

# 中央机关食堂工作计划表 机关食堂保洁 工作计划(汇总5篇)

做任何工作都应改有个计划，以明确目的，避免盲目性，使工作循序渐进，有条不紊。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。这里给大家分享一些最新的计划书范文，方便大家学习。

## 中央机关食堂工作计划表 机关食堂保洁工作计划篇 一

### 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，本学期以xx大重要思想为指导，认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，抓好后勤工作，保障供给，做到责任明确，分工到人，切实做好卫生保健、财务工作、食堂工作、门卫工作及园内环境的绿化管理工作等。

### 二、具体工作

- 1、坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园办实事，办好事。
- 2、做好学年度的预算、决算的审核、检查监督工作，严格财务制度和财经制度。
- 3、严格财务制度，分工明确，一切财经支出都必须在园长的统一安排下进行，每张发票都必须由园长签字，每学期对财务账目审查一次。
- 4、会计坚持每月上报结算报表，使园长能掌握资金情况，合

理安排资金。

## (二) 事务工作方面：

1、及时做好教学用品、办公用品和教玩具的采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好各班的教学用品和环境布置材料。

2、做好幼儿园的维修工作，经常检查大、中、小型玩具，消除不安全因素，对幼儿园的门窗、玻璃、自来水等及时维修。

3、做好幼儿园的卫生保健工作，对幼儿的玩具、被子和寝室经常消毒。并做到消毒有记录。各班教师要配合保健老师做好工作。

4、关心幼儿生活，办好食堂。

(1)要经常深入食堂检查工作，要求严格执行食堂工作制度和卫生制度，全心全意为师生服务。

(2)幼儿每天午餐做到热菜热饭，做到营养搭配，价廉物美，让幼儿吃饱、吃好，使家长放心。

(3)做好开水的供应工作，让幼儿随时喝水。

(4)搞好食堂的卫生工作，生熟分开，杜绝一切不卫生因素，培养幼儿良好的进餐习惯。

## (三) 搞好园舍建设，创设优美环境。

1、管理好花木、草坪、果园。在草坪成长期，要保护好草坪，让其生长好，同时要加强施肥，增加部分花木，做到四季常青，四季花香，美化校园。教育幼儿爱护幼儿园的一草一木。园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，做到美化、绿化、净化，富有童趣。

2、加强幼儿园的卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班主任教师负责，做到一日一小扫，一周一大扫，保证整洁干净，窗明几净，室内外无纸屑、无痰迹、无杂物，各种用具摆放整齐，保洁区无杂草。

## 【九月份幼儿园后勤工作计划二】

### 一、指导思想：

后勤工作是做好幼儿管理工作和教育工作的基础所在，在院领导的关心支持和教师的积极配合下，园舍和园内环境，在上学期基础上有了一定的改观，本学年以指南为指导认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》抓好后勤工作，保障供给，做到责任人明确，分工到人，切实做好卫生保健、财务工作、食堂工作、门卫工作，及园内环境的绿化管理工作等。

### 二、具体工作如下：

1、坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园办好事实事。

2、做好学年度的预算、决算的审核。检查监督工作，严格财务制度。

3、严格财务制度，分工明确，一切财务支出都必须在园长的安排下经行，每张发票都必须园长签字，每学期都账务账目都审查一次。

### (二)事务工作方面：

1、及时做好教学用品，办公用品和教玩具的采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好个班的教学用品和环境布置材料。

