



南京巨百餐饮管理有限公司

2026

上年度工作汇报

桃南食堂

汇报人：薛嵩林

安全
服务
卫生
质量
满意

目录

01 上年度主要工作

02 核心工作亮点

03 存在的问题和不足

04 下半年工作计划

05 总结

上半年主要工作



PART 01

自2025年8月巨百餐饮进驻东南大学桃南食堂以来，在校方各级领导的关怀、支持与指导下，我们始终坚持以“安全第一、服务至上”为核心目标，高效推进食堂焕新升级与运营保障工作，取得显著阶段性成效。

工作成果概述



食堂装修改造、品种优化简介

● 目前，桃南食堂两层楼已完成装修改造与菜品优化，现经营品类达27种，涵盖基本大伙、民族风味、地域特色及品牌店等多元业态，可满足师生多样化就餐需求。食堂配备餐桌500余张，可容纳近2000人同时就餐。

食堂运营情况简介

● 自运营以来，食堂累计服务师生达150万人次，人均消费10.5元，师生整体满意度超95分，营业收入较去年同期提升30%。

食堂日常工作核心

● 我们聚焦食品安全、服务创新、菜品迭代、文化建设四大核心任务，构建全链条食品安全管控体系，推出精细化服务举措，定期更新菜品品类，营造独具校园特色的食堂文化氛围。截至目前，食堂未发生任何安全事故，圆满完成年度供餐保障任务。

核心工作亮点



PART 02

亮点一：装修升级焕新，打造舒适就餐环境

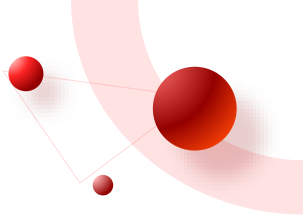
亮点二：品种布局优化，满足多元口味

亮点三：严守安全底线，筑牢食品安全防线

亮点四：特色服务创新，传递暖心关怀

亮点五：深耕文化建设，营造和谐氛围

亮点一：装修升级焕新，打造舒适就餐环境



升级核心目标

聚焦师生就餐核心需求，以“时尚创新 + 东大元素”为风格，打造高品质就餐环境，实现节能降耗、功能升级与就餐体验整体提升。

具体升级内容

围绕东大文化墙氛围打造，
食堂环境创新舒适，
开餐面标准化改造，
多功能区域增设，
电子信息化设备添置。

亮点展示

围绕东大文化创新焕新

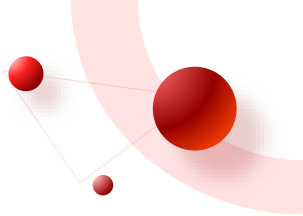


增设优化多类功能区

电子信息化设备添置更新



亮点二：品种布局优化，满足多元口味



优化核心目标

以师生需求为导向，重新规划一、二楼窗口功能分区！用“基础保障+特色补充+品牌加持”组合拳丰富餐品，顺着就餐高峰人流规划动线，减少排队拥堵，让就餐更高效、更舒心

楼层功能分区规划

一楼：基础大众餐+多元特色菜+品牌配套优势尽显，聚焦刚需供应与便捷就餐，兼顾大众口味与个性化需求，扩容民族风味档口，打造“刚需+特色”综合就餐区~

二楼：主打地域风味+现点现制自由选，走差异化、现制化路线，保留热门经典款，引入新鲜品类，提供极具特色的就餐体验

品种布局展示

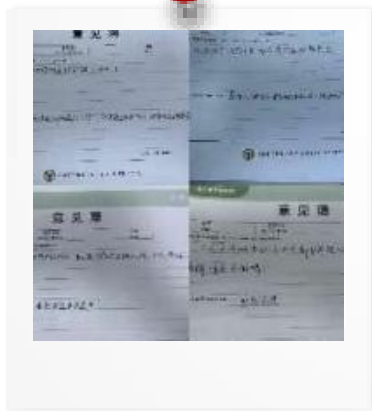
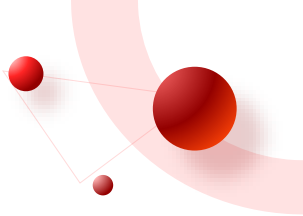
一楼品种布局



