# 复学后学生就餐工作计划(优选38篇)

来源：网络 作者：平静如水 更新时间：2024-01-20

*复学后学生就餐工作计划1为认真贯彻落实《\_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...*

**复学后学生就餐工作计划1**

为认真贯彻落实《\_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、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。

二、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，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务、热情主动。

三、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。

四、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和食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病的发生。

六、食品要洗尽，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

八、必须搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

九、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，注重价格成本合算。

十、正确处理伙房人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

十一、所采购的食品必须有张惠明、浦静华两人验收，合格后在发票上签字方能交给会计报销。

十二、采购伙房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

十三、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。

十四、对各种要下锅的食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时间要穿戴好工作服，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。要定期洗澡。理发，不得留过长指甲。对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。对食堂大的清理任务周五由班长负责全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变报务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食、强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、充分发挥膳委会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

十八，新学期开始，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，做到不迟到不早退，爱护公共设施，注意节约，把工作落到实处，为树立良好的学校整体形象作出应有的努力。

**复学后学生就餐工作计划2**

>一、工作指导思想：

按总务为教学服务，为师生服务的原则，围绕学校本学期三个建设（绿色校园、人文校园、数字校园）的中心工作，制订总务处工作计划，做到总务工作有计划、有实施、有考核，使总务处工作上一个新台阶。

>二、工作要求：

学校总体要求：加强常规管理、注重工作实效；坚持不断创新、形成一中特色。总务处全体人员要求做到：

①加强学习，提高服务意识。

②加强管理，提高服务水平。

③加强考核，提高服务效率。

力求做到总务处的工作有预见和超前性，以确保学校的工作顺利进行。

>三、总务处工作思路：

（一）、继续做好各项常规工作，做好后勤服务工作。

1、继续做好各项常规工作。在学校领导的指导下，继续抓好总务处的日常工作，健全落实总务处人员的岗位职责，贯彻勤俭办学方针，严格财务制度，合理使用各项经费，为学校理好财、管好务，使有限的财物发挥更大的作用，管好师生的吃、住、行，继续做好学校的后勤服务工作，为学校提供后勤保障。

2、健全后勤管理网络。健全落实总务处人员的岗位职责：

①总务室工作：临时工管理、后勤管理（食堂、超市、书店、绿化等）、安全保卫。

②财产室工作：财产总管理（下设大楼xxx）、物品的领用、财产验收。

③财务室工作：学校、教发公司财务。

④维修室工作：学校的日常维修、勤杂工作。

⑤卡务中心工作：校园一xxx的日常管理。

（二）、本学期重点工作：

1、加强学校的财产管理，健全维修和赔偿制度。

根据上学期寝室财产管理上出现的问题，本学期重点加强学生寝室的财产管理，健全维修和赔偿制度。根据寝室管理特点，采取以下措施：

①以寝室为单位建立财产登记卡，寝室长为寝室财产xxx。

②寝室xxx是每幢楼的.财产xxx，保管财产登记卡，维修时由学生凭财产登记卡到学校维修室报修。

③维修室接到报修后派人到寝室进行维修，寝室xxx负责验收

④如属于人为损坏的，要求按价赔偿。由总务处开出财产赔偿通知单，当事人拿到赔偿通知单后到财产室赔偿。

⑤每学期结束时由财产xxx会同寝室xxx负责进行寝室财产验收。

⑥寝室财产管理列入班级财产管理考核。

2、加强学校对食堂监管和考核，争取成为xxx食堂。

根据上级部门要求，20xx年下半年开始对食堂进行评级考核，我校根据实际情况，制订了评级目标：xxx食堂。具体落实以下措施：

①根据学校对二个食堂的考核情况，为增强第二食堂食堂的竞争力，暑期通过招标更换第二食堂经营管理人。

②建立食堂评级指导小组，加强对食堂评级工作的指导和协调。

③学校和食堂经营者签定食堂评级目标责任书，要求食堂按饭店模式进行管理，并交纳评级保证金，以推动食堂的评级工作。

④按照食堂评级要求，邀请\_门不定期对食堂进行检查。

⑤设立意见箱征求师生对食堂的意见和建议，请学校师生对食堂的经营情况进行评议，要求师生的基本满意率在50%以上。

3、抓好科技展厅和艺术楼建设。

根据学校要求，对科技馆门厅进行装修并把大厅建成科技展示厅；艺术楼中的走廊、美术教室、音乐教室进行艺术环境布置。本学期要求完成科技展厅和艺术楼建设。现已开始工作：

①征求师生对科技展厅和艺术楼建设意见和建议。

②请专业人员拿出设计图稿。

③请有关人员审查设计图稿，提出修改意见。

④定稿后通过招标确定施工单位。

⑤完工后有有关部门进行审价，最终确定工程造价。

4、抓好暑期维修工程的验收工作。

暑期二个维修项目（学校围栏车棚的油漆、部分内墙的粉刷和小山坡道路）由教育局组织招标确定施工单位，经过暑期紧张施工，已基本完工。接下来的工作是成立工程质量验收小组，按照学校的要求、按照工程质量标准进行验收，如发现有不符合工程质量标准的，要求施工单位返工。最后验收合格后由有关部门进行审价，最终确定工程造价。

5、政府采购项目的落实

已完成项目：

①复印机2台

②空调一批

③计算机房配备一间。下半年需完成项目有：理化生仪器一批、光电阅读机一台、钢琴11台、铜管乐队器材及服装、地理实验室设备添置、激光打印机六台。总务处要加强和政府采购中心的联系，争取保质保量、按时完成采购工作，使其在学校教学中发挥出更大的作用。

6、综合治理、安全保卫。学校周围的房地产陆续开发，大量外地民工进入工地，对学校的安全保卫工作提出了新的要求。建立安全保卫管理网络：

⑴学校成立安全保卫组，具体负责学校综合治理、安全保卫工作。

⑵建立安全保卫网络、责任到人：由总务处具体抓，学校和各部门负责人签订目标责任书，年终进行考核。

⑶建立奖惩措施，增强工作责任心。学校聘用的门卫、保安、各大楼值班人员、配电房、锅炉房等岗位人员每月设立考核奖

**复学后学生就餐工作计划3**

>一、指导思想

为了认真贯彻落实《\*办公厅关于实施农村义务教育学生改善计划的意见》及省市县有关会议精神，科学有效地实施农村义务教育营养改善计划，进一步改善农村学生营养状况，提高学生健康水\*，结合我校实际特制定本计划。

>二、内容及要求

（一）营养餐的供餐方式

本学期我校从8月25日开始供餐，学校统一进货，再由食堂向学生提供鸡蛋、牛肉、花卷、米饭，价格为县教育局确定的价格。

（二）学校成立营养改善计划领导小组，层层签订五级责任书，明确职责，靠实责任。

1.开学初，我校召开专题会议，成立学校营养改善计划领导小组，制定《营养改善计划实施方案》，为了履行好监管职责，我校按照教育局要求，层层签订责任书，并组织相关人员进行学\*，强化责任意识，并把食品安全工作纳入了相关人员的绩效考核。

