食堂管理举措

尊敬的各位家长、万校，各位大委员小委员：

为了科学合理管理学校内部食堂，规范食堂管理行为。不断提高食堂为师生服务的质量和水平，确保膳食优质、卫生、安全。特召开本学期的膳食委员会会议。本次会议有以下几个议程：

1、2、3、4、

1. 菜品

我们的净菜、大米、作料供应商都是根据上级要求，进行招标，都是符合供应资质的。大米供应商是常金米业、调味品是瑞和泰、净菜公司也是多家单位的供应商。每天早晨验菜，两校区每天都有学校行政领导、食品安全管理员、厨师联合对每天送过来的菜进行验收，数量、质量都会严格进行把控。不符合要求当场退货或者换货。（PPT）

1. 菜价

关于菜的价格。除了阳光平台的控价机制以外，我们每天还会人为进行控制各种菜品的价格，本学期我们分别找了两家净菜公司进行面对面交流菜价的问题。两家公司都有不同程度的调价。（PPT）现在，每天的菜价都会进行监控，如果偏高我们会当场联系要求降价。目前为止，黄瓜、包菜、虾、肉、鸡排、鸡腿、千丝万缕虾等都被要求降价。（PPT）4.10到今天，他们主动降价和我们压价粗略估计已经2万元不止。这个工作我们长期坚持下去。

1. 管理

本学期我们在本部食堂试推行“五常”管理。我们会对食堂工作进行日巡视（包括着装穿戴规范、加工操作的规范、做菜的时间、打菜的均匀程度、甚至饭盒摆放都有要求）、月检查（主要是食堂的全面卫生、各种台账资料、食品的储存、安全问题等），每次查到的问题及时跟进整改情况。食堂餐具是每天严格按照程序消毒储存，食堂环境是每周全面清洁消毒。我们还把食堂分为15个分区，每个分区都有相应的责任人、监督人。食堂的每一个菜品，我们都能做到全流程追踪，菜是谁洗的、谁做的、谁打的都有记录。一旦出现卫生问题，整条流水线上的员工都会在考核时被扣分。不仅如此，我也会把问题及时反馈给净菜供应商。同时我们每学期都会对食堂员工进行培训，一学期至少两次，其中一次会请食品安全部门的专家来培训。

1. 食堂满意度

本学期经过前期调查一共有效问卷2940份，满意率为95.61%，其中学生最喜欢的菜品是红烧鸡腿、大排、糖醋排骨、小猪包等。其中炒饭的满意率是最高的。而对花菜肉丝、生瓜肉丝这样菜学生普遍不喜欢。

一个学校师生员工五千多人吃饭，想要做到人人满意确实不易，但是只要我们及时发现问题，我相信就一定能越做越好。下面请家长代表、学生代表谈一谈对食堂饭菜的感受。