

# 餐饮工作方案 县餐饮业专项整治的工作方案(通用5篇)

为保证事情或工作高起点、高质量、高水平开展，常常需要提前准备一份具体、详细、针对性强的方案，方案是书面计划，是具体行动实施办法细则，步骤等。我们应该重视方案的制定和执行，不断提升方案制定的能力和水平，以更好地应对未来的挑战和机遇。以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 餐饮工作方案篇一

为认真贯彻实施《食品安全法》，保障广大师生的饮食安全，根据国家食品药品监督管理局与教育部联合下发的《关于进一步加强学校食堂食品安全工作的意见》（国食药监食〔xx〕160号）、《关于深入开展学校食堂食品安全专项整治工作的通知》（国食药监食〔xx〕193号）和河北省《关于开展春季学校食堂食品安全专项检查的通知》（冀食药监食〔20xx〕51号），市药监局及市教育局联合下发的《关于印发xx市20xx年学校（托幼机构）食堂餐饮食品安全专项整治工作方案的通知》要求，结合我县实际，制定本工作方案。

xx县辖区内的所有职业学校、中、小学和托幼机构食堂（以下简称学校食堂）。

通过对我县学校食堂食品安全整治，进一步明确学校校长为第一责任人的'食堂食品安全责任制，配备专职食品安全管理人员，建立健全食品安全管理制度，增强学校食堂食品安全意识，落实食品安全管理责任，提高食品安全设施配置水平，规范食堂加工制作行为，从源头上预防食物中毒事件发生，使学校食堂食品安全水平得到显著提高。

（一）学校食堂食品安全制度建立情况。认真核查学校食堂

组织制度是否健全，是否建立校长（负责人）负责制，是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理中，学校对托管食堂、承包食堂、供餐单位是否有准入制度，对食堂是否有管理方面的规定和要求。

（二）餐饮服务许可证持有情况。认真核查学校食堂餐饮服务许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题；对新开办的食堂，要严格按照《餐饮服务许可管理办法》规定办理许可，对设计布局不合理、设施设备不具备、食品安全管理制度不健全、食品安全管理人员配置不到位、不具备相应条件的学校食堂，一律不发《餐饮服务许可证》；对因许可条件发生变化，未及时办理变更、延续、补发或注销手续的，责令其及时办理；对未经许可从事餐饮经营的，严格依法进行查处。

（三）食品原料采购索证索票情况。认真核查学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否严格索证索票，货证票是否相符，是否建立进货验收台账，食品仓储是否符合要求，有无过期食品，使用的食用油是否符合《xx市餐饮服务单位食用油管理规定》要求。大众食品采购是否相对定点，有无采购协议。重点检查有无来源不明的禽畜肉制品、火锅底料、散装调味品、一次性餐盒和筷子等。

（四）督促学校食堂严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》。重点检查是否违规加工制作冷荤凉菜、违规加工制作豆角（四季豆）；严禁各类学校食堂采购、贮存使用亚硝酸盐。

（五）加工场所及过程卫生情况。认真核查学校食堂内外环境是否定期整洁，是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施；通风和排气是否良好，食品加工过程能否做到标识明确，分开使用，定位存放，避免交叉污染；加工场所各功能间是否齐全；食品加工过程能否烧熟煮透，学生餐菜谱设置能否避免风险菜，是否按规定留样，

是否具有留样设备，留样设备是否正常运转，能否保持冷藏设施定期清理；是否配备有效消毒设施和保洁设施；卫生清扫工具是否有专用存放场所。

（六）从业人员个人卫生情况。从业人员是否持有有效健康合格证明；是否明白应知应会岗位卫生知识；工作时是否穿有洁净的工作衣帽；是否留有长指甲、戴首饰；是否患有有碍食品安全疾病从事直接入口食品工作等。

（七）食品添加剂使用情况。认真核查食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，使用品种和用量是否符合gb2760《食品添加剂使用卫生标准》，是否达到“五专”（专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账）要求。

本次专项整治从20xx年4月至6月底，具体时间安排如下：

#### （一）自查阶段（4月—4月底）

各级各类学校要认真进行自查，要按照整治方案要求，从学校食品安全管理、餐饮服务许可证、索证索票管理、加工制作卫生、健康证明、使用食品添加剂等六个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行整改。