2.在日常工作中，分别从食品采购质量监督、财务管理、供应加工监督、宣传和档案管理四个环节负责对营养餐改善计划各环节进行监督。加大检查力度，主要从食品卫生和安全入手，确保学生能吃上安全、卫生的营养餐，确保把党和\*的温暖落到实处。

（三）加强各环节监管，确保营养改善计划规范运行。

1. 严把进、收货关，确保从源头杜绝假冒伪劣商品流入学校。为了把好这第一道关，由学校、食堂与营养餐各供货商签订供货协议，

建立进货台账登记制度，并设置档案。学校安排专人负责审查供货单位的资质，杜绝从小商小贩，无证无照商贩处购买原料，特别是防止地沟油、劣质添加剂、过期食品流入我校。另外，学校还在各灶分别安排了一名食品卫生监督员，对各灶的食品卫生和供餐情况进行全方位的监督检查。

2.严格监管，按照学校加工制作环节的要求，向学生提供合格食品。为了保证食品安全，学校食堂从业人员全部持证上岗，身穿工作服，卫生帽，各食堂购买了消毒柜、冰柜、食品留样柜，确保设施设备齐全，发挥功效。为了消毒达标，学校要求各灶从各自的实际情况出发，用84消毒液对所用餐具按“一洗二消三冲四保洁”程序进行消毒。学校监管方面，每天由各灶监督员和专职管理人员进行检查，项目涉及卫生、质量、数量、留样等。

3.加强统计记录环节的监管，为学校管理提供重要依据。每天营养餐就餐结束后，由班主任负责如实填写实名制发放登记表，填写学生就餐观察登记表，作为学生营养餐具体落实结果的重要依据，也作为会计入账的重要依据。

4. 按照县上要求，我校设立营养餐资金专账，专款专用，结余资金滚动使用。

5. 加强对食堂从业人员的宣传教育，强化食堂管理人员职责意识，提高管理人员和从业人员对食品安全重要性的认识。

20\_学校营养餐工作计划范文 (菁华3篇)（扩展3）

——营养餐工作计划 (菁华6篇)

**复学后学生就餐工作计划4**

膳食管理工作在幼儿园管理事务中不可忽视，因为膳食做不好孩子就不能获得足够的营养，健康发展。幼儿园膳食工作要有计划地进行，并对膳食工作进行一定的工作评价。当今，随着人民生活水平普遍提高，对饮食的要求越来越重视越来越讲科学，尤其对正在成长的孩子。因此，做好幼儿园的膳食工作是幼儿园卫生保健工作的重要内容之一。

>一、本学期根据《园务计划》和《卫生保健工作计划》，制订了科学合理的膳食工作计划

成立膳食管理小组，成立了由园长、保健师、厨师长及家长组成“伙委会”膳食管理小组，并且严格每周膳食会议制度，开展了幼儿园每周《平衡食谱》的研制与可行性实验，我们虚心请教，认真学习科学的配菜方法，进行数据分析，我们遵循编制平衡食谱的科学性、合理性、季节性、弱性等原则。

>二、科学安排膳食，保证营养平衡

要保证幼儿健康成长，合理的营养是重要的条件，每天从膳食中供给幼儿必须的营养物质，才能满足幼儿的生长发育。我园食堂管理员在安排食谱的时候根据幼儿消化能力差、吸收能力强、对营养要求高的特点，力求营养搭配合理均衡、品种多样化。每周的食谱由保健老师和食堂工作人员共同参与制定，保证食谱便于操作，易于烹制。

1、讲究科学合理。主副食相互搭配、荤素之间科学组合，甜咸、干稀、粗细有机结合，每周大米、面食交叉互补、花色多样，如鸡蛋炒饭、面条、米线、营养粥等，孩子们非常喜欢。

2、讲究营养平衡。合理的营养是保证孩子健康最根本的物质基础，3~6岁孩子摄入的营养除了必须供给维持孩子一天的活动所需的营养外，还得满足其生长发育的需要，合理的膳食是由粮食、蔬菜和水果、荤菜与豆制品、油与糖四大类食物组成供给人体所需的各种营养素，它是一个整体，缺一不可。因此《平衡食谱》中的有些食品是不能随便增减的。例如，每周荤菜总量不可少，粮食更加不宜减，牛奶、油、糖、虾皮、鸡，都按照食谱中的份量，浅色蔬菜不能替换深色蔬菜等，以免破坏原有的食谱中的比较平衡的营养供给。所以科学、合理、平衡的营养对幼儿成长来说是至关重要的。

3、按季节制定食谱。一年四季蔬菜上市不同，气候变化和幼儿生长发育、活动量的情况有别，因此四季食谱也应不同，春季太阳日照好、幼儿活动量增加，所以需钙量也多，食谱安排就需含钙丰富的食物，如排骨、虾皮、海带、牛奶、而且必须是幼儿得到足够的热量和优质蛋白以满足幼儿生长发育和活动的需求；夏季天气炎热，幼儿食欲欠佳，活动和睡眠相对减少，膳食在粗细荤素、干湿搭配的基础上要以鲜艳的色彩、多种形式、丰富的品种、要以清淡为主、不能过于油腻、利用色、香、味、型来刺激幼儿的食欲，另外加些清热、解毒、消暑的食品和瓜果，如绿豆、冬瓜、番茄、西瓜等。秋季天气干燥，多给幼儿加些生津润肺的蔬菜，如萝卜、藕等。冬季活动量减少，由于寒冷，自身消耗热量较多，就需要从食物热量中得到热量补充。幼儿膳食中可是当加些高热量，高蛋白的食物，还可用红烧等烹调方法，使菜肴的味丰厚一些使幼儿爱吃，另外应吃些红枣、木耳等。

>三、注重调查了解，优化食物结构

保健人员和食堂工作人员除了按照食谱精心制作幼儿膳食外，还经常深入班级，实地观察幼儿的进餐情况，直接感受幼儿是否喜欢吃自己制作的食物。尤其是食堂工作人员每天在午餐时间进班观察幼儿的进食情况，观察饭菜的数量是否恰当、质量是否保证、幼儿是否喜欢。以及检查幼儿的生活常规和饮食情况，老师也经常教育幼儿要有良好的用餐习惯，能做到进食量与供给量基本上持平、不存在浪费食物的现象。平时每周发放“伙食记录表”向老师们征求伙食意见，如发现问题及时调整与改进。

>四、重视科学烹调重视科学烹调重视科学烹调重视科学烹调，防止营养流失，增进幼儿食欲。

烹调可以使食物发生一系列变化，提高食物的本质，增强食欲，是促进营养的消化和吸收，但是如果烹调不科学，也会使营养遭到破坏和流失，减少和丧失食物的使用价值，通过科学的烹调方法做成的饭菜，既色、香、味、形兼备，又合乎卫生的要求。科学烹调六要求：

1、洗：菜肴整颗洗涤，选去黄叶、烂叶，在分辨洗涤，然后用清水冲洗，这样能减少表面微物，除去寄生虫卵残留农药。

2、切：根据小儿消化机能，尚未发育健全的特点，制作菜肴时原料要切得细、碎，但是有易造成原料的营养与空气的接触机会和接触面增多，导致营养素的氧化，损失增加，所以具体操作时应尽量做到现切现烹，以减少营养素的损失。

