

# 香园食堂2026春季学期工作汇报

汇报人：胡敏 汇报时间：2026年6月12日

2026年春季学期，香园食堂在东南大学总务处膳食管理中心的坚强领导下，始终秉持「师生为本，服务至上」的核心宗旨，紧密围绕「安全、优质、高效、温馨」的年度工作目标稳步推进。面对学期内的各项挑战，全体员工凝心聚力、务实担当，不仅保障了日常餐饮服务的高质量运行，更圆满完成了开学复课及各类重大活动的餐饮保障任务，用实际行动为全校师生的学习生活提供了坚实可靠的后勤支撑。

**本学期我们坚守服务育人初心，以师生需求为导向夯实保障根基。此次汇报将全面复盘学期工作，提炼服务亮点与管理经验，剖析现存问题，为后续打造更优质、更贴心的校园餐饮服务体系明确方向。**



# 目录 CONTENTS

## CONTENTS

### 01

#### 食品安全管控

筑牢师生饮食安全防线，严守源头与过程管理

### 02

#### 日常运营与菜品服务

打磨服务细节，提升餐饮服务品质与内涵

### 03

#### 特色活动与劳动育人

开展多元活动，打造有温度的校园食光体验

### 04

#### 诉求响应与问题剖析

聚焦师生核心需求，剖析痛点持续改进服务

### 05

#### 务实整改措施

建立闭环管理机制，确保各项优化措施落地

### 06

#### 总结与秋季运营计划

继往开来沉淀经验，科学谋划新学期发展方向

01

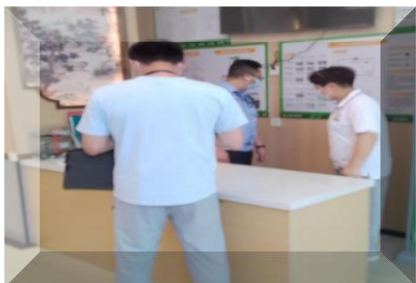
◆  
食品安全管控

...

# 全链条监管，守护“舌尖上的安全”

## 构建从源头到餐桌的闭环监管体系

筑牢校园食品安全防线，保障师生饮食健康



全面实施食材统一配送管理，对食材采购、运输、入库等环节全程记录，真正实现源头可查、全程可追溯。

主动接受食药监部门抽检与学校膳食办日常巡查，历经多轮严格标准核验，确保食材采购、加工制作等各项关键指标100%合规达标。

以“零容忍”态度落实各项食品安全管控措施，全学期运营期间严格把控每一个环节，成功实现食品安全“零事故”的核心目标。

建立从业人员健康管理长效机制，所有餐饮服务人员必须持有有效健康证明方可上岗，建立一人一档台账，确保健康记录完整、更新及时。

严格执行标准化操作流程：餐具实施高温蒸汽消毒，成品食品规范留样48小时，后厨严格落实生熟分区、荤素分离，杜绝交叉污染风险。

# 标准化体系·构建零事故的坚实屏障

## 标准管理体系

严格执行HACCP食品安全管理体系与现场管理“五常法”，规范操作流程，确保每一项安全管理制度都能精准落地执行。

制度落地执行率 100%

## 源头准入严控

严格审核所有供应商资质，建立准入黑名单机制；每日对采购蔬菜进行农残检测，从源头筑牢食品安全的第一道关口。

30余批次检测 合格率100%

## 全流程透明化

“明厨亮灶”实现后厨操作无死角覆盖，主动接受监督；坚持每日晨检制度，确保从业人员健康上岗，流程全程可追溯。

累计晨检 4880+ 人次

## 能力持续提升

建立常态化培训机制，定期开展食品安全专业知识培训与消防应急演练，不断增强团队的安全意识与应急处置能力。

本学期举办 6场专项培训演练

## 本周核心成果：食品安全“零事故”圆满达成

从供应商资质的严格准入，到食材的精密检测；从全流程的透明化监控，到全员的安全素养提升。我们将严谨融入每一个细节，用专业守护每一份餐食。这不仅是一个安全记录，更是我们对“让家长放心、让师生安心”这一承诺的最有力践行。

02

— ◆ —  
日常运营与菜品服务

...



