

梅园食堂

2026年上半年工作汇报

汇报单位：梅园食堂

目录

- **基础管理与员工培训**
- **创新及服务举措**
- **现存不足及整改措施**
- **新学期计划**

01

基础管理与员工培训

晨检工作

梅园食堂利用智慧系统，每日对**180**余名员工进行岗前健康检查，确保员工体温正常，手部无创伤健康上岗、让师生吃的安心。



同时各班组，每日进行人员晨检利用智慧食堂系统进行严格管控，坚决杜绝带病上岗。

收验货及原料储存管理

01

严格执行食材收验货流程，库房保管员及食堂经理每日对原材料进行验收入库，查证索票，完善台账，确保食材质量，严格把控食品安全第一关。

02

原料分类储存，智慧监测系统保持仓库温湿度和食品摆放监测。为加工食材提供良好的储存环境。

03

每周定期检查原料保质期，及时发现并处理不合格食材。



日管控、周排查、月调度



严格执行安全生产规定，确保食堂安全运转，师生就餐安全。



日管控：加工生产期间，食品严格按照江苏食安管理规定进行检查，排查食品加工制作各个环节可能存在的食品安全风险隐患，并将检查结果汇总记录江苏食安管理程序上。



周排查：结合日管控情况、现场自查情况，分析日管控中存在的问题，对于频繁发生或者存在较高食品安全风险的问题，制定相应的纠正预防措施，督促相关团队落实整改并进行跟踪验证整改结果



