

最新健康管家工作计划表格(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！计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里给大家分享一下最新的计划书范文，方便大家学习。

健康管家工作计划表格篇一

一、加强领导、健全组织、落实责任、保障有力

（一）健全组织。文明行业创建工作是一项涉及面广、工作量大的系统工程，是一项长期的艰巨的任务，我局领导高度重视，建立常抓不懈的工作机制和全员参与、齐抓共管的工作格局，推进了创建工作有效开展。成立了以骆梅光局长为组长，高玉新副局长为副组长，局有关部门负责同志组成的局创“人民满意单位”领导小组，并设立领导小组办公室。切实增强责任意识，具体负责组织协调、督促指导，使创建工作在组织上得到保证。

（二）制定规划。根据局整体工作部署，按照“抓重点、创特色、出精品、争一流”的创建工作要求，围绕推进建设事业和“三个文明”建设协调发展这个工作大局，局制定了文明行业活动创建规划和工作实施意见，要求一年使建设局开展创建“人民满意单位”、“人民满意公务员”见成效，二年达目标。

（三）确定示范点。确定了城建监察大队为行业示范点单位。目前，示范点的文明行业创建工作开展的红红火火，有声有色。城建监察大队示范点建立了文明行业创建工作公示知情制度和考核机制，给全局带来了崭新的变化。广大职工精神面貌积极向上，文明执法、优质服务已规范化，职工素质不断提高，内部管理趋向科学化、合理化，业务工作不断创新

突破。

二、深入开展争创“人民满意单位”、“人民满意公务员”活动

（一）召开动员大会。我局高度重视争创活动，及时召开了动员大会，对全局开展创建活动做了全面安排和部署。自开展争创活动以来，我局始终以群众拥护不拥护、赞成不赞成、高兴不高兴、满意不满意为目标，增强服务意识，努力提高服务质量，完善服务功能，创新服务手段，热心开展全方位便民服务活动。

（二）开展系列活动。为推动行业创建工作，增强了全局队伍的凝聚力、战斗力和社会影响力，开展了系列活动。一是采取向社会发放征求意见表250份，收回210份、设立举报电话、举报箱等形式广泛征求群众意见。二是为方便群众对有关政策、法规的了解和认识，我们将办事程序及所要提交的资料等全部在进行公开，使办事人员一目了然。三是在局长办公室设立了投拆受理接待室，在行政办公室设立了咨询办公室，这些举措受到办事群众的好评。

四是在简化办事程序提高工作效率方面，我局制定了首问负责制，限时服务承诺制，实行违诺追究制。五是举办了首届建设系统《行政许可法》专题讲座和县委、政府组织的两个《条例》知识竞赛，参加人员达120余人次，丰富了全局干部职工的文化生活，展示了全建设系统干部职工的精神风采，增强了全局队伍的凝聚力、战斗力和社会影响力。六是召开了文明行业创建工作座谈会，进一步推动了全局文明行业创建工作。七是制定了一系列规章制度，坚持用制度管人、管事、管财。

由于我局重视抓“争创”工作，有效地促进了机关工作作风的转变，增强了务实、为民的服务意识，便民服务已成为干部职工的自觉行动。

三、认真抓好建筑市场专项治理工作

年初地区建设局长工作会议对整顿和规范建筑市场秩序提出了严格要求，我局把抓好此项工作作为纠风的大事来抓，首先调整充实了以局长为组长的阿瓦提县整顿和规范建筑市场工作领导小组，制定了《阿瓦提县建筑市场专项治理实施意见》；其次加大建设法规的学习和宣传力度，组织施工企业的管理人员和技术人员认真学习《建筑法》、《招标投标法》、《建设工程质量管理条例》、《建设工程违法违纪处罚办法》、《自治区建筑市场管理条例》等建设法规和技术规定；最后加大了执法监察力度，进一步规范了建筑市场行为。

四、深化政务公开，加大内外监督力度

实行政务公开，是加强民主管理，保证人民群众行使民主权力，推进依法治国，密切党和政府同人民群众联系的阳光工程，我局把党风廉政建设和纠风工作责任制的各项制同政务公开措施结合起来，每季度对业务收费、电话费、工资、差旅费收支情况及重大决定事项张榜公布，同时还将办事程序、收费项目及标公开，增强了政务透明度，充分发挥了民主监督的作用。为进一步拓展主监督渠道，我局从社会各界聘请了15名行风评议员和义务监督员授予他们监督、检查、评议、表决四项权力，形成了内外监督、共同制约的监督管理制。

