

最新企业食堂工作计划表格做 企业食堂 工作计划共模板

人生天地之间，若白驹过隙，忽然而已，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，一起对今后的学习做个计划吧。通过制定计划，我们可以更好地实现我们的目标，提高工作效率，使我们的生活更加有序和有意义。以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

最新企业食堂工作计划表格做 企业食堂工作计划共 模板篇一

在繁忙的工作中不知不觉又即将迎来新的一年，20__年是有意义、有价值、有收获的一年。回顾这一年在公司三定、三力、三落实管理方针指导下，在总务部领导给予我极大的信任和支持下，我在力神餐厅这个平台上得以充分发挥业务专长、提升了管理能力。这是我的幸运和荣耀，同时这份信任和支持也使我深感压力之沉重；责任之重大。回顾和总结在过去一年的工作，是对明年工作的改进和提高，也是做好明年工作的起点，为了总结经验，发扬成绩，克服不足，现将20__年的工作做如下简要回顾和总结。

1. 保障员工饮食安全、不断提升满意就是我工作的目标和任务。

20__年我公司各餐厅每天开餐达5次之多，平均日用餐人数合计达到万人次，一年就是470多万人次，这还不包括各类接待活动用餐的就餐人员。如此之大的用餐人数、如此之集中的用餐场所，食品安全是头等大事是重中之重，保证每一位员工的饮食安全是我首要的目标和任务。作为企业“要抓住员工的心先要抓住员工的胃”，年初公司下达了20__年度餐厅服务满意度要到达75%的部门管理指标，身为餐厅管理员这就是我工作的目标和责无旁贷的任务。

2. 从源头抓起、从细节入手，制定食品安全保障措施。

为提高餐厅承包商的食品安全意识，在领导的指导下我结合在_食品安全员_培训中所学的知识和平时所积累的经验，制作了食品安全相关培训课件，对五期餐厅承包商有关人员进行多次培训。并建立了五期餐厅承包商资质档案、承包商所属员工健康证档案、承包商材料供应商资质档案和承包商索证索票档案备案。对所建立的档案、备案定期进行更新核查。发现违规现象立即进行纠正。同时将所建立的档案分门别类，制作成电子版，以方便对餐厅的日常管理和公司相关方审核提供依据。对承包商库房、储藏间、冰箱冰柜进行不定期抽检，发现存在违禁添加剂或过期、腐败、违规等商品及生熟混放等现象立即勒令销毁，并督促承包商定期对餐厅相关区域进行虫、鼠消杀工作，帮助指导供应商制定了采购、储藏环节的标准化作业流程和作业指导书制成看板上墙，并对相关人员进行培训、督促贯彻执行。

对承包商库房、储藏间的环境卫生;冰箱、冰柜的储藏温度、卫生状况进行不定期的检查，发现问题立即纠正。为了提升餐厅各个环节的管理水平，建立了承包商服务人员晨会晨检制度、异常员工不允许上岗制度、建立、健全卫生管理制度、制定卫生区域责任图实行分块责管理制度、制定各加工工序作业指导书和作业流程，制定各工序重要节点点检表、通过制定一系列管理制度、制定了每日对洗碗间、热力消毒库、餐具消毒记录;空气消毒记录;餐品留样和留样记录检查制度。使餐厅各个环节能够按照制度监督检查，大大提升了食品安全、环境卫生等方面的管理力度。

3. 增活力、挖潜力、根据员工的需求调整餐品结构，不断提升员工满意度。

随着我国gdp的不断提高和人工费用的不断增长，食品原材料价格不断上涨，给餐厅供餐质量带来巨大的困难。我在工作中发挥自身“二级公共营养师”的优势，每周对承包商上报

的菜谱认真推敲尽量做到营养均衡、荤素搭配合理、口味多样化，由于我司员工以北方人占绝大多数特点，我就以面食和蒸制餐品为突破口，增加面食风味品种、改善原有面食配方。五期餐厅为现场制作方式，设备情况比较好我帮助承包商制定改良菜品标准化配方，根据季节更迭和就餐人员的变化不断推出新餐品，丰富员工餐桌的同时也作为其他餐厅餐品品种的实践基地，为其他餐厅不断输出新餐品的制作配方。四期餐厅为配送方式且现场制作设备老化严重，虽增添了两台新设备，但餐品制作仍受局限比较大，在领导的指导下我对四期餐厅和宿舍餐厅的加工设备进行了整合，目前基本达到了预期目的，推出了一系列的新品种深受广大员工欢迎。

