

最新厨师工作计划工厂食堂 厨师食堂工作计划(优质5篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！通过制定计划，我们可以更加有条理地进行工作和生活，提高效率和质量。下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

厨师工作计划工厂食堂 厨师食堂工作计划篇一

(2011年——2012年度第一学期)

回顾过去，工作总结如下：

一、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，***理论，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证幼儿园各项工作正常动转。

二、工作上，我担任幼儿园食堂厨师烹调工作。首先保证幼儿园师生饮食安全、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，提高自己的烹调技术，让全园教职工和小朋友们都能吃上香甜可口的饭菜。让教职工吃得满意，生活安心。保证按时开餐，平时我起早天黑就到幼儿园给师生们准备早餐。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受单位领导及其师生们的好评，保证了幼儿园工作的正常运转。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。以上就是我们厨师一年来的工作总结，有还做不到之处，还请校领导和各位老师批评指正。由于水平限制，还有很多内容没有表达出来，同时以上所述只是我们应该做的，离学校领导的要求还不够，我们会吸取教训，总结经验，在新的一年里，在校领导的正确指导下，进一步加强学校厨房厨师工作使每一项工作落到实处，做到防患未然，确保安全无事故。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

厨师工作计划工厂食堂 厨师食堂工作计划篇二

始终遵循学校总体工作思路，围绕“一个”中心：安全、稳定这个中心；做好“两个”服务：做好教育教学服务工作，做好师生生活服务工作；落实“三个”到位：认识到位、责任到位、措施到位。通过建设和加强后勤管理制度，建立良好的后勤管理秩序，挖掘后勤工作潜力，调动后勤工作的积极性，确保后勤服务工作更上一层楼。

二、工作要点

(一)抓好常规工作

1、加强队伍建设

(1)加强政治理论和业务素质的学习。通过学习政策法规，学习教育教学理论，提高管理人员自身素质；通过学习现代技术和先进管理经验，掌握一定技能，提高管理水平；通过加强思想政治教育，创优质服务，树立爱岗敬业、职业道德高尚的新形象；通过按时参加学校安排的各项学习，了解社会动态，了解学校工作中心和工作要求，为广大师生提供更优质的服务。

(2) 进一步健全后勤人员的岗位责任制，要从学校工作需要出发定岗、定责，使每一个人都明确自己的工作岗位和工作职责，做到事事有人管，事事有人干，事事有记录，事事有落实。

(3) 树立后勤为教学第一线服务的思想，进一步改进工作作风。要多思考、多学习、多听反映、多听意见。遇事能做的，随时处理，不拖拉，不当甩手先生。坚持多上门、多服务、服务好。

(4) 完善“每日巡视制度”，总务处安排人员对学校环境、绿化、卫生、安全、校舍维修、设备使用等进行每日巡视，并做好相关记录。对发现的问题及时做好处理和反馈。学校各部门、班级等提出的报修，要求在最短的时间内做好维修，并作好记录。

2、加强制度建设

(1) 本学期将对原有规章制度重新审查、充实、完善，使之真正起到激励约束和规范个人行为的作用，真正能用制度去管理人、教育人、评价人。

(2) 对各项工作都能做到有安排、有检查、有落实，及时总结经验，吸取教训，纠正偏差，不断提升后勤服务工作的档次和水平。

(3) 进一步完善校产管理制度，做到制度健全，职责明确，如有损耗及时维修，或予以添置。

(4) 完善物品采购制度，根据采购物品的价值大小，做好采购审批制度及物品的验收归库工作。

3、加强校园建设

(1) 切实加大对校园环境的管理力度，教育学生爱护校园的一草一木，积极开展美化校园的活动，重视花草树木的管理，确保校园净化、美化、绿化。

(2) 切实加强各功能教室、活动室的管理，充分发挥各功能教室、活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

