

最新认识钟表教学反思教学反思二年级 认识钟表教学反思(大全10篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

食堂年终工作总结 食堂工作总结篇一

首先，膳食部在保证运动员训练需求的前提下，注意膳食营养的合理搭配，荤素配合，尽量使用应季的蔬菜水果，这样即控制了成本，又保证了运动员的营养需求。

其次，努力提高厨师的技术水平，严格要求菜品的质量，提倡用普通的食材进行精加工，提高菜品的口味，厨师尽可能变换花样和做法，把普通的食材做的不普通。今年，根据学校餐饮任务的特点，我们推出了焖炉烧烤系列、柴锅炖鱼、等农家菜，并发展了撒拉尔羊排、烤寸骨、牛肉拉面、刀削面等特色菜肴和面食，受到校领导和运动员的好评。

今年以来市场的原材料价格大幅度上涨，给伙食的改善和调节带来了很大的困难。但我们本着为运动员、教练员及职工提供的伙食质量标准不降低想法，积极出主意、想办法。为此，我们加大了成本控制力度。

首先，在食品采购仓储环节坚持货比三家原则，在质量一致的前提下，挑选价格最低的优秀供货商提供货物配送，节省采购成本。货物入库后，采取定期核库，先进先出原则，杜绝由于超出保质期而造成的浪费。同时，仓库定期进行防鼠杀虫，杜绝食品污染。

其次，在食品加工环节，在保证食品安全卫生的前提下，对

食品原材料进行深加工，利用边角料进行二次加工，制作成美味的食品，杜绝在食品加工环节的浪费。

三是在食品制作环节中，保证菜品质量的前提下，开展节油、节盐工作，即减少有害物质或超量营养的摄入，吃的健康，又节省了开支。

四是减少每天剩饭菜的浪费，为确保这项工作，我们一是对每天的就餐人数进行统计，根据统计的规律，制作相应的菜品数量，杜绝超量制作造成的浪费，二是对部分菜品采取做一半，留一半的办法，剩下的半成品在就餐人员多，菜不够时再行制作，争取杜绝由于剩菜所造成的浪费。在食品售卖环节本着吃多少，拿多少，打多少的原则，鼓励运动员多次取餐，减少由于吃不完而出现的浪费。

最后，我们加强了对各班组每周食谱的制定要求，要求各班组在每周末编制下周食谱，在编制过程中，既要考虑到运动员体能需求、营养需求，又要考虑色、香、味，各班组在制定食谱时，还要考虑到原材料的成本，在此基础上，各班组都做了大量的工作，特别是班组长及骨干。正是因为有全体员工上下一致的努力，才能得到运动员、教练员、职工的认可，才能保证我们部门今年较圆满顺利的完成学校交给的任务。

我们要求采购人员必须从合法商家处购买原料，避免从黑市或不法商贩手里采购食品原料，坚持索证制度，从而保证原料的卫生，质量优异、可靠。在加工阶段我们要求员工必须按卫生操作程序和标准来运行，让员工在工作中树立高度的卫生意识和责任意识。较好地坚持了食品留样制度。正是部门上下对卫生安全工作的重视，全年没有发生一起食品安全事故。

1、经济运行状况：根据财务报表，截止20xx年10月20日，膳食部完成本年度承包指标，收支平衡，略有盈余。其中，膳

食部对外创收27万元。

2、菜品质量：根据本年度人力资源部对菜品质量的考核评定，就餐者对膳食部的菜品质量基本满意。

3、根据膳食部的经济运行状况和菜品满意度的考核结果□20xx年度，膳食部运行状况良好，在保证菜品质量的前提下，完成了年度经济承包指标，收支平衡，略有盈余。

根据20xx年，我们还要重点做好以下几方面：

一、加强培训考核，努力提高厨师的技术水平，提高菜品质量。

二、加大成本控制力度，杜绝浪费。

膳食部圆满完成了20xx年的工作任务。下一年度，我们会不断强化管理，切实抓好伙食质量，保证食品安全，积极推出队员、教练及职工喜欢的新菜点，为我们就餐者提供更优质的服务。

