

最新工厂食堂如何管理 食堂管理方案(优秀8篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

工厂食堂如何管理篇一

学校食堂关系到师生的身体健康、学校的正常教学秩序和社会的稳定。为了做好学校食堂管理工作，提高学校食堂管理水平，按照《食品卫生法》、《卫生部、教育部学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理制度的通知》等要求，特制定此实施方案。

一、实施学校示范性管理的目的

通过实施学校示范性管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

二、实施学校食堂示范性管理的内容

(一) 健全管理机制，强化工作责任。

(二) 体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，采用包工不包料的运作模式，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派员全面管理，主要由分管食堂工作的总务主任、食

堂采购员及保管员全权负责。

2、食堂采购员和保管员由学校派遣，全面代表学校履行采购和保管职责。

采购的原材料先由保管员验货后，再登记入库。出库材料要登记签字，学校每月定期盘库。

3、学校为确保生产质量，学校对生产队伍的组成有硬性规定：所有工作人员必须身体健康，持证上岗。

4、食堂人员必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品及时供给给学生，学生进餐完毕，及时收缴盛食器具，并对其进行清洗消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。负责客餐的生产服务。

（三）规范设施事务，实行规范管理。

1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

（1）粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，下水道通畅，便于冲洗排水。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

（2）切配间

切配间应有专间，地面要有一定坡度，便于冲洗清扫。下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱（桶），加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

（3）烹调间

加工场所的灶台要保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

（4）备餐间

有配餐台，成品货架。空气消毒设施完备，配备有用于留样的冷藏设施和需要冷藏熟制品的冷藏设施湿设施，并运转正常。与外界相通的门、窗配备有完好的防蝇、防尘设施。

（5）消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

（6）更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

食堂管理工作方案范文

食堂管理员求职简历范文

食堂员工管理制度范文

医院食堂管理制度范文

最新食堂承包方案

食堂经营方案策划书

食堂安全管理制度

食堂员工管理制度

食堂管理制度细则

关于食堂饭菜调查方案设计

工厂食堂如何管理篇二

从4月18日食堂试运行以来，经过近2个月的试运行，于近期对食堂做了一份匿名的问卷调查，我们通过数据分析，现提出对职工食堂工作改进的一些思路和建议。

目前食堂为每天提供午餐，标准每人15元，一大荤、一小荤、两素、米饭、汤和水果，公司提供所有的设备用具、水、电、气等。但最近几年因物价和人工成本的上涨，结合目前每天的用餐人数，食堂无法做到盈利。

- 1、味道不好。员工天天吃食堂，对菜品已经没有新意，且后期普遍反映太咸、菜不新鲜。
- 2、品种偏少。目前食堂每天基本为6个菜供大家选择，且一周内菜品基本不重复，但似乎还不能满足广大职工的要求。
- 4、路程不方便。食堂位于笠帽礁，来回过程大概需要25分钟

左右，且路不是很好走，天热、雨天等会导致很大一部分人选择不去。

6、餐标反映不一，可推出可供选择的套餐（如10元、12元、15元、18元，可供大家选择）

现针对当前突出问题和工作发展的要求，特提出以下改进方案。

1、菜品味道和质量是关键，调整菜品结构，科学合理编制菜谱，提升菜肴的口味档次，及时做好供应品种荤素的合理搭配。

2、每周将下周的午餐的菜谱品种张榜公布，并严格按照菜谱、食谱进行供应，让员工对每天菜品的供应情况做到心中有数。如送餐可提供不同的套餐标准（10元、12元、15元、18元，可供大家选择）。

3、强化食品安全问题。要求厨师和配菜人员做好个人卫生，工作时要穿戴工作衣帽。每年定期进行一次健康检查，无健康合格证者，不准在食堂工作。要计划采购，严禁采购腐烂、变质食物；要做好量的控制，要保证菜品的新鲜。