4、加强财务管理

(1) 严禁乱收乱付，做到勤俭节约，压缩非教育开支，把有限的资金用于学校建设的刀口上。

(2) 坚持民主理财。

(3) 按规定收费，任何班级、个人不得擅自收费。

(4) 坚持一支笔、一本帐的原则，计划、合理使用经费。

(二) 抓好重点工作

1、重点抓好学校安全工作。

(1) 高度重视安全卫生防范工作，充分发挥全员管理的作用。完善应急预案制度和管理措施，实行主管领导责任制，各条线领导分块抓，全体教工共同参与的管理模式。

(2) 加强安全、卫生知识的宣传，增强师生的自我保护意识，促进良好行为、习惯的养成与内化，让安全与卫生的防范观念在师生的大脑中得到固化。

(3) 经常检查场地、设施和各处室中的电器、线路、装置、设备，发现问题及时解决隐患，切实做好防水、防盗、防触电及防其它意外事故的工作。

(4)协同德育处,加强学生候车、乘车的道路安全、和人身自我保护的教育和安全管理管理工作。

(5)认真负责地做好各项后勤(门卫、卫生保洁、食堂等)常规管理工作。

2、重点抓好校舍、校产管理工作。

(1)进一步完善学校校产管理制度,增强师生对校产的爱护意识。完善校产维修报修制度,由相关人员将报修单送到后勤处,以便及时安排;维修完毕,由报修人负责验收签字。

(2)加强对校产校具的管理,提高对各类设备的使用效率,做到妥善保管,合理使用,正常维护,每期期初要对校产校具、设备、图书进行盘点整理,责任到人。

(3)严格校产管理制度化、规范化,充分发挥教学器材和现代教学设备的作用,严禁乱拿、乱用、乱丢、乱放等不负责任的行为。

(4)切实加强活动室的管理,充分发挥活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

(5)加强用电、用水、办公耗材和日常检修管理,坚持勤俭节约,反对铺张浪费,努力为学校节约一滴水,一度电,一分钱。

(6)建立执行请购、审批、报销、领用制度,规范物流过程控制,强化行政仓库管理。

(7)倡导良好风气,爱护学校设施、设备,爱护花草、树木。

3、重点抓好食堂管理工作。

(1)定期组织食堂从业人员学习有关食品卫生的基础知识、基

本要求，《食堂卫生考核验收标准》，使每个职工知晓“法律法规”，了解“标准”，并对照日常工作认真落实，齐心协力提高服务工作质量。

(2) 依据食堂管理制度，加强食堂工作各环节的管理与监督。并根据实际情况不断健全食堂管理制度、规范各项操作程序。

(3) 加强检查监督和民主管理，经常到食堂检查服务态度，卫生情况、伙食的数量和质量、就餐情况、发现问题及时表扬先进，批评后进。

(4) 坚持勤俭节约的原则，严格把好采购关、物品进出口关，做到节粮、节水、节电、节油，精打细算，降低成本，提高伙食质量。

(5) 树立食品安全第一意识，严格把好食品卫生关，重视和加强饮食卫生工作台帐，采取安全防范措施，明确责任，做好防火、防盗、防毒工作，并要定时打扫，做好保洁工作。

(6) 认真积极听取师生意见反馈，努力根据实际情况尽量满足师生要求。做好学校后勤保障工作。

4、重点抓好校园硬件设施达标工作。

(1) 完成学校运动场标准化建设。

(2) 搞好学术报告厅的申报建设工作。

5、重点搞好学生奶的推广服务工作。

(1) 做好宣传发动，让家长、学生认识喝学生奶的重要性。

(2) 全方位做好学生奶的供奶服务工作。

三、工作措施：

(一)更新观念，增强服务意识

- 1、全体后勤人员必需树立师生利益、家长利益至上的服务观，把师生、家长的合理需求作为开展工作的出发点和归宿，想师生、家长所想，全心全意为师生和家长服务。
- 2、加大后勤工作的群众路线力度，动员、组织全校师生民主参与、民主管理、民主决策，参与后勤管理。