# 多措并举，全面提升运营服务水平

## 菜品结构焕新升级

对现有菜品结构进行全面焕新，增设低油、低盐、低糖的健康菜品系列，同时挖掘并推出地方特色风味美食。在兼顾膳食营养均衡的基础上，满足师生多元化口味需求，让健康饮食理念融入日常餐饮服务。

## 服务团队专业赋能

定期开展烹饪技艺提升与服务礼仪规范培训，将专业技能与服务意识相结合。通过考核激励与经验分享，不断强化团队职业素养，打造一支懂技术、重服务、高效率的专业餐饮服务团队，保障服务质量稳步提升。

## 环境设施长效管控

建立设施维护机制，对食堂各类硬件设施进行定期检修与保养，确保运行安全。同时实施环境卫生常态化管理，从餐桌清洁到后厨消杀层层把关，为师生营造洁净、舒适、安全的用餐空间，提升整体就餐体验。

## 时令鲜食定期上新

严格遵循“不时不食”的自然饮食理念，依据四季更替规律，定期研发并上新当季时令鲜食。选用新鲜应季食材，打造特色季节菜品，丰富师生就餐选择，让师生在校园中也能品尝到四季流转的自然美味。



## 精细化管理运营基石

采用“物理隔离+生物防治”综合方案，  
从源头阻断虫害路径，虫害发生率有  
效下降80%。

### 食安事故应急预案

制定并完善突发事件应急预案，明确事故分级响应流程，储备应急物资与联络机制，确保能够快速、有效处置各类食品安全突发状况，保障师生健康安全。



### 员工健康证管理

建立员工健康证动态管理台账，定期核验证件有效性，落实晨检与健康申报制度，确保所有从业人员持有效健康证明上岗，杜绝带病作业。

### 日常清洁消毒制度

严格执行分区、分时段清洁消毒规范，覆盖加工、就餐全区域及餐具设备，建立消毒记录档案，定期向学校主管部门汇报执行效果与优化方案。



## 构建系统化员工培训体系

### 01 应急演练常态化

定期组织食物中毒、火灾等突发事件模拟演练，让员工熟悉处置流程，强化团队配合，全面提升面对突发状况时的应急协同与快速响应能力。

### 02 服务意识深度培训

开设专项服务课程，还原真实工作场景进行模拟教学，重点强化微笑服务、主动问询、快速响应需求等核心服务技能，切实提升服务温度与体验。



### 03 专业技能量化考核

建立多维度量化考核标准，全面覆盖烹饪技艺、食品安全管控、卫生操作规范等核心维度，将考核结果纳入定期评估体系，以标准化考核倒逼专业能力提升。

### 04 季度培训计划落地

系统性推进季度专题培训，围绕食品安全法规、服务礼仪规范、岗位实操技巧等内容开展针对性教学，持续夯实员工专业基础，保障服务质量稳步升级。

03

特色活动与劳动育人

...

# 特色亮点纷呈：文化育人与温情实践

## 文化育人，营造温馨校园氛围

本学年，我们紧扣校园生活的温情脉搏，围绕传统节日、毕业季等关键时间节点，策划并开展了一系列富有烟火气与仪式感的主题活动。从腊八节的暖心粥到毕业季的饯行宴，每一场活动都浸润着浓厚的人文关怀。同时，我们深耕劳动育人与服务育人的实践路径，通过“食堂开放日”“学生帮厨体验”等创新形式，让同学们在亲身体验中感悟劳动的价值，在点滴细节中感受服务的温度。我们致力于将食堂打造为充满成长印记、承载青春回忆的专属“校园食光”记忆场。

以食为媒，以文育人。未来，我们将继续以温情服务为底色，不断丰富活动内涵、创新服务形式，让每一次食堂用餐都成为一次温暖的相遇，让热气腾腾的校园美食，成为师生共同珍爱的美好记忆，让“校园食光”成为校园文化中温暖而深刻的注脚。

# 六月双庆活动：校庆与毕业季献礼

“不说再见，香园相伴”