4、从细节入手，提高服务质量。食堂工作看的就是细节，职工食堂在细节上还要下功夫，厨具、碗筷、就餐桌椅、地面等还须清洁彻底。

如可以对厨房、餐厅环境卫生进行简单整改，厨房内部物品重新整理摆放，清理地面不长期摆放食材小件用具，所有物品上架入柜，工具、器皿摆放整齐，每天清洗，定期消毒。厨房操作间在用餐时间结束后不存放任何食材及成品食物。

5、考虑到食堂的成本，并根据食堂调查表的结果分析，如果将400元饭补直接用于食堂，以提高饭菜质量，有13、2%的员

工表示同意，有81、6%的员工表示不愿意，还有5、3%的员工表示少数服从多数。

根据食堂一个月的运行结果，每天20-30人用餐，15元/人，每天大概300-450的营业额，一个月在7000-10000之间，扣除厨师和配菜的工资6600元，扣除饭菜的成本，一个月的亏损在4000左右。

1、建议公司可给予承包人每月5000元的补助；

2、公司可自己招聘厨师；厨师基本工资3000元，岗位工资500元，绩效考核500元，合计月工资4000元（暂拟）。配菜基本工资1500，岗位工资300元，绩效考核200元，合计月工资20xx元，每天饭菜等采购指定专人负责。

3、可与周边的洋沙山食堂、快餐店等签订送餐协议每天由各部门安排人员统计叫餐。

工厂食堂如何管理篇三

通过实施学校示范性管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

(一)健全管理机制，强化工作责任。

(二)体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，采用包工不包料的运作模式，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派员全面管理，主要由分管食堂工作的总务主任、食堂采购员及保管员全权负责。

2、食堂采购员和保管员由学校派遣，全面代表学校履行采购和保管职责。

采购的原材料先由保管员验货后，再登记入库。出库材料要登记签字，学校每月定期盘库。

3、学校为确保生产质量，学校对生产队伍的组成有硬性规定：所有工作人员必须身体健康，持证上岗。

4、食堂人员必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品及时供给给学生，学生进餐完毕，及时收缴盛食器具，并对其进行清洗消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。负责客餐的生产服务。

(三)规范设施事务，实行规范管理。

1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

(1)粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，下水道通畅，便于冲洗排水。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

(2)切配间

切配间应有专间，地面要有一定坡度，便于冲洗清扫。下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱(桶)，加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

(3) 烹调间

加工场所的灶台要保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

(4) 备餐间

有配餐台，成品货架。空气消毒设施完备，配备有用于留样的冷藏设施和需要冷藏熟制品的冷藏设施，有保湿设施，并运转正常。与外界相通的门、窗配备有完好的防蝇、防尘设施。

(5) 消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

(6) 更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

工厂食堂如何管理篇四

2、学校食堂必须依法取得卫生许可证后方可从事食堂经营活

动，并且在卫生许可证有效期满30日前到发证机关申请办理复验手续。

3、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康培训合格证明后方可参加工作，工作期间应穿戴清洁的工作衣帽，养成良好的个人卫生习惯。

4、食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫孳生的条件。

5、严格把好食品采购关。严格进货渠道，建立进货索证登记制度，并设置档案；食品采购的场所应相对固定，以保证所采购食品的质量；禁止采购过期变质等不符合卫生要求的食品。

6、严把供餐卫生质量关。食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质或感官性状异常的食品及其原料；加工食品必须做到烧熟煮透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70℃；加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

7、食品在烹调后到出售前，若超过2小时的，应当置于高于60℃或低于10℃的条件下存放。

8、学生集体用餐必须当餐加工，不得使用剩饭菜，不得制售冷荤凉菜。

9、公用餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒后的餐饮具必须贮存在专用保洁柜内备用，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

