述职报告

后勤管理处饮食服务中心主任 于合刚

（2020年12月）

2020年初，中国遭遇了新型冠状病毒感染肺炎疫情，后勤保障是打赢当前这场疫情阻击战的基础，餐饮保障更是后勤保障中的重要一环，面对严峻的疫情防控形势，作为饮食服务中心负责人，本年度我带领中心全体员工在校党委、校行政、后勤管理处的正确领导和大力支持下，深入学习上级部门关于做好新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作指示精神，按照学校关于防控工作的部署要求，充分发挥党支部堡垒作用和共产党员先锋模范作用，团结全作、全力以赴做好餐饮保障工作。为了总结经验并找出不足，现将2020年工作总结如下：

一、体系建设与机制建立

饮食服务中心在学校成立疫情处置工作领导小组及工作机构的基础上，在饮食服务中心内部设立了疫情防控应急处置小组，认真开展专题研究疫情防控，严密部署防控措施，全面负责饮食服务中心疫情防控工作的组织领导、协调实施、督查督办。制定了“饮食服务中心疫情防控工作操作规程”、“饮食服务中心防控新型冠状病毒肺炎应急预案”。具体措施包括开学前准备工作、开学时的准备工作、开学后的防疫工作、特殊情况处置工作、实施过程中责任与追究等方案。

二、做好全员培训、应急处置演练及健康管理工作

学校开学以前，主要做好疫情防控宣传培训工作，对未到岗的工作人员，跟踪掌握人员防疫动态。要求各餐厅利用现有网络平台，建立QQ群、微信群以及电话通讯联系，组织员工学习防疫知识，传达省市、学校、后勤管理处、中心关于疫情防控等方面的要求，确保每个员工深入领会贯彻执行上级、学校等有关防疫工作指示精神，熟练掌握餐厅疫情防控措施，员工在假期期间加强自身防护，自觉学习餐厅规范化管理的相关规定，确保健康按时上岗。

开学后在岗员工严格执行中心规章制度，实行岗前培训，重点学习上级教育行政部门有关通知和精神。在岗人员全部持有健康证上岗，坚持做好在岗人员上班晨检制度，严格按照规定做好个人防护，佩戴口罩，保持手部清洁，对卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员禁止上岗。

 中心多次组织在岗人员进行应急处置演练，并积极参加学校的应急处置演练。

三、做好餐厅清洁消毒工作

严格按照制度执行，加强食堂公共区域及设备的清洁消毒，保障饮食安全。保持食品加工区和就餐场所环境整洁卫生和空气流通，每餐后用标准配比消毒液对仓库、设备设施、操作间、用餐场所、地面、墙面、桌椅等进行消毒，加强食堂餐具消毒。

四、做好食品安全管理工作

1.食堂进货渠道管理：食品原材料全部从正规供货商手中购入，严格索证索票并登记造册；不能提供营业执照、食品生产许可证、检验报告单等各类证件的单位供应的食品严禁采购，生肉、禽类索取检疫合格证。不进口冷链食品原料，接触冷链食品人员全部14天一次定期核酸检测。

2.严格按照规章制度贮存原料，温度、湿度符合安全要求，离墙离地存放，没有“三无”、过期、变质食品。

3.严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行加工制作食品做到烧熟煮透、生熟分开、荤素分开，食品中心温度达75℃以上。专用食品留样设备并正常运转，专人管理，并做好留样记录。

4.严格就餐管理，餐厅有明显的一米线、隔离设施，安排错时错峰、单桌同向就餐等措施。

五、弘扬传统文化，全心全意为师生服务

1.端午节给在校学生免费发放粽子和鸡蛋。

2.新生军训期间免费为军训新生发放面包补充体能；

3.中秋佳节自购原料制作月饼，为师生们免费发放月饼。

六、做好“勤俭节约反对食品浪费”光盘行动

为了贯彻落实学习习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神和教育部、省教育厅等上级部门的要求，2020年11月开展“光盘行动月”活动，让师生深刻理解“厉行节约，反对食品浪费”是弘扬中华传统，积极参与到“光盘行动”当中。

七、饮食服务中心获得表彰

1.获得“全国高校餐饮系统疫情防控工作先进集体”荣誉。

2.获得“山东省高校后勤系统新冠肺炎疫情防控工作先进集体”荣誉。

3.获得“济南营养学会2020年度先进工作单位”荣誉。

4.获得“2020年度营养健康配餐示范单位”荣誉。

八、存在的不足：

1.管理水平、服务质量等方面与学校的要求，师生期望还有差距，有待进一步提高改进，培训工作需要进一步细化。

2.由于饮食服务中心员工较多且人员流动性大、成员复杂、年龄普遍偏大，致使管理难度大、用工风险大，人员招聘出现较大的困难，人力成本增加。

一年来取得的成绩，离不开校党委、校行政及后勤管理处的正确领导和支持，离不开各兄弟部门的关心和帮助，也离不开全体师生员工的共同努力，在此，我向大家表示衷心的感谢！目前，我们的工作离广大师生员工的要求还有一段距离，还有许多需要改进的地方。今后，我们将继续不断开拓创新，与时俱进，为学校的发展做出更大的贡献。