# 精细化管理实施方案范本

精细化管理实施方案实用范本【篇1】

### 一、指导思想:

根据《县教育局关于中小学校实施精细化管理工作意见的通知》精神,以先进的管理理念在学校管理中实施细致、高效、人文化的管理,调动全体教职工爱岗敬业的工作积极性;形成爱校如家的主人翁意识;培养爱生如子的人民教师情怀;在坚持依法治校而又充满民主、人文化的氛围中促进广大教职工发挥主动性和创造性,落实"为学生的终身发展奠基"的办学理念。以高度的历史责任感和使命感推动学校新课程改革和养成教育工作不断求真创新,营建和谐健康的育人环境,当人民满意的教师,办人民满意的学校,为何坊乡的基础教育改革和发展谱写和谐音符。

# 二、工作目标:

让广大教职工认识到实施精细化管理有利于学校依法治校工作的有力推进,同时在广大师生中形成严谨、和谐、健康、人文化的校园气氛,感受到学校管理中既有严谨的制度、严格的要求,又有亲情关爱、俨然如家的人文关怀,从而激发广大师生积极主动配合学校管理,支持学校工作,关心学校发展,由精细化"带来"高效化"的变化,全面完成教育局下达给学校的各类工作目标,推进学校养成教育工作再上台阶,进一步深化素质教育的改革,实现"管理出效益、管理出质量"的终极目标。

# 三、具体内容:

### 1、学校行政管理:

对学校发展要出台五年规划和学期计划,从学校的办学方向、办学宗旨、办学目标、管理举措等各方面提出严密、细致、具体可行的要求,做到职责明确、制度完善;学校出台的各项具体工作的计划、方案、管理制度等要细致入微,把可能出现的情况及处理办法都考虑进去,经过一定程序的论证、审议之后再予以实施,尽可能减少具体工作中不必要的失误和损失;学校行政管理人员平时工作要深入一线,坚持"一日三巡",走到师生中去,在检查、督促的同时掌握第一手素材,为工作的决策提供依据,实现学校的有序运转,同时自己在群众中要起到模范带头作用,要求教职工做到的自己一定率先做到,要多关心群众生活,做教职工的知心朋友,体现管理的人文化。

## 2、教育教学管理:

- (1)、学校以 养成教育"为核心来制订教育教学工作的学期计划和 五年规划,使养成教育工作贯穿于学校工作始终。
- (2)、在养成教育实施过程中要始终坚持务实的作风,在教育目标的制定上通过班级目标的确定来定位学校养成教育目标,着重从学生良好的行为习惯、生活习惯、学习习惯、品德习惯的培养入手来提高学生综合素质;在教育方法的使用上重点围绕行为训练法、榜样示范法、个案研究法、情感熏陶法等四种方法来进行探讨,探索刘集小学自己的养成教育之路;从 20\_\_秋开始启动省级教育科研课题 懲恩教育"的课题探讨,研究课堂教学活动中如何培养学生的良好学习能力、学习习惯、学习品质,实现养成教育课题化、课堂化;继续推进创建

"书香校园"读书活动的深入开展,在全体师生中形成读精品、颂经典的读书热潮,大兴读书学习之风,增强校园书香人文气息,展现刘集小学自身独特的校园文化;在养成教育管理上讲究不拘一格、百花齐放,不断推出在实施养成教育工作中典型的班级、教师和学生,在全校师生中对实施养成教育创造浓郁的氛围和统一的认识,促进每一个学生充分、全面、和谐发展。

- (3)严格按《山东省中小学课程计划》的有关规定开齐各类课程, 开足课时,确保学生每天 1 小时课外活动时间的落实,做到班班有特 色,人人有特长,促进学生身心全面发展;按新课标要求搞好课堂教 学 "自主—互学"教学模式的研究与探讨,在教师中大兴教研教改之风, 建立各种竞争机制鼓励青年骨干教师脱颖而出,不断提高课堂 40 分 钟教学效率,强化向课堂 40 分钟要质量的意识;加强对课堂教学常 规的检查与督导,实行一日课间三巡、一周一抽查、一月一普查等常 规管理制度,加大对课堂教学事故的督查处理,不断规范学校教学秩 序,提高常规质量。
- 3、教师管理:以《刘集小学教师考评办法》为核心内容强化教师职业道德教育,每年进行一次师德考核并把考核结果记入教师个人师德档案;加强教师业务培训和和专业提高,学校在进行常规的教师专业素质培训同时还要投资培养课件制作、网络管理、音乐艺术、心理健康教育等方面的特殊人才,优化教师队伍的结构;学校要充分发挥教代会、理财小组的民主监督和参政议政职能,坚持校务公开制度和每学期对干部队伍的民主测评制度,在发挥教职工主人翁意识的同

