

橘园食堂2026年上半年工作总结

汇报人：张琳

CONTENTS

目录

01 | 日常管理深化

02 | 重点工作推进

03 | 文化建设活动开展

04 | 现存问题梳理

05 | 今后的工作思路



01

日常管理深化

持续推进员工健康管理工作的



优化智能晨检机制

建立每日“岗前必检”流程，优化员工智能晨检机制，利用数字化手段快速筛查，一旦发现员工身体不适或有异常症状，严格执行即时停岗制度，切断潜在的食品污染风险源。



实施健康证动态预警

完善健康档案数字化管理系统，依托“健康证到期预警机制”，提前提醒并统一安排员工进行预防性健康体检，坚决杜绝无证上岗、过期上岗的现象，确保全员100%持有效健康证明上岗。

开展诺如病毒防控工作



全员培训 · 提升意识

组织食堂全体员工集中学习诺如病毒的传播途径、临床表现及预防控制措施，确保人人懂防控、个个会操作，从源头提升食品安全防范意识。

高频消杀 · 阻断传播

坚持每日对食堂的用餐区域、操作间、餐具及公共接触点进行严格清洁与消杀作业，配合定期环境采样检测，全方位阻断病毒传播风险，保障师生饮食健康。

有害生物防治工作



专业协作 · 外部保障

通过严格的资质审核，正式签约具备资质的专业有害生物防治企业，定期开展全面、专业的虫害防治作业，引入标准化防治流程，消除卫生死角。

机制建设 · 自主管理

为了建立长效防治机制，我们在食堂内部成立了“有害生物防治专项工作组”，由食堂负责人牵头，核心骨干参与。

工作组定期开展环境巡查与隐患排查，建立防治日志。同时，将日常自主消杀与专业公司的深度防治相结合，既保持了日常环境的清洁，又确保了顽固虫害的彻底根除，实现了“内外结合，标本兼治”的防治目标。

物资管控工作



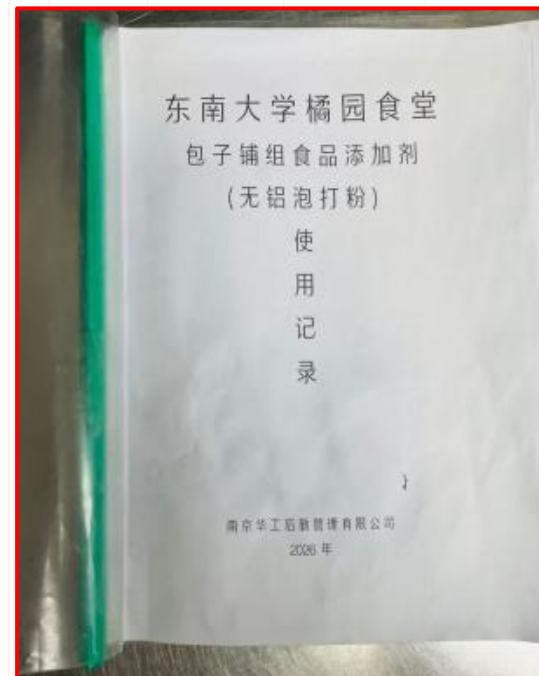
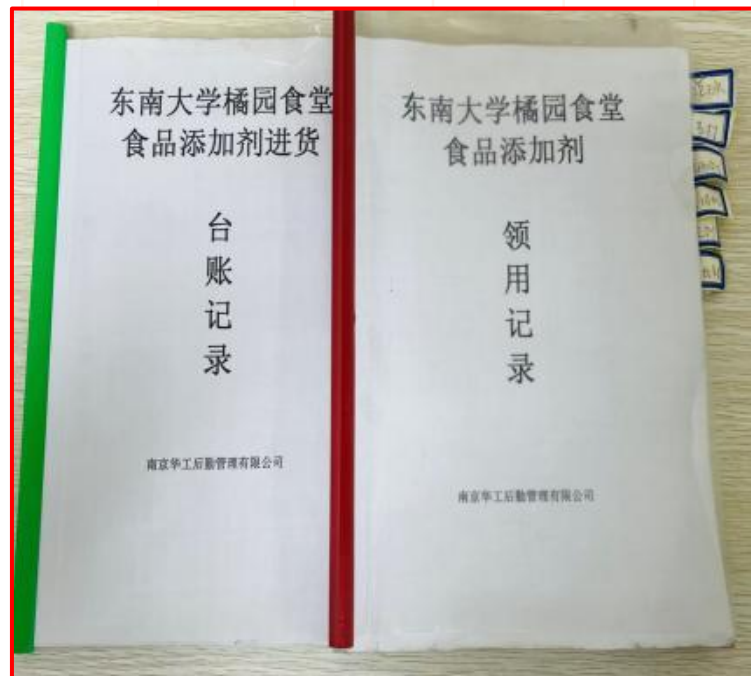
规范存储管控

