

民宿特色亲子游活动策划方案(精选5篇)

计划在我们的生活中扮演着重要的角色，无论是个人生活还是工作领域。怎样写计划才更能起到其作用呢？计划应该怎么制定呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

食堂工作计划和总结篇一

贯彻落实邯郸市教育局《关于加强学校食堂管理的意见》、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，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。

- 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，确保食堂全体职员服务态度好、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。
- 1、加强食堂用工管理，规范用工行为。学校控制使用合同工，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。
 - 2、强化学校食堂校长负责制，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。

3、努力提高饭菜质量。蔬菜要清洗干净，饭不夹生，尽量做到现吃现做。各种食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施。

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、工作人员个人方面要注意：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。对于食堂内外，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。

6、加强食堂工作的检查和督查。把食堂管理工作要列入学校常规检查、督查评估考核项目之中，学校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。

（一）九月份

1、分好工，明确有关制度和职责；

2、完善食堂设施设备；

（二）十月份

1、食堂卫生检查，炊具和食堂座椅消毒；

2、食堂人员个人卫生抽查；

3、一日三餐多样化；

（三）十一月份

1、食堂卫生检查；

- 2、饭菜情况反馈；
- 3、食堂人员操作技能检查；

（四）十二月份

- 1、食堂财产结算；
- 2、食堂卫生检查；
- 3、食堂管理工作总结和食堂工作人员考评奖励；

食堂财产清理、维修。

忙碌的一个学期过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，饮食是每个人中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为我校食堂的负责人更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对本学期的食堂工作作以下总结：

一、建立食堂管理网络机构。学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副校长专门具体抓日常工作。学校有一个一层食堂，食堂工作人员明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

二、持证上岗、消除隐患。作为一个集体食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

三、规范操作，落实到位。本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。

四、存在问题

随着人民的生活水平提高，给我们的独生子女养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

- 1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象严重；
- 2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

食堂工作计划和总结篇二

为提高广大师生食品安全意识和自我保护能力，严防食品安全事故的发生。特定本计划。

通过教育引导青少年养成良好的饮食习惯，掌握一定的食品安全知识和营养知识，提高食品消费的自我保护能力。

（一）加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立食品卫生领导小组，明确职责，责任细化，层层抓落实。

组长□xx

组员□xxxx

（二）加大宣传，营造氛围

- 1、利用学校餐厅文化宣传标语营造宣传的氛围，采用集中与分散相结合的教育方式学习食品安全知识；
- 2、利用周一升旗仪式进行两次及以上的食品安全国旗下讲话；
- 3、利用班会开展一次及以上的食品安全讲座；
- 4、每班出一期食品安全知识的板报。
- 5、进行食品安全知识测试。

（三）突出重点、狠抓落实

学校食堂监管从源头抓起，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管理，并有专人负责，监督部门落实卫生防病和食品卫生管理措施，规范食品烹饪方法选择的科学性，禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品，依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决控制学生食物中毒事故的发生。

（四）加强业务培训工作、提高监管水平

食堂工作计划和总结篇三

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。

二、建立管理制度，夯实安全卫生管理基石

观念；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。

三、建立规范运行机制，确保食品安全卫生

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;四是采购原材料做到“三审”审查经营单位的卫生许可证和质量检验报告单,审查物资原材料的卫生质量,审查物资原材料的价格数量;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;十一是食堂工作接受“三个监督”接受社会、师生对食堂安全卫生的监督,接受社会、师生对食堂食品数量的监督,接受社会、师生对食堂食品质量的监督;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。

食堂工作计划和总结篇四

为加强我校食堂管理,消除学生食堂安全隐患,保证师生身心健康,维护学校和学生利益,特制定本工作计划。

- 1、进一步规范食堂菜品价格,确实降低学生的生活费用,菜品价格的变动必须经过学校领导的同意。
- 2、加强食品安全管理,完善食堂卫生设施和相关食品安全管理制度,严防食品中毒事故的发生。
- 3、加强食堂工作人员思想作风管理,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。

4、严禁食堂工作人员给学生吃剩饭剩菜，如有此现象，一经查出，必会严厉处罚。

5、学生一日三餐的碗筷经工作人员请先后，必须放入消毒柜中消毒。

6、学生使用的筷子必须每个月更换一次新筷子，杜绝一切不干净，不卫生，有病菌的食品、物品侵害到学生的身心健康。

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。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。对大宗物品必须做到定点采购，对于其他小宗物品要选点采购，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。

4、学生的一日三餐必须有值周老师，食堂管理员，食堂工作人员共同监管，确保学生的用餐安全。

5、营养午餐的普及，要使在校的每一位学生受益，管理人员必须餐餐公示，严把饭菜的质量过关。营养午餐售出前，必须有陪餐领导先尝试，再出售。

6、餐厅、操作间、物品储存间，一定要做到定期消毒。

7、夏季要认真做好“三防”，防蝇、防蚊、防鼠。确保安全、健康、卫生的度过一学期。

食堂工作计划和总结篇五

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。

（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。

食堂工作计划和总结篇六

为了切实保障食品安全卫生，学校成立了分管后勤副校长为组长，以，总务主任，事务长为副组长，钱存官、薛庆伦同志为成员的学校食品安全卫生工作领导小组，建立了学校食品安全卫生工作专班，形成了管理网络，制定了实施方案，设置了意见箱，开办学习专栏，刷写了宣传标语，开辟了校园广播，无论大会与小会，领导必讲食品安全卫生，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，一是制定了岗位职责，人员分工明确，各司其职，各负其责，这样，增强了职工爱岗敬业、坚守岗位、乐于服务、乐于奉献的职业道德观念；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、组织外出参观学习考察、旅游和联欢等活动，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。

学校以“规范、安全、卫生、舒适、满意”为工作方针，以为师生“创造家的环境，营造家的温馨，培养家的感情，提供家的服务”为工作目标，以“师生的满意是我们追求”为服务理念，严格操作规范，确保师生的身心健康和生命安全。食堂规范运行机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；

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。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

食堂工作计划和总结篇七

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，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、严格执行食品卫生法，伙房工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

三、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐烂的食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

四、搞好学校食堂卫生，食具要做到每天消毒，生熟分开。预防传染病的发生。

五、食品要洗净、饭不夹生，尽量做到现吃现做，隔夜饭菜必须蒸开后再吃。

六、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

七、各种物资食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，本照少采、勤采，注重价格成本核算。

八、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。

九、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、伙房人员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。

十一、对各种要下锅的所有食品，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核算，以保证食堂经济的正常运转。

十二、个人方面要注意：上班时要穿戴好工作服，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。对食堂大的卫生清理任务周五由班长负责安排全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十三、以改变服务方式，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。

十四、新学期开始，食堂职工要善于研究食堂饭菜质量，着重做好住宿生的饮食工作，注意科学营养搭配，定标准、定质量，使同学们吃的满意，家长放心。

新一年的工作已经开始，做为食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了落实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，做到上班不迟到、不早退，爱护公共设施，注意节约，把各项工作落到实处，为总务处整体形象做出应有的努力。

食堂工作计划和总结篇八

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。

三、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份子，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。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

食堂工作计划和总结篇九

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。不断提高为全体同事服务的自觉性，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、搞好公司食堂卫生，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、正确处理食堂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。