

# 2023年学校食堂管理计划方案 学校食堂 管理工作计划(优秀5篇)

无论是个人还是组织，都需要设定明确的目标，并制定相应的方案来实现这些目标。那么我们该如何写一篇较为完美的方案呢？下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

## 学校食堂管理计划方案篇一

学校后勤管理工作是学校管理的重要组成部分，做好后勤管理工作是办好学校的重要保证。其中学校食堂管理工作，是服务教育教学的重要保障，是构建平安和谐校园，办人民满意学校的重要举措。下面是本站小编整理的学校食堂管理工作计划，希望对大家有所帮助！

回想过去的一个学期，有欢笑，有泪水，有收获，也有淡淡的失落。随着新学期的到来，我们对新工作、新岗位又有了一些期待和展望，面向新的学期，怀着感恩的心，我们这学期的工作计划是：

### 一、加强政治学习、提高思想觉悟

认真学习新学年工作会议精神，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《扬中市学校满意食堂评分细则》。

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，最大限度为学校节约成本”的工作原则。

### 四、加强食堂管理工作

在日常工作中要加强管理、保障政令畅通，不能出现指挥不灵的现象和姑息养奸造成的问题，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。

新的学期的到来，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，与八小全体员工共同学习、共建和谐、共创辉煌！

### 板贵乡田坝小学

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好就餐环境。巩固食堂工作效率，有序开展各项工作。全面提升学校后勤厨房影响力，极大的去激发我厨房员工发展意识，增强了员工“做好本职工作、全方位服务师生的信心和决心”。特制定本工作计划。

### 工作思路

1、增强勤俭节约的意识。不安全操作和浪费是极大的没有责任;勤俭节约是中华民族优良传统美德，引导员工自觉养成这种良好的行为习惯。

2、强化员工的集体荣誉感，发扬团队精神，人人都有“校荣我荣”的感觉。每半个月对员工定期进行职业道德和职业技能培训。通过培训、进行考核、对一些不合格的员工再培训，再考核，使其在各自岗位上发挥最大程度的才智和技能，使食堂队伍不断得以优化，从而提高食堂队伍的整体素质。

## 员工培训

一、本学期计划对食堂员工卫生、服务知识进行培训。由于厨房人员的文化知识水平，操作技能参差不齐，厨房培训的内容也有所不同。

### 1、讲受法

主要是通过口头语言的形式向他(她)们传授各种技能。

### 2、讨论法

围绕一个问题开展讨论，提出自己的看法和建议，归纳总结。

### 3、演示法

单靠口头讲授不能达到目的，而通过示范操作分步骤讲明操作要领。

### 4、实践指导法

对操作的全过程进行总结，找出问题，提出改进方法。

二、召开食堂全体工作会议，组织员工学习我国的《食品卫生法》;和《学校食堂卫生工作条例》，统一思想认识食堂各

种卫生、安全规章制度。提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度。与各员工签订食品卫生安全目标责任书

1、坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立即纠正或处理。每周召开一次食堂工作人员会议，总结经验，取长补短，时时刻刻强调安全问题，切实保证师生的饮食安全。

2、制定每周工作计划、每月考勤、视师生就餐人数合理安排加班人员。提高学生节约意识。组织班组长研究每周营养菜谱。

我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要有生活老师厨房师傅入餐厅巡视，定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

## 严把质量关

对“三无”食品。检查发现有供应商原材料已过期，且没有检验合格证;还有副食品无厂名厂址、无出厂日期，无保质期，一律不允许进入食堂。培养员工主人翁意识，提高食堂整体素质：

1、提高主人翁的自觉性和加强员工民主管理重要性的认识，让员工参加民主管理，发挥员工的智慧和创造力，有重大决策时广泛听取员工的意见，让员工广开言路，集思广益，帮助管理者决策，而当决策一旦定案，管理者就要组织员工实施方案，这样员工才会以主人翁的姿态发挥干劲，智慧和创造力，大大增强食堂的生机和活力。

