

# 2023年食堂维修方案(汇总5篇)

为确保事情或工作顺利开展，常常要根据具体情况预先制定方案，方案是综合考量事情或问题相关的因素后所制定的书面计划。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？下面是小编为大家收集的方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 食堂维修方案篇一

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持x校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。

继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从20xx年x月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为x月x日xx校区高中部食堂新开，要从我xx食堂调派老员工x名，由于种种原因当时人员很难招□xx食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范 and 标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施；

- 1、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。

2、对卫生严格制度化管管理，分工清楚，责任明确；在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故马上对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果。

虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有一定的距离，我们全体员工一定会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

## 食堂维修方案篇二

“民以食为天”，作为后勤工作重点之一的食堂管理，怎样激活内部活力，完善竞争机制，提高劳动效率，更好地为师生服务，这是我们后勤管理人员孜孜以求的目标之一。为此，自我校食堂创建以来，我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

### 1、机构设置及人员管理

(1)学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

(2)伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，食堂管理领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(3) 建立健全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

## 2、食堂工作人员的身体

执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排。对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

## 3、抓文明礼貌的落实

我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

### (一) 严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学工作，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重重之重的工作——食堂管理工作更是直接影响学校工作的正常开展，为此，我们特制订了一些例的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

### 1、出勤制度

不随意更改作息时间。

### 2、劳动管理

(1) 和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂，违犯一次，扣除当事者当月奖金，情节严重者送司法机关依法追究刑事责任。

(2) 出售饭菜及其他食品一律不准收现金，违犯一次，收一罚十，并点名批评，情节严重者，劝其离岗。

(3) 职工内部来客就餐者，一律先买票后拿饭菜。

(4) 要节约水电，做到人走灯灭，水用即关，违犯一次，罚当事者2元。

(5) 按规定时间上交各种票证。如不按时上交，造成被盗或其它损失，按其金额处以2倍罚款。如发现私留或转卖票证发现一次，立即辞退。

(6) 月底结帐需要实事求是，不准隐瞒不报，若扣留票证或实物，发现一次，除追回票证或实物外，扣除当事者当月奖金。

(7) 专人负责锅炉房，按市技术质量监督局的要求定期进行检测。不得擅离岗位，不违规操作，否则，锅炉房所造成的一切责任事故均有当事人承担。

### 3、其它

(1) 炊事人员不准在伙食部喝酒、吃特殊饭。

(2) 不得违犯操作规程，无故损坏炊具。不得不经同意擅自把伙食部的物品外借。不得偷盗食堂各种食物、材料、票证、餐具等。违者根据情节轻重给予处分，直至劝其离岗。

#### (二) 加强卫生管理，增强忧患意识

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2、注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁

见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

6、设立卫生达标奖：认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。经学期评比合格者，给予奖励。

### (三) 严格检测与监督，创名牌效应

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因此而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

2、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8%(节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支)，以确保师生的伙食，凡对有意抬高菜价而在师生中造成恶劣影响的，将劝其离岗。

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重。

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。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。

但是，任何一项工作都有它有利的一面，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共同努力下，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、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。

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天x防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1. 建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

2. 在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3. 千方百计控制成本，降低饭菜价格

4. 膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5. 提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

### 食堂维修方案篇三

城市社区服务范围4.22平方公里，覆盖10各居民社区，户籍人口55470人。20xx年在市卫生局和云山街道的领导下，根据《浙江省城市社区卫生服务机构管理办法》和《兰溪市城市社区卫生服务机构(20xx-20xx)的设置规划》，在城区重新规划设置了五个社区卫生服务站(枣树黄湓永进社区卫生服务站、竹园黄龙洞社区卫生服务站、和平天福山社区卫生服务站、桃花坞云山社区卫生服务站、金钟岭社区卫生服务站)。社区卫生服务站采用了全市统一标志，整体环境简洁明亮、温馨、科室标志清晰，能较好的提供医疗保健、康复、计划免疫、健康教育等社区卫生服务。符合浙江省社区卫生服务站基本建设标准，得到居民普遍认可。五个社区卫生服务站由中心实行一体化管理，社区卫生服务站共有职工34人；其中执业医师16名，执业护士13名。

本中心领导高度重视，认真贯彻落实中央、省、金华市及兰溪市发展城市社区卫生服务的各项政策措施，不断加强内涵



建设，提升服务功能。

(一)今年本中心采取多种形式宣传、发放健康资料4千余份，通过多种渠道、多种形式的宣传，使社区干部、社区居民了解社区卫生服务机构的功能，认识到发展社区卫生服务的重要意义，并积极参与到发展社区卫生服务工作中来，同时组织社区卫生服务站中未取得全科医师和全科护士上岗证的医师和护士参加省级卫生行政部门认可的全科医学岗位培训。

(二)积极开展多种形式的健康教育，进社区举办健康教育讲座20期，印制发放健康教育读本5千余份，受到社区居民及广大群众普遍欢迎。

(三)为社区常住人口免费建立健康档案，建档率87.9%。责任医师采取电话询访、上门服务等多种形式。了解居民身体健康状况、居住情况、生活情况，给予健康指导，并针对不良健康行为等进行干预。

(四)开展计划生育技术服务工作，为居民提高计划生育咨询服务，在各社区卫生服务站都设立了避孕药具免费发放专柜，受到群众的好评。

(五)为社区居民提供安全、有效、价廉的基本医疗服务。7-12月份诊疗17558人次。并按照市委相关要求对社区居民特别是老年人、贫困人口、残疾人进行优惠及减免，半年累计减免医药费27万余元。