#### （二）整改阶段（5月—5月底）

教育局主管股室、食品药品监督管理局食化所要对各类学校自查工作进行检查和指导，监督整改突出问题，落实整改措施。对存在发生过食品安全隐患的学校，要进行重点检查。

#### （三）检查阶段（6月—6月底）

县食品药品监督管理局和教育局将组成联合检查组，对各有关学校整治情况进行抽查。

（一）加强组织领导，确保工作落实。教育局、食品药品监督管理局要高度重视食堂食品安全工作，加强组织领导，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管有机结合，把学校食堂食品安全摆在更加突出的位置。坚持标本兼治、着力治本，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

（二）建立长效机制，巩固整治效果。食品药品监督管理局食化所、教育局各有关股室要密切配合，要根据本次整治的要求，全面推进餐饮服务食品安全量化分级管理，年底前全部完成学校食堂量化等级评定工作，使学校食堂从采购、加工、个人卫生到食品销售提高到一个新台阶。

（三）开展教育培训，提高安全意识。教育局主管股室、食品药品监督管理局食化所，要加强对学校食堂食品安全培训，认真组织学习《食品安全法》等法律法规和餐饮服务食品安全常识，督促学校切实落实餐饮服务第一责任人责任，建立健全各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

（四）加强检查督导，严查违法行为。食品药品监督管理局食化所、教育局主管股室要严格按照《食品安全法》等相关法律法规的规定，将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患，积极指导学校不断完善学校食品安全事故应急预案，提高防控水平及应对能力。严厉查处食堂违法违规行爲；对性质恶劣、后果严重的案件，要加大处罚力度；涉嫌犯罪的，及时移送司法机关。认真开展全面排查。各监督员要按照监管区域，组织对辖区各类学校食堂（尤其是农村学校食堂和承包食堂）进行全面排查，认真查找薄弱环节，及时采取有效措施，堵塞管理漏洞。要全面落实网格化管理责任，确保整治工作抓实抓细，抓出成效。

（五）做好检查总结，及时上报信息。各学校于4月底将报送到县食品药品监督管理局食品稽查股。

## 餐饮工作方案篇二

2017

□

10

号)文件精神,结合我县实际,我局决定从

6

月起至

10

月在全县范围内开展为期五个月的餐饮具消毒专项整治,特制定以下工作方案。

通过集中整治,促进全县餐饮单位能够严格按照消毒规范和程序做好餐饮具消毒工作,加大对餐饮服务单位餐饮具的快检、监督抽检力度,加大执法力度,严厉惩处采购和使用不合格餐饮具,依法打击餐饮具不消毒或流于形式、消毒不符合规范等行为,解决人民群众关心的餐饮业餐具消毒问题,完善监管机制,防止食源性传染病的传播和有害因素对人体的危害。

借助全国文明城市、食品安全城市创建活动,按照《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规和规范要求,对全县的餐饮单位进行一次全面的监督检查。以酒店、宾馆、餐厅等餐饮服务单位尤其以中、小型餐饮单位、学校食堂的餐饮具采购使用、清洗消毒情况为重点,重点检查餐饮具清洗消毒制度的建立情况、消毒和保洁设施的运行情况、餐饮具消毒方法、流程等是否符合规范要求,消毒人员的食

品安全知识培训情况以及餐饮具消毒效果等情况。

为了加强餐饮服务环节餐饮具消毒专项整治工作，我局决定成立专项整治领导小组。具体成员如下：

组

长：梁

彪

局长

副组长：黄

健

副局长

连信奇

食品安全总监

成

员：吕

剑

杨敏芳

张铭浩

各乡镇所所长

领导小组下设办公室，办公室设在县食品餐饮监管股，办公室主任由杨敏芳同志兼任，领导小组负责专项整治的组织实施和统一协调，切实开展好餐饮具消毒专项整治工作。

专项整治行动时间为

2017

年

6

月

18

日至

2017

年

11

月

25

日。

。各乡镇所要结合辖区实际情况，大力宣传贯彻《食品安全法》等法律法规，对餐饮具专项整治提出具体要求，增强餐饮单位对餐饮消费安全和餐饮具消毒工作重要性的认识，提高管理相对人自觉遵守有关法律法规和工作规范的意识；组

