

2023年学校食堂管理方案与措施 学校食堂六t管理实施方案(大全5篇)

当面临一个复杂的问题时，我们需要制定一个详细的方案来分析问题的根源，并提出解决方案。那么我们该如何写一篇较为完美的方案呢？以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

学校食堂管理方案与措施篇一

公开、管理过程公开、运营情况公开)的原则，结合我校实际情况，制定本方案。

1、学校食堂采取在学校领导下的食堂工作人员集体协议管理模式。

□

3、学生伙食按现行价格，必须保证每天一荤两素一汤。

1、学校食堂设采购人员2名(其中1人采购，1人记帐)，核算报帐员1名，其他人员参与监督管理，另设司务长1名，负责食堂日常事务的安排和管理。具体分工每学期初经学校研究后公布。

2、采购人员严格按照卫生部门的相关

规定

实行定点采购，记帐人员必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字，以保证质量安全。采购人员应及时将当日帐单交核算报帐员。

3、核算报帐员每天开饭前及时公布今日菜价，并及时做好帐目、报表，上报学校伙食领导委员会。

4、食堂工作人员集体管理，必须保证师生饭菜质量，要精打细算，严防铺张浪费，积极提高服务水平。

5、学校将根据食堂盈余情况按一定比例给予食堂工作人员集体奖励。

1、学校成立伙食领导委员会(以下简称伙委会)负责实施对学校食堂的监管。学校伙委会成员组成：校长室成员1名，中层1名，工会委员1名，普通教职工代表1名。期初学校经教师会议推荐后将予以公示。

2、学校伙委会每学期初负责与食堂人员签定食堂集体管理协议，进一步明确奖惩办法。

3、学校伙委会必须定期或不定期对食堂经营管理进行抽查，并作好相关记录，及时在教师会议上进行公布。

4、学校伙委会成员要平时注意收集学生、教师合理化的意见

和建议，及时反馈给学校和食堂，促进学校食堂管理质量的提升。

5、学校伙委会每月向教职工公布食堂盈余情况和相关帐目。

6、期末教职工伙食补贴和食堂人员的奖惩由学校行政扩大会议集体商定后公布，由学校伙委会监督执行。

7、食堂净盈余额用于奖励学生就餐情况好的班主任、改善食堂就餐条件、设备添置及提高教师福利待遇等。

8、对学校日常招待和会餐费用，食堂根据学校提供的标准按实与学校结算。

1、本方案经教代会通过后本学期可试行实施。

2、本方案解释权在校长室。

学校食堂管理方案与措施篇二

食堂管理是指以专业、先进的物流基础设施和大规模的统一采购、源头采购形成品种、价格、数量、质量上的突出优势。下面是有20xx学校食堂管理工作实施方案，欢迎参阅。

为规范学校食堂管理，确保师生伙食质量，积极调动广大教职员工的民主管理意识，不断深化学校食堂管理体制的改革，坚持“三公开”（即管理办法公开、管理过程公开、运营情况公开）的原则，结合我校实际情况，制定本方案。

一、食堂运营模式

1、学校食堂采取在学校领导下的食堂工作人员集体协议管理模式。

2、教师伙食按每天核算价格照实付款(含米饭)，伙食标准不低于每天一荤两素一汤。学期结束后对全体教职工实行一次性就餐补贴，补贴金额由学校根据食堂盈余情况研究决定。

3、学生伙食按现行价格，必须保证每天一荤两素一汤。

二、食堂人员管理职责

1、学校食堂设采购人员2名(其中1人采购，1人记帐)，核算报帐员1名，其他人员参与监督管理，另设司务长1名，负责

食堂日常事务的安排和管理。具体分工每学期初经学校研究后公布。

2、采购人员严格按照卫生部门的相关规定实行定点采购，记帐人员必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字，以保证质量安全。采购人员应及时将当日帐单交核算报帐员。