2、要善于激发员工参与意识，关心每位员工的痛痒，开展一些有意义娱乐活动和公益活动，生活上关心他们的喜、哀、乐和冷暖，人格上尊重他们，甚至称呼可亲一点让员工们感觉到自己是“学校”的一份子，从学校能找到“家”的感觉，

同时，创造让他们体现自我价值的机会，从而使员工感觉到大家庭的温暖和做主人的乐趣，从而产生强烈的归属感，增加学校的凝聚力。

以上是我公司本学期的工作计划和思路，请领导提出更多意见和建议。

根据石阡县教育局关于食品卫生管理工作的要求，集合我校实际，本期将进一步加强食品卫生管理，加强工人培训学习，确保食品质量，现就我校食堂安全管理工作作如下安排：

## 一、工作目标

学校始终坚持服务学生为宗旨，以优质的服务和卫生可口的佳肴为工作己任，不以盈利为目的，以科学测算、合理的安排作为提高学生伙食质量的途径，切实做好后勤保障，让全校学生以充沛的精力投入到学习生活工作中。

## 二、认真做好开学前食堂准备工作

- 1、按教育局要求提前做好员工培训。
- 2、检查食堂状况，做好开学准备。。
- 3、确定食品原料供应商。
- 4、做好食堂炊具餐具及其他卫生工作。

## 三、具体实施途径和方法

- 1、我校食堂实行标准化、科学化、制度化管理，建立健全各种规章制度和责任追究制度，做到有章可寻，按章办事。
- 2、加强对工人的工作态度、工作能力和工作质量的监管，认真做好考评考核工作，注重过程考核，并与工资挂钩。杜绝

非食堂工作人员进入操作间。

4、进一步加强对食堂餐具用具的清洗、消毒，加强食品留样试尝。消毒时间每次不少于半个小时。认真做好清洁卫生工作。认真做好食堂工作人员晨检工作。

5、定点采购，建立索证制度，加强物资管理，确保食品原料安全。

6、精心策划、科学安排，保证学生膳食质量，为师生提供优质服务 and 可口的佳肴，为学生提供像家一样温馨氛围。

7、着装要求：进入工作间必须按要求更衣和着装，穿工作服、戴口罩、帽子、戴手套，并经常洗手。

8、集思广益，灵活配餐。多听老师、学生和家长的合理建议，保证学校食堂的正常运转。

10、加强食堂财务监管力度，做到“公开、公平、公正”，确保学生生活费“取之于生，用之于生”。

晏明小学

20xx年2月28日

由于工作的需要，今天再次和大家交流后期管理工作。

学校后勤管理工作是学校管理的重要组成部分，做好后勤管理工作是办好学校的重要保证。

俗话说：“兵马未动，粮草先行”，建设一所学校要有必要的物质条件，作为学校后勤管理部门不仅从经济上物质上保证教育教学活动的顺利进行，而且它还可以为师生创造良好的环境，使其专心致志地从事学习和工作。如果没有学校的

后勤管理的配合与合作，学校教育教学工作就失去了物质保障。

做好学校后勤工作有利于促进学生的全面发展。优美怡人的校园环境本身就是一种教育资源，它有助于陶冶学生的情操，培养学生的责任感和集体美感。学校的教育教学设施的管理良好，也有助于学生形成向往学习，扩大知识面的浓厚兴趣，从而发展学生的智能。。如宽敞明亮的校舍、整洁卫生的食堂伙食、规范高效的安全卫生制度等。同时学校后勤工作人员的工作态度和行为，对学生也起着潜移默化的教育作用。所以做好学校后勤管理工作，使其真正发挥管理育人、服务育人、环境育人的作用，对促进学生的全面发展有着十分重要的意义。

## 一、学校食堂管理工作

学校食堂管理工作，是服务教育教学的重要保障，是构建平安和谐校园，办人民满意学校的重要举措。为进一步加强学校食堂管理，提升服务质量，结合我校食堂实际情况，继续做好以下相关工作：