10、食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

11、加工食品用工具容器必须有明显的标志，做到分开使用、

定位存放、用后洗净、保持清洁。

12、外购订餐时，必须索取送餐者有效的卫生许可证复印件，送餐者卫生许可证上必须注明“送餐”的许可项目。

学校食品安全制备制度

1、选择经过安全处理的食品，水果、蔬菜一定要清洗干净。

2、彻底加热食品，食品所有部位的温度都必须达到70℃以上。

3、做熟的食品放置时间不宜过长，最好在食品出锅后尽快吃掉。

4、妥善贮存熟食品，应在60℃以上或10℃以下的条件下贮存熟食品。

5、贮存的熟食品在食用前必须再次彻底加热，加热时应使食品所有部位的温度都达到70℃以上。

6、避免生食品与熟食品的接触，用于处理生、熟食品的刀具、案板等也要分开。

7、加工制作食品前和每次间歇后，必须把手洗净。

8、保持加工操作间的清洁，所有用来制备食品的用具表面必须保持绝对干净，抹布应每天更换，并在下次使用前煮沸消毒。

9、避免昆虫、鼠类和其他动物接触食品。

学校食品仓库卫生管理制度

1、食品仓库实行专用，并设有防鼠、放蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

- 2、食品应分类分架、隔墙离地存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐败食品要及时冷藏、冷冻保存。
- 3、建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出、先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。
- 4、食品成品、半成品及食品原料应分开存放，食品不得与药品、杂品等物品混放。
- 5、食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。
- 6、工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。
- 7、用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生、熟食品及半成品应分柜存放。

学校食堂加工操作间卫生管理制度

- 1、食堂加工操作间应与厕所及其他不洁处所有效隔离，加工操作间内不应有厕所，且厕所的门与窗均不得面对厕所。
- 2、加工操作间应有良好的供水系统与排水系统，尤以排水系统最重要。因烹调食物时，材料需要清水洗涤，加工操作间清理更需要用水洗涤，这些用过的污水，必须迅速排除，否则会使操作间泥泞不堪。
- 3、地面、天花板、墙壁门窗应坚固美观，所有孔洞缝隙应予以填实密封并保持整洁，以免蟑螂、老鼠躲藏或出入。
- 4、应装置排油烟机。排油烟机的油垢应定时清理，而所排出的污油，也应适当处理。
- 5、食物应在工作台上料理操作，并将生、熟食物分开处理。

刀和案板工具及抹布等，必须保持整洁。

6、食物应保持新鲜、清洁、卫生，洗净后分类存放于有盖容器或冰箱内。鱼肉类取用处理要迅速，以免反复解冻而影响鲜度。要确实做到勿将食物暴露在生活常温中太久。

7、凡易腐败食品，应贮存0℃以下冷藏容器内，生、熟食物分开贮存。

8、调味品应以适当容器装盛，使用后随即加盖。所有的器皿及菜肴，均不得与地面或污秽接触。

9、应备置有密盖污物桶，污物桶最好当夜倒除，不在加工间内隔夜，污物桶四周应经常保干净。

10、食堂从业人员工作时，应穿戴整洁工作衣帽。工作时避免让手接触或沾染食物与容器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

11、在加工操作间工作时，不得在食物或容器的附近抽烟、咳嗽、吐痰、打喷嚏；万一打喷嚏时，要背向食物用手帕或卫生纸罩住口鼻，并随即洗手。

12、加工操作间工作人员在工作前、便后，均应彻底洗手，保持一双清洁的手。

13、加工操作间清洁扫除工作每日数次，至少要做一次，清洁完毕，清扫用具应集中处置。杀菌剂和洗涤剂不得与沙虫剂等放在一起，有毒的物质要标明放在固定场所，并指定专人管理。

14、不得在加工操作间内躺卧或住宿，也不许随便放置衣服及鞋帽或乱放杂物等。

学校食堂从业人员工作管理制度

- 1、严格遵守学校规章制度，按时上下班，不无故缺席。
- 2、恪守职业道德，文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人。
- 3、爱护公物，不随意或蓄意破坏食堂财产。
- 4、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。
- 5、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：
 - (1)工作前、处理食品原料后、便后有肥皂水及流动清水洗手;接触直接入口食品之前应洗手消毒。
 - (2)穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽内。
 - (3)不得留长指甲、戴首饰加工食品，女员工不得浓妆艳抹。
 - (4)不得在食品加工和销售场所内吸烟。
 - (5)工作期间不得穿拖鞋、短裤及赤膊等。
- 6、把好饭菜质量关，严防食物中毒。
- 7、加强业务培训，提高烹饪技术。
- 8、作好安全工作，严格遵守操作规程，防止事故发生。

