

2023年幼儿园食堂厨师工作计划 幼儿园 食堂工作计划(模板7篇)

在现实生活中，我们常常会面临各种变化和不确定性。计划可以帮助我们应对这些变化和不确定性，使我们能够更好地适应环境和情况的变化。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？下面是小编为大家带来的计划书优秀范文，希望大家可以喜欢。

幼儿园食堂厨师工作计划篇一

以党的“十七大”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，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窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

（一）完善各类制度

- 1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。
- 2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象。
- 3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。
- 4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。
- 5、进行成本核算，积极发挥膳管会的作用，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

（二）提高职工整体素质

（三）革新工作流程。在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

（四）高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，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“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

4、食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符要求的不得上岗，环境卫生分人分块包干，保证每周一次大扫除。

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全。

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。

周次内容

1、分好工，明确有关制度和职责。

2、膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查。

3、职工卫生知识学习卫生消毒抽查。

- 4、食堂安全工作检查工作流程跟踪调查。
- 5、餐具存放情况抽查。
- 6、考核制度定稿。
- 7、职工个人卫生（含穿戴工作衣帽等）检查环境卫生抽查。
- 8、师生用餐情况调查。
- 9、防蝇设施检查。
- 10、职工卫生知识学习。
- 11、卫生消毒抽查。
- 14、环境卫生抽查。
- 15、膳管会成员会议餐具存放情况调查。
- 17、卫生消毒抽查。
- 19、卫生工作全面调查。
- 20、工作交流。

总结

回顾、评比表彰食堂财产清理入库

幼儿园食堂厨师工作计划篇二

食品卫生安全是幼儿园安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护幼儿园和社会稳定的大事，为教育教学创造一个安全稳定的环境，特制定本食堂安全工

作计划。下面就是小编给大家带来的幼儿园食堂工作计划，希望能帮助到大家！

一、指导思想

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，在本学期我们全体后勤人员要竭力尽自己的所能，配合园里各个部门，完成各项后勤工作。具体安排如下：

二、食堂管理

1. 食堂要把好食品关，坚决杜绝“三无”食品，熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。
2. 每天做好食品留样工作，留样时间保持48小时。
3. 保证菜的品种多样化，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。
4. 为了保证幼儿的营养均衡，园保健老师要每周进行一次营养分析，及时调整伙食，要经常深入班级，听取意见，以确保幼儿的伙食，使我们的食堂管理更加规范。

三、幼儿园食品卫生安全工作制度

1. 通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。
2. 蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，由园长统一审批。
3. 一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外

线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。确保食堂的环境卫生与安全。

4. 防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

5. 食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，不化妆、不吸烟、不留长指甲。

6. 食堂灶具等处均用电和燃气，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃气的安全。

7. 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。

四、具体月工作安排如下：

二月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查。
3. 培训内容：《食堂人员岗位职责》

《食堂人员一日工作流程》

《卫生清洁与消毒》

三月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查。

3. 培训内容：《食品安全卫生制度》

《膳食营养与搭配》

《采购要求》

四月份：

1. 食品卫生检查。

2. 每周卫生消毒检查

3. 防蝇、防鼠设施检查

4. 培训内容：《预防春季传染病》

《粗加工及切配卫生要求》

五月份：

1. 每周卫生消毒检查

2. 食品卫生检查

3. 培训内容：《食品管理制度》

《烹调加工卫生要求》

六月份：

1. 食品卫生检查。

2. 餐具存放情况。

3. 培训内容：《食品中毒预防指南》

4. 每周卫生消毒检查。

5. 卫生保健知识测试。

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定x年食堂工作计划。

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。

3、食堂人员上班时要穿戴好工作服及工作帽，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以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败食品，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。

一、指导思想

以创甲级幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，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窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心！

二、工作设想

(一)完善各类制度

1、强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，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