3、配：既要讲究配色、香、味、形，也要注意营养，注重荤素搭配，粗细搭配（如炒肉加土豆、胡萝卜、豆腐、蔬菜、青菜心等），这样可利用蛋白质的互补作用，提高其生物价值。

4、烫：根据菜肴的属性，有些原料常需要水烫处理，蔬菜在沸水中翻个身就捞起，既能保持鲜艳的色泽，又不影响口味。

5、烹：减少营养素流失的烹调，原则是旺火急烧，即常说火大油旺急炒时，加热时间不宜过长，以免水溶性蛋白质流失，如蛋、鸡、鸭、猪血中均含丰富的水溶性蛋白质，在加热过程中这些水溶性蛋白质会逐渐凝固，加热时间越长，凝固的越硬，会影响口感及营养的利用。

6、调：烹调适应注意加盐不宜过早，过早会渗透压加大，使水溶性营养素物质氧化或流失，而煮豆、炒肉时加盐太早，会使原料中的蛋白质凝固过早，不能溶于汤中，影响汤汁的浓度，味精则在菜肴起锅时放入。

>五、健康的膳食环境

进餐环境的优劣直接影响到幼儿的膳食质量，进餐环境包括物理环境和心理环境两个方面，健康环境（物理）是指光线充足，空气流通，温度适宜、多餐与食具清洁美观、大小适宜，室内布置优雅整洁。健康的心理环境是指膳食气氛和谐，不强迫幼儿进餐，不体罚或批评，使幼儿愉快进餐。还可播放一些轻松、优美的音乐，以促进幼儿的食欲。另外，我们还对孩子进行餐前3分钟教育，讲一些进餐时的安全知识，今日饭菜营养等，让幼儿了解食物的营养，注意进餐的安全与卫生。

>六、幼儿的食品卫生与选配幼儿的食品卫生

1、做好卫生宣传工作，定期对保教人员培训和考核，定期为幼儿上卫生教育活动，利用“家长会”、“伙委会”、园际网络、幼教园地、宣传栏等形式向家长宣传幼儿食品卫生知识，取得幼儿家长对卫生保健工作的支持与配合。

2、预防为主，常规消毒。每日幼儿做到饭前便后洗手（肥皂、流水），餐具每餐消毒，专人专用，活动室、寝室用紫外线消毒，每周两次，流行病流行季节一日一消毒，厕所、盥洗室每日冲洗、消毒，被褥每周日光曝晒一次，环境每日小扫，每周大扫，定期评比，奖罚兑现，使幼儿有个良好的生活卫生环境。

3、幼儿的食品可分为六大类，粮谷类、动物食品类、豆类及其制品、蔬菜和水果类、烹调油类和调味品类，各类食物均符合一定的卫生要求，才能满足幼儿的健康需要。

>七、展示菜谱、家园相互沟通

我们将每周的食谱公布在学校外的食谱栏上，让家长清楚孩子在园的膳食结构。并通过“膳管会”这座幼儿园与家长沟通互动的桥梁，努力作好幼儿园的膳食管理工作。通过家园的有效沟通，更好的提升幼儿的膳食质量，使幼儿健康成长。幼儿正处于身体、大脑的发育期，所以，充足、合理的营养对她们显得尤为重要。孩子有一个健康的体魄，是每一位家长的心愿，每一位家长都希望孩子能健康、茁壮地成长。

**复学后学生就餐工作计划5**

>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。

**复学后学生就餐工作计划6**

学校食堂工作是学校的重点工作，是学校进行正常教育教学的基本保障。按照上级部门要求，结合我校的工作实际，为使我校食堂工作进一步规范化、制度化，做到优质、安全、高效地服务于师生，特制定此工作规划。

>一、目前各餐饮公司情况分析

1、经营情况：

我校现有四个食堂，由于学生分布，餐饮公司的管理等因素各食堂经营状况各有差别，其中，南餐效益最好，每月学生消费额能达到200万以上；北一次之，也能达到100万以上；北二因新换餐饮公司，且前期底子薄弱，营业额最低，每月营业额在25万左右；教职工食堂今年8月底新开，一楼经营面积不大，故消费总额不大，但也能达到35万以上，整体经营良好。

2、管理情况：

南餐的经营公司是百思特餐饮，该公司自20\_年至今一直在我校经营，且是连锁企业，无论是经营理念还是管理制度等各个方面，相对比较完善。在日常的管理中，也相对比较负责、到位，对我校的规章制度和日常管理也执行的比较到位；

北一的经营企业是振玉餐饮，其自20\_年至今一直在我校经营，在管理上比较认真、负责，对涉及食品安全、卫生的相关制度和规定，以及我校相关规定和日常管理，均执行的比较到位，但近几年有松懈的趋势；

北二的经营企业是济南真诚餐饮，为我校新委托的食堂经营企业。该餐饮公司接手北二时间相对较晚，10月份以前一直忙于商户的招商。膳食科与食堂经理多次交流，该餐饮公司正做着食堂下一步的规划方案。如明年能继续经营该食堂，打算把大厅、后厨重新规划，打造成高端的网红食堂；

教职工食堂的经营企业是济南聚兴餐饮，该企业是新注册餐饮公司，在食品安全知识和日常管理等方面经验相对缺乏，但经过上级领导和我校主管部门的引导和管理，其对食品安全相关制度和我校的规章、日常管理执行的比较好，处在快速成长和良性循环阶段。

3、近几年投资改造情况：

南食堂：今年暑期南餐对后厨进行了全面改造，包括更换地砖、吊顶、重新粉刷墙壁等，让后厨有了新的面貌，较之前干净整洁不少；

北一：今年暑假也进行了较大范围的改造，包括更换就餐大厅风扇、吊顶，后厨区域墙壁的粉刷和加装防火板，食堂前后整体面貌有一定的提升；

北二：该餐饮公司于今年暑假八月上旬接手，由于时间紧迫。未对食堂进行大范围整改，只对后厨的线路、广告牌进行了修复和更换；

教职工食堂：参照食药监局的相关要求，对西侧后厨区域进行了重新规划，对售饭间和后厨操作间进行了分离。

>二、食堂管理目标

1、一年内餐饮公司所经营的食堂达到市“标准化食堂”标准，两年之内通过验收。

2、二年内使所经营的食堂达到市“食品卫生量化分级管理A级单位”标准，三年内通过验收。

3、师生满意率85%以上（以抽样调查结果为依据）。

4、加大餐饮公司的管理力度，提高管理水平和服务质量，提高食堂的满意度和就餐者幸福指数，做到“>三方满意”（学生满意、学校满意、社会满意）的社会效益，实现食堂的保值、增值，提高学校的后勤管理绩效，为学校的和谐与发展提供有力的后勤力量。

5、切实保障学生的饮食需求。综合学校现有学生人数、食堂数量和建筑面积、未来发展等因素合理配置经营规模，提供全面、优质的餐饮服务，满足各层次学生的就餐需求。

6、从软硬件着手建设食堂，使之成为“硬件达标、软件一流、三方满意”的高标准食堂，为学校的和谐与发展提供有力的后勤力量。促进食堂的“文化育人”的功能，使之服务好师生生活和学校的工作，保证食堂的服务水平能满足学校快速发展的要求。