二楼品种布局



师生线上线下评价良好



亮点三：严守安全底线，筑牢食品安全防线

本学期，桃南食堂未发生食品安全事故



措施一：打造核心管理团队

措施二：物资统购统采制度

措施三：操作过程全程管控

措施四：规范食品留样清洗消毒

措施五：监督考核常态化

严守安全底线，筑牢食品安全防线

措施一：打造核心管理团队，明确食品安全管理责任

管理人员组织架构



项目经理：薛嵩林
联系电话：15038281899



一楼楼面经理：达月砚
联系电话：18994004626



二楼楼面经理：徐鑫
联系电话：18434757060



实习经理：胡培扬
联系电话：18075279526



保管会计：宗青红
联系电话：13951718467



保管：庄琳
联系电话：133085184677



保管：陶文燕
联系电话：18115184435

打造核心管理团队，
明确各自岗位职责。
守护食品安全长城，
人人都是安全员。

严守安全底线，筑牢食品安全防线

措施一：打造核心管理团队，明确食品安全管理责任

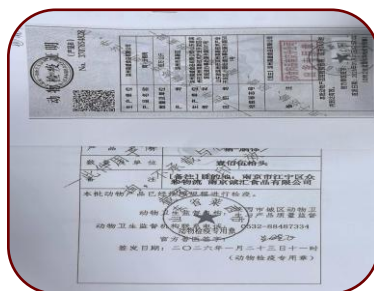
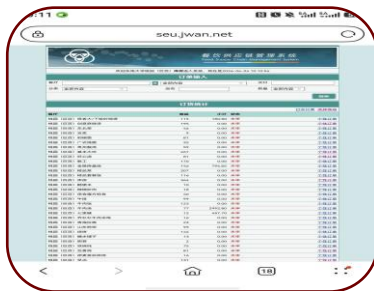
我们定期组织食堂全体员工参加涵盖食品安全法律法规、消防安全、操作规范的系统性培训，通过案例解析、实操演练等丰富形式，切实提升全员食品安全意识与岗位责任意识，夯实食堂食品安全管理的人员基础。

2026年东南大学桃南食堂培训计划				
训教师	培训地点	培训时间	培训人数	培训内容
徐鑫	桃南餐厅	2026/3/1	131人	食品安全、消防安全、生产安全、紧急预案、反恐安全、仪容仪表、留样、收尾标准等
达月砚	桃南餐厅	2026/3/1	26人	保洁洗消人员培训，大厅服务、餐具洗消培训
达月砚	桃南餐厅	2026/3/12	10人	档口打餐人员文明服务话术及客诉处理方法
达月砚	桃南餐厅	2026/4/1	150人	食堂消防器材讲解、灭火器使用方法等
徐鑫	桃南餐厅	2026/4/20	150人	食品安全相关内容
徐鑫	桃南餐厅	2026/5/5	160人	消防器材使用方法讲解、用水用电注意事项以及能耗节约管理
徐鑫	桃南餐厅	2026/5/25	26人	本次培训对墩子、售卖、洗消两位进行专项培训，加深各档口对食品安全操作方面的认知
徐鑫	桃南餐厅	2026/6/12	150人	食品安全相关知识
薛嵩林	桃南餐厅	2026/6/20	35人	菜品研发、菜品口味、加工工艺
徐鑫	桃南餐厅	2026/6/30	150人	强调节假日收尾清洁卫生标准，以及放假后档口设备断电处理，关闭
徐鑫	桃南餐厅	2026/8/20	150人	食品安全、消防安全、防疫安全、反恐安全、生产安全及仪容仪表、留样、收尾标准等
达月砚	桃南餐厅	2026/8/20	30人	传达新员工基础安全知识，告诉员工校内注意
徐鑫	桃南餐厅	2026/9/12	150人	加强员工对秋季火灾的防范意识，防止秋季火灾的突发情况发生，安全事故我们该如何处理
徐鑫	桃南餐厅	2026/9/30	90人	由于放假时间较长，不易存放的食品，应尽快用完。容易变质的地方
达月砚	桃南餐厅	2026/10/8	160人	进一步加强员工的食物、消防安全意识、指出员工在日常工作中，为更好的服务师生做准
徐鑫	桃南餐厅	2026/10/23	160人	主要是原材料采购验收、原材料储存、加工、售卖，品质
达月砚	桃南餐厅	2026/11/10	160人	加强档口收尾管理，避免死角出现细菌滋生
达月砚	桃南餐厅	2026/11/24	35人	冬季是肠胃疾病高发季节，为了预防该时间发生，我