食堂以“规范、安全、卫生、舒适、满意”为工作方针，为师生“创造家的环境，营造家的温馨，提供家的服务”为工作目标，以“师生的满意是食堂工作人员最大追求”为服务理念，严格操作规范，确保师生的身心健康和生命安全。

三是食堂清洁卫生做到“三查”——早、中、晚三次检查；

四是物资存放做到“三分开”——生熟分开，米面油分开，作料与新鲜蔬菜分开；

五是库房做到“三防”——防潮、防鼠、防尘；

六是食品加工做到“三保”——保温、保熟、保味道；

七是菜肴做到“三个讲究”——讲究营养，讲究味道，讲究花样；

九是食堂工作“两提高”——提高食堂员工服务态度，提高学生伙食质量。

十是食堂工作接受“三个监督”——接受社会、师生对食堂安全卫生的监督，接受社会、师生对食堂食品数量的监督，接受社会、师生对食堂食品质量的监督。

十一食堂工作“四按时”——按时上下班，按时打饭，按时发放学生补助，按时结算伙食成本。

十二是食堂工作实现“三个满意”——让领导满意，让师生满意，让社会满意。

国事家事天下事，食品安全卫生是大事。在今后的工作中，我们将以科学发展观为指导，牢固树立“安全第一、卫生第一、健康第一、服务第一”的理念，对食堂食品安全卫生切实负责的态度，强化措施，细化管理，硬化责任，狠抓落实，不断完善食堂管理工作。

## 二、账务管理

1、严格执行财经纪律，不得以盈利为目的，按照收支平衡，零利润的原则，由学校统一管理，统一经营，独立建账，独立核算。按照“量入为出”原则安排支出，严格支出管理，提高伙食资金的使用效益。

2、有计划的领取资金，使用资金，不得大额领取资金滞留到食堂管理人员或完小校长手中，以免发生资金短款或资金挪用。

3、校长要核实票据的真实性，合法性后给予批字。 食堂管



理人员在登记入账时，要在原始凭单前编制记账凭单，做到内容真实，数字准确，手续完备。

4、食堂财务的凭单、凭证、报表等会计档案资料，要统一规范，装订成册，整理归档。

5、各完小再次清理账务，外借及未移交的及时追缴，等待清查。

### 三、学生补助发放

1、按原则标准选定补助对象，

2、未补学生，完小校长及班主任亲自与家长联系做通家长思想工作，严禁发生家长上访事件。

3、补助花名册认真保管，不得有污点，墨迹，一律用0.3黑色中性笔。（统一配发）。

4、每月按时发放，及时上交花名册。

### 四、公物管理

认真管理好现有的公物，新增公物及时登帐。跟踪公物使用情况，避免发生安全事故。（热水器，切肉机）。

### 五、其它

1、灭火器的安装，认真策划安装位置，安装牢固。教育学生不随意触摸。

2、消毒灯的安装，安装位置是学生宿舍，统一开关，尽量在学生上课时消毒，学生睡觉时不得使用消毒灯。

3、下发的拖把，找统一的地点摆放。

会议伙食说明，请各位老师就餐后自觉签名。

## 学校食堂管理计划方案篇二

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》，《学校卫生工作条件》，结合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作学习环境，保证就餐任务的顺利进行，特制定食堂工作计划如下：

### 一、指导思想

以党的“十x大”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂队伍建设，提高服务质量，提升管理水平，努力使食堂成为学校工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，让学生欢心。

### 二、组织领导

学校食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作，学校制订了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；成立了由一把手总负责的学校食品卫生安全工作领导小组：