3、核算报帐员每天开饭前及时公布今日菜价，并及时做好帐目、报表，上报学校伙食领导委员会。

4、食堂工作人员集体管理，必须保证师生饭菜质量，要精打细算，严防铺张浪费，积极提高服务水平。

5、学校将根据食堂盈余情况按一定比例给予食堂工作人员集体奖励。

三、管理监控措施

1、学校成立伙食领导委员会(以下简称伙委会)负责实施对学校食堂的监管。学校伙委会成员组成：校长室成员1名，中层1名，工会委员1名，普通教职工代表1名。期初学校经教师会议推荐后将予以公示。

2、学校伙委会每学期初负责与食堂人员签定食堂集体管理协议，进一步明确奖惩办法。

3、学校伙委会必须定期或不定期对食堂经营管理进行抽查，并作好相关记录，及时在教师会议上进行公布。

4、学校伙委会成员要平时注意收集学生、教师合理化的意见和建议，及时反馈给学校和食堂，促进学校食堂管理质量的提升。

5、学校伙委会每月向教职工公布食堂盈余情况和相关帐目。

6、期末教职工伙食补贴和食堂人员的奖惩由学校行政扩大会议集体商定后公布，由学校伙委会监督执行。

7、食堂净盈余额用于奖励学生就餐情况好的班主任、改善食堂就餐条件、设备添置及提高教师福利待遇等。

8、对学校日常招待和会餐费用，食堂根据学校提供的标准按实与学校结算。

四、执行办法

1、本方案经教代会通过后本学期可试行实施。

2、本方案解释权在校长室。

学校食堂关系到师生的身体健康、学校的正常教学秩序和社会的稳定。为了做好学校食堂管理工作，提高学校食堂管理水平，按照《食品卫生法》、《卫生部、教育部学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理制度的通知》等要求，特制定此实施方案。

一、实施学校示范性管理的目的

通过实施学校示范性管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

二、实施学校食堂示范性管理的内容

(一)健全管理机制，强化工作责任。

(二)体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，采用包工不包料的运作模式，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派员全面管理，主要由分管食堂工作的总务主任、食堂采购员及保管员全权负责。

2、食堂采购员和保管员由学校派遣，全面代表学校履行采购和保管职责。

采购的原材料先由保管员验货后，再登记入库。出库材料要登记签字，学校每月定期盘库。

3、学校为确保生产质量，学校对生产队伍的组成有硬性规定：所有工作人员必须身体健康，持证上岗。

4、食堂人员必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品及时供给给学生，学生进餐完毕，及时收缴盛食器具，并对其进行清洗消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。负责客餐的生产服务。

(三)规范设施事务，实行规范管理。

1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

(1)粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，下水道通畅，便于冲洗排水。食品粗加工应有足够供水，所

供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

(2) 切配间

切配间应有专间，地面要有一定坡度，便于冲洗清扫。下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱(桶)，加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

(3) 烹调间

加工场所的灶台要保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

(4) 备餐间

有配餐台，成品货架。空气消毒设施完备，配备有用于留样的冷藏设施和需要冷藏熟制品的冷藏设施，有保湿设施，并运转正常。与外界相通的门、窗配备有完好的防蝇、防尘设施。

(5) 消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

(6) 更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

为切实解决师生中午就餐问题，更好地体现服务育人的办学理念，尽快实现“学校让社会满意，首先从食堂让家长满意开始”的目标，现制定移民小学伙食团管理方案：

一、指导思想：诚信服务、用餐自愿；自愿参与、共同受益。

二、管理体制：

伙食团由总务处负责日常管理，根据需要设立。

1、伙食团长：郎守宏

主要职责：负责伙食团日常安全、卫生及饭菜质量的检查。

2、会计、出纳：梁伦泉宗元生

主要职责：(1)根据缴费情况，每月最后一天将下月各班用餐人数统计表交食堂。

(2)对伙食团收支设立专账，实行每月核算、经核价小组审查后当月公布。

3、保管员：向诗忠

主要职责：对原材料验货、收货、保管、发货及食品加工过程中的原料使用情况及卫生监督工作。

4、炊事班长(1人)(由在社会上聘请的一名有一定厨艺及管理经验的厨师担任)