严守安全底线，筑牢食品安全防线

措施二：食材源头管控：筑牢食材安全第一道防线

严格执物资统采制度。所有食材从学校平台采购，杜绝违规自采私带。建立全程溯源台账，详细记录采购日期、供应商信息、验收情况，实现“来源可查、去向可追”。



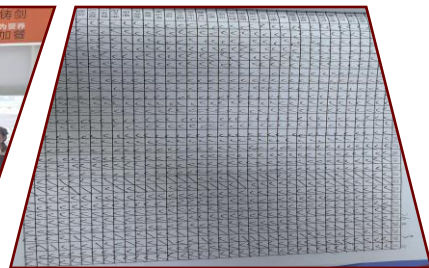
供应商名称	产品名称	规格	数量	生产日期	保质期	验收日期	验收人	备注
江苏南农食品有限公司	鸡蛋	30枚/箱	10	2023.01.20	30天	2023.01.21	张三	
江苏南农食品有限公司	猪肉	200g/斤	50	2023.01.20	30天	2023.01.21	张三	
江苏南农食品有限公司	牛肉	200g/斤	50	2023.01.20	30天	2023.01.21	张三	
江苏南农食品有限公司	鸡肉	200g/斤	50	2023.01.20	30天	2023.01.21	张三	
江苏南农食品有限公司	鸭肉	200g/斤	50	2023.01.20	30天	2023.01.21	张三	
江苏南农食品有限公司	鱼肉	200g/斤	50	2023.01.20	30天	2023.01.21	张三	
江苏南农食品有限公司	蔬菜	200g/斤	50	2023.01.20	30天	2023.01.21	张三	
江苏南农食品有限公司	水果	200g/斤	50	2023.01.20	30天	2023.01.21	张三	
江苏南农食品有限公司	粮油	200g/斤	50	2023.01.20	30天	2023.01.21	张三	
江苏南农食品有限公司	调味品	200g/斤	50	2023.01.20	30天	2023.01.21	张三	



严守安全底线，筑牢食品安全防线

措施三：全过程管控，规范操作，杜绝交叉污染

人员操作规范化：
所有员工持有效健康证上岗，
并在服务台设立大屏公示，
每日进行晨检（测体温、查
手部伤口、问健康状况），
操作时全程佩戴工帽、口罩、
手套，
严格执行“洗手消毒七步法”。



严守安全底线，筑牢食品安全防线

措施三：全过程管控，规范操作，杜绝交叉污染

加工烹饪精细化：

食材遵循“先洗后切、生熟分开”原则，肉类、蔬菜彻底清洗浸泡；
烹饪时确保菜品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，做到烧熟煮透；

厨师长负责食材验收、加工、烹饪、售卖全流程监管，确保出品质量与安全。

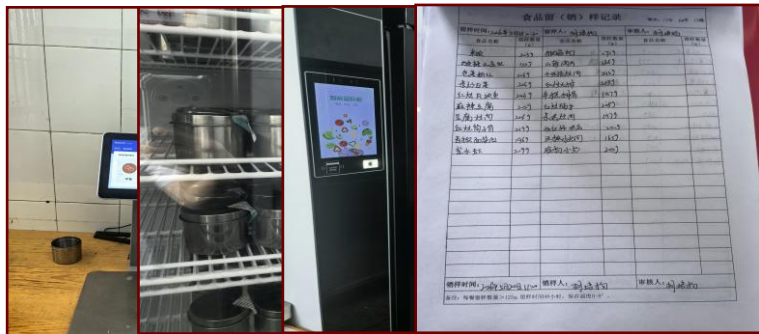


严守安全底线，筑牢食品安全防线

措施四：规范留样清洁消毒：守住安全最后一道关卡

规范食品留样：

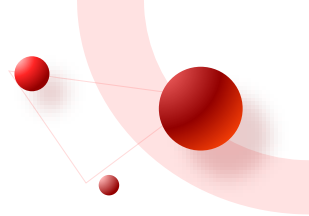
本学期采用电子留样冰箱，每餐次所有菜品、主食按规定分量（ $\geq 200\text{g}$ ）留样，标注菜名、日期、时间、留样人，冷藏保存48小时以上；留样台账记录完整，做到“一餐一留、一留一记”。



