各位老师大家好，下面就我分管的日常物品采购，食堂餐饮，学校卫生工作向大家做简单汇报。  
  1.长程设计，靠前服务  
 兵马未动，粮草先行，应该是后勤服务的特殊之处，一学年来我们的服务工作始终与学校中心工作的相伴相随。2020年突如其来的新冠疫情让我们手忙脚乱的抢着积累各种物资，一只眼睛还盯着产品的质量，只怕一个疏忽，影响防疫工作的正常开展，校园环境卫生方案，几次修改，最难做到的是我们把所有学生卫生包干区的工作，用几批后勤员工代替了，学生用餐，为避免人员交叉和集聚，在开学前的最后一刻也变成了全部送餐进班，从来未涉及的模式，心理一点底都没有，还好，学生分批次开学，给我们从工具，餐具，人员，路线，时间节点等各方面进行时多次的实践操作、论证和完善的时间。伴随着这个过程，到了4月28日所有学生全部入学后，紧绷的神经才慢慢的回归正常节奏，这学期我做到每天早晨六点半到校，随时关注食品安全、人员测温。  
  2.责任人与合作者，协作共进  
 后勤工作的开展，离不开全校师生的合作，经常看现场，就会不断有收获，我每天利用早晨和中午的时间，查看校园，对用餐和环境卫生中发现的问题，以及老师所反映的问题，及时调查与整改，和大家一起营造整洁宜人的学习工作环境，打造文明有序的用餐氛围，非常感谢各级部门，正副班主任，各科老师，后勤员工尽心尽责的合作与支持。  
  3.食品安全，健康餐饮  
 民以食为天，食以安为先，食品安全涉及全体师生的身体健康，也影响着学校的正常教育教学秩序。工作中我严把食品采购关，验收关，储存关，加工关、消毒关、个人卫生关、环境卫生关、进入厨房关等八大关口，在江苏省阳光食堂平台系统和常州市明厨亮灶监控体系的监督下，常州市教育局有关师生同餐同价同质用餐要求的影响下，不断构建健康生活方式的餐饮理念，精心制定菜谱，控制油炸食品，增加蔬菜，控制垃圾食品，长期与质量监管体系严格的麦德龙公司签订采购协议，保证原材料的质量，增强保险度，食堂实行楼层责任制，做到着装整齐，分工合作，规范操作，有序服务，在历次的抽样，抽检中，合格率达100%，多次在检查和参观中受到上级和主管部门的好评，食品安全等级被评为A级，一学年以来我想大家对我们工作的还有更多的期待，正是我在今后工作中不断努力和改进的方向。