

机关食堂演讲稿 政府机关食堂承包合同(优秀6篇)

演讲作为人类一种社会实践活动，它必须具备以下几个条件：演讲者、听众、沟通二者的媒介以及时间、环境。那么我们写演讲稿要注意的内容有什么呢？以下是我帮大家整理的演讲稿模板范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

机关食堂演讲稿篇一

食堂承包合同是在食堂承包的过程中，明确承包双方权利与义务的合同文本，一式两份，分别交由承包双方持有。下面是小编整理的几篇政府机关食堂承包合同范本，供大家阅读参考。

订立合同双方：

发包方(以下简称甲方)：绥棱县机关事务管理服务中心

法定代表人：***

住所：绥棱县党政机关办公中心

承包方(以下简称乙方)：***

工作单位：绥棱县机关事务管理服务中心

甲方将食堂承包给乙方经营管理，为明确双方的权利义务，经过协商订立如下合同条款，需签约双方依法共同遵守。

第一条 承包物

餐厅(西厢房二楼)面积798.8平方米，餐具、用具(详见餐具、

用具清单)由甲、乙双方购买(乙方购买的物品要例清单做为本合同的附件)。

第二条 承包费、承包期限及结算方式

承包费每年16,000.00元,承包期限六年(自xx年5月7日起至2012年5月20日止),承包期内承包费96,000.00元,此款由甲乙双方用来购买餐具、用具等设备,此款购买物品产权归甲方所有,此款之外购买物品,由乙方自定,产权归乙方所有。

第三条 甲方必须安排党政机关办公中心楼内的各部门在每月25日前将干部每月每日(工作日22天)补贴的.1元钱准时存入饭卡,经费确实有困难的部门不能按时存补贴款的,年末县财政在各部门的经费中按现有人数足额扣缴。

机关工作人员工作用餐全部为自助餐,每人每餐4元,标准由乙方自定(其中主食不少于3样,副食不少于6样),乙方取得自助餐的利润不准超过15%。

如有特殊要求,可单独点菜,乙方负责制作,价格随行就市。

第四条 机关工作人员用餐时间,原则上早6:30—7:30,午餐11:30—12:30,晚餐17:30—18:30,甲方可根据工作需要,向乙方提出变更就餐时间。

第五条 甲、乙双方权利和义务

1、甲方的权利和义务

(1)甲方负责支付取暖费、水费。

(2)甲方负责维修供热、供水、供电、排水等公用设施。

(3) 乙方不承担上级部门指派的费用，如需要承担，由甲方承担。

(4) 甲方收取乙方的电费，按电表计量，收费标准按办公楼用电的价格标准收取。

(5) 承包人身份不变，工资福利待遇不变。

(6) 甲方有权检查、监督乙方的经营管理，特别是卫生、安全、环境建设。

(7) 如有关部门要求办理证照，由甲方负责。

2、乙方的权利和义务

(1) 乙方承包机关食堂独立经营，自负盈亏。

(2) 乙方承包的食堂以服务机关为目的，周一至周五原则上不许对外营业，周六、周日也要禁止婚、丧、嫁、娶、上学、过生日、战友聚会等大型招待活动。

要做到环境优雅、食品卫生、价格合理，质量精，秩序好，确保机关安静、安全。

(3) 自觉服从甲方的管理，并接受业务主管部门的监督和指导。

(4) 保证就餐时间，让加班的干部随时用餐。

(5) 合同期内，食堂消防、安全、卫生、环境建设由乙方负责。

如因乙方责任发生火灾、食物中毒、环境污染、安全等事故，所有损失由乙方承担，并依照相关法律追究责任。

(7) 乙方承包的食堂不准改变用途，不准转包。

(8)乙方保证机关食堂在xx年 5月20日正式投入使用。

第六条 违约责任

本合同签订后任何一方不准单方终止合同，如甲方违约，首先应退还承包费，赔偿给乙方造成的实际损失。

如乙方违约，甲方收取的承包费不予退还。

第七条 合同期满乙方应按本合同的规定将承包的物品完好无损的交付给甲方，如有损坏由乙方负责修复，不能修复的按折旧价赔偿。

第八条 其它条款

本合同一式二份，签约双方各执一份，本合同经甲、乙双方签字盖章之日起生效。

甲方：

法定代表人：

乙方：

xx年五月七日

立合同双方(以下简称)

