

问题编号	201502	反映时间	2015年3月16日
反映问题	我校一校区学生餐厅饭菜油盐太重、不卫生、饭菜冷等问题。		
处理意见	<p>一、盐油太重的问题。</p> <p>学生家长反映饭菜盐、油太重；质疑油盐质量及来源。</p> <p>针对家长提出的问题，中心质量检查组，首先，召开食堂负责人以及食堂主厨会议，了解盐油的使用情况，要求科学使用所有调料，降低用量，同时兼顾大多数学生口味。其次，组织各食堂业务骨干进行培训，请特三级厨师讲课。再次，邀请临汾市食品药品监督管理局，检查中心所购盐油食材质量、储存、索证索票、台账记录是否符合规定。经查后全部符合要求，请家长大可放心。</p> <p>二、卫生问题。</p> <p>反映：质疑炊事员身体健康状况；售饭时不戴口罩、手套等</p> <p>1、召开各部经理、食堂负责人会议，重新学习和强调服务形象相关规定，同时加大处罚力度，要求炊事人员必须无条件执行中心的各项规章制度，增强服务意识，端正服务态度，注意服务形象。</p> <p>2、淘汰一批工作服装，统一配发工作服，规范服装的穿戴，要有良好的服务形象，做到仪表大方，举止文明。</p> <p>3、监督考核组排查所有食堂的炊事员健康体检证，无证不得上岗。经过排查，食堂所有工作人员全部在食品药品监督管理局指定的医院进行了体检，全部合格，做到了100%健康上岗。请家长放心我们炊事人员是健康工作。</p> <p>3、饭菜冷、餐厅少、拥挤问题。</p> <p>学生吃饭时间不一，有早有迟，饭菜保温我们采取了少炒、勤炒的办法，同时开启和延长售饭台保温设备，并在餐厅内增加微波炉，学生可以随时加热。餐厅少、打饭拥挤是客观问题。</p> <p>经过以上措施的落实，中心在餐厅利用开饭时间对学生进行了调查，调查学生50名，有80%感到满意。我们还要继续加强食堂的管理，细化环节。同时深入学生中去，倾听学生、家长的意见和建议，尽最大努力把众口难调的工作做的更好。</p>		