# 学校食堂月工作计划7篇

来源：网络 作者：海棠云影 更新时间：2024-08-19

*一个合理的工作计划可以帮助我们更好地安排工作顺序，提高工作效率，详细的工作计划可以帮助我们更好地分配工作的责任和角色，下面是小编为您分享的学校食堂月工作计划7篇，感谢您的参阅。1、加强学习，树立正确的观点，增强服务意识，要把学生当作自己的子...*

一个合理的工作计划可以帮助我们更好地安排工作顺序，提高工作效率，详细的工作计划可以帮助我们更好地分配工作的责任和角色，下面是小编为您分享的学校食堂月工作计划7篇，感谢您的参阅。

1、加强学习，树立正确的观点，增强服务意识，要把学生当作自己的子女，把学校食堂当作快餐店、小吃店、餐饮店来办，把食堂的事当作自己家里事来做来计划，做好每一个环节，不依靠、不推诿。保证让学生的早餐、饭菜质量的前提下，要确保不克扣学生、不准向学生出售馊饭、馊菜、变味食物、“三无食品”。

2、转变经营模式，提升服务质量。学校统筹管理南北两个大食堂和小食堂，张烈高老师负责想心事、想点子，要花小钱办好事，少花钱办好食，提高技术性，技艺上、搭配上技术。三个食堂独立核算成本、核算利润，开展竞争服务想方设法出新招，变花样，要提高质量，又要控制成本，努力做到“三个基本满意”。

本期实行末位淘汰制，定期对职工进行考核、投票，师生中进行调查，对末1—2位进行解聘。对分管的工作操作过程中有大的失误要提出批评和扣发工资，多次失职失误的解聘，食堂设意见箱，广泛听取师生反应，及时反馈信息，及时纠正提高服务质量，食堂内部要记载考勤，迟到、早退扣工资，请事假请人顶替，长假由学校重新安排人员，记载人员分工情况，要能查每天煮饭，做白案、炒粉、炒菜、洗切菜等主要工序的分工情况，对照检查信息查到人，发现一次扣工资5—10元。

1、加强领导，健全规章制度

①学生就餐大食堂早餐按人数分发到各班，由各班老师、学生代表领到教室分发就餐，各班早餐款与食堂结算，中晚餐到大食堂刷卡就餐，要求学生自己带碗筷。

②在小食堂就餐的同学作好登记造册工作，按上报人数核实就餐人数，全额收取资金，确保按时交纳，不流失一分钱不漏交一个人。

③严格把好刷卡关，不讲人情，不循私情，坚决杜绝吃饭不出钱，不刷卡行为，若发现一例一次将从工资中加倍扣还，不改者全校通报，一票否决。

④食堂内部管理人员，含微机、锅炉、记帐、扫地、售票、财会原则上不在食堂吃免费餐，除补课有老师就餐或特殊情况一般吃饭要刷卡（食堂内因工作原因的除外）。

⑤锅炉房供应开、热水一律要凭票供水，一律要用开水瓶打开水，提桶、水桶一律不供。如发现管理人员不履行职责，不坚持原则，轻者提出批评直至扣工资。

⑥微机管理人员要热情服务广大师生。保证学生充值款全额到位，确保帐帐相符，帐机相符（充值消费余额）微机员、锅炉工要服务于厨房，为其提供一流服务。

⑦清洁工必须保证大厅及周边卫生小区内的\'卫生及时打扫，每天做到“三扫”到位，有班上课，有学生就餐就必须打扫。

⑧小食堂物品的采购必须由库房调出，需要购置须经学校批准，统一购置。常用蔬菜可由大厨房一同采购，小食堂记帐，特殊菜可一同采购或轮流采购，单独核算。

⑨所有物品的采购必须严格把好采购关，专人负责，索证检查，定点采购，确保品名、单价、数量与食物相符，采购记帐人员，必须履行职责，确保工作时间。

⑩除学校因工作原因解聘外，工作必须满半年，否则扣一个月工资，留一个月工资作保证金。自行离岗后再不聘任，原则年龄超过45岁以上不聘任。

1、学校食堂工作员必须持有卫生部门颁发的健康许可证，否则不能聘用。

2、确保饭菜质量，保证师生的用餐安全。

3、学校食堂服务师生，微利经营，服务师生。

4、职工必须持健康证和卫生知识培训合格证上岗。

一个崭新的食堂发展蓝图民绘制，一支善于管理的人才队伍已涌现，一班高素质的员工正在培训中，龙坪中学食堂管理工作力争成为先进单位。

时光飞逝，新的一个学年已经结束，现就一年来我的工作做一总结，一方面总结得失，为了今后更好地开展工作，二来对自己的工作向主管领导做一汇报，以期听取建议，更好地为教职员工们继续服务。