月调度：每月进行食堂安全大检查，做搬家式大扫除，梳理问题，形成工作总结，汇报整改情况，做到零安全事故。



留样管理

严格执行留样制度，采用智慧化系统确保每餐菜品留样完整。



留样标准

配备专业留样人员每天对早、中、晚三餐约600余个样品进行专柜留存。

每餐对每个样品的留样重量不低于200g，存放于0-8摄氏度的专用冰箱，保留48小时以上再作倾倒处理

留样员对留样时间、数量、留样人员信息等记录成册，规范管理，便于追溯。

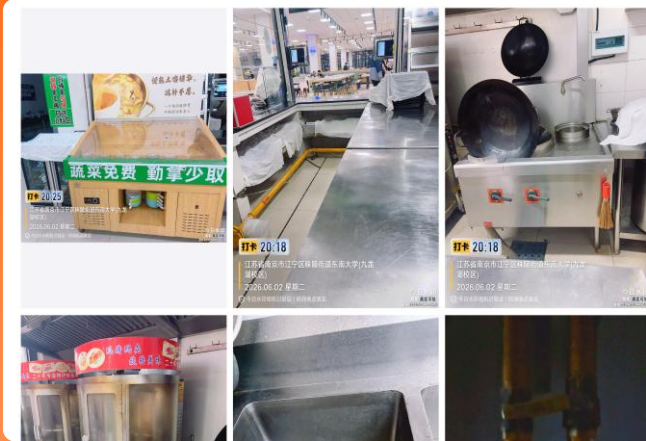
收尾管理



本学期持续落实食堂每日闭环收尾管理制度：每日收餐结束后，管理人员巡检后厨，规范剩饭菜处理、冷藏冰箱食材存放，严控食品安全。



安排专人专项复查燃气、水电等关键设备，同步执行晚间值班值守制度，排查消防安全隐患。



各班组每日梳理收尾问题，汇总整改情况并上报，依托问题复盘持续细化收尾作业规范，不断完善后厨日常管控。

卫生管理



日清、周清、月清

每日工作内容照片呈现，每周进行搬家式整体清洁，每月定期对食堂做全方位清洁工作，以确保食堂生产加工及用餐等环境干净卫生。



员工培训

NO.01

本学期共开展12次全员大培训，20余次专题班组长培训，涵盖了食品安全，消防安全，生产安全，人身安全，6T管理，菜肴厨艺等多个板块

NO.02

培训内容：涵盖食品安全、消防安全、操作技能、服务礼仪等方面。

NO.03

培训效果：提升员工专业素养，提高服务质量和顾客满意度。

NO.04

持续改进：定期组织培训，更新知识体系，不断改进



| 培训名称 | 培训教师 | 培训地点 | 培训时间 | 培训内容 |
|------------------|------|------|-----------|--|
| 开学安全培训 | 蔡锴隆 | 梅园食堂 | 2026/2/27 | 食品安全、消防安全、防疫安全、反恐安全、生产安全以及仪容仪表、留样、收尾标准等 |
| 新员工入职培训 | 杨利君 | 梅园食堂 | 2026/3/6 | 新员工入职注意事项、公司及学校规章制度、人事信息等 |
| 食品安全培训 | 刘赞 | 梅园食堂 | 2026/3/23 | 食材管控、加工操作、人员管理、留样要求、收尾清洁要求等 |
| 春季疾病预防培训 | 杨利君 | 梅园食堂 | 2026/3/30 | 普及春季常见传染病防控知识，强化员工个人卫生、后厨通风消杀、日常健康自查等工作要求。 |
| 窗口文明服务培训 | 杨利君 | 梅园食堂 | 2026/4/10 | 微笑服务、文明服务话术及客诉处理方法 |
