

2026年上半年莘园食堂工作汇报

聚焦师生关切 提升服务品质

汇报部门：莘园食堂 尹军 | 汇报时间：2026年6月

目录

01

上半年工作总体回顾

梳理核心业务数据，从整体运营概况切入，全面复盘上半年工作成果与关键指标完成情况。

02

日常运营与安全管理

落实标准化运营流程，筑牢食品安全与服务安全防线，保障校园服务体系平稳高效运转。

03

师生共建与服务创新

开展多元互动活动，倾听师生声音，探索服务新模式，提升师生在校园服务中的参与感与获得感。

04

问题与不足

基于师生反馈与服务日志，深刻剖析当前工作中存在的短板与薄弱环节，直面问题不回避。

05

整改举措与行动计划

针对发现的问题，制定明确、具体、务实的整改方案，细化责任分工与时间节点，确保落地见效。

06

下学期工作展望

锚定新目标，规划服务升级路径，持续深化改革创新，推动校园服务工作迈向更高水平。

PART 01

上半年工作总体回顾

全面复盘2026年上半年食堂运营关键指标，梳理核心工作成果与不足，
为下半年优化提升明确方向与重点。

总体概述与核心数据亮点

2026年上半年，食堂坚持“公益性、服务性、安全性”原则，围绕“保障供给、提升质量、优化服务、确保安全”的目标稳步推进工作。通过精细化管理与流程优化，实现了运营水平的全面提升，师生满意度与服务效能同步增长，为校园餐饮服务提供了坚实保障。

日均服务人次

服务量达 1000+，基本保持稳定

食品安全零事故

严格落实管控，实现连续**180**天安全无事故

综合满意度提升

满意度升至**92.7%**，较上期提升 1.3 个百分点

食材成本优化

通过集中采购与损耗控制，成本同比下降**2.2%**

能源消耗降低

节能设备投入使用，水电能源消耗同比下降**1.8%**

投诉高效办结

办结率达**100%**，投诉总量环比大幅下降 15%

PART 02

日常运营与安全管理

建立标准化的日常运营流程，落实全方位的安全管理机制，保障业务稳定高效运行与资产安全可控。

常态化管理机制——“日管控、周排查、月调度”

环节	项目	检查情况		备注
		是(有)	否(无)	
环境卫生及四防	餐厅内地面、楼道、桌、椅、台、洗手池是否整洁			
	加工场所地面、排水沟是否清洁			
	废弃物是否及时清理			
	垃圾桶是否加盖、外观是否整洁			
	废弃物放置场所有无异味			
从业人员个人卫生	有无鼠迹、鼠粪、蟑螂、苍蝇、蛛网等			
	专职操作人员是否规范穿戴清洁工作衣帽规范佩戴口罩			
	接触直接入口食品前是否洗手、消毒			
	是否留长指甲、涂指甲油、戴手饰、头发外露			
	所有从业人员是否持有有效健康证明、卫生培训合格证明上岗			
食品采购与贮存	从业人员工作服是否足够并定期更换、清洗			
	采购时是否索要发票、批量采购时是否索取卫生许可证、检验(检疫)合格证明			
	标签与货物是否相符			
	食品及原料是否符合卫生要求			
	冷冻、冷藏设施是否正常运转			
餐饮具、直接入口食品容器	贮存温度是否符合要求			
	是否生熟混放			
	有无超保质期或腐败变质食品			
	不符合卫生要求的食品是否及时清除			
	用餐前是否全部清洗消毒			
凉菜间	是否有臭味、异味、不洁现象			
	消毒后的餐饮具是否全部贮存于有效保洁柜内			
留样	未经清洗的食品原料是否带入凉菜间			
	剩余凉菜是否专用冰箱冷藏或冷冻			
	专用温度是否高于 25℃			
	留样容器是否清洗消毒密封			
	留样量及冷藏时间是否达到要求			

