

食堂会议记录(精选5篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

食堂会议记录篇一

欢迎来到本站，下面是小编给大家整理的大学食堂工作会议记录，供大家阅读参考。

月4日下午，北京高校x年食堂工作会议成功召开，来自北京83所高校餐饮中心(饮食服务中心)主任、采购科长共计217人参加了会议。市教委学校后勤处处长张龙、副处长李异军、北京高校后勤研究会伙专会主任、北京大学副总务长崔芳菊、“伙专会”副主任清华大学饮食中心主任樊春起、“伙专会”副主任、北京工业大学餐饮中心主任李建平出席会议。会议由崔芳菊同志主持。

会上，“伙专会”第二协作组组长、北京理工大学后勤党委书记巫后新，第七协作组组长、北方工业大学餐饮中心主任李卫朝分别介绍了前段时间开展的北京高校引入社会餐饮企业承办食堂卫生安全工作检查情况，对北京高校引入社会餐饮企业承办食堂检查情况进行了客观分析，指出了在检查过程中发现的不足和改进建议，明确了市教委近年来在加强社会餐饮企业承办高校食堂准入及监管方面的工作力度和努力方向，受到全市高校伙食管理部门的高度重视。

随后，市教委后勤处副处长李异军就社会力量承办食堂管理、“农校对接”和“伙联采”工作、全市高校食品安全检测、高校食堂“光盘行动”四个方面工作进行了总结。她指出，社会力量承办食堂管理工作是今年市教委工作的重点，市教

委和“伙专会”将通过“四部曲”(即调查、检查、编制名录、制定《北京高校引入社会餐饮企业指导办法》)形式逐步开展工作,使全市高校外包食堂管理更加规范化和科学化。

在“农校对接”和“伙联采”工作方面,她强调,北京高校“伙联采”工作已经有了相对成熟的管理经验,被广泛支持和认可,近年“农校对接”工作卓有成效。在此基础上,市教委正在支持联采中心开发建立新的网络系统,以进一步提高全市高校“农校对接”和“伙联采”工作的科学化、信息化水平,为全市高校提供值得信赖的采购平台。会上,李异军副处长还传达了拟在全市高校配备食品安全检测仪及高校食堂“光盘行动”活动开展情况。

在听取以上近期全市高校伙食工作报告后,市教委学校后勤处处长张龙结合当前国家和北京市相关政策,强调了以下四个方面工作:一是进一步做好清真餐工作,按有关规定配备民族厨师,维护就餐秩序,确保不出现影响民族习惯和感情的事情;二是针对夏季和暑期特点,严格操作流程,做好食品安全和食堂安全生产工作;三是严格高校食堂食品原材料“直供基地”的准入、定价、质检与验收、结算等操作程序,深化“直供基地”工作;四是以贯彻新修订并于x年7月1日实施《劳动合同法》为契机,规范用工,稳定食堂基本员工队伍,采取有效措施提高食堂工作水平。

为便于各高校熟练操作新版“联采网”,会议还由北京高校伙食联合采购中心对所有与会人员进行了专题培训。新版联采网将实现信息发布、招标采购、物流服务、财务结算及信息交流功能,更好地为全市高校伙食部门服务。

9月22日,我市学校食品安全工作会议在四川职业技术学院召开。市食安委成员单位负责人,各县区政府、广元经济技术开发区分管领导,各县区教育局副局长,食品药品监管局局长、食品流通和餐饮监管股负责人,市直管学校、利州区及广元经开区学校、幼儿园的校(园)长和分管食品安全和副校(园)长,以及市食品药品监管局、教育局相关领导、科室

人员参加了会议。同时，与会代表还参观了四川省广元外国语学校、四川省信息职业技术学院食堂正规化建设。副市长、市食安委副主任赵爱武到会并讲话。

会上，市食品药品监督管理局副局长吴东传达了全省学校食堂食品安全眉山会议精神，并解读了《四川省学校食堂食品安全管理办法》，市政府副秘书长罗全生通报了秋季开学学校食品安全专项检查情况，四川职业技术学院、利州区大东英才学校和青川县凉水小学就学校食品安全管理作了交流发言，市教育局、市食品药品监督管理局与市直管各学校签订了食品安全责任。