五、开展创建“人民满意单位”、“人民满意公务员”活动存在的不足之处

一是全局对文明行业创建工作的认识有待进一步提高。文明行业创建活动对于加强我局队伍建设，促进建设事业发展具有十分重要的意义。目前，全局大多数职工对文明行业创建工作十分重视，但有少数人对创建工作不够重视，认为创建工作是“务虚”的，不如抓业务工作实在。

二是建设局队伍整体素质还不能完全适应形势发展的需要，

学习教育工作有待进一步加强。目前，县建设局还有高中专学历，大专以上的还有不少非专业。因此，必须加大学习教育和干部培训工作的力度，提高建设人员的业务素质和政治素质。

三是系统行风建设还存在薄弱环节，服务观念有待进一步强化。个别人对行风建设要求不高，工作不实，满足于一般性要求、工作流于形式。在日常业务工作中，少数人员还存在服务意识不强的现象。

六、抓好今后工作的打算及措施

全局队伍建设提出了新的'更高要求，如何管理、建设好这支人员数量多、素质参差不齐的队伍，成为摆在我们面前的又一大重要而紧迫的任务。我们要以创建文明行业为抓手，加强队伍建设，推进建设工作再上新水平。

第一，加强宣传，增强参与创建的自觉性。加强全系统精神文明建设，广泛开展创建文明行业活动，是全面提升建设水平的客观要求，是不断提升建设部门规范化建设水平的重要抓手，是进一步提升建设管理队伍整体素质的重要途径，是新形势下塑造建设部门新形象的需要。行动的自觉来源于认识的到位。抓好文明行业创建对社会是形象工程，对群众是凝聚力工程，对自己是“健身”工程。要利用各种会议、宣传渠道，广泛宣传文明行业创建的意义，统一思想认识，动员全系统干部职工共同参与，自觉投身到文明行业创建活动中去，形成“人人都是形象、个个都是窗口”的新理念。

第二，加强领导，形成全员参与的局面。组织领导工作是否到位关系到创建活动的成败。全局要把文明行业创建工作作为“一把手工程”、“一班人工程”来抓，不仅把创建当压力，更把创建当成加强队伍建设和发展建设事业的强大动力，真正做到目标不变、思想不松、力度不减，这是创建工作取得成绩的根本保证。要坚持将创建文明行业（文明单位）活动

摆在工作的重要议事日程，与建设业务工作放在同等重要的位置，一起部署、一起检查、一起考核，形成全员参与创建的局面。全局要构建上下贯通，纵横相济的创建责任体系，营造宽覆盖、大纵深、有组织、有领导、有点有面、有内容有形式、有合力的创建氛围。每各干部要以身作则，公开承诺，率先垂范，推进文明行业创建工作扎实开展。

第三，加强管理，促进文明创建工作规范、有序发展。全局在创建活动中要十分注重建制度、抓管理，用规章制度规范文明创建工作，用制度管人、管事、管财。要不断探索和优化各项规章制度，形成一整套的工作规范，作为全系统工作人员的日常行为准则，推进文明创建工作的规范、有序发展。要建立责任落实机制、考核监督机制、责任追究机制，一级抓一级，层层抓落实。通过加强管理，全面提高建设局队伍的整体素质，树立建设系统良好的外部形象，加强建设队伍思想建设、作风建设、业务建设和廉政建设。

第四，加强学习，努力提高干部队伍的综合素质。建设局干部职工既是物质文明建设的主力军，也是精神文明建设的生力军。人的因素是文明创建工作中最为关键的要素。一要围绕中心，抓好政治理论学习；二要紧贴实际；三要结合业务，抓好教育培训。通过加强学习，提高广大干部职工的综合素质，建设一支政治坚定、业务过硬、作风优良、勤政廉洁的建设局干部队伍。

第五，注重实效，坚持形式与内容的有机统一。在文明行业创建工作中，一是抓整体，推动

“人民满意队、所”等活动，将文明行业创建向纵深推进，推动全县建设工作再上新台阶。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

健康管家工作计划表格篇二

【篇一】

一、组织管理到位

- 1、建立创建健康餐厅活动办事机构，由一名主管餐厅的领导抓创建健康餐厅工作的落实，有创建健康餐厅的工作计划□
- 2、各项管理制度完备，开展创建健康餐厅活动的检查记录等书面材料、活动照片齐全，工作档案规范。
- 3、营业执照、餐饮服务许可证、食品流通许可证等齐全有效。
- 4、突发食品中毒事件应急预案完备，当年无重大食品安全事故。

