# 职工食堂工作汇报(5篇)

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2024-10-10

*在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。相信许多人会觉得范文很难写？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。职工食堂工作汇报篇一职工食堂部门名称：...*

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。相信许多人会觉得范文很难写？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。

**职工食堂工作汇报篇一**

职工食堂

部门名称：

职工食堂

上级部门：

总务部

下属岗位：

炊事员

部门本职：

制作员工膳食，为员工就餐提供服务，及时保证供应。

主要职能：

（1）制订食堂就餐管理规定、食品卫生条例、炊事员工作规定等实施细则经批准后

组织实施。

（2）制作员工膳食，在公司规定的范围内调剂膳食的花色品种，及时保证供应。

（3）采购和储备制作膳食需要的蔬菜、粮食等原辅材料。

（4）做好成本核算，杜绝浪费。

（5）贯彻食品卫生法和公司有关规章制度，做好环境、食品卫生的清洁保持工作。

（6）提高膳食制作水平和就餐服务水平。

（7）各种炊事机械、器具的正确使用和维护保养工作。

管辖范围：

（1）职工食堂所属员工。

（2）职工食堂工作场所、职工食堂所属的器具、设备设施。

**职工食堂工作汇报篇二**

职工食堂汇报材料

【篇1：食堂管理工作典型汇报材料】

食堂管理工作典型汇报材料

我们\*\*队现有一线生产班组13个，员工88人，食堂每天早餐就餐员工30人左右，午餐就餐员工78人左右，晚餐就餐人数8人。

几年来，我队党支部按照“夯基础、抓管理、上水平、求创新、促发展”的工作思路，把“以人为本”，践行“三个代表”的重要思想，落实到单位食堂管理上,以真心换真诚，做到“三让三吃”，即让跑通勤的员工吃上早餐,让倒班员工吃上晚餐,让员工最好的一餐吃在食堂,使全队员工人人满意，培育了“快乐工作”氛围，有效地促进了生产经营管理水平的提高。下面就将我队食堂管理工作向各位领导和同志们作以汇报：

一、坚持“以人为本”，从践行“三个代表”的高度抓好食堂管理

抓好食堂管理，是落实“以人为本”的具体体现。抓好食堂管理，是关心员工生活，激发员工工作热情的一个重要举措。俗话说：民以食为天。员工只有吃的安全、吃的满意，才不致于牢骚满腹，工作才有干劲，队伍才有凝聚力和战斗力。抓好食堂管理，是密切干群关系的具体措施，是落实“以人为本”的具体体现。因此，我队党支部始终坚持以心换心，即队党支部和炊管人员把“热心、耐心、诚心、爱心”奉献给员工，换来员工对团队的“真心、舒心、顺心、齐心”，增强员工对团队的信任感、归属感和责任感，努力形成领导关爱员工、员工关心单位的人和、气顺、劲足 的“快乐工作”氛围。

抓好食堂管理，是践行“三个代表”的客观要求。我队党支部从践行“三个代表”的高度出发，一直把改善员工生活当作“暖人心、凝合力、抓管理、带队伍”的一项重要内容，特别重视食堂管理工作。让员工吃好,工作才能干好,这是思想政治工作的一项具体内容。2024年前，由于办公楼年久失修，食堂餐厅又特别小，影响了员工的正常就餐。队里多次与上级领导、业务部门反映实际情况，连续三年争取到了房屋维修和新建餐厅计划，通过两年的建设，逐步完善了食堂和餐厅的硬件条件，为广大员工提供了一个温馨、舒适的就餐环境。今年年初，我们又组织食堂管理员、炊事员先后三次到中十六联食堂参观学习，进一步增强了服务意识。抓好食堂管理，是保持队伍稳定的关键所在。我队党支部把食堂管理作为送温暖活动和队务公开的一项重点工作来抓，做到抓反复、反复抓。食堂工作搞好了，就餐满意率100％，员工们切实感受到了队党支部的关怀，切实感受到了集体的温暖，打心里尊重队领导，打心里服从队领导的指挥，这样既密切了党群、干群关系，推动了各项工作的积极有效开展，又减少了越级上访的几率，对于落实稳定工作长效机制起到了积极的促进作用。

二、支部心系员工，逐步形成“三让三吃”服务理念

让跑通勤员工吃上早餐。2024年，二矿标杆小区整体动迁后，我队所有员工都在跑通勤，每天用在路上的时间接近一个半

小时，特别是早上时间紧，员工往往没时间在家里做早饭，在外面小吃部吃又不卫生，因此，很多员工提出由值班住队人员早上在食堂做点面条。队党支部认为这个建议如果实施，将一举两得。既解决了部分跑通勤员工的早餐问题，又解决了值班、住队、夜巡人员的早餐问题，使大家能够在早上吃上一口热乎饭，也好有精神、有体力干好一上午的工作。但早餐值班住队人员做不了，也做不好，要由食堂炊事员来做。于是，我们就找炊管人员征求意见，经过讨论，大家达成了开早餐的共识。