食堂年终工作总结 食堂工作总结篇二

1、新环境下的新机制取得一定成效。

进入新食堂，运用新设备；注重工人岗位培训。高度重视电器、燃具、天然气的规范使用，确保安全正常工作。

尽管人员分工为三类，即蒸饭1人，厨师4人，杂工2人，设计不是非常合理，但经工人们的理解与支持，克服多种困难，确保了工作的流畅性。同时灵活处理停电、停水时造成的被动局面，顺利开展，保证餐质不受影响。经过质量餐评跟踪，本期餐质评价总体优秀。但早餐中用面操作上需要改进；另配送餐菜时出现剩菜班级要沟通，及时分析原因，调整到位。

本期班级分菜主要存在问题班级是92班不够，95、84班挑食，82、81、76菜量不大等。尽管有不足，但贡献大，在此感谢工人们的努力与付出。

管理组工作量大，配合到位，整体推进好。但需进一步努力，及时收集师生建议，为创更好管理奋斗。

2、新学年下的新服务有待强化提高。

在新学年中，由于就餐人数相对较多，达718+61人；加之每餐菜增加一个，造成工作量增大了，同时设备更新，要求工作效率必须提高。但工人们的转化意识还不到位，服务角色还不强，还停留在传统操作状态中。出现了本不该发生的尴尬场面，而且还临时召开专门座谈会沟通解决人际关系，这是工人们不该出现的问题。

当前，最大的障碍，就是目光短视。必须形成统一的整体作战。工人们是团结协作的整体，不是散兵游勇。必须重视学习，确立信仰，为学校师生服好务，乐于默默无闻。确保后勤工作先行，是学校教育的基础性工作。

紧跟学校发展步伐，创造一片新天地，向a级食堂奋进，这就是我们的目标。

为此，做好以下工作：

1、公开招聘，德能第一。

招聘条件由学校确定公示，2月1日公告。报名时间：2月1日起至2月28日上午12：00止，持基本资料两个：食品从业人员健康证和身份证到学校报名，下午由学校考核聘任公示。3月4日上午8：30接受培训上岗。

2、完善岗位配合工作。

食堂工作是整体，突出分工与合作。加强学习，提升职业道德；注重配合，乐于奉献。

3、强化食品安全卫生。

树立品牌赢市场，微笑得民心，整洁换口碑。持之以恒抓管理，连续跟踪保质量。

4、深化管理规范科学。

让员工热心，让师生放心，让学校省心，这就是工作管理组还需努力的方向。

总之，时代的进步，要求我们必须确立满足师生日益增长的美好生活需要为工作方向，大力提高责任心和能力，强化修养，形成一支有战斗力的服务队伍，实现优秀食堂的创建。

食堂年终工作总结 食堂工作总结篇三

为更好地推进学院“爱国卫生”工作健康、稳定、持续开展，有效预防和控制季节性疾病的发生与流行，全面提高学生的卫生防病意识和文明卫生素养，养成良好卫生习惯，同时为营造干净整洁、健康文明、和谐卫生、清新宜人的校园环境，建筑工程系在学院学生工作部和院团委工作部署下，于20xx年xx月xx日至xx月xx日期间，开展了以“关注小环境共享大健康”为主题的爱国卫生活动和“禁毒、拒烟、防艾、防赌”宣传活动。

接到学院通知后，我系即组织召开了辅导员工作会议，就本月“爱国卫生和健康教育活动”的实施方法和步骤进行了精心安排和部署，要求各辅导员在三天内制定切实可行的活动计划并报我审核后执行；同时也要求班级班团委利用班会时间，向同学们积极宣传“爱国卫生和健康教育活动”的主题和口号，强调本次活动的必要性和重要性，提高同学们的

思想认识，发动全班同学积极参与到爱国卫生月的活动中，上下一心、切实做好“爱国卫生月活动”相关。

1、组织内容丰富的健康、环保知识等的宣讲教育。

各个班级在辅导员的精心组织带动下，积极开展禁毒、戒烟、防赌、拒酒、健康、卫生以及“珍爱生命、远离艾滋、健康人生”等知识宣讲和“拒烟签名倡议活动”，提高了学生的健康保健意识，增强了学生的自我保护能力。

2、大力推进班级各区域内的环境卫生整治。

各班还积极开展卫生大扫除活动：打扫教室、走廊、公共区域等，清除垃圾污物，清理“脏、乱、差”和卫生死角，搞好班级教室环境卫生治理，营造了干净整洁的教学环境。同时各班班团委还积极组织班级同学认真做好寝室的日常清洁、消毒、灭虫工作，营造了和谐、温馨、健康的寝室生活环境。