时增强干部队伍勤政廉政的自觉性。

4、学生管理: 鉴于我校学生密度大,活动空间较窄,学生活动 的安全隐患大,我们在学生管理工作中首先要强化的是安全责任意识 和教育教学活动中的安全管理。安全教育要深入人心,每学期的开学 典礼和放假大会要对学生上好以交通安全、防电、防溺水等为主题的 安全教育课,开学第一周建立安全教育周制度,平时要结合思想教育 课、黑板报、手抄报等途径大力开展安全教育活动,坚持每天的教师 值日、领导值班制度,做好课间教师的巡视、路队护送和领导巡查工 作,每月20日检查学校电路、教学用房、体育器材等设施、设备, 及时消除安全隐患,成立学校安全工作预案,把学生的生命安全和身 体健康放在第一重要的地位来予以保证; 学校德育工作要从学生主动、 和谐、全面发展的高度来培养孩子们的自主、自立、自强、自护意识, 提高学生各方面的能力;要发挥家长学校的教育功能,坚持家校联系 制度,定期家访、召开家长会,建立学校、家庭、社会三结合的立体 育人网络:学校教育教学工作要考虑发挥各类课程的教育功能,通过 主题班队会、文体活动课、走出校园的社会实践活动、故事会、建设 "书香校园"读书比赛活动、心理辅导课和心理咨询活动、六一、感恩 节等大型庆祝活动的开展来培养学生健康的体魄、良好的生活习惯、 学习习惯、学习品质、稳健的心理素质、远大的理想、正确的人生观 以及高尚的道德品质和浓郁的人文精神,为孩子们一生的发展做好奠 基。

5、总务管理: 总务工作要处处树立为学校前勤服务的观点,做

好年度资金的收入入帐、开支的预算、教育教学设施、设备的采购、登记造册、使用回收、过程管理、各项维修、建设等工作,坚持 犴源节流"的总务管理宗旨,要有甘为"孺子牛"的精神,工作做到细致入微,服务教学,服务师生。

6、校园文化管理: 我校自身文化底蕴较深厚,建校之初在校园 文化建设和管理方面形成了自己的特色。随着时代的发展,这些文化 要不断与时俱进,注入时代气息。学校景点区各块绿化的寓意将作一 些调整,赋予新的含义;学校把学校简介、校徽及其寓意、学校办学 宗旨、办学理念、校训、校风、学风、素质教育目标等反映学校办学 思路和发展方向的内容在文化墙上予以展现,赋予了文化墙的 说话" 功能。

四、工作措施:

1、学校实施精细化管理工作领导小组,成员名单如下:

组长:

副组长:

成员:全体教职工

- 2、学校各处室制定本部门工作的精细化管理实施细则,于 20\_\_ 年 10 月拿出切实可行的操作性办法。
- 3、加大宣传力度,在全校掀起实施精细化管理的氛围,使 精细化"意识深入人心。
- 4、建立和完善各项工作制度和管理制度,使学校各项工作秩序 沿着惯性运转,同时各项工作的管理都能有章可循,有制度可依。

- 5、根据县教育局建立的相关考评机制,对照学校给各部门下达的管理目标任务,定期进行检查与考核,把各部门工作的业绩考核与年终奖惩挂钩,激励学校管理层人员积极工作,教师积极进取,形成工作合力。
- 6、坚持"先出去"与"情进来"相结合的原则,让学校领导和老师有机会学习兄弟学校实施精细化管理的有益经验,同时请一些同行来校指导工作,加强交流、互通有无,听取学校教师对学校管理工作的意见和建议,促进我校精细化管理工作上台阶。

