

汇报人：XXX

2024年学校食堂日常工作计划

00

01

学校食堂基本情况及概述

学校食堂地理位置及规模介绍

食堂位于学校综合教学楼负一层

- 方便师生就近用餐
- 节省用餐时间

食堂总面积为2000平方米

- 宽敞的用餐环境
- 充足的座位容量

食堂共分为五个区域

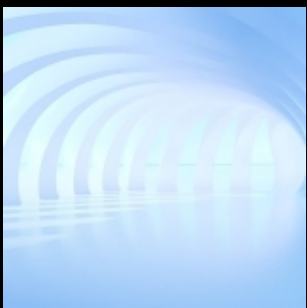
- 炒菜区
- 炖菜区
- 面点区
- 烧烤区
- 水果甜品区

食堂硬件设施及人员配置



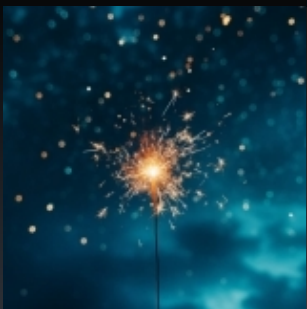
食堂硬件设施完善

- 全新厨房设备
- 舒适的用餐环境
- 完善的消防设施



食堂人员配置合理

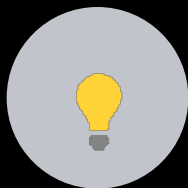
- 厨师团队30人
- 服务员团队20人
- 管理人员5人



食堂员工定期培训

- 提高烹饪技能
- 提升服务质量
- 增强食品安全意识

食堂餐饮服务内容及对象



食堂提供丰富的餐饮服务

- 中餐
- 西餐
- 面包糕点
- 饮料



食堂服务对象为全校师生

- 学生人数约为5000人
- 教师人数约为200人



食堂提供特色的节日菜品

- 节假日期间推出特色菜品
- 满足师生不同的口味需求

02

食堂食材采购及储存管理

食材采购策略及供应商选择



食堂制定严格的食材采购策略

- 选用优质食材
- 保证食材新鲜
- 降低食材成本



食堂与多家供应商建立长期合作关系

- 定期评估供应商
- 选用评价高的供应商
- 保证食材的稳定供应

食材质量把控及验收标准

食堂对食材质量严格把控

- 食材入库前进行验收
- 合格的食材才能入库
- 不合格的食材退回供应商

食堂制定食材验收标准