(六)中心及站均配备了急救设施和急救药品。同时还与市人民医院、市中医院及妇幼保健院建立了双向转诊协议，在就诊流程方面提供一切方便，将急救及疑难病人及时转送上级医院，并将康复者及时转回中心(站)。实现了小病在社区，大病上医院的目标。

目前我们存在的主要问题：

一是人才缺乏，由于待遇较差，没有编制，人才难进，培养的人才留不住，全员聘用制和有效的激励机制尚有待政策的支持和措施的完善。

二是政府投入不足，今年市财政投入本中心公共卫生经费仅50万元，远远不能满足社区公共卫生服务的需要。

三是群众尚未接受，这些都是制约社区卫生服务发展的主要问题。

要解决这些问题除了政府的重视，改革配套和群众的参与外。作为中心必须明确定位和目标。在明确定位和目标后，认真研究本社区卫生服务的主要需求，确定自己的市场范围，并根据需求完善服务功能，使群众确实得到实惠。同时根据自己的服务人群开展有效的宣传，塑造医院良好的公共形象。在中心内部要实行有效的激励机制，吸引人才和留住人才，为他们提供施展才华的舞台，充分发挥人才的潜力。

## 食堂维修方案篇四

新世纪的办学格局，给学校的后勤工作增加了难度，提出了更深层次的要求。众所周知，后勤工作繁乱复杂，且时刻体现着紧迫性和重要性，而且该项工作是服务性工作，直接影响到学校教育教学工作，所以我充分认识到，在新形势下，更应具有强烈的服务意识，服务到位，在工作上主动积极，不断创新。

如何使食堂工作有秩序地进行，那必须严格按照管理制度，让每个食堂工作人员，懂得《食品卫生法》，做到分工负责，责任到人，认真安排一天三餐，并特别注意清洁卫生工作，坚持洗菜间与洗涤间分开，生菜与熟菜分开，坚持食堂工作的拖、扫、冲、擦，认真消毒，从全方位考虑全体师生的健康。

在学生用膳上，根据学生的心理状态，中、晚餐灵活掌握，使每一位学生能吃上新鲜可口的饭菜。特别是冬季与夏季，在冬季时，为学生热菜、热饭，在夏季时，注重饭菜的卫生与新鲜并且全天提供热水，服务到位。

作为食堂工作人员的班长，要做好食堂的后勤保障工作，真正起到服务育人作用，必须自己以身作则，严以律己。我与全体工作人员一起，树立全心全意为学校师生服务的思想。在休息日，也时而到学校转一转，看一看，发现问题及时处理，并定时地向学校领导汇报后勤食堂工作情况。

我校与社会接触面较广，且与省、市校有一定联系，所以临时安排的招待次数频繁，这样势必增加不少工作量，我与食堂工作人员齐心协力及时周到地完成每一次招待工作。精心配置菜肴，做到热情服务，使用膳同志有宾至如归的感觉。

总之，我与食堂工作人员团结工作，和睦相处，严格要求，生活上互相关心，以积极的姿态去做这份长期持久而又艰辛的工作。当然，在今后工作中，我会不断探索工作套路，增强创新意识，为我校生存发展多做贡献。

## 食堂维修方案篇五

纠纷事件，大家认真、安全、无事故的做好每项工作。

大概无万人左右，其中包括本院职工就餐人数达1.5万人左右，住院病人就餐人数达3.5万左右。

大概290万左右，伙食支出大概270万左右，盈亏率为6.8%。

5. 付全年餐厨垃圾费4800元 6. 自付冬夏两季工作服费用11000元 7. 购和面机一台6500元8. 购验钞机两台5300元 9. 购商店收银机一台2500元10. 购售饭机一台3800元 11. 购各种餐具大概3万元左右 12. 全年给职工送生日蛋糕近3.5万元. 为

医院节约资金11万元左右，创造了利润增加了经济效益。

为了降低开支，可是工作人员加班加点维修了搅菜机、压面机、搅蛋机、送饭车、蒸箱，自做了货架、案板、切菜墩等厨具，节约了开支，降低了成本。

我们牢固树立对病人的服务理念“一切为病人服务，对待病人像对待亲人一样，服务热情、细致、周到。”送饭订饭到床头、微笑服务，加强职工以院兴我兴、院衰我耻的意识，不断提高职工的凝聚力和综合素质。

食堂采取了请进来、送出去的培训方法，对每个厨师进行了技术培训，不断提高厨师的烹调水平并挖掘个人潜力，让每个厨师献计献策拿出自己的特色菜，并给与奖励。这样做更多更好的增加了花色品种，并从各个方面入手勤俭节约、杜绝浪费、降低陈本、节资增效、严把质量关、保证提高饭菜质量，赢得了广大职工和患者的好评。

从质量管理到服务理念再到经营范围都比前期有很大的改善和提高，同比去年盈亏率在3.9%左右比去年增加了3%，为医院节省了经济开支，创造了利润。

本年在院领导的大力支持和职工的努力下，食堂顺利的完成了本年的各项工作，在今后的工作中听从领导的指挥，更好地完成各项工作和任务，搞好饮食的供应工作，满足职工和病人的需求，为医院多做贡献。