

餐饮前厅安全工作总结报告 餐饮食品安全工作总结(精选5篇)

在当下社会，接触并使用报告的人越来越多，不同的报告内容同样也是不同的。报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面我就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来了解一下吧。

餐饮前厅安全工作总结报告篇一

为切实做好挹娄文化旅游节活动餐饮安全保障工作，确保活动顺利进行，**县食品药品监督管理局根据《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》及“**·**挹娄文化旅游节活动”时间安排，认真完成餐饮食品安全保障工作任务，具体做了以下几方面工作：

一、认真组织，提前摸底。活动前两周（8月3日—8月17日）对接待宾馆餐饮环节进行摸底。一是详细了解接待宾馆的餐饮服务具体任务、内容，包括时间、人数、餐次、用餐方式、饮食习惯等，对食品原料采购、索证索票、进货验收制度和登记备案等情况进行检查，掌握接待宾馆食品及原料的来源和供应方式。二是要求接待宾馆上报活动期间餐饮服务菜单，对餐饮加工各环节加强督查和指导，研究制定餐饮安全保障措施。三是对从业人员个人健康状况和个人卫生情况进行检查。从8月3日起每周检查两次，活动前一周明天检查1—2次，同时针对具体情况随时与相关餐饮单位负责人沟通。

二、落实责任，细化监管。我局成立了挹娄文化旅游节活动餐饮安全保障工作领导小组，明确了接待宾馆为餐饮食品安全第一责任人，签订《**县挹娄文化旅游节重大活动接待单位食品安全承诺书》，加强各接待宾馆从业人员餐饮食品安全教育，督促餐饮单位严格执行食品原（辅）料采购索证索

票、进货验收和登记备案制度，掌握食品及原料的来源和供应方式。

三、结合食品安全整治“百日会战”，确保周边餐饮单位食品安全。按照挹娄文化旅游节活动安排和省、市局部署，我局结合食品安全整治“百日会战”，对周边餐饮单位进行了专项检查，严厉打击非法添加非食用物质和滥用食品添加剂、无证经营等违法违规行为，共出动车辆20余台次，检查人员60余人次，检查餐饮单位120余家，确保活动期间餐饮服务食品安全。

四、进驻接待宾馆，开展全程监督。我局将于8月17日派出食品安全监督人员进驻接待宾馆，对食品及原料的采购和储存、菜肴烹调、熟食和凉菜加工过程、餐（饮）具消毒、加工场所环境卫生、运输工具、容器、设备等进行全程监督，及时消除安全隐患，确保餐饮环节安全。

五、落实食品留样备验制度。活动期间要求接待宾馆每餐每类食品留样48小时备查，留样量100—200克/件，盛于专用容器（保鲜盒）内，作好餐次编号和日期登记，冷藏保存。根据供餐特点可对留样食品内容进行增加或调整，确保留样备验制度得到有效落实。

六、完善应急处置工作。针对活动期间天气炎热、人员集中等特点，充分做好各项保障工作，畅通投诉举报渠道，确保一旦发生餐饮服务食品安全事故，能够得到及时、妥善处置，努力把危害降到最低。

餐饮前厅安全工作总结报告篇二

前厅部是每一位客人抵达、离开酒店的必经之地，是整个酒店服务工作的核心。以下是为大家精心整理的酒店前厅部门工作总结，欢迎大家阅读，供您参考。更多内容请关注。

酒店前厅部门工作总结（一）

酒店行业作为一项服务工作，本质就是为来宾提供优质舒适的餐饮、休息环境。而前台接待工作则为工作的首要环节，也代表着酒店的第一印象。前台服务人员必须高度认识工作的重要性，始终牢记“宾客至上，服务第一”和“让客人完全满意”的服务宗旨，始终面带微笑，认真谦和地接待各方来客。只有从思想上不断提高对前台工作的重要性认识，才能做好前台工作，只有立足本职工作，注重每个服务环节，才能保证各项工作的有序健康开展。

二、扎实工作

扎实工作的同时，本人坚持对各项文化知识的学习，主要在酒店管理、法律、会计等方面的进行了系统深入的学习。一个人学习能力多大，就能决定走多远。只有不断的学习各方面的知识，才能在工作主动性、创新性上有所提高，才能适应不断变化发展的酒店行业。

