

厨房工作计划好(汇总9篇)

计划是人们为了实现特定目标而制定的一系列行动步骤和时间安排。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？这里给大家分享一些最新的计划书范文，方便大家学习。

厨房工作计划好篇一

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在2014年5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__店

- 1，通过对一些和__x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。

厨房工作计划好篇二

民以食为天, 食以洁为本, 卫生管理是餐饮企业管理工作中一项经常性的非抓不可的工作, 对于促进企业的经济效益和提高企业的信誉、知名度, 有着不可低估的作用, 为此, 特制订本计划。

一、建立卫生组织机构。酒店派出一名重要负责人主持、主管卫生工作(建成立卫生保洁部)并设置卫生专干(兼)对卫生工作实行全方位管理。每个部门推选几名兼职卫生监督员。定期进行卫生检查。(生产制作间由主管每天安排清洁卫生工作, 并设立四名专职环境卫生工作人员, 负责随时清扫制作间地面卫生。兼职卫生临督员负责检查, 督促每天卫生工作)。

二、层层签订卫生工作责任状。卫生工作实行目标管理方式。每年年底, 由主管领导与公司各部门主管与主管领导签定第二年的卫生工作责任状, 按责任状的规定条款验收检查, 奖罚兑现。突击检查及例行检查中, 如发现哪个环节, 哪个班组出了问题, 直接追究当事人的责任, 由主管领导提出处理及整改意见, 由班组主管执行。

三、环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。

1、地面、天棚整洁、无垃圾、脏物。

2、墙壁洁净, 坚持“五无”既无污物、无蛛网、无积尘、无乱张贴、无乱刻划。

3、制作间各种主、配料陈列有序, 不同的餐具有固定的摆

放位置，制作人员不混用佐料、器具，颠三倒四影响卫生。

4、墙角保持清洁，列杂物、无乱堆码，对于临时的堆放应及时干净地清扫。

5、垃圾应倒在专用的垃圾箱(桶)内。

6、为保证下水管道畅通，如遇堵塞应立即通过主管部门和领导负责处理。

四、食品卫生严格按照《食品卫生法》及卫生“五四”制的要求执行，杜绝中毒事故发生，对人们的身体健康负责。

1、严格坚持“四隔离”制度，即生与熟，()成品与半成品，食品与杂物，药物，零售食品应使用食品夹，严防中毒事件发生。

五、加强个人卫生管理，督促员工搞好自身卫生。

1、酒店生产经营的第一线制作员和服务员须持证上岗，“健康证”、“卫生培训证”并每年进行体格检查。

2、患有传染性疾病者，须经治疗后持医院及卫生部门的健康证方能重新报到上班。

3、制作员必须穿戴好工作服(帽)上班，上岗操作过程中，不准穿拖鞋、过高的高跟鞋，不准穿短裤或超短裙，不准穿背心或袒胸露背的衣服，不准抽烟、嚼槟榔，吃瓜子等食品，不准留长发或蓄胡须，不准戴戒指或涂指甲油。

六、凡违反上述条款者，严格按照《员工奖条例》有关规定从严处罚。

厨房工作计划好篇三

一楼的出品主要以“快”为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以“稳住一楼”为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。

计划在20xx年的三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在xx良好社会形象，从而争取更多的客源。

二、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品[]20xx年我们将紧紧围绕酒店“情满xx[]舒适家园”这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。一楼的服务仍然以“快”、“准”、“灵”为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。

二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。

三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出“情”字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的时机认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

三、降低开支，节约成本，争取最大的利润空间。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。

不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力来实现部门更多的利润。

新的一年，新的目标，我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的成绩。

一：菜品质量的管理

1: 内在的质量: 对于从中央厨房输送到湖东店的每种调料及肉类要细心检查肉类质量和调料的味道和日期, 定要先进先用, 有问题需及时和中央厨房沟通。

2: 外在的质量: 严把每道菜品的质量, 对于每一道上到客人面前的菜做到尽善, 尽美, 对菜品的搭配, 份量, 温度以及盘边卫生严守把关, 尽量避免菜品内出现异物, 杂物! 肉类的摆法及花纹搭配使用, 严禁肉上带冰带水与变死色的肉品! 菜品出现问题, 应正确对待和重视, 以及及时找出原因, 需对制作人员提高对于菜品质量的意识, 不断提升菜品的质量。

