



九州职业技术学院
JIUZHOU POLYTECHNIC

食堂工作简报

2026第1期

后勤保卫处

2026年3月

➤ 一、工作动态

➤ 二、工作亮点

➤ 三、安全通报

【一、工作动态】

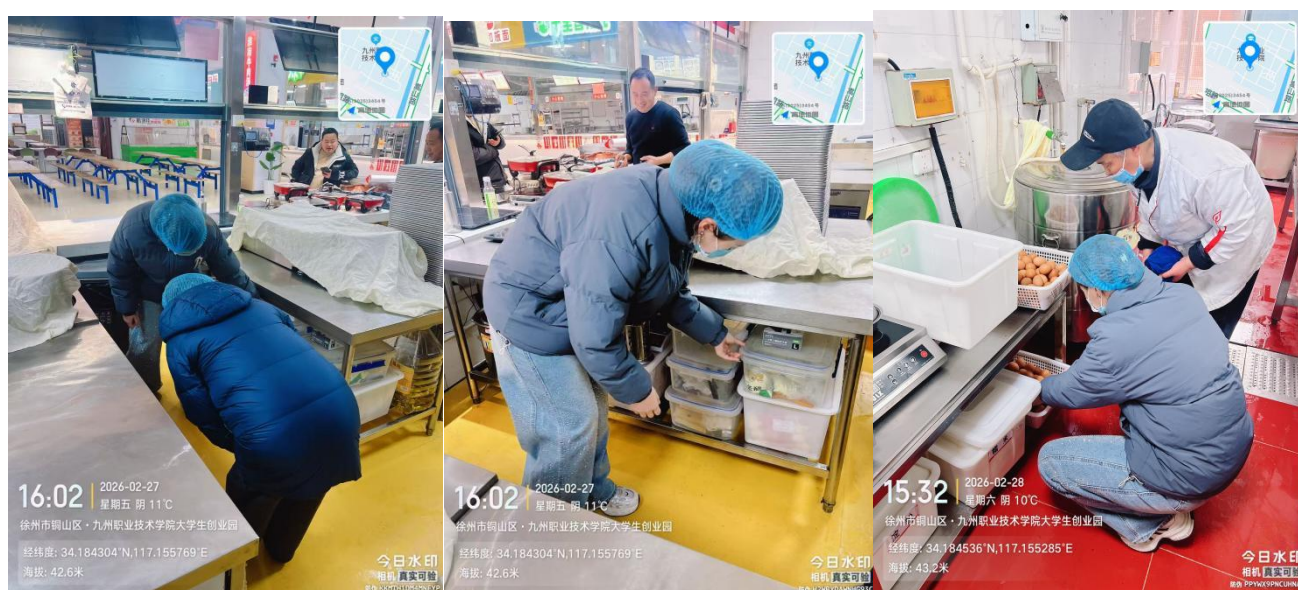
- 2月27日-28日，开展食堂整体开学检查，全面排查卫生状况、残留调料、操作仪器及员工健康证等相关内容，确保开学后食堂安全有序运营。
- 3月3日，食堂二层完成现场椅子更换工作，优化就餐环境；同日，二层开展元宵节送元宵活动，为就餐人员送上节日关怀与温暖。
- 3月13日，对食堂一、二、三层开展消防专项检查，重点检查防火门、消防栓、灭火器等消防设施的完好性与有效性，对检查中发现的不合格项，当场下达整改单，要求限期完成整改，筑牢食堂消防安全防线。
- 3月16日，食堂二层麻釜花甲米线正式开业，丰富就餐品类，满足不同就餐人员的口味需求。
- 3月18日，开展食堂一、二、三层留样专项检查，检查过程中发现部分留样克重不足、留样登记本未按规格填写等问题，针对该类问题及时督促相关负责人整改，规范留样管理，保障食品安全。
- 3月22日，食堂二层开展单招考生迎接活动，优化就餐服务，为单招考生提供便捷、舒适的就餐体验。
- 3月23日，食堂二层徐家铺子联合沪上阿姨开展特色活动，丰富就餐场景，提升就餐人员满意度。
- 3月25日，组织食堂一、二、三层全体员工开展食品安全专项培训，强化员工食品安全意识，规范操作流程，提升食品安全管理水平。
- 3月份，每日常态化开展食品安全检查，期间发现鸡蛋未清洗干净、工作人员口罩佩戴不规范等操作问题，均及时提醒相关人员整改，杜绝食品安全隐患。

