

# 福州未来规划与展望(大全5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？以下是小编帮大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

## 福州未来规划与展望篇一

- 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。

## 福州未来规划与展望篇二

以党的xxx十x大xxx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。

### 二、工作设想

#### (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xxx一天一消毒xxx $\square$ 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

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

14环境卫生抽查

15膳管会成员会议餐具存放情况调查

17卫生消毒抽查

19卫生工作全面调查

20工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库

## 福州未来规划与展望篇三

为认真贯彻落实《^v^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》，为了进一步加强食堂管理，提升服务质量，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、食堂从业人员必须做到，政治思想好，心理素质好，有健康的身体，强烈责任感。能热心、周到、文明、优质为广大教职工服务。

二、建立完整的食堂管理制度：

1、组织食堂从业人员学习《食品卫生法》、《学校食品卫生管理条例》等相关卫生法律法规，增强卫生意识和安全法律意识。每学期对食堂从业人员参加县卫生知识培训二次，每年到法定机构体检一次，做到持证上岗，保持良好的个人卫生习惯。

2、严格操作流程，做到生熟、荤素分开。分工明确，操作规范，责任到人。避免出现混岗和食品交叉污染。操作间做到整洁、整齐、明亮。从业人员做到“三戴”“四勤”。保持食堂良好的卫生环境。

3、学校食堂公用餐具、容器、用具，定期进行物理消毒、化学消毒。按规定进入配餐间存放保洁。

4、为了保证食品卫生安全，进一步加强过程管理。采购食品继续坚持工会代表陪购制，及时索取营业执照、卫生许可证和食品检验合格证及安全认证标志。验收食物坚持“三人制”。做到“一看、二闻、三手感”。杜绝“三无”产品进库。食品原材料进出库房必须有完整的记录。

5、坚持行政值班人员饭菜先食制，并按《食品留样试尝情况登记表》逐项登记。饭菜留样坚持标明菜名、日期、时间。

6、坚持民主管理，每月召开一次师生代表座谈会，广泛征求整改意见。不断提高伙食质量。根据季节特点，市场供应情况和师生的承受能力，科学、合理安排膳食，不断增加花色品种，努力做到经济、实惠、满意。

7、健全食堂财务管理制度，实行由教工代表参加的膳管会参与财务监督管理的制度，坚持“统一管理，独立建帐，成本核算，收支平衡”的原则。食堂财务由学校总务处统一管理，设置食堂现金、总帐。单独开设基本帐户，实行专项成本核算，保持收支平衡。每年度进行一次财务审查，并列入校务公开项目。

## 福州未来规划与展望篇四

为认真贯彻落实《xxx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。

## 福州未来规划与展望篇五

为认真贯彻落实《^v^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，特制订食堂工作计划如下：

一要继续加强食堂工作管理，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，工作人员必须做到持证上岗，严防卫生事故发生。

三严把食品采购、运输、储藏关，已经变质和腐烂的食品，坚决不进入食堂，以防食物中毒。

四搞好学校食堂卫生，炊具做到一日一消毒，食品生熟分开，预防传染病发生。

五食品要保持清洁卫生，夏季要做好防蝇、防鼠、防尘工作，冬季要做好保温工作。

六各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应及时，少采勤购，搞好价格成本核算。

七正确处理工作人员之间的关系，要友好协作。

八工作期间工作人员要穿戴好工作服，不在食堂会客。定期洗澡、理发，不留过长指甲，不带首饰。食堂餐具、地面、库房要保证整洁，始终保持清洁卫生有序。