乙方：_____

____月____日至____年____月____日止。

二、全年承包金为_____元整，于合同签订时一次交清。

承包期间乙方需向甲方交卫生保证金5000元;财产保证金5000元。

承包期满未出现食物中毒、财产损失、保证金全额退回给乙方。

出现上述问题，视情节在保证金内扣除。

并由乙方承担全部损失。

三、甲方要求乙方法定代表人到甲方食堂具体负责管理，乙方对此表示同意。

四、乙方在承包期间，必须确保校园整洁，遵章守法，维护学校名誉。

服从创建、治安等部门和学校的管理，做好“门前三包”及食堂周边的环境卫生工作，出现问题，造成严重后果，后果由乙方自负，且甲方有权单方面终止合同。

五、乙方承包期间，应多动脑筋，改善服务态度，提高服务质量。

如出现服务态度差，不能保证正常的伙食供应，师生意见大，反映强烈，甲方有权采取应急措施，并单方面终止合同，且不退还承包金。

六、乙方为学校食堂卫生、防火、治安第一责任人，须服从甲方保卫、后勤、门卫及上级有关部门的监督。

乙方必须自行做好安全防盗、防火工作，如发生失窃、火灾事故而造成的一切损失由乙方自负。

乙方聘用外来食堂工作人员，必须服从学校按有关管理规定进行统一管理。

七、合同期满甲方组织重新招标，乙方若需继续承包，可在规定时间内向甲方提出书面申请，同等条件下，优先参加投标，若未中标，乙方必须在合同期满前5天无条件移交房屋及有关设备。

如强行占房，甲方有权按原承包价双倍收取占用金，并且依法强制搬出。

八、甲方提供水、电源，费用由乙方按实际使用量与甲方总务处结算，超过三个月不结算费用，视为乙方违约。

为确保用电安全，乙方不得私自乱接电器，超负荷用电。

九、乙方经营中必须严格执行食品卫生法的各项条款，并接受学校总务处、校医室的卫生检查监督，所有从业人员必须持有健康证方可上岗服务。

十、乙方一切债务与甲方无关。

十一、乙方必须自觉遵守投标承诺，服从甲方统一领导，遵守国家有关法规，遵守校规校纪，不得以任何理由向室外延伸服务；不得在校园内对外服务。

十二、承包期内，乙方不得擅自改变房屋结构和设备位置，如乙方确因经营需要，需征得甲方同意。

承包期满，甲方将组织人员对房屋设备进行验收检查，如果损坏，必须修复或予以赔偿。

十三、乙方中途未经甲方同意，不得擅自转包或改变服务性质。

若擅自变更经营者或改变服务性质，则视为乙方违约，甲方有权终止合同，且不承担因终止合同而造成的经济损失。

十四、承包人因故需终止合同，须提前20日向乙方提出书面申请，甲方同意后5日内必须撤离。

十五、本合同系甲、乙双方自愿签订，如一方违约，应支付另一方违约金壹万元整。

十六、本次招标的公告、招标须知和中标方投标书为本合同的附件与本合同具体同等效力。

十七、如遇不可抗拒的原因而导致房屋毁损，致使合同无法履行，本合同自行终止，双方不承担责任。

十八、本合同未尽事宜，一律按中华人民共和国经济合同法的有关规定，经合同双方共同协商，作出补充规定，补充规定与本合同具有同等效力。

十九、本合同双方签字，见证后生效。

二十、本合同一式叁份，甲乙双方各执一份，见证单位执一份。

甲方(盖章):乙方(签字):_____

法定代表人:_____

签定日期:_____

机关食堂演讲稿篇二

为贯彻落实关于“厉行节约、制止餐饮浪费”的重要指示精

神，乡党委政府及时制定相关工作方案，严格履行本单位制止餐饮浪费行为的主体责任。班子成员带头坚持厉行节约原则，办公室、纪委加强监督，严格管理公务接待，规范公务接待行为，公务接待活动一律按规定标准在机关食堂用餐。要求各部门加强沟通协调，互相监督，确保该指示得以落实，取得实实在在的效果。

乡党委政府专门召开了学习关于“厉行节约、制止餐饮浪费”的重要指示精神会议，要求政府上下统一思想认识，充分认识到“厉行节约、制止餐饮浪费”的重要性。采取有效措施，积极开展厉行节约活动，充分利用宣传栏、led显示屏、公众号、微信群、客户端等有效载体