让倒班员工吃上晚餐。今年年初，队干部在站上查岗时，部分倒班岗位员工反映：以前倒班员工上夜班时，有的从家里带饭，乘坐车带饭盒一路颠簸，漏汤撒饭很不方便，尤其是夏天，饭菜往往都馊了；有的在小吃部订盒饭，既不卫生，又不经济，她们提出能不能让食堂给做晚餐。队党支部经过研究，认为食堂炊事员在给住队值班人员和夜巡工做晚餐的基础上，给站所倒班员工做晚餐，既不增加很大的工作量，又能够保证站所员工的晚餐，是两全其美的事情。于是，队里安排站长统计自愿报名人数，每人同吃午餐一样收取1元钱。结果，所有倒班员工都同意。我们在召开伙委会讨论给站所倒班员工做晚餐时，有的井组员工提出这样做是占用大家的误餐费，于是我们队干部就做好解释工作。首先，矿里下拨给小队的误餐费是按照在册人数下拨的，其中包括了站所员工；其次，矿里下拨的是“误餐费”，而不是“午餐费”。

让员工最好的一餐吃在食堂。矿拔给队里的误餐费与其他单

位是一个标准,一分钱不多。我们既开早餐,又开晚餐,事必会影响午餐的饭菜质量。为了解决这个问题,我们队干部与炊管人员一起商量，用钱精打细算，购物货比三家，操作公开透明，确保不浪费，使我队午餐做到“三菜一汤”，每天保证一个荤菜，荤素搭配，营养成分齐全，每周五天不重样。为了丰富饭菜品种花色，有时炊管人员在外面餐馆与亲朋好友吃饭时，看到有些菜肴适合在食堂用大灶操作，于是，就在品尝的同时琢磨其做法，回来后试着给员工做着品尝，确保让员工最好的一餐吃在食堂。

三、

增强责任意识，把“三让三吃”服务理念落到实处

如何常年如一日地把“三让三吃”落实好，是摆在我队党支部面前的一道难题，我们坚持把员工的呼声当作我们工作的第一信号，坚持把员工的满意当作我们工作的第一标准，主要采取了以下措施：

强化过程控制，确保伙食成本不超。首先，我们充分发挥干部的表率作用，任何干部不允许以任何名义动用食堂误餐费，确保误餐费的每一分钱都用在员工的伙食上，赢得了员工的信任和拥护，为强化过程控制奠定了基础。如我队吃早餐的员工每人收取0.5元，做到收支平衡，防止占用大家的误餐费。其次，我队食堂在落实具体工作时，对月度误餐费申请计划、周食谱的制定和运行监督、食品采购、检斤入库、下锅、食堂帐务、公开公示等各个环节进行全过程跟踪控制。如按照近几年的惯例，年底要组织员工会餐，这部分钱都要从月度误餐费中节省出来，所有类

似这样的问题，我们都进行“阳光操作”，在员工大会上跟大家讲清楚，切实做到给员工一个明白，还干部一个清白。再次在食品采购过程中，我们做到货比三家，坚决采购那些质优价廉的食品。第三，炊事员谢凤霞兼职食堂保管员，为了减少不必要的浪费，每次食堂管理员出去购物时，她都根据食谱和库存情况列出一个明细，从品种到数量都落实到细节，最大限度的减少库存，缩短食品周转期，保持食品新鲜。第四，为了减少浪费，我们按员工所在班组对9张圆桌的人员进行了重新分配，每桌1名桌长（即伙委会成员），负责人员的召集和信息的反馈，遇到不能按时回来的员工，他负责留饭。另外，分桌后，管理员每天都能准确掌握每桌的实际就餐人数，确保不浪费。第五，针对冬季食品物价较高的实际情况，为了降低成本，我队动手挖制了一个菜窖，贮存了秋菜；还淹制了酸菜、雪里红、芥菜、大萝卜、酸辣菜等。

强化岗位练兵，提高技术素质。炊事员技能水平的高低，直接影响着饭菜的质量。我们在厂组织炊事员脱产培训的基础上，定期组织炊管人员观看vcd多媒体

教学

，采取边看边学、边学边练的方式进行实战演练，通过学习，掌握了溜肉段、梅菜扣肉、孜然羊肉等以前只有在饭店才能吃上的菜，炊事员蒋明琼淹制的四川泡菜、酸辣白菜，大家百吃不厌。在上半年的评比中，我队炊事员谢凤霞、杨殿凤被评为优秀炊事员，各奖励200元。

强化服务意识，提高饭菜质量。首先，强化炊管人员的岗位责任意识。我们认识到，再高的手艺，如果不好好应用也等于零。

【篇2：职工食堂自查报告】

高靑双语学校食堂自查报告学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照教育局文件的要求，对学

校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

一、成立领导机构，强化责任意识 为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全领导小组：校长为组长，生活部专