| 6T管理培训 | 刘赞 | 梅园食堂 | 2026/4/14 | 对“6个天天”进行学习并实操落地 |
| 春季疾病预防培训 | 杨利君 | 梅园食堂 | 2026/4/20 | 普及春季常见传染病防控知识，强化员工个人卫生、后厨通风消杀、日常健康自查等工作要求。 |
| 食品安全培训 | 蔡思考 | 梅园食堂 | 2026/4/27 | 食品安全相关内容 |
| 消防安全培训 | 刘灿 | 梅园食堂 | 2026/5/12 | 食堂消防器材讲解、灭火器使用等 |
| 保洁洗消人员培训，餐具洗消培训。 | 徐云 | 梅园食堂 | 2026/5/20 | 保洁洗消人员培训，大厅服务、餐具洗消培训。 |
| 菜肴厨师培训 | 马天辉 | 梅园食堂 | 2026/5/26 | 菜品研发，菜品口味，加工工艺 |
| 食品安全 | 蔡思考 | 梅园食堂 | 2026/5/31 | 食堂消防器材讲解、灭火器使用等 |

培训列表

借力第三方督导 筑牢食堂食品安全防线

依托第三方常态化安全自查，全维度排查后厨各类隐患，落实问题闭环整改，借助外部监督夯实食堂安全管理根基。

intertek
Total Quality Assured.

文件名称：审核人员公正性及廉洁自律声明

审核员公正性及廉洁自律声明

(审核员需在末次会议上签署)

一、概况：

1、门店名称： 快乐食间东南大学店

2、审核日期： 2026/06/1

二、声明承诺事项：

- 依照餐饮服务食品安全操作规范要求，按照审核员标准操作程序，评分标准、审核指南、技术指南，以客观、公正和科学、严谨的态度从事审核工作；
- 未经允许，审核员不向第三方泄露在审核过程中获得的餐厅相关信息；
- 不接受任何人以任何形式赠送的礼品、礼金和安排的宴请、旅游、娱乐活动；礼品包括餐厅生产和非餐厅生产的物品；礼金包括金钱，支票，购物券或卡，优惠券或卡；餐食只接受餐厅员工饭堂。
- 如发现以上所述的利益赠送行为，本人将汇报给天祥廉政部门。
- 如违反评审工作的有关要求、规定及本声明中的内容，本人自愿接受天祥依据相关规定作出的处罚。
- 建议及投诉电话：
电 话：13770407134
联 系 人：张建伟
邮箱地址：sven.zhang@intertek.com

三、签署人：

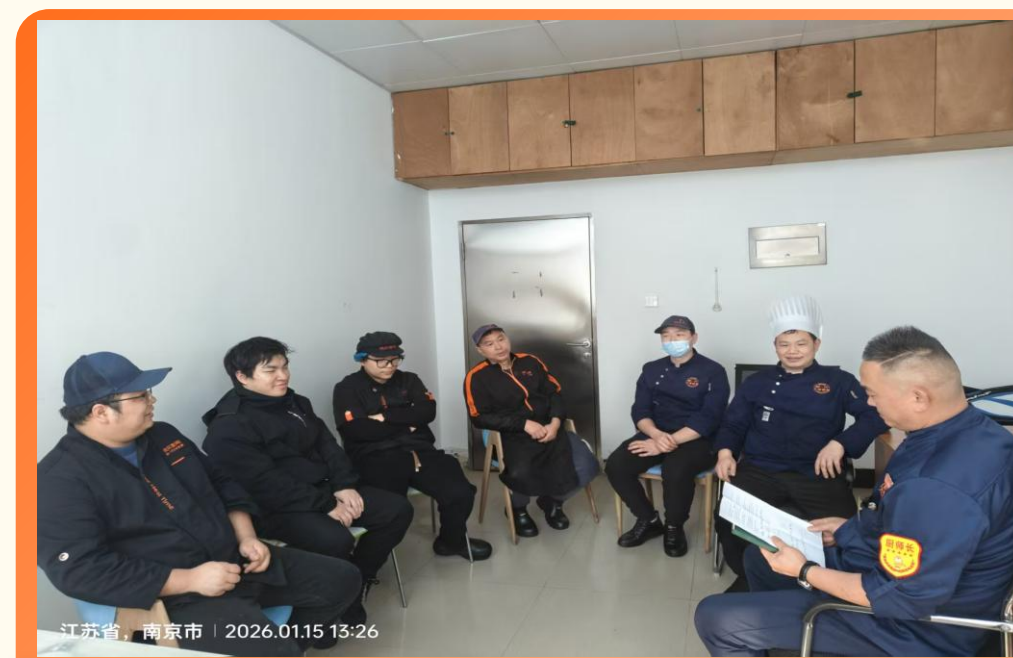
| | |
|----------------------|----------------------|
| 审核员签署： <u>杨昆</u> | 餐饮代表签署： <u>刘爽</u> |
| 日 期： <u>2026.6.1</u> | 日 期： <u>2026.6.1</u> |