机关食堂演讲稿篇三

一、食堂员工受总务处的直接领导，在炊事班长的分工下进行工作，要坚决服从管理，服从分工（包括临时性任务）。

二、食堂全体员工必须树立主人翁精神，全心全意地为师生员工服务，改善服务态度，提高服务质量，积极主动设计食品、菜品和调味，增加花色品种，努力提高食堂饭菜质量。

三、食堂全体员工必须遵守学校及食堂的一切规章制度，任何员工不得以任何理由收取现金，积极参加各项政治学习和活动，按时上下班，不迟到、不早退、不脱岗不串岗，开饭前10分钟，全体人员必须到位做好一切准备工作。特殊情况请假一天以上时必须由学校主管领导批准且扣工资40元/天。无故旷工者扣工资60元/天。请假不超一天是由炊事班长处理。

四、食堂工作人员必须领取健康证，坚决执行“食品卫生法”和食品卫生“五四制”，搞好食品饮水卫生，杜绝食物中毒，做好个人卫生，上班必须穿工作服，卫生区分工包干负责，每天三小做，每周一大做，每月彻底做，操作间、熟

食间控制外人进出。

五、爱护公共财物，全体工作人员对食堂的一切设备设施要做好保管和保养工作，操作时必须按规定规范进行，防止人为造成损失，任何人不得在工作时间喝酒，饮酒不得过量，确保安全生产。不得随意乱扔、乱摔、乱抛餐具、食物等公物。

六、食堂用具要按规定地点存放，放置整齐美观，食堂炊餐用具一律不外借（特殊情况，需经主管领导批准），如有丢失炊事班全体人员负责赔偿。

七、食堂员工要注意自身安全，不准穿拖鞋、背心、短裤。经常检修所用的电器设备，发现问题及时报修，安全操作，严防热油锅、热汤锅、开水锅烫伤，以及电器击伤。下班后，关掉一切水、电源，处理好大伙、锅炉、煤炉等火源，以防漏火、漏电、漏水。

八、食堂员工不得将自己的亲属、朋友、闲杂人员擅自留客在食堂就餐，全体人员必须廉洁自律，做到不将公物、食品带出校外，不送人情饭菜，出售饭菜一律在窗口，不得欠帐，操作间内不得出售（特殊情况经同意后例外），食堂一律不对外加工食品，不出售半成品荤蔬菜，食堂工作人员拎包之类的东西不得带进食堂。

十、坚持全局观念，分工不分家，食堂工作是一个整体，必须加强协作，人与人之间要协调统一，共同完成食堂的一切工作任务，同志之间搞好团结，不得闹情绪、拉帮结派，在背后说人坏话，有意见当面提出，不无理争吵，不制造事端。办文明食堂。

学校每学期对全体员工进行一次全面考核，对不能胜任本职工作、搞不团结、不服从管理等严重违反学校规章制度者，下学期予以解聘。

新店二中

本制度适用于本公司食堂的管理，包括管理职能、管理原则、管理制度和管理内容。

一、 管理职能

1. 负责统管就餐的全面工作，其基本职能是：

1.1 严格把好进入食堂的各种原料质量、安全关口，执行《食品卫生法》等相关法规，确保日常用餐的食品安全卫生，使员工能够吃到可口、经济、实惠的饭菜。

二、 管理原则

1. 食堂是非营利性质运作的，主要宗旨是为本公司就餐的员工提供服务。

2. 每餐伙食提供六菜一汤套餐形式，凡在食堂就餐的员工，一律使用本公司有效饭卡、餐券就餐。

三、 管理制度

1. 食堂安全卫生制度

1.1 环境卫生划区分工，责任到人，每天按保洁区进行卫生清扫，保持内外环境整洁。

1.2 做好防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂措施，并与有毒、有害物品保持规定的距离。

1.3 设备布局合理，存放整齐有条理，容器、用具、工具、台面、机械设备保持清洁。

1.4 做到室内无积生，无蜘蛛网，地面无积水、不滑、无油积，

保持干燥清洁，墙壁、房顶无油污，无霉斑，无滴水。

1.5垃圾和废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。垃圾要袋装化，每天清除。

1

1.6每天对餐具进行卫生消毒。

1.7不定期对食堂进行卫生检查和卫生评比。

1.8经常检查调味品和仓库物品是否超过保质期。

1.9每天饭前饭后打扫卫生，逢周五大清洗食堂饭厅台椅、玻璃窗、地面、雪柜表面、货架、油烟罩、门等有污地方。

2.0下水道隔渣罩不能打开，以免堵塞。

2仓库卫生管理制度

2.1必须落实进货验收制度，把好原料入货关，坚持索证制度，所有入库原料必须有生产厂家的“营业执照”和“卫生许可证”。

2.2物品存放要离地离墙，采取必要的通风、防潮措施，避免阳光直接照射物品而使其变质。

2.3建立入库、出库物品登记制度。存放的所有物品要有明确标记，入库物品的名称、数量、产地、进仓日期、保质期均须有完整记录。库存物品要按入库时间先后分类上架存放，并做到先进先出，避免长时间储存而生虫、发霉。食品与非食品不能混放。

