**饮食服务中心2017年工作总结**

**一、工作开展情况**

**（一）经营**

1.产值：1.15亿元（最终以集团财务数据为准）。

2.品种：中心层面审核备案62个

3.档口：更新淘汰8家，新增4家，占档口总数的15.3%。尝试引进了恩施特色菜品、淮扬菜系等，大牌肯德基。

4.原材料成本：成本占比52.28%，同比去年下降2.56，做到了节约。

**（二）服务**

**1.硬件条件的改善**

荟园新投入使用200套餐桌椅19.8万元、博园大厅新安装了空调22.1万元、竹苑、桃园新换了抽排烟系统98万元、升级改造炉灶44台28万元，食堂管理人员办公室空调也安装到位。对西苑26间职工宿舍电路进行了升级改造。

**2.服务师生**

注重服务中的沟通交流。充分利用啄木鸟团队、“食话实说”面对面、伙委帮厨、后勤APP、发放调查问卷等各种平台。全年共收集啄木鸟学生团队反馈意见1058条，解决985条，整改满意度达93%；组织开展“伙委帮厨”活动，累计接待105批次，共3550名学生走进食堂，占学校2017年本科新生总人数的75.5%；面向师生累计发放调查问卷3000份，调查问卷满意率达95%以上。后勤APP意见回复。

3.破除严寒酷暑的阻碍，顺利完成了全校师生的用餐保障工作，包括积极为学校多项活动提供盒饭、自助餐等服务。。

**（三）内部管理**

**1.制度建设**

公开透明：档口、大伙调点、每月数据公开。

按制度办事：奖惩严格执行。

**2.规范管理**

六T管理：以北京教育部餐厅为标准，所有食堂基本达到了标准化、部分食堂达到了无水食堂。

内部尝试成立了由13个食堂管理人员和监控部组成了六Ｔ检查考核小组，每月检查考评两次。

摸清家底：档口档案完善、固定资产大清查

**3.安全管理**

食品安全：

接待国家、省、区市大型食品安全检查近20次。

迎接华测第三方评估抽检6次。

累计抽检各式调料包，汤料等15批次，全部合格。

完成对“8个食堂的食品经营许可证”换证工作。

选派12名食堂管理人员参加“食品安全管理员”网络培训

大宗物资进行了招标：新引进8家信誉高、原材料品质优良的供应商。

生产安全：

车辆管理：责任到人

对中心78个档口《安全责任书》

宿舍：下发《职工宿舍管理手册》449本，明确宿舍安全范围

消防安全：组织消防培训5场，累计培训1550人次。更换灭火器168个。

**4.氛围的营造**

倡导家和文化：经理班子带头和谐相处、相互尊重、遇事商量、诚心相待，尊重员工，多下一线。

文体活动：开展了拔河比赛、跳绳比赛

人员培训：组织6批次45人到北京餐厅学习。

典型树立：开展了十佳档口、优秀服务员、最受学生欢迎的食堂评选。

人文关怀：主动联系我校齐民学社“爱心家教”项目组，来自全校150余名大学生志愿者为集团42名一线职工子女提供义务家教服务。

组织职工生日慰问活动10次。

职工因病住院慰问15次。

**（四）党建工作**

1.设立党员集体示范岗5个，个人示范岗4个，人被评为学校、集团优秀共产党员。

2.坚持两周学习一次，周二下午2：00支部主题党日、集中组织十九大精神等学习研讨共18次。参观学习红色教育基地2次。开展党员民主评议活动1次。开展支部组织生活会1次。

**（五）对外交流**

全年累计接待省内外高校、企业20余家。另接待了湖北省全省中小学校长300余人现场参观考察。

**（六）配合上级主管部门完成其他工作**

1.作为湖北省伙专部主任单位，组织了2017年湖北省高校伙食管理研讨会，参会代表207人，并将会员单位发展至80余家，创历史新高，借助此平台有力地宣传了我校饮食工作。

2.配合省教育厅、食药监局组织全省60所高校食堂安全大检查，中心被抽检的两所食堂在60所高校食堂中成绩名列前茅。