重点加强物资规范存储管控，尤其强化对酱料等存储环境要求严格的物资的管理，落实温湿度监控与日常巡检，确保食材在库安全与质量。

严格验收制度

严格落实验收要求，实行“双人查验、多方确认”的验收机制，核对物资规格、保质期、检疫证明等关键信息，从源头把控食品安全风险。

食品添加剂管理



严控食品添加剂使用种类

坚持“非必要不使用”原则，确保健康饮食

规范食品添加剂使用管理

落实专库专柜、专人管理，建立详细可追溯台账

员工培训工作



每周例行培训



培训测试

推动培训工作制度化、定期化

建立长效机制，将培训融入日常运营管理，确保服务质量的持续性提升。

培训注重考核与应用相结合

为切实提升服务品质，我们在培训体系中强化了“学用结合”的导向：

- 培训内容覆盖食品安全规范、服务礼仪标准、烹饪技能升级三大核心模块，全方位提升员工业务素养。
- 实施严格的结业考核制度，考核结果直接挂钩岗位绩效，倒逼员工将理论知识转化为实际操作能力，切实保障培训成效落地。

设施设备维护保养工作



后厨墙壁渗水维修

针对后厨墙壁长期受潮渗水问题，进行彻底修补与防水处理，根除墙面潮湿隐患，保障后厨墙面整洁与安全。



窗纱重装工程

全面更换食堂所有破损、老化的窗纱，有效阻隔蚊虫进入，改善食堂后厨及用餐区的卫生环境，降低虫害风险。



二楼后厨烟道维修

对二楼后厨排烟管道进行全面检修与维护，清理积油积垢，更换损坏部件，确保排烟通畅，消除消防安全隐患。

学生权益保障工作



强制检定称重衡器

定期邀请计量检测机构，对食堂所有售卖称重衡器进行强制检定并张贴合格标识，从源头上确保食材售卖计量准确，保障学生“菜篮子”分量足。



定期座谈 · 立行整改

每月定期召开“食堂经理-学生代表座谈会”，面对面听取意见。建立台账清单，确保件件有反馈、事事有整改。



多渠道倾听就餐心声

设立实体意见簿及食堂管理微信群，全天候、多维度收集就餐反馈。快速响应诉求，持续优化菜品口味与服务体验。



02

重点工作推进

围绕特定节日与师生需求，全方位提升服务体验与满意度

春节供餐保障工作

春节期间，橘园食堂全体员工坚守服务一线，以高度的责任感全力保障留校师生的用餐需求，让留校师生在校园里也能感受到浓浓的年味和家的温暖。

食堂自腊月二十八起，连续5天为留校师生提供免费爱心餐食。从主菜到点心，菜品丰富多样、食材供应充足，不仅在口味上兼顾南北差异，更在服务上做到热情周到，最终圆满完成了春节假期的值班与供餐保障任务，赢得了师生的一致好评。