(二)精打细算，严格管理

- 1、依据教学需求，学校实际，本着精打细算的原则，制订有关项目经费预算，严格实行计划经费限额使用。
- 2、加强对网络通讯费、水电费、打印费等管理。
- 3、严格请购、审批、验收、入库、报销制度。

(三)物尽其用，发挥设备功能

- 1、为使学校现有校产校具发挥其最大效益，要鼓励、提倡师生们大胆地、经常地去使用，真正发挥设备的“育人”功能，做到物尽其用。
- 2、鼓励使用的同时，加强管理，对使用情况、设备情况以及借还手续都要实行严格登记，避免不必要的人为损坏、遗失等。
- 3、加大校产校舍的定期(期初、期中、期末)及日常的检查力度，严格执行校产保管奖罚和损坏赔偿制度。对期初发放的日常用品、班级用品、门窗、窗拉手、台凳等实行承包管理，做到谁损坏谁负责。

(四)加强协作，做好环境卫生工作

- 1、本学期继续加大校舍校产的检查、维修、保养，环境绿化等工作，力求为师生创造一个优雅的学习、工作环境。
- 2、扎扎实实地抓好卫生工作。对存在问题要及时指出，限时纠正。
- 3、协同德育处、教务处等部门，利用黑板报、晨会课、升旗仪式讲话等形式，向学生进行爱我校园、爱护公物的教育活动。

(五)长抓不懈，提高安全防患意识

- 1、加强校园巡视，对发现有安全隐患的校舍、建筑物、体育器材等作及时彻底的维修、排除。
- 2、加强校园食品安全管理，定期发布食品安全知识，加强校园食品卫生巡视检查力度，加强进货渠道的监管，确保卫生、安全。

四、工作计划

一月：1、学期末财产清理。

2、各种经费的收缴结账。

3、春节值班保卫。

4、工作总结。

5、小卖部招标。

6、学生奶的推广宣传。

二月：1、开学工作准备，学生安全教育。

- 2、制定本学期财务收支预算报告。
- 3、收费工作迎检。
- 4、门面续签合同。
- 5、供应学生奶。

三月：1、校园绿化带护理和补种。

- 2、出租门店费用收缴。
- 3、办理运动场建设、学术报告厅建设审批手续。
- 4、拐角楼屋面处理。

四月：1、职工安全知识教育。

- 2、固定资产账册整理。
- 3、学校安全工作自查。
- 4、消防设施安检。

五月：1、学生安全知识教育。

- 2、“五一”长假值班保卫。
- 3、水电设施安全检查。

六月：1、综合治理安全卫生工作半年自查。

- 2、期末财产清理。
- 3、半年工作总结。

4、暑假安全教育。

七月：1、设备设施维护。

2、运动场、学术报告厅建设。

3、假期值班保卫。

八月：暑期建设维修。

厨师工作计划工厂食堂 厨师食堂工作计划篇三

一、员工的思想方面

1、目前本部厨工没有思想波动。

2、对领导今年的二次涨工资大家都非常满意，促进了工人工作积性同时也稳定了员工的流失情况。

3、大部份员工认为自己的能力能得到充分的发挥认为这份工作都适合自己。

二、人员管理方面

1、进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高员工的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