管，餐厅经理负责，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学

校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

二、自查情况

在学校食堂用餐的：现有学生2024余人，教职工50余人。学校本着勤俭节约，让利学

生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为学校工作的重中之重，制定并完善了食

堂管理的各项规章制度。(一)、卫生制度： a、食品卫生：

1、应采购新鲜、卫生、无污染的菜肉米面等食品，不得采购和销售腐败、变质、过期食

品以及不符合卫生标准的食品。

2、食品的防蝇、防鼠、防尘、防腐设施应正常使用。

3、生熟食品分开存放，切生、熟食品的刀具及砧板分开使用。 4、加工前，菜必须洗净，食物要煮熟，保证饭菜卫生、安全。

5、盛放食品的餐具洗净，定期消毒，销售熟食品必须使用食品夹，不得随意用手取食。b、个人卫生： 1、食堂工作人员要严格按照上级的要求进行体检，符合要求者才能上岗。

2、要讲究个人卫生，工作时穿戴好清洁工作衣帽，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗、勤换工作衣帽。c、环境卫生：

1、餐厅、厨房等室内外环境按包干范围必须每天打扫，保持清洁卫生，每周要大扫除，做到室内“六面光”，地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无涂画、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污物，水沟通畅，无臭味，无卫生死角。

2、锅灶、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等必须经常清洗，保持清洁。

3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池（桶）要经常清洗、清扫。

4、餐桌椅用后要擦干净。餐具和盛放熟食品的容器要洗净、消毒。5、食品及原料的贮存应符合卫生、安全、整洁的要求。

6、发现采购、销售病、死、变质肉类（包括母猪肉）米面等食品，对人体健康造成危害的，应及时退回。

7、采购的食品应符合食品卫生标准，大宗食品必须提供该食品的有效证照及发票。

8、餐厅经理应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，采购价廉物美的物品，尽量降

低成本，减少支出。每餐尽可能多的，制作多个 品种，力求每个学生都能吃到可口的饭菜。

9、对剩饭剩菜，严格按要求进行处理。(二)、就餐制度

1、严格按学校规定的就餐时间准时开饭，无特殊情况不得提前或推迟开饭时间。

2、要礼貌待人，不得使用粗暴语言。

3、开饭时及时检查饭菜数量，及时补充，确保足额供应。(三)、食品验收制度

1、凡采购入食堂的食物，必须经验收后方可使用。要验质量。主要看食物的品质是否完 好，有无污染变质，是否有齐全的生产厂家、商标、生产日期等标志，是否过保质期，有无

产品合格证等；验数量。能称重量的，必须过称，以件计的，是否符合数量标准。

2、验收合格后，由验收人员在购货发票上签名，不合格的，及时向采购人员反 馈，采购

员必须与供货商联系退货，严禁不合格食物进入食堂。

3、未经验收的食物严禁进入食堂，在验收过程中，验收人员必须严格认真。

4、食堂工作人员要根据季节变化和实际情况，努力提高操作水平，力求做到菜肴多样化，配餐科学化。严格按照相关规定制定价格，食堂不得擅自提价。(四)、安全管理制度：

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒工作，门窗无人 时要上锁。食堂晚上实行值班制。

2、食堂操作场所和贮存室禁止非工作人员进入，不准在厨房卖小食及点心。学校教职工

及学生未经工作人员允许，不得进入食堂，更不准进入操作间、原料间。

3、发现从业人员有可疑传染病者应立即向学校汇报采取相关措施。 5、保管员应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。物资出库时保管员应填写好出库单，并要求领取人签名。保管好食堂物资（含餐具、厨具、各种成品、半成品及原材料）。

6、上班时要全面检查水、电、煤气、炉具、消毒柜、冰箱等是否正常，发现问题及时处

理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸、油气总阀门及门、窗等，做好防范工作。

7、必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。不准随意移动电器设备；

不准随意改变电器功能；不准乱搭、乱拉电线、电源。使用电动电器设备前使用者一定要先

学习设备使用说明书，掌握使用方法后再进行操作。如不按以上规定操作，造成事故后果自 负，设备受损个人赔偿。

8、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

9、积极做好预防和控制食物中毒，一旦发生情况,立即向学校分管领导及校长汇报，并

保护好现场，封存可疑食品，以便查清事故原因，追究责任。10、每餐都及时留有样品。严谨销售剩饭剩菜。11、餐厅卫生由专人及时清扫，全天保持整洁。

(五)、违犯学校规章制度的情况，餐厅经理要配合生活部及学校查清责任归属，对直接

责任人，严格按照学校规章制度处理，属餐厅经理管理责任的，要加重处理。出现重大安全

事故，移交司法机关处理。

(六)、学校设意见箱，由生活部定期收集师生对饭菜、卫生、服务态度等方面的意见和

建议，定期组织学生代表进行测评、检查饭菜质量及数量。

（七）、严格执行学校的管理制度。管理员要建立健全收支流水帐和采购、支出明细账，每月向校委会汇报一次当月的收入、支出明细账。

三、存在的问题：

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求；出售食品时，工作人员卫生防护措施不到位；个别工作人员对教职工及学生的疑问解

释不到位，容易造成误解。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，遵守学

校规章制度，保持餐厅环境卫生方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

四、整改措施：

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实

到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安 全意识、提高管理水平。2进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。

篇2：食堂工作自查报告平舆第九中学食堂工作自查报告

一、领导重视 周密布署每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为组长的学校膳管会领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措