暖心服务 · 连续5天

自腊月二十八起开放，提供免费爱心餐食，保障留校师生吃好“年夜饭”。

全力保障 · 丰富供应

菜品丰富多样，兼顾营养与口味，全天候供应充足，让师生吃得放心、吃得暖心。

应季菜品更新

春季开学以来，橘园食堂紧扣时令更迭，匠心推出多款应季特色菜品，力求以地道风味让师生在舌尖上品位盎然春意。

- 清香爽口：马兰头炒香干
- 汤浓味醇：腌笃鲜
- 鲜嫩清雅：蚕豆米鲜菇炒蛋
- 营养暖胃：萝卜炖咸肉



推出便利举措



请留下宝贵意见，
我们将不胜感激！

意见簿

姓名 Name	联系方式 Contact Number	日期 Date
您的意见和建议 Your opinion and suggestion		
管理建议:		
谢谢您热情的招待,这份生日面真的非常好吃!!我很开心也很感动,东南大学真是一个充满人文关怀的大学,韩国学生是一个好吃偏廉又温暖人心的地方,也祝你天天开心,给你买了一顶网帽,希望你收下,和我一起分享生日的喜悦!!帮我带回来的小姐姐有礼的。		
反馈人反馈 Feedback 你也很棒,哈哈~再次感谢!!		
2026.4.25		
反馈日期: Date		

SOUTHEAST UNIVERSITY

增设便民收纳箱

服务台贴心配备去污湿巾、眼镜布、创可贴、碘伏棉片等应急物资，解决师生不时之需。

温情生日面服务

为过生日的师生提供免费“生日面”，以一碗热面传递集体的温暖与祝福。

家乡特产免费代工

为师生提供合规家乡特产的免费加热、简单加工服务，让大家在校园也能吃到熟悉的家乡味。

“服务的温度，藏在每一个细节里。橘园食堂始终坚持‘以师生为本’，用一件件小事、一个个举措，将关怀融入日常，打造有温度的校园食堂。”



03

文化建设活动开展

节日主题活动：丰富师生生活，弘扬传统文化

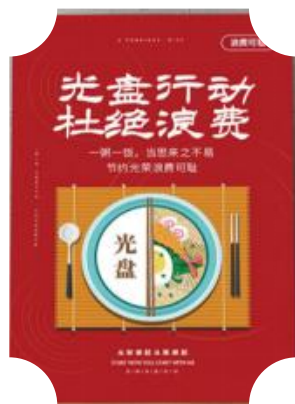
在上半年的运营中，我们紧扣“五一”国际劳动节、东大校庆等重要时间节点，精心策划了一系列丰富多彩的主题活动。

活动现场热闹非凡，我们推出了具有节日特色的美食节、特色菜品推广等，不仅为师生提供了味蕾上的享受，更丰富了校园文化生活，让大家在品尝美食的同时，感受节日氛围，传承与弘扬中华优秀传统文化。



图：橘园食堂各类活动现场，师生共赏美味

世界地球日



节粮活动 · “光盘行动”

■ 活动背景

在第55个世界地球日之际，为响应国家“厉行节约、反对浪费”的号召，进一步增强全校师生的节约意识与环保理念，我们以“光盘行动”为核心，在校园内组织开展了一系列主题宣传活动。

■ 活动成效

通过张贴宣传海报、食堂现场倡议等多种方式，营造出“珍惜粮食光荣、浪费可耻”的浓厚氛围，有效引导师生从每一餐做起，培养勤俭节约的良好习惯，让绿色低碳的生活方式深入人心。