2.4建立库存物品定期检查制度，防止物品过期变质。对库存

超过保存期限的物品或出现腐败变质、生虫、霉变的食品要及时处理。严禁使用过期变质食品。

2.5洗洁用品、药品、腐败变质物品、有强烈气味的物品或其他有毒、有害物质不能与食品同库存放。

2.6保持仓库内外环境整洁，进库物品堆放整齐合理。库内通道畅顺。门窗完整坚固，能防虫防鼠。

2.7严禁在仓库内点燃火种。配置必须的消防器具。

2.8定期对仓库进行灭鼠、除虫处理。防止生物媒介造成的污染和损害。

2.9保持库内干燥环境。

2

四、食堂管理内容及要求

1. 食堂厨工守则

1.1必须持健康证上岗，并每年进行体检及换证，身体不合格者，要及时调离工作岗位。

1.2考勤制度：每天工作8小时，上午9:00至午餐工作结束，午餐开餐时间：11:50-12:30，无特殊情况，保证按时开饭，不得提前或推迟开餐。每人每月按国家规定休息，如个人有特殊情况，可提前一天通知食堂主管，经同意后可安排休息，否则，按旷工论处。

1.3注重个人卫生，工作时，不得戴手饰，不得涂指甲油。平时要养成良好习惯，做好“五勤”，即勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发和勤换工作服。上岗前必须穿戴清洁的工作

服、穿水鞋和戴工作帽，并且洗手消毒。分、发食品操作间时须戴发帽，头发必须要全部戴入帽内，并应洗手消毒和戴口罩，工作前后、饭前便后须用肥皂洗手、消毒。不准随地吐痰，不要对食品谈笑和打喷嚏；禁止用手抓食品的行为。