规范详实的《餐饮业食品安全检查记录表》，是落实“日管控”责任、留存工作痕迹的重要载体。

日管控

责任主体：食堂安全员
每日对晨检、食材验收、加工、消毒及环境卫生等关键环节逐项检查记录，筑牢日常运营的第一道安全防线。

周排查

责任主体：食堂经理
每周全面排查食品安全状况，聚焦高风险环节与前期间题整改落实情况，形成排查报告，堵塞管理漏洞。

月调度

**责任主体：公司品控部
食堂经理**
每月召开调度会，通报上月情况、分析现存问题、部署下月重点，统筹全局，形成完整的食品安全管理闭环。

从执行层的“日管控”，到监督层的“周排查”，再到决策层的“月调度”，构建起层层递进、环环相扣的常态化监管体系。

员工健康与规范操作



规范的操作环境与专业的人员管理，是保障食品安全的基石，也是我们对每一位员工和就餐者的责任承诺。

员工晨检制度

每日上岗前对从业人员进行体温检测和健康状况询问；若发现员工患有有碍食品安全的疾病，立即调离接触直接入口食品的岗位，从源头阻断风险。

规范操作流程

严格要求员工穿戴清洁的工作衣帽、口罩；规范执行手部清洗消毒程序，落实标准化操作规范，严防食品加工环节中的交叉污染，确保食品安全可控。

食材验收与源头把控



甄选色泽鲜亮、形态饱满的当季新鲜食材，从视觉、嗅觉、触觉多维度进行初步筛查，筑牢食品安全第一道防线。

严格执行验收全流程规范

严格落实“索证索票”制度，逐一查验供应商资质与产品合格证明文件，确保合规准入；同时对食材进行现场感官检查，从色泽、气味、质地等维度剔除变质、污染食材，保障入库食材新鲜安全。

抽样送检和规范留样

对肉类、水产、果蔬等重点食材实施定期抽样送检，每日每餐规范留样，实现来源可查、去向可追、责任可究。

环境卫生与清洁消毒



食堂就餐环境宽敞明亮，桌椅摆放整齐有序，严格落实环境清洁与通风制度，为师生营造安全、舒适的用餐空间。

就餐区清洁管理

定时对餐桌、座椅及公共接触区域进行清洁消毒，清除卫生死角；持续加强场所通风换气，确保空气流通，杜绝细菌滋生，保障就餐环境安全。

后厨规范与餐具消毒流程

每日彻底清洁后厨地面、操作台及设备；餐具严格执行“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”标准化流程，闭环管理确保卫生指标完全达标。

全员培训与能力提升



培训现场聚焦食品安全法规与操作规范，通过日常工作中发现的问题，每日复盘，让员工强化安全责任意识。



常态化培训机制

构建系统化的定期培训体系，内容覆盖食品安全法规、标准化操作流程及服务礼仪规范。公司品控部门也会定期来检查培训，结合实际案例深度解析，全面提升员工的专业知识储备与食品安全风险防范意识。



技能考核与竞赛激励

常态化开展岗位技能考核与练兵竞赛活动，以赛促学、以赛促练，激发员工争先创优的积极性。

食品安全防线筑牢



食堂后厨“明厨亮灶”实时监控实景，通过高清摄像设备对食材处理、烹饪加工等关键环节进行全天候可视化管理，让食品安全看得见、管得住。

“明厨亮灶”升级

“互联网+明厨亮灶”系统，安装高清摄像头60余个，实现后厨粗加工、烹饪、备餐等全流程实时可视、可查、可追溯。

AI智能监控试点

试点引入AI识别技术，自动抓拍未戴厨师帽、违规操作等行为并实时预警，上半年累计识别并整改安全违规操作35起，防患于未然。

常态化安全检查

建立“每日晨检、每周小检、每月大检”机制，严格排查食材溯源、卫生消杀等关键节点，累计排查并闭环整改安全隐患48项。

应急处置演练

针对性开展食物中毒、消防安全等实战化应急演练4次，完善应急预案与流程，切实提升工作人员突发事件快速响应和妥善处置能力。

PART 03

师生共建与服务创新

以师生需求为导向，探索教育服务新模式，构建协同共生、开放包容的育人共同体，推动服务体系的全面升级与创新实践。

多样化师生互动活动



食堂服务离不开师生的参与和监督。通过开放后厨、学生座谈会等沉浸式互动，让食堂工作更透明，切实拉近了与师生的距离，提升服务温度。

“食堂开放日”

每月举办1次，邀请师生代表深入后厨核心区域，直观了解卫生管理细节，累计收集有效改进建议数十条，保障饮食安全透明。

“菜品品鉴会”

每天会在学生交流群里发送每日菜品，上半年共研发推出20余道新菜品，也感谢同学们推荐了想吃的菜，目前有6道特色菜品成功入选食堂正式菜单，丰富师生餐桌选择。

“共享厨房” 体验

参与共享食堂体验课，组织学生开展“包包子包饺子”面食制作体验活动，在劳动中增进餐饮文化知识，让校园饮食文化更具包容性与归属感。

“厨艺技能竞赛”

