

# 隔离点工作人员工作总结 食堂工作总结 总结(通用9篇)

总结是对前段社会实践活动进行全面回顾、检查的文种，这决定了总结有很强的客观性特征。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 隔离点工作人员工作总结 食堂工作总结篇一

卡斯中学食堂建于20xx年末，占地面积1016平方米，是中央第三批扩大内需中小学校舍安全工程项目。全校共有食宿生1119人，教师80人。

1、建立校长负责制，成立改革领导小组。

组长：董赛富（校长）

副组长：吴连军（后勤副校长）

成员：赵春良罗银军罗咏春王文平鲁绍兰段晓梅赵进

2、成立膳食委员会，加强对食品安全卫生的监督。

主任：李大权（党支部书记）

副主任：谢侑明（党支部副书记）

成员：张兴文，何晓云，段勇成

3、建立岗位责任制，成立工作小组。

司务长兼会计：普存金

食堂管理组长：夏分明

出纳：罗咏春

安全、卫生、流程督查员：杨恒昌，杨建斌

采购员：段永强，谢勇辉，万宏，戴学三

仓库管理员：杨鹏昌戴，学三

加工员：赵应丽，段赛艳，张秀，芹刘金花

学校食堂设立普通餐和营养餐两个窗口进行经营。

1、普通餐窗口：按照成本核算和保证员工工资的原则运营。

2、营养餐窗口：按实际成本核算，实行“公益性”、“非营利性”原则，确保零利润。

1、司务长每日对食堂各工作间至少巡查一次，了解员工的工作及设备运行状况，上报总务处。

2、会计每天开饭前及时公布当日菜价，及时做好帐目、报表。

3、食堂设采购人员2名，（其中1人采购，1人记帐），实行轮换制。采购人员严格按照卫生部门的相关规定实行定点采购，必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字，以保证质量安全，及时将当日帐单交给会计入账。

4、仓库管理员：食堂物品入库、出库，必须由仓库管理员签字确认。

5、加工员：食品加工过程严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

6、出纳：食堂财务实行专帐核算，营养餐设立专门台账，明细核算。

1、建立食堂从业人员体检制。食堂从业人员每年必须进行一次健康检查，取得有效的健康合格证明方可上岗。

2、建立食品采购索证索票制度，严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。

3、建立双人采购和定期轮换制度，每次采购做好详细的采购记录，采购人员每学期轮换一次。

4、建立食品入库、出库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库手续必须齐全，物、据、帐、表要相符，日清月结。

5、建立校领导陪餐制。学校领导轮流陪餐（餐费自理），做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难。

6、建立科学营养供餐制。参照营养标准，结合中学生营养健康状况和本地饮食习惯和食品供应情况，制订成本合理、营养均衡的食谱。

7、建立食品留样制度。每餐的食品成品必须留样不少于100g□并按品种分别放于清洗消毒后的密封专用容器内，内置于专用冷藏设施中冷藏48小时。记录好留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等信息。

8、建立食品安全事故处理机制。防止投毒事故，保障饮水安全，建立完善食物中毒等食品安全事故的应急预案。

9、建立责任追究制度。对违反规定、疏于管理、玩忽职守、导致学校发生食物中毒或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成不良后果的，追究相应人责任的责任，构成犯罪的，

追究其刑事责任。

## 隔离点工作人员工作总结 食堂工作总结篇二

民以食为天！食堂已不再是简单的就餐场所，而是员工进行交流的重要场合，因此，这是一个展示企业文化的窗口。

现代企业的食堂已不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感，从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到生产工作中，就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖，给他们一个科学的膳食计划。

以前简单的“大鱼大肉”食堂餐饮文化，现已无法满足日益上进的品味需求。饭堂不再是传统意义上的食堂，而是越来越象个餐厅。对饮食文化、就餐环境、营养健康越来越重要。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展，工业化高度发达的今天，现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境，将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感，从而充满激情全身心投入工作中，转为为企业发展的生产力。

全体职工自觉维护公司利益和食堂利益形成一种规范的规章制度。

1. 由人事部直接领导管理和高管参与监督管理。
2. 做到分工明确，任务责任到个人。
3. 根据市场行情变化，对采购物品进行更变，是成本降低到最小。
4. 统一卫生健康检查，对有传染病的人员严禁进食堂工作。

