丰富的品种、要以清淡为主、不能过于油腻、利用色、香、味、型来刺激幼儿的食欲，另外加些清热、解毒、消暑的食品和瓜果，如绿豆、冬瓜、番茄、西瓜等。秋季天气干燥，多给幼儿加些生津润肺的蔬菜，如萝卜、藕等。冬季活动量减少，由于寒冷，自身消耗热量较多，就需要从食物热量中得到热量补充。幼儿膳食中可是当加些高热量，高蛋白的食物，还可用红烧等烹调方法，使菜肴的味丰厚一些使幼儿爱吃，另外应吃些红枣、木耳等。

保健人员和食堂工作人员除了按照食谱精心制作幼儿膳食外，还经常深入班级，实地观察幼儿的进餐情况，直接感受幼儿是否喜欢吃自己制作的食物。尤其是食堂工作人员每天在午餐时间进班观察幼儿的进食情况，观察饭菜的数量是否恰当、质量是否保证、幼儿是否喜欢。以及检查幼儿的生活常规和饮食情况，老师也经常教育幼儿要有良好的用餐习惯，能做到进食量与供给量基本上持平、不存在浪费食物的现象。平时每周发放“伙食记录表”向老师们征求伙食意见，如发现问题及时调整与改进。

四、重视科学烹调重视科学烹调重视科学烹调重视科学烹调，防止营养流失，增进幼儿食欲。

烹调可以使食物发生一系列变化，提高食物的本质，增强食

欲，是促进营养的消化和吸收，但是如果烹调不科学，也会使营养遭到破坏和流失，减少和丧失食物的使用价值，通过科学的烹调方法做成的饭菜，既色、香、味、形兼备，又合乎卫生的要求。科学烹调六要求：

1、洗：菜肴整颗洗涤，选去黄叶、烂叶，在分辨洗涤，然后用清水冲洗，这样能减少表面微物，除去寄生虫卵残留农药。

2、切：根据小儿消化机能，尚未发育健全的特点，制作菜肴时原料要切得细、碎，但是有易造成原料的营养与空气的接触机会和接触面增多，导致营养素的氧化，损失增加，所以具体操作时应尽量做到现切现烹，以减少营养素的损失。

3、配：既要讲究配色、香、味、形，也要注意营养，注重荤素搭配，粗细搭配（如炒肉加土豆、胡萝卜、豆腐、蔬菜、青菜心等），这样可利用蛋白质的互补作用，提高其生物价值。

4、烫：根据菜肴的属性，有些原料常需要水烫处理，蔬菜在沸水中翻个身就捞起，既能保持鲜艳的色泽，又不影响口味。

5、烹：减少营养素流失的烹调，原则是旺火急烧，即常说火大油旺急炒时，加热时间不宜过长，以免水溶性蛋白质流失，如蛋、鸡、鸭、猪血中均含丰富的水溶性蛋白质，在加热过程中这些水溶性蛋白质会逐渐凝固，加热时间越长，凝固的越硬，会影响口感及营养的利用。

6、调：烹调适应注意加盐不宜过早，过早会渗透压加大，使水溶性营养物质氧化或流失，而煮豆、炒肉时加盐太早，会使原料中的蛋白质凝固过早，不能溶于汤中，影响汤汁的浓度，味精则在菜肴起锅时放入。

进餐环境的优劣直接影响到幼儿的膳食质量，进餐环境包括物理环境和心理环境两个方面，健康环境（物理）是指光线



充足，空气流通，温度适宜、多餐与食具清洁美观、大小适宜，室内布置优雅整洁。健康的心理环境是指膳食气氛和谐，不强迫幼儿进餐，不体罚或批评，使幼儿愉快进餐。还可播放一些轻松、优美的音乐，以促进幼儿的食欲。另外，我们还对孩子进行餐前3分钟教育，讲一些进餐时的安全知识，今日饭菜营养等，让幼儿了解食物的营养，注意进餐的安全与卫生。

1、做好卫生宣传工作，定期对保教人员培训和考核，定期为幼儿上卫生教育活动，利用“家长会”、“伙委会”、园际网络、幼教园地、宣传栏等形式向家长宣传幼儿食品卫生知识，取得幼儿家长对卫生保健工作的支持与配合。

2、预防为主，常规消毒。每日幼儿做到饭前便后洗手（肥皂、流水），餐具每餐消毒，专人专用，活动室、寝室用紫外线消毒，每周两次，流行病流行季节一日一消毒，厕所、盥洗室每日冲洗、消毒，被褥每周日光曝晒一次，环境每日小扫，每周大扫，定期评比，奖罚兑现，使幼儿有个良好的`生活卫生环境。

3、幼儿的食品可分为六大类，粮谷类、动物食品类、豆类及其制品、蔬菜和水果类、烹调油类和调味品类，各类食物均符合一定的卫生要求，才能满足幼儿的健康需要。

我们将每周的食谱公布在学校外的食谱栏上，让家长清楚孩子在园的膳食结构。并通过“膳管会”这座幼儿园与家长沟通互动的桥梁，努力作好幼儿园的膳食管理工作。通过家园的有效沟通，更好的提升幼儿的膳食质量，使幼儿健康成长。幼儿正处于身体、大脑的`发育期，所以，充足、合理的营养对她们显得尤为重要。孩子有一个健康的体魄，是每一位家长的心愿，每一位家长都希望孩子能健康、茁壮地成长。

## 幼儿园食堂工作计划秋季开学篇八

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定20xx年食堂工作计划。

- 1、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。
- 2、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，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。
- 3、食堂人员上班时要穿戴好工作服及工作帽，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。不留长指甲，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。
- 4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。
- 5、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食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。
- 6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。
- 7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。
- 8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。
- 9、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。

10、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。