



九州职业技术学院
JIUZHOU POLYTECHNIC

食堂工作简报

2025第7期

后勤保卫处

2025年11月

➤ 一、工作动态

➤ 二、工作亮点

➤ 三、安全通报

【一、工作动态】

- 11月1日食堂二楼新划定收货区域的标识更新工作，新标识采用醒目色彩和清晰字体，明确标注收货区范围、食材验收流程、卸货区域划分等信息，确保食材收货环节有序开展；同步对全场消防栓标识进行更新升级，新标识采用高反光材质，清晰标注消防栓位置、使用方法、责任人等信息，确保消防安全标识醒目合规，方便紧急情况下快速识别和使用。
- 11月2日开展食堂本月第一次全域系统清洁保养工作，清洁范围覆盖餐厅前厅、后厨操作间、仓储区域、卫生间等所有区域，重点对厨房排烟管道、灶台缝隙、冷藏冷冻设备内部、餐具消毒设备等卫生死角进行彻底清理，采用专业清洁工具和环保清洁剂，确保清洁无盲区，提升餐厅整体卫生环境基线。
- 11月3日食堂二楼门禁系统加装与人员管控：顺利完成后厨出入口门禁系统加装工程，该门禁系统具备人员身份识别功能，仅授权的后厨工作人员可通过刷卡或人脸识别进入，有效管控后厨人员流动，杜绝无关人员随意出入，进一步筑牢后厨食品安全和生产安全防线，保障食材加工过程的规范性和安全性。
- 11月5日饮食管理中心牵头组织学生代表及两家合作餐饮公司工作人员开展互相检查交流活动。三方组成联合检查小组，深入各食堂档口、后厨操作间、仓储区域等场所，围绕食品安全管理、卫生清洁、操作规范等方面全面检查，通过现场查看、资料查阅、交流询问等方式，互相

查找问题、分享经验，形成“以查促学、以学促优”的良好氛围，有效提升食堂整体管理水平。

- 11月6日食堂祖师消防设施优化与演练：组织全体食堂从业人员开展消防应急演练，演练前由安全负责人进行专题培训，详细讲解灭火器、灭火毯的正确使用方法（包括灭火器“提、拔、握、压”操作步骤、灭火毯展开覆盖技巧），以及油锅起火的应急处置流程（关闭燃气阀门、用灭火毯覆盖窒息灭火等）；演练过程中员工分组实操，模拟油锅起火、初期火灾扑救等场景，切实提升应急处置能力。
- 11月7日开展食堂一楼垃圾站本月第一次专项清理工作，对垃圾站内外进行全面清扫、分类转运，并喷洒消毒药剂，杜绝细菌滋生；当日用餐结束后，按常规对餐桌、大厅场地进行全方位消毒（含氯消毒剂按标准比例稀释后擦拭、喷洒桌面、地面、座椅等高频接触区域），保障就餐环境洁净安全。
- 11月9日食堂一楼第二次全域系统清洁保养工作，延续全覆盖、无死角的清洁标准，重点针对前期清洁后可能产生的卫生隐患进行复查清理，持续巩固餐厅卫生环境质量。
- 11月12日饮食管理中心开展全面消防检查，发现各楼层缺少消防疏散指示图的问题后，立即采购符合消防安全标准的指示图，在楼梯间、走廊、安全出口等关键位置规范张贴，确保疏散指示清晰醒目，为紧急情况下人员安全撤离提供保障。
- 11月14日 食堂一楼垃圾站本月第二次专项清理工作，严格执行清扫、转运、消毒全流程操作；同步完成垃圾站周边区域的卫生整治，避

免垃圾残留导致的环境问题。并且组织专业消杀团队开展食堂灭四害专项工作，针对餐厅内外蚊虫、老鼠、蟑螂等有害生物滋生区域，采用物理防治，确保灭蝇设施全覆盖、无死角，有效降低有害生物密度，保障师生就餐环境安全卫生。

- 11月16日开展本月第三次全域系统清洁保养工作，结合近期就餐流量及卫生状况，重点加强前厅餐桌底部、后厨排水沟等易被忽视区域的清洁，进一步优化餐厅卫生环境。
- 11月17日 针对食堂二楼新开业的“煲老大”档口，组织开展专项食品安全与操作规范培训。培训内容涵盖食材采购验收标准、加工制作流程、餐具消毒要求、食品安全事故应急处置、从业人员个人卫生规范等方面，采用理论讲解、案例分析、现场实操示范等方式，确保档口工作人员全面掌握相关知识和技能；培训后对档口后场初始卫生布局与流程进行现场指导，重点优化食材存储区域划分、加工设备摆放、清洗消毒区域设置等，确保档口从运营伊始即符合食堂高标准管理要求。
- 11月19日食堂二楼联合校学生会成功举办 DIY 固体杨枝甘露Diy 暨文艺汇演，吸引众多学生踊跃参与，既活跃了校园美育氛围，又丰富了学生课余文化生活。
- 11月19日，针对食堂档口菜品标准化运营管理，开展档口标准化菜单专项抽查工作，重点核查两家档口菜品克重是否符合标准要求。经检查，发现被抽查的两家档口均存在菜品克重不合格问题，目前已就该问题向相关档口反馈，明确整改要求与时限，后续将跟踪整