二、设施设备完善

- 1、洗涤、通风、防腐、防尘、防蝇、排风抽烟、污水排放、密闭垃圾容器等齐全完好；上下水道通畅，有防鼠网。
- 2、清洗池、消毒池、冲洗池及洗肉菜池标识明确、消毒设备标识清楚、效果可靠。
- 3、天花板、排气罩无烟垢；墙皮和油漆无脱落无油污。
- 4、配备食品专用留样冷藏柜，温度设置为摄氏0度—6度。

5、垃圾、泔水容器密闭完好，餐余垃圾实施分类处理（可回收和不可回收）。

6、粗加工间、进货、存菜间独立设置；磁卡售饭，不直接接触钱款。

7、冷荤间“五专”落实，设专用更衣室、洗手设施，冷荤食品窗口传菜，消毒灯安装到位，冷荤间有门帘或幕布，设独立空调。

8、工具、用具、餐饮具材料符合国家标准，储存食品冰箱生熟分置，直接入口的食品采用无毒、清洁的材料包装，禁用有色塑料容器。

三、食品加工制作规范

1、食品加工流程做到生进熟出*，确保“四过关”（一洗、二刷、三冲、四消毒）。

2、加工食品做到生与熟、成品与半成品、食品与杂物和药物、食品与天然冰隔离存放；生熟工用具、容器、冰箱要分开使用。

3、食品原料新鲜，存放分类分架，离墙隔地，防尘防蝇。

4、配菜与出菜盘专用，标志明显；*无锈，盖布洁净，正反标志清晰。

5、使用公用餐、茶具及盛放直接入口食品的容器，采用物理或化学方法洗净、消毒，达到光、洁、涩、干，密闭存放。

6、工用具保持清洁、定位存放，菜墩立式存放；药品、苍蝇拍按规定位置存放。

7、废弃物、垃圾及时清运、日产日清，盛放垃圾容器清洁、美观，定期消毒。

8、操作间地面、墙壁、门窗、桌椅清洁无油污，无灰尘，无杂物，干净整齐；个人物品集中摆放。

9、加工食品烧熟煮透，隔夜隔顿或外购熟食品须重新加热。食用食品的中心温度不低于60℃。

四、食品进货与储存安全可靠

1、食品入库前实行安全质量验收，大宗食品检验三证（卫生证、化验证、合格证），购货合同、发票齐全，确保进货食品及原材料100%可追溯。

2、主副食库管理由专人负责并严格登记，每种主副食原材料、调料进货登记齐全。

3、库房分类存放食品原料，先进先出，专室专用，无个人物品。食品储藏做到分类分架，离墙隔地，无病媒生物污染。

4、运输食品、装卸食品时的包装、容器和工具无污染，食品原料去掉外包装进操作间，鸡蛋进操作间倒箱。

5、建立食品留样制度，留取当餐供应所有菜肴，每份不少于100克，有标签标明菜名，在规定位置冷藏存放24小时。

五、病媒生物防制有效

1、病媒生物防制合格率100%，无蚊虫滋生现象，染鼠、蝇、蟑率3%以下。

2、消毒、监测报告和消杀记录齐全。

3、餐厅内安装的纱窗、纱门、门帘、风幕、自动门等无破损；

各类管道设施安装防鼠装置。设置的鼠盒、毒饵新鲜有效；防蝇帘、防蝇灯完好有效。

4、餐厅、操作间墙壁无洞穴和缝隙；灭蝇灯悬挂距地面2米左右高度。

六、营养和健康干预

1、落实控油、控盐措施，并在餐厅、餐厅醒目位置提示食品的营养搭配。

2、配备专兼职食品检验员、营养师和营养配餐员。

3、采取多种形式，定期开展健康知识宣传，有固定的宣传阵地，引导职工养成良好的饮食习惯，掌握自我保健知识。

4、配备体重秤□bmi尺、膳食平衡宝塔。

七、从业人员健康管理

1、一线人员健康体检合格率100%。

2、职工有更衣室或个人更衣柜，有洗手、洗浴设施。

3、冷荤间具备二次更衣条件。

4、工作时间必须穿工作服，戴工作帽（包括管理人员）。

八、餐饮环境良好

1、达到无烟餐饮单位标准。

2、就餐环境舒适优美，设立特殊就餐服务区。

3、餐厅内外环境干净、整洁，周围无污染，无卫生死角，

无乱堆、乱放杂物。

4、餐厅设洗手池、卫生间，保证设备完好。

5、节约粮食，节能减排，符合环保要求。

6、就餐人员满意率和基本满意率达到80%以上。

【篇二】

为认真贯彻落实《中华人民共和国食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管理，依据食品卫生法、学校卫生工作条例，结合我校食堂实际情况，特制订食堂工作计划如下：