公寓餐厅就餐员工绝大多数是20岁左右的年轻人，他们的消费心态是求新、求快、求变愿意接受新鲜事物，而餐厅经营模式陈旧无法吸引员工在此消费。针对此情况对公寓餐厅早餐进行调整，围绕“勤、快、新、”三字做文章把餐品配成套餐配备包装；增加便携装粥品开辟独立窗口进行销售限度的提高销售速度，使上班的员工不在买早餐上浪费时间。宿舍餐厅晚餐方面围绕“全”字做文章引入美食广场经营理念大量增加休闲食品和地方小吃，从就餐员工的反馈来看效果良好。为了保证餐品能够达到规定的入口食材标准，首先采取了食材市场供应价格的调研，并根据市场价格随机抽取餐厅供餐餐品进行入口成本的核算，尽量使餐品做到物有所值达到规定的入口食材标准。

其次在服务上努力做到标准规范化服务，专门制作了“餐厅服务人员服务意识基础培训”的课件，对餐厅相关人员进行多次培训。员工餐厅就餐环境的优劣是餐厅管理水平的具体体现，会直接影响员工的就餐心情，是影响员工对五期餐厅服务满意度的重要因素之一。另按照总务部领导的指示，要求餐厅承包商必须做到餐间就餐区地面、餐桌椅、售餐台台面有专人清理保持清洁餐后进行刷洗消毒。对承包商所属服务人员进行了保洁流程和操作技能的培训。在20__年度历

次员工满意度调查均达到或超过年初指定的餐厅服务满意度75%的管理目标。过去的一年里餐厅曾出现过服务员卫生护具佩戴不规范、餐具不洁、餐品中存在异物等情况，也曾经发生过我司员工在五期餐厅滑倒摔伤的情况，虽未造成严重伤害但也说明五期餐厅餐间保洁仍存在着问题。餐厅所属的化油池、污水井也多次发生跑冒这也是我日常管理工作中的不足，在来年的工作中也是我监管的重点。

4. 根据不同客人需求，不断变化供餐品种，提升服务水平

五期餐厅客饭接待是公司对外服务的一个窗口，是餐厅整体水平的具体体现。五期餐厅客饭管理上我先从服务流程上入手，帮助指导承包商按酒店化服务模式制定客饭宴会服务程序和规范，对承包商所属服务人员进行规范化服务流程的培训包括站姿、服务用语、摆台、上菜、席间服务等，使五期餐厅服务水平上一个档次。从菜品上按客饭的不同规格在客饭申请单上细化即规范了五期餐厅菜品质量又使用餐部门订餐有的放矢，使客饭服务模式化。争取给用餐人员留下良好的印象，通过客饭的服务给公司争光添彩。

感谢一年来总务部领导和我的主管领导的信任、指教，感谢同事们在工作中的积极配合和帮助。由于本人管理水平有限，有许多工作做的不足，我要认真总结、虚心学习尽快改正存在的不足，在今后的的工作中我一定要提高自身素质，进一步加大管理力度。不辜负领导的期望竭尽所能争取使五期餐厅的各项工作上一个新台阶。

最新企业食堂工作计划表格做 企业食堂工作计划共模板篇二

1. 餐厅卫生由厨房负责安排厨工每天下午、晚上两次清洗、清洁，包括地面、台凳、设施用具等。
2. 由厨房负责安排厨房工作人员每月一次对餐厅的天花、墙

面等进行大扫除。

3. 将建立《用餐管理制度》，对员工用餐的秩序、卫生等情况进行约束，并对违纪者进行相应的处罚。

4. 由保安队安排1名值勤保安人员每天每餐对员工用餐的纪律(包括排队打菜秩序、核对勾记饭卡、用餐过程卫生纪律等)进行管制，纠正违纪行为和提报违纪处罚。

5. 明显标示用餐时间、窗口及注意事项等，稍后将张贴用餐宣传标语，倡导健康饮食、文明用餐文化。

1. 根据目前公司用餐总人数情况，聘请烹饪技术过硬和有厨房管理经验、有职业道德、诚实忠厚的厨师1名，负责厨房具体工作的安排、指导、监督与管理；另聘请有厨房工作经验、能吃苦耐劳、服从工作安排、个人卫生形象佳、身体健康的厨工3名，协助厨师完成厨房具体的工作任务。