当然，在总结成绩的同时，本人也存在一些缺点，如全局意识和积极主动行还不够强，有待下一步重点提高。

总之，在20xx年的岁末，我在领导和同事的关心和帮助下，取得了一些成绩，但面对新情况新问题，还需站在新的起点上，迎接新的困难和挑战，再接再厉，继续认真履行工作职责，不断提高业务水平，创造性地开展工作，为接待中心的全面发展贡献自己的光和热。

酒店前厅部门工作总结（二）

一、加强业务培训，提高员工素质

前厅部作为酒店的门面，每个员工都要直接的面对客人，员工的工作态度和服务质量反映出一个酒店的服务水准和管理

水平，因此对员工的培训是我们的工作重点，今年来针对五个分部制定了详细的培训：针对总机，我们进行接听电话语言技巧培训；针对行李处的行李运送和寄存服务进行培训；接待员的礼节礼貌和售房技巧培训；特别是今年七月份对前厅部所有员工进行了长达一个月的外语培训，为今年的星评复核打下一定的基础，只有通过培训才能让员工在业务知识和技能上有进一步的提高，才能更好的为客人提供优质的服务。

二、给员工灌输“开源节流、增收节支”意识，控制好成本

“开源节流、增收节支”是每个企业不矢的追求，前厅部员工积极响应酒店的号召，开展节约、节支活动，控制好成本。为节约费用，前厅部自己购买塑料篮子来装团队的钥匙，减少了钥匙袋和房卡的使用量，给酒店节约了费用（原来不管是团队还是散客，每间房间都必须填写房卡和使用钥匙袋，通过团队房不使用房卡和钥匙袋后，大大节省了费用，房卡0.18元/张，钥匙袋0.10元/个，每天团队房都100间以上，一年可节约一笔较大的费用）；商务中心用过期报表来打印草稿纸；督促住宿的员工节约用水电；控制好办公用品，用好每一张纸、每一支笔。通过这些控制，为酒店创收做出前厅部应有的贡献。

三、加强员工的销售意识和销售技巧，提高入住率

前厅部根据市场情况，积极地推进散客房销售，今年来酒店推出了一系列的客房促销如：球迷房、积分卡、代金券、千元卡等促销活动，接待员在酒店优惠政策的同时根据市场行情和当日的入住情况灵活掌握房价，前台的散客有了明显的增加，入住率有所提高，强调接待员：“只要到前台的客人，我们都要想尽办法让客人住下来”的宗旨，争取更多的入住率。

四、注重各部门之间的协调工作

酒店就像一个大家庭，部门与部门之间在工作中难免会发生磨擦，协调的好坏在工作中将受到极大的影响。前厅部是整个酒店的中枢部门，它同餐饮、销售、客房等部门都有着紧密的工作关系，如出现问题，我们都能主动地和该部门进行协调解决，避免事情的恶化，因为大家的共同目的都是为了酒店，不解决和处理好将对酒店带来一定的负面影响。

五、加强各类报表及报关数据的管理

前台按照公安局的规定对每个入住的客人进行入住登记，并输入电脑，境外客人的资料通过酒店的报关系统及时的向国家安全局出入境管理科进行报关，认真执行公安局下发的通知，对每位住客的贵重物品进行提醒寄存。前厅部所有的报表和数据指定专人负责，对报表进行分类存档并每月统计上报。20xx年客房收入与20xx年客房收入进行对比，住房率增加了9.46%，但收入却减少了240223.07元，主要原因是因为酒店业之间的恶性竞争导致平均房价降低，入住率增加而收入减少的现象，客房简况表附后。

酒店前厅部门工作总结（三）

刚到酒店的时候，挺高兴的，究竟是第一次真正踏入社会工作，对什么都觉得新鲜和好奇，可当正式上岗的时候，才发现，这份工作很辛劳，但是也让人获益颇多。

前台作为酒店的门面，是最先对客人产生影响并做出服务的部门。一家酒店的效率以及利润的创造，基本上都是从这里开始的。因而，一般来说，酒店对前台的要求都会高一点，通常都会要求英语要过三级。前台的工作主要分成接待、客房销售、入住登记、退房及费用结算，当然，这当中也包括了为客人答疑，帮客人处理服务要求，电话转接、taxi外叫服务及飞机票订票业务等工作。另外，前台作为客人直接接触的部门，所以客人的很多要求并不会直接向楼层服务员提出，而是选择他们最先接触的部门——前台，因此前台还要作为