2、做好幼儿园的维修工作，经常检查大中小型玩具，消除不安全因素，对幼儿园的门、窗、玻璃及时修理。

3、做好幼儿园的卫生保健工作，对幼儿园的玩具、被子和寝室经常消毒。并做到消毒有记录。

4、关心幼儿生活，办好食堂

(1)要经常深入食堂检查工作，要求严格执行食堂工作制度和卫生制度，全心全意为师生服务。

(2)幼儿每天午餐做的热菜热饭，做到营养搭配，价廉物美，让幼儿吃饱、吃好，使家长放心。

(3)做好开水的供应工作，充分利用各班的保温桶，让幼儿随时喝水。

(4)做好食堂的卫生工作，生熟分开，杜绝一切不卫生因素，培养幼儿良好的进餐习惯。

(三)搞好园舍建设，创设优美环境也是我院后勤工作的计划重点。

## 中央机关食堂工作计划表 机关食堂保洁工作计划篇二

幼儿保健是幼儿园工作的重要组成部分。而晨检又是幼儿保健工作的一个重要环节，保健医生应遵循“一摸，二看，三问，四查”的基本原则。加强对幼儿每天早晨入园的检查，建立严格的检查制度，是幼儿园了解幼儿健康情况，观察幼儿精神面貌，检查及培养幼儿清洁卫生习惯的一项重要工作。因此，必须认真细致的做好这项工作，才能确保幼儿在园内健康成长，提高整体素质。

通过晨检可以尽早地发现幼儿疾病和疾病的先兆，以便进行早期隔离，诊断和治疗，并实施相应有效措施，从而可以杜绝或减少传染病在幼儿园的发生与流行。我国的晨检是根据不同的季节，不同传染病的流行，采取相应的措施，如冬季注意呼吸道疾病的感染，夏秋季注意肠道疾病和乙脑的早期症状，各个季节采取不同的预防措施和保健方法。同时常年用板兰根或抗病毒口服液进行口腔喷雾，这些都对传染病的出现起到积极的预防作用，记得九五年那次红眼病流行，我们在晨检中发现有两位小朋友感染了红眼病，当时除进行隔离治疗外，并且在每天晨检时严密检查每个孩子眼部是否有变化，同时向家长宣传注意孩子用眼卫生，指导家长不要带孩子到工作场所，给孩子滴预防性眼药水等等，由于我们及时采取了一系列相应措施，在社会上流行期间国内未再出现红眼病。此例足以说明晨检可以预防传染病在幼儿园的发生和流行。

晨检是保健医生每天第一个与幼儿直接接触的机会，只要我们留心观察一下就能发现孩子间的个别差异以及每个家长的育儿水平。以前有些家长不分季节，我们一大清早就能发现孩子手里总是拿着各种饮料，和自认为营养丰富的点心边走边吃或带到幼儿园当早餐。这样既破坏了幼儿园的环境卫生，更影响了孩子生长发育的需要。我们在晨检中发现这一现象及时向家长宣传和重点家访，向他们推荐有关“高级营养品不可替代一日三餐饭”和“不可将就孩子的早餐”等有关科学育儿方面的知识，这样一来上述的不良现象基本上得到控制，这对幼儿的健康成长将起到不可估量的作用。

良好的卫生习惯与身体健全是有密切关系的，健康的身体是孩子幸福的根源，若身体不健全会使孩子终身受其累，在晨检中不仅要检查幼儿的个人卫生状况及是否患病，更重要的是利用晨检这一有利时机有意识的培养他们爱卫生的良好习惯和健康的心理。培养一个良好的习惯也不是一朝一夕的事，而是一项长期的工作，要具体落实到言行中去，使他们爱卫生，讲卫生成为一种自觉的行为，以前我们在晨检中就发现