一要继续加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

二严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持证上岗，严防卫生事故发生。

三严把食品采购、运输、储藏关，已经变质和腐烂的食品，坚决不进入食堂，以防食物中毒。

四搞好学校食堂卫生，炊具做到一日一消毒，食品生熟分开，预防传染病发生。

五食品要保持清洁卫生，夏季要做好防蝇、防鼠、防尘工作，冬季要做好保温工作。

六各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应及时，少采勤购，搞好价格成本核算。七正确处理工作人员之间的关系，要友好协作。

八工作期间工作人员要穿戴好工作服，不在食堂会客。定期洗澡、理发，不留过长指甲，不带首饰。食堂餐具、地面、

库房要保证整洁，始终保持清洁卫生有序。

随着时间的推移，我们又迎来了新学期的开始，范文之工作计划:后勤食堂工作计划。食堂工作将根据学校的总体计划全面展开。所有员工将义无反顾地团结在校领导周围，服从管理、专心工作，打造一个名副其实的服务团队。下面我将以“超前的服务、厉行节约、规范化的管理”等三个方面为本学期的工作核心做以详细计划：

第一、超前的服务：服务是后勤工作的天职，超前服务是我们对本职工作必然要求。只要具备这一条件，才能避免工作的疏漏，才能使我们的工作在上一个台阶。

- 1、搞好食堂的整体卫生，为广大就餐者创造良好的就餐环境。
- 2、搞好师生关系，了解他们的口味，为其送上可口的饭菜。
- 3、发现问题要做到及时地解决，不犹豫、不搪塞。
- 4、按卫生标准做好餐厅的清洁工作，经常保持个人良好的卫生。
- 5、得分管的使用设备做到经常检查，餐桌摆放整齐，桌布干净、无破损，餐具无污迹。
- 6、根据任务要求做好餐前准备工作。
- 7、对就餐者做到主动热情、文明礼貌、优质服务。
- 8、凡食堂工作人员务必提高服务意识，对待师生员工做到象对待宾客一样热情，不得带情绪工作，不准讲脏话，说别人坏话，如发现就范者立即停岗。

第二、厉行节约：节约是中华民族的传统美德，厉行节约是全体工作人员必须具备的一种工作观念。节约方面是食堂工

作重点之一，如：从用油、用水、电、汽、洗洁净、消毒液、清洁球等都定时定量领用，专人保管。并合理利用下脚料与能够再次食用的剩菜剩饭充分加热后降价出售，坚决杜绝了不必要的浪费，从中提高了成本的效益。

1、精打细算，杜绝浪费，降低伙食成本，提高原材料的利用率。

2、要节约水电，爱护使用工具，用完后妥善保管。

3、严禁原材料外流，售饭时不讲私情、不送人情。

第三、规范化管理：规范化的管理对于食堂来讲是很好地控制食物中毒事故的发生、成本不会造成不必要的浪费、工作方向明确、人员工作情绪稳定等重要意义。

1、食堂主管要充分做到对各岗位工作分工明确，讲主次，抓重点。

2、餐厅工作人员九大禁令

(1) 凡餐厅工作人员严禁将食品带出餐厅或送给他人。

(2) 凡餐厅工作人员严禁随意处理食品，有留用价值的必须妥善保管，以备他用。如少量剩菜没有留用价值须报主管同意后方可处理。

(3) 每天上班必须提前5分钟到岗位，严禁中途脱岗或早退。

【健康食堂创建工作计划】

(4) 在岗期间必须着装整洁，严禁对着食品大声喧哗。

(5) 凡购进食品原料必须分类存放，严禁交叉污染。

(6) 食品制作过程必须认真执行“食品加工制作管理规定”。

(7)对有疑问的食品原料、过期食品坚决杜绝加工，报主管同意后方可处理。

(8)使用设备要定期清洁、保养、严禁借用、挪用、更不得占为己有。

(9)工作人员下班后未经允许严禁再次进入操作间。

3、食堂员工工作须知：为加强食堂管理工作,强化安全措施,规范安全管理,有效地预防食品卫生安全事故的发生,使员工能够熟知食堂整体管理的要领,有助于正确、正常、积极有序的开展工作，根据有关规定结合我校实际，特制定“员工须知手册”望大家认真执行。

(1)凡食堂工作人员必须无条件服从领导的合理工作安排，坚决杜绝“自由主义思想”的产生，认真完成每天的本职工作，需要时必须协助他人工作，工作计划《后勤食堂工作计划》。