整个酒店的协调中央进行工作。客人的要求基本都差不多，少个吹风机、缺块毛巾、要个衣架什么的，通常都是琐碎的小事，但也有些客人会无理取闹，比如说订飞机票，客人自己说要订三张去北京的机票，并且客人自己签名确认的，但当我们前台人员帮忙订好机票给客人的时候，这位客人却不承认自己订了三张，要求我们退还多订的机票费用。虽然这件事错不在我们，因为有他自己的签名确认单，但是，大厅经理还是让我们认错，并退还机票钱。当时很生气，但是，常言道：“顾客就是上帝”，“客人永远是对的”这是酒店行业周知的经营格言，而我已经深深的体会到了。

酒店的前台，工作班次分为早班、中班和通宵班三个班，轮换工作，并一周一休。除通宵班为两人外，早班和中班都各有三人担当。其中一人为专职收银，另外两人按照实际工作量情况分配剩余工作。这样的安排比较宽松，既可以在工作量大的情况下分配为一人收银，一人登记推销，另一人负责其他服务和联系工作。而且还可以缓解收银的压力，让收银可以做到头脑清明，不出错。最重要的是，这样的工作方式，可以很快让新人获得经验，在工作量小的时候由带班同事指导，工作量大的时候又可以更多的吸收经验，迅速成长。实习是一个很好的平台，让我们对社会有了新的领悟和熟悉，只有在现实中经历过，才会明白这个社会是如此的复杂，远没有我们想象的美好。在酒店实习期间，曾有一段时间，我发现自己的想法和观点是如此的幼稚，不过后来我就慢慢放开了。在大学里，我们只是一张白纸，只有通过实习才能体味社会和人生，在前台这个不起眼的岗位，我能够感受到社会上的人情事理，我在一点点的积累社会经验和学习处世之道，了解人际关系的复杂，这是整个实习过程中最宝贵的一部分。整个实习历程，我不仅看到自己好的一面，也将我在各方面的缺点与不足毫无保留的放大出来，从而让我关注到自己从不曾注重的东西。

显而易见，前台的工作量是很大的，而且，当酒店接待重要的客人时，通常是经理会千叮咛万嘱咐甚至亲自处理，丝毫

不答应疏忽。不得不说，耐心和细心是酒店每个员工都必须具备的东西。虽说酒店里的工作天天都是千篇一律、周而复始的，但是，由于接待的客人大多都是从全国各地前来观光旅游的，因而，可以感受不同的地域有着不同的文化气息，当然，来临安的多是海内游客，所以异国气息甚少也许，在外人看来，前台的工作很简朴，事实上，这工作的程序复杂繁多，在这说长不长说短不短的三个月里，我发现要做好一项工作，心态必须调整好，无论工作是繁重还是清闲，要用积极的态度去完成我们的每一份工作，而不是去抱怨；当你犯错的时候，要想尽一切办法去弥补你的过失，而不是逃避。要说的是，现在酒店的前台的薪水一般都是底薪加提成的，也就是说，入住的客人多，自己的工资也高，这算是鼓励大家埋头苦干，加班加点也愿意坚持的动力所在。作为一个初出茅庐的新人，我在工作中难免会有犯错的时候，好在经理和同事也没有很责怪，反而给我安慰和鼓励，这让我非常感动，碰到这样开明的上司和同事，可是不轻易的啊。感谢一位年长的同事告诉我，不管在哪种环境，都要记住三点：1、勤快，2、忍，3、不耻下问，这些我会一直牢记在心的。

实习现在已经结束了，这是一段令人难忘的日子，有欣喜、有汗水、有苦涩，很难用一言两语说清晰。这三个月的时间是短暂的，但过程却是漫长的，我要好好地总结归纳一下，将自己的不足之处进行加强，重新整理自己的信心，迎接新的开端。通过这次实习，我真的学到了很多实际的东西，而这些恰恰是在课堂上所学不到的。酒店前台接待实习报告以后的两年，我还将继承在学校中学习，因为下一阶段的学习也跟这份实习工作相关，所以，也为我日后的学习奠定了一定的基础。最后，感谢酒店的所有的同事和经理，谢谢你们对我这两个月的实习期间的关心和照顾，从你们身上，我学到了很多，也希望酒店能够越来越好！