5. 制约食堂内部人员对食品随意吃的行为。

1. 固定专业厨师主厨，红，白案分开操作，各自主持当日的工作安排

2. 实行清洁卫生值日制度，每天安排一个对食堂内所有的卫生区进行监督负责。

3. 严格劳动纪律，严禁在食堂内，吸烟，喝酒，打架，斗殴的事件发生。

4. 统一服装。统一挂工牌上班工作。

5. 高度重视安全，一年中，没有发生任何大小事故。

1. 进一步提高管理水平和业务能力，尽量不造成工作失误，损坏食堂的利益事件发生。

2. 加强成本核算进一步压缩采购开支。

3. 教育全体员工要主要节约增收。

1. 进一步搞好食堂管理，认真听取上级领导对食堂的意见。

2. 加强员工的业务培训，成为有技术，懂服务的好员工。

3. 加大清洁卫生和食品安全的管理力度。

4. 发挥管理的特权，鼓励员工多动脑筋多想办法。齐心协力把食堂办好。

过去的一年里，虽然取得了一些成绩，但还存在一些问题，当我们在新的年里认真面对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，为绿欣餐饮贡献一份力。

## 隔离点工作人员工作总结 食堂工作总结篇三

食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。所以我校严格要求每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

食堂工作直接与全校师生打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好”的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负学校领导和广大师生员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，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。我们在抓好各项管理的同时，还在转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为师生员工提供便利条件，使大家一进食堂就犹如回到“家”。

食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与学校的整体工作和师生员工的切身利益息息相关。特别是在迎接各类检查参观时，食堂的整体面貌直接涉及到学校的对外形象。因此，我们在相关处室的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。

就餐方面，我们没有停留在使师生员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。

现在，食堂每天一次炖汤供应，饭菜注重荤素、营养的搭配。为了做好这项工作，食堂的管理人员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。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于食堂职工的努力，食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色。

以上所取得的成绩，一是得益于学校领导的重视和指导，二是得益于实干苦干的全体职工的团结协作。

不足之处：食堂里有些同志存在消极应付的思想，工作不求做得好，只求做完了。针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，将对食堂工作人员进行小调整。

## **隔离点工作人员工作总结 食堂工作总结篇四**

在1月19日疫情发生初期，召开全院医务人员进行疾病相关知识的学习。明确并建立了江南街道社区卫生服务中心防控工作领导小组。1月21日，局里下发了《国家卫生健康委关于做好新型冠状病毒感染的肺炎防控工作》，我中心严格按照文件执行，明确了以下要求：一是做好医护人员培训，加强相关症状监测，二是要求规范预检分诊、发热门诊，防止院内感染，停止收治发热患者。三是坚持属地定点救治原则，规范收治转运流程。四是紧急储备应急物资，下发了《疫情防控物资管理工作有关规定》，严格按照规定执行应急物资的领用。

### **(一)、落实防控制度**

1、在疾病预防控制等专业卫生机构指导下，开展与街道相结合社区疫情防控工作。

2、加强门诊预检分诊筛查，对普通发热患者，做好病人信息登记，及时引导、转诊至发热门诊；对可疑发热患者，按规

定做好信息登记、报告等相关处置后，协助患者转运至发热门诊。

3、首先立即电话上报。发现可疑发热患者、疑似病例(或确诊病例)立即电话上报当地卫生健康行政管理部门，并按甲类传染病报告流程履行相关程序。

4、按相关部门和机构的要求，配合开展确诊病例、疑似病例及无症状感染者流行病学调查以及密切接触者的判定。

5、按政府或上级管理部门要求或有关医疗机构的要求，按有关规定和操作规范，做好社区密切接触者、集中隔离对象的医学观察，做好重点人群的健康管理。

6、向辖区居民科学开展疾病宣传教育工作，指导辖区居民及企事业单位认识、预防疾病，提高自我防范意识和个人防护能力。

7、统筹做好疫情防控和日常诊疗、慢病管理、健康指导等工作，确保城乡居民及时、就近、持续获得基本卫生健康服务。

## (二)、落实管理制度

1、严格执行相关工作规范。根据有关新冠病毒肺炎疫情防控相关技术规范和要求，做好发热患者的发现、登记、相关信息报告和转诊等工作，不得留诊发热患者。

2、严格询问发热患者14天内的旅行史、可疑接触史或暴露史，并做好记录。

3、严格开展全员培训。各基层医疗机构每一位医疗卫生技术人员都要熟练掌握新冠病毒肺炎基本知识、疫情报告程序、转诊要求、防护措施等。



4、严格基层医疗机构工作人员管理。工作人员进入机构必须进行体温检测；外出要记录行经路线，减少出入公共场所和乘坐公共交通工具；严格佩戴口罩；勤洗手；定期更换清洗消毒工作服；有发热、乏力、干咳等症状，要主动声明，并立即停止工作。

