

2023年学校后勤食堂厨房管理 后勤食堂 管理工作计划(精选6篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？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。

学校后勤食堂厨房管理篇一

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好地促进教育教学工作。特制定本工作计划。

- 1、后勤.行政.工会的食堂工作管理人员要在思想.工作中进一步学习和贯彻落实市.县卫生局.教育局的有关食品卫生安全知识，进一步提高认识，高度重视学校食品卫生工作，管好食堂和小卖部等各项服务性工作。
- 2、制定和健全食堂.小卖部规章制度，对于违反规章制度的人或事除给予一定的思想教育外，还要进行经济上的处罚。
- 3、本学期计划召开四个类型会议，对食堂.小卖部的卫生安全知识进行宣传教育。第一，请防疫站的同志来我校作防疫保健知识讲座；第二，组织全校学生学习我国的《食品卫生法》；第三，组织召开食堂领导和工作人员学习《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》，提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度；第四，召开学生生活委员会，收集学生的反馈意见，及时找出解决措施。
- 4、制定采购单，做好采购记录，把好质量关。
- 5、定点采购，双方签定采购合同，以保证食品.原料的质量。

6、由学生会设立卫生监督小组，定期对食堂、小卖部进行督促检查。

7、辞退屡教不改的工作人员。

8、坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立即纠正或处理。

9、坚持每月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。

学校后勤食堂厨房管理篇二

1、理清工作思路，做好计划，抓好常规管理，工作方法向学院靠拢。

2、在开学前制定好学校各类维修计划，合理安排维修时间，受理校内各种维修项目。

3、根据学校实际情况，及时采购各类办公用品和其他学生所需物品，努力做到勤俭节约，大额采购按照学院有关要求招标采购。

4、抓好学校环境绿化美化、门头房租赁等工作的监督与规划管理。

5、及时解决水、电、暖及其他存在的问题。

6、做好食堂饮食卫生安全监管。

7、后勤保障科对学校环境绿化、安全、校舍维修、设备使用等进行定期巡视检查，并做好相关记录，学习学院在后勤管理方面的规章制度。对发现的问题及时做好处理和反馈。

大的工程项目，必须通过学院工程招标进行，并做好规划和监督，保证项目按时保质完成，并提请学院有关部门进行监督验收。

1、南院食堂房顶更换塑脂瓦防水工程项目：使用多年，老旧漏雨，给学生生活带来不便，需要更换塑脂瓦并进行防水处理。屋面面积约678.21平方米，预计金额xx元。

2、北校北学生宿舍北面改造化粪池、排污沟、地面硬化工程项目：原有设施老旧，现在学生多，不堪重负，经常於堵上翻，给学生生活带来很大不便。预计金额xx元。

3、北院北女生宿舍照明更换铜芯线项目：原供电线路为多年前安装的铝芯线，存在较大的安全隐患，打算全部换成国标铜芯线。重新安装，线槽布线，更换原有的灯头及开关。预计金额xx元。

4、食堂工作

5、做好南北两院食堂的饮食卫生安全监督管理工作。

6、继续加强对食堂从业人员的“食品卫生安全”教育，加强卫生管理，不定期的对食堂抽检，保证食品达到卫生要求。同时，对从业人员进行优质服务教育，使食堂的服务逐步完善提高。

三、不定期的组织各班生活委员及学工委生活部的同学开会，传达学校的有关要求，反馈信息，了解学生的需求，架设好食堂与学生之间交流的桥梁。

四、处理好各项突发应急事件。

五、□20xx—20xx学年度第二学期后勤工作安排表》附后。

学校后勤食堂厨房管理篇三

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。

二、工作设想

(一) 完善各类制度

- 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。

(二) 提高整体素质

- 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。

(三) 革新工作流程

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。

(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。

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。

三、 食堂工作安排

三月份：

- 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。

四月份：

- 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。

五月份：

- 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。

六月份：

- 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。

学校后勤食堂厨房管理篇四

根据石阡县教育局关于食品卫生管理工作的要求，集合我校实际，本期将进一步加强食品卫生管理，加强工人培训学习，确保食品质量，现就我校食堂安全管理工作作如下安排：

一、工作目标

学校始终坚持服务学生为宗旨，以优质的服务和卫生可口的佳肴为工作己任，不以盈利为目的，以科学测算、合理的安排作为提高学生伙食质量的途径，切实做好后勤保障，让全校学生以充沛的精力投入到学习生活工作中。