有个别小朋友总是留着长指甲，一双小手伸出来脏兮兮的，问其原因家长都说孩子不听话不肯洗手剪指甲，面对这种情况，是放任自流，还是批评指责？正确的方法应该是发现情况给以耐心的正面诱导，然后帮孩子洗手剪指甲，即使表扬他是多么听话和可爱，这样使他产生健康的心理效应，若过多的批评指责则会伤害孩子的自尊心，产生对抗心理，不利于孩子改正缺点。只有这样才能促使孩子良好卫生习惯和健康心理的逐步形成。另外我们在晨检中还采取了树优评模多表扬的方法，对那些个人卫生状况比较好的孩子不失时机的给以肯定和赞扬，不要吝啬我们的一个微笑或一句赞美之词，往往它会在培养孩子良好卫生习惯和健康心理过程中起着很重要的作用，譬如“今天你真可爱，因为你今天比昨天干净多了”“今天你这么干净，老师真喜欢你”等等，这时你注意观察一下就会发现孩子心理在起着微妙的变化，脸上会露出自信和欣慰的表情。孩子也具有强烈的自尊心，当我们随机表扬某一个小朋友的优点时，其他小朋友也会默默的效仿，并且也会暗暗的争着想得到同样的表扬，我园经采取以上方法，现在幼儿入园的手脏，指甲长等不良的卫生习惯在晨检中逐渐消失。

对幼儿来说，有些物品蕴含着造成伤害事故的隐患，我们不妨称这类物品为“危险品”。在晨检中我们经常发现幼儿如入园时都不免将一些危险品带到园内，而导致一些意外事故的发生。九六年中二班有位小朋友脖子被划出一道血痕，经调查，该铁片是家长在晨检后悄悄的让孩子带入园内的，有时当我们将孩子所带的危险物品收缴后，由于孩子器闹家长心痛常常给孩子说情，让我们通融一下，这些现象，说明仅仅不让孩子带危险物品是不够的，更重要的是进行安全教育。因此我们在晨检中对每个幼儿要进行严格的检查，发现带有危险物品立即收缴外，并且要及时向家长和幼儿进行安全教育。使孩子懂得不安全的東西不能玩，让家长清楚不该给孩子玩的东西就一定不要给，在晨检中逐步培养家长的安全意识和孩子的自我保护意识，减少不该发生的意外事故。

综上所述，晨检并不是流于形式的常规检查，只要我们认真的去探索，研究。晨检的意义重大，内容丰富，它是孩子在幼儿园里一日教育活动的一个重要环节，幼儿园能不能开展好每日的晨检工作，将直接影响幼儿的身心发育和健康成长。晨检也像其他工作一样，必须是家园结合，只有这样才能把晨检工作做的更好，上面许多事例已经说明，每位家长的理解，支持和配合，在晨检这项工作中起着很重要的作用。因此，我们要采取多种形式来加强卫生保健工作的宣传，强调晨检这项工作的重要性，让家长积极主动的配合，使晨检这项工作在提高幼儿整体素质中发挥积极的作用。

## 中央机关食堂工作计划表 机关食堂保洁工作计划篇三

abstract:.

keywords:hotel;;manager

高和消费者消费意识的日趋成熟，加之“双休日”、五一、十一“旅游黄金周”等旅游计划的有效实施，国内旅游蓬勃发展，旅游业入逐年增民。在餐饮业营业业入中，从2001年的亿元到2002年的亿元，增民倍；在国际旅游外汇业入中，餐饮业入从2001年的亿美元到2002年的亿美元，增民倍。餐饮业入是酒店营业业入的主要来源之一，但在我国西部地区，有不少酒店，却因餐饮部经营不善，而导致经济效益低下。

### 1、酒店餐饮管理人才存在的问题

企业人才是酒店餐饮业发展的支柱，但餐饮经营不善的主要原因是餐饮管理人才的缺乏。

餐饮管理专业人才不足

在西部地区中，酒店的餐饮管理专业人才严重不足。调查显

示，在中层管理人员当中，中职学历占50%，大专学历占40%，在中专和大专学历中，餐饮管理学历只有15%；在高层管理人员中，大专学历占11%，本科学历占，研究生学历占5%，在3种学历中，餐饮管理专业只有17%。在中高层管理人员中，大多是财会、工商管理和党政管理等专业。出现专业不对口，外行管内行等企业管理现象，使酒店餐饮管理出现许多漏洞，造成极大损失，导致餐饮营业业入下降，没有达到预定的经济目标。