2、今年对厨工做了多次调整，调整的原则是以老带新灵活运用，以提高对厨工技能为准。

三、菜肴质量方面

采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、打荷把关、服务员把关，一关发现有问題，都

有退回的权力。否则都得承担相应的责任制定菜品的操作流程与投料标准并执行。

四、成本方面

首先掌握库存执行先进先出的原则。

在菜品设计上要让宾客满意经济实惠做到物尽所值。

五、在食品卫生安全、消防安全方面

1、严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

2、严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

六、厨房存在的问题

1、厨房地沟不锈钢防护架部份老化需要更换，虽是小细节问题时间久了恐出事故。

2、男生宿舍漏雨需要做防水。

3、厨房门把手大部分已损坏全部需要更换

4、部分员工基础差接收能力差，给工作带来一定的压力。

七、接待了四次大型会议

中餐每月接待200桌左右的宾客。

八、xx年的设想与工作安排

我们团队要在xx年的基础上继续加强经营管理，质量

卫生控制和成本控制，同时改进自己的工作思路，考查新的菜品加快菜肴的创新。在技能上强化培训以增加团队的战斗力。

明年的工作计划：

1、库存商品尽可能在进场前用完，先用完，避免过度变质和过期。

2、在不影响菜品口感的情况下，减少油脂的用量，使菜品更加清爽，降低成本。

3、尽量充分利用原材料。在开发菜品的基础上，各部门边角料相辅相成，互相利用。

2、能源：禁止长流水，定时开启风扇，工作不忙时集中处理时间，尽可能节约能源。

与去年同期相比，节气2万元，节电2万元，节水3000元，营业收入多150万。

3、安全：严格执行《食品安全法，消防法》，切实做好食品卫生安全工作，做好食品加工的各个环节，正确使用和登记食品添加剂，禁止使用三非和过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持生熟冰箱分开，加盖加膜。标签上明确注明特殊情况下已经相关行政管理部门验收合格。坚持公司的原则——成立以厨师、经理、部门负责人为主导的自检小组，每天对厨房食品卫生、消防、员工gfd进行检查和跟踪。做得好的和做得不好的部门和个人应该得到相应的惩罚和奖励。并且每月评比、张贴、宣传都与浮动挂钩。增加员工生产、个人安全培训及相关教育，并正确引导；在消防方面，定期培训并聘请专业人士讲解和实践，让员工做到全民消防。

4、菜品：菜品是企业的生命力。感谢公司对我的关心——还有我的个人培训，我出去做了很多检查，让我对菜品有了更多的了解，提升了自己。——始终坚持菜品如人品的原则，灌输员工认真做好每一道菜。作为厨师，严格控制菜品质量，定期对所有员工进行培训，对差的部门和个人分别进行培训和指导。时刻以身作则，坚持每天亲自下厨，带动员工，提高对产品的责任感。每月定期推出新菜品，稳定客户，吸引更多客户，提高更多效益。厨房认真听取前厅的意见和顾客反馈的意见。总结日常生产问题，并在日常会议中及时改进，以促进菜肴的稳定性和适口性。严格执行公司的退餐制度和程序，尽量减少不必要的退餐，让客人开心满意。

根据上半年的工作，下半年的工作计划如下：

1、牢记集团公司，配合前厅部经理特别注意，做好自我管理。

2、努力带领你的团队在菜品上努力，说没有永恒的特色，只有不断的创新，努力用老菜品吸引新客户，用新菜品吸引回头客。

加强食品卫生安全监督管理，强化食品添加剂五大专业管理，强化部门责任制，进一步提高员工的节约意识，力争下半年创造更好的经济效益。

厨师工作计划工厂食堂 厨师食堂工作计划篇四

首先，领导层重视并认可它的存在

1. 成立领导小组

自学校食堂开业以来，学校组织了一支强大的团队，以校长为组长，分管副校长为副组长，学校工会主席、后勤

领导和家长委员会为管理领导小组成员，围绕食堂和食品卫生安全的规范化管理，实现目标、计划、重点和措施，落实各级责任。

2. 食堂工作是重中之重

人以食为天，食以生为本，以人为本，健康第一，让学生吃得营养健康安全为宗旨，是学校食堂管理的重中之重。我们学校近700名师生在食堂吃饭。食堂服务质量直接关系到师生的生活质量和健康，关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及千家万户。因此，我校十分重视食堂的食品卫生管理，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的理念，实行全方位管理，强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们不断探索食堂管理，建立了科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