(2)、凡食堂工作人员必须持有健康证方可上岗，如发现本人携带有任何传染性疾病者，无条件离岗。

(3)、凡食堂工作人员必须穿戴整洁的工作服、佩带胸卡上岗。

(4)、凡食堂工作人员必须将头发制于工作帽内，不得留在外面，做到勤洗澡、勤理发、勤剪指甲、勤晒被褥。

(5)、凡食堂工作人员务必提高服务意识，对待师生员工做到象对待宾客一样热情，不得带情绪工作，不准讲脏话，说别人坏话，如发现就范者立即停岗。

(6)、凡食堂工作人员不得在未开饭时间吃拿任何食品，制作过程中不得对着食品大声喧哗、打喷嚏等不文明举动。

(7)、凡食堂工作人员不得将任何食品、食品原料、调料送人

情;售饭人员严禁打人情饭;使用工具未经允许不得外借、挪用;公共财产不得占为己有。如有就范者严惩。

(8)、凡食堂工作人员严禁随意中途离岗、窜岗、无大事请假、无故旷工、电话请假。

(9)、凡属个人卫生责任区的卫生务必保持清洁，做到珍惜别人的劳动成果。

(10)、当日值班人员必须认真做好各项收尾工作的检查，发现问题要及时解决并上报主管，做好记录。关闭所有的门、窗、水、电、气，最后一个离开餐厅。

(12)、服务人员必须听从技术人员的工作要求，根据程序进行操作，不按规章程序操作者，一但出现事故责任自负。

(13)、勤杂人员(配菜工)必须根据食谱的安排，认真将每种原料进行处理，对不明的原料要问清楚，对变质的原料杜绝切配。

(14)、凡是因工作失误造成物品、食品等一切使用工具损坏及浪费的，必须造价赔赏。

(15)、凡食堂工作人员必须认真履行学校的各项规章制度，校园内不得大声喧哗，不得打架抖殴，不得传播非正常的小道消息扰乱他人正常工作，如有就范者，立即停岗。

(16)、凡食堂工作人员在会场上必须关闭手机，不得随意离开坐位走动，不得与他人小声说话、玩钥匙，如发现给予严肃处理。

(17)、凡食堂工作人员在岗工作期间严禁开过分的玩笑，严禁追逐打闹，挑起是非者重罚，造成事故者，责任自负，因玩闹受伤休假者每天扣除考核工职30元。

(18)、采购人员必须根据食谱计划单进行采购，坚决杜绝贪图便宜购买劣质原料，做到对市场各种原料物品的调查，进行合理采购，并上供货商索取三证做为采购依据，在原料运送过程中注意交叉污染，确保原料的质量。

(19)、库房保管员要对所购回的所有原料进行登记造册，做到先进先出，掌握入库时间，严格规范库房制度，杜绝其他人员随意进出库房，非领料时间不得发放，没经主管同意不准处理任何原料。若有登记不明，出库不详，帐目不清等事件发生，立即停止工作。非库房工作时间，必须配合协助服务员工作。

(20)、餐厅主管负责本部门的管理工作：

1、负责制定每大周的营养食谱，整体食堂工作计划，督促规章制度的实施。

2、负责召开伙食管理会议，督察食品的质量及卫生情况。

3、负责检查验收食品原料和食堂固定资产的管理工作。

4、负责食堂每月的成本核算及统计报表工作。

5、负责工作人员的考核。在管理过程中必须依照学校的各项制度灵活管理，不得人情化、帮派化，不得以权欺人，假公济私报复别人。必须了解每个员工的个性、业务能力，根据情况合理安排工作岗位，掌握每个班组工作情况，督促食品加工过程，有效地调节每个人员的工作情绪。带头参加学校的各项大型活动。组织召开意见、建议征求会，定期进行业务培训等各项工作。

【篇三】

一、加强领导

学校食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作。各地、各校要切实加强领导，提高师生对学校食品卫生安全工作的认识，从保障青少年学生身体健康和生命安全、保证学校正常教育教学秩序、维护社会稳定大局的高度，充分认识这项工作的重要性、紧迫性、艰巨性和长期性。各校（包括幼儿园及其他办学机构）均要制订本单位的食品卫生安全工作实施方案，明确专门机构、专人负责，切实加强对学校食品卫生安全工作的管理；要成立由一把手总负责的学校食品卫生安全工作领导小组，全面负责学校食品卫生安全工作，组织协调各部门的工作，在全校范围内形成有效的食品卫生安全网络。