精细化管理实施方案实用范本【篇2】

一、诚信服务、用餐自愿

自愿参与、共同受益。

二、管理体制

伙食团由总务处负责日常管理,根据需要设立。

1、伙食团长: \_\_

主要职责:负责伙食团日常安全、卫生及饭菜质量的检查。

2、会计、出纳: \_\_

主要职责:

- (1)根据缴费情况,每月最后一天将下月各班用餐人数统计表 交食堂。
- (2) 对伙食团收支设立专账,实行每月核算、经核价小组审查 后当月公布。
  - 3、保管员:\_\_

主要职责:对原材料验货、收货、保管、发货及食品加工过程中的原料使用情况及卫生监督工作。

4、炊事班长(x人)(由在社会上聘请的一名有一定厨艺及管理 经验的厨师担任)

## 主要职责:

- (1) 负责小工的聘任、管理。
- (2)每周一公布出当周每天的菜谱;做到营养搭配合理,同周内不重复。
  - (3) 具体负责伙食团安全,卫生、食品加工及收发放工作。
  - (4) 每天下午 x 点将次日所需菜单材料清单交到总务处。
- (5)每周 x 下午 x 点与保管员一起提出下周原材料采购计划交到总务处。
  - 5、炊事员:原则上由炊事班长聘请。

聘请人数的确定:每x人就餐x名炊事员。

主要职责:按炊事班长的安排,保质、保量地完成伙食团的安全、卫生、食品加工及发放、餐厅卫生的打扫等工作。

6、核价小组:每学年开学前从教职中推选 3 名代表成立伙食团核价小组,每月末对食堂收支账务进行审查。

# 三、原材料的采购

(1) 大宗原材料采购

肉、米、油、调料:根据食堂需要定点采购,(必须是区教委中标单位)送货上门。每次采购由保管员验货、伙食团长验称并签字,

学校主管领导签字后出纳才予付款、会计做账。

## (2) 小宗原材料

时令蔬菜:每天采购一次,采取定点采购,送货上门。每天由保管员验货、验称、签字,当月交主管领导审核签字后,出纳给予付款、会计做账。

### 四、原材料使用管理

使用合理、提倡节约,坚持当天领取、当天使用的原则,由炊事班长根据需要到保管室领取原材料、保管员必须过称、登记、领取人签字,同时保管员及伙食团长要加强原材料使用过程监督,当天未使用完的肉、油等重要原材料,在当天下午x点之前由领取人交回保管室,避免造成原材料浪费或流失。

## 五、学生用餐管理

- (1)幼儿园、1-2年级:由各班负责教师按缴费情况核定取饭人数,到指定窗口取饭,在餐厅划分的区域用餐。管理员负责维持用餐纪律、卫生、避免浪费。
- (2)3—6年级由该班管理员带领学生到伙食团将饭菜安全地取回教室,按核定的人数分发,同时负责学生的用餐纪律、卫生、避免浪费,及时把盛饭菜桶送还到伙食团。教育学生爱惜粮食、爱护餐具等,培养学生良好的用餐习惯。
- (3) 师生均要到伙食团洗碗处洗碗。对不讲究卫生者严格按《食堂管理细则》处理。

六、收费

本着 给理解释、用餐自愿"原则:

- (1)每月末由班主任提前一周向学生收取生活费,于每月最后一天(遇星期天前移至上周星期五)将生活费缴给出纳,严禁收费人员截留学生生活费。
- (2)每月正常教学时间内第一周为交款期限。中途原则上不再接纳就餐学生,确有特殊情况中途就餐者,按当月收费标准收取就餐费。
  - (3) 收费标准:根据市场行情,在收费前一周公布。

注:教职工按六年级学生收费标准收取,教师子女及临时工子女按同年级学生收费标准收取。

(4) 为便于管理、不解决学生临时用餐。

七、集体办证

- 1、食堂所有员工均须经体检合格后方能上岗。
- 2、员工办证费用先由学校垫付,再从工资中扣出,做满一年者 学校全额返还办证费用。
  - 3、伙食团长、保管员体检办证费用由学校负责。

八、每名相关工作人员,由学校制定工作职责进行考核,落实奖 惩制度。

九、功能室设置

素菜加工间一间、荤菜加工间一间、储藏间 x 个、主食(大米) 蔬菜存放间、更衣室一间。

精细化管理实施方案实用范本【篇3】

学校食堂关系到师生的身体健康、学校的正常教学秩序和社会的 稳定。为了做好学校食堂管理工作,提高学校食堂管理水平,按照广 丰县教育体育局的相关要求,特制定此实施方案。