(二)提高职工整体素质

(三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四)高度重视卫生安全工作

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线

灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全

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。

三、食堂工作行事历周次内容

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

4食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

5餐具存放情况抽查

6考核制度定稿

一、责任对象：

厨房工作人员

二、责任要求：

1. 积极学习《食品卫生法》和预防食物中毒的有关知识，提高卫生意识，强化卫生法制观念。

2. 抓好厨房管辖的室内外环境卫生，做到无灰尘、无污染、无油污，水沟要干净、畅通、无异味。
3. 加强食物监督，经常性地检查食物情况，不得购买变坏、污染的食物，熟食时间不得超过4小时。
4. 加强餐用器具的消毒工作，每次用餐后其用具都必须进行消毒。水池、锅及其他用具都要及时清洗干净。
5. 养成良好的卫生习惯和操作制度，工作时穿戴工作衣、工作帽，不戴首饰。要求天天搞好个人卫生，勤洗澡、勤剪指甲、勤洗头理发、勤换衣。
6. 注意用电、煤气的安全，对用电、用气结束时，要马上关闭。厨房门窗及时关好，人一旦离开随手关门关窗。
7. 按食品卫生制度，搞好食品卫生：做到生熟刀与案板分开，洗荤、蔬菜水池分开，清洗炊具做到一刮二洗三消毒四冲五保洁。
8. 按不同的季节消杀四害，尤其夏秋两季作为蚊、蝇、蟑的消杀季，坚持采用综合治理，做到无蚊蝇蟑螂。
9. 严格食品原料的定点采购和索证制度，确保来源的安全可靠。
10. 经常关注厨房的用餐情况，一旦发生特殊情况马上报告。

三、责任追究：

1. 厨房责任人违反上述有关规定，有失责行为，由领导班子会议研究，给予一定的处理。
2. 发生饮食事故，经幼儿园领导班子研究，经予严肃处理；严重的交由上级部门或司法机关处理。

3. 本责任书一式两份，负责人和责任人各执一份。签订之日起生效。直至相关责任人离园或离职时自动失效。

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

二、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

三、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按照规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

幼儿园食堂厨师工作计划篇三

我作为食堂的一名厨师，在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，在今后的的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽

尽职尽责地做好各项工作. 展望新的一年。下面是我新学期的工作计划，如下：

一、认认真真做事老老实实做人

不管天气冷暖，我们自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真做好份内的工作，从不轻视洗洗切切的事情。也许，在一些人眼里，我的工作微不足道，但我想，既然园领导相信我，把这份工作给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长和孩子们。做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，干好自己的工作，让家长满意，让领导放心。

二、勤勤恳恳不计较得失

大家都知道，厨房工作不像当老师，需要很高的文化修养、口才和专业技术，厨房工作主要是认真细致，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献精神，因此在工作中我从不挑三拣四。服从领导安排和同事在一起也总是能够节省时间提高效率，又保证了工作质量。

三、高度重视卫生安全工作

1、把好采购验收取样、浸泡清洗操作消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到一用一消毒。并做好消毒记录。

3、每周对厨房进行一次彻底大扫除，确保厨房清洁无污。

4、做到幼儿每餐热菜热饭，做到营养搭配，让孩子吃饱，吃好，让家长放心。

5、搞好厨房的卫生工作，做好生熟分开。

幼儿园食堂的安全卫生，管理工作直接关系到孩子们的健康

与幼儿园的稳定发展，在今后工作中，我会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作。

洋县华盛学校

胡建学

一、指导思想 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！

二、工作设想

（一）完善各类制度

- 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。

（二）提高食堂职工整体素质

- 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。

（三）高度重视卫生安全工作

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。

三、具体措施

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。

3、食堂人员上班时要穿戴好工作服及工作帽，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以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败

食品，坚决不予采购，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。

幼儿园食堂工作计划

指导思想：

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，中心幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，园舍和园内环境在原有基础上有了更大的改观。本学期以“三个代表”重要思想为指导，认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，抓好后勤工作，保障供给，做到责任明确，分工到人，切实做好卫生保健、财务工作、食堂工作、门卫工作及园内环境的绿化管理工作等。具体工作如下：