1.4在工作场所内不准吸烟、喝酒，吃零食和用餐，在上班时间内不能洗澡、洗头 and 洗面。

1.5每天做好厨房、副食品仓库等场所的防鼠、防蚊、防蟑工作，随手关闭各餐间门窗，防止蚊蝇叮咬食物和跌入其中，确保食堂周围无垃圾，无污染，无杂物。

1.6注意各项日常安全事项，每天工作完毕，必须检查是否关闭燃气、水、电、火种等易燃物品器材后再关好门窗才能离开工作场所，并且下班后所有人员不得进入厨房。

1.7品行端正，不得以权谋私，不得擅自拿取公司财物食用或留于内部食用。

1.8 注重服务意识，应为就餐员工提供热情礼貌的服务。 3

1.9必须自觉遵守各项卫生制度和管理规定，并且执行卫生操作规程；虚心听取和服从上级领导主管的工作安排与指示，履行自身岗位职责。

2. 食堂主管职责

3.1负责食堂全面工作的安排和检查，处理食堂的日常事务以及配合总务日常工作需要。每天必须监督好食堂组织食堂厨工的个人卫生标准检查，并且认真组织完成各项工作任务。

3.2每日公布当餐菜式，账目日清月结。

3.3每日搞好成本核算，降低伙食成本，提高饭菜质量，虚心

听取各方面意见，力争每月达到不倍不赚的目标。

3.4根据成本核算原则和市场供应情况，及时调换菜式，吸引更多员工就餐。

3.5组织食堂全体厨工不定期学习，教育遵守“食品卫生法”，搞好饮食卫生和环境卫生，严防食物中毒，参加公司各项活动，做好思想工作。

3.6合理安排好食堂工作人员的工作和休息，建立良好的食堂工作秩序。

3.7管好食堂的物资财产，物资出入要有实物帐，经常检查，保养维修，库房要经常清理，仓库要安全、要防止丢失、盗窃、火灾等事故的发生。

3.8积极配合总务工作，月底务必参加盘点。

4就餐人员

4.1 指挥就餐人员必须按时按序排队领餐，并杜绝边喝汤水边排队领餐的行为，体现公司饭堂的健康形象。

4.2 就餐后，剩余饭菜应倒入指定容器，饭桌和凳子按指定地方整齐放好。

4

3. 厨师职责

2.1履行食堂厨工守则外，遵守以下规定：

2.2厨师每天上班第一时间按菜谱所需肉食材料准确过称。

2.3厨师将所需菜谱肉食明确加工（如炒片的肉食、蔬菜必须

按菜谱制作；如鲜鱼必须按价钱来处理分切）。

违反以上条款的，每次罚款10元，可多项累计，当月再犯者加倍处罚，如此类推，公司对于屡教不改者，可以给予违纪辞退。

5

食堂总务岗位职责

一、食堂管理职责

- 1、负责食堂全面工作的安排和检查，处理食堂的'日常事务，组织食堂工作人员认真完成各项工作任务。
- 2、组织食堂全体厨工的政治和业务学习，参加公司各项活动，做好政治思想工作，及时表扬好人好事，批评不良倾向。
- 3、合理安排好劳动力，建立良好的食堂工作秩序。
- 4、教育全体厨工严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》，搞好饮食卫生和环境卫生，严防食物中毒。
- 5、管好食堂的物资财产，物资出入要有实物帐，经常检查，保养维修，库房要经常清理，仓库要安全、要防止丢失、盗窃、火灾等事故的发生。
- 6、搞好成本核算，降低伙食成本，提高饭菜质量，虚心听取各方面意见，更好地为员工服务，盈亏不超过3%。
- 7、督促检查保管员和采购员的工作，月底参加盘点。
- 8、处理好职工的奖金评定，各种福利的分配和劳保用品的发放，做到坚持原则，公平合理。

二、食堂保管职责

- 1、负责食堂的粮食、副食材料（包括蔬菜、肉蛋、熟食成品、饮料等）以及餐具、备品的保管工作。
- 2、经常与采购员、炊事员联系，根据库存情况，提出采购物品的种类和数量，保证伙食的正常需要。
- 3、把好验收关，做到物品的种类、数量与发货票、保管帐相符。
- 4、妥善保管仓库物质，努力减少损耗，严格执行“五四”卫生制，物品存放整齐，冷库无异味，不擅自出售食品，不擅自存放私人食物入冷库，不擅自借出任何餐具，备品等物品。
- 5、做好收、付、存，及时报给会计。每月盘点库存物资一次。
- 6、食堂内餐具出库、收回要有登记，有经手人，发现破损、丢失要及时打报告给管-理-员，查清原因，以便处理。

三、食堂会计（成本核算）职责

1. 负责食堂财务工作，严格执行各项财经政策、规章制度，专款专用，不鉴收鉴支；负责食堂所有食物材料验收工作，必须落实进货验收制度，把好食品及其原料入货点和妥善保管。
- 2、坚持索证制度，所有入库的食品及原料必须有生产厂家的“卫生许可证”和该产品的“检验合格报告书”。
- 3、按要求建立帐簿，如实反映经济情况，准确及时，完整地做好记录，日清月结，做到帐帐相符，负责管理好全部财务凭证，帐簿等档案资料。
- 4、协助管-理-员搞好伙食核算，如有发现不合理的情况，协助查清原因。月末参加盘点。

5、负责回收和发放餐票，并妥善保管。

6、及时向管-理-员汇报财务情况，每月公布食堂伙食盈亏的结算情况。

食堂采购员岗位职责

1、负责提供食堂所有食物材料的补充，必须以保证一切食物材料来源的安全和卫生为采购宗旨，并且保证及时提供充足和无误的食物材料。

2、要摸清市场食品供应情况，经常与保管员和炊事员联系，做到心中有数，一不脱销，二不积压，购物时要看质论价，设法购买价廉物美的食品，不采购使用腐烂、变质或感官性状异常的食品及其原料和无合法来源的米、面、食用油和酱油等调味品，防止食物中毒和浪费。

3、采购时必须应向销售方索取该批产品有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书，并且购买所有物品一定要斤两准足，并交总务验收，履行入库手续，在销售店所订的食物材料一定要亲自过目，保证数量与质量。

4、妥善保管各种账单据、现金、支票、粮票等票证，如有遗失，由个人负责，每月分旬按时清理帐目。

5、不得为任何私人代购食品。

6、一律不准个人收受回扣。

机关食堂演讲稿篇四

食堂是我们x公司全体职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食

堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是食堂的. 保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的同时也不能忘了学习，从我进x公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚□xx年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂的成立本身就是我们x企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有有什么关系，通过学习我发现我的想法的错的，生活在我们这个x大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让职工的精神面貌更加愉快一些”的目标而努力奋斗！

机关食堂演讲稿篇五

为更好地保障机关工作人员中午就餐，节约开支，提高工作效率，特制定本办法。

第一条 食堂工作人员职责

（一）食堂管理员职责：

- 1、负责采购物品的鉴定、验收和监督管理。
- 2、负责建立食堂物品台帐，对物品使用全过程进行动态监督管理。
- 3、负责炊事员的日常工作安排和事务管理。
- 4、在特殊情况下，食堂需要帮助料理厨务时，负责组织机关帮厨人员。
- 5、与炊事员共同拟定每周食谱。