2. 所有厨房工作人员将统一配备衣帽，并严格要求工作着装的管理，严格厨房卫生作业的规范与要求。

3. 将建立《厨房工作管理制度》，对各项厨房工作的卫生、安全、流程、标准等进行规范与要求。

4. 制订厨房工作人员岗位职责，明确工作的义务与责任，每月进行工作考核，平时进行工作的监督与奖惩，严格厨房工作人员日常的工作管理。

5. 明确分工与合作，每月安排厨房工作人员工作指导、职业道德与团队合作的教育培训。

1. 每月28日前由两厂人事科把下月用餐人员名单及人数交至金隽行政科，并按名单开具加盖专用印章的用餐饭卡，于30日前交两厂人事科派发至职工本人。

2. 所有职工用餐时必须使用本人的饭卡由厨房工作人员进行核对勾记方可打饭用餐，厨房工作人员有权拒绝为任何无饭卡的人员打菜饭。

3. 两厂人事科必须及时到金隽行政科退回离职人员的饭卡或为新进职工办理饭卡，金隽行政科将按饭卡发放的情况统计每天实际用餐的总人数，并根据用餐总人数统计的结果进行食品的定量采购。

1. 职工的伙食人均每日成本(包括厨房的人工成本在内)为人民币8.00元，人工成本人均约占0.7元，食品采购成本人均约合7.3元(其中预计人均食品日成本分摊为：大米约1.3元，食油约0.70元，肉食品成本约2.5元，素菜成本为2.5,其它调料副食品约占0.3元。)

2. 采购费用由食堂管理负责人根据市场及用餐人数情况进行调配与控制，以确保食品采购的定量和品质，每月由财务科提供当月的伙食费用分类统计报表，以便对食堂的费用进行更合理的调配管管制。

3. 原则上大米、食油、调料等由食堂负责人选择固定供应商采购或批量采购，由财务科统一支付费用，特殊情况视情而定。

4. 财务科于每周一定期一次性支付给食堂负责人肉、素菜食品的采购费用，再由负责人根据实际情况联系相关供应商采购送菜又或按1-2天的费用支付给责任厨师到市场购买，市场购买责任厨师应每日下午前到金隽行政科对帐，并交食堂管理负责人审核。

5. 食堂管理负责人每周一到财务科核报上周食堂所有的采购费用，每月初收集整理好上月的费用分类统计数据，报后勤管理委员会审议。

1. 食堂所有食品均必须经过厨房负责人、金隽行政科管理员、厨师或指派的验收员其中两人以上同时签名验收，并开具《验收单》方可入仓报帐。

2. 所有采购回来的食品必须经过数量的清点、重量的过秤、品质的评定认可方可开具《验收单》收货，对数量不足的应予扣减，品质不良的应视情予以退换或折价处理。

3. 将制定《食品验收标准》作为食品验收的参照依据，验收人员必须按照有关的验收标准进行验收。

4. 对有意刁难或有意放水，徇私舞弊的验收人员将进行处罚并取消再次验收的资格，情节严重并构成以权谋私者，将视情给予开除。

1. 所有的大米、食油、调料、干菜类、副食品等验收后统一入食堂食品仓，食品仓由食堂负责人指派金隽行政科人员负责日常的管理，所有食品的领出必须由厨师签单领出，并统一入食品仓库帐。