### 餐饮结构不合理

乱、差的现象，处于低水平的发展阶段，不能满足广大消费者的需求。

### 餐饮管理专业教育缺乏

理水平，而大学中培养餐饮管理的人才数量相对少，不能满足日益增了的餐饮业的需求。

### 人们认识上的误区

误区，也是影响餐饮部吸引管理人才的主要原因。

### 内部培训不足

除极少数高星级酒店外，很多低星级酒店的内部培训不足。原因是：一者师资匮乏、经费短缺。一是培训缺乏系统规范，难以有效提高员工素质，特别对管理人才的培训更少。下为虽对中高层管理人才进行培训，花了不少人力、物力和财力，最后却为他人做嫁衣。受以上种种因素影响，很多低星级酒店没有把管理人才的培训列入日常培训之中，更不用说把管理人员派送到发达地区、甚至是去国外深造学习。

### 工资待遇低



员的工作积极性，致使许多管理人员跳槽，另择他路。

## 工作时间长

餐饮部门工作虽然是轮班，但是相对其他部门工作时间来说，其工作时间还是稍长。比如柳州市某四星级酒店，在中餐厅坦，领班a上班时间:6:30-11:30, 17:30-21:30共9个小时，领班b上班时间: 11:30-15:30, 21:30-凌晨1:30共8小时，主管与经理上班时间:8:00-13:00, 17:00-23:00共10个小时，在西餐厅里，领班上班时间:早班6:00-15:00为9个小时，晚班15:00-24:00为9个小时。

## 2酒店餐饮管理人才培养策略

企业发展的关键在于人才的培养，为了及时满足社会对人才的需求，必须从酒店外部和内部两个方面培养酒店管理人才。

### 从酒店外部着手的策略

高校教育是酒店外部培养管理人才的主要途径。

### 加强餐饮管理专业的教育

餐饮管理专业人员是酒店餐饮部门的主力军，餐饮部管理水平的高低取决于餐饮管理人才能力与素质的高低，所以，必须加强高等院校餐饮管理专业建设，加快管理人才的培养速度。此外，还可以在高等职业技术学院中开设餐饮专业。培养实用技能型人才是高职院校的特点，也是符合酒店的需要。为培养实用技能型人才，高校还应根据餐饮人才市场的需求要求对学科的教学体系进行改革，按照岗位、职业所需要的能力或能力要素为核心来设置课程。在教学中，不再单独强调专业知识或专业理论的系统性、完整性，而是强调知识的针对性及实用性进行专门化教育。

## 完善餐饮管理专业课程体系

在开设有酒店管理专业的院校中，很多课程体系不够完善，开设课程应遵循“实用、够用”的原则。有的学校理论课程开设太深，不符合高职生的发展；有的学校出于对学生就业考虑，在酒店管理专业中增加旅游管理的课程，特别是导游方向的课程，这种做法是不科学的。在酒店管理专业课程当中，应当增加酒店餐饮企业管理、酒店餐饮营销管理和酒店餐饮文化管理等方面的课程。这些课程，在现代酒店餐饮管理中起了非常重要的作用。

## 增加学生技能证书考试

对于餐饮管理专业学生，在毕业时，除了拿到的毕业证书外，还要取得一些职业上岗证，比如，调酒师证、茶艺师证、营销等级证、餐饮职业经理人证等技能证书，这些证书对日后从事管理工作是极有力的上岗证明。

## 增加餐饮管理专业的课程实践

《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》规定：实践教学在教学计划中占较大比重。可见，实践课程在高职院校教学中的重要性。在实践教学方面，要做好校内实训与校外实习相结合，很多学校的做法是：每学期都开设一到两门专业课，实习周时，每门课只有3天在酒店实习。其实，这种做法使实践时间缩短，不利于学生实践操作巩固，要改变这种做法，应该把第六学期的毕业实习时间，分配在第一到第五学期各学期中的最后一个月，并连同假期10天，共40天的时间，在酒店实践操作。按照授课计划进行，并在课时不变的情况下，每天授课时数可由原来的6节增加为8节，既保证课时不变，又增加实践时间，既让学生学到知识与技能，又使学生适应现代酒店的工作，为毕业后走上管理岗位打下坚实的基础。