前台的工作给了我很多的接触群众的机会，在和他们交谈中，我知道了很多的现实，我也知道了自己要做好的事情了，曾经的我们就是这样的走过来的，这也是我们一直以来都在不

断的进步中得到的成果。以后的工作如何，谁也说不清楚，但是我知道，只要自己去努力，去争取，那么就一定会得到自己想要的！酒店前厅部门工作总结（四）

3、熟悉世界主要国家及城市的工区号和国家代号，以及国家内大城市的区号；

4、熟悉和了解各主要及地区收费情况；

5、了解世界主要城市与要地的时差，以作询问资料； 6、每个接线台应准备有笔、纸、分机表和留言表等，有关电话资料应在特的位置，以方便大家随时使用； 7、熟记本地的所有紧急事故联络电话号码，如“医院、消防队、公安局”等。

餐饮前厅安全工作总结报告篇三

区食品稽查大队自接到市食品药品监督管理局关于印发《餐饮服务食品安全大整治“百日行动”实施方案》的通知以来，认真履行餐饮服务食品安全监管职责，扎实开展餐饮服务食品安全大整治“百日行动”，努力解决餐饮服务食品安全突出问题，坚决查处餐饮服务食品安全违法违规经营行为，切实保障广大人民群众饮食安全。现将具体工作情况汇报如下：

自1月7日开展餐饮消费食品安全大整治“百日行动”以来，大队高度重视，成立了餐饮消费食品安全大整治“百日行动”领导小组，制定《区食品稽查大队餐饮服务食品安全大整治“百日行动”实施方案》，将“百日行动”与“放心早餐”、“学校食堂、托幼机构（小饭桌）”等专项整治工作结合起来，开展地毯式的排查摸底、网格化的督导检查，把责任分解到中队、分解到岗位、分解到个人，真正做到“人人身上有任务、个个肩上有责任”。以重拳出击的高压态势彰显魄力与信心、以“餐饮监管五统一”的创新举措凸显方法与能力，夯实我区餐饮食品安全监管成果，让我区餐饮服务食品安全大整治“百日行动”取得让百姓看得见、摸得着、吃

得到的成效。

在此次行动中，大队全体干部职工充分发扬“敢于担当、甘于奉献、团结协作、开拓创新”的新时期食药监工作精神，集中力量，组织执法人员对辖区进行全面巡查，确保不留盲点，不留死角，特别是对重点区域和重点单位进行突击检查或暗访调查。一是规范持证亮证经营，要求各餐饮服务单位将有效的《餐饮服务许可证》悬挂在店堂的醒目位置，餐饮从业人员必须持有效“双证”（健康证、上岗证）上岗，经过全面细致的检查工作，共查处2户无证经营的餐饮服务单位，对其进行依法取缔处理。二是利用动态等级评定，认真梳理辖区内317户餐饮单位的量化分级情况，保证日常的监督资料的真实、客观、完整。三是逐家检查、一一核对台账，对各餐饮服务单位落实食品原料采购索证索票制度、台账登记制度、进货查验、食品采购溯源情况，火锅店、烧烤店是否统一悬挂“生肉来源公示栏”等情况进行重点检查，对14户索证索票制度落实情况存在违规现象的餐饮服务单位依法下达整改通知。四是着重对火锅店、烧烤店提供自制火锅底料、自制饮料、自制调味料的情况进行严格排查，督促经营者认真落实食品添加剂专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存的工作制度，并要求餐饮单位在明显区域公示火锅等汤料成份，说明未使用非法添加剂等；五是重点检查各餐饮服务单位是否配备了能正常运转、清洗、消毒的设施设备，对消毒保洁设施不合格的5户餐饮单位下达整改通知，勒令其进行及时整改。六是在检查督导过程中与餐饮服务单位签订《安全生产承诺书》317份，约谈负责人23人次。

截至目前，辖区内共有餐饮服务单位415户，其中包含季节性餐饮单位98户，此次行动中，我大队共出动餐饮监管执法人员825人次，出动执法车辆180台次，监督检查餐饮单位317户次，下达责令整改意见书68份，整改户数68户，承担重大活动保障2次。真正做到了辖区内所有餐饮单位监督检查率达到100%；餐饮企业食品安全承诺率达到100%；餐饮单位有关添加剂公示率100%；对辖区内排查出来的突出问题开展整治