严格落实餐具清洗消毒：实行“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”标准流程，采用热力消毒（温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟），消毒后餐具存放于密闭保洁柜，定期对消毒设备进行校准检测，留存消毒记录。

严守安全底线，筑牢食品安全防线

措施四：规范留样清洁消毒：守住安全最后一道关卡



每周清洁检查表	
清洁时间	地点
清洁责任人	清洁内容
清洁工具	清洁标准
清洁频率	检查人
备注	

留样记录表		
日期	时间	地点
留样人	检查人	备注
留样量	留样时间	留样地点
留样品种	留样容器	留样温度
留样保存时间	留样保存地点	留样保存人
留样保存条件	留样保存期限	留样保存备注



卫生清洁有序安排：
食堂每日分配重点区域清洁，每周开展搬家式大扫除，管理人员按日安排系统检查，每日工作安排贴于各操作间显眼处提醒。



严守安全底线，筑牢食品安全防线

措施五：多维度监督保障：构建长效管理机制

食堂管理组每日对食材储存、加工操作、消毒留样、环境卫生等进行巡查考核，发现问题立即整改，留存检查记录。考核结果直接与各作业组当月绩挂钩。



严守安全底线，筑牢食品安全防线

措施五：多维度监督保障：构建长效管理机制

积极配合学校监管部门、学生志愿监管团队及政府职能部门检查，开学前每月召开四次学生座谈会，针对检查及师生反馈问题扎实整改。



亮点四：特色服务创新，传递暖心关怀

特色服务内容

以“暖心关怀”为核心，聚焦师生个性化、便捷化、情感化需求，提升师生满意度与归属感。

1

定制化服务：精准匹配个性化需求
针对各院系、部门部分师生用餐需求，推出“无碘盐”窗口基本大伙每天六点四十以后所有素材均无条件赠送

2

便民举措优化：细节处传递关怀
- 基础便民保障：每天持续提供五种免费养生茶、直饮饮用水、自助医药箱（含创可贴、消毒水、烫伤膏、中暑药等常用药品），便民服务箱（漱口水、衣物去污湿巾、镜片防雾湿巾、针线包、皮筋、压线）等服务，放置于食堂服务台，方便师生随时取用；
新添智能互联健康体检一体机，深受师生好评。

3

导学驿站隆重启用：拉近师生情谊
本学期在总务处统筹推进下，导学驿站正式启用，备受各院系师生关注。我们为师生提供涵盖经典中式套餐、精致西式简餐的多元午餐选择，以及搭配新鲜果切、手工茶点等品类丰富的美味下午茶，以贴心服务搭建交流纽带，让师生在美食中增进情谊。

特色服务展示



服务晚来师生 避免
基本大伙窗
18:40后全部
送完为止，谢谢
当日鲜材当日烹 拒
桃南食堂牛腩
Taonan Canteen • Beef
供应时间
每周二 Every Tuesday
11:30开始
16:34
2024-05-19
星期一 16:29℃
当日供应份数不低于200份