（一）做好财产、财务管理工作：

1、坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园办实事，办好事。

2、做好学年度的预算、决算的审核、检查监督工作，严格财务制度和财经制度。

3、严格财务制度，分工明确，一切财经支出都必须在园长的统一安排下进行，每张发票都必须由园长签字，每学期对财务账目审查一次。

4、会计坚持每月上报结算报表，使园长能掌握资金情况，合理安排资金。

（二）事务工作方面：

1、及时做好教学用品、办公用品和教玩具的采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好各班的教学用品和环境布置材料。

2、做好幼儿园的维修工作，经常检查大、中、小型玩具，消除不安全因素，对幼儿园的门窗、玻璃、自来水等及时维修。

3、做好幼儿园的卫生保健工作，对幼儿的玩具、被子和寝室经常消毒。并做到消毒有记录。各班教师要配合保健老师做好工作。

4、关心幼儿生活，办好食堂。（1）要经常深入食堂检查工作，要求严格执行食堂工作制度和卫生制度，全心全意为师生服务。（2）幼儿每天午餐做到热菜热饭，做到营养搭配，价廉物美，让幼儿吃饱、吃好，使家长放心。（3）做好开水的供应工作，充分利用各班的茶水桶，让幼儿随时喝水。（4）搞好食堂的卫生工作，生熟分开，杜绝一切不卫生因素，培养幼儿良好的进餐习惯。

（三）搞好园舍建设，创设优美环境：

1、管理好花木、草坪、果园。在草坪成长期，要保护好草坪，让其生长好，同

时要加强施肥，增加部分花木，做到四季常青，四季花香，美化校园。教育幼儿爱护幼儿园的一草一木。园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，做到美化、绿化、净化，富有童趣。

2、加强

指导思想：

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，中心幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，园舍和园内环境在原有基础上有了更大的改观。本学期以“三个代表”重要思想为指导，认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，抓好后勤工作，保障供给，做到责任明确，分工到人，切实做好卫生保健、财务工作、食堂工作、门卫工作及园内环境的绿化管理工作等。

具体工作

（一）做好财产、财务管理工作：坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园办实事，办好事。

2、做好学年度的预算、决算的审核、检查监督工作，严格财务制度和财经制度。

3、严格财务制度，分工明确，一切财经支出都必须在园长的统一安排下进行，每张发票都必须由园长签字，每学期对财务账目审查一次。

4、会计坚持每月上报结算报表，使园长能掌握资金情况，合理安排资金。

（二）事务工作方面：及时做好教学用品、办公用品和教玩具的采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好各班的教学用品和环境布置材料。

2、做好幼儿园的维修工作，经常检查大、中、小型玩具，消除不安全因素，对幼儿园的门窗、玻璃、自来水等及时维修。

3、做好幼儿园的卫生保健工作，对幼儿的玩具、被子和寝室经常消毒。并做到消毒有记录。各班教师要配合保健老师做好工作。

4、关心幼儿生活，办好食堂。（1）要经常深入食堂检查工作，要求严格执行食堂工作制度和卫生制度，全心全意为师生服务。（2）幼儿每天午餐做到热菜热饭，做到营养搭配，价廉物美，让幼儿吃饱、吃好，使家长放心。（3）做好开水的供应工作，充分利用各班的茶水桶，让幼儿随时喝水。（4）搞好食堂的卫生工作，生熟分开，杜绝一切不卫生因素，培养幼儿良好的进餐习惯。

（三）搞好园舍建设，创设优美环境：管理好花木、草坪、果园。在草坪成长期，要保护好草坪，让其生长好，同时要加强施肥，增加部分花木，做到四季常青，四季花香，美化校园。教育幼儿爱护幼儿园的一草一木。园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，做到美化、绿化、净化，富有童趣。