2. 所有食品的储放原则上均需用垫板垫起，不得直接放于地面，防止虫害鼠害。

3. 食品必须按三分原则分类、分区、分层摆放，并严格控制库存量和先进先出的发放，保持仓库内的通风与干燥，预防食品的混杂变质和污染、发酶、腐烂等。

4. 由厨师每天下午向食品仓管理员领出第二天所需的所有食品，剩余的必须如实呈报，由管理员根据实际情况减少相应的发放量，严格控制过多的食品留在厨房，以免变质或流失。

5. 所有的鲜菜类即签收即领出，肉食类必须及时的清洗后放于冰柜或冰箱内保鲜，水菜类不得堆压以防变黄或腐烂。

6. 生、熟类食品必须严格的分开储放，已做好待分发的食品必须加盖

1. 厨房必须得到有效的管理。

1) 每天必须对厨房内的地面、厨具、桌柜设备等进行定时的清洗；

2) 所有的厨房工作人员必须按规范穿着工作衣帽及保持个人卫生；

3) 制定《烹饪作业管理规范》，以确保食物的安全、卫生与质量；

2. 员工用餐的餐具、用具、厨具等必须得到严格和有效的管制。

3. 食堂工作人员素质必须得到有效的提高及有效的管理其工作。

4. 开餐的时间及份量的分配必须合理的掌握好。

5) 参考份量的标准给员工分菜，努力做到人人足够又不浪费和平等；

5. 食物的质量必须得到严格有效的管理，确保员工饮食健康。

3) 规范对食物的配送、储存及粗细加工，以确保食物生料的质量；

4) 根据健康饮食营养的需要来选择与搭配员工的食物菜谱；

5) 提高烹饪工艺的要求，确保食物的色、香、味及营养等；

6) 提高员工汤饮的质量及营养；

- 7) 尽可能增加菜色，以满足员工不同口味的需要；
6. 食堂应在条件许可的范围内尽可能为员工提供良好的饮食服务。
 - 1) 为员工定期公布每天的菜单及每周的伙食费用等；
 - 3) 为员工提供优质的早餐及为加班的员工提供夜宵服务；
 - 6) 如有可能还可设立小卖部等；
7. 规范伙食成本的控制与管理。
 - 3) 肉类、蔬菜等鲜类食物亦应尽可能固定供应，以确保质量及降低成本；
8. 员工伙食的管理、监督与支持。

总之，要做好员工伙食的管理，思想上必须具备有尽心尽力为员工服务的心理，方法上必须按上述的几个方面进行规范运作，管理上还得勤加要求、指导与监督，同时还要多了解与沟通员工的意见等。任何的工作与管理，无论是看似简单抑或是复杂，真正要做好和管好，就必须要有专业的知识与经验，同时不仅要有足够授予的'管理空间，而且需要各级领导的大力支持，不会受到其它外在因素的干扰，才能真正的把工作做好。

最新企业食堂工作计划表格做 企业食堂工作计划共模板篇三

20xx年是后勤发展总公司发展关键的一年，随着学院新校区建设工程初具规模，学院的后勤管理和服务工作面将愈来愈广，后勤发展总公司将围绕学院党委和行政工作的要求，深化学院后勤社会化改革，实行准企业化运作模式，强化素质

求生存，规范管理树形象，抓住机遇谋发展，集思广义创效益，团结协作争一流，为广大师生提供优质的服务，为学院三大工程提供有力的后勤保障。

1、以食品卫生安全为中心，强化食品卫生安全管理，建立食堂食物中毒应急预案，确保全年不出现一例食物中毒现象。同时，确定新校区餐厅的经营方案。

2、以学生公寓管理为重点，完成20xx年3500名新生和1105名办学点回本部学生的住宿安排工作，保证学生公寓内不发生重大安全事故。配合学院学生思想政治工作进公寓，使学生公寓管理水平上一台阶。

3、以师生员工满意为目标，树立后勤服务新形象，力争师生对后勤服务满意率较20xx年有一定的提高。同时，为学院文明单位创建和办学水平评估提供较好的后勤保障。

4、以深化后勤改革为动力，确保20xx年公司按准企业化模式运作。规范并开拓学院后勤经营服务市场。

(一)、以开展诚信教育为主题，加强公司员工的职业道德教育，保持共产党员的先进性，提高公司员工的综合素质，增强公司员工的凝聚力。

1、认真组织全体员工学习20xx年学院党委和行政工作要点，让员工能了解学院的三大工程和四项改革，进一步增强员工的责任心和紧迫感，做到爱岗敬业，诚信服务，乐于奉献。