学生用餐要求

- 1、在餐厅内用餐时要保持安静，不得随意跑跳、打闹。

- 2、就餐排队时要保持秩序，不得随意浪费食物。
- 3、就餐前要洗手，养成良好的个人卫生习惯。
- 4、增强自我保健意识，不买街头无照(证)商贩出售的各类食品。

工厂食堂如何管理篇五

为了提高我乡中学学校食堂管理和从业人员的专业素质，加强学校食堂管理和操作的规范化，确保广大师生饮食卫生安全，特别是学生营养改善用餐的绝对安全。

根据教育部《关于学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、《学生集体用餐卫生监督办法》和《学校食堂管理操作规范》有关要求，结合我乡中学学校食堂工作实际情况，特制定本实施方案。

通过培训，使学校食堂管理人员和参与人员了解并掌握基本的食品卫生法律法规，有效预防集体用餐的各种安全事故发生，掌握食堂操作的安全流程；使食堂从业人员具有良好的职业道德和服务意识、全面提升学校食堂的管理层次和从业人员的专业技术水平。

为使本次培训顺利进行、圆满成功，并取得实效，特成立相关培训领导小组，其组成人员如下：

组长：冉金玉 副组长：张会增 组员：李铁山

贺西坤

魏艳敏 刘照武 杨国平 李颖

全乡中学食堂管理人员和从业人员。

20xx年5月14日上午9时至下午4时，全程一天，6课时。

- 1、加强责任心，保证我乡的学校食堂与学生营养餐安全工作。
- 2、管理好学校食堂及学生营养餐安全的重大意义。‘3、制度与实施的配套管理。4、管理经验介绍。
- 5、食品加工的卫生知识与流程。6、台账的规范管理。

（一）食堂管理与操作规范。

1、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《餐饮业和学生用餐配送单位相关卫生规范法律依据》、《食品卫生法》。