赵爱武副市长就抓好学校食品安全提出四点要求。一是高度重视，进一步增强做好学校食品安全工作的责任感和紧迫感。二是明确责任，确保学校食品安全工作落到实处。重点落实县区政府对学校食品安全的总体责任，部门监管职责，学校食品安全第一责任。三是严格监管，坚决筑牢学校食品安全防线。进一步加强日常监管，扎实开展校园及校园周边食品安全专项整治，严厉打击校园及校园周边食品生产经营中和违法违规行为，确保广大师生食品安全。四是强化保障，构建食品安全社会共治格局。要健全完善各类制度规定，使食品安全监管部门开展工作有实在的内容，协调事项有规范的程序，落实责任有严格的措施，评价考核有明确的标准，确保各项工作有章可循，规范有序。进一步加强部门间的协作配合，联动出击，综合执法，形成监管的强大合力，切实筑牢监管网底，不断增强监管实效。加强宣传教育，提高食品生产经营者的社会责任意识、诚信意识，规范食品生产经营行为。把学校食品安全纳入对部门、对政府的年度目标考核，强化监督检查，确保领导、职责、工作、措施到位。

为了更好地规范学校食堂管理工作，进一步提高食堂工作人员的服务水平和卫生意识，10月30日下午，学院总务处和团委联合组织开展食堂工作座谈会。副院长刘天德院长出席，总务处处长李茂峰、团委书记暨星球和两部门的相关工作人

员、学院食堂承包方经理、伙管会成员、各系学生代表会议参加了座谈会。

会上，同学们纷纷发言，针对食堂卫生、安全、饭菜质量、服务质量、少数民族就餐禁忌等问题发表了意见和建议。与会领导、老师和食堂经理认真听取了同学们的发言，详细作好记录，并就具体问题进行了仔细询问和了解。

听取了同学们的反映后，刘天德副院长当场作出重要指示。他首先肯定了同学们反映问题客观真实，体现了对学院这个大家庭的热爱，并表示学院将坚决维护广大同学的权益，支持同学们积极反映问题，全力提供优质安全的服务。认真分析了同学们的意见后，刘院长当即指示后勤日常管理要着力抓好五个方面的工作：一是突出卫生，切实抓好学校食堂和食品卫生安全日常管理。学校食堂要按照《食品卫生法》及相关管理规定，严把食品原料进货关、食堂环境卫生关、饮具餐具消毒关、严禁使用桶装成品猪油和冻猪肉、食堂工作人员体检关，建立台帐制度，实行采购索证，对每餐熟食进行留样；二是明确食堂价格，不得随意变动；三是加强监督和检测，广大学生和伙管会成员出示学生证或工作证可以随时对食堂进行检查，对食堂检测由一学期两次改为一个月一次；四是要求三个食堂两周内对卫生、价格、服务等做的不好的做好整改并做出承诺，提交法人代表签字并盖公章的书面承诺书；五是做好少数民族学生会用餐由特殊需求具体人数，根据统计情况开办特殊就餐点，必要时学院提供用餐补助。

最后，刘天德副院长强调，要把食品卫生安全放在工作的首位，做到警钟长鸣；培训好员工，提高员工素质，提升服务质量。刘院长充分肯定了本次座谈会的实效，并要求今后继续开展类似的活动，拓宽信息沟通渠道，为广大学子的健康成长提供更好服务。

食堂会议记录篇二

班级例会

会议时间

9月2日

会议地点

3—208

出席与列席人员

杨启富、全班同学

缺席人员

无

会议主持人

杨启富

记录人

葛纯总

会议记录：

一、上学期总结，包括：

- 1、学习情况如表扬优秀学生，对少数挂科同学鼓励其做好补考工作。
- 2、对同学们一学期参加院校活动取得的' 优秀成绩进行表扬。
- 3、班级博客建设，参与博客评论《我们的大学怎么了》。