二: 制作产品的. 出菜顺序

2: 因我店主打经营烤肉类, 必须要让每一位客人吃到好吃特色的烤肉, 而不窜味, 肉部应必须按照前厅烤肉顺序出菜, 保证肉的口感和质量。

3: 中午营业时间段类, 主食类较多, 汤部对于出菜的速度应在提升, 特殊情况高峰期阶段由我来进入厨房制作产品, 及时的让客人在相对的时间内用餐。

三: 成本控制

1: 从食材的保存上入手, 合理计算每天的用量和预估第二天进货采购的数量, 通过一菜一表来规范的控制使用食材的多少, 让每个厨师养成一个成本意识, 不浪费是最大的控制和节约成本, 对原材料和边角料的合理使用, 做到物尽其用! 需注意象茼蒿, 生菜和豆腐之类保鲜期不是很长的食材定要做到先进先用!

2: 严格监督肉部师傅剔肉的技术及培训。有效的提高每一样肉的成品率

四: 厨房卫生以及个人卫生管理

1: 定期清扫各部门区域卫生, 及死角, 墙角, 保证无异味。无油迹

2: 工作结束后工具用具, 工作台面, 地面清理干净。

3: 每日例会需检查每位厨房人员的个人卫生, 如头发, 胡子, 指甲, 工装, 进入厨房必须做到工装鞋帽子整洁!

五: 能源节约

1: 对每天用的水, 电, 天然气的使用严格合理使用, 对每个厨师加强能源节约的意识, 定做到人走水关, 菜走煤气关, 无菜排风关!!

六: 设备及道具的保养

1: 定期维护保养工作主要以部门的使用, 操作人员为主来执行, 有问题需及时报修, 以不断提高部门对设备的安全正常使用!如各部门冰箱, 排风, 葱丝机必须一周一次彻底清洗!

2: 刀具是每个厨师必不可少的伙伴, 合理的保养刀具, 可以有效的提高厨师的工作效率和速度, 延长刀的寿命经常磨刀: 锋利的刀比钝刀更安全, 锋利的刀切东西时, 用的力气小, 不容易打滑, 手也不容易累!

七: 严格遵守和执行厨房及店里的规章制度

厨房工作计划好篇四

菜品质量: 菜肴质量是厨房得以生存发展的焦点竞争力。我严把质量关, 对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序, 做菜时标准, 每道菜的色、香、味、型力求稳定; 还不断听取前厅员工意见及宾客反馈, 总结每日出品问题, 并在每日例会中改进。

在朱师傅的带领下及厨房同事的配合下，完成了大型宴会标准菜单的制作，从而有效的保证了大型宴会菜品的质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大，口味家常的特点来迎合市场。施行专菜专人制作，菜品分配到人、责任分配到人，从而增加了员工的责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿，从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑，保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏的一张名片。

在大型宴会期间我本人将进行全程监控，把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人，从原料加工到最后都有责任人负责。

成本控制方面:在保证菜肴质量的前提下,降低成本,让利顾客。我也总结出一套降低成本的方法。如:库存状态,坚决“先进先出”原则,把存货较长的原料尽快销售出去,向“零”库存靠拢;研究制造无成本菜品,把主菜的剩余废弃原料做成托式菜品,以降低成本;还让每位员工都知道所用原料的单价,学会估算原料的成本,就把成本控制到每个员工身上,使所有厨房员工都养成节约意识,从而效益最大化。

每日听取前台意见和宾客及质检部意见，在每天厨房例会中，拿出来解决，坚决执行酒店的各项规章制度，不徇私情。

在四月份的时候酒店给我一次出外北京学习的机会，通过这次学习认识到自己在管理工作上，与国内知名酒店餐饮同行还存在差距，在今后的的工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进的管理经验、优秀菜品，从而来提升自身的管理水平及烹饪技术。

