

2023年食堂暑假放假工作计划安排(汇总9篇)

当我们有一个明确的目标时，我们可以更好地了解自己想要达到的结果，并为之制定相应的计划。因此，我们应该充分认识到计划的作用，并在日常生活中加以应用。以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

食堂暑假放假工作计划安排篇一

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

第一、作为食堂自然是离不开饮食，食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

第三、每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如

卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新的，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅的，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。一百多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我和采购员一同去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

第五、在菜谱的安排方面：

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

第六、就餐方面，我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，

便于接受大家的监督。

第七、 在菜品的采购和管理上：

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第八、加强卫生管理，增强忧患意识。

(1)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。

(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)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。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作正常运转。

第九、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。今后的工作打算：一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。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，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪的，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法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，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

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，这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，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，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。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、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

食堂暑假放假工作计划安排篇二

高度重视施工现场食堂食品安全整治工作，专门成立了检查领导小组，划片包干，深入工地，对在建工程进行全方位及时有效地监督。检查的重点内容：一是各建筑工地食堂持餐饮服务许可证、从业人员持健康培训合格证情况；二是建筑工地食堂卫生管理制度建立情况；三是食堂的建筑布局是否合理，基础设施是否齐全；四是粮、油、肉类等食品原料的采购索证情况；五是消毒、防蝇、防尘、冷藏设施是否有效、充足；六是建筑工地项目负责人对食堂从业人员的卫生知识及卫生法律法规知识的培训情况。

4月份，我局组织召开了建筑工地食堂食品安全专项整

治工作会议，对建筑工地食堂食品安全专项整治工作进行了安排部署，并安排专人深入各工地发放宣传单、食品卫生手册等。至8月上旬，共发放宣传材料200余份，各工地张贴标语口号、悬挂宣传横幅、设置健康教育宣传栏，开展食品安全教育。

一是明确建筑工地项目负责人是建筑工地食堂食品安全第一责任人；建筑工地食堂管理人员是食品安全直接负责人。在签订建设合同时，要将工地食堂的卫生安全工作作为重要条款。建筑工地项目负责人要和食堂管理人员签订《食品安全责任书》，落实责任。二是完善建筑工地食堂建设标准，确保食品安全。为规范建筑工地食堂硬软件建设，我局按照《食品卫生法》和《建筑施工安全检查标准》[JGJ59-99]、《建筑施工现场环境与卫生标准》[JGJ146-20xx]对建筑工地食堂建设标准进行统一要求。各施工单位必须按照要求对建筑工地食堂建设进行了改造。三是建立健全工作制度，规范食品加工行为。要求各建筑工地都建立健全食堂卫生管理制度，分别制定卫生管理、卫生检查，预防控制食物中毒、向卫生部门备案等制度，建立食品从业人员健康档案。

我们要求各工地对照相关标准，认真开展自查活动，发

现问题，逐项落实措施，认真整改。检查项目包括廉租住房和兴家园、和瑞家园，公租房和乐（二期）家园。对照各在建工程项目、各标段逐一组织召开工程参建各方责任主体单位人员参加的现场大会，传达学习上级文件精神。通过整治活动，提高了从业人员的食品安全意识，最大限度地消除了食品安全隐患，杜绝了食品安全事故的发生。

从20xx年1月1日起，我局根据市委、市政府的相关文件的指示和要求，已将市区除保障性住房项目外的在建工程项目的监管权限全部移交市局，通过相关协调衔接，已移交项目的建筑工地食堂食品安全监管工作市局正在组织开展。

食堂暑假放假工作计划安排篇三

“放心食堂”的创建工作，一是进一步完善我校后勤基础设施，改善学生的学习生活条件，提高后勤保障水平；二是加强和完善各项制度建设，杜绝重大安全事故、重大食物中毒和流行性传染疾病的发生，提高后勤管理水平；三是强化以人为本，精细化、规范化服务，全面提高后勤服务能力和水平；四是增强师生食品用品安全防范和卫生保健意识，确保学生健康成长。