5、严格患者就诊工作管理。患者就诊时要严格体温检测，要求佩戴口罩；等候就诊、检查和缴费期间排队间隔一米以上，就诊结束尽快离开。

6、严格做好清洁消毒管理。严格执行《医疗机构消毒技术规范》，做好诊疗环境、医疗器械、患者用品等的清洁消毒加强诊疗环境的通风。

7、严格医疗废物管理。按《医疗废物管理条例》、《医疗卫生机构医疗废物管理办法》有关规定，规范处置医疗废物。对可疑发热病人、疑似患者产生的医疗废物，纳入感染性医疗废物管理。

8、严格合理设置隔离区域(应急隔离病室)，满足可疑发热患者、疑似病例就地紧急暂时隔离和救治的需要。

9、严格医务人员防护，落实相关保障。要做好疫情防护物资储备，严格落实标准防护，强化接触传播、飞沫传播和空气传播的感染防控。

10、严格责任到人、责任追究。基层医疗机构疫情防控各个环节要责任到人，各项记录要及时、准确、真实。对任务不落实、有失职行为或重大过错者依法追责。

3、是广泛动员和宣传。依据上级防治机构提供的规范、准确信息，科学开展宣传教育工作，本中心60余名医护人员参与宣传，及时向辖区居民宣传新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控核心知识，科学指导辖区居民认识和预防疾病，引导居民

树立正确的防控观念，规范防控行为，提高自我防范意识和个人防护能力，出现症状及时就诊等宣传工作，共张贴宣传海报10余份，上门为居家隔离人员进行防疫宣传，发放疫情防疫宣传单600余份，驻企健康指导员为复工企业发放防疫手册200份。为门诊患者发放防疫宣传单200余份。

4、协助落实对集中隔离点医学观察。先后安排6名医生，参与集中隔离点的医学指导工作、监测健康状况，开展健康管理。医学观察点累计接收集中留观人员112人；累计解除集中留观人员106人，发生异常情况及时报告和处理数10余次。

1、学习培训有待深入，医护人员对防治知识的掌握还存在不平衡。

2、预检分诊、发热诊室、隔离留观室的规范化和运行有待加强。

3、物资储备有限。

4、部门配合协调还需加强。

1、进一步加强学习培训；

2、规范各项防控准备工作；

3、督促检查工作要更加严格；

4、救治消杀物资储备要更加充分；

5、要做好应对密切接触者和出现输入性病例的实战准备；

6、要加强与各有关部门的联防联控；

7、渐渐全面恢复正常医疗卫生服务秩序，为居民提供基本诊疗、基本公共卫生、健康管理、有序开展家庭医生签约等服

务。疫情防控期间，实施家庭医生签约服务和基本公共卫生服务项目中创新服务模式，优化服务流程，积极利用互联网手段，提高服务效率。

## 隔离点工作人员工作总结 食堂工作总结篇五

1、经营方面：我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些具有农家特色的菜肴，还为客人提供具有季节特色的花茶等等。

2、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

3、质量方面：菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足；我们还经常添加新菜肴，确保回头客每次都可以尝到新口味。

4、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把握好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区域负责，同时，由我进行不定期检查。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

5、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。

当然，我们也还存在不足，从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

## **隔离点工作人员工作总结 食堂工作总结篇六**

一、成立领导小组、加强领导提高认识由邱老师任组长，李老师/胡老师任副组长，各班班主任为组员，对学校的食品卫生全权负责，认真检查，随时监督、加强管理。同时，召开全体师生大会，由专项小组负责，向全体师生加强思想教育、提高认识，会上由校长做了《我校食品安全专项整治》的工作报告、做了集中的总结。会后“整改专项小组”责成各班主任、食堂管理员、小卖部、本着对学生负责的精神继续加强教育、提高认识。

二、组成检查小组、集中检查、有的放矢由组长负责检查小组对食堂、小卖部及学校水池进行了认真核查，对各种食品的抽样检查结果显示：这些商品来货渠道正规，经过严格的卫生检验且在保质期内销售，水池附近清洁无污染。学校食堂卫生状况根本符合要求。

### 三、确立规章制度，定期抽查、责任到人

#### 1、与学校小卖部法人代表签定协议。

〔1〕、严禁学校小卖部出售“三无食品”

