# 202\_一202\_食堂工作计划6篇

来源：网络 作者：七色彩虹 更新时间：2023-12-19

*工作计划可以帮助我们提高工作的可持续性和稳定性，工作计划可以帮助我们合理安排工作资源，提高工作效率，下面是小编为您分享的202\_一202\_食堂工作计划6篇，感谢您的参阅。xx年已经过去，回想过去的一年，有欢笑，有泪水，有收获，也有淡淡的失落...*

工作计划可以帮助我们提高工作的可持续性和稳定性，工作计划可以帮助我们合理安排工作资源，提高工作效率，下面是小编为您分享的202\_一202\_食堂工作计划6篇，感谢您的参阅。

xx年已经过去，回想过去的一年，有欢笑，有泪水，有收获，也有淡淡的失落。随着春天脚步的来临，我们迎来了新的一年，对新的一年有了一些期待和展望，面向新的一年，怀着感恩的心，我将明年的工作做了以下部署：

一、 加强政治学习、提高思想觉悟。

认真学习处、站20xx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、组织学习庆城综合服务处20项物业服务标准规范的内容。

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，最大限度为站上节约成本”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，不能再出现指挥不灵的现象和姑息养奸造成的很多问题，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。

新的一年的到来，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，与二站全体员工共同学习、共建和谐、共创辉煌!

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。

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20xx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20xx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。

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“”（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。

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；

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20xx年4月中旬完成。

1、统计各类原材料年用量；

2、12月份确定20xx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；

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。

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。

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。

坚持“以人为本、服务教育”的思想，树立服务意识，提高服务技能，保证服务质量，规范后勤管理，为学校的教育、教学工作带给有力的后勤保障。

一、工作重点

1、规范后勤工作、健全规章制度；

2、加强财物管理、减少物质浪费；

3、抓好安全工作、力创“平安校园”。

二、工作措施

（一）后勤工作

1、建立完善各项制度，加强学校财务管理。

2、建立健全科学、规范的校产管理制度，加强对校产的日常管理。及时运用校产管理软件做好校产登记、保管、申领、维修、报废、转让等各环节工作，增强教师和学生爱护公物的意识。

3、加强绿化管理，美化校园环境，学校现有的花草树木做好养护和专人的管理工作。今年的重点是绿化的改造（如学校东面空场地的绿化设计、原花坛绿化带花草树木的添置等），努力是校园四季如春，春意盎然。（具体方案等学校讨论后再定）。

4、加强教学设施的维修与更新，本学期将根据去年制定的基建财政预算，将进行各班级后黑板的、教师办公室办公橱的更换，会议室与队室的装修，学校校门的维修等。

（三）安全保卫工作

1、按时参加各级安全工作会议，及时向学校领导及师生汇报，传达会议精神，加强安全工作信息沟通，加大安全工作的宣传力度，安全教育与学校整体工作紧密配合。完善突发事件应急预案。

2、强岗位安全职责制，重点部位安全职责制上墙，每学年与教师签定“安全职责书”。

3、期对学校各类设备、用火、用电、饮食等进行安全检查，做好检查记录，以检查促整改、以整改粗防范。

4、加强平安校园工作，做好学校的安全保卫工作，加强对学校门卫的管理把好入门关。树立安全第一的思想，争创“平安校园”。

5、严格学校值班制度，加强校园与周边的安全防范，保证学校教育教学工作的正常开展。

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：

领导小组下设办公室在总务处，由王信华任办公室主任，领导小组全面负责学校食品卫生安全工作，组织协调各部门的工作，在全校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。

加强学校食品安全卫生管理，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。近年来，我们学校在食堂食品安全卫生管理过程中，思想上始终保持头脑清醒，做到警钟长鸣，方法上变过去的应急管理为现在的预防管理，分管校长主管，总务主任具体抓，，措施上做到制度约束与人文管理紧密结合，探索了一条学校食品安全卫生管理的新路子，学校食堂被姜堰市卫生监督所授予“a级单位”的称号。

一、切实加强领导，形成安全卫生共识

为了切实保障食品安全卫生，学校成立了分管后勤副校长为组长，以，总务主任，事务长为副组长，钱存官、薛庆伦同志为成员的学校食品安全卫生工作领导小组，建立了学校食品安全卫生工作专班，形成了管理网络，制定了实施方案，设置了意见箱，开办学习专栏，刷写了宣传标语，开辟了校园广播，无论大会与小会，领导必讲食品安全卫生，定期不定期对食堂工作进行检查，开展食品安全卫生知识进课堂、进食堂、组织食品安全卫生知识讲座，举办食堂职工安全卫生知识培训班，层层签订责任状，把学校食品安全卫生工作当作学校管理的.头等大事来抓，做到人人求真，事事求实，处处求细，全校上下形成了“食品安全卫生，责任重于泰山”的共识。

二、建立管理制度，夯实安全卫生管理基石

“没有规矩不成方圆”，有制度才有章可循。在人的管理上，一是制定了岗位职责，人员分工明确，各司其职，各负其责，这样，增强了职工爱岗敬业、坚守岗位、乐于服务、乐于奉献的职业道德观念;二是制定了《从业人员个人卫生管理制度》、《食堂工作人员十不准》、《食堂从业人员患病调离管理制度》、和《厨师岗位卫生制度》等一系列制度，炊事员统一着装，要求做到勤洗澡、勤洗头、勤剪指甲、勤洗工作服，不抽烟、不对着食品说话，不让闲人出入，并从服务态度、服务质量、劳动纪律、劳动效率、团结意识、安全卫生、技术熟练程度等七个方面对炊事员进行全面考核管理，建立了一套较为严密的管理系统。同时，还通过召开座谈会、师徒结对、技术比武、表彰会、组织外出参观学习考察、旅游和联欢等活动，交流思想，畅谈体会，总结经验，找出差距，制定措施，营造一种和谐的管理氛围;。在物的管理上，学校有严格的管理规定，制定了《食品原料采购索证制度》、《农副产品采购制度》、《库房管理制度》等，大宗物资实行招标采购，凡要求购进的原材料有正规的进货渠道，所购鸡、鸭、鱼、肉索要质量检疫报告单;所购米、面、油、豆制品、饮品、调味品索要质量检验报告单;原材料存放必须隔墙隔地20公分，分类清楚，随时翻检，防止变质;学校食堂防鼠、防蚊、防尘设施齐全，并备有一定的灭鼠、灭蚊等药械，定期消毒杀菌、灭蚊，确保食堂安全卫生。

三、建立规范运行机制，确保食品安全卫生

学校以“规范、安全、卫生、舒适、满意”为工作方针，以为师生“创造家的环境，营造家的温馨，培养家的感情，提供家的服务”为工作目标，以“师生的满意是我们最大追求”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。食堂规范运行机制体现在以下几个方面：一是食堂工作人员过好“三关”——健康关、卫生关、培训关;二是做到“三统一”——统一服装、统一健康检查、统一挂牌服务;四是采购原材料做到“三审”——审查经营单位的卫生许可证和质量检验报告单，审查物资原材料的卫生质量，审查物资原材料的价格数量;五是食堂清洁卫生做到“三查”——早、中、晚三次检查;六是物资存放做到“三分开”——生熟分开，米面油分开，作料与新鲜蔬菜分开;七是库房做到“三防”——防潮、防鼠、防尘;八是食品加工做到“三保”——保温、保熟、保味道;九是菜肴做到“三个讲究”——讲究营养，讲究味道，讲究花样;十是食堂工作做到“三个确保”——确保贫困学生有饭吃，确保接待处有开水喝，确保学生有热水喝;十一是食堂工作接受“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。

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！