版本：2024版
撰写：Technical Manager

发布/修订日期：2024-09-23

第 1 页 共 1 页
核准：Technical Committee





每日晨会

1、管理组、骨干厨师等专项会议定期研讨经营、安全、整改事项，统筹优化食堂全流程管理

2、每天召开岗前工作会议

晨会内容：总结前一天工作，布置当日任务。

晨会效果：提高员工责任意识，确保工作顺利进行，及时解决问题。

改进措施：增加互动环节，鼓励员工提出意见和建议。



02

创新及服务举措

厨艺比赛

在总务处领导悉心指导下，梅园食堂承办东南大学九龙湖校区食堂厨艺技能竞赛。赛事围绕红案、白案、面点、创意菜品等开展实操比拼与技艺交流，以赛促练，切实提升校区各食堂菜品制作与餐饮综合服务能力。



菜品创新

本学期梅园食堂上新不断，累计研发 128 道全新菜品，每周调整更换菜品，各班组特色美食轮番上线多款新品口味在线，让大家每次来食堂都能吃到不一样的美食，深受全校师生喜爱！

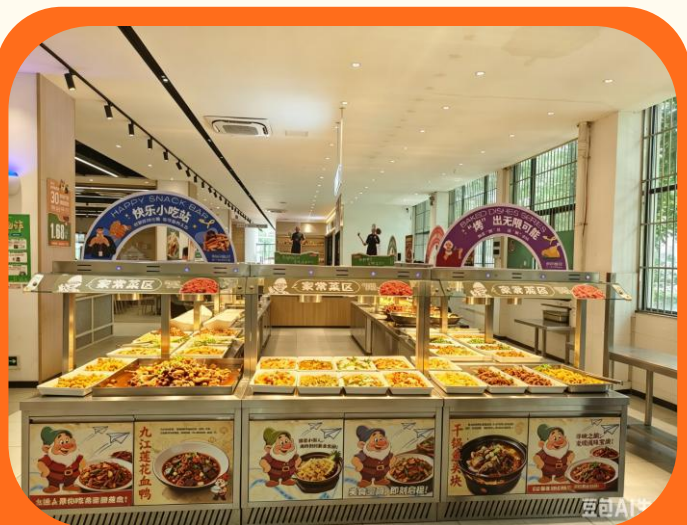


百变厨房

这是一个比较特殊的窗口，根据季节推出不同等美食，本学期就推出了，牛排意面，锡纸系列产品以及即将推出等江湖大排档和毕业套餐等，下学期也将持续上新。



服务创新—致力于细节，提升服务，我们持续改进



通过广告展示升级，既美化就餐环境、营造烟火用餐氛围，也便于师生快速识别菜品、高效选餐。



强化食堂精细化管理，管理人员坚守就餐现场，主动询问师生用餐感受，现场收集就餐意见、快速解决用餐问题，并结合反馈优化菜品、研发特色新品。



持续优化便民服务建设，在服务台配齐多项暖心便民物资：血压测量仪，去油湿巾等日用应急小用品，细化便民举措，切实提升师生就餐体验。

情满佳节，梅园相伴 | 节日系列活动温暖回顾



元宵节-元宵佳节筹备 2000 份汤圆搭配节日红包，全部发放至师生，同步进行的还有猜灯谜有奖互动，陪伴师生欢度团圆佳节。

妇女节-三八女神节贴心准备鲜花酸奶共计 500 份，为校内女性师生送上节日祝福。

清明节-清明传统节日免费派发 2000 份青团，传承民俗饮食文化。

劳动节-劳动节推出福利抽奖活动，各类奖品共 500 份，另设小龙虾免费试吃环节，向勤勉学习、工作的全体师生致以节日慰问。

美食节福利活动



梅园龙虾节

推出“欢乐夹龙虾”趣味互动活动，活动期间每日免费派送龙虾 200 斤，多款风味菜品任选，以趣味活动丰富师生课余就餐体验。

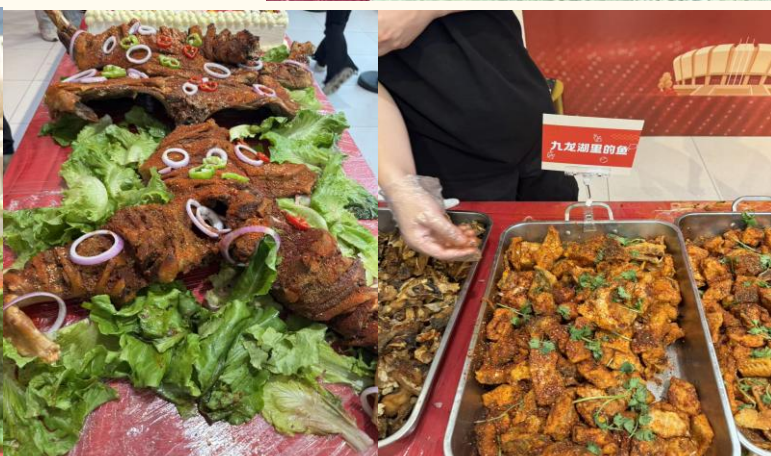


新品试吃

食堂多窗口联动，推出虾尾面、虾仁馄饨、爆炒虾尾、香辣小龙虾、咖喱龙虾套餐、蘸水菜等新品免费试吃，得到了广大师生好评

校庆美食节福利活动

为庆贺东南大学建校 124 周年，食堂精心筹备定制蛋糕、550斤小龙虾、550斤卤鸭脖、550斤烤鸡翅及烤全羊等特色佳肴；准备酸奶水果等 1000 份用于惠民派发，另定制文创礼品、餐券等 2000 多份作为抽奖奖品，以丰盛美食与在校师生同贺校庆。



03

现存不足及整改措施

菜品口味管控

敬请留下宝贵意见
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 | | |
| 贵州蘸水很一般啊，这个蘸水一点都不香。 | | |

江苏省，南京市 | 2026.06.04 19:10

敬请留下宝贵意见
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 | | |
| 一楼我送我味里，粉蒸肉极其难吃，超级咸，吃一口就想吐，鸡腿以及部分炒菜的肉腥味巨大，无法忍受，土豆丝太咸，尤其是米饭，又硬又干又难吃，米饭怎么能做的这么难吃，希望以后厨师自己做不来的菜就下架，比如粉蒸肉，就该永久下架，米饭至少做的软一点，别做那么多无意义的创新了，做一个好吃的，太不注重口味了！ | | |
| 负责人反馈 Feedback | | |
| 收到同学反馈，很抱歉给您带来不愉快的体验，这也会立即同厨师长反馈，对该菜品进行调整，品质与口感上架，感谢您的反馈。 | | |
| 反馈日期： Date 5.24 | | |

SOUTHEAST UNIVERSITY

落实月度主题菜品上新后，新品品类增多，后厨对特色菜系调味标准尚未完全统一，部分新品口味不稳定，学生反馈参差不齐。

整改措施：

依托每月学生座谈会收集口味建议，新品上线前实行后厨小范围试餐品鉴，统一配方配比；定期开展特色菜品实操小培训，持续优化调味标准。

现场规范管理方向



少数员工日常细节操作不够规范，食材预处理、冰箱储存等6T可视化标准偶有落实不到位。

整改措施：

借助每日晨会强化规范宣讲，以第三方检查问题为抓手开展专项实操培训，落实班组长分片负责制，每日收尾检查逐项核对整改，固化操作标准。

04

新学期计划

中国34个地区的

代表性美食



23个省5个自治区4个直辖市2个特别行政区

我们将延续月度地域主题上新，新增多地特色菜式；让师生在校内就可以吃到不同地域的美食



通过增加包粽子、包饺子等手工活动并配合劳育课堂，引导学生亲身参与实操，既能学会传统烹饪技艺，又能有效提升学生生活的参与感与体验感。





THE END