二、认真做好开学前食堂准备工作

- 1、按教育局要求提前做好员工培训。
- 2、检查食堂状况，做好开学准备。
- 3、确定食品原料供应商。
- 4、做好食堂炊具餐具及其他卫生工作。

三、具体实施途径和方法

- 1、我校食堂实行标准化、科学化、制度化、管理，建立健全各种规章制度和责任追究制度，做到有章可寻，按章办事。
- 2、加强对工人的工作态度、工作能力和工作质量的监管，认真做好考评考核工作，注重过程考核，并与工资挂钩。杜绝非食堂工作人员进入操作间。
- 4、进一步加强对食堂餐具用具的清洗、消毒，加强食品留样试尝。消毒时间每次不少于半个小时。认真做好清洁卫生工作。认真做好食堂工作人员晨检工作。
- 5、定点采购，建立索证制度，加强物资管理，确保食品原料安全。
- 6、精心策划、科学安排，保证学生膳食质量，为师生提供优质服务 and 可口的佳肴，为学生提供像家一样温馨氛围。
- 7、着装要求：进入工作间必须按要求更衣和着装，穿工作服、戴口罩、帽子、戴手套，并经常洗手。
- 8、集思广益，灵活配餐。多听老师、学生和家长的合理建议，保证学校食堂的正常运转。
- 10、加强食堂财务监管力度，做到“公开、公平、公正”，确保学生生活费“取之于生，用之于生”。

学校后勤食堂厨房管理篇五

全省129个县（市、区）均已制定了到校的实施方案，并以县（市、区）人民政府公函逐级上报，但农村义务教育学生营养改善工作是涉及学生营养健康和生命安全的系统工程，政策性强，社会关注大，加之前期准备时间短，许多县（市、区）的实施方案还不够科学、翔实，操作性不强，各地教育行政部门要在当地政府统一领导下，进一步深入细致的调查

研究，积极协调有关部门，进一步在实践中完善实施方案。一要进一步核实基础数据。各地教育部门要同有关部门一起，对本地区农村学生状况、学校食堂现状、家庭经济困难寄宿生生活费补助发放和管理情况、学生校外住宿情况等进行全面了解，进一步摸清底数，核实基础数据，为营养膳食补助、寄宿生生活补助提供准确数据。二要恰当选择供餐方式。要综合考虑本地区经济发展、农村中小学食堂现状、饮食及风俗习惯、物产、交通运输条件等因素，尽量减少中间环节，合理确定膳食方案，按照因地制宜、实事求是的原则，恰当选择供餐内容和方式。三要协调有关部门制订相关规范。学生营养改善计划工作环节多、要求细，教育部门要与各成员单位充分沟通协调，根据工作需要，理清原材料供应、食品加工、食品配送、学生就餐、监督管理等各环节的规范流程和工作要求，制订应急预案，建立相关制度。

二、加快改善学校供餐条件

一要做好学校食堂建设规划。各级教育行政部门要科学制定食堂建设规划，统筹农村中小学校舍维修改造长效机制、校舍安全工程、农村初中工程 and 薄弱学校改造计划等学校建设资金，将学生食堂列为重点建设内容，使其达到餐饮服务许可的标准和要求。特别是长期保留学校，要进一步加大投入力度，本着“节俭、安全、卫生、实用”的原则，加快学校食堂建设步伐。规模较小和没有寄宿生的农村学校，可以根据实际，改造、配备伙房等相关设施和学生就餐的餐具，为学生在校就餐提供基本条件。20__年内确保春季学期开学前每校都有食堂或伙房。二要做好过渡期供餐工作。20__年春季学期开学前确不能完成学校食堂供餐，需向企业购买供餐或者家庭托餐的，要积极协调有关部门，组织筛选确定供餐单位和托餐家庭名单，指导学校做好选择。要充分听取家长意见，广泛接受社会监督。但要尽快解决好学校食堂或伙房问题，尽快过渡到学校食堂供餐。20__年内所有农村义务教育学校食堂都必须退出经营承包模式，由学校直接管理，实行零利润经营，确保每天3元的补助资金不折不扣地全部用于