施。要求学校后勤人员全面提高食堂卫生及安全工作意识，增强食堂卫生常识，总务处负责

具体落实，从人员、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实，校级领导及值日教师每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进

行改进。

二、设施到位 操作规程各类设施的安全状况良好。食堂配备的各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插

座、库房的安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

三、措施健全 落实到位为规范食堂管理，学校出台了一系列行之有效的管理制度，如《平舆第九中学食品安全

自查制度》、《平舆第九中学食堂从业人员上岗制度》、《平舆第九中学食堂食品采购制度》等，这一系列制度不是停留在表面，都逐一抓实抓细，有效地

促进了食堂工作的制度化和规范化。

四、确保卫生 有效监督食品安全卫生工作是食堂工作的重中之重，为确保无一例食物中毒的发生，我们主要采

取了以下措施：

1.严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记

录，有突发事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，把好“个人卫生”关。做

到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才 能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。同时杜绝非工作人员进入厨房。

2.采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，我们进行统一采购，对采购的食品索取三证（营业执照、卫生许可证、生产许可证）复印件

和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符，并由专人负责。3.每次用餐后所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

4.建全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度，定期公布

市场原料价格和进行单菜核算。

5.建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关。各部门定期举行碰头会，监督

以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点，行使对食堂的监督、检查等职能。

五、保证伙食 以人为本为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1.认真按照省教育厅和市教育局的标准逐条进行对照检查和改进。 2.按照学校要求，由总务处组织人员定期不定期地对食堂工作进行检查和考核，在考核

中把食品、菜肴的价格、质量、数量作为重点。

3.保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康

成长的需要。

六、师生共建 文明食堂

1.充分调动学生积极性，把与学生的联系形成一项制度，定期和不定期与学生代表进行

座谈、沟通，听取意见，并做到有反馈，有措施，有改进。

2.为家庭经济困难的学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧，帮助他安心学习。

3.学校每天在用餐时间安排教师带队和进行用餐管理，督促学生文明用餐。 4.食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导。

5.建立食堂菜谱公开制度，菜谱实行每周提前交总务处。

七、存在问题 改进措施

1、因经费不足，食堂配套设施标准不能够达到更高的量化等级标准，学校食堂面积也达

不到人均0.5平方米的要求，师生用餐环境有待改进。

2、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。要通过校园广播、课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制

假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行

操作营业。

3、提倡节约反对浪费，要求学生爱护公物，爱惜粮食，并教育学生要养成良好的用餐习

惯。平舆第九中学2024-6-10

篇3：食堂自检自查报告 食堂自检自查报告

远大学校现学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，学校长期以

来始终把食品安全卫生工作放在第一位，把食品安全作为学校工作的重中之重，抓平时，重

细节。根据孝南区教育局的要求，结合国家食品药品监督管理局和教育部联合下发的《关于

迅速开展学校食堂食品安全整治严防食物中毒事件发生的紧急通知》（食药监办食【2024】159

号）文件精神，学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，我校食堂卫生工作领导

小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

一、成立领导机构，强化责任意识 为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全领导小组：校长为组长，实行分工

负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，针对各项具体安全

工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求

学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

二、确保了饮食从业人员持证上岗。

三、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。建立健全的卫生管理制度及责任追究制

度，责任到人，搞好食品卫生宣传。

四、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

（1）、把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

（2）、把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温消毒。尽量少用化学试剂消毒。

（3）、把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂 工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗。

（4）、杜绝非工作人员进入厨房关，保证无投毒现象发生。

五、实行量化分级管理制度，坚持按量化分级管理的标准规范化管理学校食堂。 六、整改措施

为有效的控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生员工

健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

（1）、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校卫生室、食堂要通过

课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生

法》进行操作营业。

（2）、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校；食堂 生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

（3）、学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教

育学生增强自我防护意识。三是利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知

识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止

学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

七、存在问题

（1）、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。

（2）、学校食堂从业人员有教师转岗，刚从事餐饮，还有待适应。

（3）学校食品留样不能坚持总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们一定在本学期中

再接再励，把食堂卫生工作做得更好。篇4：职工食堂2024年二季度消防安全自查报告职工食堂消防安全自查报告 根据公司2季度安全会议精神，我部门对辖区内的安全工作进行了一次全面检查，现将

检查情况做一下简要汇报。本次检查涉及六项内容：

一、违章指挥及违章作业职工食堂的消防安全流程完整，操作规范，无违章指挥及违章作业情况发生，流程的实

施与检验依据相关规范操作，定人定责，质量记录完整，符合要求。

二、演练及物资配备

本月我部门组织了消防应急预案的演练，通过演练，提高了员工消防安全的意识以及员

工在紧急情况下的应变能力，也检验了消防设施设备的完好性与物资配备的合理性。

三、消防设施设备

本次检查消防灭火器35具,手推灭火器5具,消防栓10处,功能完备，设施完好，均符合使用要求；消防设施设备等的卫生情况良好,各处消防标识张贴规范，符合要求。四、压力容器