主要职责：(1)负责小工的聘任、管理。

(2) 每周一公布出当周每天的菜谱;做到营养搭配合理, 同周内不重复。

(3) 具体负责伙食团安全, 卫生、食品加工及收发放工作。

(4) 每天下午2: 00将次日所需菜单材料清单交到总务处。

(5) 每周五下午3: 00与保管员一起提出下周原材料采购计划交到总务处。

5、炊事员: 原则上由炊事班长聘请。聘请人数的确定: 每100人就餐1名炊事员。

主要职责: 按炊事班长的安排, 保质、保量地完成伙食团的安全、卫生、食品加工及发放、餐厅卫生的打扫等工作。

6、核价小组: 每学年开学前从教职中推选3名代表成立伙食团核价小组, 每月末对食堂收支账务进行审查。

三、原材料的采购

(1) 大宗原材料采购

肉、米、油、调料: 根据食堂需要定点采购, (必须是区教委中标单位) 送货上门。每次采购由保管员验货、伙食团长验称并签字, 学校主管领导签字后出纳才予付款、会计做账。

(2) 小宗原材料

时令蔬菜: 每天采购一次, 采取定点采购, 送货上门。每天由保管员验货、验称、签字, 当月交主管领导审核签字后, 出纳给予付款、会计做账。

四、原材料使用管理

使用合理、提倡节约，坚持当天领取、当天使用的原则，由炊事班长根据需要到保管室领取原材料、保管员必须过称、登记、领取人签字，同时保管员及伙食团长要加强原材料使用过程监督，当天未使用完的肉、油等重要原材料，在当天下午3：30之前由领取人交回保管室，避免造成原材料浪费或流失。

五、学生用餐管理

(1) 幼儿园、1—2年级：

由各班负责教师按缴费情况核定取饭人数，到指定窗口取饭，在餐厅划分的区域用餐。管理员负责维持用餐纪律、卫生、避免浪费。

(2) 3—6年级由该班管理员带领学生到伙食团将饭菜安全地取回教室，按核定的人数分发，同时负责学生的用餐纪律、卫生、避免浪费，及时把盛饭菜桶送还到伙食团。教育学生爱惜粮食、爱护餐具等，培养学生良好的用餐习惯。

(3) 师生均要到伙食团洗碗处洗碗。对不讲究卫生者严格按《食堂管理细则》处理。

六、收费

本着“合理解释、用餐自愿”原则：

(1) 每月末由班主任提前一周向学生收取生活费，于每月最后一天(遇星期天前移至上周五)将生活费缴给出纳，严禁收费人员截留学生生活费。

(2) 每月正常教学时间内第一周为交款期限。中途原则上不再接纳就餐学生，确有特殊情况中途就餐者，按当月收费标准收取就餐费。

(3)收费标准：根据市场行情，在收费前一周公布。

注：教职工按六年级学生收费标准收取，教师子女及临时工子女按同年级学生收费标准收取。

(4)为便于管理、不解决学生临时用餐。

七、健康证

集体办证：1、食堂所有员工均须经体检合格后方可上岗。

2、员工办证费用先由学校垫付，再从工资中扣出，做满一年者学校全额返还办证费用。

3、伙食团长、保管员体检办证费用由学校负责。

八、每名相关工作人员，由学校制定工作职责，进行考核，落实奖惩制度。

九、功能室设置

素菜加工间一间、荤菜加工间一间、储藏间2个、主食(大米)蔬菜存放间、更衣室一间。

学校食堂管理方案与措施篇三

第一条

为加强全市学校学生食堂管理，规范学生食堂经营行为，提高学生餐饮服务水平，维护学生合法权益，依据《中华人民共和国食品安全法》、国家市场监督管理总局办公厅、教育部办公厅等四部委《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》等法律法规及相关规定，结合我市实际，制定本办法。

第二条

本办法所称学生食堂，是指具备卫生安全基础条件的学校为满足学生就餐需要，依法准予开办的具有相对独立的原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的场所。

第三条

本办法适用全市各级各类学校（含中等职业学校、特殊教育学校）及幼儿园。

第四条

禹州市教育体育局负责统筹指导全市学校学生食堂日常工作，推进学生食堂建设、建立管理制度和考核办法，督促指导中小学校、幼儿园落实学生食堂管理责任和管理制度。

第五条

校长是第一责任人，全面履行本校学生食堂管理责任，对食堂管理工作负总责；成立学校食堂管理工作领导小组，全面负责食堂管理，定期组织召开会议研究和部署食品安全工作，参加食品安全检查，研究重大隐患整改措施。