7、在保证饮食安全、卫生和满足师生不同饮食需求的前提下，以科学、高效的管理力创优异的经营业绩，以实际行动回报学校的支持与信任。

>三、20\_年全校食堂的整体规划

校园食堂的面貌和餐品质量、价格等方面不仅关系到我校师生的安全、健康就餐，也关系到师生对我校的总体印象和评价，而且，我校已经步入了本科高校层次，正在迈向一个新的美好未来，故食堂也应跟上我校发展的步伐，后勤基建处膳食科结合我校发展形势和食堂实际现况，特制定了如下规划和具体要求：

1、北食堂一楼：

大厅区：大厅地砖有顽固污渍或破损的全部更换；大厅吊顶有水渍、破损的全部更换；大厅墙壁重新装修或采用暖色系的油漆粉刷；灯光改造：加装温暖金黄色吊灯，使就餐学生能感受到温暖；大厅名厨亮灶系统：要360度无死角，增加摄像头和显示屏数量，显示屏安装在就餐大厅显著位置，使就餐学生容易看到；就餐桌椅要根据大厅的装修风格，更换配套的桌椅；安装原料展示柜（主要展示米、面、油和调料类）。

后厨区：南侧后厨区全部改造，要求：减少窗口数量（2-3个窗口），按照功能划分，重新布局，各类操作设备、用具的摆放不能拥挤。过道至少有半米宽。南、北后厨区加装通风设备，及时将加工餐品所产生的烟、汽抽走。

售饭区：盛放各类菜品的用具规格要统一，一律采用食品级不锈钢材料，不能有泡沫箱容器。售饭台底下要封闭，私人物品一律禁止存放；在二次更衣通道设置防滑鞋通道，人员进入售饭区一律更换。

饭菜价格：价格一律禁止上涨；我处组织人力进行成本核算，对利润率过高的菜品一律控制25%-30%之间；

2、北食堂二楼：

大厅区：大厅地砖有顽固污渍或破损的全部更换；大厅吊顶有水渍、破损的全部更换；大厅墙壁重新装修或采用暖色系的油漆粉刷；灯光改造：加装温暖金黄色吊灯，使就餐学生能感受到温暖；大厅名厨亮灶系统：要360度无死角，增加摄像头和显示屏数量，显示屏安装在就餐大厅显著位置，使就餐学生容易看到；就餐桌椅要根据大厅的装修风格，更换配套的桌椅；安装原料展示柜（主要展示米、面、油和调料类）。

后厨区：后厨整体要重新装修，各功能区可根据实际需求进行重新划分，墙面、吊顶要重新粉刷；对地面沾有顽固污渍的或破损的瓷砖要进行更换；。

售饭区：盛放各类菜品的用具规格要统一，一律采用食品级不锈钢材料，不能有泡沫箱容器。售饭台底下要封闭，私人物品一律禁止存放。

饭菜价格：价格一律禁止上涨；我处组织人力进行成本核算，对利润率过高的菜品一律控制25%-30%之间；

3、南食堂：

大厅区：大厅地砖有顽固污渍或破损的全部更换；大厅吊顶有水渍、破损的全部更换；大厅墙壁重新装修或采用暖色系的油漆粉刷；灯光改造：加装温暖金黄色吊灯，使就餐学生能感受到温暖；大厅名厨亮灶系统：要360度无死角，增加摄像头和显示屏数量，显示屏安装在就餐大厅显著位置，使就餐学生容易看到；就餐桌椅要根据大厅的装修风格，更换配套的桌椅；安装原料展示柜（主要展示米、面、油和调料类）。

后厨区：西侧主后厨区经过今年暑期的改造，面貌变化很大，餐饮企业可根据需要再酌情优化。南侧后厨区域要改造，各功能区、操作间等要重新规划，具体要求：减少窗口数目（2-3个），后厨操作区走廊宽度要在半米以上，各种操作、储藏设备要摆放有序、规整。

售饭区：操作、加工设备一律不许摆放，各类存放设备要精简，盛放各类菜品的用具规格要统一，一律采用食品级不锈钢材料，不能有泡沫箱容器。售饭台底下要封闭，私人物品一律禁止存放。

饭菜价格：价格一律禁止上涨；我处组织人力进行成本核算，对利润率过高的菜品一律控制25%-30%之间；

4、教职工食堂：

大厅区：为新的就餐大厅，墙壁、地砖、吊顶可根据实际情况进行简要整改即可；灯光改造：加装温暖金黄色吊灯，使就餐学生能感受到温暖；大厅名厨亮灶系统：要360度无死角，增加摄像头和显示屏数量，显示屏安装在就餐大厅显著位置，使就餐学生容易看到；就餐桌椅要根据大厅的装修风格，更换配套的桌椅；安装原料展示柜（主要展示米、面、油和调料类）。

后厨区：一楼为新食堂，硬件设施设备暂不需要改造。但当前后厨摆放杂乱，过于拥挤，要精简设备，增加对商户的食品操作规范的培训。二楼要增加粗加工间，位置选定在西北角洗涤池处。

售饭区：一楼售饭区操作、加工设备一律不许摆放，各类存放设备要精简，盛放各类菜品的用具规格要统一，一律采用食品级不锈钢材料，不能有泡沫箱容器。售饭台底下要封闭，私人物品一律禁止存放。

饭菜价格：价格一律禁止上涨；我处组织人力进行成本核算，对利润率过高的菜品一律控制25%-30%之间；

5、楼外设电子显示大屏幕：

根据高校餐饮管理形势，以及我校发展的新面貌，为实时、动态的展示我校食堂的经营、管理状况，要求食堂在主要门口区域设置电子显示大屏幕，主要展示：当日原材料种类、价格、食堂活动、以及其他需要在大屏幕公示的事项。

6、北食堂楼外西侧管道改造：

当前该区管道经常堵塞，造成该区环境较差，故要求食堂（一楼和二楼）进行重新挖槽，铺设新的管道，并负责后期的维护。

7、当前几家食堂的各自规划进展：

北一已经联系设计院，进行设计；北二已经带设计院专家进行了现场查看；南食堂已经绘制出规划平面图；

>四、各食堂的招投标工作

1、学校现经营的餐饮公司可递交投资计划书、改造方案，优先考虑；

2、公开招标，引进实力较大、管理经验先进的餐饮公司；

3、招标工作计划在20\_年4月中旬完成。

>五、原材料集中采购

1、统计各类原材料年用量；

2、12月份确定20\_年原材料的供货商，签订服务合同和安全责任承诺书；

3、条件允许的情况下，建设学校自己的冷库、主、副食库，有效的控制原材料的价格，把控好原材料进入食堂的第一道安全关；

>六、设立食堂单独财务，专款专用。

**复学后学生就餐工作计划7**

为认真贯彻落实《\_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》、市卫生局卫生监督所制订的“饮食卫生标准”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，特制定食堂工作计划如下：

一、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。

二、在干好食堂工作的前提下，全体食堂人员要积极参加学校各项政治学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人、文明服务、热情主动。

三、严格执行食品卫生法，伙房工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐烂的食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到每天消毒，生熟分开。预防传染病的发生。