二、下学期工作安排，包括：

- 1、班干部换届选举相关事宜。
- 2、文明寝室建设。
- 3、学习方面，有些学生要考研，2+2等需准备起来，其他人也要抓紧学好专业知识。

三、其他方面，包括：

- 1、登记并整理同学们暑期社会实践情况。
- 2、在保证校内学习的情况下，积极参加社会实践，并要注意安全。
- 3、有意识地增加阅读量，扩充现代视野。

食堂会议记录篇三

月4日下午，北京高校xxxx年食堂工作会议成功召开，来自北京83所高校餐饮中心(饮食服务中心)主任、采购科长共计217人参加了会议。市教委学校后勤处处长张龙、副处长李异军、

北京高校后勤研究会伙专会主任、北京大学副总务长崔芳菊、“伙专会”副主任清华大学饮食中心主任樊春起、“伙专会”副主任、北京工业大学餐饮中心主任李建平出席会议。会议由崔芳菊同志主持。

会上，“伙专会”第二协作组组长、北京理工大学后勤党委书记巫后新，第七协作组组长、北方工业大学餐饮中心主任李卫朝分别介绍了前段时间开展的北京高校引入社会餐饮企业承办食堂卫生安全工作检查情况，对北京高校引入社会餐饮企业承办食堂检查情况进行了客观分析，指出了在检查过程中发现的不足和改进建议，明确了市教委近年来在加强社会餐饮企业承办高校食堂准入及监管方面的工作力度和努力方向，受到全市高校伙食管理部门的高度重视。

随后，市教委后勤处副处长李异军就社会力量承办食堂管理、“农校对接”和“伙联采”工作、全市高校食品安全检测、高校食堂“光盘行动”四个方面工作进行了总结。她指出，社会力量承办食堂管理工作是今年市教委工作的重点，市教委和“伙专会”将通过“四部曲”（即调查、检查、编制名录、制定《北京高校引入社会餐饮企业指导办法》）形式逐步开展工作，使全市高校外包食堂管理更加规范化和科学化。在“农校对接”和“伙联采”工作方面，她强调，北京高校“伙联采”工作已经有了相对成熟的管理经验，被广泛支持和认可，近年“农校对接”工作卓有成效。在此基础上，市教委正在支持联采中心开发建立新的网络系统，以进一步提高全市高校“农校对接”和“伙联采”工作的科学化、信息化水平，为全市高校提供值得信赖的采购平台。会上，李异军副处长还传达了拟在全市高校配备食品安全检测仪及高校食堂“光盘行动”活动开展情况。

在听取以上近期全市高校伙食工作报告后，市教委学校后勤处处长张龙结合当前国家和北京市相关政策，强调了以下四个方面工作：一是进一步做好清真餐工作，按有关规定配备民族厨师，维护就餐秩序，确保不出现影响民族习惯和感情的

事情;二是针对夏季和暑期特点,严格操作流程,做好食品安全和食堂安全生产工作;三是严格高校食堂食品原材料“直供基地”的准入、定价、质检与验收、结算等操作程序,深化“直供基地”工作;四是以贯彻新修订并于xxxx年7月1日实施《劳动合同法》为契机,规范用工,稳定食堂基本员工队伍,采取有效措施提高食堂工作水平。

为便于各高校熟练操作新版“联采网”,会议还由北京高校伙食联合采购中心对所有与会人员进行了专题培训。新版联采网将实现信息发布、招标采购、物流服务、财务结算及信息交流功能,更好地为全市高校伙食部门服务。

食堂会议记录篇四

一、从业人员的健康管理和卫生知识

- 1、穿戴清洁的工作服、工作帽,头发不得外露。
- 2、操作时手部应保持清洁,操作前手部应洗净。操作直接入口食品时手部应消毒。
- 3、操作直接入口食品从业人员有下列情况时应洗手:开始工作前;上厕所大小便后;处理生食物后;处理弄污的设备或饮食用具后;擤鼻子后;处理动物或废物后;从事其他可能会污染双手的活动后。
4. 个人卫生“四勤”:勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服;