3、积极开展“3.12”爱校活动。

为进一步增强同学们校园绿化参与意识和生态保护意识，美化校园环境，3月12日中午，建筑工程系学生干部积极响应学院团委和系部团总支号召，组织学生给校园花草树木浇水、除草，清除垃圾、杂物、落叶、打扫卫生等活动，营造了一个干净整洁、健康文明、和谐卫生、清新宜人的校园环境。

4、大力开展“禁烟、禁毒、防艾、防赌”活动。

各班团支部还精心组织了丰富多彩的“禁毒、拒烟、防艾、防赌、防传染疾病”的班会活动，通过知识讲座和知识竞赛的形式向班级同学传达了“珍爱生命、运动保健”积极理念，在班级同学中形成“拒毒、戒烟、远离艾滋”的良好氛围，同时也为班级创造一个健康、和谐、文明的绿色学习和生活环境。

本次活动在各班班团委学生干部的大力配合下，在班级同学们的积极参与和共同努力下取得了圆满成功，不仅对学校环境、教学区环境、以及学生寝室环境进行了综合整治和清扫，营造了干净舒适的教学生活氛围，同时又培养了学生良好的卫生环保意识，提高了班级学生积极健康的生活习惯。“珍视天空，关爱大地；抵制污染，保护环境；清洁校园，从我做起；美化环境，人人有责！”相信在以后的学习生活中，同学们也会更加注重环境卫生、远离毒品、珍爱生命，新能源专业师生将上下团结一致，为积极创设一个整洁、优美的学习环境，促进学生身心和谐，健康地成长共同努力。

食堂年终工作总结 食堂工作总结篇四

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的一洗、二冲、三消毒工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他(她)们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

金秋十月是收获季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有检疫证、食品卫生许可证的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了505.86元，第二个月又亏损了76.25元。这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

食堂年终工作总结 食堂工作总结篇五

成立上石灰沟小学食堂食品安全工作小组，由校长亲自担任小组组长作。各责任人签定安全责任状，明确食品卫生安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会，发现隐患及时处理，使食堂卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。

我校对食堂卫生每月情况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。

我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

- 1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

- 2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

- 1、我们学校食堂共设立多个水池。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

- 2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

3、食堂人员分发餐用具时带好一次性手套和口罩，预防细菌污染。

1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，特别是豆制品食物严格烧熟烧透。

3、食堂从业人员对每餐进行记录，每餐食物烧熟后在2小时以内让学生就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，使我校食堂食品安全工作做得更好。

食堂年终工作总结 食堂工作总结篇六

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。同时每月我们还根据菜谱及时做出营养分析，积极听取膳食委员会成员的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。

在日常烹饪中加强工作人员的理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。通过现场观摩、及技能展示来切实提高理论操作水平。以理论指导实际工作，从而提高工作质量。

我们食堂工作人员认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确各岗位的工作职责，确保幼儿、教

工的饮食安全。在膳委会的监督指导下，根据每月营养分析，不断改进，取长补短，使幼儿园的营养工作质量不断提高。

抓好食堂食品卫生安全工作，提高从业人员的思想素质，业务技能是关键。为此，我园对食堂后勤管理和炊事服务人员进行优化组合，强化培训和管理，不断提高他们的素质。一抓业务学习，坚持每周召开管理人员工作例会，一月一次食堂炊事人员业务学习，增强业务熟练程度。二抓个人健康体检，对未体检的不能上岗，对身体不合格的人员立即调离，对身体合格者持证上岗；并建立个人档案。三抓业务技能，定期组织食堂饮食从业人员进行红案、白案、切菜、炒菜技能比武，现场操作，评选先进，在业务上技能上立标兵，抓典型，鼓励饮食从业人员努力进取，不断创新，提高素质。四抓沟通交流，要经常与厨师沟通，主动了解厨师的需求动机和想法，听取他们的意见；了解厨师性格的差异，对厨师的不良行为，进行教育引导，做到“扬优去劣，扬长避短”，使厨师专心投入工作。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！总之，食堂工作正在日渐步入正常化、规范化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为我园食堂的发展默默奉献。

食堂年终工作总结 食堂工作总结篇七

一. 思想方面

全班人员思想稳定，在工作中能够主动加强理论学习，能够坚持用政治理论知识来武装自己，使自己在思想认识和能力素质上有了很大的进步，开阔了视野，拓宽了知识，坚定了政治立常政治思想素质和理论水平有了明显的提高！首先是全