2、加强

幼儿园的卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班主任教师负责，做到一日一小扫，一周一大扫，保证整洁干净，窗明几净，室内外无纸屑、无痰迹、无杂物，各种

用具摆放整齐，保洁区无杂草。篇5：幼儿园食堂厨师年度工作总结 幼儿园食堂厨师年度工作总结 时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经几十年了.回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，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，,所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一学期的工作情况总结如下。首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持,其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见,如:菜咸了、太油.、颜色偏重等等.同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正.其次本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立幼儿园的良好形象。一学期来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地、埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一学期来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距现如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作.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。

幼儿园食堂厨师工作计划篇四

一、服从食堂负责人、食堂卫生监督员和总务处的领导，严格遵守操作程序。

二、经常变换花色品种，烹制方法，掌握好火候，菜肴用料、配料恰当，味道适口，做到一菜多做，现炒现卖。

三、炒菜过程中，每炒完一道菜应洗锅一次，随时保持灶台干净卫生，烹调工作结束后，应及时将灶台、地面、炊具清洗干净，炒锅内注入清水，未用完的荤食原料及时放入冰箱内保鲜，防止变味、变质。

四、烹调时应注意个人卫生，不准穿背心、拖鞋、严禁抽烟、吐痰。

五、菜盆、盛器等必须清洗干净方可盛菜，待售的菜肴，夏天应加罩防蝇，冬天应加盖保温。

六、加工菜肴必须做到无泥沙、无虫、无草、无黄叶烂叶和其他杂物。

七、爱护公物，讲究文明公德，树立和注重自身的仪表及服务形象。

幼儿园食堂厨师工作计划篇五

根据省教育厅《关于开展中小学学生食堂管理、学生营养改善计划工作自查自纠及暗访工作的通知》（x教通[xx]x号）文件精神要求，结合我县实际，为进一步规范我县中小学校学生食堂管理工作，加强对学生营养改善计划实施学校的监督管理，确保学生食堂饮食安全、卫生，维护学生合法权益，保障学生身心健康发展，特制定本方案。

组长：沈xx

副组长：颜xx

成员：肖xx

督查时间：春季学期为3月1日至6月30日；秋季学期为9月1日至12月30日。

督查对象：全县中小学校及公民办幼儿园。

督查内容：

1.《xx省中小学学生食堂管理要则》关于坚持学生就餐自愿原则、经营公益性原则、校长缴费陪餐制、膳食委员会、财务公示制度等五个方面工作学校落实情况。

2. 学校是否每天公示带量带价食谱，公示内容是否与学生实际食用情况一致，学生是否自愿搭餐。学生营养餐是否单独记帐。

3. 学生食堂食品留样是否规范。

4. 食堂物资采购及消耗台帐是否登记完整、规范，是否及时索取相关票证（营业执照、食品流通许可证、食品合格证或质检报告）。

5. 学校食堂餐饮服务许可证、工作人员健康证是否过期。

6. 学生食堂、厨房地面是否干净整洁，操作台是否及时清理干净，餐炊具是否按要求摆放，学生餐桌椅是否干净整洁。

7. 储藏室食品摆放是否做到隔墙离地10公分以上，是否分类摆放整齐。有条件的学校干货与生菜要分室储藏。

督查方式：

采取不定时间、不打招呼的方式随机进行入学校现场查看、查阅相关资料及走访学生的方式进行督查。

暗访小组到学校督查的过程中发现问题要当场下发整改通知书，并要求学校严格按整改通知书的内容进行整改，并于一周后上交整改报告到县教育局后勤服务管理办公室。

幼儿园食堂厨师工作计划篇六

为了落实教育局关于学校(幼儿园)食品安全工作方案精神，把幼儿园食品安全工作摆上议事日程，加大对幼儿园食堂的监管力度，确保幼儿园全体师生就餐安全，避免食品安全事故的发生。下面就是小编给大家带来的幼儿园食堂工作计划，希望能帮助到大家！