根据县教育局制定的《“放心食堂”创建标准》，结合我校实际情况，本着“因地制宜、循序渐进”的原则，我校认真开展了“放心食堂”的创建工作。

1、提高认识，加强领导。创建“放心食堂”的活动是全面提升我校后勤保障、管理和服务水平的有效举措，学校领导高度重视，把创建工作列入重要议事日程。以校长为第一责任人，分管副校长亲自抓的办法，加大对总务人员督办、检查、指导的力度，以确保创建的各项工作的真正落到实处。

2、认真规划，精心组织。我校根据实际情况对照创建标准，认真做好了规划，制定了切实可行的创建方案。达到了“放心食堂”创建标准的学校。

3、完善设施，强化管理。学校根据创建方案加大投入，对照标准努力完善了学校后勤服务的硬件设施建设，建立和健全了学校后勤工作的各项制度、档案、台帐，做到了科学管理精细服务。

食堂管理在学校中的作用至关重要。我校按照要求设置了操作台、粗加工间、操作间、有保管室等。为了让学生在学校能够吃得饱、吃得好，我校始终坚持“健康第一”的食堂管理理念，紧紧围绕学生健康成长，严格把好了“五道关”。

一是严把人员上岗关。坚持“先培训、后上岗，不培训、不上岗”的原则，通过提高食堂员工的素质达到提高食堂管理水平的目的。实行长期学习制度，不定期组织食堂工人了解有关政策法规，学习《中华人民共和国卫生法》、《餐饮业卫生工作条例》、《寄宿制学校管理规范》。学校还制定了《食堂卫生安全管理制度》、《食堂工人岗位职责》、《食堂工人安全工作目标责任制》、《食堂工人年度工作目标考核办法》、《突发事件应急处理办法》等制度。

二是严把食品购入关。为了保证食品新鲜，学校自建小型蔬菜基地，安排专人负责基地管理，保证学生在校能够吃上新鲜蔬菜。食堂物资购进有专人负责，每天做好登记，时刻掌握库存量，做到不积压、不浪费。学校不定时抽查，严禁三无、过期、变质食品流入食堂。学校设有食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所，配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。食品分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期的食品。三是严把加工制作关。坚持按程序、按要求加工食品，实行科学合理配餐。对加工工具和食物实行严格出渣、洗涤、消毒、清洗四个步骤。要求操作人员在接触加工好的食品之前必须洗手消毒并带一次性手套；工作中必须穿戴整洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指加工食品；不在食品加工和销售场所内笑谈、吸烟、吐痰。为了确保食堂饭菜的质量和数量，学校校长、老师轮流到食堂就餐。防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用高温消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

四是严把经营理念关。坚持“服好务，盈薄利”的经营理念。学校要求食堂每周要有一日三餐主副食谱，采购员按食谱的需要采购粮油、蔬菜，零星物资实行限量采购，每餐一种主食，两种配菜，荤素搭配必须合理。

五是严把监督关。为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立

了管理机构，组建了以总务主任任办公室主任、学校中层领导全部参与的食堂管理办公室，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。设立了师生意见簿，不定期在师生中进行对食堂工作测评，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对食堂进行检查指导。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

食堂工作是一个动态的，几乎每天都有新的情况发生，比如：怎样提高发饭速度？如何对不同员工进行有效的培训和教育？如何争取家长和社会的理解与支持？生活物资的采购、入出库管理等，这一个又一个生成性问题，我们都密切关注，冷静思考，群策群力，用校本研修的精神及时妥善地作出了解决。

这一系列问题都是向我们管理者提出的挑战，这也是我们今后努力的方向，对这些将集中人力、财力进行整改。我们有信心也有决心把食堂管理做细做实，让我校食堂能够长期保持让师生满意，让家长放心，受社会好评。

在今后的食堂工作中，我们将积极响应各级号召，虚心听取群众意见，不断完善基础设施，潜心探索管理办法，让我校食堂沿着良性发展的道路，又快又好地发展。让我校食堂成为又一个展示杨林教育新形象的窗口！

