**膳食管理科2019年工作总结**

2019年即将过去，作为后勤工作中的重中之重，膳食工作自然是不可或缺的。现将全年主要工作总结如下：

**一、管理规范，为食品安全稳定提供长效保障**

一是重视食堂内部管理，严格落实监管制度，切实提高食品安全精细化管理水平。食堂全部实行五常管理制度、食品安全电子追溯系统、实现明厨亮灶、布局合理、流程规范、设备齐全，三个食堂已全部达到A级食堂标准，**第二、三食堂被江苏省市场监督管理局评为 “2018年度江苏省餐饮质量安全示范食堂”**（苏市监办【2019】52号《关于公布2018年度江苏省餐饮质量安全示范街（区）和示范店（食堂）名单的通知》。

二是狠抓日常管理，保障师生用餐安全。科室对照《食品安全法》、《徐州工业职业技术学院国有资产管理与后勤服务中心学生餐饮奖惩条例》等相关条例要求，在平时工作中，科室坚持每周一进行一次彻底大检查，其他时间不定期检查相结合的方式，狠抓日常管理，抓好食品安全关。每次均对照《食品安全法》等有关法律法规的各项要求，查验原料采购、验收、加工、储存、销售等关键环节的管理，发现问题及时处理，坚决不让问题食品摆上餐桌。

三、加强安全知识培训，确保服务质量提升，安全无隐患。认真落实三级培训制度，按照省市区要求积极组织科室及餐饮公司管理人员参加食药监部门的安全知识培训，每年邀请食药监部门相关专家领导到学校对食堂所有从业人员进行食品安全知识培训，每个食堂配备了经过政府相关部门培训考核的食品安全员，目前食堂从业人员整体安全意识较强、无食品安全事故。

四是稳定伙食价格和质量，降低运行成本。针对本学期食堂原材料价格的快速上涨，出台了《徐州工业职业技术学院学生食堂饭菜价格平抑基金管理办法（试行）》（徐工职院发2019149号）和《徐州工业职业技术学院学生食堂节能考核奖励实施办法(试行)》，取消了学生食堂统采原材料加价，按照学生食堂基本大伙营业额的3%-10%给予补贴，并根据考核结果给予部分水电费补贴。仅9-11月份就对餐饮公司补贴近15万元，一定程度上降低了食堂运行成本，缓解食堂经营压力。

**二、提高服务意识，做好服务保障工作**

一是加强成本核算，维护学生利益。科室严格控制饭菜毛利率，设置最高限价，严格控制高中低档菜比例，定期进行成本核算并公示，并在服务台设置公平秤，确保学生常用菜足量供应，维护学生切身利益。现在食堂所有大宗物资原材料（米、面、粮、油、肉、调味品、冻品、豆制品）全部参与由中国矿业大学牵头组织的在徐高校联采，建立稳定的原料供应渠道，严格落实索证索票和进货查验制度，在降低采购成本的基础上，也进一步避免了食品安全风险的出现，提高了服务保障。

二是改变付款模式，提高工作效率。今年9月份新增加支付宝收款平台（支持支付宝、微信），食堂刷卡近138万，龙支付近1575万元，支付宝60万元，营业额比去年增长了10%。

三是改变供餐模式，提高服务质量。教工餐厅利用暑期时间对就餐公共区域装修改造，安装了中央空调，改善了就餐环境，去年日均就餐人数240人左右，今年日均就餐人数340人左右，就餐人数大幅增长42%。除完成教职工正常供餐外，圆满完成了省对口单招、校职代会、电子商务职业技能大赛等32项活动供餐保障，共接待人员近15000余人。

四是不忘服务初心，学生满意稳步增。在食堂经营管理过程中坚持师生员工共参与，餐饮服务食品安全工作稳步推进，学生食堂无食品安全事故，同时学生对食堂的满意度也比以往提高了，满意度达到85分以上。

**三、做好伙食共建，做好育人服务保障工作**

一是加强人文关怀，改善就餐环境。暑期进行一食堂二楼民族餐厅装修改造，

就餐大厅安装了中央空调，在食堂显眼处安装了实时监控系统。指导和督促三家餐饮公司不断丰富各食堂的经营品种、每天提供不同品种的特价菜等措施为学生利益考虑。今年我校学生在校就餐人数提高到85%。

二是伙管会参与食堂民主管理，每周不定期对三家餐饮公司进行突击检查，工作日中午均在食堂现场值班，同时建立了投诉监管平台，师生在用餐过程中发现的任何问题可以随时反馈到相关负责人，进一步提升我校餐饮管理水平，保障了万余名师生舌尖上的安全。

三是搭建学习平台，提高厨师技能。科室成功举办了第四届江苏省高校美食文化节暨徐工院2019年校园美食节、国有资产管理与后勤服务中心第五届员工技能大赛暨第七届“校园美食杯”厨艺大赛，提高了厨师的专业技能和同学们的基本生活技能。**烹饪红案、白案分别荣获江苏省高校后勤系统烹饪职业技能竞赛银奖**（苏高后协食【2019】2号），**在江苏师范大学参加第四届江苏省高校美食文化节暨第三届江苏省徐连片高校烹饪技术比赛中荣获银奖**。

四是做好伙食共建，提升饮食文化。教工餐厅为学生提供9个勤工助学岗位，学生食堂提供二十多个勤工助学岗位，帮助了我校困难生，解决学生日常就餐问题。举办了“美食传承.中国味道”校园第四期中国传统烹饪技艺培训班，提高了同学们的基本生活技能，满足广大同学对烹饪方面的兴趣爱好，得到广大同学的高度认可。伙管会组织开展3.15消费者权益、光盘打卡、食品安全宣传周等活动，**在第二届“百城千校光盘行动挑战赛”中高校榜排名第六，团体三等奖，10人获得“光盘行动公益先锋”荣誉称号。**

五是工作及时报道，做好文化宣传。根据餐饮建设各阶段的工作重点，同时密切关注学校和后勤新动态，在最短的时间内选准切入点，加大对外宣传报道力度，及时捕捉、采集、整理、报送相关通讯，确保各项重点工作得到快速、准确的报道。科室活动通讯报道发布在后勤网站近20篇，学校网站近11篇，省后勤等网站媒体近10篇。

**四、不足及改进**

虽然过去的一年取得了一定的成绩，在今后科室会加强绩效考核，调动工作积极性，提升服务质量和管理水平，争取2020年我们再创佳绩。

**膳食管理科**

**2019年12月18日**