2、按学院宣传部、组织部下发的计划，抓好公司直属党支部中心组、党员和入党积极分子学习及以诚信为主题的员工的政治学习，发挥党员的先锋模范作用和党支部的战斗堡垒作用，保证共产党员的先进性，调动聘用员工党员的积极性，提高员工的思想政治素质和职业道德水平。

最新企业食堂工作计划表格做 企业食堂工作计划共模板篇四

认真学习处、站20xx年工作会议精神，准确的掌握会议内容、提高思想认识，为自己的工作指明方向，有了明确的方向，才能更好的完成上级领导交给我们的工作任务。

2、学习各岗位职责的内容。

3、组织学习庆城综合服务处20项物业服务标准规范的内容。

在日常采购工作中，严格把关，所购食物要新鲜，不能有腐烂、变质过期的食品；在以质量为前提的情况下，货比三家，直接降低材料价格。坚持“同等质量比价格，同等价格比质量，限度为站上节约成本”的工作原则。

在日常工作中要加强管理、保障政令畅通，不能再出现指挥不灵的现象和姑息养造成的很多问题，要大胆管理、不怕得罪人，一切以工作为前提。

今年要多方面改变自身的好多缺点，加强政治理论学习、积极参加各项活动，平日和同事搞好团结，互帮互学、共同进步，提高自身的修养，做一个合格的员工。

新的一年的到来，意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，未来从来都是因为它的不确定性而让我们充满。我似乎已经看到了希望，我将以更饱满的热情投入到各项工作中去，与二站全体员工共同学习、共建和谐、共创辉煌！

最新企业食堂工作计划表格做 企业食堂工作计划共模板篇五

《企业食堂工作计划》是由计划网后勤工作计划栏目小编为大家提供，供您选择和借鉴。想要了解更多，就请登录计划网

工作计划栏目。欢迎您的阅读！

一、指导思想：

2006年是后勤发展总公司发展关键的一年，随着学院新校区建设工程初具规模，学院的后勤管理和服务工作面将愈来愈广，后勤发展总公司将围绕学院党委和行政工作的要求，深化学院后勤社会化改革，实行准企业化运作模式，强化素质求生存，规范管理树形象，抓住机遇谋发展，集思广义创效益，团结协作争一流，为广大师生提供优质的服务，为学院三大工程提供有力的后勤保障。

二、工作目标：

1、以食品卫生安全为中心，强化食品卫生安全管理，建立食堂食物中毒应急预案，确保全年不出现一例食物中毒现象。同时，确定新校区餐厅的经营方案。

2、以学生公寓管理为重点，完成2005年3500名新生和1105名办学点回本部学生的住宿安排工作，保证学生公寓内不发生重大安全事故。配合学院学生思想政治工作进公寓，使学生公寓管理水平上一台阶。

3、以师生员工满意为目标，树立后勤服务新形象，力争师生对后勤服务满意率较2004年有一定的提高。同时，为学院文明单位创建和办学水平评估提供较好的后勤保障。

4、以深化后勤改革为动力，确保2005年公司按准企业化模式运作。规范并开拓学院后勤经营服务市场。

三、主要工作：

(一)、以开展诚信教育为主题，加强公司员工的职业道德教育，保持共产党员的先进性，提高公司员工的综合素质，增

强公司员工的凝聚力。

1、认真组织全体员工学习2005年学院党委和行政工作要点，让员工能了解学院的三大工程和四项改革，进一步增强员工的责任心和紧迫感，做到爱岗敬业，诚信服务，乐于奉献。

2、按学院宣传部、组织部下发的计划，抓好公司直属党支部中心组、党员和入党积极分子学习及以诚信为主题的员工的政治学习，发挥党员的先锋模范作用和党支部的战斗堡垒作用，保证共产党员的先进性，调动聘用员工党员的积极性，提高员工的思想政治素质和职业道德水平。