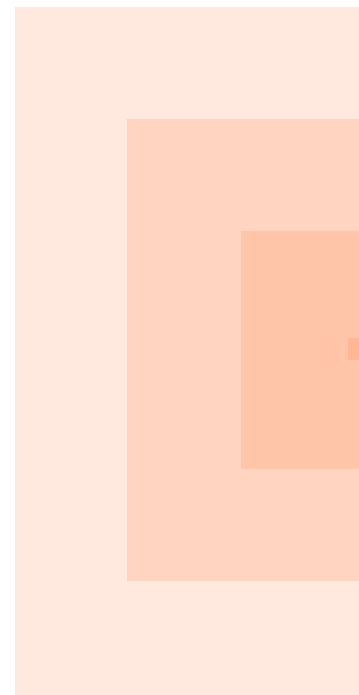
联合网安学院举办学生厨艺比拼活动



◆ **活动概况：**本次活动联合网安学院共同举办，旨在丰富校园文化生活，搭建食堂与学生之间沟通的桥梁。现场气氛热烈，吸引了众多学生报名参赛，选手们各显神通，为师生们带来了一场色香味俱全的美食盛宴。

◆ **活动意义：**不仅为同学们提供了展示厨艺的舞台，更拉近了食堂与学生的距离，深入了解了同学们的口味需求，为后续优化菜品、提升服务质量收集了宝贵建议，取得了良好的反响。

厨艺比拼活动部分菜品展示



参加九龙湖校区食堂技能竞赛



为全面提升东南大学九龙湖校区食堂餐饮服务质量与从业人员专业技能，弘扬校园餐饮文化，打造安全、美味、优质的师生就餐环境，同时激发广大食堂员工钻研技艺、提升服务的积极性，九龙湖校区于2026年5月29日在梅园食堂成功举办了餐饮技能大赛。

橘园食堂高度重视此次赛事，精心选派6人精英团队参赛。赛场上，橘园选手们沉着应战、技艺娴熟，在各个比赛项目组均有斩获，充分展现了橘园食堂队伍的专业素养与精神风貌。

东南大学124周年校庆橘园食堂美食节



2.8米校庆大蛋糕



部分菜品



活动现场，欢乐的海洋

6月4日，橘园食堂精心策划的“庆祝东南大学124周年校庆美食节”盛大启幕。活动现场设置了校庆知识趣答抽奖、特色美食品鉴以及2.8米巨型蛋糕分享等丰富环节。多元化的互动体验吸引了广大师生踊跃参与，现场人潮涌动、气氛热烈火爆，不仅为校庆增添了浓厚的节日氛围，更让师生们在舌尖美味中共享了母校华诞的喜悦。



04

现存问题梳理

1

特色风味占比偏低，餐饮结构多元化不足。

目前食堂菜品同质化现象较明显，缺乏具有吸引力的地方特色与个性化风味窗口，难以满足师生日益丰富、多元的饮食偏好。

2

菜品迭代速度缓慢，新品研发滞后于需求。

班组在菜品创新上缺乏系统规划，新菜推出频率低，导致菜单长期固化，无法及时响应师生对新鲜口味和时令菜品的期待。

3

整体定位偏于传统，空间体验与就餐体验有待提高。

食堂仍停留在“满足基本就餐”的传统模式，在环境氛围、服务体验及场景营造上缺乏现代感，与师生对高品质、社交化就餐空间的诉求存在较大差距。



05

今后的工作思路

1

优化餐饮结构，打造特色风味矩阵。

通过增设特色班组、引入优质社会餐饮品牌及定期举办美食节等方式，大幅提升特色风味占比，构建多元化、多层次的餐饮供给体系。

2

优化餐饮供给结构，突出特色风味窗口

制定标准化的新品研发与轮换流程，结合市场调研与师生反馈，推行“周周有微调、月月有上新”的迭代机制，保持菜单的鲜活度与吸引力。

3

推动场景升级，重塑现代就餐体验。

从传统食堂向“复合型餐饮空间”转型，通过环境美化、动线优化及服务升级，融入轻食、休闲、社交等现代元素，打造契合师生生活方式的新型就餐场所。

THE END

谢谢