2、食品卫生管理知识。

（4）食品加工工具、器具及餐饮与消毒卫生要求；4、食品中毒及常见肠道传染病知识。（1）食物中毒及处理原则；（2）常见肠道传染病。

工厂食堂如何管理篇六

为营造良好舒适，健康的就餐环境，把公司对员工的关怀落到实处，结合公司食堂目前的运行状况，特制定本制度。

适用范围：在公司食堂就餐的全体员工与食堂工作人员。

1、工作人员必须持《健康证》上岗。

2、采购员每日采购食品必须保证新鲜，在保质期内；厨师整个烹食过程必须认真清洗干净并按时、按质、按量供给。

3、厨师要做到生、熟食分开摆放，熟食尽量不要隔夜食用。

4、厨房内的所有用具及锅碗瓢盆每日使用完毕后需清洗并消毒。

5、采购员每日填写《食品采购清单本》，并于每周五交财务部会计主管张宁处办理签字手续。

6、厨师于每个星期六交下个星期的`菜谱。

7、每天的就餐人数，由财务部薛娜娜当日早上九点半之前通知餐厅。

8、下班前要锁好柜子，关闭门窗，检查火种是否熄灭，关闭煤气、电源。

1、员工严格按餐厅就餐时间进餐：午餐：12：00—13:00。
费用12元/顿，公司补助4元，员工每人8元。

2、餐费实行签到制，就餐员工每日进行签到，每周五由财务室薛娜娜核算后统一缴费。

3、员工打饭/菜须排队，吃多少打多少，力行节约原则，杜绝浪费。

4、用餐完毕须各自整理桌面，将食物残渣倒至指定垃圾桶，并将餐具放到指定的位置，不能随意乱放。

5、餐厅内禁止吸烟。

所有处于食堂区域的卫生清洁

1、食堂内物品要摆放整齐，及时清理垃圾，严禁随地乱摆放东西，保证通道畅通。

2、食堂内必须做到门窗明亮，墙面无污渍、无蜘蛛网、无蚊蝇、无烟尘。

3、食堂内部地面、餐桌台面、工作台面应干净，无杂物、无积水、无污垢，炊具干净、整洁，无污点。

4、每周五进行大扫除，确保厨房环境卫生。

工厂食堂如何管理篇七

一、建立入库、出库食品登记制度，按入库时间先后分类存放，做到先进先出，以免贮存时间过长而生虫、发霉。

二、各类食品要分开存放，并有明显标识。

三、存放的食品应与墙壁、地面保持一定的距离。

四、建立库存食品定期检查制度，定期检验库存食品，掌握所贮存食品的保质期。

五、定期打扫库房，整理物品，保持库房整洁。

六、食品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。

七、及时处理掉不能继续使用的.食品或腐败变质的食品和有异味的食品。

八、严格坚守工作岗位，不得随意离岗。

九、严格开关门制度，对外来进出人员，严加控制，并做好登记手续。

十、严禁买卖人员随意进出，并在校内大声叫喊，并管理好门前相应设施。

十一、严禁外来车辆随意进入校园，特殊情况必须由校相关领导批准后方可入内。

十二、保持值班室整洁，门前门后相关地域的清洁卫生，教师存车房，车辆摆放有序。

十三、配合门前“五包”管理人员，做好摊点的工作，严禁交摊位放置在校大门及校大门的两侧。

工厂食堂如何管理篇八

1、医院必须办好职工食堂，要做到民主管理，改善服务态度，提高烹调质量，降低成本，严格执行实行《食品卫生法》。

2、轮派值班人员，对夜班及因公迟下班的职工要做到有热食供应。

3、伙食管理及食堂工作人员对各种票证及实物，要严格手续、妥善保管、定期清理，按月公布帐目，接受群众监督和有关部门检查。

4、伙食收支单据，以原始凭证为准。购买的各种食物，均由保管员验收盖章（签字）。

5、食堂工作人员要注意个人卫生，定期进行健康检查，发现传染病立即隔离，待身体康复，确无传染性后再恢复食堂工作。未经健康检查证明无传染病者，不得调入食堂工作。

6、食堂要经常保持室内外环境整洁，消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它害虫及其滋生条件，地面和墙壁应用便于冲洗的材料制成。应当有防蝇、防尘、防鼠、洗涤、洗手、餐具消毒、污水排放和存放废弃物质（垃圾）的设备。

7、食堂不得采购霉烂变质食物，生食和熟食、食品和原料都要分开存放，防止污染。

8、提高警惕，搞好安全保卫，无关人员不得进入厨房，严防

贪污盗窃和破坏。

9、创造良好的进餐环境，配餐人员应着干净的工作服配餐，随时保证桌面、地面、坐椅的干净，不能用脏手端拿进餐人员的碗筷。

10、服从后勤主管的领导，接受员工和病员对饮食工作的监督，对要求整改的工作应限期完成。

进餐人员“五注意”

1、依次排队在窗口买饭。

2、不穿工作服进食堂。

3、装修工人不穿沾有灰和泥浆的衣服进食堂。

4、不随意进入食堂工作间。

5、不乱丢乱倒饭菜。

食堂人员“四做到”

1、穿干净工作服配餐。

2、不用脏手端拿碗筷。

3、配餐时不与人闲聊，谈笑。

4、勤收碗筷，随时保持桌椅清洁。

食堂管理工作方案范文

最新食堂承包方案

食堂经营方案策划书

食堂员工管理制度

食堂安全管理制度

食堂管理制度细则

高校行政管理伦理失范研究论文

高校档案管理失范对策分析论文

最新版的宿舍安全管理通告范

关于食堂饭菜调查方案设计