联合校团委举办菜品制作比赛，师生同台竞技、创意比拼，活动不仅丰富了校园生活，更展现了食堂服务育人的多元价值，广受好评。

师生活动共建，情暖校园



元宵 · 喜乐团圆

免费赠送汤圆，让广大师生品尝到甜蜜软糯的传统美食。

致敬芳华 · 温暖相伴

我们为辛勤耕耘的女教师和同学们送上鲜花与真挚祝福

清明 · 缅怀与尝新

食堂免费送出青团寒食点心，让师生在品尝寒食点心的同时，追思先人，感悟慎终追远的文化内涵。

五一 · 欢乐增添

活动一：免费赠饮，清凉相伴
活动二：幸运抽奖，好礼相送

风味东南·百廿四载情



美食区：舌尖上的东情南韵

热闹的校园美食节现场，师生们穿梭于各个特色摊位之间，品尝美食、互动交流，在欢声笑语中共庆百廿四载校庆，定格美好瞬间。



互动区：幸运大抽奖

设置一二三等奖，餐券总额2000元，100%中奖

服务模式创新

您的意见反馈，对我们非常重要



» 扫码点评 获得精美小礼品

萃园食堂 便民服务点

早餐06:30-10:00
午餐10:30-13:30 晚餐16:30-19:30

葱油花卷	0.8元
手工杂粮馒头	1元
五香茶叶蛋	1元
香菇青菜	1元
香甜豆沙包	1.5元
香辣豆腐包	1.5元
香辣海带丝包	1.5元
萃园大肉包	1.8元
鱼香肉丝包	2元
奥尔良鸡肉包	2元
麻辣菌菇鸡丁包	2元

特色盒饭 20元 2个大菜+2个小菜+1个素菜
特色盒饭 15元 1个大菜+2个小菜+1个素菜
特色盒饭 10元 1个大菜+1个小菜+1个素菜

有任何问题可进食堂内咨询

可接受预定
联系电话: 13770789868 13951613495

卤韵匠心 食悦校园

萃园食堂上新卤菜啦!
售卖时间:每周三、周五, 16:30-19:30

卤牛腱子 79元/斤	卤猪头肉 34.9元/斤
卤肥肠 79元/斤	去骨蹄膀 39元/斤
卤牛肉 69元/斤	熏鱼 29元/斤
卤口条 49元/斤	卤鸭脖 5元/根
卤顺风 49元/斤	卤鸭翅 5元/2个



食堂自制 干净卫生
新鲜现卤 口感地道
分量扎实 价格亲民
老少皆宜 全家适用
校园烟火卤香, 温暖师生家人
教职工 | 家属 | 学生 欢迎选购

接受预定
联系电话13770789868 13951613495



匠心卤菜服务

食堂自制, 干净卫生
分量扎实 价格亲民

新鲜现卤 口感地道
老少皆宜 全家适用



扫码畅开言

三餐有体验, 扫码提意见, 食堂再升级
吃过食堂随手扫码, 菜品、价格、环境均可点评, 你的建议就是我们食堂改进方向!



