

1、工作计划

1.1 围绕大局，提高认识。我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻项目全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、真正成为“职工之家”和员工满意的场所。我们将根据项目当前实际情况，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使服务人员从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。

1.2 加强管理，规范运作。职工食堂的工作就是与采购单位的员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种情况下，我们不会因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，我们会尽心尽力地做好各项服务工作。我们在抓好各项管理的同时，还会在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为项目员工提供便利条件，使大家进入实体就犹如回到“家”的感觉。

1.3 团结协作，优质服务。职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与项目的整体工作和广大职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多对外接待任务，直接涉及到项目的对外形象。因此，我们将在项目有关部门的配合下，坚持做好内部团结协作和提高优质服务。

1.4 就餐方面，我们不会一成不变地停留在使广大员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照项目领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在五个品种以上，副食也在三个以上，并每顿都配有两个荤菜和适口的菜汤。职工食堂还将制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

为了方便广大职工的生活，职工食堂将在紧张繁忙的工作之外，为广大职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，为广大职工提供方便。

2、员工培训计划

“民以食为天，食以安为先”。食堂食品卫生的安全是关系到每位项目职工身心健康的重要问题，因此，对于加强食堂工作管理，对于食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品卫生安全知识的培训，也是食堂管理工作的重要组成部分。为了规范职工食堂食品卫生管理，预防职工食堂食物中毒事故发生，确保项目广大职工身体健康，特制定本计划。

2.1 培训目的

为了进一步提高我司食堂从业人员的综合素质，对食品安全卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，提高我司食堂从业人员的素质，加强食堂人员的安全意识，使其高质量地为项目做好工作服务。在日常操作中更加严谨、

规范，工作水平更上一层楼。让每一位职工吃的放心、舒心、开心，为项目的后勤安全工作提供有力的保障。

2.2 培训内容

中华人民共和国教育部令第14号《机关食堂与职工集体用餐卫生管理规定》、《机关食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识、各项卫生管理制度及岗位职责。

2.3 培训安排

每学期安排两次培训和学习。（根据项目食堂的具体情况，从3月份开始学习）

2.3.1 参加上级有关部门组织的食品卫生安全教育及岗位技能培训，严格执行食品卫生法，严防卫生事故的发生。

2.3.2 每年进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。

2.3.3 每年至少定期组织一次食堂人员岗位练兵或技能竞赛活动，以保证从业人员不断适应发展的需要。

2.3.4 从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和服务水平。

2.3.5 对业务骨干和进步明显的人员给予适当的奖励，鼓励其学业务、学技术，提高服务质量。