一，爱岗敬业，具有团队精神，密切配合他人工作。遵守公司的各项规章制度，严格要求自己，提高工作效率，谨防各种事故的发生。

二，思想上高度重视，工作态度积极、认真、负责。学校食品安全事关重大，食品卫生质量的好坏，直接关系到每一位师生的生命安全和身体健康。工作中我严格按照《食品安全法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，加强对自己的卫生要求，爱岗敬业，未发生食物中毒事件，并获得教职员工肯定。

三，按时、积极参见相关培训和会议，通过培训和互相沟通，提高从业水平。在一年的工作中，我积极参加了学校食堂从业人员食品卫生和法律知识培训，积极配合同事开展食品原料的储存以及餐具消毒储存、饭菜的留样等工作，通过接受培训和与同事们的共同努力，不但防止了食物中毒事故的发生，合格地接收了数次卫生检查，也保证了广大师生的饮食卫生安全。

四，虚心听取意见，专心学习，不断提高专业水平。能为学校的教职员工们服务，是我的莫大荣幸，能看到每天的饭菜得到大家的肯定，也是我的工作乐趣所在。在这一年的工作中，我不断与教职员们沟通，听取大家对伙食口味的意见，同时不断通过自学与实践提高自己的厨艺，逐渐获得了大家对我厨艺的认可。在下学期，我们学校迎来了一位外籍教师，由于语言上的不同，我们不知伙食上需要有哪些注意问题，但是我积极与相关教师进行交流，渐渐了解了这位外籍教师的口味，让她能够适应中式午餐。

回顾一学年的工作，在感到无比欣慰的同时，也为能够在这样一个和谐、健康、积极的集体中工作和自豪，希望自己能用烹制的美味菜肴，为大家做好后勤工作。

认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》。以学校工作要点为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂从业人员队伍建设，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。使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保持a级食堂的荣誉。

工作要点：

对照a级食堂建设标准，对食堂操作区域进行局部改建，使食堂布局更趋合理，各操作间功能更为明确。购置必要的厨房设备、器具，淘汰一些破损陈旧的厨房用具，对一楼、二楼、三楼餐厅进行局部改建和装修，进一步改善师生的用餐环境。

进一步加强对学校食堂管理人员和从业人员的规范化管理，继续抓好食堂内部管理工作，进一步完善食堂内部管理制度。专职管理人员坚持每天对食堂工作进行检查。主要从食品进货、储存、加工、留样、销售及消毒、环境卫生等方面进行检查和督促，并做好检查记录（每星期记录一次）。发现问题及时督促及时整改。以确保师生饮食安全。平时多方面收集师生对食堂工作的意见及建议，学校膳管会的检查意见，及时反馈给食堂负责人，并督促其整改。食堂接受各级卫生监督部门的检查，并对存在的问题及时向上级汇报，向食堂负责人反馈，并督促其限期整改。

学习了《中华人民共和国食品安全法》、重温《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学习了《食堂“五常法”管理》、《食堂“五常”制度》以及相关的法律法规。邀请北仑卫生局领导进行集中培训一次。参观兄弟学校食堂“五常法”管理实施情况。食堂新招聘的从业人员必须参加北仑区卫生监督所组织的食堂从业人员卫生知识电子化培训考试，并持证上岗。

食堂继续实施“五常法”管理，通过对近一年来食堂试行“五常法”管理工作的分析和总结，发扬优点，克服缺点。并对照“五常法”的操作标准，找出不足之处，不断提高管理水平。使食堂管理进一步系统化、规范化。

在北仑卫生监督所领导指导下，严格按a级食堂的标准开展食堂管理工作，加强食堂硬件建设和监督考核力度，同时要教育全体员工，发扬成绩，乘势而上，加倍努力，把已取得的成绩转化为持久的效果。保持a级食堂的荣誉，创建区食品安全示范学校。

一、指导思想：

始终遵循学校总体工作思路，围绕教育这个中心，做好教育教学服务工作，做好师生生活服务工作。通过建设和加强后勤管理制度，建立良好的后勤管理秩序，挖掘后勤工作潜力，调动后勤工作的积极性，开创后勤工作新局面。