（二）炊事员职责：

- 1、负责日常饮食的采购和加工，与管理员共同拟定每周食谱。
- 2、牢固树立全心全意为职工服务的思想，学习研究营养学，不断改进炊事技术，不断提高服务质量，搞好职工用餐服务。
- 3、做好厨房厨具的维护保养工作，保证正常使用。
- 4、搞好个人卫生、食堂卫生，保持环境整洁。

（一）所有物品均应登记造册并由专人管理。

（二）管理和使用人员对所管理和使用物品要熟知其技术性

能和维护保养方法，以经常保持其性能良好，整洁干净。对所管理物品的非正常损坏要负经济连带责任。

（三）管理人员应对采购人员购进的食品原材料的数量、质量、价格以及安全情况进行检查验收，验收无误后采购人员、食堂管理人员分别在购物发票上签字确认，并作为记账凭证，对检查验收安全合格的食品原材料交炊事人员进行食品加工。

第三条 机关人员就餐管理制度

（一）机关食堂承担工作人员中午就餐。

（二）机关全体工作人员每日上班后9时前先到值班室确认中午是否在食堂就餐，需要在食堂就餐的，在当日就餐人员表格内划签名签到，食堂按签到供餐。在当日就餐人员表格上签到后没有在食堂就餐的，当天就餐费用在工资中照扣。没有在当日就餐人员表格上签到的，食堂原则上不予供餐，要求供餐的，在其工资中扣除当天常规就餐双倍的费用。

（三）就餐人员进入食堂后不得大声喧哗，食堂工作人员按照当日就餐签名表上的名单依次分餐，并做好标记。对未签名要求就餐的做好记录。

（四）在餐厅就餐人员应根据自己用餐量取餐，避免浪费，主副食品不得带出食堂，饭后应将自用餐具和剩饭放在指定位置。

（一）应有纱门、纱窗、纱罩，保持无蝇。

（二）每餐后要及时进行环境擦拭，保持环境整洁。

（三）保持排水畅通，污水应及时倒入污水池，不积存脏水污物。

（四）禁止在食堂饲养家禽家畜，禁止携带有毒化学药剂等进入食堂。

（五）盛生食物和熟食物的容器不得混用；切生食物和切熟食物的刀板不能混用并分别保管。

（六）小炊具用后要及时清洗晾干、放置有序；较大的炊具用后以热水洗净擦干，每周用碱水刷洗一次；机械用具用后热水洗净，擦干保存。

第五条 炊事员个人卫生管理制度

（一）定期接受卫生部门的健康检查。

（二）做到勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

（三）上班时不吸烟，穿工作服、戴工作帽，保持仪表整洁。

（四）禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作；工作前、便后或接触脏物后必须洗手。

（五）不能对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，不能随地吐痰。

第六条 加强机关食堂规范化管理

（一）机关食堂实行账、钱、物分开管理，由办公室分别安排专人负责，各项收支做到日清月结。

（二）成立机关食堂管理小组，加强食堂管理，提出改进饮食服务的意见，监督食堂开支情况。

（三）机关每名工作人员都有对机关食堂管理和服务提出意见和建议的权利和义务，有关意见和建议可随时向每位机关

食堂管理小组成员反映。

（四）机关食堂管理小组成员要注重听取每名干部职工对食堂伙食提出的意见和建议，及时将大家的意见反馈给食堂管理人员，促进伙食改进。

（五）机关食堂管理小组发现食堂管理和服务中存在问题，可随时召开机关食堂管理小组工作会议，及时告知管理人员对存在问题进行整改，以确保机关食堂管理规范，服务良好。

机关食堂演讲稿篇六

各位领导、各位同仁，大家好！

感谢大家百忙之中来我校检查指导，感谢上级领导对我们的信任。

渭南高级中学于20xx年8月建成招生，是我市唯一的一所市教育局直属学校。20xx年经省教育厅评估被命名为陕西省示范高中。学校目前占地面积200亩，建筑面积110000平方米，基础建设和设施设备投资2.5亿元。现有教职工318人，学生4500余人。学校餐厅建筑面积5598平方米，投入资金932万元，设有三个就餐大厅和27个服务窗口，配备了先进的餐厅设施设备，能满足4800名师生同时就餐。