锅炉房的锅炉属于压力容器，本次检查对锅炉房的卫生及运行情况做了较为细致的检查，卫生情况良好，锅炉运行正常，记录完整，员工的资格证等各项证件均无过期现象，有效保

证锅炉的正常及安全运行。

五、配电、电路及线路 检查内容：配电柜、员工宿舍、大型设施设备等的运行情况及简单的线路，通过检查，配电柜及设施设备运行正常，员工宿舍无私自乱搭线路的问题，并建立相关的检查制度，定

人定责，有效消除安全隐患。

六、消防通道

职工食堂消防通道畅通，无杂物堆放；每周一次卫生清理，卫生情况良好；照明及通道

标识完好，符合安全要求。通过此次自查，尽可能消除了我部门存在的消防安全方面的一些隐患，从思想上及意识

【篇3：xxx公司创建“健康食堂”汇报材料】

xxx公司创建“健康食堂”工作情况汇报

（2024年8月）

xxx职工食堂成立于2024年8月。成立4年以来，我公司本着“民以食为天，食以安为先”的理念，着力为全体职工打造一个安全、健康的放心食堂。尤其是今年以来，我们以省公司开展创建“健康食堂”活动为契机，进一步夯实硬件设施、强化配套软件，全面提升职工食堂管理服务水平，扎实稳步推进创建工作。现就我公司今年开展“健康食堂”创建工作的有关情况作简要汇报。

一、夯实硬件基础，规范管理制度

我公司党政领导班子始终认为职工利益无小事，民生问题天大事。高度重视后勤建设，关心员工生活和健康。把改善职工就餐条件作为对广大员工的关心落到实处的重要途径，出实招、解民忧、安民心，给予食堂工作大力支持。

今年以来，我公司对照省公司健康食堂标准找差距、查不足，先后安排10多万元专项资金进行食堂硬件设施的整改和提升。食堂新增设了客餐厅、消毒室、冷冻室和更衣室，扩展了食品存放间，改善了配套卫生间条件。升级改造后，我公司职工食堂功能布局更加合理、环境优雅，就餐面积达到240余平米，可同时容纳120余人就餐，每年可安排客餐1000人次，职工就餐将达2.5万人次。既解决了公司业务接待的问题，也为公司食堂创建省公司“健康食堂”奠定了坚实的硬件基础。

在强化硬件设施投入的同时，我们还遵循科学发展、平衡发展的原则，坚持两条腿走路，克服服务中的短腿现象，进一步提升就餐服务水平。为此，我们整章建制，制度先行。严格按照创建标准要求规范食堂各项工作，进一步明确、细化各岗位职责和工作标准、提高可操作性和可考评性。我公司在原有的基础上完善和充实了《xxx健康食堂标准》，出台了《xxx健康食堂检查考核细则》，使每一项工作都有明确的程序和标准要求，杜绝随意性，确保各项工作过程在控、质量在控。

二、加强人才培养，落实安全责任

其一，打造健康食堂，专业人才是关键。为此，我公司特安排一名公司领导牵头主管食堂业务，同时安排公司办公室主任及两名员工兼管，长期聘请帮厨6名（其中国家二级厨师1名，国家二级营养师1名），以形成食堂管理、服务队伍的完整梯队。在工作中，我们着力加强人才培养。积极开展学习交流活动，拓宽管理人员视野，学习先进管理制度；定期开展规范礼仪服务等岗位培训，提升服务人员操作技能和服务理念。同时，公司鼓励食堂员工积极自学，以提升专业水平。今年，已有一名食堂管理人员通过自学而取得了国家二级营养师资格证。

其二，打造健康食堂，食品安全是根本。在着力提升食堂从业人员专业水平的同时，公司也将食堂安全责任落实到岗到人。在工作中，我们一是严把食品及原料采购关。从信誉度高的大厂家品牌中采购食品原料，进货食品及原料100%可追溯；建立绿色蔬菜采购渠道，签

订供应协议，努力提高绿色食品和有机食品的使用率。严格食品加工卫生管理，从原料到加工制作成半成品及成品等各个环节，严格按照主、副食品操作规程进行，真正做到食品安全百分百。二是提高自制食品比重。日常所用的各种凉菜等逐步实现由食堂购入原材料自行加工制作，防止工业用盐、非法食品添加剂等对就餐员工身体造成伤害。

三、优化就餐环境，提升服务品味

餐厅环境直接影响就餐者的食欲与心情。为了让广大职工能有一个温馨愉悦的就餐氛围，公司对职工食堂进行了精心的设计和布置。同时，为了大家能更多的了解健康饮食的相关知识，我公司职工食堂还开设了固定的宣传专栏，向职工普及食品安全、饮食卫生、传统饮食文化等知识，把食堂打造成一个健康饮食文化的宣传场所。

另外，我公司食堂在提升自身服务水平和品味方面也颇下功夫。众所周知，“众口难调”是餐饮业的一个历史性难题。为了调和公司职工众人之“口”，公司食堂做了广泛的调查，征询了多方意见，有针对性的改进和提高工作餐质量，尽可能的符合广大职工的口味。同时，食堂还结合公司员工健康体检结果，为“三高”（高血糖、高血脂、高血压）员工推出了低盐、低脂、无糖菜品，实行营养干预，收效甚好，获得了广泛赞誉。

