

东南大学医林食堂 2026 学年 春季学期工作总结汇报



汇报人：蔡娟



时间：2026.6.12

江苏恒好餐饮管理有限责任公司



- 01. 核心职责与周期目标
- 02. 安全管控与流程规范
- 03. 座谈交流与安全培训
- 04. 文化创新与活动举办
- 05. 复盘不足与未来计划

Part 01

核心职责与周期目标

核心职责与周期目标

● 核心职责

食品安全：严格把控采购、加工、出品全流程，确保零事故

营养健康：科学搭配膳食，满足师生多样化需求

优质服务：高效、礼貌、贴心，让就餐成为享受

● 工作目标

满意度提升：持续优化菜品与服务，力争满意度达 95%

成本与浪费控制：精准采购、合理备餐，减少浪费

应急响应：完善突发事件预案，保障特殊时期供餐

● 价值追求

安全：让师生吃得放心

美味：让师生吃得开心

温暖：让食堂成为校园里的“家”



Part 02

安全管控与流程规范

食品安全全流程管控

01

食材质量检测

感官检查：色泽、气味、形态

索证索票：肉品检疫证、农残检测报告

拒收标准：临期、包装破损、证件不全



02

分类分区·先进先出

分区存放：生熟分开、荤素分开、离地离墙

温湿度控制：冷藏0-4℃、冷冻≤-18℃、常温
库通风防潮



食品安全全流程管控

01

明厨亮灶 · 规范操作

全员健康：持健康证上岗，每日晨检（发热、腹泻禁入）

清洗切配：一洗二泡三冲；荤素刀具、砧板色标分开（红肉/白禽/绿蔬）

烹饪规范：中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，严禁交叉污染



02

留样备查 · 全面消杀

留样量：不少于150g

留样时间：48小时，以上，不超过3天

留样容器：专用、消毒、密闭



双防并举，守护安康

01

燃安排查，防患未然

定期开展燃气管道、阀门及报警装置专项检测，建立“日巡查、周维护、月检测”台账，实现泄露隐患100%动态清零，确保用气环境全天候安全可控。



02

双重消杀，全域护安

完成全域消杀850余次，日常由食堂实行周日全域自行消毒，对操作间、就餐区等区域进行深度清洁，每周聘请专业消杀公司进驻，完成专业消杀28次，针对后厨死角、下水道及外围环境进行全方位消杀。



后厨卫生清洁标准

分区操作规范

生熟分开、色标管理、工具消毒



餐具消毒流程

刮洗、浸泡、冲洗、高温消毒、保洁



Part 03

座谈交流与安全培训

学生反馈收集渠道

服务台意见本

畅通反馈渠道，聆听师生心声。我们坚持即收即办、及时反馈原则，每周汇总分析高频问题。

学生座谈会

每月定期开展学生座谈会，积极听取学生的意见及建议。



微信沟通

搭建“学生意见沟通群”，对学生反映的价格波动、菜品建议等诉求“秒回、速办、反馈”。

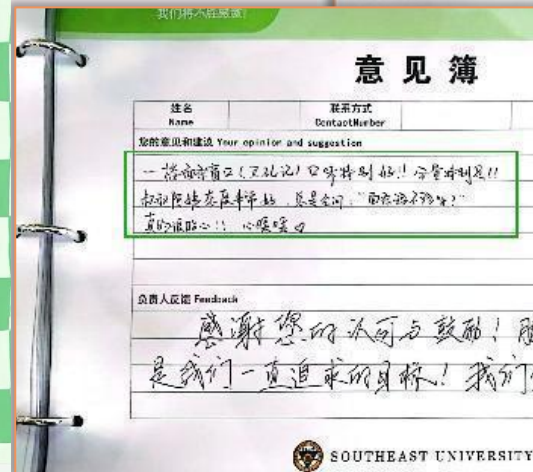
学生监管团队

针对学生投诉或者平时较为关注食堂工作的学生，我们也积极主动多次邀请学生参与到我们食堂监管中。



本学期收到意见建议300余条，做到了24小时响应，48小时反馈

获得的好评



安全培训

服常抓不懈，安全同行

学期内培训共计12场，覆盖400余人次。培训内容包含食品安全基础知识、安全生产、设施设备正确使用、餐具清洗消毒、消防安全知识、食物中毒疑似时间应急预案、节能降耗、仪容仪表、服务礼仪等。



Part 04

文化创新与活动举办

文化创新

1 服务举措

以“提升服务质量，我为师生做好事”为根本，提升食堂服务，食堂推出便民服务、免费健康应急服务、免费来料加工、定制爱心照顾服务。



节日主题美食

2 举办各式各样美食活动

围绕节气和校庆共举办7场活动、送出饮品、青团等福利3000余份

▪ 元宵节

开展“吃汤圆、猜灯谜”的活动，集趣味性、知识性于一体，现场氛围热烈

▪ 三月三

举办“芥菜花煮鸡蛋”活动，将民俗带入校园，增强文化认同



节日主题美食

2 举办各式各样美食活动

▪ 清明节

免费派发青团，供应时令春菜，让师生品尝“春天的味道”

▪ 劳动节

节日当天免费赠送饮品，为坚辛劳的师生送上清凉

▪ 五月创新推出“卡路里兑换营养能量包”活动，鼓励健康生活方式，让减脂期的同学也能安心干饭



节日主题美食

2 举办各式各样美食活动

- 6月5日食堂举办东大124周年校庆活动
- 1、现场制作了2.6米巨型贺华诞，作为校庆开幕的“视觉担当”，点燃了全场氛围。
 - 2、甄选了十余道精品菜肴与精美点心，打造“校庆专属菜单”，让师生大快朵颐。
 - 3、创新设置“立瓶子抽红包”互动游戏，将传统碰运气变为趣味竞技，现场欢声笑语不断。



节日主题美食

2 举办各式各样美食活动

- 6月6日庆校庆

推出“九龙湖全鱼免费品鉴”活动，0元畅享正宗九龙湖生态鲜鱼，现场好评不断

我们坚持将传统节日文化融入餐饮服务，通过“节日美食免费送”的形式，营造了温馨和谐的校园饮食文化氛围，增强了师生的文化认同感。



厨师、学生厨艺交流会

技能展示舞台

联合四牌楼食堂、新生代表齐聚，举办厨师技艺交流会，切磋技艺，引入新菜品、新理念，守护师生舌尖美味的初心，继续菜品菜品创新，服务好师生。



Part 05

复盘不足与未来计划

复盘不足

口味调整方案

针对反馈较多的菜品，我们组织厨师团队进行口味改良，减少油盐用量，每道菜的用油量下调5%，增强厨师团队技能培训，组织技能考核，通过“走出去”学习方法，尝试不同烹饪技法，提升风味。

服务效率提升

优化取餐动线，增加高峰期窗口开放数量。对员工进行服务礼仪培训，提升沟通效率。通过流程优化与人员培训，缩短排队时间，提升就餐流畅度与满意度。

新学期计划

调整窗口经营品种

将大力改进目前现有二楼经营模式，引入3-5个特色窗口，以一楼为保障、二楼为特点的经营模式去转变。
如烘焙、石锅系列、地锅鸡、鸭血粉丝、蛋包饭等

特制石锅带着一股神秘低调的气质，与活泼的食物相得益彰
食之鲜香，发出吱吱的声音，风味别具一格.....



增加活动内容

突破传统节点限制，定期举办饮食文化科普、烹饪技艺展示及主题分享等活动，搭建学生交流平台，增强学生归属感，提升校园生活的体验感。



谢谢大家



汇报人：蔡娟



时间：2026.6.12