



九州职业技术学院
JIUZHOU POLYTECHNIC

食堂工作简报

2025第8期

后勤保卫处

2025年12月

➤ 一、工作动态

➤ 二、工作亮点

➤ 三、安全通报

【一、工作动态】

（一）食品安全管理

- 食材采购与索证索票：两食堂均从合格供应商处采购食材，索证索票齐全，采购台账记录完整，未发现过期、变质、三无食材。其中第一食堂大米、食用油等大宗食材留存检验报告完整，第二食堂个别蔬菜采购单据填写不规范（未注明产地）。

- 食材储存：冷藏、冷冻设备温度达标（冷藏0-4℃，冷冻≤-18℃），食材分类存放，生熟分开，标识清晰。第一食堂冷藏柜内部分半成品未密封存放，存在交叉污染风险；第二食堂储物间食材摆放整齐，通风良好，无积水、霉斑。

- 餐具消毒与保洁：两食堂均配备自动消毒设备，消毒记录完整（含消毒时间、温度、操作人员）。随机抽检餐具30套，均符合卫生标准。消毒后的餐具均放入密闭保洁柜存放，保洁柜定期清洁，无杂物堆积。

（二）环境卫生情况

- 操作区域：后厨地面、墙面、台面清洁，无油污、积水、食物残渣。灶台、蒸箱、和面机等设备表面干净，排水通畅。两食堂均每日清洁后厨，每周进行一次深度消杀，消杀记录完整。

- 就餐区域：餐桌椅每日餐后及时擦拭消毒，地面定时清扫拖拭，无垃圾、污渍。垃圾桶加盖密闭，分类投放，每日清运，周边无异味。第一食堂就餐区通风设施运行正常，第二食堂个别窗户通风不畅。

- 卫生间：清洁卫生，无积水、异味，洗手台配备洗手液、干手设施，地面铺设防滑垫，定期消毒。

（三）设施设备运行

- 烹饪设备：炉灶、蒸箱、烤箱等设备运行正常，无故障隐患，燃气管道无泄漏，压力表显示正常。操作人员均熟悉设备安全操作规程。
- 冷藏冷冻设备：两食堂冷藏、冷冻柜温度稳定，制冷效果良好，设备定期维护保养，保养记录完整。第二食堂 1 台冷藏柜密封条老化，关闭不严，需及时更换。
- 通风排烟设备：后厨排烟管道畅通，油烟净化器运行正常，定期清洗，清洗记录完整。就餐区通风风扇、空调设备运行正常，能满足通风降温需求。

（四）人员管理情况

- 健康证明：两食堂所有从业人员均持有效健康证上岗，健康证均在有效期内，无无证上岗情况。健康证复印件张贴于食堂公示栏。
- 操作规范：从业人员着装整洁，佩戴工作帽、口罩、手套，无在岗吸烟、玩手机等行为。食材加工过程符合生熟分开、荤素分开要求，未发现违规操作现象。第一食堂 1 名新入职员工对食材清洗流程不熟悉，需加强岗前培训。
- 岗前培训：两食堂均定期开展食品安全知识、操作规范、应急处置等培训，培训记录完整，员工考核合格后上岗。

（五）台账记录与公示

- 台账记录：采购台账、消毒记录、消杀记录、设备维护记录、培训记录等均完整规范，责任人签字确认。第二食堂个别日期消杀记录填写不及时。

- 信息公示：食堂公示栏均公示营业执照、食品经营许可证、从业人员健康证、价目表、投诉电话等信息，内容清晰醒目，信息更新及时。

假期闭店规范培训（未雨绸缪，保障安全）

（六）闭店培训

时间： 12月30日准备，1月6日执行

内容： 为保障寒假期间校园商铺的安全，提前于12月30日制作完成了《寒假闭店安全规范》培训课件。课件内容涵盖水电安全检查、食品清库存、防盗措施及紧急联系人报备等关键流程。并于1月6日组织所有商户负责人进行了集中培训与讲解。

【二、工作亮点】

◆ 情暖冬至，促进融合

时间： 12月18日

内容： 校学生会联合餐厅，成功举办了包饺子活动。活动现场提供了面团、馅料和工具，学生们热情参与，互动教学，氛围热烈。

成效： 活动不仅弘扬了传统节气文化，更让同学们在动手协作中感受到了“家”的温暖，增强了学生对校园的归属感，丰富了课余生活



1. 第二食堂个别蔬菜采购单据未注明产地，填写不规范；

2. 第一食堂冷藏柜内部分半成品未密封存放，存在交叉污染风险；
3. 第二食堂个别窗户通风不畅，就餐区空气流通效果欠佳；
4. 第二食堂 1 台冷藏柜密封条老化，关闭不严，影响制冷效果；
5. 第一食堂 1 名新入职员工对食材清洗流程不熟悉；
6. 第二食堂个别日期消杀记录填写不及时。

● 整改措施落实

1. 立即联系对应蔬菜供应商，补充缺失的产地信息并完善采购单据；
2. 立即采购食品级密封保鲜盒，对冷藏柜内所有半成品进行分类密封存放，并张贴清晰的食材名称及存放日期标识；
3. 安排专业人员对通风不畅的窗户进行检修，排查故障原因并及时维修；
4. 立即采购同型号冷藏柜密封条，安排专业维修人员进行更换；
5. 组织新入职员工开展食材清洗流程专项培训，结合实操演示讲解不同食材（蔬菜、肉类、水产）的清洗标准、步骤及注意事项；
6. 明确 1 名专职人员负责消杀记录填写工作，签订责任承诺书；

一勺一筷藏责任，一餐一饮守安全