二、明确职责

（一）教育行政部门应当履行的职责如下：

1. 加强对所辖学校的食品卫生工作的行政管理，将学校食品卫生安全列入对学校的督导评估和考核指标。教育行政部门与学校签订学校食品卫生安全责任书。每学期会同卫生行政部门组织一至两次学校食品卫生安全检查，发现事故隐患及时督促整改，并做好学生课间餐、“学生奶”、饮用水及其他方面的学校食品卫生的管理和督查。
2. 有计划的对学校校长、分管校长、学校食品安全的管理人员和从业人员实施食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训，并做好必要的考核记录。
3. 加强学校食堂及饮用水等基础设施建设，使其达到卫生要求，并与学校招生规模相适应。学校食堂及饮用水等基础设施达不到卫生要求或与办学规模不相适应的，要责令其限期整改，整改不到位的，不得批准扩大招生规模。
4. 督促学校落实食品卫生安全责任制度和食品卫生安全事故责任追究制度。

5. 督促学校开展健康教育，普及学生食品卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

（二）学校应当履行的职责如下：

1. 学校应建立一把手负总责的食品卫生安全工作领导小组，明确专门机构，指定专人负责学校食品卫生安全工作。明确学校食品卫生安全管理的校长负责制，校长为食品卫生安全的第一责任人，主管校级领导为主要责任人，具体分管人员为直接责任人。层层落实岗位责任，分工协作，各尽其职，在各个岗位和各个操作环节都要责任到人，坚决做到“谁主管、谁负责”。

2. 学校定期召开食品卫生安全专题会议，每月检查学校食堂、饮食店、商店食品及饮用水卫生安全，发现安全隐患，及时整改，达不到卫生基本要求的要坚决予以关闭。同时要做好四个“备案”：一是各层次的检查和自查工作都要有检查记录备案；二是发现安全隐患要有整改记录备案；三是出现食物中毒要有处理意见记录备案；四是要制定饮食卫生事故应急处理预案备案。

3. 学校食堂应坚持“服务师生，保本微利”的原则，实行目标责任管理，建立健全食品卫生安全管理制度。

4. 学校要加强饮用水的卫生管理，必须向学生提供足够的符合卫生标准的饮用水和必要的洗手设施。学校供水工作由专人监管，盛装学生饮用水的容器必须加盖加锁，每天清洗消毒。

5. 学校食堂、饮食店、商店必须符合食品卫生经营的基本条件，取得卫生许可证，严禁出售“三无”食品和过期食品。

6. 食堂从业人员必须按照《中华人民共和国食品卫生法》要求接受食品卫生知识和卫生法律知识培训，并持有卫生监督

部门指定医疗单位检查的健康证明。发现患有影响食品卫生安全疾病的，应立即脱离工作岗位，待疾病治愈后，方可重新上岗。

7. 学校食堂物资实行准入制度，定点采购，并建立采购索证及验收制度。

8. 开展健康教育，普及饮食卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

9. 加强食堂及饮用水源的安全保卫工作，禁止非食堂工作人员随意进入加工操作间及食品原料存放间，严防投毒事故的发生。

10. 学校发生食物中毒事故后，应当迅速向当地卫生行政部门、教育行政部门报告，并采取积极措施开展救助工作。

三、具体措施

1. 建立学校食品卫生安全工作制度。一是建立学校突发公共卫生事件报告人制度。各地、各校要指定专人负责包括食物中毒在内的突发公共卫生事件的上报工作。发生食物中毒等突发公共卫生事件，要立即报告当地卫生、教育行政部门，同时全力配合抓好救治和事件的调查处理工作；教育行政部门报告人要在接到报告后1小时内逐级报告上级教育行政部门。报告内容为发生食物中毒或者疑似食物中毒事件的单位、地址、时间、中毒人数、临床表现、已采取的措施、可疑食物、联系人姓名、联系方式等有关内容。学校食物中毒事件得到控制后，学校及地方教育行政部门要将该事件的详细情况和处理结果及时向上级主管部门报告。二是建立突发公共卫生事件应急处理机制。学校应当建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，学校应采取下列措施：（1）立即停止生产经营活动，并立即向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政

部门报告；（2）协助卫生机构救治病人；（3）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；（4）配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；（5）落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。三是建立学校食品卫生责任追究制度。对违反规定，玩忽职守、疏于管理，造成食物中毒或者其他食源性疾患的学校和责任人，以及造成食物中毒或其他食源性疾患后，报告不及时、瞒报、漏报的学校和责任人，由教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。同时该校在当年的各项考核、评比中一票否决。