一、实施学校食堂精细化管理的目的

通过实施学校食堂精细化管理,进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生,学生食堂要充分体现公益性和服务性,坚持为学生服务。

- 二、实施学校食堂精细化管理的内容
  - (一) 健全管理机制,强化工作责任。

学校建立和完善食堂管理制度和领导责任制。学校将成立缮委会, 校长对学校食堂管理工作负总责, 缮委会名单:

主任:

成员: \_\_

全面负责学校食堂的卫生安全与管理工作,其具体职责是:工会主席

全面负责学校食堂管理工作。

后勤主任

- 1、具体抓食堂的生产及食堂食品卫生安全。
- 2、组织师生进餐,抓进餐服务质量。
- 3、认定聘请工人,负责组织食堂管理员及工人培训。
- 4、审核食堂采购。
- 5、抓常规记录,建立食堂管理档案。

### 采购员

- 1、全面负责食堂采购工作。
- 2、协助后勤主任抓食堂管理。

## 保管员

- 1、负责食堂原材料的保管。
- 2、验收登记采购的原材料。
- 3、发放原材料。
- 4、协助后勤主任抓食堂管理。
  - (二)体现公益服务,确定运作模式。

食堂由学校经营和管理,采用包工不包料的运作模式,不承包或 变相承包给个人进行盈利性经营。

- 1、学校派员全面管理,主要由分管食堂工作工会主席、后勤主任、食堂采购员及保管员全权负责。
- 2、食堂采购员和保管员由学校派遣,全面代表学校履行采购和保管职责。采购的原材料先由保管员验货后,再登记入库。出库材料要登记签字,学校每月定期盘库。
- 3、学校只聘请工人领班,对全校早餐整个生产服务工作实行工资包干制,由工人领班再聘请相关工作人员。为确保生产质量,学校对生产队伍的组成有硬性规定:所有工作人员必须身体健康,持证上岗。
- 4、工人必须明确自己的职责,严格按照食谱表组织生产,做到保时、保质、保量。将生产出的食品全部配送到每个班级,学生进餐

完毕,及时收缴盛食器具,并对其进行清洗消毒。负责分发教师早餐食品,负责生产食堂全部清洁卫生工作。负责客餐的生产服务,工资另计。

- (三) 规范设施事务,实行精细管理。
- 1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、 更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准:

### (1) 粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所,有基本的防尘防蝇设施,并配备货架或放置食物的货橱,与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成,地面及排水沟有一定坡度,下水道通畅,便于冲洗排水。排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩,以防鼠类侵入。

食品粗加工应有足够供水,所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池,做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

## (2) 切配间

切配间应有专间,地面要用不透水材料铺砌,并有一定坡度,便 于冲洗清扫。墙裙应贴有白瓷砖,并无污迹和食物残渣;墙壁、天花 板的油漆无脱落、无霉斑;室内设有洗手池,下水道通畅,有食品冰 箱和带盖的废弃物箱(桶),加工下来的废弃物及时倒入箱内,并当 日清除。 配菜结束,应及时做好冲洗,清洗等清洁工作,以保持室内清洁 卫生。

## (3) 烹调间

加工场所的地面应用不透水材料铺砌,但不应太光滑。灶前墙壁及灶面应铺瓷砖,灶台要有一定坡度的排水沟,保持下水道通畅,灶台上应有排烟罩,操作台有条件的可采用不锈钢台面,生进、熟出最好做到分台或架桥式操作台,下面进生,上面出熟,避免进、出菜在同一台面。

灶面及灶台墙壁经常洗刷,做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油,工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷,保持加工场所清洁。

## (4) 备餐间

有洗手池,水龙头为非手动式。有配餐台,成品货架。空气消毒设施完备,配备有用于留样的冷藏设施和需要冷藏熟制品的冷藏设施,有保湿设施,并运转正常。与外界相通的门、窗配备有完好的防蝇、防尘设施。

## (5) 消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。 餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的,至少设 有3个专用水池,提倡设置4个专用水池,分别用于为餐用具初洗、 清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗,各类水池应以明显标识标明其用 途。