食堂服务不仅要提升满意度，同时也要提升便利度。为方便大家就餐选择，公司食堂每周汇编出特色菜谱，定期通过内网邮件向全体员工公布。另外，为了保障运行值班人员的工作用餐，公司在运行人员中推行预约订饭制度，使运行人员能够根据自己的口味准时吃上可口的饭菜，彰显出了公司对员工的人文主义关怀。

总之，xxx将以本次“健康食堂”评比活动为新的起点，通过对食堂规范化、人性化管理，为更好地服务于广大职工。我们将再接再厉，扎实工作，扬长避短，与时俱进，以更加饱满的热情，更加坚定的执行，推动 “健康食堂”创建工作再上新台阶！

**职工食堂工作汇报篇三**

职工食堂情况汇报

篇1：机关小食堂运行情况汇报

机关小食堂运行情况汇报

我行自年，机关小食堂成立以来，我部认真贯彻落实食堂管理相关文件精神，以服务干部职工为宗旨，进一步加强食堂管理队伍建设，提高服务质量，提升对食堂管理工作的认识水平，坚持“实惠、便捷、卫生”的原则，努力把干部职工食堂办好，为各项工作的顺利开展提供了坚强的后勤保障，努力把食堂办成“职工之家”。

一、服务设施方面

我行迁进新办公大楼，我部以此为契机，加强各方面的管理和投入，完善各种配套设施和管理制度。硬件方面：我们为厨房配备了冰柜、消毒柜、微波炉等，为餐厅配备了空调、标准的桌椅、碗筷、屏风等，同时，定制悬挂了餐厅文明礼仪标语、制度等。软件方面：我们建立了以工会为主导的食堂管理工作领导小组，制定了包括卫生制度、安全制度、采购制度等多项管理制度，不断为大家穿凿良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。

二、饭菜种类方面

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，机关小食堂每日供应

早、中两餐，早餐的主食都在五个品种以上，副食也在四个以上，中餐配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，我部还专门开展了“食堂调查问卷“工作，从菜品、口味咸淡、饮食偏好等多方面了解广大干部员工的用餐习惯，集思广益，把建议统一起来，制定食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。通过努力和改进，我行们机关小食堂逐步改变了“众口难调”的局限，提高了干部职工的满意度，食堂初步凸显了“饭店的服务、家庭的温暖”的效果。职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。

三、卫生状况方面

我部本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

四、安全保卫方面

我部按月对食堂设施进行检查维护，确保水、电线路无鼠咬、无破坏，天然气的安全使用，消除安全隐患

五、公务接待方面

食堂工作人员人手少，工作量较大。自搬迁以来，我行已在食堂接待多次，严格按照中央八项规定文件精神，本着节约的原则，不浪费食物、不饮酒、不抽烟。但是，每一次接待任务都能圆满完成，得到领导的信赖和大家的好评

篇2：职工食堂运行情况报告

职工食堂运行情况报告

在各级领导的关怀帮助和广大职工的大力支持下，xxxxxx职工食堂始终坚持“质量为本，服务为先”的服务理念，以广大职工的饮食健康安全为宗旨，团结一心、克服困难，紧密围绕项目部的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。

一、建立健全组织机构和管理制度，加强内部管理

项目部食堂现有管理员1人，炊事员2人,就餐职工60余人。为了提高伙食质量，保证广大职工身体健康，在项目部食堂设立之初，就成立了项目部伙食管理委员会，由项目部主管领导和职工代表组成，主要职责是参与职工食堂管理，协助保障职工饮食安全，督导食堂餐饮卫生与服务监督，解决职工就餐所遇到的问题。伙食管理委员会经常组织广大职工对食堂环境卫生、饭菜质量和服务态度进行考评调查，及时对食堂管理工作给予指导。

项目部食堂还建立健全了《职工食堂管理办法》、《食品安全卫生检查制度》、《食堂卫生和防疫标准》等规章制度，并做成宣传牌上墙公示，对食堂环境卫生、炊管人员的岗位职责、食堂运转流程以及监督检查等方面加以规范，明确了职责和分工，责任到人，保证了食堂各项工作的有序开展。

项目部为炊事人员定期体检，并按规定到县级以上卫生防疫部门办理了健康证明。

二、配置硬件基础设施，改善食堂工作环境

食堂按功能区域划分为操作间、储藏室、职工餐厅和招待室，为了提升职工食堂服务水平，确保职工在紧张工作的同时，吃的舒心、放心、健康、营养，项目部优化了食堂环境，配置了冰柜2台、消毒柜1台、和面机1台、切面机1台、电饼铛1台、蒸箱1台、饼丝机等硬件设备。灶台上贴了瓷砖，食堂内地面采用水泥硬化，安装了排风扇抽油烟。食堂上水水质经过邯郸水环境检测中心检测达到生活饮用水标准，下水采用地下管道排放。食堂内布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。

