食堂管理举措

1. 我们的净菜、大米、作料供应商都是根据上级要求，进行公开招标，大米供应商是常金公司；调味品是瑞和泰；净菜也是多家单位的供货商。我们对这些供应商除了有合同的要求，还会不定期进行现场参观、抽查，看场所环境卫生、操作过程、经营许可证、健康证等。每天送来的净菜都要经过多人验收签字，不合格的当场会退换货。（PPT）
2. 关于菜的价格。我们会严格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。另外，每天的菜价如果偏高我们会当场联系要求降价。（PPT）
3. 本学期我们试推行“五常”管理，常分类、常整理、常清洁、常检查、常自律。把食堂分为15个分区，每个分区都有相应的责任人、监督人。我们会对食堂工作进行日巡视、月检查，每次查到的问题及时跟进整改情况。食堂人员每月要进行月考核，逐条考核，奖惩分明。同时我们每月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。
4. 关于阳光食堂平台。它的作用是监督学校，打造阳光餐饮。前期：我们要把供应商配置，各种制度，所有工作人员证件信息录入，岗位配置，家委会人员信息全部输入进去。每周：大米，调料入库，菜谱管理。每月：库存盘点，培训记录。每天：每日食品配置，各种菜量一键入库，调料出库，留样，陪餐，晨检记录，各种餐具消毒记录，废弃物处理，预警处理。每天各种菜价，调味品的价格，在整个系统中，会出现全市均价多少，只要超出，就会预警。预警级别分“超高”“过高”。这时，就要重新提供上传当天菜单各种数据（要双方签字的才作数），请示区领导，处理预警。同时告之供应商实际情况，协商调整菜价。以后每一个家长可能都会又具体的登入账号，随时可以登入了解。
5. 我们还经常举办员工技能比赛，比赛内容涉及方方面面，穿戴、操作、速度、美观、数量均衡等等方面，并评奖予以物质奖励。这样可以大大促进员工们的基本素质和能力。

5、两校区每天都会有行政领导进行陪餐，为的就是及时发现问题，饭菜的温度、口味等，然后反馈过来我们及时调整。

6、每学期末，会让全体师生对食堂进行满意度调查。上学期，学生对食堂的满意度超过了95%。这些举措，都是为了确保食品安全，提高师生在校生活质量。