第六条

各级中小学校、幼儿园由学校分管食堂的副校长（园长）牵头成立由学生、学生家长、纪检监察人员、任课教师等组成的膳食委员会，分管食堂的副校长任膳食委员会主任，负责监督和检查原辅食材质量、供餐质量、食品安全、检查评议等工作。

第七条

坚持基本原则。一是因地制宜原则，结合学校条件、就餐需

求，合理设置午托、午晚托、寄宿制等形式的学生食堂；二是公益性原则，严格遵循“非营利”要求，降低食堂运行成本，保证质价相符，收支平衡，严禁学校以任何名义和方式从学生食堂牟利；三是自愿性原则。尊重学生、家长就餐意愿，原则上寄宿制学校所有寄宿生在学生食堂就餐。

第八条

健全制度机制。一是建立和落实市场监管部门要求的食堂安全生产各项管理制度，完善购买食品安全保险制度。二是建立和落实陪餐制度，学校主要负责人与教师应轮流陪同学生就餐，并做好陪餐记录，陪餐产生的餐费作为工作经费纳入食堂费用解决。学校主要负责人陪餐每周至少2次。三是建立满意度测评制度。学校要制定学生食堂满意度测评标准，每学期组织学生和膳食委员会对学生食堂饭菜质量进行不少于2次的满意度测评，公开测评结果。四是建立完善餐饮定价机制。根据营养食谱，按公益性原则合理确定供餐价格，确保学生餐费明显低于社会同类餐饮价格。学生食堂饭菜一律实行明码标价，并将每天主、副食菜谱及原材料来源、价格进行公示。

第九条

实行自主经营。具备条件的学校食堂原则上采用自营方式供餐，食堂供餐原则上以包餐为主（即以营养套餐为主，营养特色餐为辅），在校生规模大、就餐人数多的自营学生食堂，要结合学校情况选择2家“厨师团队”，通过比服务、比质量等方式进行竞争，提升食堂满意度。

第十条

没有食堂且无条件建设食堂的学校，确有供餐需求的，可以选择经市场监督管理局核准具备餐饮配送资质并在教体局备案的中央厨房或供餐机构集中配送餐食。

第十一条

制定营养食谱。学校食堂应配备专(兼)职营养师,根据不同年龄段学生的身体特点和营养需求,参照中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会制定发布的《学生餐营养指南》,优化配餐方案,制定每周带量营养食谱并公布执行。推广使用冷鲜肉,不使用调和油与冻品、香肠、肉丸及带馅料等加工制品,严禁食用热干面、四季豆、豆浆、发芽土豆、转基因食用油等进入学校食堂。要严格遵守大宗食材及原辅材料采购制度。

第十二条

加强监督管理。禹州市教体局会同市场管理、卫健委等部门,督促指导学校建立严密有效的食品安全管控制度,抓好从业人员和食品采购、贮存、加工、供应等全过程的监管,建立食品安全风险评估、应急处置、责任追究制度,防止食品安全事故发生。学校要利用“明厨亮灶+互联网”等信息化手段方式,公开学校食堂食品加工制作过程,公布查看方式和渠道,供膳食委员会代表查看,实现食品安全管理全时段、全过程、可追溯的工作目标。学校食堂一律实行“6s”管理模式。

第十三条

规范信息报送。学校一旦发生与食品安全相关的事件,要科学分析研判,审慎判断定性,遵循“快报事实,慎报原因”的原则,第一时间通报属地政府、食安办和教育主管部门,并由食安办研判把关,不得随意定性、上报。