项目部食堂采用微机售饭，既节省了人力由保证了饮食卫生。储藏间内专门制作了货架，各种主副食品、蔬菜粮油分类标明分

架存放，保证了卫生整洁。

食堂购买了粘鼠板、粘蝇纸、苍蝇拍等，消除了病虫隐患。

三、加强日常工作管理，提高服务质量

职工食堂按照“保证营养、增加花色、尽量节俭”的原则，荤素搭配合理，保证饭菜质量和花样，并制定了每周食谱定期公布，做到了一周之内不重样，接受大家的监督。各种主食、凉菜都由食堂自行加工制作。同时，经常推出职工比较欢迎的菜肴，满足不同层次职工的需要，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

在卫生管理上我们认真执行《食品卫生法》和卫生制度，要求炊事员必须做到：上班时间一律要穿工作服，注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、胡子，开饭先洗手。上班时间不准穿拖鞋，不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉等。

食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，做到每日清扫、周末大扫。严格按照规定对各种餐具、厨具等洗刷干净消毒，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。炊事机械使用前仔细检查并清洗，用完后擦拭干净，摆放整齐。调料盛器有盖，垃圾桶及时清倒。

开饭时服务热情，礼貌待人，尽量做到工作快捷，减少职工等待时间，维持良好的就餐秩序。

加强成本管理，从各个环节减少和杜绝浪费。从源头上降低直接生产成本。加强采购管理，严格控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。强化炊管人员自律机制，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造了食堂良好的形象。

饭菜价格明码标价，价质相符，坚决杜绝售出变质过期的食品。食堂账目做到了日清月结，按时上墙公布，账目清晰规范，购买各种食品均由保管人员签字验收入库，一切收支均以原始单据为准，经手人必须签字，杜绝一切漏账现象发生。

四、今后工作的努力方向

由于各级领导对食堂工作高度重视和常抓不懈，给项目部饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安

全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使食堂的饮食工作取得了一定的成绩，确保了项目部的稳定和发展。但我们知道，食堂整个环境卫生还需进一步改进，员工的服务质量和个人素质有待提高。

在今后的工作中，我们将努力做到以下几点：

一是要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。我们在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步管理好职工食堂。

二是要不断强化管理，切实提高服务质量。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。我们一定认真贯彻《食品卫生法》，把加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

