

小学食堂营改工作计划优质

计划是人们在面对各种挑战和任务时，为了更好地组织和管理自己的时间、资源和能力而制定的一种指导性工具。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。

小学食堂营改工作计划优质篇一

1. 进一步强化后勤队伍建设，制度建设，分工明确，增强干好本质工作的责任感，明确后勤为教育教学服务的宗旨。

2. 进一步加强学校的水电管理，牢固树立节约的观念，加强学校校园校舍的保洁工作，正确处理节约用水和强化保洁的关系。

3. 加强校产管理，有步骤的完善学校固定资产管理办法，提高校产的使用率。

4. 积极探索后勤服务管理工作的新思路、新办法，在实行中不断总结，逐步完善和提高。

加强学校校产安全的管理力度，以人防、技术防相结合的原则，确保校产不流失。

1. 加强节水节电的管理和保洁工作，以及处理好这两者之间的矛盾关系。

2. 食堂的管理及服务。

1. 坚持“以人为本”强化队伍建设，提高服务意识。

在新的环境中，要求后勤人员用心学、多观察、动脑做，

增强服务观念，明确服务宗旨，提高服务效率，用自己的言行，优良的服务赢得师生的满意及赞誉。

2. 扎实抓好“两个安全”工作，做好各种安全防范措施。“两个安全”主要指学生的人身安全和学校的财产安全。

小学食堂营改工作计划优质篇二

1、建立完善各项制度，加强学校财务管理。

2、建立健全科学、规范的校产管理制度，加强对校产的日常管理。督促仓库保管员及时做好校产登记、保管、申领、维修、报废、转让等各环节工作，增强教师和学生爱护公物的意识。

3、加强绿化管理，美化校园环境，学校现有的花草树木做好养护和专人的管理工作。努力使校园四季如春，春意盎然。

4、加强教学设施的维修与更新，本学期将根据去年制定的基建财政预算，将进行教师休息室的装修等。

（二）安全保卫工作

1、按时参加各级安全工作会议，及时向学校领导及师生汇报，传达会议精神，加强安全工作信息沟通，加大安全工作的宣传力度，安全教育与学校整体工作紧密配合。完善突发事件应急预案。

2、加强岗位安全责任制，重点部位安全责任制上墙，每学年与教师签定“安全责任书”。

3、本期对学校各类设备、用火、用电、饮食等进行安全检查，做好检查记录，以检查促整改、以整改促防范。并且

督促老师和学生要人走关灯、关电，以节约用电、用水。

4、加强平安校园工作，做好学校的安全保卫工作，加强对学校门卫的管理把好入门关。树立安全第一的思想，争创“平安校园”。

5、严格学校值班制度，加强校园与周边的安全防范，保证学校教育教学工作的正常开展。

6、及时和周边单位联络，努力协调好学校和周边单位的关系。

7、努力做到服务好全校师生，大家满意。

小学食堂营改工作计划优质篇三

一、加强政治学习、提高思想觉悟。

认真学习处、站20_年工作会议精神，准确的掌握会议内容、提高思想认识，为自己的工作指明方向，有了明确的方向，才能更好的完成上级领导交给我们的工作任务。

二、学习食堂各项工作制度及岗位职责。

1、组织培训食堂人员学习食堂的各项管理制度。

2、学习各岗位职责的内容。

3、组织学习庆城综合服务处20项物业服务标准规范的内容。

三、加强食品卫生管理工作、认真贯彻执行国家的食品安全法。

在日常采购工作中，严格把关，所购食物要新鲜，不能有腐

烂、变质过期的食品;在以质量为前提的情况下，货比三家，直接降低材料价格。坚持同等质量比价格，同等价格比质量，限度为站上节约成本的工作原则。

在日常工作中要加强管理、保障政令畅通，不能再出现指挥不灵的现象和姑息养奸造成的很多问题，要大胆管理、不怕得罪人，一切以工作为前提。

五、提高自己的业务水平和自身修养。

今年要多方面改变自身的好多缺点，加强政治理论学习、积极参加各项活动，平日和同事搞好团结，互帮互学、共同进步，提高自身的修养，做一个合格的员工。

新的一年的到来，意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，未来从来都是因为它的不确定性而让我们充满激情。我似乎已经看到了希望，我将以更饱满的热情投入到各项工作中去，与二站全体员工共同学习、共建和谐、共创辉煌!

小学食堂营改工作计划优质篇四

一、指导思想

全面贯彻党的教育方针，实施“营养工程”，为我校学生长期食用营养午餐，改善小学生营养缺乏现状，调整饮食结构，增加营养含量，提高农村学生饮食质量，发挥学校强体与育人的双重功能，促进少年儿童健康成长。

组长：陈石贵

副组长：邓超

成员：全体教师以及各班班主任

三、职责及要求

(一)组长职责及要求

- 1、全面统筹，实施本校的“营养餐改善计划”。
- 2、对营养餐发放，公示等进行全程指导。
- 3、走访学生和家長，了解学生及家長对营养餐的意见和建议。
- 4、确保24小时通讯畅通。对群众的来电、来访等均要有记录，若需调查落实的要及时将落实情况反馈给来电、来访人员，如遇突发事件要及时上报上级部门。

(二)副组长职责及要求

- 1、预防和妥善处理学校食品卫生安全事故，制定和完善实施工作方案。
- 2、做好每月营养餐食品台帐和营养餐实施过程中的相关资料管理，解决相关社会反映存在的问题。
- 3、定期和不定期对货物进行质量抽查。