亮点五：“导学驿站”隆重开幕



“导学驿站”打破课堂和实验室边界，将导学互动延申到常态化、浸润式场景，让师生轻松交流学术、分享人生、碰撞思想。

未来在学校的带领下，把“导学驿站”打造成有温度、有特色、有影响力的东南大学导学思政品牌，为培养更多拔尖创新人才、服务国家高水平科技自立自强作出新的更大贡献。

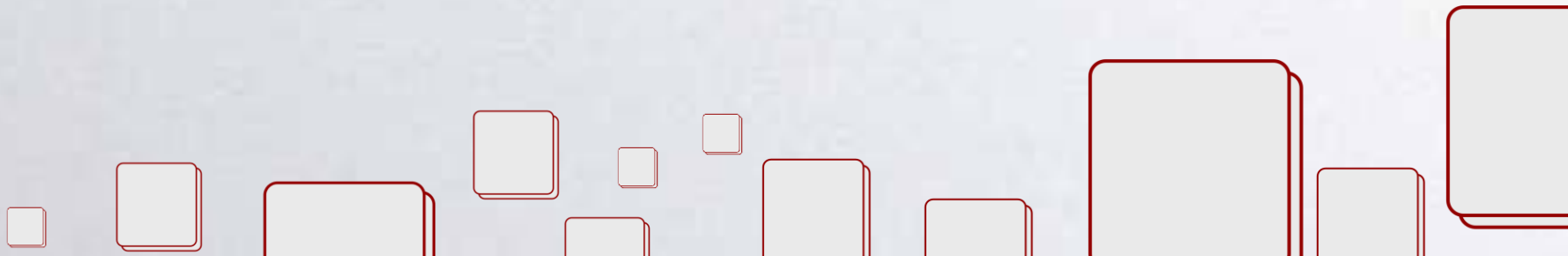
“导学驿站”正持续推进，各院系预定踊跃，反响热烈。



PART 03

桃 南 食 堂

存 在 问 题 与 不 足



存在问题与不足

1、部分菜品定价与主辅料配比欠合理，引发师生对价高量少的投诉。

2. 操作间下水管道频繁堵塞，外场下水管道定期出现漫溢情况，影响食堂正常运维环境

3.部分员工工作状态消极怠工，窗口打菜员工存在服务态度生硬、缺乏耐心等欠佳表现

5.基础大伙及风味窗口菜品更新速度偏慢，常来就餐的师生多次反馈菜品口味、品类一成不变，缺乏新鲜感

整改计划

规范食材配比，实行标准化投料，重新核算成本，优化菜品定价。

针对此类问题，请学校主导监督、统筹协调配合，我方餐饮公司主动辅助落实，全面开展管道清淤、管道改造、规范操作及常态化维保工作，筑牢食堂良好运维环境。

我们将对食堂员工进行考核，对部分业务能力差、服务意识缺乏的员工予以调整，同时加强员工培训督导，提升员工服务水平

后续将建立菜品常态化更新机制，固定上新轮换频次，定期研发改良菜品口味，及时下架滞销、差评菜品。持续结合师生反馈优化菜品结构，丰富菜品种类，提升菜品新鲜感与就餐体验，并将菜品更新落实情况纳入日常考核，长效整改、杜绝问题反弹。

下学期工作计划



PART 04

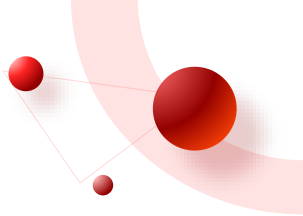
食 品 安 全 强 化

菜 品 结 构 细 化

文 化 建 设 深 化

服 务 质 量 优 化

食品安全强化



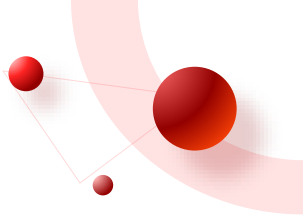
筑牢食品安全防线，完善长效管理机制

一是强化应急处置能力，每季度开展涵盖食材变质、人员食物中毒等场景的食品安全应急演练，优化响应流程。

二是升级安全监测设备，新增食材农残、餐具消毒效果快速检测仪，强化风险预警能力；

三是落实员工常态化培训，每月开展一次食品安全操作规范复训，严守操作标准，筑牢食品安全零风险底线。

菜品结构细化



细化菜品供给体系，延伸特色服务时段

一、打造“地域美食专区”，计划引入湖北特色、云贵风味等2-3类新地域菜系，定期开展“新品试吃会”，结合师生反馈优化菜品口味；

二、每月推出不同主题菜肴，
如1月主打淮扬风味，主推本地特色家常菜肴；
2月主打群英荟萃，主推各地特色春节菜肴；
3月主打“鱼”你同行，主推各类水产菜肴；
4月主打春暖花开，推出各类鲜花类点心；

三、推出“深夜特色档口”，夜宵时段增设咖啡牛排、小炒、特色小吃等选项，进一步丰富餐品选择维度；

未来展望



PART 5

总 结

本学期，桃南食堂在环境升级、服务优化、食品安全保障、菜品研发提质、文化氛围营造等方面取得了阶段性成效，这离不开学校各级领导的关心支持与全体师生的理解配合。我们也清醒认识到工作尚存短板与不足。

下学期，食堂将以服务升级为导向、以师生需求为核心，扎实推进各项工作，持续提升服务品质与管理水平，全力为师生提供更安全、便捷、优质、多元的饮食服务，为校园建设发展贡献更大力量。。

安全

服务

满意

卫生

质量

谢谢大家!

汇报人：薛嵩林