组长：

副组长：

成员：

范围内形成有效的食品卫生安络。

### 三、工作设想

## （一）安全卫生

- 1、通过正规渠道采购食品，索取经销商的合法有效证件，认真做好食品卫生入库检查和留样工作。洗菜要洗干净，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“一餐一消毒”，餐具使用消毒柜和消毒药片消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作由专人负责，并做好消毒记录。
- 3、食堂工作人员均必须持有效健康证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符合要求的不得上岗，环境卫生分组分人包干，必须保证每周一次大扫除。
- 4、食堂用电用气，要求员工规范操作，时刻注意安全。5、加强卫生管理，解决卫生死角，工作定岗定位，做到地面无烟头无杂物，垃圾桶要每餐及时清理。
- 6、灭蚊蝇、蚁、鼠等卫生设施必须齐备，并放在正常使用处使用。
- 7、加强清洗地面、灶台上下不得有污垢、垃圾等不卫生的状况。
- 8、成品与半成品、生熟、荤蔬分开，做到整洁有调理。
- 9、对各种防疫设施进行细化，防疫、采购、采证、冰箱、消毒等各方面进行重点盘点，做好记录。
- 10、严禁在规定外的地方加工食物，严禁混合用加工食台和工作台。严禁无关人员进出食品操作售卖场所。
- 11、就餐地及周围环境必须做到窗明玻净，舒适优雅，绿色环保。

12、每周三定期召开食堂管理人员和班组长会议，研究讨论本食堂工作重点，制定工作计划。每周五组织食堂员工开展学习食品卫生知识和技术培训。不断提高员工业务技术水平，完善食堂的各项规章制度和改进措施。

## （二）服务要求

1、各工作人员严格执行岗位工作责任制，到班到岗，以提供优质的服务为己任。

2、要继续进一步加强食堂工作管理，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

3、食堂人员要积极参加学习，心中要有为师生服务的自觉性，做到用微笑来礼貌对待每位师生。

4、充分发挥学生会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

5、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。

6、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要积极参

加学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服、热情主动。

7、正确处理工作人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

8、服从领导，遵守纪律，按时上下班，不迟到，不早退，有事先请假。

9、工作期间要坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱串岗位，不私自外出。

在新的一年里，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，通过以上的措施，我们将把学校的食品卫生安全工作作为食堂工作的重中之重把工作落到实处，做到常抓不懈。为了孩子们能健康、快乐、活泼地成长，为树立学校良好的整体形象，为了学校的发展壮大作出应有的努力。

## 学校食堂管理计划方案篇三

### 一、管理体系：

#### 1、成立学校食堂伙食委员会。

校长()、教导主任(.)、报账员()食堂管理员()、食堂炊事员()组成学校食堂伙食管理委员会。

#### 2、伙食管理委员会成员职责：

校长：负责审批学校食堂经营方案、审批管理制度、对食堂重大事情的决议进行审批、审批食堂帐务。

食堂管理员：负责制定食堂食谱，制定食堂管理制度，负责召集食堂管理委员会成员对食堂重大事情进行讨论研究并形成决议，监督伙食质量，组织伙委会全体成员每月定时召开安全、卫生及伙食营养搭配的专题工作会议。核对炊事员所购买食品的重量、价格，不定时到供货店铺核查；如有出入，需将核查情况报校长处理。

炊事员：负责食堂的具体事务，负责食品的购买、加工、烹饪、分发；食堂卫生打扫。

### 二、财务管理制度：

#### 1、食堂购买的各类物品凭票报帐，票据上要注明品名、重量、

价格、总价、供货方、需有经手人(如食堂管理员或炊事员等)签字，证明人(学校老师)签字，交学校校长处审批，方可报帐。

2、大米、油、调料品、煤气等储备物资由学校(某某负责)定点采购，与供方(某某琳璐超市)建立长期供货合同，货主凭有食堂管理员(某某)、炊事员签字的发票到报账员(梁建英)处结帐，每周五定期结算一次，校长负责不定时核对。

3、蔬菜、肉类、海鲜等日常食品的采买，由校长、食堂管理员负责列出一周食谱，再在每一天前由食堂管理员协同炊事员列出购买品种名称和数量，报校长审批后，由食堂炊事员(两人)负责共同采买;发票(或购买凭证)在第二天交到食堂管理员(某某)处核对重量和价格后，再由食堂管理员将票据拿到校长处审批后，方可拿到报账员(梁建英)处报帐。