六、食品要洗净、饭不夹生，尽量做到现吃现做，隔夜饭菜必须清理。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

八、必须搞好粮油、气、菜各种食品物的托运采购，抓好月季的各种库存盘点及有关事宜。

九、各种物资食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，本照少采、勤采，注重价格成本核算。

十、正确处理伙房人员之间的工作关系，要相互支持、友好相处、协同工作。

十一、所采购的食品必须有当事人、葛祥斌二者验收，合格后在发票上签字方能交给入账，金额凡是超过500元以上及其它外协物品所开据的发票应由总务主任签字入账。

十二、采购伙房需用物资（餐具、炊具）及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

十三、伙房人员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。

十四、对各种要下锅的所有食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本核算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时间要穿戴好工作服，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。要定期洗澡、理发，不得留过长指甲。对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。对食堂大的卫生清理任务周五由班长负责安排全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变服务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食，强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、新学期开始，食堂职工要善于研究食堂饭菜质量，着重做好附属班住宿生的饮食工作，注意科学营养搭配，做好定时、定人、定桌、定标准、定质量，使同学们吃的满意，家长放心。

新学期的工作已经开始，做为食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了落实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，做到上班不迟到、不早退，爱护公共设施，注意节约，把各项工作落到实处，为总务处整体形象做出应有的努力。

**复学后学生就餐工作计划8**

>一、指导思想

为了认真贯彻落实《\*办公厅关于实施农村义务教育学生改善计划的意见》及省市县有关会议精神，科学有效地实施农村义务教育营养改善计划，进一步改善农村学生营养状况，提高学生健康水\*，结合我校实际特制定本计划。

>二、组织机构

1、营养改善计划实施领导小组：

组长：

成员：

2、营养改善计划实施工作小组：

组长：

成员：

>三、内容及要求

(一)实施时间：从20xx年3月1日开始试行

**复学后学生就餐工作计划9**

转眼间，已是学期末了，暑假之后，将迎来新学年。百年大计，教育为本作为实验幼儿园的一员，虽然只是负责平日教职员工们的伙食，但我觉得亦是在为教育做着贡献，面对即将到来的新学年，展望自己的下一步工作，计划如下：

一、热爱本职工作，遵守劳动纪律，无条件地配合、协助食堂管理员搞好食堂工作，服从安排，并能在工作中提供合理化建议。

二、遵守、执行学校的各项管理制度和食堂的卫生管理制度，保持环境卫生和个人卫生。勤剪指甲、勤理发、不随地吐痰，工作时穿工作服，不在上班时吸烟。

三、在管理员的指导下，负责各种菜式的加工、烹饪工作。配合食堂管理员制定每天的菜谱，并对菜谱进行烹调加工。

四、在操作上对成本进行有效控制，力争做到不浪费又能使菜的色、香、味俱佳。烹饪前先检查原料，不加工不符合要求的各种食物。

五、协助管理员的日常工作，对当餐的加工原料进行有效地处理。六、操作炉灶、电器设备时应尊守相应的操作规程，了解设备的正常操作程序及保养。负责岗位工作区域的卫生负责，并将所有物品摆放整齐，并注意节约用水用电。

七、对就餐的教职工礼貌热情，保证食堂的服务质量。八、积极完成学校及主管领导布置的其他工作任务，虚心听取群众意见，不断提高烹饪水平。

**复学后学生就餐工作计划10**

>一、指导思想

为了认真贯彻落实《\*办公厅关于实施农村义务教育学生改善计划的意见》及省市县有关会议精神，科学有效地实施农村义务教育营养改善计划，进一步改善农村学生营养状况，提高学生健康水\*，结合我校实际特制定本计划。

>二、组织机构

1、营养改善计划实施领导小组：

组长：

成员：

2、营养改善计划实施工作小组：

组长：

成员：

>三、内容及要求

（一）实施时间：从20——年3月1日开始试行

**复学后学生就餐工作计划11**

农村义务教育学生营养改善工作是\*、\*的一项重大民生决策，这既是一项责任工程，也是一项风险工程，需要多方联动，扎实推进。为了切实开展好我校学生营养餐改善工作，结合上级部门的有关精神，特制定本计划。

>一、指导思想

以科学发展观为指导，按照“以人为本、健康第一”的指导思想，认真落实《\*办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》的有关要求，以在校学生为对象，以为学生提供营养餐为基本方式，改善学生营养状况，提高学生健康水\*。

>二、组织领导

成学生营养餐改善工作实施领导组

组 长：唐恩浩

管理员：

成 员：张建兵

>三、明确职责，落实工作

1、学校营养餐工作，校长为第一责任人。

2、各班班主任为该班营养餐的第一责任人。

3、学校拟定出安全协议书，将与相关人员签订工作岗位责任协议。

>四、加强食堂管理

加强对食堂工作的领导与管理，把其列为学校常规管理工作的重要内容，高度重视食堂服务工作。学校食堂实行校长负责制，配备专职或兼职食堂管理员。行使食堂的监督、检查等职能。

1、加强学校食堂食品卫生安全管理，建立采购索证验收、食品加工卫生管理、餐具清洗消毒、食品留样、从业人员卫生管理、卫生检查及除虫灭害卫生和突发公共卫生事件及时报告和紧急处置等制度，并上墙明示。

2、监督指导食堂统一建立食品采购登记台账，食品及原辅材料的采购实行索证(索票)登记制度;学校应做好购货记录。

3、严禁采购下列食品及食辅原料：

①“三无”(无生产日期、无质量合格证、无生产厂家)产品。

②腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

③超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

④病死或死因不明的禽畜及其制品、未经卫生检疫部门或者检验不合格的肉类及其制品。⑤其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

>五、加强食堂从业人员的管理

1、学校食堂从业人员上岗前必须进行健康检查。取得健康证明后方可参加工作。凡有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病患者，严禁从事学校食堂工作。

2、学校食堂从业人员应有良好的个人卫生\*惯。工作前、处理食品原料及便后，必须用肥皂及流动清水洗手;接触直接入口食品之前，应洗手消毒，穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内;勤洗手，不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品;不在食品加工和销售场所内吸烟。

>六、学校要加强学校食堂食品存放管理

建立健全食品出入库管理制度和收发登记制度;食品在校储存期

间，按照食品保管要求，分类存放，安全管理;严防食品在储存期间发生霉变、腐烂和生虫不洁等现象;对过期食品和霉变食品要按规定及时处理，严禁不符合质量卫生要求的食品流向学校食堂和学生餐桌。

>七、应急措施

建立完善食品安全事故应急预案一旦发生较严重的食品卫生安全事故，迅速启动应急预案。

20\_学校营养餐工作计划范文 (菁华3篇)扩展阅读

20\_学校营养餐工作计划范文 (菁华3篇)（扩展1）

——20\_餐厅主管明年工作计划 (菁华3篇)

**复学后学生就餐工作计划12**

一、指导思想

始终遵循学校总体工作思路，围绕“一个”中心：安全、稳定这个中心；做好“两个”服务：做好教育教学服务工作，做好师生生活服务工作；落实“三个”到位：认识到位、责任到位、措施到位。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，确保后勤服务工作更上一层楼。