率达100%。

为进一步加强春季学校食堂、托幼机构（小饭桌）食品安全监管，我大队以开展餐饮服务食品安全大整治“百日行动”为契机，在开学前期对辖区内31户托幼机构（小饭桌）进行一次彻底的专项整治行动。专项检查过程中，执法人员严格按照《区“小饭桌”供餐二十条标准》进行逐一验收排查，督导“小饭桌”从业人员认真落实“硬件五统一、软件五规范”的规范化管理。截至目前，共有26家“小饭桌”符合备案公示制管理，依法取缔不符合备案公示制管理“小饭桌”5家，通过张贴与区文化教育广播新闻出版局联合发出的关于区“小饭桌”综合整治情况的通告及不符合备案公示制管理“小饭桌”通告、公布监督举报电话，营造良好的齐抓共管的监管氛围，确保“孩子们舌尖上的安全”。

区食品稽查大队以规范早餐餐具消毒方法为抓手，严肃整治早餐行业经营不规范行为，着力提升辖区内早餐服务食品安全水平。我大队对辖区内57家早餐摊店的负责人组织召开了“餐具消毒效果达标座谈会”，对餐具的热力消毒效果进行统一要求，并提出三点要求：一是根据每日就餐人数配备相应数量的餐具，严禁出现未经消毒和消毒不合格的餐具二次上桌使用；二是早餐店必须配备相应的消毒保洁设施，按要求进行消毒保洁；早餐摊点必须配备带盖热力消毒保洁桶，统一进行热力消毒；三是严禁重复使用一次性餐具；四是统一张贴由大队免费发放写有“餐具已消毒，请放心使用”及举报电话的食品安全小贴士。同时，积极与区域管局进行沟通联系，形成联动，对不符合经营要求、多次整改仍不合格的早餐摊点依法进行取缔，对4户存在问题的早餐店依法下达整改通知，限期整改，使我区早餐的经营行为逐渐规范化、科学化。

我大队以“思路有突破、工作有创新”为工作理念，率先提出餐饮监管“五统一”的监管方法，将制度摆在明处、将监管落到实处。一是统一餐饮服务食品安全管理制度。进一步

规范更新餐饮服务食品安全管理制度、食品安全事故应急处置预案等，并要求辖区内各餐饮单位将统一编制的餐饮服务食品安全管理制度进行张贴悬挂。二是统一公示牌。督导各餐饮单位将统一设计制作集合餐饮服务许可证公示、主要管理制度、量化等级评定于一体的公示牌、餐饮具消毒监督公示牌、生肉来源公示栏、食品添加剂使用情况公示栏在店堂显著位置张贴、悬挂或摆放，便于公众监督。三是统一食品安全知识岗前培训。不仅制定了培训月活动实施方案，还组建了培训工作领导小组，及时组织教材编撰、考卷出题印制工作。通过召开培训工作动员会等宣传方式，使餐饮管理从业人员充分认识培训工作的重要性，科学安排时间积极参加培训工作，确保培训覆盖面达到100%。四是统一建立许可监管信用档案。为提升餐饮监管的科学化与规范化水平。我大队督导各餐饮监管单位建立包括从业人员培训档案、健康档案、管理制度档案、供货资质档案、许可审批档案、量化分级管理档案、行政处罚档案、信用等级档案、餐饮服务食品安全生产承诺书、食品添加剂备案表等组成的综合性许可监管信用档案。五是统一餐饮服务食品进货记录台账。食品原料的质量安全是餐饮服务食品安全的“第一关”。我大队对全区餐饮服务单位统一印制并下发了餐饮业食品采购与进货验收、食品添加剂采购、餐厨废弃物处置等八类台账；并印制台账登记规范，详细说明各类原料如何分类登记，台账内的登记项目如何填写及索证索票的归类粘贴保存等内容，让经营者切实把住食品原料采购“第一关”。

随着暑期的临近，又适逢食品药品监督管理体制改革的关键之时，我大队将以咬定青山不放松的韧劲，不达目的不罢休的势头，始终秉持“抓铁有痕、踏石留印、心齐风正、监管为民”的大队队训，不断夯实我区餐饮服务监管成果，为争创全省食品安全县区而努力奋斗。