营养健康知识宣传

依托食堂宣传栏、官方公众号等渠道, 定期推送科学的营养搭配、膳食平衡知识, 积极引导师生树立健康饮食理念, 培养良好的饮食习惯。

PART 04

问题不足与整改举措

基于BBS论坛、问卷调查及师生座谈的多渠道反馈，系统梳理当前工作中存在的短板与改进空间，为下一阶段优化指明方向。

BBS 及意见簿和小程序上典型师生反馈

菜品结构单一

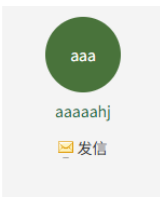
口味不够稳定，辣菜偏少

价格感知偏高

创新能力比较欠缺

「总务处（后勤党工委）」萃园食堂大伙价格

合集 转帖 仅发帖人可见 收藏本帖 快速回复 发帖 返回帖子列表 返回首页



aaaaahj 发表于2026-06-02 12:40

楼主

现在是肉食材都涨价了吗，感觉萃园食堂大伙肉菜的价格都普遍高，都快接近外面卖的快餐了。现在萃园食堂是常规8-15块的精品菜4-5款(这块可以理解不做评价)。

设置此处为默认签名。

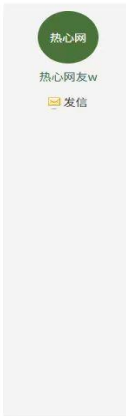
10.64.62.150

点赞 0 回复 投诉 删除 本版封禁

全部回复

「总务处（后勤党工委）」萃园食堂，山药不敢吃

合集 转帖 仅发帖人可见 收藏本帖 快速回复 发帖 返回帖子列表 返回首页



热心网友w 发表于2026-04-28 20:12

楼主

萃园食堂，这山药发生了什么？不敢吃



设置此处为默认签名。

10.64.62.17

点赞 0 回复 投诉 删除 本版封禁

全部回复



至强E3-1245 V3 发表于2026-04-28 21:00 [通过]

1楼

不知道是不是皮没刮干净，不过第一眼以为是羊肚菌

反馈内容：

打包的时候，打到饭盒里面的菜，可以让阿姨避免把菜汤都打进去，不然两三个菜在一个饭盒里面全都被菜汤泡在一起了，都串味了。

很感谢经理和食堂的叔叔阿姨们的辛苦付出，你们辛苦了！

反馈内容：

1.关于菜品：青菜感觉油有些多，经常铺在餐盒底下的菜会被油浸润。正好也有减脂需求，所以有时不太敢点看起来很油的蔬菜。相信从健康方面考虑低油也是会好一些的。

2.关于主食：能否除米饭外再加入馒头

3.价格优惠，菜量大！好评！但能不能半份半份的买，一菜一肉就够了，但好吃的太多，都想吃~

举措（针对菜品和口味）



01. 成立“菜品研发小组”

由资深厨师、专业营养专家和学生代表共同组成核心团队，每月定向研发至少4道创新菜品，兼顾美味与膳食均衡。



03. 引入“风味窗口”机制

争取引入川菜、粤菜、湘菜等地域特色风味档口，定期轮换主题菜系，形成差异化竞争优势，丰富师生的用餐选择，提升餐饮体验。



02. 设立“学生试吃团”

公开招募学生志愿者组建试吃团，对新研发菜品进行匿名盲测评分，评分结果作为菜品正式上线的核心依据，确保符合大众口味。



04. 建立“菜品标准化手册”

制定核心菜品的《标准成本卡》，严格规范食材配比、烹饪步骤与出品流程，确保菜品口味的稳定性和一致性，把控成本与质量。

举措（针对卫生与服务）



01. 深化“明厨亮灶”智能监管

将AI智能监控系统全面覆盖食堂后厨关键区域，对违规操作行为进行实时抓拍与自动记录，并将监控结果与员工绩效考核直接挂钩，从技术层面筑牢卫生安全防线。



03. 畅通线上线下多维反馈渠道

设立食堂现场服务台，开通线上一键投诉反馈功能，并定期召开师生座谈会，建立快速响应机制，确保师生提出的问题能及时受理、妥善解决并反馈结果。



02. 建立标准化服务规范与培训体系

制定并落实《食堂员工服务规范手册》，每季度开展全员服务意识教育和专业技能培训，培训后严格进行考核，考核结果作为岗位聘任和评优的重要依据，提升整体服务素养。



04. 升级餐具清洗消毒全流程管控

全面升级洗碗机设备，规范清洗消毒流程。同时安排专人负责每日检查记录，建立消毒台账，确保餐具卫生安全达标，让师生用得安心。

PART 06

下学期工作展望

立足当下成果，锚定未来方向。我们将以更务实的举措、更昂扬的姿态，推动各项工作提质增效，为教育教学发展注入新的活力与动能。

下学期工作展望



01. 自动收残设备全面上线

完成线上预订系统和智能结算台的安装调试，面向全体师生推广使用，实现点餐、结算的智能化与便捷化，提升就餐效率。

02. 新菜品研发与推广

坚持每月推出至少4道新菜品，结合师生口味调研，重点打造2-3款兼具特色与口碑的“网红爆款”菜品，丰富餐饮选择。

03. 秋冬季美食活动开展

活动主题：“秋冬进补，食在暖冬”——食堂秋冬季养生美食节。

04. 评选服务之星

通过师生投票评选“金牌服务员”，树立服务榜样，激励员工提升服务意识与专业素养，打造优质服务团队。

05. 满意度跟踪

建立每月一次的线上满意度调查机制，收集反馈意见，形成问题清单，动态跟踪整改进度，持续优化服务质量。



用心服务 · 食刻相伴 | 持续提升师生餐饮体验