食堂暑假放假工作计划安排篇四

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。

1学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到

有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实职责。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生供给一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认可。

1、健全规章制度

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《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每一天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情景、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

近年以来当地的物价上涨很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。可是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

食堂暑假放假工作计划安排篇五

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雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，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，尽最大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，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。

我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，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。

透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忙下我密切配合主任，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，为学校发展带来了更好的后勤服务保障。

从9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，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我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，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，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，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；透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，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，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，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

食堂暑假放假工作计划安排篇六

一、完成主要工作

(一)、围绕大局，提高认识。八月份以来，本人坚持一个中围绕大局，提高认识心为前提，就是做好猪场员工饮食保障工作，不断调剂主、副食食品菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列工作，使猪场正常工作得到了有序开展，为猪场各项工作和整体形势得到了日新月异跨越。

在此状况下，我工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上猪场快速发展大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意家园。特别是我能够紧跟猪场工作整体大局，密切联系本单位实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们职责”为意识，从思想上认识到了做好本职工作重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。八月份以来，我都能以猪场工作大局为重，尽心尽力地做好自己本职工作，很好完成了工作任务。

(二)、加强管理，规范运作。员工食堂工作经常与干部员)、加强管理，规范运作。加强管理工打交道，涉及大家吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好工作。在这种状况下，没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家认可而，而是尽心尽力地搞好各项服务。八月份以来，我们没有辜负公司和猪场领导及广大干部员工期望，以身作则，加强各方面管理，并不断为大家创造良好服务条件，为逐步走向规范

化管理和优质服务工作奠定了了良好基础。我们在抓好各项管理同时，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了超多工作。我们始终坚持以人为本服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件，使大家在食堂就餐犹如回到“家”感觉。

(三)、团结协作，优质服务。员工食堂工作任务零碎而繁)、团结协作，优质服务。团结协作杂，但每一项工作都与猪场整体工作和干部职工生活质量息息相关。因此，在主管部门支持下，坚持搞好饮食供应提高优质服务。是我们工作重点，特别是刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质服务。深受场区员工称颂。

(四)、抓好卫生、干净整洁。加强食堂卫生管理是饮食工作)、抓好卫生、干净整洁。抓好卫生重要工作环节，涉及到每名就餐员工健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁，持续无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，持续个人卫生高标准，做到每餐、每一天持续环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

(五)、计划采购、保证质量。主、副食品采购涉及到菜品)、计划采购、保证质量。

计划采购质量与口感，也关系到广大员工身心健康，做为一名炊事人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，不采购危害人身身体健康食品，做到货比三家，足斤足

两，使员工伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使猪场员工伙食费到达合理化标准。

(六)、加强管理、安全防范。食堂安全工作也是主要环节，)、加强管理、安全防范。加强管理在保障供应和服务基础上，食堂内安全也是重点之一，是一个单位重点防范位置，我做为一名炊事人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源使用状况，煤气罐管理使用，夜晚门窗上锁，包括电器和电源不用时切断，并做好食品质量检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为猪场工作有序开展和广大员工生活保障奠定良好基础。

(七)、完成其它工作任务。在完成饮食保障基础上，猪完成其它工作任务。场筹备时期内，利用个人休息时间，相继在环境卫生治理方面，和猪场员工一齐，对卫生区和场区杂草进行整治，连续工作数日，并对场区石子、砖块、垃圾进行清理，完成光纤改线、挖填工作，经过一段时期辛苦劳动，使场区生活环境有了一个日新月异、焕然一新新景观。在工作上，做到保质保量，服从、服务于全局观念，以猪场规范化建设为己任，无怨无悔，认真对待每一项工作任务，都能圆满完成任务。

食堂暑假放假工作计划安排篇七

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。

第一、作为食堂自然是离不开饮食，食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

第三、每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第四、把住食品进货也非常重要。对采购的各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等严格把关，对没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第五、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。