- 食材外观无瑕疵
- 食材新鲜度适中
- 食材无异味



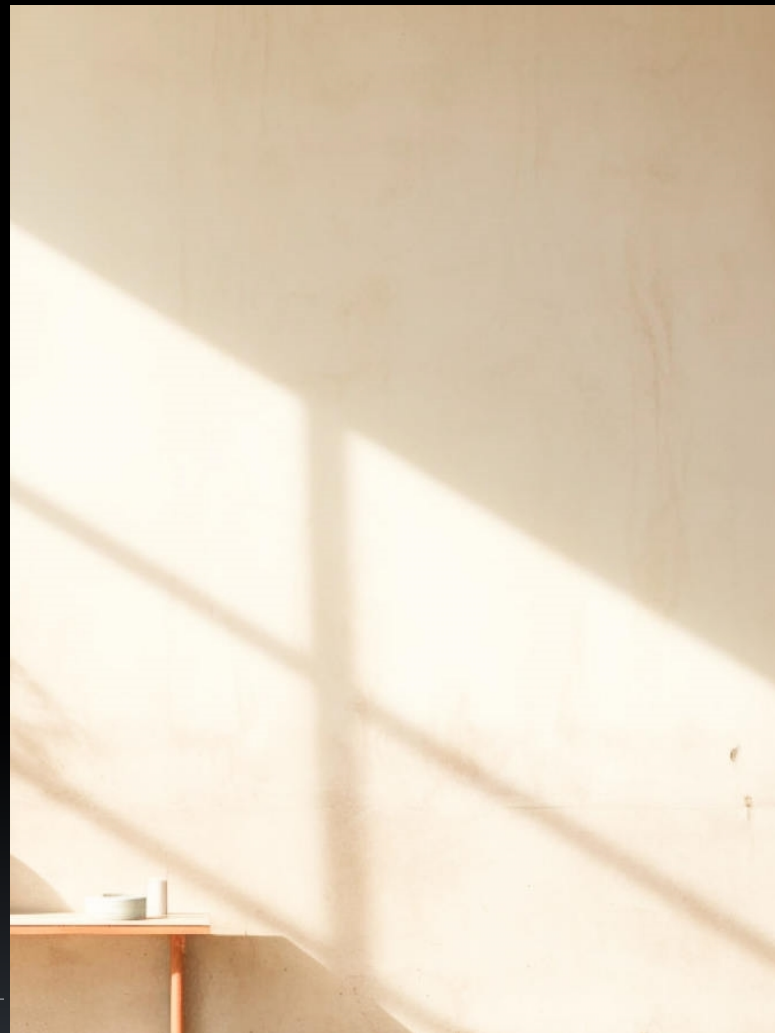
食材储存及保鲜措施

食堂对食材进行分类储存

- 蔬菜类
- 肉类
- 面点类
- 调料类

食堂采取有效的保鲜措施

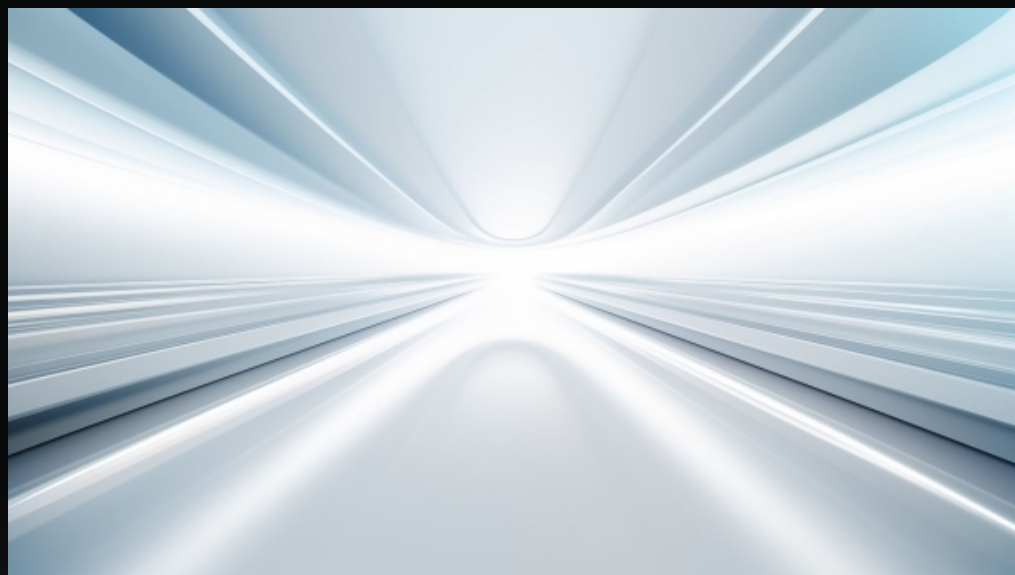
- 蔬菜类采用冷藏保存
- 肉类采用冷冻保存
- 面点类采用常温保存
- 调料类采用阴凉干燥处保存



03

鱼堂菜品制作与出品

菜品制作流程及标准



食堂菜品制作流程规范

- 采购食材
- 加工食材
- 烹饪菜品
- 出品菜品



食堂菜品制作标准严格

- 菜品口味适中
- 菜品色泽美观
- 菜品营养搭配合理

菜品口味多样化及创新



食堂提供多样化的菜品口味

- 中式菜品
- 西式菜品
- 日式菜品
- 韩式菜品



食堂不断尝试菜品创新

- 推出新口味菜品
- 结合节日元素
- 满足师生不同的口味需求

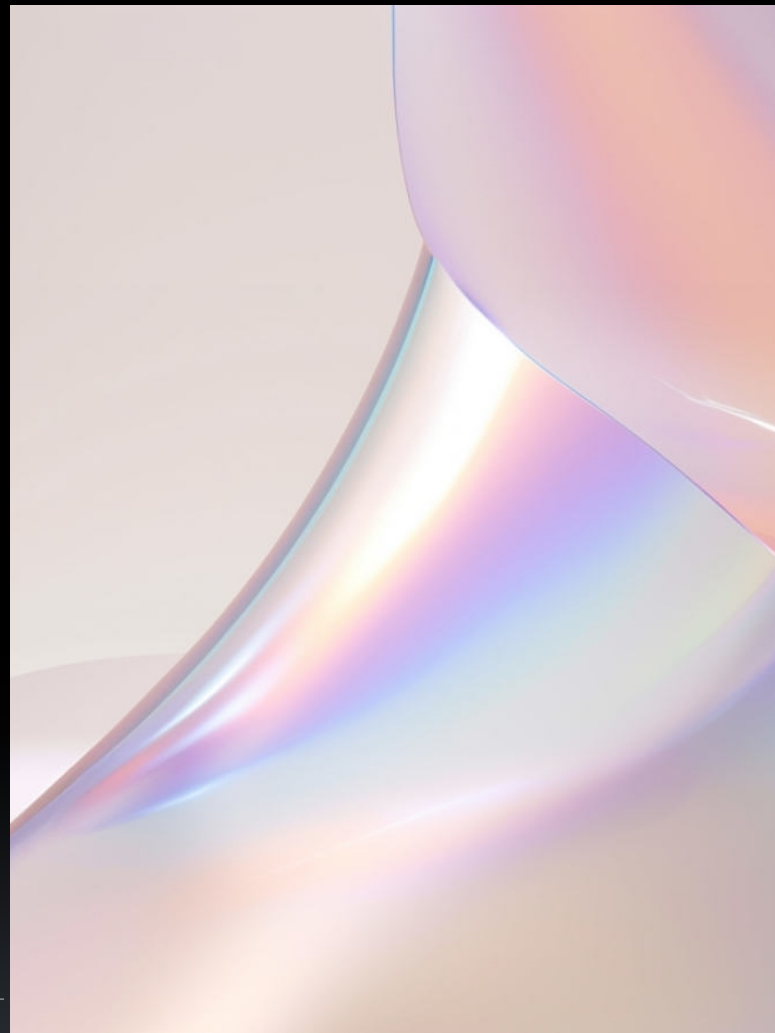
出品速度及服务质量提升

食堂提高菜品出品速度

- 优化烹饪流程
- 提高厨师技能
- 保证师生用餐时间

食堂提升服务质量

- 服务员态度热情 -用餐环境干净整洁
 - 提供用餐咨询及帮助
-



04

食堂卫生安全管理

食堂环境卫生及清洁维护



食堂环境卫生达标

- 餐厅干净整洁
- 餐具消毒到位
- 垃圾桶及时清理



食堂定期进行清洁维护

- 每天进行卫生检查
- 定期进行清洁大扫除
- 保证食堂环境卫生

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/537004002132006132>