织和指导餐饮单位全面开展自查工作，督促辖区内的餐饮单位依照附件

1

进行积极进行整改，确保专项整治顺利实施。

。对辖区内的餐饮服务单位开展全面的监督检查、指导和规范，对采购和使用集中式消毒餐具、一次性餐具的，应严格检查是否落实采购索证索票、验收台账制度

对使用自洗餐具的，应严格检查是否制定清洗消毒制度及程序，是否严格落实清洗消毒制度，清洗消毒和保洁设施是否正常运行，餐饮单位是否建立食品安全知识培训计划并定期开展培训，从业人员是否掌握基本的清洗消毒知识，是否对餐具消毒情况进行记录等。

在专项整治工作中，全县计划开展餐具现场快速检测任务为

420

份

(

餐具抽检分配表详见附件

2)

3

日前依照附件



3

□

4

□

5

连续两期快速检测结果为阳性的，要对该企业的餐饮具马上进行送检，送检结果不合格的，必须按照《食品安全法》相关法律法规严肃查处。

。专项整治结束后，请各乡镇所于

11

月

5

日前将附件

6

和专项工作总结上报县局食品餐饮监管股，以便及时汇总。县局将适时对工作开展情况进行督导检查。

。各乡镇所要高度重视此次整治工作，务求全县步调一致，所长负总责，明确片区网格化监管责任，结合各辖区实际情况，严格实行目标责任制和责任追究制，确保此项整治工作抓紧抓好，抓出成效。 。各乡镇所要根据方案附件

的内容，一方面要加强对餐饮具清洗消毒的技术指导，强化日常监督管理；另一方面要加强快检和抽样监测工作，加大违法案件的查处力度。按照相关法律、法规和规范的要求，开展消毒后餐饮具抽样工作。对于使用集中式消毒餐具的，我们要重点检查消毒餐具的索证情况、采购和台帐记录，对不能提供消毒效果检验报告的单位，应进行餐饮具抽检。对未经卫生行政部门审查批准的、不符合卫生标准的餐饮具予以没收，并责成餐饮单位禁止使用，并依法给予行政处罚。同时要加大对餐饮业餐饮具消毒的许可审查力度，提高准入门槛。依据规范的有关要求，大型餐饮单位必须设立专用餐饮具洗消间，中型餐饮单位应有专用洗消场所，小型餐饮单位应设置专用的餐饮具清洗消毒水池，清洗消毒设施的大小和数量应能满足需要，保证餐饮具洗涤、消毒、保洁等各项卫生措施落实到位。对大中型餐饮单位，我们积极推广提倡其使用蒸汽消毒柜、洗碗机或远红外消毒等热力消毒方法，对于小型餐饮单位，重点规范其餐饮具消毒方法和程序，督促消毒设施的正常运转和使用；对因条件限制不具备餐饮具清洗、消毒和保洁条件的餐饮单位，如一些大排挡、小吃店、早餐店等采取使用集中式消毒餐具的措施和办法，对不合格的集中式消毒餐具要及时通报当地卫生行政部门，从而解决小型餐饮单位餐饮具低合格率的问题。

。各乡镇所要充分利用新闻媒体，大力宣传餐饮具消毒的重要性，提高群众的防范意识和能力；要在餐饮业建立诚信经营的理念，及时公布、曝光典型违法案例及经监测不合格的餐饮单位，公布举报电话，欢迎广大市民就餐饮单位消毒设施非正常运转、

“一盆水”洗涤餐具、餐饮具不消毒、不规范的行为进行举报投诉，充分发挥社会监督的作用，从而为广大人民群众营造安全的就餐环境。

联

系

人：杨敏芳

联系电话：

7850578

联系邮箱：

spcyg7850578@

## 餐饮工作方案篇三

今年以来，区政务服务中心在区委、区\*的领导和关心下，在区直各部门的支持和配合下，在全体工作人员共同努力下，坚持以党的\*精神为指导，认真贯彻落实科学发展观。紧紧围绕区委、区\*的中心工作，理清思路，突出重点，服务大局，各项工作进展顺利。现将中心20xx年工作开展情况汇报如下：