• 3月30日，食堂一楼配合食品安全检测中心开展原材料随机抽查工作，本次抽检的食材全部合格，切实筑牢食材安全第一道防线，保障就餐人员饮食安全。

【二、工作亮点】

◇ 筑牢安全根基 护航开学 “第一餐”

2月27日-28日，提前开展食堂整体开学检查，聚焦卫生状况、残留调料、操作仪器及员工健康证等关键环节，进行全面排查、细致核查，及时清除各类安全隐患，全力做好开学前各项准备工作，为开学后食堂安全有序运营筑牢基础、保驾护航。



◇ 开展全员食安专项培训，筑牢食堂安全操作根基

开展食堂全员食品安全专项培训，实现一、二、三层全体从业人员全覆盖。培训围绕食品安全法律法规、操作规范流程、食材储存加工、餐具清洗消毒、环境卫生管理及应急处置等重点内容进行系统讲解，通过理论学习与实操要点相结合的方式，进一步强化全体员工食品安

全责任意识与风险防范意识，规范后厨加工操作行为，提升从业人员专业素养和食堂整体食品安全管理水平，切实从人员环节筑牢食品安全防线，为持续保障就餐人员饮食安全打下坚实基础



iQOO 10 Pro



24mm f/1.88 1/100s ISO396
2026.03.25 14:54



iQOO 10 Pro



24mm f/1.88 1/100s ISO699
2026.03.25 14:28

◇ 开节日暖心服务落地，提升师生就餐幸福感

紧扣元宵佳节传统节日节点，精心策划并于 3 月 3 日开展免费赠送元宵主题活动，将节日文化与餐饮服务深度融合。活动面向全体师生温情开展，在平稳有序保障日常餐饮供应的基础上，以暖心服务传递节日祝福，让师生在校园中感受到浓厚的节日氛围与家一般的温暖。此次活动既弘扬了中华优秀传统文化，又进一步拉近了食堂与师生之间的距离，有效提升师生就餐体验，显著增强师生对校园餐饮服务的满意度与认同感。



【三、安全通报】

● 日常巡检问题

1. 食材处理类：鸡蛋未清洗干净。
2. 人员操作类：工作人员口罩佩戴不规范。
3. 留样管理类：部分留样克重不足、留样登记本未按规格填写。
4. 消防设施类：部分防火门、消防栓、灭火器等消防设施完好性或有效性不达标（需限期整改）。

● 整改措施落实

1. 当场提醒相关工作人员立即对未清洗鸡蛋进行彻底清洗，去除表面污渍及杂质。强调食材处理前清洗流程要求，明确责任分工。后续巡检重点关注食材清洗环节，避免同类问题重复出现。
2. 现场纠正工作人员口罩佩戴方式，要求全程规范佩戴（覆盖口鼻、不随意摘下，发现口罩头套为正确佩戴立刻罚款 50 元处理）。
3. 再次强调从业人员个人防护要求，纳入日常操作考核；巡检时加大对人员防护的检查频次，及时提醒纠正。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. 立即督促相关负责人补充留样至标准克重，规范填写留样登记本（明确留样时间、品类、责任人等信息）；组织留样管理人员重新学习留样管理规范，明确留样标准及登记要求；后续专项巡检重点核查留样环节，确保规范落实。

5. 当场下达整改单，明确整改责任人、整改要求及限期完成时间；安排专人跟踪整改进度，对整改过程进行监督；整改完成后组织复核，确保消防设施全部达标；定期开展消防设施巡检，建立设施维护台账。

一勺一筷藏责任，一餐一饮守安全