学校一直以全体师生的安全为第一位，只有师生的身体和心理得到健康愉悦的发展学校的教学质量方可进一步提高。新年里，为再次确保学校师生安全，学校进一步落实食品药品监管责任，杜绝假冒伪劣食品药品在校内的存在，保障广大师生身体健康和生命安全。x县教育局出台了17年学校食品药品安全工作计划与目标。

一、县教育局成立食品药品安全工作领导小组，由局长任组长，并在教科设立工作办公室。各校建立健全校内食品安全工作机构，明确校长是学校食品药品安全的第一责任人，对职责范围内的食品药品安全工作负有领导责任；指定专人分管食品药品安全工作，分管人员对校内食品药品安全直接负责，并将食品药品安全管理工作列入分管人员年度工作计划中考核内容实施奖惩制度。

二、建立各项食品药品安全工作规章制度。制度主要应包括：食堂、商店从业人员体检制度、餐具消毒、保存及工作衣帽穿戴、清洗制度、向师生出售饭菜24小时留样制度、学校食品药品安全事故责任追究制度等8项制度。各校会校对制度的执行情况要经常性地开展监督检查，减少或及时消除食品药品安全隐患，防范校内重大食品药品安全事故的发生。

三、积极开展学校食品药品安全宣传教育工作。各校要制定x年安全工作计划中食品药品工作的教育，大力开展食品药品安全的专题宣传教育活动，倡计划导健康消费，要求每学期开展食品安全健康教育不少于2次。

四、加强校内食品药品安全管理工作。学校必须完善各项监督管理制度，落实专人履行监督管理职责，要与承包者签订食品药品安全责任状，提出明确的食品药品卫生安全要求。禁止非工作人员进出食堂、商店的加工操作间及食品原料存放间。

五、各校要建立和完善学校突发性食品药品安全事故的应急处理机制，制订食品药品安全工作预案。要配合有关部门做好学校食堂食品卫生监督量化分级管理工作。积极开展“千镇连锁超市、万村放心店”建设活动，年内建成3个校内连锁超市，26所学校放心店建设任务，其覆盖面达到50%以上。积极推行蔬菜、肉品的定点配送工作。

六、配有校医的学校，要开展规范药房创建活动，做到药品管理规范化，确保年内通过“规范药房”的达标验收。

七、健全食品药品安全信息报告制度。根据《县重大食品事故应急预案》的规定，学校一旦出现食品药品安全群体性突发事件，要在规定的时间内准确、及时向教育局及相关部门报送情况，决不允许迟报、漏报和瞒报，否则将严惩责任人。有关学校食品安全教育活动信息每学期上报办公室不少于2条。

一、食品卫生管理制度

1、幼儿园食堂与幼儿集体用餐的卫生、安全管理必须坚持预防为主的工作方针，实行卫生部行政部门监督指导，教育行政部门监督，幼儿园具体实施的工作原则。

2、食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑

螂、苍蝇和其他有害昆虫。

3、食堂的设施设备布局合理，应有相对独立的食品原料存放间，食品加工间，用餐场所。

4、餐具使用前必须使用符合标准的洗涤剂、消毒剂洗净，消毒符合国家有关卫生标准。

5、严格把好食品采购关，食堂采购员必须持有卫生许可证的经营单位采购食品，以保证其质量。

6、食品存放应当分类、定期检查，及时处理变质或超过保持期限的食品。

7、食堂用的原料、炊具以及其他用具，容器必须标志明显，做到分开使用；定位存放，用后洗净，保持清洁。

8、食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须高温彻底加热后，方可食用。

9、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗。从业人员应有良好的个人卫生习惯。

二、幼儿健康、晨间、卫生管理制度

做好本学期新入园幼儿的体检关，对于新入园幼儿必须持有体检卡及免疫证复印件，并且体检合格后才准入园；做好在园幼儿的年度体检，对体弱幼儿建立管理档案。

1、做好晨检工作，严格按照“一摸、二看、三问、四查”的制度；天气气温在逐步回升，做好预防春季呼吸道传染病的发生，晨检注重入园幼儿的体温摸查；每天做好带药幼儿的带药记录工作，并按时发药、喂药，做好幼儿的全天观察记录。