2. 检查各校食品卫生安全进销台帐，对每年度的食品安全工作进行总结，对要整改的单位督促完成。

3. 继续开展专项整治工作，确保所有学校食堂、小商店卫生许可证、从业人员健康证持证率达100%。

4. 加大经费投入，切实改善学校卫生基础设施和条件。在学校规划、建设和危房改造过程中要统筹考虑食堂、宿舍、厕所设施和条件的改善；每年必须安排相应的专项经费改善学校食堂、宿舍、厕所等卫生设施条件，使食堂建筑、设备与环境卫生要求符合规定。根据《如皋市学校食堂食品卫生监督量化分级管理实施意见》，开展学校食堂等级量化评估。

5. 切实加强监督管理。各级教育行政部门要采取有力措施，切实加强对学校（尤其是农村学校）食品卫生安全工作的监管，落实各项安全管理措施，建立和完善各项食品卫生管理规章制度，不断提高管理水平。

6. 定期开展培训。定期开展对学校卫生主管领导和学校食堂负责人的卫生法律和食品卫生知识培训。学校要在接受市级培训后，组织对本校饮食从业人员进行相关知识和法规培训。

健康管家工作计划表格篇三

- 1、建立创建健康餐厅活动办事机构，由一名主管餐厅的领导抓创建健康餐厅工作的落实，有创建健康餐厅的工作计划。
- 2、各项管理制度完备，开展创建健康餐厅活动的检查记录等书面材料、活动照片齐全，工作档案规范。
- 3、营业执照、餐饮服务许可证、食品流通许可证等齐全有效。
- 4、突发食品中毒事件应急预案完备，当年无重大食品安全事故。

二、设施设备完善

- 1、洗涤、通风、防腐、防尘、防蝇、排风抽烟、污水排放、密闭垃圾容器等齐全完好；上下水道通畅，有防鼠网。
- 2、清洗池、消毒池、冲洗池及洗肉菜池标识明确、消毒设备标识清楚、效果可靠。
- 3、天花板、排气罩无烟垢；墙皮和油漆无脱落无油污。
- 4、配备食品专用留样冷藏柜，温度设置为摄氏0度—6度。
- 5、垃圾、泔水容器密闭完好，餐余垃圾实施分类处理（可回收和不可回收）。
- 6、粗加工间、进货、存菜间独立设置；磁卡售饭，不直接接触钱款。
- 7、冷荤间“五专”落实，设专用更衣室、洗手设施，冷荤食品窗口传菜，消毒灯安装到位，冷荤间有门帘或幕布，设独立空调。

