**关爱员工生活 提升食堂管理**

人是生产力的推动者，是生产力中最积极最活跃的因素，员工的思想、情绪、心情等变化，直接决定了他工作的专心程度、创造性和工作效率。公司的治理就是 要达到让员工积极主动的、专心地去工作，因此，做好员工就餐环境的改善有着重要意义。生活上，关注员工的工作餐、关注生活中的困难和问题，并不遗余力地进行解决，全心全意的为员工谋福利。 ……对于这些变化，员工看在眼里，喜在心里，干劲更高了。

员工是企业的主人，要让员工主动关心并投身于企业的发展，就要让员工享受到企业发展带来的成果。为营造一个干净整洁的职工就餐环境，保障各大企业职工的身体健康和饮食安全，近期，丰泉餐饮本着“以人为本、服务职工”的宗旨，进一步加强食堂管理，切实为职工做好后勤保障。以实实在在的行动关心员工的工作和生活，使员工感受着家一样的温暖。

首先，加强食堂卫生管理，创造安全就餐环境。要求管理人员深入食堂现场把关，对餐具做到一洗、二冲、三消毒，食堂工作人员每天对食堂、操作间、库房等卫生进行彻底打扫和清洗，及时清理残汤剩饭和垃圾，并做好防蝇、防鼠等工作，对食堂环境卫生经常不定期检查，为广大职工营造一个安心、舒适的就餐环境，让员工吃的舒心，吃的放心。

　　其次，加强食品安全管理。严格落实各项食品安全管理制度与措施，严格把好购买各种食品的来源渠道。发现问题及时解决。对不符合食品安全要求的立即整改，确保不留死角，不走过场，严防各类食物中毒事故的发生。

再次，加强食堂工作人员素质教育。要求食堂工作人员经常学习食品卫生安全方面的知识，科学制定菜谱 ，合理安排饮食。充分发挥厨师的技术专长，尽量满足不同生活习惯和不同口味要求的就餐人员。在编制菜谱、采买计划等过程中，密切配合，分工 协作。同时，了解市场供应信息，严格坚持台账管理制度，认真做好登记统计工作。积极开展节约活动，增强员工的节约意识，杜绝铺张浪费现象。不断更新饭菜花样，提高饭菜质量，并注意个人卫生，工作时穿戴整洁的工作衣、帽，并定期进行体检，做到持证上岗。

　　然后，加强后勤服务和管理制度建设工作。实行岗位责任制 ，提高管理效能。为了创新食堂工作，提高食堂的管理效能和服务水平，我司对食堂管理纳入了岗位责任制，指定专人负责食堂日常管 理工作，进一步建立健全采购、验收、核算等管理，使工作人员明确工作职责，以制度管人管事。食堂管理员经常了解职工心声，虚心听取就餐人员意见、建议，不 断提高食堂服务水平。并且每月管理处办公室定期向各科室、部门发放食堂满意度调查表，认真总结工作不足，对好的建议及时采纳，加以改正，不断提高饭菜质量和服务水平。食堂是一个服务窗口，结合食堂的具体工作，我司以拓展服务理念，提高服务质量，提升服务品质为抓手，对食堂服务人员进行相关“服务礼议”培训。