## 加强师资队伍的建设

高职院校是技能人才培养的摇篮，技能人才培养的关键在于教师，没有优秀的教师，就不可能培养优秀的技能人才，所以，加强师资队伍的建设势在必行。改革开放后，我国高校也在不断的发展壮大，但由于高校招生扩大，全国招生从1990年的万人到2002年的万人增长了倍，高校专任教师从1990年万人到2002年万人，增长倍。按师生比1:18高校师资严重不足。而且大多数高职院校由中专学校升格上来，招生扩大而教师队伍没有扩大，有的学校师生比在1:21以上，不符合高校发展要求。此外，大多数高职院校师资队伍结构不合理，知识和业务水平一般，特别是西部的各类职业技术学院，缺少学术带头人。

## 从酒店内部着手的策略

酒店餐饮管理人才的培养除了酒店外部培养途径外，还需要从酒店内部培训和储备餐饮管理人才。

## 内部培训与外出进修相结合

酒店餐饮员工培训工作，既是职工教育的重要组成部分，又是加强餐饮管理，提高竞争的一个重要措施。因此，酒店人力资源部要制定周密的培训计划，选拔餐饮技能过硬的优秀服务员和管理员，进行管理理论系统培训或派送到高星级酒店和高等院校学习。比如，柳州市某四星级酒店提出“有位才有为”和“养根护本”的育人方针，开展专题培训、强化培训、复合型人才的培训、管理人员的培训等等。2003年有20名中层管理人员和22名员工参加某高校饭店管理专业的学习，实行知识更新，提高管理水平。值得强调的是，无论何种培训途径，都不能脱离酒店管理意识日的培养，现代管理之父彼特·德鲁克曾说，管理学既不是一门艺术，也不是一门科学，而是一种实践。实践出真知，管理是在实践中学会，也是可以学会的。

## 加强餐饮品牌开发与经营管理

一是坚持“人无我有，人有我优，人优我强”的品牌战略。比如，柳州市某四星级酒店的风味食街餐厅：20世纪80年代开发的少数民族风情“打油茶”品牌，至今经久不衰；餐厅经营荟萃了东西南北风味品牌，由原来的自助式变为集宴会、岑点、自助为一体；菜肴经营品种由原来的300多种增加到现在的700多种，充分满足了客人“想吃什么就吃什么”的需求，引导柳州刮起的“食街旋风”长盛不衰。由于该酒店注重品牌经营，日前被部级认定的品牌菜肴有10多个，中华名不吃有3个，广西名菜15个、名点8个、名汤4个、名不吃7个。其不断开发菜肴品牌的同时，也不断进行品牌延伸。比如，开发月饼现已成为知名品牌。

二是实施“控制成本”战略，实现餐饮经济目标，是经营管理的目的。在降低人工成本费用方面，实行招用部分农村的低廉劳动力的用人政策。在营业费用方面，尽量降低各种不合理的开支。在采购制度和用料制度方面，强调公开性、科学性和监督性。

三要“多样化与特色化”相结合。消费者饮食观念与品位的变化，势必对菜品提出新的要求。公款高档消费重视程式化和排场心理已成为过去，大众化自费消费成为市场的主体，多样化与特色化是菜肴发展的必然趋势。如今鸡、鸭、鱼、肉、蛋已不再是逢年过节的“奢侈品”，而是家常菜肴，如果厨师对这些原料进行粗料细做，做出特色菜，就会满足客人的需要。

管理思路，是非常成功的。除此之外，要不断挖掘“农家乐”菜肴，满足城市工薪阶层的消费要求。

## 加强管理员的考绩

者。一是体现多劳多得的原则。餐饮管理人员不能吃大锅饭，

要按照实现经济目标大不来确定。在完成部门经济目标前提下，适当调高绩效工资和特种奖励工资，提高“指标纯利”的标准，增加个人收入。这也是餐饮部留住管理人才的关键。

才，只有这样，西部酒店餐饮业才可望走出困境，为我国旅游业的发展作出应有的贡献。

参考文献：

[6]樊平. 餐厅服务[m]北京：旅游教育出版社，2003.