第十四条

学校自营食堂应取得《食品经营许可证》并向上级教育行政部门备案后方可供餐。学生食堂新建、改建、停办或变更经营模式,应向上级教育行政部门备案,并向市场管理部门办

理变更手续。

十五条

学校自营的学生食堂，其财务要纳入学校财务统一管理，实行专帐核算，专款专用，收支平衡。学生食堂的收支结余实施月度结算并予以公示，学期末应据实结算。

十六条

学校应严格控制食堂成本开支范围，学生食堂支出包括原材料、水电天然气、人工、厨具、餐厅小型维修等成本，不得将应在学校公用经费中列支的费用计入食堂支出。自营食堂直接成本（即原辅材料成本）原则上不得低于伙食费标准的65%。

十七条

学生食堂收支结余实行月度结算，每月将财务收支情况进行公开，月结余款专项用于改善学生伙食，不得用于非食堂经营服务支出。

十八条

建立出入库管理制度。食堂物品的出入库必须由专人负责，签字确认。严格出入库的检查验收，严禁变质、过期食品出库、入库。建立采购制度，每次采购应做详细的采购记录备查。

十九条

现正在实行托管服务的学校，根据卫健委、市场管理等部门的专业要求，合同期内，继续完善托管服务合同，遵照食品安全相关规范；合同期满或提前终止合同，不再签订新的承

包或者委托经营合同。学校应收取托管企业一定数额的食品
安全保证金，托管合同到期后无食品安全事故，无息退还给
托管企业。

二十条

要在银行单独设立餐饮企业和学校共管账户，餐费由膳食委
员会统一收取后在学校和餐饮企业监管下全部缴入共管账户，
食堂各项费用一律由账户通过银行转账支出，实行“收支两
条线”管理。食堂账户禁止列支现金。

二十一条

托管企业应严格遵守大宗食材采购制度，托管企业每天把需
要采购的原辅食材清单提前报送学校，由学校与配送企业对
接，按时把原辅食材配到学校食堂。

二十二条

各学校应严格履行监管责任，制定完善食堂托管服务项目监
管具体办法，加强对食堂物资采购、供餐质量和食品安全的
监督与考核。托管食堂直接成本（即原辅材料成本）不得低
于伙食费标准的60%，托管企业应投保食品安全责任保险。

二十三条

社会餐饮企业有以下情况之一的，学校要与其终止合同：

（三）食品安全、卫生和服务质量达不到合同要求的；

（六）发生学生集体食物中毒等食品安全事故的；

（七）管理及工作人员违法违纪或因管理原因影响食堂正常
供餐的；

（八）财务管理不规范、账目不清、做假账、套取学生餐费的；

（九）非正规程序取得经营权或在学生食堂招标过程中借用他人企业资质等弄虚作假的；

（十）私下转让、分包、挂靠经营的；

（十一）企业及企业法人年检不合格的；

（十二）存在其他违反法律法规、行业管理规定行为的；

（十三）发生食品安全事故的。

二十四条

在由教体局相关股室组织的日常检查中发现问题的，由局相关部门对第一责任人及学校食堂采取以下措施。

（三）对于整改不到位、责任不落实、监管不作为的单位和工作人员，由局监督审计股进一步处理。

二十五条

有下列情形之一的，依规依纪依法严肃处理；涉嫌犯罪的，移送司法机关依法处理。

（一）通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污学生伙食费或食堂经费的；

（二）强制学生搭餐，或者通过食堂向学生乱收费的；

（四）以收取管理费、折旧费等名义从学生食堂牟利、增加食堂成本的；

(五) 在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私的；

(六) 学生食堂采购伪劣食材、损害学生身心健康的；

(七) 有其他违纪违规违法行为的。

二十六条

对疏于管理、失职失责、玩忽职守，导致学生发生食堂用餐食物中毒事故，或发生食堂食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果的，依照有关法律法规和党纪政务规定追究相关单位和有关责任人责任；构成犯罪的，移送司法机关依法处理。