在菜品创新方面我们集思广益，聚集大家的力量，师傅级每月每人最少出两道新菜品。我本人将做好新菜品创新工作平台支持，让员工能够充分的展现自己，从而为酒店在菜品竞争方面提供源泉。同时出现了许多优秀菜品例如;弘润招牌鸡、

毛纸烧饼、萝卜丝饼、德式蒜香虾、蟹肉烧粉皮等，赢得了许多客人的好评。

卫生方面:严格按照《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作,把握好食品加工的各个环节。按规定,划分每个员工各自的卫生区域，不留死角卫生。规定食品原料分类存放,生熟分开、素荤分开。把工作做到每个细节，从而有效地防止防止顾客食物中毒事件发生,避免不必要的事故发生。

6、安全

安全方面;做到了全年没有食物中毒事件发生、没有任何安全隐患、没有较大工伤事故。在消防知识方面做到人人会背，会使用灭火器材。懂得四个能力、三会三化、会报警程序、数值酒店和工作区域疏散通道位置、数量和方向及酒店灭火器种类。

感谢张总、朱师傅对我的信任及大力支持，让我在20xx厨房工作中画上了完美的句号。

综上所述,在本年度,厨房团队的不断努力,在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质、食品安全等都有较好的成绩。我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

20xx年工作计划:

与前台沟通问题一直以来都是厨房的难题[]20xx年将加大厨师素质提升,沟通能力,将出台关于与前台合作制度,例如;菜品估清规定、协调会、意见反馈制度等,从而有效避免沟通不畅带来诸多的问题。并加强团队意识培训,让后厨员工知道只有和前台员工通力配合,才能使我们的菜品画上最完美的句号,才能让酒店产生最高的经济效益。

菜品永远是厨师的生存基本,也是每一个职业厨师的追求,

实现自我价值的一条通道。在创新菜方面我们眼看国际餐饮高手例如米其林三星餐厅的大厨等，手艺向国内餐饮巨头看齐例如大董意境菜、俏江南、大蓉和等，力争酒店在菜品研发方面具有核心优势。

三楼进行装修，从而增添酒店餐饮整体竞争力度。厨部将做好工作计划部署，人员增加湘菜、粤菜、川菜进而补充菜品多元化需求，来满足不同口味的客人。厨部已经建立优秀菜品存档工作，随时可以保证菜品更新工作。

加大员工培训力度，给员工提供多层次学习平台。从员工素质、团队精神、协作能力、技能效率等全方位进行，从而让员工从单一的技术层面走向综合水平整体提高。

以上几处将列为今年的工作重心。

20xx我会带领我的团队不断挑战、勇于创新,烹饪出更精美的菜肴,来迎合市场的发展需求,用更有优异的成绩回报酒店。谢谢。

厨房工作计划好篇五

感慨良多。做为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束了一年的工作。为了在新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐

就犹如回到“家”的感觉。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。

工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。

成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。

工作上，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒，

在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。

做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美

观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。

在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算：

一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品采购方法，收集、修改、创新各种菜谱，加强控制成本，科学预测原材料使用量。

二、认真制定餐厅物料订购计划，报据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅菜品质量，不断满足各种需求。

三、认真抓好食品卫生工作，把好食品加工的各个环节，确保食品卫生，防止食物中毒。

当然，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性 and 必要性。坚持以人为本，关心大家的饮食习惯。因此，我在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好食堂，以方便大家就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好餐饮服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定人心，以满意服务赢得人心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为大家服务，为大家办实事。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把大家满意不满意作为检验我各项工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。因此，我一定要认真贯彻《公司食堂管理办法》，把加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的日程，并做到责任到我个人，抓紧抓实，抓出成效。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

厨房工作计划好篇六

1: 内在的质量: 对于从中央厨房输送到湖东店的每种调料及肉类要细心检查肉类质量和调料的味道和日期, 定要先进先用, 有问题需及时和中央厨房沟通。

2: 外在的质量: 严把每道菜品的质量, 对于每一道上到客人面前的菜做到尽善, 尽美, 对菜品的搭配, 份量, 温度以及盘边卫生严守把关, 尽量避免菜品内出现异物, 杂物! 肉类的摆法及花纹搭配使用, 严禁肉上带冰带水与变死色的肉品! 菜