(三)成员职责及要求

- 1、班主任要认真做好学生的用餐登记；组织并维持好本班学生的就餐秩序，做好学生思想工作，督促学生按时用餐，做到不浪费；督促学生用餐后将垃圾放入垃圾桶内，不得乱扔；负责收集整理学校每月一次学生及家長对营养餐的意见及建议。
- 2、食堂工作人员做好每天营养餐样品的采集和保管工作，（留样保留48小时），保证卫生清洁，做到不合格的食物不进校、不食用，确保学生身体健康和饮食卫生安全。

四、实施的步骤

(一)宣传方式：利用校会、家长会等形式向学生及家长做好宣传工作。

(二)供餐对象：本校1—6年级学生。

(三)供餐形式：营养午餐。

(四)供餐范围：上午下课提供免费午餐，做到膳食结构合理搭配，营养均衡，按计划供给学生营养餐，切实保证数量和质量。

(五)具体措施

1、营养餐由陪餐教师领取，以班为单位，发给学生统一在教室就餐。

2、每周一至周五进行供餐，放假时不供餐。

3、就餐时，由陪餐教师领导下，按年级进餐。

4、就餐结束后，学生把垃圾统一投放到指定的垃圾桶内。

五、应急措施

1、事故发生时学校领导及时稳定师生情绪，以免引起不必要的混乱。

2、事故发生后，注意维护正常的教学秩序，组织人员做好食物中毒人员的思想工作。

3、发现师生有类似食物中毒症状时，应迅速送往医院诊治。

4、迅速向乡中心校及教育局和卫生防疫部门及相关部门报告。

5、做好所食用食物取样工作，以备卫生部门检验，若是校外食物所致，也要立即积极配合有关部门取样。

6、迅速排查食用致毒食物的师生名单，并检查他们的身体状况。

7、积极配合上级有关部门做好诊治、调查、事故处理等工作。

六、加强从业人员的培训

1、定期对从业人员进行思想教育。

2、对从业人员进行专业技术培训

3、对从业人员进行用电、机器操作规范培训。

小学食堂营改工作计划优质篇五

根据权威调查，随着餐饮的快速发展，餐饮行业人士急需紧缺，懂技术会技能的复合型人才深受社会欢迎，新东方烹饪教育率先在全国推出该专业，受到用人单位一致好评。

二、职业规划

根据当前餐饮业对人才的需求，以技能培训为主，注重培养学员综合素质及动手能力，加强实物演练，使参加培训学员在学好专业理论知识的同时，真正能够精通八大菜系经典菜品的不同制作技法，擅长各种不同档次的宴席设计和制法，具有高级酒店管理能力，成为餐饮业急需的复合型实用人才。

三、学期

两年制（含酒店实习两个月）全脱产学习

四、学习内容

（一）、理论学习内容

- 1、《烹饪概论》
- 2、《烹饪原料学》
- 3、《烹饪工艺学》
- 4、《烹饪原料加工工艺》
- 5、《烹饪营养与卫生》
- 6、《餐饮服务》
- 7、《筵席知识》
- 8、《饮食成本核算》
- 9、《烹饪英语》
- 10、《面点制作工艺》
- 11、《快餐知识》
- 12、《职业道德》
- 13、《烹饪工艺美术》
- 14、《西式面点知识》
- 15、《西餐知识》
- 16、《计算机应用》

17、《餐饮业法律基础知识》

18、《餐饮管理与实务》

19、《调酒知识》

（二）、实践学习内容

2、八大菜系的经典名菜、宫廷菜、药膳食疗菜肴等；

3、当前现代酒店、市场流行菜、风味特色菜、名师名菜；

4、大型艺术整雕、创意组合雕、瓜雕、琼脂雕、泡沫雕等；

5、系统传授各种精美艺术冷拼；

6、卤菜凉菜制作、烧烤技术、艺术拼盘、宴席凉菜组合、时尚鲜果盘；

7、不同规模宴席菜、各种喜庆宴席菜、年节宴席菜；

8、各式火锅、砂钵、干锅、锅仔、铁板烧、民间风味小吃；

9、中式、西式时尚流行京点、南北各大流派名点；

10、各式精品西餐技术；

11、花式调酒全套技术；

12、计算机操作技能、实用烹饪英语。

五、学习概要

2、师资力量：学校由专职教师系统的讲解各科专业知识，和专职的中高级烹饪技师从事示范教学，学校定期邀请全国知

名烹饪大师、烹饪教授、餐饮职业经理人来我校作专题讲座和实践教学。

3、教学方法：采用独特的“五步教学法”即：

第一步：理论知识分析讲解；

第二步：大师热菜示范讲解教学；

第三步：学生现场观摩、品尝；

第四步：老师指导学生亲手实习；

第五步：指导教师品尝、点评、评分、记录。

4、日常管理：采用半军事化、人性化管理，在教学区、学生住宿区、活动区按有摄像装置，保安24小时监管，确保学生在校学习期间安全可靠。

5、证书发放：所有学生学业完成，经过国家职业技能鉴定部门的考核，成绩合格者颁发《国家职业资格证书》，和我校综合考试合格的学生，学校将颁发《结业证书》。

六、学习步骤

（一）、第一学年

第一学期

第二学期

实践：雕刻、拼盘、围边点缀，第二阶段热菜（按菜肴烹调方法安排菜肴）系统学习市场流行菜肴全套操作技术。

（二）、第二学年

第一学期

《面点制作工艺学》、《西点制作工艺学》

第二学期

七、安置就业

对认真完成各门功课、顺利通过技能考核并获得相应职业资格证书的学员：

1、毕业后，100%推荐到首都北京大型连锁酒店、星级宾馆工作；