二、建立健全管理制度，加强食堂用餐管理

1、完善规章制度

健全的规章制度是实施科学管理的基础。食堂管理严格执行《^v^食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规。在此基础上，学校制定了《xx学校学校食堂食品安全责任制度》、《xx学校学校食堂卫生检查制度》、《xx学校学校食堂卫生检查制度》、《xx学校食物中毒应急处理制度》、《xx学校食品卫生安全管理制度》等一系列规章制度，建立健全了各岗位的职责和岗位，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生、个人卫生做了详细的规定，使食品卫生管理有章可循，有章可循。

2. 加强过程管理

第一个层次是把商品采购好。我们食堂的主要原辅材

料采用定点、合同制采购。合同中有明确的质量要求，有供应商身份证复印件，详细的家庭住址和联系方式。每天由管理员、厨师、库管员负责检查。(生产日期、合格证、质检报告、包装情况、供货情况)遇“五一”、“十一”等大节假日，节假日前的剩余食材应全部更换；食堂采购一定要登记验收，进货要登记。建立了三人签名制度和购物凭证及票证制度。

二是严格按照操作规程进行处理。蔬菜每天应浸泡在水中半小时以上，以去除残留的农药或蔬菜昆虫。油在加工过程中不应重复使用。加工贮存场所无关人员不得进出，食品样品应保存。

3. 建立监督机制

为了加强食堂的食品卫生监督，成立了食堂管理组织和领导小组，负责食堂的日常管理、检查、监督、品尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作进行抽查，也对师生进行文明测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师和学生，对学校食堂全方位的管理起到了积极的监督作用。

第一，将食物分餐，严格遵守食品卫生安全要求，做到“三防”：

防止食物发酸、腐烂、变质、污染食物，一经发现，严肃处理。

第二，为防止他人中毒，在食品卫生管理中，食堂管理者有效监督各个环节，禁止非操作人员进入食堂，从时间和空间上拒绝中毒事件。

为防止疾病的流行和感染，坚持每餐餐具的特殊操作，采用物理消毒，做好餐具清洗工作，防止交叉污染。定期杀灭苍蝇、蚊子、蟑螂、老鼠，切断传染源，保障师生健康。

第三，提高员工素质，树立服务意识

1、严格的用工制度

食堂员工与学校签订了聘用合同，明确了双方的权利和义务工资等。学校在选聘员工时，注重思想政治素质、专业技术能力和职业责任，形成了具有凝聚力和创造力的食堂餐饮员工队伍。

2. 加强培训，提高员工素质

员工上岗前必须接受岗前培训，学习相关法律法规和学校食堂规章制度，提高员工的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理会议，食堂员工每月独立学习三小时以上，并进行定期考核。考试不及格的人不得上岗。建议通过岗前培训和加强学习，对新员工进行个人健康检查，不经体检不能上岗，不经体检坚决禁止上岗，不穿工作服坚决禁止上岗，建立个人档案。

厨师工作计划工厂食堂 厨师食堂工作计划篇五

厨师长主要职责是：

一、协助食堂主任做好食堂厨房管理工作，重点抓好伙食质量。

二、负责制定本食堂主、副食品原材料需求计划，对购进的原材料质量、数量认真检查验收，严禁腐烂变质和无有效证件的原料入库和进入加工、销售环节，杜绝食物中毒事故。

三、认真抓好加工、烹饪、销售全过程的管理，按照菜谱安排好主、副食品的加工和调制，掌握好调味品的用量，严格把好饭菜质量关。

四、根据食堂实际和师生口味需求，经常组织厨师们在岗培训，研究和提高烹饪技术，改善饭菜质量。

五、加强生产调度，科学合理安排人员，按时组织开饭，保证开饭时间，做到现炒现卖，按顿分批次制作，确保热饭、热菜供应。

六、规范操作，配菜合理，加强对加工工序的流程管理，确保饭菜可口，让就餐者满意。

七、完成领导交办的其他工作。