2025年工作总结

张立彬

2025年，在后勤党委及后勤处的领导下，本人与科室全体人员紧密围绕学校中心工作，以保障食品安全、提升服务育人为核心，认真履行对三校区食堂及商业网点的监管、协调与服务职责，团结协作，积极落实各项工作部署，圆满完成了年度重点任务。现将全年工作总结如下：

**一、 坚守安全底线，持续完善监管与保障体系**

始终将食品安全与生产安全作为重中之重，通过日常监督、专项治理和源头管控多措并举，着力构建长效安全机制。

1. **强化日常监督检查。** 组织开展三校区食堂及商业网点的综合性检查、专项抽查共计100余次，覆盖采购、储存、加工、售卖、消毒、环境、消防及人员管理等全链条环节。对发现问题建立台账，明确整改责任与时限，通过复查形成闭环管理。
2. **推进基础设施更新改造。** 针对各食堂存在的安全隐患与功能短板，协调推动实施了系列维修改造工程。南湖校区完成主食库、调料库改造及照明、燃气设施更新；东校区重点进行了就餐环境修缮及安防系统升级；西校区集中实施了燃气、就餐环境及排烟系统的升级改造，显著提升了基础保障能力与安全运行水平。
3. **严格供应链源头管理。** 组织对相关品牌合作方及主要食材供应商开展实地考察评估46次，深入审核其资质、生产环境与管理体系，严把准入关。
4. **提升人员素质与应急能力。** 督促指导各餐饮单位开展食品安全、消防安全及服务规范等各类培训160余次。组织开展食品安全与消防应急演练18次，切实增强风险防范和应急处置能力。科室人员积极参加上级业务培训4次，不断提升专业水平。

**二、 深化服务内涵，积极促进育人融合与互动沟通**

秉持“三全育人”理念，努力拓展食堂的服务外延与育人功能。

1. **搭建实践育人平台。** 与相关学院协同，成功举办“食堂劳育小课堂”12期，累计500余名学生参与，帮助学生树立正确的劳动观念与节约意识。
2. **深化“明厨亮灶”工程。** 定期举办“食堂开放日”活动11次，约400名学生代表走进后厨，实地了解食品安全管理流程，增进理解与信任。
3. **营造特色餐饮文化。** 结合传统节庆及迎新、毕业等重要节点，指导各食堂开展特色餐饮活动20次。圆满完成2025届毕业生“毕业餐”及新生入学餐饮保障工作。全年各食堂适时推出特色面点、熟食等138次，丰富师生选择。
4. **畅通师生反馈渠道。** 召开师生餐饮服务座谈会，广泛听取意见。在各食堂公示服务电话、设置意见簿，确保诉求渠道畅通，并及时协调解决合理意见。年内，组织各校区食堂为无偿献血师生提供爱心营养汤共计4次。
5. **完成专项任务，有效提升综合服务保障能力**
6. **保障重大活动餐饮服务。** 全年累计为校内外各类重要会议、考试、活动等提供餐饮保障88场次，服务超5200人次，保障工作获各方认可。
7. **规范商业网点运营管理。** 按照学校规定，顺利完成2025年度校内部分商业服务网点的公开招标及合同签订工作，进一步规范经营秩序与服务标准。

展望新的一年，将继续在后勤党委和后勤处的领导下，聚焦工作重点；进一步夯实安全基础，提升餐饮质量与品类创新，满足多元化需求；深化服务育人形式，加强互动交流；推动我校饮食服务工作再上新台阶。