## 中央机关食堂工作计划表 机关食堂保洁工作计划篇四

一、柯总对自己工作管理不善抱有深深的歉意，指出了管理不到位的原因，自己表示要以前车之鉴，勿重蹈覆辙，要为自己树立谦虚、谨慎、不骄不躁的工作作风。接着做了春节放假、上班时间及春节期间值班安排。要求大家认真总结经验，发现不足，提高自身修养素质，注意行为举止言谈，强素质，健体魄，学技能，共同创建三建新形象。最后柯总祝大家马年吉祥、生活红红火火。

二、忠总工对20xx年工作存在不足与问题，及20xx年工作重点作了全面系统的阐述与强调。

三、财务符经理特别强调指出公司财产保管措施及安全隐患的重要性。

四、呈总分析了岗位分配与管理的关系，要求在坐的各位员工明确工作的职责与目标。

五、其他人员踊跃发言，畅谈工作态度与构建和谐同事关系。

六、菜总宣读《关于公司副总经理柯云彩因超前钻工程监管

不力的处分通报》。

七、菜总作了会议小结，提出了几点要求。

1、肯定了柯总的工作成绩和对公司所做的贡献。勉励柯总正确对待公司的处分，同时要求每一位员工从中吸取教训。大家共同努力做好往后的各项工作。

2、逐步完善公司各项管理制度，不断提高工作效率。

3、明确任务与目标，提高公司经济效益。

4、构建和谐企业，建立和谐的公司人际关系。

5、发扬团队精神，提高公司凝聚力。

6、做好春节期间防火、防盗、交通安全。

最后会议在祝愿大家身体健康、家庭幸福、春节愉快的欢乐声中结束。

## 中央机关食堂工作计划表 机关食堂保洁工作计划篇五

### 一、存在问题

#### 1. 对“营养改善计划”理解偏差，供餐模式不统一

据调查，笔者所在地自“农村义务教育阶段学生营养改善计划”实施以来，供餐模式为两种，一种是食堂供餐形式，一种是企业供餐模式。管理模式不统一，由此带来管理问题较为突出。食堂供餐形式，一般是学校具备供餐条件的采用这种模式，全市仅有部分寄宿生能吃到热饭热菜，这一模式责任风险主要在学校；企业供应课间餐形式，因受学校食堂及

设施等硬件的制约，且这一模式责任风险主要在企业，学校不必为此牵扯太多的时间和精力，加之其简单易操作，故成了庆阳市目前最主要的营养餐供餐形式。

## 2. “营养改善计划”专项资金出现冒领和套取资金现象

“营养改善计划”投入大、覆盖面广、涉及环节多、情况复杂、安全风险高，不加强规范管理，很容易出问题。当前，“营养改善计划”专项资金部分地区未能足额用于为国家试点地区农村义务教育阶段学生提供等值优质的食品，甚至出现各种形式的克扣、截留、挤占和挪用。个别地区农村学校虚报学生数，套取国家资金的情况时有发生。

## 3. 食品单一缺少变化，学生产生厌食，“浪费粮食”现象严重

企业供餐模式营养餐主要是由企业提供的卤鸡蛋、烤馍片、曲奇饼干、法式软面包和学生奶等食品，与合理的营养饮食即主食、肉、奶或豆类食物及新鲜蔬菜水果存在较大差距。食品单一缺少变化，长期食用可能对孩子正常饮食带来一定影响，产生厌食情绪，甚至出现许多学生随意丢弃，“浪费粮食”现象严重。

