

食材供应管理：负责每日食材的采购，严格把控食材的质量与新鲜度，确保种类丰富、搭配合理，满足员工用餐需求。同时做好食材的储存与管理，防止食材变质浪费。

餐饮服务：精心烹饪各类菜品，保证饭菜口味和品质。按时供应早、中、晚餐，维持食堂就餐秩序，提供良好的就餐环境，如及时清理桌面、地面，保证餐具清洁卫生等。

食堂设施维护：定期检查食堂内的厨房设备，如炉灶、蒸锅、冰箱等，确保其正常运行，发现故障及时维修。同时维护食堂的桌椅、照明等设施，为员工打造舒适的用餐环境。

卫生清洁：每天对食堂进行全面清洁，包括厨房操作间、餐厅地面墙面、餐具清洗消毒等环节，保持食堂环境干净整洁，预防食品安全问题。

成本控制：合理规划食堂运营成本，在保证餐饮质量的前提下，控制食材采购成本、能耗成本等，提高食堂运营的经济效益。