学生营养。三要配齐后勤及管理人员。各级教育行政部门要通过增加编制或财政购买服务方式解决后勤及管理人员，并做好勤工俭学工作。

三、加强食品和资金安全管理

一要抓好食品安全管理。各级教育行政部门和有关学校，要积极主动配合食品安全主管部门，切实做好学校食品安全管理工作，制定相应的规范和科学合理的应急预案。学校食堂要凭证营业，食堂工作人员要持证上岗；食堂布局要符合相关规范；食品加工要严格执行有关卫生操作规定；原材料采购要索要票据；进货要查验；食品要留样，确保各个环节安全。二要严格资金管理。教育部门要积极配合财政部门加强资金管理，确保足额用于为学生提供营养食品。实施营养改善计划的学校要依法健全学校财务机构，配备专（兼）职财会人员，要建立实名制的学生信息系统，防止冒领、套取国家补助资金。营养改善计划的资金要足额用于为学生提供食品，不得直接发放给学生个人或家长。

四、建立专项工作制度，强化工作落实

各地在成立领导小组的基础上，都要成立学生营养办，要有序、有力、有效推进学生营养改善计划，切实把党中央、国务院和省委、省政府的关怀落在学生身上，要建立健全专项工作制度：一是建立主任办公例会制度。要定期或不定期召开各成员单位都参加的主任办公会议，共同研究，统筹协调解决计划实施中出现的困难、问题。二是建立月通报制度。各级营养办都要及时掌握计划实施情况，以县为单位认真、如实统计，形成月报表，逐级上报。省学生营养办将情况汇总，每月向全国学生营养办和省委、省政府领导进行汇报，向各成员单位通报。三是建立简（快）报制度。各州（市）、县（市、区）学生营养办要定期以简报、快报、报告等形式逐级反映和上报本地实施计划的主要做法和经验。四是建立工作调度制度。省学生营养办将根据工作进展，针对各地计

划实施中存在的问题，通过召开视频调度会、现场推进会、约谈地方领导等方式进行工作调度。强化各级政府、各个部门、各个学校的责任，把各项工作做实。

五、建立健全各项规章制度

在营养改善计划的实施过程中，要做到“精细化管理、规范化操作”，必须坚持规章制度先行。省学生营养办正根据全国营养办即将出台的规章抓紧制定专项资金管理和监督制度、食品安全管理和监督制度、省级农村义务教育学生营养改善计划食品安全事故应急预案、学校食堂管理制度、供餐企业招标投标管理制度、托餐家庭（个人）准入和管理制度、学生营养改善及健康状况监测评估制度等配套文件。各地要根据这些文件，结合各地实际，制订相应的配套办法，建立一系列有效约束和规范计划实施各个环节、各责任主体行为的规章制度。

六、认真履职，确保各项工作落实到位

学校后勤食堂厨房管理篇六

办好学校食堂是做好学校教育和教学工作的重要保证，是学校卫生、安全工作的重要组成部分，加强学校食堂工作的管理，防止事物中毒及其他病毒的传播与危害，切实保障学校师生的健康、安全，更好的为师生生活服务。以下是本站小编为大家精心整理的关于学校20xx年食堂管理工作计划的内容，希望你喜欢。

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。

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最大程度的才智和技能，使食堂队伍不断得以优化，从而提高食堂队伍的整体素质。

员工培训

一、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。

二、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。

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。

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分子，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。

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。

共2页，当前第1页12