几年来，我们紧密围绕打造一流品牌的学校的发展总目标，坚持‘以人为本，安全第一，民主管理，服务师生’的原则，狠抓餐厅食品安全管理，努力使餐厅管理做到科学化、规范化、制度化、自动化，为教育教学和学校发展发挥出了积极的后勤服务保障作用。

20xx年，我校餐厅被高新区食品药品监督管理局评为“20xx年度食品卫生达标先进单位”，同年9月份被渭南市食品卫生

量化评级认定为b级，12月份在高新区组织的有100多家餐饮单位参加的食品安全知识竞赛中获得第三名;20xx年，我校餐厅被高新区食品药品监督管理局评为“20xx年度食品安全先进单位”，4月份，被渭南市食品卫生量化评级认定为a级。

下面我从六个方面对我校餐厅卫生安全管理情况做以汇报。

一、强化机构建设，狠抓责任落实

安全责任重于泰山，没有安全，何谈教育。一直以来，我们坚持把安全管理特别是餐饮卫生安全管理作为头等大事，列为“一把手”工程来抓，学校专门成立了由党福奎校长亲自挂帅，由主管副校长、总务主任、校办主任参加的学校餐厅卫生安全工作领导小组。领导小组负责制定学校餐厅卫生安全年度工作计划和多项管理制度，并定期不定期召开会议，研究解决餐厅卫生工作中的重大问题。学校总务处还确定了伏波同志担任餐厅安全工作专干，负责学校餐厅安全的具体监督落实工作，收集灶委会和学生监督团意见和建议，对经营者生产经营、饭菜质量、花色品种、饭菜价格及利润率等进行检查、核实和监督。

学校餐厅在内部日常管理工作中也全面建立了全员岗位责任制，由刘智毅负总责、薛新建主管餐厅日常管理工作中、王钥担任食品安全病媒生物防治监管员、刘翠霞担任食品留样监管员、刘红飞担任原料采购监管员，下设27个作业小组，每个小组确定一名同志为组长，零距离负责，监控本小组整个操作过程。

此外，为了发挥好民主监督作用，学校还倡导成立了灶委会和学生监督团，吸收教职工和学生代表参加，对餐厅卫生安全质量价格等工作及时提出意见或建议。

通过这样一级抓一级，层层抓落实，为搞好餐厅卫生安全工作提供了有力的组织保障。

二、建立健全制度，管理有章可循

健全的规章制度，是实施科学管理的基础。我校餐厅管理严格执行《中华人民共和国食品安全法》《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《渭南高级中学餐厅安全制度》《渭南高级中学食品卫生管理制度》《食物中毒与疫情报告应急处理制度》以及《餐厅从业人员管理制度》等各项规章制度二十七项，力争对每个环节的管理都能有章可循，明确了岗位职责和食品加工操作规程，对环境卫生、食品安全和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生安全管理有据可依。

三、加强正面引导，规范人员管理

我们坚持员工上岗前必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规和学校餐厅管理的各项规章制度，提高法律意识和食品卫生安全意识。同时，学校总务处还坚持每周一晚餐后召开餐厅工作人员例会制度，有餐厅安全专干和灶委会总结上周工作，对表现好的操作小组进行表扬、奖励，对出现问题的操作小组提出批评、处罚，并持续组织餐厅从业人员进行有关政策法规学习，做好对他们的思想宣传教育工作。

为了提振餐厅工作人员的士气，我们还鼓励餐厅工作人员参与教职工乒乓球比赛、篮球比赛等群体活动，要求餐厅全体工作人员参加每周一学校的升旗仪式，每天早餐前宣誓、早餐后出操，吸引他们以主人公的态度做好本职工作，提高了餐厅工作团队的凝聚力和活力。目前，餐厅共有各类操作人员132人，人人精神面貌良好，纪律性和责任心普遍增强，身体健康，持健康上岗率达到100%。

四、严格把好‘六关’，强化流程管理

一是进货关。我校餐厅主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印

件、详细家庭住址、联系方式，每天由专职管理人员负责验货，采取看(生产日期、卫生许可证、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等)、闻(有无异味等)方式严把进货关。每次进货由专人验收确定食材新鲜可靠后，作好进货入库登记，并建立购物索证、报告资料，丁伏波同志不定期查看进货三证。

二是储存关。为确保原料储存安全，餐厅专门制作了不锈钢货架，各类原料必须用食品级储物箱密封后保存，并在储物箱上贴有分类标识，方便原料取用。米、面、油三大类原料用量很大，易受潮发霉，餐厅专门制作了20厘米高的不锈钢台架，确保米、面离地、离墙存放，油料整齐堆放。我们还为每个操作小组配备了专用冰箱，要求各操作小组安排专人专管，定期除霜并认真记录资料，确保冷藏效果，原料进柜前必须用食品级保鲜盒盛放，生熟分开、荤素分开进行存放，学校不定期抽查。