第七章附则

二十七条

学校要建立健全学生食堂及经营企业相关档案资料的收集、管理制度，及时将相关资料归档，妥善保存。

二十八条

全市为学校送餐的中央厨房或供餐机构的管理，依照本办法执行。

二十九条

本办法解释权由禹州市教体局统一负责

三十条

本管理办法自下文之日起执行。

学校食堂管理方案与措施篇四

为切实解决师生中午就餐问题，更好地体现服务育人的办学理念，尽快实现“学校让社会满意，首先从食堂让家长满意开始”的目标，现制定移民小学伙食团管理方案：

诚信服务、用餐自愿；自愿参与、共同受益。

伙食团由总务处负责日常管理，根据需要设立。

1、伙食团长：郎守宏

主要职责：负责伙食团日常安全、卫生及饭菜质量的检查。

2、会计、出纳：梁伦泉宗元生

主要职责：(1)根据缴费情况，每月最后一天将下月各班用餐人数统计表交食堂。

(2)对伙食团收支设立专账，实行每月核算、经核价小组审查后当月公布。

3、保管员：向诗忠

主要职责：对原材料验货、收货、保管、发货及食品加工过程中的原料使用情况及卫生监督工作。

4、炊事班长(1人)(由在社会上聘请的一名有一定厨艺及管理经验的厨师担任)

主要职责：(1)负责小工的聘任、管理。

(2)每周一公布出当周每天的菜谱；做到营养搭配合理，同周内不重复。

(3) 具体负责伙食团安全，卫生、食品加工及收发放工作。

(4) 每天下午2：00将次日所需菜单材料清单交到总务处。

(5) 每周五下午3：00与保管员一起提出下周原材料采购计划交到总务处。

5、炊事员：原则上由炊事班长聘请。聘请人数的确定：每100人就餐1名炊事员。

主要职责：按炊事班长的安排，保质、保量地完成伙食团的安全、卫生、食品加工及发放、餐厅卫生的打扫等工作。

6、核价小组：每学年开学前从教职中推选3名代表成立伙食团核价小组，每月末对食堂收支账务进行审查。

(1) 大宗原材料采购

肉、米、油、调料：根据食堂需要定点采购，(必须是区教委中标单位)送货上门。每次采购由保管员验货、伙食团长验称并签字，学校主管领导签字后出纳才予付款、会计做账。

(2) 小宗原材料

时令蔬菜：每天采购一次，采取定点采购，送货上门。每天由保管员验货、验称、签字，当月交主管领导审核签字后，出纳给予付款、会计做账。

使用合理、提倡节约，坚持当天领取、当天使用的原则，由炊事班长根据需要到保管室领取原材料、保管员必须过称、登记、领取人签字，同时保管员及伙食团长要加强原材料使用过程监督，当天未使用完的肉、油等重要原材料，在当天下午3：30之前由领取人交回保管室，避免造成原材料浪费或流失。

(1) 幼儿园、1—2年级：

由各班负责教师按缴费情况核定取饭人数，到指定窗口取饭，在餐厅划分的区域用餐。管理员负责维持用餐纪律、卫生、避免浪费。

(2) 3—6年级由该班管理员带领学生到伙食团将饭菜安全地取回教室，按核定的人数分发，同时负责学生的用餐纪律、卫生、避免浪费，及时把盛饭菜桶送还到伙食团。教育学生爱惜粮食、爱护餐具等，培养学生良好的用餐习惯。

(3) 师生均要到伙食团洗碗处洗碗。对不讲卫生者严格按《食堂管理细则》处理。

本着“合理解释、用餐自愿”原则：

(1) 每月末由班主任提前一周向学生收取生活费，于每月最后一天(遇星期天前移至上周星期五)将生活费缴给出纳，严禁收费人员截留学生生活费。

(2) 每月正常教学时间内第一周为交款期限。中途原则上不再接纳就餐学生，确有特殊情况中途就餐者，按当月收费标准收取就餐费。

(3) 收费标准：根据市场行情，在收费前一周公布。

注：教职工按六年级学生收费标准收取，教师子女及临时工子女按同年级学生收费标准收取。

(4) 为便于管理、不解决学生临时用餐。

集体办证：1、食堂所有员工均须经体检合格后方能上岗。

2、员工办证费用先由学校垫付，再从工资中扣出，做满一年者学校全额返还办证费用。

3、伙食团长、保管员体检办证费用由学校负责。

素菜加工间一间、荤菜加工间一间、储藏间2个、主食(大米)蔬菜存放间、更衣室一间。

学校食堂管理方案与措施篇五

为切实解决师生中午就餐问题，更好地体现服务育人的办学理念，尽快实现<https://>“学校让社会满意，首先从食堂让家长满意开始”的目标，现制定移民小学伙食团管理方案：