二、工作要点

（一）抓好常规工作

1、加强队伍建设

（1）加强政治理论和业务素质的学习。通过学习政策法规，学习教育教学理论，提高管理人员自身素质；通过学习现代技术和先进管理经验，掌握一定技能，提高管理水平；通过加强思想政治教育，创优质服务，树立爱岗敬业、职业道德高尚的新形象；通过按时参加学校安排的各项学习，了解社会动态，了解学校工作中心和工作要求，为广大师生提供更优质的服务。

（2）进一步健全后勤人员的岗位责任制，要从学校工作需要出发定岗、定责，使每一个人都明确自己的工作岗位和工作职责，做到事事有人管，事事有人干，事事有记录，事事有落实。

（3）树立后勤为教学第一线服务的思想，进一步改进工作作风。要多思考、多学习、多听反映、多听意见。遇事能做的，随时处理，不拖拉，不当甩手先生。坚持多上门、多服务、服好务。

（4）完善“每日巡视制度”，总务处安排人员对学校环境、绿化、卫生、安全、校舍维修、设备使用等进行每日巡视，并做好相关记录。对发现的问题及时做好处理和反馈。学校各部门、班级等提出的报修，要求在最短的时间内做好维修，并作好记录。

2、加强制度建设

（1）本学期将对原有规章制度重新审查、充实、完善，使之真正起到激励约束和规范个人行为的作用，真正能用制度去管理人、教育人、评价人。

（2）对各项工作都能做到有安排、有检查、有落实，及时经验，吸取教训，纠正偏差，不断提升后勤服务工作的档次和水平。

（3）进一步完善校产管理制度，做到制度健全，职责明确，如有损耗及时维修，或予以添置。

（4）完善物品采购制度，根据采购物品的价值大小，做好采购审批制度及物品的验收归库工作。

3、加强校园建设

（1）切实加大对校园环境的管理力度，教育学生爱护校园的一草一木，积极开展美化校园的活动，重视花草树木的管理，确保校园净化、美化、绿化。

（2）切实加强各功能教室、活动室的管理，充分发挥各功能教室、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、加强财务管理

（1）严禁乱收乱付，做到勤俭节约，压缩非教育开支，把有限的资金用于学校建设的刀口上。

（2）坚持民主理财。

（3）按规定收费，任何班级、个人不得擅自收费。

（4）坚持一支笔、一本帐的原则，计划、合理使用经费。

（二）抓好重点工作

1、重点抓好学校安全工作。

（1）高度重视安全卫生防范工作，充分发挥全员管理的作用。完善应急预案制度和管理措施，实行主管领导责任制，各条线领导分块抓，全体教工共同参与的管理模式。

（2）加强安全、卫生知识的宣传，增强师生的自我保护意识，促进良好行为、习惯的养成与内化，让安全与卫生的防范观念在师生的大脑中得到固化。

（3）经常检查场地、设施和各处室中的电器、线路、装置、设备，发现问题及时解决隐患，切实做好防水、防盗、防触电及防其它意外事故的工作。

（4）协同德育处,加强学生候车、乘车的道路安全、和人身自我保护的教育和安全管理工作。

（5）认真负责地做好各项后勤(门卫、卫生保洁、食堂等)常规管理工作。

2、重点抓好校舍、校产管理工作。

（1）进一步完善学校校产管理制度，增强师生对校产的爱护意识。完善校产维修报修制度，由相关人员将报修单送到后勤处，以便及时安排；维修完毕，由报修人负责验收签字。

（2）加强对校产校具的管理，提高对各类设备的使用效率，做到妥善保管，合理使用，正常维护，每期期初要对校产校具、设备、图书进行盘点整理，责任到人。

（3）严格校产管理制度化、规范化，充分发挥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。

（4）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。

（5）加强用电、用水、办公耗材和日常检修管理，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。

（6）建立执行请购、审批、报销、领用制度，规范物流过程控制，强化行政仓库管理。

（7）倡导良好风气，爱护学校设施、设备，爱护花草、树木。

3、重点抓好食堂管理工作。

（1）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，《食堂卫生考核验收标准》，使每个职工知晓“法律法规”，了解“标准”，并对照日常工作认真落实，齐心合力提高服务工作质量。

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

（3）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、伙食的数量和质量、就餐情况、发现问题及时表扬先进，批评后进。

（4）坚持勤俭节约的原则，严格把好采购关、物品进出口关，做到节粮、节水、节电、节油，精打细算，降低成本，提高伙食质量。

（5）树立食品安全第一意识，严格把好食品卫生关，重视和加强饮食卫生工作台帐，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。

（6）认真积极听取师生意见反馈,努力根据实际情况尽量满足师生要求。做好学校后勤保障工作。

4、重点抓好校园硬件设施达标工作。

（1）完成学校运动场标准化建设。

（2）搞好学术报告厅的申报建设工作。

5、重点搞好学生奶的推广服务工作。

（1）做好宣传发动，让家长、学生认识喝学生奶的重要性。

（2）全方位做好学生奶的供奶服务工作。

三、工作措施：

（一）更新观念，增强服务意识

1、全体后勤人员必需树立师生利益、家长利益至上的服务观，把师生、家长的合理需求作为开展工作的出发点和归宿，想师生、家长所想，全心全意为师生生和家长服务。

2、加大后勤工作的群众路线力度，动员、组织全校师生民主参与、民主管理、民主决策，参与后勤管理。

（二）精打细算，严格管理

1、依据教学需求，学校实际，本着精打细算的原则，制订有关项目经费预算，严格实行计划经费限额使用。

2、加强对网络通讯费、水电费、打印费等管理。

3、严格请购、审批、验收、入库、报销制度。

（三）物尽其用，发挥设备功能

1、为使学校现有校产校具发挥其最大效益，要鼓励、提倡师生们大胆地、经常地去使用，真正发挥设备的“育人”功能，做到物尽其用。

2、鼓励使用的同时，加强管理，对使用情况、设备情况以及借还手续都要实行严格登记，避免不必要的人为损坏、遗失等。

3、加大校产校舍的定期（期初、期中、期末）及日常的检查力度，严格执行校产保管奖罚和损坏赔偿制度。对期初发放的日常用品、班级用品、门窗、窗拉手、台凳等实行承包管理，做到谁损坏谁负责。