改情况，确保档口严格按照标准化菜单规范菜品分量，保障师生用餐权益与食堂餐饮服务标准化水平。

- 11月21日 开展食堂一楼垃圾站本月第三次专项清理工作，严格遵循每周定点清理标准，同步对垃圾站消毒记录进行核查完善，确保工作可追溯。
- 11月23日 开展本月第四次全域系统清洁保养工作，作为本月深度清洁收尾工作，对餐厅所有区域进行全面复盘清理，重点排查卫生死角，为后续日常卫生管理奠定良好基础。
- 11月24日 - 11月28日食堂一楼举办感恩大回馈活动：“暖冬感恩大回馈”。活动一：免费为同学们提供“冬天的第一碗桂花汤圆”，汤圆选用优质糯米粉制作，搭配新鲜桂花酱，现场现煮现盛，累计供应超2000份，让同学们在寒冷冬日感受到温暖关怀；活动二：开展就餐抽奖活动，精心准备800份丰厚礼品（山地车1辆、菠萝蜜30份、古茗奶茶200杯、金纺洗衣液150瓶、抽纸419提），凡在餐厅就餐的师生均可参与抽奖，中奖率高，活动期间吸引大量师生参与，有效提升了师生就餐满意度。
- 11月25日积极参与铜山区文旅局主办的非遗手工展活动，组织食堂特色美食制作技艺展示、传统面点手工体验等环节，助力传统文化的传播与实践体验，增进师生对非遗文化的了解与喜爱。
- 11月26日食堂二楼举办王者荣耀电子竞技比赛，设置单人赛、团队赛等组别，通过线上报名、线下竞技的方式，吸引众多电竞爱好者参与，

比赛过程精彩激烈，既增强了校园文体活动的多样性与互动性，又为学生提供了交流互动的平台。

- 11月28日开展食堂一楼垃圾站本月第四次专项清理工作，完成当月垃圾站清理收尾工作，对垃圾站进行全面清扫、消毒，确保月度卫生管控工作闭环；当日同步完成三楼教工餐厅新餐具更换的最终验收工作，确认新餐具清洗、消毒、烘干流程全部合规，保障教工用餐卫生。

【二、工作亮点】

◆ Diy暨文艺汇演

从活动价值来看，一方面，通过创意手工形式将美食制作与美育相结合，让学生在实践中感受食材搭配的美感与手工创作的乐趣，有效活跃校园美育氛围；另一方面，也为手工创作爱好者搭建了实践交流的空间，打破了单一文化活动的局限，将“艺术欣赏”与“动手实践”结合，既丰富了校园文化生活的形式，也在互动中增强了学生的美育感知与创作热情，进一步提升了校园文化活动的育人价值。



◆ 暖冬感恩大回馈

“暖冬感恩大回馈”活动，在凛冽寒冬为校园师生带来满满温情与惊喜。活动期间，每日现场热气腾腾，工作人员将精心准备的优质糯米粉汤圆下锅，新鲜桂花酱的甜香随之弥漫。超 2000 份桂花汤圆累计送出，学生们排队领取，欢声笑语不断，一碗碗汤圆驱散了冬日的寒冷，传递着学校对学生的关爱。同时，就餐抽奖活动也在热烈进行，800 份丰厚礼品琳琅满目，山地车、菠萝蜜、古茗奶茶、金纺洗衣液、抽纸等实用好物，极大激发了师生的参与热情。餐厅内，师生们满怀期待地参与抽奖，中奖者的欢呼与周围人的祝贺声交织，显著提升了餐厅的人气与师生就餐满意度，让大家在享受美食之余，收获了意外之喜，增强了对食堂服务的认可与归属感



◆ 王者荣耀

为丰富校园文体生态，强化互动交流价值食堂二楼举办了王者荣耀比赛，在比赛过程中，选手们凭借精湛操作展开激烈角逐，现场氛围热烈，观赛师生热情高涨，有效打破传统食堂仅作为就餐场所的单一属性。从活动价值来看，一方面，将电子竞技这一深受学生喜爱的形式融入校园文体活动，弥补传统文体活动类型的空白，显著增强校园文体活动的多样性与趣味性；另一方面，赛事为学生搭建了以兴趣为纽带的交流互动平台，促进学生在竞技中增进了解、培养友谊，进一步提升学生对校园生活的归属感与幸福感，同时也为食堂赋予更多文化互动属性，助力打造有温度、有活力的校园服务空间。



【三、安全通报】

● 日常巡检问题

- (1) 个别员工消防安全意识薄弱，再发生紧急情况时，不清除怎么处置。
- (2) 整体员工食品安全意识薄弱，经常出现口罩只带一半与刀具混合使用的情况。
- (3) 标准化菜单已提交，但对于所有菜品克重所有员工都不明确。

● 整改措施落实

- (1) 针对个别员工消防意识弱、应急不会处置：分层开展消防培训并“一对一”辅导，每月组织实战演练，张贴应急流程图、发手册强化记忆。
- (2) 针对员工食品安全意识弱、口罩戴一半及刀具混用：每天检查并记做考核，一旦发现该问题进行每人罚款 20 元处理。
- (3) 针对员工不明确菜品克重：组织克重专项培训并发手册，配标准称量工具且实操考核，设公示牌接受监督，收集建议优化克重标准。

一勺一筷藏责任，一餐一饮守安全