同时确保了职工的正常就餐。

第六、在菜谱的安排方面：

3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品。

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

5、就餐方面，我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。

第七、在菜品的采购和管理上：

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第八、加强卫生管理，增强忧患意识。

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

(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫并进行消毒。周末进行大扫除。

(3)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。

(4)开饭时不准面向食品说话、咳嗽等。食堂全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作正常运转。

第九、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用蒸气、电等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。

一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。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，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。

二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法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，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。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，这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，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，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。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、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

食堂暑假放假工作计划安排篇八

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雷校长提出的“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，引导食堂人员养成专心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，正确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大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，食堂后勤治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9月我全面接手食堂工作时起就碰到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大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，对食堂治理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在治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和标准，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。

食堂暑假放假工作计划安排篇九

（一）、围绕大局，提高认识。八月份以来，本人坚持一个中围绕大局，提高认识心为前提，就是做好猪场工作人员的饮食保障工作，不断调剂主、副食食品的菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列的工作，使猪场的正常工作得到了有序的开展，为猪场的各项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此状况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上猪场快速发展的大好形势，同时坚持以人为本，关心工作人员生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使工作人员食堂真正成为“职工之家”和干部工作人员满意的家园。个性是我能够紧跟猪场工作的整体大局，密切联系本单位的实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为工作人员服务是我们的职责”为意识，从思想上认识到了做好本职工作的的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。八月份以来，我都能以猪场工作大局为重，尽心尽力地做好自己的本职工作，很好的完成了工作任务。

（二）、加强管理，规范运作。工作人员食堂的工作经常与干部员）、加强管理，规范运作。加强管理工打交道，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。在这种状况下，没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家的认可而，而是尽心尽力地搞好各项服务。八月份以来，我们没有辜负公司和猪场领导及广大干部工作人员的期望，以身作则，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。我们在抓好各项管理的同时，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了超多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽

量为干部职工带给便利条件，使大家在食堂就餐犹如回到“家”的感觉。

（三）、团结协作，优质服务。工作人员食堂的工作任务零碎而繁）、团结协作，优质服务。团结协作杂，但每一项工作都与猪场的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此，在主管部门的支持下，坚持搞好饮食供应提高优质服务。是我们工作的重点，个性是刚成立时期，工作人员食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质的服务。深受场区工作人员称颂。

（四）、抓好卫生、干净整洁。加强食堂卫生管理是饮食工作）、抓好卫生、干净整洁。抓好卫生的重要工作环节，涉及到每名就餐工作人员的健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁，持续无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具的洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，持续个人卫生高标准，做到每餐、每一天持续环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟的清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

（五）、计划采购、保证质量。主、副食品的采购涉及到菜品）、计划采购、保证质量。

计划采购的质量与口感，也关系到广大工作人员的身心健康，做为一名炊事人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，不采购危害人身身体健康的食品，做到货比三家，足斤足两，使工作人员伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使猪场工作人员

的伙食费到达合理化标准。

（六）、加强管理、安全防范。食堂安全工作也是主要环节，）加强管理、安全防范。加强管理在保障供应和服务的基础上，食堂内的安全也是重点之一，是一个单位的重点防范位置，我做为一名炊事人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源的使用状况，煤气罐的管理使用，夜晚门窗的上锁，包括电器和电源不用时的切断，并做好食品质量的检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为猪场工作的有序开展和广大工作人员的生活保障奠定良好的基础。

（七）、完成的其它工作任务。在完成饮食保障的基础上，猪完成的其它工作任务。场筹备时期内，利用个人休息时间，相继在环境卫生治理方面，和猪场工作人员一齐，对卫生区和场区杂草进行整治，连续工作数日，并对场区的石子、砖块、垃圾进行清理，完成光纤的改线、挖填工作，经过一段时期的辛苦劳动，使场区生活环境有了一个日新月异、焕然一新的新景观。在工作上，做到保质保量，服从、服务于全局观念，以猪场规范化建设为己任，无怨无悔，认真对待每一项工作任务，都能圆满的完成任务。