总之，在项目部领导的正确领导下，食堂工作人员将不断地加大努力，改善服务态度、提高服务质量，强化专业技能，为项目部的稳定和发展做出应有的贡献。

2024年11月

篇3：职工食堂现状分析

职工食堂现状分析

及运营方式的利弊比对

一、食堂工作的重要性

首先对餐饮工作在后勤保障工作中的作用做一简述。俗话说的好

兵马未动，粮草先行。这足以体现餐饮工作的重要性。再比如全球各

大公司都非常重视员工的生活和个人健康，纷纷为员工开办内部食

堂，提供优质低价的食品。在日本，企业都有开办员工食堂的传统。

三菱公司在位于东京丸之内区的总部旁边重开食堂，希望员工能把食

堂当作自由聚会的场所，以增加员工彼此之间的沟通，这样更有利于

工作中的团结协作。不仅体现公司的人性化管理，更为员工创造了好的工作条件和生活环境，为职工谋福利。员工没有了后顾之忧，一定

会更加努力的工作，以优异的工作业绩回报公司的关怀和爱护。

二、食堂就餐模式分析

方案一：固定就餐模式

公司与承包方协商确定人均伙食标准，并按照月报备就餐人数给

承包方。期间有辞职及新入职人员、请假等情况的，公司提前以文字

形式告知承包方，并双方签字留存，作为结算凭据。月底，根据双方

所核定的伙食标准及就餐人数进行结算。

公司免费提供厨房设备、厨具及餐具。

公司免费提供水、电，燃气。

食堂必须提供美味而又健康的膳食，提前一天将下周食谱公式并

提交公司综管部备案，以便于过程监控。食堂供应达到早餐多样化，菜式提供两荤一素一汤，其中荤菜配备三至四个，以供员工选择。

伙食标准：人均日伙食标准为早餐××元、中餐及晚餐××元。

公司对食堂实施监督管理：

1、采购食品确保新鲜卫生，当天购进当天使用，蔬菜必须履行

拣、洗、切、浸泡程序，严禁采购腐败、霉变、病毒食品。

2、食品应做到生熟分开、荤素分开、确保食品品味纯正；

3、剩余食品必须采取保鲜及雪藏等措施、变质变为食品严禁使

用；

4、食品应严格进行卫生检查，以杜绝食物中毒。

5、对厨房次日采购的物品、数量、质量、卫生等监督，蔬菜、肉类及油类，必须经肉联厂及卫生部门监认，以确保促进工作。

优点：便于统计以及计算等管理，更便于食堂统筹安排饭菜的分

量，避免因伙食浪费而导致食堂经营困难的现象发生；或因饭菜份量

不够吃致使员工产生不满情绪。

缺点：伙食的质量难于控制。

方案二：自由就餐模式

公司每人每天××元的伙食补贴给员工，员工在就餐时可选择不

同价位的食品消费，食堂按最低餐费标准提供食品，也可供应套餐、单个全荤、小炒、面点、小吃等，以保证员工自由选择、自由消费的权益。

优点：承包制自负盈亏，伙食质量有保证。

缺点：员工有选择外卖的自由，会导致承包者经营困难的现象发生。

几种供餐方式比较

三、食堂承包模式分析

方案一：食堂全程外包模式

甲方只负责对乙方的监督管理，乙方需垫资经营，自负盈亏。乙

方负责食堂的管理与一切费用，如：餐标的制定。员工工资、水、电、气等一切费用。负责原材料的采购。负责食堂设备的维修及保养，等

等。

方案二、顾问管家模式

甲方提供厨房设备及用餐场地，指定就餐标准。乙方根据标准以

无利润经营的模式为甲方提供餐饮服务，甲方给付乙方服务费（双方

协议的定额服务费），员工工资，甲方负责一切费用如：食材、水电

及燃料等以及设备的保养与维护。

方案三、完全自营模式

食堂采用自主经营模式，在实际运行过程中一直存在诸多难题，主要有以下几个方面：

1.管理环节琐碎，过程监控较难。

2.管理成本相对较大，也不易调控；厨房食物现金采购，对企业现金

流量产生负担。

3.食堂口味单调，无法满足广大员工需求。

4.增加人力资源成本，厨房员工 因是本企业员工，从入职直到退休，专业的培训和人力资源管理投入巨大。

5.过于垄断，花色品种翻新不快，服务意识差，同一学校各食堂承包

之间简单地重复，工作效率低下，职工意见较大。

食堂自营与外包的利弊分析如下图：

食堂自营与外包的对比与利弊分析（一）

**职工食堂工作汇报篇四**

菱星汽配食堂2024年度工作总结

时光飞逝，忙忙碌碌中转眼又过了一年。回顾过去2024年的每一天，我作为一名食堂班长，深感肩负的责任重大。因为整个食堂的工作质量，直接会关系到企业全体职工的身体健康，影响到金光餐饮的品牌声誉。所以，为了总结经验，2024年能把食堂工作带上新台阶，现就2024年的工作情况总结如下：

一、工作态度

2024年，我们坚持“后勤生活服务无小事” “做好员工服务是我们的本分”的理念教育，使大家从思想上认识到了本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，食堂所有工作人员，都尽心尽力地做好各自本职工作，热情服务，受到了菱星公司领导员工的高度肯定和称赞。

二、服务质量

食堂工作经常与职工打交道，是企业体现福利待遇水平的重要窗口。今年以来，我们没有辜负双方公司的期望，加强管理，提升服务态度。为大家提供优质服务同时，实施规范化管理。严格保证供餐时间。一年以来，从未因为供餐时间问题出现投诉。

三、饭菜种类

我们今年按照领导要求，在饭菜质量上多下功夫。根据多年来的经验，现在，对一日四餐供应，进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，每顿面食都花样翻新，新品种不断。并且保证每顿肉菜和副菜都有

五、六种可选的荤素搭配。还制定了每周的食谱和菜谱予以公布，便于大家了解和监督。

四、卫生情况

我们本着认真负责的精神，认真搞好食品安全和环境卫生工作。食堂工作，最根本要求就是要对职工的生命健康安全负责。因此，我们一直认真贯彻《食品卫生法》，把加强食品、餐具、环境等的安全卫生管理作为头等大事，并做到责任到人，常抓不懈。食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。餐具消毒中，落实到人。

五、人员协调

今年以来，管理协调好食堂工作人员的关系，使大家形成了向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。大家在业务上相互学习，取长补短。在工作

中团结协作，、任劳任怨、不攀比。在生活上互相关心，热情帮助。营造了良好的工作环境。

六、存在的不足和下一步工作计划

存在的不足：在今年的物料使用上，比如调味品方面还存在有浪费现象。在2024年工作中要加以重视和改善。同时，完善库存记录，及时发现问题，及时整改。

紧紧围绕公司的2024年各项工作目标，把做好本职服务工作与公司发展大局紧密结合起来，以优质服务赢得客户满意，从而促进公司业务的发展壮大。

2024年，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和期望还有一定距离。2024年，我们将不断改进，以一个爱岗敬业、务实合作的团队，共同为金光餐饮的事业发展而不断奉献。

**职工食堂工作汇报篇五**

职工食堂工作计划

一、指导思想

以党的”xx大”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

二、工作设想

(一)完善各类制度

1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

5、进行成本核算，积极发挥膳管会的作用，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理

(二)提高职工整体素质

1、组织职工学习《食品卫生培训教材》等材料，并适当组织外出参加学习，提高职工卫生意识

2、分工力求细化，进一步明确岗位职责，岗位任务的完成情况与考核挂钩，提高职工岗位意识和服务意识

3、创设竞争机制，在同一岗位，不同岗位间展开竞争，让职工在竞争中增强主人翁意识，并提高技术熟练度

(三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四)高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到”一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

4、食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符要求的不得上岗，环境卫生分人分块包干，保证每周一次大扫除

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找