二、工作目标：

(一)一如既往地做好各项常规管理工作；

(二)加强台帐资料建设，规范后勤各项工作；

(三)加强行政仓库管理和财务管理，落实上级相关精神要求。

三、工作举措：

(一)充分利用暑期对校产校舍作一次必要的修理与整理，积极做好校产校舍维护工作。

1、对各室台凳作一次清理、修理，对六年级的课桌凳作更换处理。

2、对东西教学楼的窗作一次修理。

3、对教学楼各厕所进行改造，并对所有校舍屋面平台处作防漏处理。

(二)抓好绿化管理工作。

1、做好夏日花木的治虫、浇水工作。

2、对绿化带进行一次修剪。

3、依据绿化管理网，注重平时对花木进行治虫、施肥、除草和经常性整枝、修剪等工作。

(三)改进食堂管理，办好师生食堂。

1、调整食堂人员结构，改善运作办法，激发人员工作动力，提高人员工作效率。

2、树立安全第一意识，重视和加强饮食卫生工作台帐，提高警惕，采取安全防范措施，明确责任，做好防火、防盗、防毒工作，并要定时打扫，做好保洁工作。

3、定期组织食堂从业人员学习有关食品卫生的基础知识、基本要求，并对照日常工作认真落实。

4、依据食堂管理制度，加强食堂工作各环节的管理与监督，并据实际情况不断健全食堂管理制度，规范各项操作程序。

5、认真学习、贯彻《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，积极改进、添置食堂卫生设施设备，确保“硬件”达标。

6、加强检查监督和民主管理，经常到食堂检查服务态度、卫生情况、饭菜数量与质量、就餐纪律(欢迎师生参与)。发现问题及时表扬先进、批评后进。

7、把好食品采购关，积极做好疾病的预防工作。

8、创造条件，提高食堂炊事人员的业务技能和业务素质，如组织学习烹饪知识。

9、坚持勤俭节约的原则，节粮、节水、节电，精打细算、降低成本，提高饭菜质量。

10、通过强化学习“要求”、“标准”、“制度”，逐步使学校食堂管理到位、精细，让学校食堂品位不断得到提升，服务质量不断得到提高。

(四)加强校舍、校产管理工作。

1、进一步完善校产、校舍管理制度，尤其是强化赔偿制度，并汇集成册，全员学习执行。

2、应用管理软件、管好校产、用好校产，严格校产管理制度化、规范化，充分发挥常用教具、学具等教学器材和现代教学设备的作用，严禁乱拿、乱用、乱丢、乱放等不负责任的行为。

3、切实加强活动室的管理，充分发挥活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

4、加强用电用水和日常检修管理，坚持勤俭节约，反对铺张浪费，努力为学校节约一滴水，一度电，一分钱。

5、严格执行请购、审批、验收、入库、报销、领用制度。

6、倡导良好风气，爱护学校设施、设备，爱护花草、树木，杜绝践踏草坪、折枝摘花现象。

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好的就餐环境。巩固食堂工作效率，有序开展各项工作。全面提升学校食堂影响力，极大的去激发我校食堂员工发展意识，曾强员工“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在培训，在考核，使其在各自岗位上发挥程度的才智和技能，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

1、主要是通过口头语言的形式向他(她)们传授各种技能。

2、围绕一个问题展开讨论，提出自己的看法和建议，归纳总结。

3、通过示范操作分步骤讲明操作要领。

4、对操作的全过程进行总结，找出问题，提出改进方法。

组织员工学习我国《食品卫生法》;和《学校食堂卫生工作条例》，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。与员工鉴定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，发现问题立场即纠正或处理。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人员。提高学生节约意识。组织有关人员研究每周营养菜谱。

3、全力搞好就餐工作，合理搭配营养餐，使每位学生经历更加充沛的投入到学习当中。

抓文明礼貌落实

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和食堂工作人员入餐厅巡视，定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

严把适量关

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。

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，让员工的开言路，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怒哀乐和冷暖，人格上尊重他们，甚至称呼可心切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，才能增加学校的凝聚力。

一、工作目标

学校始终坚持服务师生为宗旨，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师生伙食质量的途径，切实做好后勤保障，让全体师生以饱满的激情和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她各部位卫生工作。

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。人员分工明确，责任落实，通力协作，全局为重，认真履行各自的岗位职责，防止一切不安全因素出现的可能，切实保障食品卫生安全。

2、为提高从业人员的业务素质，我校采用拓宽从业人员外出参观学习培训机会、学校定期例会培训以及虹口乡卫生院和都江堰市卫监人员工作指导等途径来实现这一目标。

3、加强对从业人员的工作态度、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，并与劳动效益挂钩。特别是加强食品加工过程的管理力度，注重食品的进货、储运、存放、加工、分售等环节的考评考核。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，加强食品留样试尝和水质的检测力度。每日三餐前半小时完成消毒和试尝留样，并及时做好记载。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，建立并完善入库出库台账，加强物资管理，确保食品原料安全。

6、精心策划、科学安排，保证师生膳食质量，为师生提供优质服务和可口的佳肴，为师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、双周五中午1：30为食堂例会时间，主要组织总结近段工作，布置下一阶段任务。组织学习有关的法律法规、安全知识、营养学知识等。

9、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”。本期学生生活费收取严格按照教育局文件执行，教师就餐，参照学生收费标准执行。

一、指导思想

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：

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已任。

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。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！