品出现问题，应正确对待和重视，以及及时找出原因，需对制作人员提高对于菜品质量的意识，不断提升菜品的质量。

2: 因我店主打经营烤肉类，必须要让每一位客人吃到好吃特色的烤肉，而不窜味，肉部应必须按照前厅烤肉顺序出菜，保证肉的口感和质量。

3: 中午营业时间段类，主食类较多，汤部对于出菜的速度应在提升，特殊情况高峰期阶段由我来进入厨房制作产品，及时的让客人在相对的时间内用餐。

1: 从食材的保存上入手，合理计算每天的用量和预估第二天进货采购的数量，通过一菜一表来规范的控制使用食材的多少，让每个厨师养成一个成本意识，不浪费是最大的控制和节约成本，对原材料和边角料的合理使用，做到物尽其用!需注意象茼蒿，生菜和豆腐之类保鲜期不是很长的食材定要做到先进先用!

2: 严格监督肉部师傅剔肉的技术及培训。有效的提高每一样肉的成品率

1: 定期清扫各部门区域卫生，及死角，墙角，保证无异味。无油迹

2: 工作结束后工具用具，工作台面，地面清理干净。

3: 每日例会需检查每位厨房人员的个人卫生，如头发，胡子，指甲，工装，进入厨房必须做到工装鞋帽子整洁!

1: 对每天用的水，电，天然气的使用严格合理使用，对每个厨师加强能源节约的意识，定做到人走水关，菜走煤气关，无菜排风关!!

1: 定期维护保养工作主要以部门的使用，操作人员为主来执

行，有问题需及时报修，以不断提高部门对设备的安全正常使用！如各部门冰箱，排风，葱丝机必须一周一次彻底清洗！

2：刀具是每个厨师必不可少的伙伴，合理的保养刀具，可以有效的提高厨师的工作效率和速度，延长刀的寿命经常磨刀：锋利的刀比钝刀更安全，锋利的刀切东西时，用的力气小，不容易打滑，手也不容易累！

厨房工作计划好篇七

1、坚持“pdca”循环的原则，

员工月度工作计划表（p—计划 d—实施 c—检查 a—总结或改进）其中“p c”是保证月工作计划实施成败的核心和关键。为此，要求各级、各部门领导要把“p c”作为月工作计划编制、形成、执行、考核及总结的关键环节来抓，务求抓出成效。

“考”就是考核，考核到位，公平、公正、公开。考核的目的就是能者上，庸者下，末位淘汰；分配的基础是考核，考核的基础是对目标、职责、分工的理解、描述和细化；考核是解决公平、公正，解决员工情绪的重要方法。如果没有考核、没有标准，就没有人重视，目标（或任务），人人怨气十足，同时要注意考核是个全方位的问题。

3、坚持上下级之间、同级之间相互沟通、协调、配合的原则。因为，有的月工作计划涉及多个部门相互配合才能完成。所以，要求上下级之间、同级之间要做好相互沟通、相互协调、相互配合工作。

4、坚持全局性、系统性、可行性、可考性原则。力戒空话、套话、含糊不清、模棱两可、丢三落四，既无责任人，又无时间要求和奖罚标准，无法考核的工作计划。

5、坚持与收入分配挂钩的原则。考核的目的：既为了在规定

的时间内完成生产(工作)任务和目标，又为了使员工的收入分配更趋于合理，从而体现贡献大小收入有别的分配机制，以此调动员工干好本职工作的主动性、积极性和创造性。

1、本着自下而上，自上而下的原则，编制月份工作计划。

(1)总部各部室科员的月份工作计划，先由科员编制本人的月份工作计划，再交部长、主任审核、补充完善后，返馈本人按审定后的计划实施。

(2)总部各部室的月份工作计划，由部长、主任根据总部领导布置的工作及要求编制，再交主管领导把关后，由部长、主任负责组织实施。

(3)子公司各科室科员的月份工作计划，先由科员编制本人的月份工作计划，再交科长、主任审核、补充完善后，返馈本人按审定后的计划实施。

(4)子公司各科室的月份工作计划，由科长、主任根据主管经理布置的工作及要求编制，再交主管经理把关后，由科长、主任负责组织实施。

(5)子公司的月度总体工作计划，由总经理根据总部下达的生产、技改、经营、行政工作计划和总部领导布置的阶段性和临时性工作及要求，结合本企业的实际组织编制。

厨房工作计划好篇八

以创一级一类幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂队伍建设，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丽窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心！