（四）加强协作，做好环境卫生工作

1、本学期继续加大校舍校产的检查、维修、保养，环境绿化等工作，力求为师生创造一个优雅的学习、工作环境。

2、扎扎实实地抓好卫生工作。对存在问题要及时指出，限时纠正。

3、协同德育处、教务处等部门，利用黑板报、晨会课、升旗仪式讲话等形式，向学生进行爱我校园、爱护公物的教育活动。

（五）长抓不懈，提高安全防患意识

1、加强校园巡视，对发现有安全隐患的校舍、建筑物、体育器材等作及时彻底的维修、排除。

2、加强校园食品安全管理，定期发布食品安全知识，加强校园食品卫生巡视检查力度，加强进货渠道的监管，确保卫生、安全。

四、工作计划

一月：1、学期末财产清理。

2、各种经费的收缴结账。

3、春节值班保卫。

4、工作总结。

5、小卖部招标。

6、学生奶的推广宣传。

二月：1、开学工作准备，学生安全教育。

2、制定本学期财务收支预算报告。

3、收费工作迎检。

4、门面续签合同。

5、供应学生奶。

三月：1、校园绿化带护理和补种。

2、出租门店费用收缴。

3、办理运动场建设、学术报告厅建设审批手续。

4、拐角楼屋面处理。

四月：1、职工安全知识教育。

2、固定资产账册整理。

3、学校安全工作自查。

4、消防设施安检。

五月：1、学生安全知识教育。

2、“五一”长假值班保卫。

3、水电设施安全检查。

六月：1、综合治理安全卫生工作半年自查。

2、期末财产清理。

3、半年工作总结。

4、暑假安全教育。

七月：1、设备设施维护。

2、运动场、学术报告厅建设。

3、假期值班保卫。

八月：暑期建设维修。

**复学后学生就餐工作计划13**

营养改善计划工程是国家的\'一项民心工程，更是一项有利于国家发展的民族振兴工程。为改善我校学生的营养，增强学生身体素质，促进他们健康成长，根据上级文件精神，结合我校实际，特制定红那孔小学学生营养餐工作计划:

>一、指导思想

以科学发展观为指导，全面贯彻党的教育方针，实施“营养工程”，为我校学生长期食用营养午餐，改善小学生营养缺乏现状，调整饮食结构，增加营养含量，提高农村学生饮食质量，发挥学校强体与育人的双重功能，促进少年儿童健康成长。

>二、营养餐工作实施领导小组

组长：陈石贵

副组长：邓超

成员：全体教师以及各班班主任

>三、职责及要求

（一）组长职责及要求

1、全面统筹，实施本校的“营养餐改善计划”。

2、对营养餐发放，公示等进行全程指导。

3、走访学生和家长，了解学生及家长对营养餐的意见和建议。

4、确保24小时通讯畅通。对群众的来电、来访等均要有记录，若需调查落实的要及时将落实情况反馈给来电、来访人员，如遇突发事件要及时上报上级部门。

（二）副组长职责及要求

1、预防和妥善处理学校食品卫生安全事故，制定和完善实施工作方案。

2、做好每月营养餐食品台帐和营养餐实施过程中的相关资料管理，解决相关社会反映存在的问题。

3、定期和不定期对货物进行质量抽查。

（三）成员职责及要求

**复学后学生就餐工作计划14**

20xx年，我将带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作，总结20xx年的得失，做好每件事，将业务更进一步。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提高自身素质、提高业务知识和经验，现将xx年的\'工作计划如下：

一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会任何工作都是出色的完成接待。

三、定期的召开员工坐谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

四、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

五、针对餐具，流失量大，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

六、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，特别是开口服务意识，对客沟通“沟通”是通往心的桥梁，也是拉\*与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和了解，并与此同时了解客人的喜好。

七、加强前厅与后厨的协调性和沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴。

新的一年、新的气象，xx年在悄然登场，对于自身来说在即将过去的一年里，有许多方面需要改进和学\*的，那么在新的一年里我会更加的严格要求自己，在以后的工作中，不断的进取、不断的学\*，充实自己的知识和经验。做到处事稳重、遇事冷静，控制调节好自己冲动的性格和脾气。也将会认真负责的带领着我的团队，共同的为了新世纪和我们的明天更加美好，去努力、去奋斗。

**复学后学生就餐工作计划15**

农村义务教育学生营养改善工作是\*、\*的一项重大民生决策，这既是一项责任工程，也是一项风险工程，需要多方联动，扎实推进。为了切实开展好我校学生营养餐改善工作，结合上级部门的有关精神，特制定本计划。

>一、指导思想

以科学发展观为指导，按照“以人为本、健康第一”的指导思想，认真落实《\*办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》的有关要求，以在校学生为对象，以为学生提供营养餐为基本方式，改善学生营养状况，提高学生健康水\*。

>二、组织领导

成学生营养餐改善工作实施领导组

组 长：唐恩浩

管理员：

成 员：张建兵

>三、明确职责，落实工作

1、学校营养餐工作，校长为第一责任人。

2、各班班主任为该班营养餐的第一责任人。

3、学校拟定出安全协议书，将与相关人员签订工作岗位责任协议。

>四、加强食堂管理

加强对食堂工作的领导与管理，把其列为学校常规管理工作的重要内容，高度重视食堂服务工作。学校食堂实行校长负责制，配备专职或兼职食堂管理员。行使食堂的监督、检查等职能。

1、加强学校食堂食品卫生安全管理，建立采购索证验收、食品加工卫生管理、餐具清洗消毒、食品留样、从业人员卫生管理、卫生检查及除虫灭害卫生和突发公共卫生事件及时报告和紧急处置等制度，并上墙明示。

2、监督指导食堂统一建立食品采购登记台账，食品及原辅材料的采购实行索证(索票)登记制度;学校应做好购货记录。

3、严禁采购下列食品及食辅原料：①“三无”(无生产日期、无质量合格证、无生产厂家)产品。②腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。③超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。④病死或死因不明的禽畜及其制品、未经卫生检疫部门或者检验不合格的肉类及其制品。⑤其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

>五、加强食堂从业人员的管理

1、学校食堂从业人员上岗前必须进行健康检查。取得健康证明后方可参加工作。凡有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病患者，严禁从事学校食堂工作。

2、学校食堂从业人员应有良好的个人卫生\*惯。工作前、处理食品原料及便后，必须用肥皂及流动清水洗手;接触直接入口食品之前，应洗手消毒，穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内;勤洗手，不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品;不在食品加工和销售场所内吸烟。

>六、学校要加强学校食堂食品存放管理

建立健全食品出入库管理制度和收发登记制度;食品在校储存期

间，按照食品保管要求，分类存放，安全管理;严防食品在储存期间发生霉变、腐烂和生虫不洁等现象;对过期食品和霉变食品要按规定及时处理，严禁不符合质量卫生要求的食品流向学校食堂和学生餐桌。

>七、应急措施

建立完善食品安全事故应急预案一旦发生较严重的食品卫生安全事故，迅速启动应急预案。

**复学后学生就餐工作计划16**

>指导思想：

认真贯彻落实《\_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：

一、食堂硬件设施建设

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。

二、重视食堂内部的管理

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。

三、做好从业人员培训工作

学习《\_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《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。

四、继续实施“五常法”管理

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。

五、保持a级食堂的荣誉，创建区食品安全示范学校

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。

**复学后学生就餐工作计划17**

在满怀喜悦、辞旧迎新的喜庆日子里，xx大酒店又翻开了崭新的一页！在以总经理为核心的总经理室的领导下，在社会各界朋友的关心、支持和广大员工的努力拼搏下，中亚人创品牌、树形象、拓市场，一路欢歌，一路汗水，终于取得了非常良好的经营业绩，圆满地完成了“三高二好”总目标。又是企业拓展的又一年，是面临新挑战、开创新局面的关键之年，在新的一年中，我们要苦炼企业内功，争创中亚品牌！在新的市场形势下，以“产品、销售、创新、成本、福利”为方针，全方位提升产品质量、加大销售力度、严格控制成本、提高员工福利，创新体制、创新产品、创新营销手段，牢牢抓住创新——这一企业发展的永恒主题，进一步实现酒店质的飞跃。