2、做好春夏季节的幼儿健康护理工作，按时帮幼儿脱、添衣

服;做好春夏季节常见病、多发病的预防工作;做好夏季的消杀、灭蚊工作,消灭传染病的传染源、切断传播途径,杜绝传染病在园内的发生。

3、开展幼儿心理健康教育,提高幼儿心理素质;开展幼儿安全教育,提高幼儿的安全意识;安排科学、合理的一日生活、活动常规并执行。

4、做好每周带量食谱的制定,并严格监督执行;幼儿膳食实行多样化、多样化,稀稠答配,根据季节、气候特点对食谱进行科学、合理的调整,对伙食中存在的问题及时解决;开展幼儿心理教育,促进幼儿身心的健康成长。

5、继续认真贯彻、落实每天卫生检查每天卫生公布、每月一大检的卫生检查制度,杜绝一切卫生死角,做好教室内每天的通风工作,使幼儿有一个干净、明朗、清爽的生活环境;定期组织安全大检查,发现问题及时上报解决,以保证幼儿在园内活动的安全性。

6、对保育员进行定期的业务培训、学习,实行以老带新的工作作风,不断提高保育员的业务知识,提高服务质量,使全园同心协力把工作做得更好。

7、做好期末各项统计,写期末保健工作总结,认真做好年报表。

一、指导思想

以党的“十x大”精神为指导,以服务师生为宗旨,进一步加强后勤队伍建设,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窗口,让教师安心,家长放心,幼儿欢心。

二、工作设想

(一) 完善各类制度

1. 加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。
2. 进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象。
3. 蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。
4. 师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。
5. 进行成本核算，积极发挥膳管会的作用，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

(二) 提高职工整体素质

1. 组织职工学习《食品卫生培训教材》等材料，并适当组织外出参加学习，提高职工卫生意识。
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。

(三) 革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四) 高度重视卫生安全工作

1. 通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真

做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，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“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3. 防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

4. 食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符要求的不得上岗，环境卫生分人分块包干，保证每周一次大扫除。

5. 食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全。

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。

三、食堂工作行事历

周次内容

1. 分好工，明确有关制度和职责

2. 膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3. 职工卫生知识学习卫生消毒抽查

4. 食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

5. 餐具存放情况抽查

6. 考核制度定稿
7. 职工个人卫生(含穿戴工作衣帽等)检查环境卫生抽查
8. 师生用餐情况调查
9. 防蝇设施检查
10. 职工卫生知识学习
11. 卫生消毒抽查
12. 环境卫生抽查
13. 膳管会成员会议餐具存放情况调查
14. 卫生消毒抽查
15. 卫生工作全面调查
16. 工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自

已孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

二、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

三、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

为了落实教育局关于学校(幼儿园)食品安全工作方案精神，把幼儿园食品安全工作摆上议事日程。为切实将幼儿园食品安全工作落实到实处，加大对幼儿园食堂的监管力度，确保幼儿园全体师生就餐安全，避免食品安全事故的发生，我幼儿园特制定如下方案：

一、建立组织机构

幼儿园食堂食品安全监管领导小组：

组长□x

成员□x

幼儿园食品安全领导小组：

组长□x

成员□x

二、建立幼儿园食堂卫生管理制度

(一) 幼儿园从事食品生产经营人员健康检查制度：

- 1、从事食品生产经营人员上岗前必须到尧都区疾病预防控制中心进行健康检查，合格并取得健康证方可上岗，工作时佩戴健康证。
- 2、本制度执行责任人每年组织本单位从业人员进行健康检查，并掌握结果。