诚信服务、用餐自愿；自愿参与、共同受益。

伙食团由总务处负责日常管理，根据需要设立。

1、伙食团长：郎守宏

主要职责：负责伙食团日常安全、卫生及饭菜质量的检查。

2、会计、出纳：梁伦泉宗元生

主要职责：(1)根据缴费情况，每月最后一天将下月各班用餐人数统计表交食堂。

(2)对伙食团收支设立专账，实行每月核算、经核价小组审查后当月公布。

3、保管员：向诗忠

主要职责：对原材料验货、收货、保管、发货及食品加工过程中的原料使用情况及卫生监督工作。

4、炊事班长（1人）（由在社会上聘请的一名有一定厨艺及管理经验的厨师担任）

主要职责：（1）负责小工的聘任、管理。

（2）每周一公布出当周每天的菜谱；做到营养搭配合理，同周内不重复。

（3）具体负责伙食团安全，卫生、食品加工及收发放工作。

（4）每天下午2：00将次日所需菜单材料清单交到总务处。

（5）每周五下午3：00与保管员一起提出下周原材料采购计划交到总务处。

5、炊事员：原则上由炊事班长聘请。聘请人数的确定：每100人就餐1名炊事员。

主要职责：按炊事班长的安排，保质、保量地完成伙食团的安全、卫生、食品加工及发放、餐厅卫生的打扫等工作。

6、核价小组：每学年开学前从教职中推选3名代表成立伙食团核价小组，每月末对食堂收支账务进行审查。

（1）大宗原材料采购

肉、米、油、调料：根据食堂需要定点采购，（必须是区教委中标单位）送货上门。每次采购由保管员验货、伙食团长验称并签字，学校主管领导签字后出纳才予付款、会计做账。

（2）小宗原材料

时令蔬菜：每天采购一次，采取定点采购，送货上门。每天由保管员验货、验称、签字，当月交主管领导审核签字后，出纳给予付款、会计做账。

使用合理、提倡节约，坚持当天领取、当天使用的原则，由炊事班长根据需要到保管室领取原材料、保管员必须过称、登记、领取人签字，同时保管员及伙食团长要加强原材料使用过程监督，当天未使用完的肉、油等重要原材料，在当天下午3：30之前由领取人交回保管室，避免造成原材料浪费或流失。

(1) 幼儿园、1—2年级：

由各班负责教师按缴费情况核定取饭人数，到指定窗口取饭，在餐厅划分的区域用餐。管理员负责维持用餐纪律、卫生、避免浪费。

(2) 3—6年级由该班管理员带领学生到伙食团将饭菜安全地取回教室，按核定的人数分发，同时负责学生的用餐纪律、卫生、避免浪费，及时把盛饭菜桶送还到伙食团。教育学生爱惜粮食、爱护餐具等，培养学生良好的用餐习惯。

(3) 师生均要到伙食团洗碗处洗碗。对不讲究卫生者严格按《食堂管理细则》处理。

本着“合理解释、用餐自愿”原则：

(1) 每月末由班主任提前一周向学生收取生活费，于每月最后一天（遇星期天前移至上周星期五）将生活费缴给出纳，严禁收费人员截留学生生活费。

(2) 每月正常教学时间内第一周为交款期限。中途原则上不再接纳就餐学生，确有特殊情况中途就餐者，按当月收费标准收取就餐费。

(3) 收费标准：根据市场行情，在收费前一周公布。

注：教职工按六年级学生收费标准收取，教师子女及临时工

子女按同年级学生收费标准收取。

(4) 为便于管理、不解决学生临时用餐。

集体办证：1、食堂所有员工均须经体检合格后方可上岗。

2、员工办证费用先由学校垫付，再从工资中扣出，做满一年者学校全额返还办证费用。

3、伙食团长、保管员体检办证费用由学校负责。

素菜加工间一间、荤菜加工间一间、储藏间2个、主食（大米）蔬菜存放间、更衣室一间。