1、强化安全管理，做到人到心到，杜绝各类安全隐患发生。

2、原材料购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相配合监督，总务处实行全面监督，园长统一审批。

3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。

4、进行成本核算，积极发挥伙委会的作用，不定时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时整改。

1、组织食堂职工学习《食品卫生法》等材料，提高职工卫生安全意识。

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年度考核挂钩，提高职工岗位意识和服务意识。

3、创设竞争机制，在同一岗位，不同岗位间展开竞争，让职工在竞争中增强主人翁意识，并提高技术熟练度。

1、通过正常渠道采购食品，索取肉品合格证，洗菜要干净，炒菜要把正火候，菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到一次一消毒，分餐间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责开关。

5、食堂灶具用电用气，要求职工规范操作，时刻注意用电和用气的安全。

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。

1、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。

2、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，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

及与工作无关的其他事宜。不留长指甲，保证饮用餐具、地面、库房的整洁，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。

5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。

6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。

7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。

9、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。

10、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。

厨房工作计划好篇九

一、完成销售计划或工作任务，成绩突出的。

二、对于酒店提出合理化建议被采纳，并取得效果的。

三、维护财经纪律，抵制歪风邪气，事迹突出的。

四、技术熟练，受到顾客表扬或在有关重在比赛中获得奖励的。

五、当场抓获或揭发摸、拿、偷、盗商品，销售或其它有价值的凭单，情况属实的。

六、一贯忠于职守，奉公廉洁，拒收贿赂，谋私利有突出事迹的。

七、利用业余时间修旧利废，为酒店节约费用开支，有突出贡献的。

八、其它值得奖励的行为。有关部门根据情况给予适当的奖励。

对有下列行为的应以行政处罚或罚款。

一、在店内打架斗殴，造成严重影响的医药费自理，假期工资，损坏的公共财物由当事人照价赔偿。同时视情节轻重，给予行政罚款。

二、因工作失误造成火灾、火警、被偷、被盗、被骗或其它事故的，除由当事人赔偿全部损失之外，还须视情节轻重给予不同程度的处罚。

三、员工在店内拿商品不付款或有意少付款的除补付余额外还须观其认错态度和商品金额的多少，处于倍的罚款。

四、当班制作人员因自己有事与其它当班人员私搭协议，擅自调换，顶替以致影响出菜速度和产品质量的作旷工论处，并予以罚款元。

五、上班时间不穿戴工作服(帽)或穿戴不整洁或在上岗操作中违反卫生管理条例的予以罚款。

六、制作人员不按菜肴的质量标准要求做菜，产品粗制滥造，影响产品质量，酒店信誉的除按价赔偿损失外，还应按菜肴同等数量或倍予以罚款。

七、故意掺和佐料，造成浪费，故意消耗原材料影响酒店经营毛利水平和产品质量的破坏行为。应给予严从重的行政处分和罚款。

八、制作人员不经服务员传菜，直接给亲友，熟人等顾客配菜、炒菜，份量擅自加多的罚款元。

九、配菜人员不按菜单所列的菜名配菜，以低价菜换实际高价菜，菜单与实际不符的按炒出菜价的倍罚款。

十、制作人员用餐是私自开设“小灶”，挖酒店“墙角”的，一次罚款元。

一、员工进入厨房。凉菜间偷拿、偷吃食品的罚款元，制作人员在场，不予制止的并罚。

二、酒店组织召开的各种大小会议，员工都应该参加，有急事须向召集人请假，没有请假的，无故缺席的罚款元。

以上条例由厨师长、主管负责实施，罚金额由各种部门用于奖励。如发现各部门对处罚行为没有兑现的，将对各部门负责人罚款元。