三是加工关。我们要求操作人员严格按操作规程加工食物，蔬菜在使用前必须入水浸泡半小时以上去残留农药或菜虫等。如发现食物酸变、腐烂、变质及污染，严禁加工使用，餐厅管理人员每餐加工期间不定期抽查，发现问题均能及时处理并对相关人员予以重罚，杜绝了变质食材的使用。学校严查剩饭剩菜，每天早上餐厅安全专干和餐厅主管都会现场检查剩饭剩菜，发现有剩饭剩菜立即现场处理，进行重罚，要求餐厅从业人员加工食物时禁止重复使用油料。同时，为了防止人为投毒、病菌传播及交叉感染，我们在加工场所入口处安装了警示标志，禁止未穿戴工装及无关人员不得进入加工储藏场所，。

四是留样关。每餐销售前，餐厅留样管理员都会到各操作小组用专用留样杯收集留样食物，按照要求标明生产日期、操作小组、食物名称等信息存放在留样室的冷藏柜存放48小时以上，同时安排各作业小组组长提前就餐，记录食后反映，让试尝成为一道工序。

五是销售关。学校要求餐厅在销售过程中做到调味品专盒专用，不允许有调料混放的情况产生，不允许用有色塑料袋装盛食物。为了保证食物质量重量，我们专门建立了复秤台，如果师生就餐过程中对重量有异议，可以参照销售窗口上方的公示重量进行复秤，确保每位师生都能吃到足量的饭菜。同时，从学生进入我校的第一天起，学校就培养他们用餐完毕自觉将残食碗筷送往收残台良好习惯，还在收残台配有专职卫生保洁人员进行收残处理。

六是保洁关。餐厅的水池专池专用，分别设有洗菜池、浸泡池和拖把池，并有明显标识。为保证师生用餐安全，餐厅配备了大型洗碗机，每餐后碗筷分类送往后堂专设的洗碗间，消毒程序按分类-去残-浸泡-刷洗-冲洗-消毒-分装-保洁8个程序进行，要求保洁人员不得减少任何环节，消毒完的餐具必须用放入碗柜内，并关好柜门，防止污染学校不定期抽查。食物废料处理方面，我们和正规的食物废料收集单位签订了长期食物废料收集合同，每餐后食物废料收集单位都会来学校进行食物废料收集并和餐厅管理人员一起填写记录。

五、建立监督机制，抓好病媒防治

为了加大对餐厅食品卫生监督力度，学校专门成立了监督管理机构，由餐厅安全管理领导小组负责餐厅日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和填写餐厅档案。丁伏波同志及餐厅经理每天都对餐厅工作情况进行检查、量化考核，还在师生中开展民议测评，定期召开学生代表会议，及时征求学生意见及建议，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对餐厅进行检查指导，形成了管理部门、教师、学生对学校餐厅管理的全方位网络化监督，确保餐厅食品安全卫生。

学校在建设之初就设计餐厅25米以内无厕所、垃圾堆放点、污水池等设施，餐厅内排污沟加装了防鼠网。为做好病媒生物防治，防止传染病传播，我们还联系市病媒生物消杀队定期来校做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，从根本上切

断传染源，保证了师生饮食安全。同时，餐厅装有紫外线灭蝇灯定时开启杀灭蚊、蝇，并安排专人采购合格药品，建立消毒记录资料，对蚊、蝇、蟑螂等病媒生物进行消杀，坚持每餐后对原料间、操作间、销售间进行清理防止交叉污染，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。做到了药品采购有票据，消杀有记录。

六、加强硬件建设，杜绝生产隐患

5、餐厅配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠设施，建有排水沟，地面由无毒、防滑地板铺设，方便污水排放，同时还配备有符合卫生要求的存放废弃物设施。

总之，多年来，在各级政府和食品卫生监督部门以及教育行政部门的正确领导和关心支持下，在餐厅全体同志的辛勤工作和全体师生的共同配合下，我校餐厅卫生安全管理工作日趋规范，各项措施不断增强，保持了食品安全事故零记录，为师生饮食安全和身体健康提供了有力保障，也为打造品牌名校，办人民满意教育发挥了积极作用。今后，我们将更进一步，狠抓餐厅食品安全卫生的标准化、规范化、制度化、自动化管理，主动适应学校发展的要求，不断提高学校餐厅食品安全卫生管理工作水平。