>一、提升产品质量，强化队伍建设

随着三亚市大小酒店的异军突起，以及顾客消费心理的日趋成熟，对酒店产品的要求也越来越高，不断地提升酒店产品质量，以适应市场的需求，已经是不可回避的选择。在硬件设施设备上，酒店将在20xx年改造的基础上，进一步细化产品改造工作，全面提升硬件产品质量；在软件上，进一步完善各类规章制度，加大人员培训及人力资源开发力度，成立中亚人才库，以人才库为依托，为一线经营部门源源不断地输送优秀人才，以个性化、人性化的服务争创一流的服务环境。

>二、加大促销力度，强化市场拓展

“xx”之川菜品牌，已在三亚市餐饮市场争得了一\*之位，随着各类客房的成功改造，不同层次的豪华房间满足了不同人士的需求。在新的一年中，要加大促销力度，进一步打造、树立、坚定中亚之品牌，充分拓展市场空间，为来年的发展与巩固打下坚实的基础。

>三、培养创新意识，加大创新举措

创新——是酒店生存的动力和灵魂，有创新才有活力和生机，有创新才能感受到酒店成长的乐趣，20xx年，我们对酒店产品、营销手段进行了大胆创新，并取得了相当不错的效果。在新的市场形势下，必须要大力培养创新意识，加大创新举措，对陈旧落后的体制要进行创新，对硬件及软件产品要进行创新，对营销方式、目标市场的选择也要创新，在20xx年的基础上，进一步开展创新活动，让酒店在创新中得到不断的进步与发展。

>四、严格成本控制，量化部门成本

控制各项成本支出，就是增收创收，因此，今年酒店将加强成本控制力度，对各部门的各项成本支出进行量化，超支的即从部门工资中扣除，对经营部门（如餐饮、康乐部）实行独立核算，自负盈亏，从而强化员工的成本控制意识，真正做好酒店各项成本控制工作。

>五、提高员工福利，增强企业文化底蕴

我们将进一步加强企业文化建设，丰富员工生活，增强企业文化底蕴，随着“三高二好”总目标的基本实施，员工的待遇得到了大幅度改善，酒店在新的一年，在良好的经营业绩下，继续以搞好员工福利工作为己任，希望广大员工努力工作，达到酒店、个人双丰收。

随着“三高二好”总目标的实现，我们已经走过了打基础、攻难关、聚能量的时期，进入了在高台阶上加快发展、在高水\*上实现跨越的新阶段，此刻全体员工思想要高度统一，步调高度一致，行动高度自觉，进一步增强自信心、必胜心。综观全局，加快发展的机遇难得，只要集中全体员工的智慧和力量，调动广大员工的积极性、主观能动性和创造性，就一定能够克服种种困难，把xx大酒店的建设更快更好地向前推进。

回顾过去，我们倍感自豪；展望未来，我们信心满怀！在新的一年里，我们将借三亚市快速发展的春风，以内强素质为契机，以“产品、销售、创新、成本、福利”为方针，同努力、共奋斗、创佳绩！真正实现个人与企业“双赢”，共同谱写我店发展的新乐章，共同描绘中亚大酒店美好的明天！

**复学后学生就餐工作计划18**

为认真贯彻落实《\_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，特制定食堂工作计划如下：

一、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。

三、严格执行食品卫生法，厨房工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐烂的食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到每天消毒，生熟分开。预防传染病的发生。

六、食品要洗净、饭不夹生，尽量做到现吃现做，隔夜饭菜必须蒸开后再吃。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

九、各种物资食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，本照少采、勤采，注重价格成本核算。

十、正确处理厨房人员之间的工作关系，要相互支持、友好相处、协同工作。

十二、采购厨房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

十三、厨房人员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。

十四、对各种要下锅的所有食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本核算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时间要穿戴好工作服，对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。对食堂大的卫生清理任务周五由班长负责安排全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变服务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食，强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、新学期开始，食堂职工要善于研究食堂饭菜质量，着重做好住宿生的饮食工作，注意科学营养搭配，定标准、定质量，使同学们吃的满意，家长放心。

新一年的工作已经开始，做为食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了落实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，做到上班不迟到、不早退，爱护公共设施，注意节约，把各项工作落到实处，为整体形象做出应有的努力。

**复学后学生就餐工作计划19**

为认真贯彻落实《\_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，保持ｂ级食堂的荣誉。特制定食堂工作计划如下：

>一、指导思想

以党的“\_”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、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、制点地、工作地、成品点、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、充分发挥生活委员会的职能，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。

在新学期里，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。

**复学后学生就餐工作计划20**

营养改善计划工程是国家的一项民心工程，更是一项有利于国家发展的民族振兴工程。为改善我校学生的营养，增强学生身体素质，促进他们健康成长，根据《\*办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》结合我校实际，特制定学生营养餐工作计划：

>一、指导思想

以科学发展观为指导，全面贯彻党的教育方针，“营养工程”实施，为我校学生长期食用营养良好的午餐，改善农村小学学生营养缺乏现状，调整饮食结构，增加营养含量，提高农村学生饮食质量，发挥学校强体与育人的双重功能，促进少年儿童健康成长。

>二、营养餐工作实施领导小组

组长：冉建宇

副组长：史天杰

成员：各班班主任、值周教师、后勤人员

>三、职责及要求

（一）组长职责及要求

1、全面统筹，实施本校的“营养餐改善计划” 。

2、检查落实好“营养餐改善计划”专用资金，确保专款专用。

3、对资金发放，公示等缓解进行全程指导。

4、走访学生和家长，了解学生及家长对营养餐的意见和建议。

5、对群众的来电、来访等均要有记录，若需调查落实的要及时将落实情况反馈给来电、来访人员，把矛盾化解在基层，如遇突发事件要及时上报中心校领导。

（二）副组长职责及要求

1、预防和妥善处理学校食品卫生安全事故，制定和完善实施工作方案。

2、做好转向资金的预算、汇总、上报和结算，做好每月营养餐食品台帐和营养餐实施过程中的相关资料管理，挑出相关社会反映。

3、定期和不定期对采购货物进行质量抽查并填写抽查表。

（三）成员职责及要求

1、管理人员要做好专项资金的领取、结算、统计和上报工作，并做好每月营养餐食品的台账；指导各班级做好学生的用餐登记工作，并展板公示，接受监督。

2、班主任要认真做好学生的用餐登记；组织并维持好本班学生的就餐秩序，做好学生思想工作，督促学生按时用餐，做

**复学后学生就餐工作计划21**

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。

**复学后学生就餐工作计划22**

为认真贯彻落实“农村义务教育学生营养改善计划”，增强学生体质，提倡合理膳食，改善学生营养状况，不断提高学生健康水\*，根据上级部门的相关要求，现将我校20——年度学生营养改善计划实施工作情况总结如下：

>一、本年度所做主要工作及取得的`实效

（一）健全组织机构，明确责任分工

1、成立领导小组

组长：

副组长：

营养专干：

成员：各班班主任级村小教师

领导小组的成立，为全面贯彻落

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！