4、炊具或其它厨房用具的添置，须由炊事员列出品种名称和数量，报校长审批后，由食堂管理员协同炊事员一起购置，发票必须手续齐全，再到报账员(梁建英)处报帐。

5、食堂帐务独立，专款专用，多还少补，每月由报账员结算一次，再由校长审核后公示食堂账务情况，接受伙食管理委员会、全体教师、家长的监督。

### 三、采购制度：

1、食物采购尽可能定点，学校与供货商应建立长时段供需关系，并尽量签定合同，争取食品价格优于市场价，采购时须向货主索要经营许可证及卫生许可证的复印件，肉、禽类食品必须是经过有关检役部门检验的，以保证食品卫生质量达标。

2、供应商送米、油、调料品等食品到食堂后，由食堂管理员某某同志核准数量和检验质量后签收，然后送进保管柜，由

炊事员验收签字。

3、蔬菜、肉类、海鲜等日常食品采买回来后，由食堂管理员某某同志核准数量(重量、价格)并检验质量后签字验收。

4、伙委会成员随时抽查购物的数量、记帐、价格、质量等，发现问题，提交校长处理。

5、事务管理员应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，督促供货商和采买员采购价廉物美的物品，以降低成本，减少支出。

#### 四、保管制度：

1、食堂管理员为食堂物资(含餐具、厨具)保管第一责任人。

2、食堂管理员(某某)应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。

3、食堂管理员(某某)应做好保管食物柜子的卫生和“四防”工作(防鼠、防霉、防盗、防火)，杜绝霉烂变质物品进入食堂。

#### 五、食堂安全管理制度：

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒、防工伤事故等工作。

2、上班时要全面检查水、电、消毒柜等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电源开关及门、窗等，做好防范工作。

3、切肉、切菜及电动设备时，必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。

- 4、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。
- 5、严格管理杀虫药品，防止误用、误食药物。
- 6、注重饮食卫生，食堂管理员要认真做好每天的“试吃”工作，防止食物中毒，认真做好每天食物的留样工作，每餐的多样熟菜要留样4两，并在留样冰箱中停放48小时。

## 学校食堂管理计划方案篇四

根据石阡县教育局关于食品卫生管理工作的要求，结合我校实际，本期将进一步加强食品卫生管理，加强工人培训学习，确保食品质量，现就我校食堂安全管理工作作如下安排：

### 一、工作目标

学校始终坚持服务学生为宗旨，以优质的服务和卫生可口的佳肴为工作己任，不以盈利为目的，以科学测算、合理的安排作为提高学生伙食质量的途径，切实做好后勤保障，让全校学生以充沛的精力投入到学习生活工作中。

### 二、认真做好开学前食堂准备工作

- 1、按教育局要求提前做好员工培训。
- 2、检查食堂状况，做好开学准备。
- 3、确定食品原料供应商。
- 4、做好食堂炊具餐具及其他卫生工作。

### 三、具体实施途径和方法

- 1、我校食堂实行标准化、科学化、制度化、管理，建立健全各



种规章制度和责任追究制度，做到有章可寻，按章办事。

2、加强对工人的工作态度、工作能力和工作质量的监管，认真做好考评考核工作，注重过程考核，并与工资挂钩。杜绝非食堂工作人员进入操作间。

4、进一步加强对食堂餐具用具的清洗、消毒，加强食品留样试尝。消毒时间每次不少于半个小时。认真做好清洁卫生工作。认真做好食堂工作人员晨检工作。

5、定点采购，建立索证制度，加强物资管理，确保食品原料安全。

6、精心策划、科学安排，保证学生膳食质量，为师生提供优质服务 and 可口的佳肴，为学生提供像家一样温馨氛围。

7、着装要求：进入工作间必须按要求更衣和着装，穿工作服、戴口罩、帽子、戴手套，并经常洗手。

8、集思广益，灵活配餐。多听老师、学生和家长的合理建议，保证学校食堂的正常运转。

10、加强食堂财务监管力度，做到“公开、公平、公正”，确保学生生活费“取之于生，用之于生”。

晏明小学

## 学校食堂管理计划方案篇五

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，使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保证就餐任务的顺利进行，保持a级食堂的荣誉。特制定食堂工作计划如下：