● **共庆华诞，食力献礼：**为庆祝校庆，隆重举办校庆美食节，现场制作巨型生日蛋糕，免费赠送特色美食与饮料，共襄盛举。

● **手工心意，温暖饯行：**毕业季来临之际，食堂师傅手工制作精美点心，作为饯行礼赠予每一位毕业生，留下温暖的校园回忆。



# 劳动育人：构建实践育人新平台

## “第二课堂” 烹饪教学：理论与实践的融合

面向全校学生开设“红案基础”与“白案入门”特色课程，由食堂资深厨师担任讲师，把专业的烹饪技艺带入校园课堂。



## “寻味东南，匠心厨艺” 美食技能比赛

联合兄弟食堂共同举办，设立“学生业余组”邀请同学同台竞技，以赛促学、以赛促练，让劳动技能在比拼中精进。



# 服务育人：全力保障学校重点工作

## “卡路里换营养包”活动

配合学校工作，针对为响应“健康中国”号召精心准备“能量包”，在冲刺阶段为同学们补充能量，送去暖心关怀。



## 劳动节特辑：致敬最美劳动者

值五一国际劳动节之际，为当天所有就餐师生免费提供饮料，向每一位平凡而伟大的劳动者致以崇高敬意。



04



诉求响应与问题剖析



## 五、畅通渠道听心声

师生的认可是我们前行的最大动力，用心倾听每一个诉求。

#

### 常态化沟通机制：搭建深度对话桥梁

坚持每月定期召开学生权益座谈会，搭建师生面对面深度沟通的桥梁。将收集到的用餐体验、服务建议等第一手信息，作为食堂运营优化与服务升级的核心依据，让师生诉求真正成为改进方向。



### 全渠道反馈体系：构建高效闭环机制

线上线下双管齐下，畅通意见箱与24小时投诉热线。严格执行“件件有受理、事事有回应、结果有反馈”的闭环机制。



## 五、问题梳理，精准定位改进方向

通过多渠道反馈，我们深度剖析了当前食堂运营的核心痛点，聚焦菜品、新品与服务三大维度，明确了后续优化的关键路径与改进重点。

### 新品迭代节奏偏慢

菜品结构更新周期较长，难以完全匹配师生对饮食新鲜感和多样化的追求。

### 服务细节有待提升

高峰期少数员工响应不够及时、服务用语不够规范，主动服务意识有待加强。

### 菜品口味稳定性不足

部分档口因人员操作差异，导致同一菜品口味存在波动，影响用餐体验。

05



务实整改措施



## 六、具体务实整改措施

### 统一调味标准，倾听师生心声

统一后厨全品类调味标准，制定详细SOP。每月主动收集师生口味建议，安排厨师团队即时分析微调，提升基础餐食满意度。

### 强化礼仪培训，现场督导纠偏

开展全员服务礼仪专项培训，规范服务用语与沟通态度。高峰期安排管理骨干现场督导，即时纠偏不规范行为。

### 问题闭环管理，确保整改落地

建立问题整改“四步走”机制：立行立改、明确责任、记录台账、回头复查，形成完整闭环，保障优化措施长效落地。

06

总结与秋季运营计划

...

# 工作总结与秋季食堂运营计划

本学期，香园食堂严守食品安全底线，环境整洁规范，通过持续优化菜品结构、创新开展特色餐饮活动，有效提升了师生用餐体验。同时，保持师生沟通渠道畅通，对反馈问题务实整改，实现了全学期食品安全零事故，服务质量稳步提升，赢得了师生的广泛认可。

**核心成果：全学期安全零事故 · 服务品质稳提升 · 师生满意度显著提高**

- **食安防线再加固：**巩固安全零事故态势，构筑更坚实的饮食安全屏障。
- **菜品创新再升级：**加大研发力度，推出更多特色菜品与创意主食，满足多样化需求。
- **特色品牌再固化：**延续并优化特色活动，打造有温度、有文化的校园餐饮服务新名片。
- **沟通机制再优化：**建立师生权益沟通“直通车”，让服务改进始终围绕师生需求展开。

# 汇报结束 敬请批评指正

汇报人：胡敏 汇报时间：2026年6月12日