

2023年幼儿园食堂主任的工作计划 幼儿园食堂工作计划(优质6篇)

计划是指为了实现特定目标而制定的一系列有条理的行动步骤。我们该怎么拟定计划呢？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。

幼儿园食堂主任的工作计划篇一

幼儿园厨师工作计划 我作为食堂的一名厨师，在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。展望新的'一年。下面是我新学期的工作计划，如下：

然园领导相信我，把这份工作给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长和孩子们。做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，干好自己的工作，让家长满意，让领导放心。

又保证了工作质量。

- 1、把好采购验收取样、浸泡清洗操作消毒关。
- 2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到一用一消毒。并做好消毒记录。
- 3、每周对厨房进行一次彻底大扫除，确保厨房清洁无污。
- 4、做到幼儿每餐热菜热饭，做到营养搭配，让孩子吃饱，吃好，让家长放心。
- 5、搞好厨房的卫生工作，做好生熟分开。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，在今后工作中，我会不断探索实践，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。

幼儿园食堂主任的工作计划篇二

以党的“xx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

(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，大餐具有施康消毒液消毒，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。

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

幼儿园食堂主任的工作计划篇三

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。

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！

幼儿园食堂主任的工作计划篇四

俗语说民以食为天，可见食堂管理工作的重要性，很多家长在为自己宝宝开学选择幼儿园的时候，不仅注重幼儿园教育教学，设备设施，整体环境，还特别关心幼儿园的.膳食营养搭配，在幼儿园能否吃得好，要想让孩子吃得好、吃的饱、吃得健康、吃得营养、我个人认为必须做到以下五点：

1、坚持制度，把好食品进货关，吃的放心

幼儿园孩子小，免疫力差，抵抗力弱，食品选择要慎重又慎重。怎样才能严把质量关?首先要向供应商或生产厂家索证，对小包装食品检查厂名，厂址，生产日期，保质期等，并做好记录，留好小样。同时，还要对每一项食品进行严格细致的检查，嗅、看、摸、检查是否正常，最后在决定是否给孩子食用。平时我们还应该关注膳食方面新闻报道，注重生活小常识积累，学习科学知识，不断提高自身素质，提高鉴别能力，把好食品安全第一关，不进腐烂变质发霉的食品。

2、合理膳食，把好饭菜质量关，吃得健康

管理员在做好本职工作的同时，要关注每天每餐幼儿的膳食。注重营养搭配，菜量的大小适宜，菜的质量和品种要适合幼儿年龄特点，既让孩子吃好吃饱，又不造成浪费。炊管人员每天抽出时间，深入班里，实地观察幼儿进餐情况，及时发现饭菜存在的问题。特别是创新菜推出，看一下幼儿是否接受，是否喜欢吃。反映好的，在全园各班推广，效果不好的，把老师们的意见，孩子进餐情况及时反馈给主厨师傅加以改进，既是提高幼儿饭菜质量，又调动炊事员创新热情。

3、日清日结，把好食品质量关，吃的实惠

食堂管理员要配合好全园工作，食谱经过制定好后，管理员要认真阅读，看食谱在操作上是否有不妥之处，需要改进的，要及时沟通。每天根据幼儿出勤情况，核算好进货量，日清日结，避免浪费，控制好每名幼儿伙食费。

4、加强沟通，为家长做好服务，吃的顺心

由于食堂是特殊工作岗位，不许外人随便进入，家长不能直接接触，只能从孩子那儿了解情况。我们采取家长开放日和家长代表督查方式，让家长了解自己的孩子每一天的膳食情况，虚心征求采纳家长的意见，使孩子和家长吃的顺心。

5、不断学习，提高自身厨艺，吃得开心

幼儿园食堂管理员必须具有一定的幼儿膳食方面知识，工作热情主动，在各方面起表率 and 模范作用，带动炊管人员开展好工作，不断提高幼儿膳食质量，让每个孩子吃得开心，安心在幼儿园生活。

总之，幼儿园食堂的管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展，只有不断探索实践，不断总结反思，将膳

食营养搭配纳入日常重点工作范畴，才能更好地服务幼儿园工作！

幼儿园食堂主任的工作计划篇五

为了认真贯彻上级有关部门关于安全工作的教育方针，抓好安全工作，确保师生安全和学校教育工作的正常进行，现结合本园实际情况，制定20xxx年安全工作计划：

建立由周佩霞为第一责任人的学校安全工作领导小组，把安全工作摆到主要工作议事日程之中，定期召开安全工作会议，做到年初有计划，半年有小结，全年有总结，为全园营造一个安全、安静、和谐、健康的学习和工作环境。安全领导小组成员如下：

组长□xxx

副组长□xxx

组员□xxx

1、全园教职工要把幼儿安全问题置于头等重要地位，加强对工作的责任感，强化安全意识，认真细致地做好工作，避免意外事故的发生。

2、在每周的园务会议上，提醒各教职工重视卫生保健工作，加强对幼儿的安全保护工作。

1、经常检查防火设施，注意易燃物品存放的安全及电源电闸的安全；后勤人员每月中、月底进行一次安全检查更换，确保有效使用。

2、后勤人员每周一检查大型玩具设施，发现有损坏脱落及被锈蚀及时处理。

- 1、组织员工每月集中学习安全制度和安全措施两次。
 - 2、园长对制度执行情况定期进行定期检查分析查找原因，采取对策。要注意防微杜渐，把不安全隐患除在萌芽中。
- 1、认真贯彻执行卫生系统有关食品卫生的规定，防止食物中毒。
 - 2、粥、开水、饭菜等放在安全的地方，防止烫伤。
 - 3、药品、洗涤用品及化学清洁剂要放到幼儿接触不到的地方，防止误食、误饮中毒。
- 1、师在组织幼儿户外活动时，首先要进行安全教育。
 - 2、教师在活动前和活动结束后要清点人数。
 - 3、幼儿进行活动时，教师要眼观四面，耳听八方，注意每个幼儿活动情况，不能离开幼儿做其他的事情。

幼儿园食堂主任的工作计划篇六

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》（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。