## 一、指导思想：

践行“三个代表”的重要思想,贯彻落实海教勤〔20xx〕03号《关于加强学校食堂管理的意见》、《海安县食堂用工暂行规定》、《海安县教育系统食堂会计核算办法》以及学校食堂管理和卫生工作方面的制度等文件精神,加强我镇各校(园)食堂管理,减轻学生家长负担,消除学校食堂安全隐患,保证师生身心健康,制止侵占学生餐费的违纪行为。

## 二、工作目标：

- 1、规范学校食堂账务管理,确保记账合规合法、票据真实、手续齐全、账表规范。
- 2、规范学校食堂财务管理,确保收支合规合法,把紧支出关,严禁非伙食支出在学生伙食费中列支,严禁占用学生伙食费。
- 3、加强学校食堂卫生管理,完善食堂卫生设施和管理制度,严防食品中毒事故的发生。
- 4、加强学校食堂人员思想作风管理,确保食堂人员服务态度好、工作质量好,遵守纪律,服从安排,努力服务于学校教学和师生生活,力争食堂满意度达95%以上。

## 三、主要措施：

- 1、强化学校食堂校(园)长负责制,把食堂安全卫生管理放在首位,完善食堂管理和安全卫生工作制度。食堂人员必须把握好质量关,严禁购买使用腐烂变质、有害有毒食物,严格执行索证制度,做到无证不购、严格操作规程,杜绝食物中毒事件发生。注意用电用火以及消防器材的管理,确保食堂无一安全事故发生。
- 2、加强食堂用工管理,规范用工行为。各校控制使用合同工,

适当使用钟点工, 签订好合同, 报教办核批。同时加强食堂员工的业务培训和政治学习, 提高业务水平和服务质量。

3、加强食堂物品采购管理。执行县局对大宗物品统一采购制度, 签订好合同, 招标定点采购, 对于其他小宗物品要建立三人以上购货队伍, 选点采购, 对产品价格、质量等内容逐一验收和记录。实行食品留样制度, 做好留样记录, 把好食品质量关。严堵违纪漏洞。

4、加强食堂收费管理。严格执行收费制度, 规范收费行为, 合理收取学生伙食费, 及时开出票据并缴入财政专户。

5、加强食堂财务手续管理。较大数量的食品、物品的采购要由采购组操作, 购进食品、物资的验收、领用、证明及审批手续必须齐全, 做到透明公开。

6、加强食堂会计核算管理。严格执行《海安县教育系统食堂会计核算办法》, 统一成本开支范围, 统一按县局规定标准进行各项提留, 杜绝非食堂费用的支出。按日进行核算, 按周平衡, 按月结算, 确保学生伙食费专款专用和伙食收支平衡。

8、加强食堂工作的监督管理。建立由教师代表、工会负责人和其他中层干部组成监督小组, 对学生伙食成本核算和饭菜质量、价格进行监督, 对食堂帐目进行审查。

9、实行学生伙食账的公示制、报告制和民主理财制。每月十日前, 向全校师生公示上月的伙食收支状况, 并将帐册、单据、公示表和财务报表送财务中心审核。学期结束, 组织民主理财, 结算好学生伙食费, 向教师、学生和社会公示、若有结余, 立即退给学生。

10、加强食堂工作的检查和督查。把食堂管理工作要列入各校常规检查、督查评估考核项目之中, 教办将定期不定期组

织检查、抽查，对检查、抽查发现的问题，将严格实行责任追究制。