餐饮前厅安全工作总结报告篇四

为确保两会期间食品安全保障工作，预防群体性聚餐食源性

疾病的发生。宽城分局高度重视，加强组织领导，加大监督检查力度，有重点开展专项检查。现将工作开展情况总结如下：

针对会议时间安排，成立食品安全保障领导小组，制定了具体工作方案及保障措施，根据职责分工，将食品安全监管工作落实到人。并通过加大工作力度，落实餐饮服务单位主体责任，消除监管盲点，确保餐饮服务食品安全工作措施落实到位，确保会议期间餐饮服务食品安全零事故。

加大餐饮服务单位的监管力度，针对餐饮服务食品安全薄弱环节，重点检查了餐饮服务单位的食品采购索证索票、贮存保管、操作加工、餐饮具清洗消毒、从业人员健康检查等内容。强调各餐饮服务单位严格落实食品原辅料进货查验和索证索票制度，规范食品加工制作，认真做好餐饮具清洗消毒工作。要求餐饮服务单位进行了一次监管漏洞和食品安全隐患的全面排查，发现问题及时进行整改，消除隐患。同时针对重大活动餐饮服务食品安全保障特点，严格落实了《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》，加强对重点环节和薄弱环节的检查、巡查，有效地保证重大活动的餐饮安全，严防了食品安全事故发生。三是加强值班，做好应急处置工作作为确保会议期间餐饮服务食品安全工作万无一失，认真落实值班制度、信息通报制度和首报负责制等各项制度。领导干部亲自带班，值班人员严格遵守值班纪律，坚守各自工作岗位，保证每天24小时通讯联络畅通，确保一旦遇有重大突发事件和重要紧急情况，能够迅速按照规定报告，及时采取措施妥善处置。值班人员并于每天下午4点前按规定及时、积极、如实向有关单位汇报当日值班有关情况。

期间共出动执法人员123人次，执法车辆12台次，监督检查370余户，下发执法文书76份，对14户存在食品安全隐患的餐饮服务单位进行了行政处罚。

餐饮前厅安全工作总结报告篇五

根据**市食品安全委员会办公室《关于进一步加强学校和幼儿园食品安全工作的通知》的文件精神，我校组织了专人对学校的食品卫生安全工作进行了全面检查，并对存在问题提出了整改措施。现简要总结如下：

一、成立专项检查工作组成立了以校长为组长，相关科室负责人为成员的专项检查工作组。

二、食品卫生安全工作情况

1. 组织机构健全。成立了以校长为组长的“学校食品卫生安全工作领导小组”，并确定总务处专人负责学校的食品卫生安全工作。教室、厕所、校园等场所的卫生管理均有专人负责。坚持“一日清制”，定期分析学校的隐患，加强研究，及时处理有关问题，把事故隐患清除在萌芽之中。

2. 全体教师重视食品卫生工作，坚决贯彻执行《食品卫生法》，加强对学生的食品安全教育，学生养成健康的卫生习惯，杜绝学生吃变质、过期食品。

3. 建立校园卫生检查评比制度，坚持班级“一日两扫三洒”，对卫生先进班级和劳动委员给予精神、物质奖励。坚持利用班会、晨会进行卫生习惯宣传教育，并在宣传栏专设了卫生宣传栏，让学生做到勤洗手，勤洗脸，不随地吐痰。

4. 我校成立后，资金极为紧张，但为了加强卫生管理，净化育人环境，我们聘请了6名卫生保洁人员，投入卫生保洁工作，校园环境整洁，争做到“窗明几净”，无卫生死角，学校还给各班级定期消毒。

5. 对饮用水进行定期检查，饮用水设备有专人清洗、维护，确保饮用水的水质。

9. 制定了《**市第八中学预防疾病方案》，有传染病应急预案制和报告制度，各项方案完备，同时对各种传染病，进行大力宣传，让学生掌握相关知识，因此我校基本上未出现疫情。

当然，全面检查中也发现了一些不足，如学生上学路上喜欢购买校外路边摊上的零食，同时周边居民也利用地理优势摆摊设点，这给学生带来了安全隐患，虽然我校在各部门的大力配合下多次进行处理，但这一现象仍无法整治，因此，恳请上级领导帮忙解决。