就学校食堂供餐情况而言，为做好营养餐工作，基建、设备、从业人员的大量投入，且因这项工作面广量大，监管成本也会成倍增加，还有一些相关的后勤管理人员及从业人员的培训费等。同时，学校增加后勤人员并添置了些厨房用具，给学校加大了一笔不小的开支；有的食堂餐厅偏小，学生不能分桌同时就餐，还要专门抽调老师进行管理。加之，补助标准以现在的物价来说偏低。众所周知，现如今营养餐的原材料如：肉类、菜类等物价上扬，加上营养餐制作、仓储、管理等相关成本，3元的标准实难达到增强学生营养的目的，改善农村义务教育学生营养计划也就难以真正落到实处。

当前，部分地区学校食堂建设的位置及内部设施均达不到相关规定，管理人员及从业人员也没有参加过餐饮服务食品安全培训；食堂物资采购把关不严，运营商对学校食堂食品、食品原料及食品相关产品未建立索证索票制度。加之部分地区相关责任人在营养餐供应过程中执行有关规定不到位，制度不健全、监管不得力，导致了学生食用营养餐出现身体不适，甚至食物中毒事件发生。

## 二、解决对策

### 1. 加快食堂建设，完善食堂供餐条件

加大资金投入，加快食堂建设步伐，克服人员、经费等困难，尽快实行食堂供餐，就目前现状而言，企业供餐形式还须存续一段时间，针对学生因厌食而造成浪费现象，建议在保证一学期每生每天3元的标准不突破的前提下，实行企业供餐与学校食堂供餐相结合的原则，待条件成熟后，逐步过渡到学校食堂供餐。

### 2. 制定专项资金使用管理办法，建立健全监督机制

各级教育主管部门建立本地营养膳食补助实名制学生信息系统，监控学生人数、补助标准、受益人数等动态情况。对供餐单位实行招投标管理，定期公布学生营养改善计划资金总量、学校名单及受益学生人次等信息，学校要建立健全财务管理制度和专项资金管理办法；依法健全学校财务、会计制度，配备专（兼）职财会人员，加强对财会管理人员的培训。在政府审计等相关部门的监督下，结合营养餐计划的推行，启动建立有学生家长参加的膳食委员会，每日公布资金使用情况 and 午餐执行情况，形成公开、透明、及时、高效的社会监督互动模式。

### 3. 在国家标准的基础上，广泛吸收资金，提升营养餐质量



专家认为，每天3元钱的标准要完全落实到学生的饭碗里，如果仅靠中央财政补贴，难以实现。一些学校会将营养餐的国家补贴用来雇人，或者用在食品加工、运输等环节，导致最后落实到学生饮食中的钱达不到3元钱标准。因此，必须搞活资金来源，使资金来源多元化。例如在现行标准难以提高的情况下，征得学生家长的理解和同意，可在国家补助的3元基础上，再视学生家庭条件，每生适当也交纳一部分资金，或地方政府追加、鼓励爱心企业、爱心人士捐助等方式，来提升营养餐质量，保证营养午餐既安全，又营养。

#### 4. 强化安全管理，健全食堂原料采购、入库贮存、领用加工等管理制度

要避免营养餐出现卫生安全问题，首先要从源头上保证供给质量。学校食堂要严格规范营养餐的制作流程，从食材采购、饭菜制作到午餐发放，都要建立起一套完善的责任机制；学校食堂要凭证营业，食堂工作人员要持证上岗，食品加工要严格执行有关卫生操作规定；所有学校的学生食堂必须退出承包经营模式，由学校直接管理并实行零利润经营；地方政府的教育、卫生、质检等部门要通力合作，全方位监管营养餐的每一个环节，确保质量，保证营养；各学校要制定学生营养餐食品卫生安全应急预案，有效防止食物中毒或其他食源性疾患事故的发生，保障广大学生身体健康和生命安全，最大限度地减少学校食品安全事故可能造成的危害，切实提高学生营养水平和身体素质。

参考文献：