“四不”:不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指、不吸烟。

二、环境卫生要求

- 1、每天供餐结束后应及时打扫地面、台面,不留死角。有条

件的做到专人打扫。

2、在产生蒸汽的房间，要有良好的排风装置并正常使用，防止墙壁、屋顶发霉、脱落、滴水造成食品污染。

3、厨房内产生的废料、废弃物或餐具中残留的食品等各种垃圾应存放在带盖的垃圾桶内，并及时清理。

三、采购要求

1、食堂采购食品原料时，应到大型农贸市场等规范场所进行采购。

2、要进行索证：索取供货商及生产厂家食品卫生许可证、散装食品检验合格证明、肉类产品兽医检验检疫合格证明、豆制品送货单、蔬菜农药残留检测报告等有关证明。

3、采购食品原料时尽量索取购货凭证，做好采购记录，以备一旦发生食源性疾患调查和索赔之需。购货凭证包括发票、收据或者其它凭证。

4、采购时进行相应的'感官检验：定型包装查看标识是否完整；蔬菜、肉类等是否腐败变质等。采购时还要做到定量采购：遵循用多少，采购多少的原则，保证食品的新鲜和卫生。

四、食品储存要求

食品原料储存场地应由专人管理，食品贮存场所要清洁，不得接触有毒有害物质，不得与个人生活用品同场所存放。存放食品的场所要通风防潮，食品分类离墙离地存放，同一场所内不得存放有毒有害物品。

须查验其感官形状和保质期；日常性查验应重点检查食品变质(包括霉变、腐败)等情况，发现不符合卫生要求的食品应

及时进行处理。

食品储存应当分类分架、离地隔墙(至少15厘米)，生、熟食分开存放，同时要注意防鼠、防潮等。

五、粗加工及切配卫生要求

- 1、加工前认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或其它感官性状异常的，不得加工和使用。
- 2、各种食品原料在使用前应洗净，肉制品、蔬菜、水产品分池清洗。
- 3、易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。
- 4、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。
- 5、切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。
- 6、加工用容器、工具应生熟分开使用并有明显标志。
- 7、荤、素食品原料的盛放容器和加工用具应严格进行区分，并有明显标志。使用后应洗净，定位存放。
- 8、及时清理加工后的废弃物，并做好台面和地面的清洗。

六、烹调加工卫生要求

- 1、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。
- 2、不得将回收后的食品经烹调加工后再次供应。

3、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70度。

4、加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

5、需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

七、备餐及供餐卫生要求

1、烹调好的食品应当在备餐间存放。烹调后至食用超过2小时的，应当在低于25c的条件下存放。分餐应当在备餐间内进行，禁止在用餐场地、教室等场地分餐。

2、供应后剩余的食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时。隔夜、隔餐的食品在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后方可供应食用。

八、留样

九、餐具、用具清洗、消毒

1、餐具、用具使用前必须洗净、消毒、定位存放、保持清洁。严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度。未经消毒的餐具、用具不得使用。

2、清洗餐具、用具必须在专用水池内进行。煮沸蒸汽消毒、应保持温度100℃，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、用具必须全部浸没在沸水中。

3、存放餐用具应使用密封的保洁柜，保洁柜用前应消毒。

4、已消毒的餐用具和未消毒的餐用具要分开存放。

十、餐具、工用具保洁

餐具、用具清洗、消毒后必须储存在专用的密闭保洁柜中备用，保洁柜应定期清洗，保持洁净，并有明显标记。保洁柜内不得置放其他杂物或私人物品。

十一、应急措施

幼儿园在食品加工、供应过程中或用餐者在用餐时发现食品感官性状异常或有变质可疑时，经确认后，应立即撤收处理该批全部食品。

幼儿园发生食物中毒或疑似食物中毒事故时，应立即停止食品加工、供应活动，并向所在地人民政府、教育行政部门、卫生行政部门报告；协助卫生机构救治病人；保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；落实卫生部门要求采取的其他措施，把中毒危害控制在最小范围。