班人员尊重领导，相互团结，使凝聚力、战斗力都得到了显著的提高；其次是全班战士能够服从命令、服从指挥，保持时刻听召唤，能完成上级赋予的各项任务，能够时时刻刻保持清醒的头脑，能够坚守保密守则，做好保密工作；第三在生活中能做到相互关心、相互帮助，共同健康成长，工作中能做到相互学习、相互鼓励、共同进步；第四存在的不足：理论学习不够经常，普遍存在侥幸心理，学习不系统、不全面、不规范、理论学习与实践结合的得不够紧密，没有达到学以致用，理论修为没有达到一个新的高度！

全班人员作风纪律严明，工作和日常生活中都能够严格要求自己，不做违纪违规的事情，在六月颁布新三大条令之后，能够认真学习新条令，通过学习能自觉抵制腐朽思想的侵蚀，树立了军人的良好形象！

能够积极主动完成单位安排的各项工作，面对机场割草，全班人员能够不惧艰难困苦，很好的完成了这项重大任务，这正体现了本班不怕苦不怕累，勇敢顽强的优良作风；在上半年的飞行保障中，首先保证了车辆的行驶安全，在火灾防范方面，保证了零事故、零案件的发生！面对近期最大的任务——消防大比武，全班战士能够正确认识，把集体荣誉放在首位，并做到积极参加消防练习，同甘共苦争取取得好的成绩！存在的不足：没有经常做到装备的维护保养，对消防设施也没有做到定期与不定期的检查，对分配到个人的车辆卫生也没有及时进行打扫！

食堂年终工作总结 食堂工作总结篇八

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展

工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。

可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

- 1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关;对不符合要求的原料坚决拒收。

- 2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确;在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故马上对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有一定的距离，我们全体员工一定会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

食堂年终工作总结 食堂工作总结篇九

20xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

做好了员工的管理，指导工作，领班虽然不算什么大领导，但也管着一堆人，是领导信任才让我担此重任，因此，在工作中，我总是对他们严格要求，无论是谁，有了违纪，决不姑息迁就，正是因为我能严于律己，大胆管理，在生活中又能无微不至的关怀下面的员工，因此他们都非常尊重我，都服从我的管理，一年下来，我们的工作得到了领导的肯定。

积极向广大员工宣传党的方针政策和公司党委的精神；时刻牢记为人民服务的宗旨，明白自己所肩负的责任；积极参与基层建设，在工作中要起到模范带头作用，做广大职工的表率，同时，认真学习相关业务知识和不断提高自己的理论水平和综合素质。

一、全年主要工作指标完成情况：（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

经由不断的努力学习，在实际工作中的连续磨难，当初已经纯熟把握了相关业务以及规章制度，逐步成长为一名业务熟手，这时我匆匆清楚无论是做储蓄仍是当会计都是存在挑衅的工作，主要的是如何将它做的好，做的更好。

1、从20xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”（后编印了工作人员岗位责任书人手一份）明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

深化统计普法宣传教育工作。一是具体提出全年统计法制工作要求，并强化实施。其次，开展统计人员调查，组织开展无证统计人员参加统计从业资格和技术资格考试工作；第三，充分利用统计从业资格培训、换证、继续教育、统计登记年检、统计年报布置会等机会，大力宣传统计法律法规，进一步提高各级领导干部和社会各界的统计法律意识和统计法制观念，为依法统计创造良好的社会氛围。

网友的评论也让人忍俊不禁。@提莫的莫说，“众所周知，确实漂亮”。也有部分网友“酸酸地”表示，“又是别人的学校”。还有网友说，“明明可以靠脸吃饭，为何还要勤工俭学”。

2、从20xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从20xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4□20xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5□20xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环□20xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

建议如下：第一，食堂饭菜的选料要好，无变质食品。第二，米、菜一定要洗干净。第三，丰富菜品品种，努力让不同口味的同学有不同的选择。我校学生来自全国各地，各地方的口味、饮食习惯都不一样，我们建议学校食堂可以区分一下不同口味的菜，例如北方口味稍重与南方偏好清淡、辣的与不辣的、面食与米饭等。第四，要加强对工作人员的服务态度培训。评选出每周服务明星，以资奖励。