### (6) 更衣间

设洗手池,配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架,有毛巾挂钩及简 易梳洗用具。

## (7) 仓库

食品库房清洁、通风良好,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂,不存放 有毒、有害物品(如灭鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人生 活用品。食品分类、分架存放,距离墙壁、地面均在10cm以上,先 进先用,及时清除过期变质食品。冷藏、冷冻食品做到原料、半成品、 成品分开,不将食品堆积、挤压存放。定期除霜,保持霜薄气足。

### (8) 餐厅

餐厅要有完好的防蝇防尘设施,要有良好的采光和通风设施。设 有数量足够的洗手设施供就餐者餐前洗手,有餐饮具存放柜。

- 2、做好全面规范的日常管理
  - (1) 卫生许可证管理
- ① 必须持有效的卫生许可证。
- ② 卫生许可证悬挂在食堂的醒目位置, 亮证经营。
- ③ 不得超出卫生许可范围经营。
- ④ 每年按卫生许可证的发证日期提前一个月办理年度复核或换证手续。
  - (2) 从业人员管理
- ① 建立从业人员准入制度,按档案化要求建立从业人员基础档案。

- ② 从业人员持有效的健康证明和卫生知识培训合格证明上岗。
- ③ 从业人员保持良好的个人卫生。坚持做到 四勤",即勤洗手和剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗工作衣帽;操作时穿戴清洁的工作衣帽,不吸烟、不吃零食、不佩戴饰物,出售饭菜时戴口罩,头发不外露;不穿戴工作衣帽上厕所。

## (3) 制度及标识管理

- ① 建立健全各项卫生管理及从业人员岗位责任制度,并统一设计、制作,张贴在相对应的各功能用房内。
  - ② 各功能用房与标识相一致,标识醒目,采用统一的材料制作。
- ③ 设置食品卫生知识宣传专栏,每月更新一次宣传内容,宣传资料小样齐全。
  - (4) 原料采购管理
  - ① 不得采购《食品卫生法》第九条规定的禁止生产经营的食品。
- ② 大宗食品原料定点采购,采购时索取食品及其原料供货单位的卫生许可资质证明及产品的检验合格证或化验单、购货凭据。
  - (5) 加工过程管理
- ① 按照卫生许可审查时功能用房的定位进行食品加工操作,不随意变更,不交叉使用。
- ②加工后的原料、半成品、成品根据性质分类存放在相应的食品架上,已盛装食品的容器不得直接置于地上,避免污染。砧板立式存放。
  - ③ 生熟食品的加工工具及容器分开使用,并有明显区分标志。

- ④ 食物烧熟煮透,中心温度不低于 70℃ 烹调后至食用前存放时间不超过 2 小时。
- ⑤ 隔餐隔夜的熟食品食用前充分加热,不得将回收后的食品(包括辅料)经烹调加工后再次供应。
- ⑥ 备餐间配备专用的留样冷藏冰箱,标志明显,每个品种留样量不少于 100g,每餐留样时间不少于 48 小时。
  - (6) 餐用具清洁卫生消毒管理
  - ① 餐用具严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度。
- ② 热力消毒按除渣、洗涤、清洗、消毒的程序进行,保持 100 度 10 分钟以上。
- ③ 化学方法消毒后必须用洁净水清洗,消除残留的药物。按除渣、洗涤、消毒、清洗的程序进行,使用浓度应含有效氯 250mg/L以上,餐用具全部浸泡入液体中,作用 5 分钟以上。
- ④ 消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用,保洁柜有明显标记。

# (7) 文笔记录管理

- ①食品原料采购台账:内容包括采购品种、数量、日期、批号或生产日期、保质期、商标及合格证、采购人、验收人等。
- ②食品原料出库台账:内容包括出库品种、数量、日期、批号或生产日期、保质期、商标及合格证、领货人、保管人等。
- ③ 外来人员登记册:内容包括日期、姓名、事由、进食堂时间、出食堂时间等。

- ④ 各部门检查记录:内容包括日期、检查部门、人员、受检内容、受检情况、结果处理等。
- ⑤ 从业人员培训记录:内容包括时间、地点、参加培训人员、培训主持、培训内容等。
  - ⑥ 食品留样记录:内容包括日期、品种、配送班级等。
- ⑦制度管理:建立健全各种规章制度,主要有食堂岗位责任制、 食堂采购索证验收登记制,食品留样制,食堂消毒制,非工作人员进 食堂登记制,食堂卫生制,食堂环境卫生制,从业人员卫生制。