8、工具、用具、餐饮具材料符合国家标准，储存食品冰箱生熟分置，直接入口的食品采用无毒、清洁的材料包装，禁用有色塑料容器。

三、食品加工制作规范

1、食品加工流程做到生进熟出*，确保“四过关”（一洗、二刷、三冲、四消毒）。

2、加工食品做到生与熟、成品与半成品、食品与杂物和药物、食品与天然冰隔离存放；生熟工用具、容器、冰箱要分开使用。

3、食品原料新鲜，存放分类分架，离墙隔地，防尘防蝇。

4、配菜与出菜盘专用，标志明显；*无锈，盖布洁净，正反标志清晰。

5、使用公用餐、茶具及盛放直接入口食品的容器，采用物理或化学方法洗净、消毒，达到光、洁、涩、干，密闭存放。

6、工用具保持清洁、定位存放，菜墩立式存放；药品、苍蝇拍按规定位置存放。

7、废弃物、垃圾及时清运、日产日清，盛放垃圾容器清洁、美观，定期消毒。

8、操作间地面、墙壁、门窗、桌椅清洁无油污，无灰尘，无杂物，干净整齐；个人物品集中摆放。

9、加工食品烧熟煮透，隔夜隔顿或外购熟食品须重新加热。食用食品的中心温度不低于60℃。

四、食品进货与储存安全可靠

1、食品入库前实行安全质量验收，大宗食品检验三证（卫生

证、化验证、合格证), 购货合同、发票齐全, 确保进货食品及原材料100%可追溯。

2、主副食库管理由专人负责并严格登记, 每种主副食原材料、调料进货登记齐全。

3、库房分类存放食品原料, 先进先出, 专室专用, 无个人物品。食品储藏做到分类分架, 离墙隔地, 无病媒生物污染。

4、运输食品、装卸食品时的包装、容器和工具无污染, 食品原料去掉外包装进操作间, 鸡蛋进操作间倒箱。

5、建立食品留样制度, 留取当餐供应所有菜肴, 每份不少于100克, 有标签标明菜名, 在规定位置冷藏存放24小时。

五、病媒生物防制有效

1、病媒生物防制合格率100%, 无蚊虫滋生现象, 染鼠、蝇、蟑率3%以下。

2、消毒、监测报告和消杀记录齐全。

3、餐厅内安装的纱窗、纱门、门帘、风幕、自动门等无破损; 各类管道设施安装防鼠装置。设置的鼠盒、毒饵新鲜有效; 防蝇帘、防蝇灯完好有效。

4、餐厅、操作间墙壁无洞穴和缝隙; 灭蝇灯悬挂距地面2米左右高度。

六、营养和健康干预

1、落实控油、控盐措施, 并在餐厅、餐厅醒目位置提示食品的营养搭配。

2、配备专兼职食品检验员、营养师和营养配餐员。

3、采取多种形式，定期开展健康知识宣传，有固定的宣传阵地，引导职工养成良好的饮食习惯，掌握自我保健知识。

4、配备体重秤□bmi尺、膳食平衡宝塔。

七、从业人员健康管理

1、一线人员健康体检合格率100%。

2、职工有更衣室或个人更衣柜，有洗手、洗浴设施。

3、冷荤间具备二次更衣条件。

4、工作时间必须穿工作服，戴工作帽(包括管理人员)。

八、餐饮环境良好

1、达到无烟餐饮单位标准。

2、就餐环境舒适优美，设立特殊就餐服务区。

3、餐厅内外环境干净、整洁，周围无污染，无卫生死角，无乱堆、乱放杂物。

4、餐厅设洗手池、卫生间，保证设备完好。

5、节约粮食，节能减排，符合环保要求。

6、就餐人员满意率和基本满意率达到80%以上。

健康管家工作计划表格篇四

1、我们的宣教设施落后，只能完成上级规定的工作量，没有一些新的宣教方式。

2、存在人员不足的情况，没有固定宣传队伍。

3、我们没有专用宣教场所。

（二）我辖区村卫生室存在以下问题；

1、个别村卫生室负责人不重视。

2、个别村卫生室健康教育专职人员不固定，谁闲谁去做此项工作。

3、个别村卫生室健康教育专职人员素质有待提高。

4、大家在做此项工作时好像都是抱着应付的态度。

以上问题也是我们区域内健康教育工作开展不好的原因所在，下一步就是我们如何去正视，如何去解决这些问题。如果这些问题得不到解决，那么明年的工作还是停留在完成上级规定的量上而已。

总之，在这一年里我们工作有得有失，值得讲的是我邱营村室在老营村建立了第一个实验健康教育宣教站，并于11月份投入试运行。在这两个多月里，开展了几次活动，取得了不错的宣传效果。我想如果离我们卫生室比较偏远的村庄都有这样一个宣传站的话，那么健康教育知识宣传效果就会完全不一样了。到时就能达到我们健康教育宣传的目的，使我村老百姓真正及时的获得防病的知识。下一步就是明年，我们将继续鼓励大家充分发挥才智，我们将继续朝着这个方向努力，共同把我邵营辖区的健康教育工作推进一个新台阶。

健康管家工作计划表格篇五

1、提供健康教育资料。

(1) 发放印刷资料全年卫生院发放了12种内容的健康教育印刷资料，包括健康教育折页、健康教育处方和健康手册等共20xx多份。健康教育印资料内容有：各类传染病防治知识、免疫规划知识、地方病防治知识、农村居民健康知识等。印刷资料放置在镇卫生院、村卫生室的诊室等处，供居民免费索取。

(2) 播放音像资料

镇卫生院在在门诊候诊内循环播放健康教育vcd□dvd等视听传播资料。内容有：《高血压防治》、《及时接种疫苗，人人享有健康》、《孕产妇保健》、《糖尿病防治》、《母乳喂养的科学》、《艾滋病防治宣传》等。

2、定期更新健康教育宣传栏。镇卫生院、各村卫生室根据健康教育规律、季节、疾病流行情况、社会活动等情况及时更新健康教育宣传栏的宣传内容，全年镇卫生院更新健康教育宣传栏内容12次，各村卫生室更新6次。

3、开展公众健康咨询活动。在各种卫生宣传日、健康主题日、节假日，利用会议、集会、等社会活动，开展特定主题的健康教育宣传活动和公众健康咨询活动，发放健康教育宣传资料。镇卫生院全年开展公众健康咨询宣传活动9次，参加咨询人数为200人次。

4、举办健康教育讲座。以普及居民健康素养基本知识技能和预防传染病、慢性病、多发病为重点内容，以高血压、糖尿病、结核病等慢性病、精神分裂症患者及家属、孕产妇、036个月儿童家长等为主要对象，定期举办健康讲座，引导居民学习和掌握健康知识及必要的健康技能，促进辖区内居民的身心健康。镇卫生院全年举办健康教育讲座12次，参与人数为200人次。