### 优化窗口服务

坚持优质服务，以群众满意为先，引领全体窗口工作人员积极打造优质服务品牌，争当优秀服务标兵；持续推行“五个一”服务，营造温馨亲切的服务环境，即：“一张笑脸相迎、一声你好问候、一把椅子让座、一杯清茶解渴、一个满意答复”。我中心共为群众和企业提供咨询、引导等各类服务400余人次，满意率达100%。

### 加强政务公开

# 推进基层政务服务体系标准化建设

## 建设社会服务管理信息化\*台

### 餐饮工作方案篇四

时光荏苒□20xx年即将结束，新的一年就要到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务!为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

#### 一 关于门店和公司

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20xx年2月底做好上市所有的准备工作，培训好厨师团队。
- 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。
- 5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及

时相应的调整

## 二 关于xx店

1, 通过对一些和路店地理位置, 周边主要消费群体, 经营模式大概一致的店的考察, 根据营运部领导给出的大致方针, 结合我们的实际情况, 在一月中旬将完成整个菜单的组成, 包括午市套餐的搭配, 到时候上报公司领导审核!

3, 菜单确定后, 完成菜单所有菜品的标准化和规范化, 并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训!

6, 在10月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战, 我决心再接再厉, 努力打开一个工作新局面。

## 餐饮工作方案篇五

为实现争创国家卫生城区目标, 按照《区创建国家卫生城区三年规划》要求, 结合我区实际, 现制定创建国家卫生城区餐饮业卫生专项整治战役实施方案。

围绕我区关于创建国家卫生城区的总体目标, 严格按照《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业管理办法》、《国家卫生城市标准》和《食品卫生监督量化分级管理指南(版)》, 精心组织、广泛发动、从严治理, 高起点、高质量、高标准地推进创建工作全面开展, 确保我区餐饮业卫生全面达到创建国家卫生城区的各项指标要求。

年12月底前全区餐饮业卫生管理工作全面达到“创建国家卫生城市标准”, 通过国家验收。

按照《食品卫生许可证管理办法》、《餐饮业食品索证管理规定》、《食品卫生监督量化分级管理指南(版)》和《餐饮

业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定，对餐饮单位组织专项卫生监督检查。重点内容包括：

（一）继续严厉查处无证经营行为，规范小餐饮单位的卫生监督管理。

（二）进一步落实餐饮业食品索证管理规定，落实食品采购、索证、台账和验收制度，加强针对餐饮单位未按要求索证索票和建立台账的产品进行重点抽检，严厉查处采购和使用不符合卫生要求原料的行为。

（三）通过推行量化分级管理制度的实施，进一步完善企业信用等级分类管理和质量安全承诺制度、卫生监督公示制度等相关制度，不断加强诚信体系建设，促进餐饮单位自律行为。

（四）严肃查处监督检查中发现的违法行为，对典型案例和大要案及时曝光，提高查处力度，增强餐饮单位依法经营的自觉性，更好地保障食品安全。

（五）加强和改进对学校和建筑工地食堂卫生监管，提高食堂和集体用餐供应单位的卫生规范化。

（六）大力开展爱国卫生工作，餐饮单位要保持内外环境整洁，有除“四害”防范措施和消杀记录。

（一）区卫生行政部门和有关单位要于7月20日至9月10日，组织开展对辖区餐饮单位的集中专项监督检查工作。在专项监督检查中，现场检查可参考《餐饮业专项监督检查现场检查表》的内容进行。区领导小组将组织对全区开展专项监督检查工作进行指导、培训和督查。

（二）专项监督检查过程中要积极组织向社会宣传，扩大专项监督检查的影响和效果，媒体跟踪报道。

（三）检查组要重点对落后的地区和餐饮条件较差的单位进行专项监督检查。地区应括城区和农村；检查的对象包括餐饮单位、学校和其他集体用餐配送单位, 监督检查覆盖面要达到100%。

（四）全面实施餐饮业食品卫生量化分级管理工程，每个餐饮单位都要建立量化分级管理档案，办证超过一年的卫生许可证要有量化分级标识。餐饮单位要建立量化分级管理档案，内容包括食品卫生监督量化表、评价表、卫生监督信息报告卡、卫生监督意见书，现场检查笔录、检查表等。

（五）区卫生监督所每月按《餐饮业专项监督检查情况汇总表》的要求汇总数据信息并向主管部门上报工作总结（含电子版）。