## 精细化管理实施方案实用范本【篇4】

精细化管理工作是集团公司在基础管理达标、管理提升活动之后推动的又一项重要工作,是当前和未来一段时间内推行的管理方向。推行精细化管理的核心是夯实企业管理基础,不断提升管理水平和核心竞争力,使管理工作更加标准化、规范化、专业化、程序化和系统化。为了确保精细化管理工作有序推进,取得成效,特制定本实施方案。

# 一、指导思想

紧密围绕集团公司 建设世界一流矿业公司"愿景目标,通过夯实基础工作,细化工作流程,实现目标激励,运用体系管理工具,实现制度化、流程化,通过信息载体,以制度检查、考核为切入点,强力推进精细化管理,切实提高企业执行力。

# 二、工作主题

公司开展精细化管理的主题是定位精确、流程明晰、程序具体、

持续改进、细化责任、创建一流。

## 三、基本原则

按照集团公司精细化实施方案精神,公司在推动精细化管理过程中要坚持五项原则:

- 一是转变观念,坚持长期推动。精细化管理工作的核心是精、准、细、实"。要想使企业精细化工作达到集团公司精细化管理要求,必须运用精细化管理理念和管理技术,通过提升员工素质,加强企业内部控制,强化协作管理,坚持长期推动,持续改进,方可在整体上提升企业整体效益,从而达到精、准、细、实"。
- 二是关注细节,把握核心内涵。精细化管理的本质在于对战略和目标进行分解细化和责任落实,这就要求我们能够准确把握宋鑫总经理在精细化管理启动视频会讲话中提出的"五精四细"精细化管理核心内涵,深化理解并用以指导工作。通过精细化管理工作的开展最终实现企业的战略规划能有效地贯彻到每个细节、环节并发挥作用,成为提升企业整体执行力的一个重要途径。
- 三是夯实基础,保障效益提升。精细化管理是一种管理理念和管理技术,不断梳理管理流程,夯实企业管理基础,通过制度建设的系统化和细化,坚持标准化、数据化和信息化的原则,使企业组织机构能够精确、高效、协同和持续运行,最终确保企业效益得到稳步提升。

四是优化指标,兼顾过程改善。精细化管理的目标体系是按照管理对象的不同进行分解量化的具体指标数字、程序、责任。为了确保精细化管理工作开展过程中每一项工作内容都能看得见、摸得着、说

得准,各单位部门要按照公司要求设立精细化管理机构,确保每一条 精细化管理指引都有专人负责整改,各项指标数字、程序、责任得到 持续改进,并能够得到及时固化形成企业长效机制。

五是抓住重点,实现全面精细。精细化管理工作点多面广,不仅牵涉到生产销售环节,还体现在企业经营管理环节,每个环节都是一环扣一环,紧密相链。通过建立一条以"年度计划一月度计划一周计划一周督办"为主线的战略目标管理体系,根据战略目标分解出策略 →根据策略分解出一系列方案→分解成执行案→分解为分工表→分解为进度表→落实到岗位上。最终将战略发展目标层层分解,抓住企业生产经营中的重点问题,通过以点带面、逐层推进的方法,把精细化逐步引入生产经营和企业管理的各个环节,实现管理链条的全面精细。

## 四、工作目标

# 1.及时梳理规章制度

按照精细化管理要求,从基层班组抓起,通过开展班组建设、岗位比武、技能竞赛等方式,及时总结先进管理经验,梳理成企业规则。

# 2.完善工作流程体系

按照精细化管理要求,定期组织对工作流程进行评价与清理,对存在的问题责成有关责任单位(部门、人员)进行研究、整改,确保管理流程合理、精简、效能。将工作流程纳入到制度建设中去,实现每一项主要职能,都有相应规范的流程,杜绝没有流程的现象。

# 3.完善定额标准体系

按照精细化管理的要求,清理完善各类工作标准,明确工作目标、

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: <a href="https://d.book118.com/58813402504">https://d.book118.com/58813402504</a> 1007002