2016年述职报告

刘安平 餐饮服务中心主任

2016年是我在餐饮中心岗位上工作的第一年，在集团党政班子的正确领导下，我始终围绕学校中心工作，以搞好服务提供保障为目标，把好饮食安全关、消防安全关，稳定价格，坚持不懈完成了以下工作：

**一、统一采购，完善采购工作细节**

1、加强统一采购力度。重点对原材料市场进行调研，采取横向比价格、纵向比质量等各种方法，确保原材料质优价廉。

2、建立供货商档案，深入到供货商生产经营场所进行考察，逐步淘汰小作坊式的供货商，引进资质齐全，信誉良好的供货商，与供货商签订准入供货协议，从源头上保证饮食安全。

3、在东校区设立主副食库房，建立台帐，完善出入库制度，保证原材料统一采购，统一把关，先入库再出库，经过质检后再进入餐厅。

**二、保证饭菜质量，稳定食品价格**

1、餐厅饭菜价格和经营品种进行登记备案，要求增加新的菜品必需先报餐饮服务中心，批准后方可售卖。

2、建立严格的巡查制度，保证每次检查有记录，安全员和餐厅

监管定期到各餐厅，对饭菜质量和饭菜价格进行比对。

**三、加强消防安全，严查安全漏洞**

1、重新捋顺食堂内的电线，严禁私拉乱接电线，保证用电安全。

2、增补各餐厅内缺失的消防器材，粘贴消防标识。

3、确保消防通道畅通无阻，严禁私人占用。

4、各餐厅均设立消防小分队，发现火情及时处理。

5、规范后厨管理，清理住人现象，夜间实现电子巡更。

6、对餐厅内的大功率电器进行登记，严禁私自增加大功率电器，保证用电安全。

7、东、西校区更换水、电表，每月对餐厅的水电使用情况进行统计，进一步规范餐厅的用水、用电量，杜绝浪费。

8、建立微信平台，各餐厅、经营档口负责人加入群，每天下班汇报当日发现的安全隐患，以及水、电、气切断情况。

**四、做好各项维修保障工作，保证各餐厅正常用餐**

1、新建职工车棚，为职工存放车辆提供了方便。

2、三食堂、教工维修防水，解决食堂屋顶渗漏问题。

3、维修、年检西区大食堂电梯，保证特种设备使用安全。

4、西校区部分下水管道更换铸铁材质，改善下水管道常年堵塞现象。

**五、学生参与管理，增加工作透明度**

1、加强学生值班经理的管理，定期召开会议，将学生反映的问题及时反馈给各餐厅，发挥学生民主管理的作用。

2、支持学生开展美食文化节活动，丰富学生业余文化生活。

**六、其他工作**

1、规范各项规章制度，完善各餐厅工作人员岗位职责，划分责任区域，使各岗位员工各司其职，食堂各项工作有序进行。

2、建立餐厅员工信息档案，进一步保证用工安全。

3、做好风味餐厅、西三楼、心怡餐厅和清真餐厅改造准备工作。

**七、明年工作打算：**

 1、对全校食堂各档口用电设备进行统一管理，留下除冰箱、冰柜、加热台等必用设备以外，取消大部分用电设备，改用管道气。

2、充分利用餐饮微信平台，加强与各餐厅经理、档口承租方之间的沟通，及时掌握第一手资料，对存在问题及时通报，反应的问题及时解决。

3、对全校食堂用电设备加装类似于宾馆的插卡用电系统，人走拨卡断电，要求食堂更夫每次巡更必须检查各档口电卡是否取走，灶台用气是否关闭，并做好巡查记录。

 4、西校区食堂燃气系统加装报警装置。

5、完善自管食堂的内部管理机制，建立建全绩效考核制度，提高职工的工作积极性。

6、规范餐厅管理，对餐厅各类制度规定、职责、登记栏、宣传标语、餐厅文化标牌、售饭窗口牌匾进行统一规划。

7、各餐厅开通微信公众平台，实现网上支付，建立与学生之间的沟通渠道，及时掌握和处理学生反应的问题。

8、加强餐厅文化建设，光纤引入餐厅，wifi全覆盖，与学生团队联系开通广播站，通过餐厅媒体宣传学校正面新闻，为学生生日点歌，学生会新闻播放提供平台。