食堂会议记录篇五

召开食堂安全工作会议如何写会议记录?那么，下面请参考公文站小编给大家整理收集的食堂安全工作会议记录，供大家阅读参考。

为进一步加强食堂内部管理，普及食品安全知识，提高食堂服务质量，培养食堂从业人员良好的卫生习惯，预防食物中毒和食源性疾病的发生，确保在园师生的饮食卫生安全，维护幼儿园正常教学秩序，3月4日，示范幼儿园召开了食堂安全管理工作会议。

刘秀清园长传达了县教育局食品安全工作会议精神，要求食堂工作人员进一步落实好食品卫生安全工作。并对食堂工作人员提出了具体要求：

五是幼儿园各部门工作人员要充分认识幼儿园食品安全的重要性，以高度的责任心做好食品安全工作，筑牢幼儿园安全防线。

通过此次会议的召开，进一步加强了食堂人员的食品安全意识和责任意识，并把这种意识贯穿到日常工作中，为幼儿园食品安全工作提供有力的保障。

为了进一步增强食堂工作人员食品卫生安全意识，规范安全操作，确保师生的安全与健康，9月2日上午8点，学校召开了学期初食堂食品卫生安全工作会议。

副校长刘峰、总务主任张先敏、食堂管理员梁学江、食堂经理于学锋及全体食堂工作人员参加了会议。

张先敏主任总结了食堂去年一年来的工作，对全体食堂工作人员表示感谢，传达了张店区食药分局和教育局食品安全会议精神，要求食堂进一步落实好食品卫生安全工作。张主任最后对食堂工作人员提出了具体要求：思想上高度重视，增强安全意识、服务意识、责任意识和大局意识，落实好一岗双责制度；每天做好个人卫生、环境卫生，严格执行餐具消毒工作规程，把好食品进货关、贮存关、加工关；加强食品卫生和食品安全监管，做到每天有检查、有记录，做好食品留样工作，要从“细节决定安全”的角度来做好工作。

刘峰副校长在讲话中肯定了食堂工作为保障教学做出的贡献，强调了学校食品安全卫生工作的重要性，希望全体食堂工作人员抱有一种主人翁精神，互相体谅，通力合作，为搞好学校食堂工作继续努力。

全体食堂工作人员经过热烈讨论，对食品安全形成了共识，一致表示要努力提升细节管理水平，为全校师生服好务：

一、认真穿戴工作服、帽，

- 二、坚持不懈搞好清洁消毒，
- 三、想方设法增加饭菜花样，
- 四、提高菜肴烧制水平，
- 五、做好原材料进货关，
- 六、做好仓库库存材料的保管，
- 七、杜绝非定点采购商品进入食堂，
- 八、警钟长鸣，确保生产加工过程中的人身安全。

1、开学初下发了津教委52号文，以及本学期第一次食品安全预警，请校长们查看是否收到。

2、2月底自查食堂工作已结束，保健所和卫生监督所联合对部分学校食堂已做出检查，对不合格和存在问题的已通知整改。3月底市教委和市卫生局会对我区进行抽查。

3、总结意见：

a□正确摆位。强化监督，强化学校法人是食品安全第一负责人，按照校长负总责，总务部门负责监管，健全和完善学校食品安全领导小组。一把校长与后勤总务主任、和食堂人员都要签订安全责任书，一定要签。

b□食堂安全工作将列入学校年终考核中，出现问题，一票否决，要求校长和校行政一起每周查一次食堂。

c□制定和完善食品安全应急预案，加强培训和演练，提高应急处置能力。

d□推行食堂量化考核，100分量化表，设置红黄绿区，全区进行评比。

e□食堂检查，主要查台账、进货、操作流程、人员健康、设施设备、饭菜质量和价格。

f□积极开展对学生的食品安全教育。

4、通报前期检查结果，我校存在问题，专用水池不能正常使用，加工出菜太早。

5、与会人员请按通知的人员出席，要求校长出席的请校长们准时出席，不要迟到，不能参加需电话请假。