(二) 幼儿园食堂卫生检查制度：

- 1、建立健全的食堂卫生清扫工作，坚持环境卫生清洁“四定”（定人、定物、定时间、定质量）制度。
- 2、主管领导定期检查（每周二到三次）
- 3、食堂负责人自查（每天）
- 4、卫生领导小组成员抽查（不定期）
- 5、按标准要求，不留死角。
- 6、查出问题，立即解决，并追究责任人。

(三) 幼儿园食堂粗加工管理制度：

- 1、食堂管理员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐食品所用原料。
- 2、肉、禽类食品专用清洗池清洗，专用菜板，专用刀进行切割，装入容器备用。
- 3、蔬菜类根据不同品种进行粗加工程序：
 - (1) 叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池清洗后，用专用切菜板、

专用菜刀，根据食谱要求切割装入装用容器备用。

(2)根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板，根据食谱要求切割装入容器备用。

4、粗加工人员必须穿戴整齐，持有健康证上岗。

5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

(四)幼儿园食品原料采购索证制度：

1、原料采购必须有专人负责并掌握食品卫生知识和采购常识。

2、定点采购食品及原料，采购定期包装食品时索要卫生许可证、食品检验合格证或化验单。采购肉类禽食品要索取检疫证明，采购非定期包装食品时，要检查食品的色、香、味、形等感官性状。

3、每次采货向货主索取收据，并保存收据至食品进行后无异常。

4、食品采购员必须有安全证。

(四)从业人员卫生知识培训制度：

1、幼儿园食堂卫生管理人员应该经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律法规和卫生识，并对本幼儿园食品从业人员进行卫生培训和教育。

2、卫生管理人员要定期组织本单位的从行业人员进行食品卫生知识培训做到按要求操作，养成良好的卫生习惯。

(五)食品添加剂管理制度：

1、烹饪食品时不得使用亚x[]幼儿园不得储存亚x[]

2、加工烹调食品必须使用食品添加剂时要在使用前看清其食品使用标签和说明书，标签模糊或来源不明的添加剂不得使用。

3、调料罐必须有用量标示，标明罐内调料品名、购入调料。

(六) 餐具用餐清洗消毒制度：

1、使用后的餐具必须在指定清洗槽内将食物残渣和油污洗涤干净。

2、确认餐具已洗净后，将餐具放于消毒消毒柜内消毒。

(七) 幼儿园食品安全应急处理预案：

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障在校生的身体健康，特制定以下幼儿园食品中毒方案：

1、幼儿园食品中毒：

组长[]x总指挥负责向上级报告

组员[]x副总指挥协助总指挥

x后勤保障封存可疑食品待查

x联系并安抚家长

2、食品安全紧急预案启动

幼儿园食堂厨师工作计划篇七

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的.管理，特制定下列幼儿园工作计划，以求全面地遵照。

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会，组长由园长担任，副组长由副园长担任，组员有班主任、教师。

1□xxx负责领导统筹全园的炊事卫生工作，负责划分各处各班的卫生区域，抽查卫生工作。

2□xxx负责制定全园的20xx年卫生工作计划并负责布置检查，督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

1、加强思想教育，让人人知道卫生工作的重要性，知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比，并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优，班级评优，单位评优的重要条件。

5、环境美化工作选派专人负责，并教育大家爱护幼儿园一草一木，使幼儿园一年四季保持常绿，能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

1、从讲卫生，要求穿戴整洁，不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙，喝水用自己的杯，不随地吐痰，不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

2、饮食必须要卫生，厨房餐具要每天消毒，炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽，保教人员包括炊事员持健康证才能上岗。

幼儿园炊事员岗位职责：

1、每天早上七点半到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

2、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。

3、根据师生作息时间表，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。

4、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。

5、严格执行食品卫生要求，按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。

6、加强物品管理，摆放整齐；做好厨房清洁卫生工作，坚持“每周一大扫，每日一小扫”。

7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。

8、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。