〔2〕、严禁学校小卖部出售过期变质食品。

〔3〕、小卖部的售货员必须定期体检。

#### 2、学校食堂设专门管理人员、学校与管理员签定协议，具体要求如下：

〔1〕、要采购放心肉、无公害蔬菜，严禁人情肉、关系菜。

〔2〕、储藏和保管、要做到“四隔离”、对储藏室要定期消毒、通风。

〔3〕、剩饭剩菜要即产即淌、及时处理、不准使用锅菜。

〔4〕、食堂要做到空气清新，地面、墙面整洁、无积尘蛛网、卫生状态良好、餐具摆放有序、分类分架。

〔5〕、卫生消毒措施要齐全、并有专门的消毒人员

#### 3、学校水池责成负责，并由校医定期化验水质对于小卖部、食堂、水池、整改小组定期抽查、责任到人，一旦出现问题追究其法律责任。

1、学校食堂、小卖部应对全体师生的健康与平安负责、随时随地接受全体师生的监督。

2、全体师生有权利对小卖部的’“三无产品”过期食品、变质食品进行举报。

3、全体师生有权利对食堂变质的饭菜进行举报。

4、在学校橱窗附近投举报箱、举报电话是：总之、在这次整改度作中全校师生员工团结一致、思想统一，学校投入了大量的人力、物力。两星期内已初见成效，当然今后的工作还需要坚持不懈，我们学校有信心搞好这次学校食品卫生整改度作，随时欢送上级领导的莅临，愿意接受上级领导的检查监督。

## 隔离点工作人员工作总结 食堂工作总结篇七

10月份，我们是天天出去采购食堂的原材料，经过一个月的摸索发现了一些弊端。首先是增加了大伙的工作量。第二，由于天天采购，所以每次采购的量少，如此下来长期计算的话，采购的成本相对较高。因此，将天天采购改成每周采购两次，进行集中采购。出去采购时，由其他部门的同事一起参与，采购回来后由小冯进行当场验收，并立即入库。从而使食堂的管理做到了公开透明化。

对于使用量大，能够存储的原材料，我们考虑使用集中批量采购。如土豆、红白萝卜、白菜、红薯、大葱等，土豆零买时为每斤1.00元，现在则为0.45元。另外调料方面的醋、盐等则是到集中采购，醋原来分次购买时，每斤0.60元，现在批量采购时则为每斤0.38元。盐现在为每袋1.00元，比零售每袋便宜0.10元。从细节方面进行节约，杜绝不必要的开支。

### 1、物价方面：

从我接收食堂起，物价有加速上涨的趋势，给食堂的管理工作造成了更大的压力，比如我们平时用量比较大的青菜，原来0.30元/斤，现在为0.70元/斤；面粉原来53元/袋，现在则为58元/袋；油原来4.95元/斤，现在则为5.60元/斤。像青椒、西红柿等这些反季节菜，现在每斤的价格都已在2.00元左右。

## 2、菜的样式

由于我初步摸索管理食堂，在计划采购时，遵循市场规律，根据季节材料进行了采购，所以可能在菜谱的制定上，样式较单一，希望大家以后多给食堂提宝贵意见，食堂尽量满足大家的需求。

## 3、制度的执行

现在我们已经制定了食堂管理制度，有了办事的依据，但是制度没有落到实处，执行很不力。对于管理中出现的问题，不能严格按照制度进行执行。有的人擅自离开岗位，上班时间找不到人。这种现象的发生已经不是一两次了，多次教育毫不悔改，按照制度该处罚的却没有处罚，该改正的却没有改正。所以，出现了很多副面的影响，使大家感觉现在的食堂管理混乱。在这方面，我荷花首先应该做出检讨，自己在管理方面经验不足，希望大家多提批评意见，我会虚心听取大家的教诲，我们的目的是将食堂管理好。

最后，对其他部门参与管理的同事，我在此表示感谢，对杨经理、小冯、厨师小王、帮厨冯氏给予我的帮助与支持也表示衷心的感谢。

## 隔离点工作人员工作总结 食堂工作总结篇八

自2022年1月19日当天下午来到隔离酒店，我消杀人员迅速与上一批消杀工作人员面对面认真交接工作，将工作的重点、难点、细节之处一一记录下来，当天晚上就认真学习了防护服的正确穿戴步骤。并在第二天上午的第一次消杀工作中就按相关要求独立完成了消杀工作。消杀工作人员以练代学的工作模式，迅速的融入了工作状态保证了隔离点的消杀工作无缝衔接的进行。

1、每日例行检查消毒物品是否合格，并按照规范配比配制消

毒液；

5、每日对化粪池使用规定消毒溶剂进行早晚两次消毒；

以上工作完成后规范填写消毒记录。

一是继续保质保量完成每日的常规消杀及医废垃圾处理工作；二是利用休息时间学习消杀知识、研读上级部门所发消杀制度，保证工作能力不断提高，完满完成上级领导交代的防疫工作。

## 隔离点工作人员工作总结 食堂工作总结篇九

为更好地推进学院“爱国卫生”工作健康、稳定、持续开展，有效预防和控制季节性疾病的发生与流行，全面提高学生的卫生防病意识和文明卫生素养，养成良好卫生习惯，同时为营造干净整洁、健康文明、和谐卫生、清新宜人的校园环境，建筑工程系在学院学生工作部和院团委工作部署下，于20xx年xx月xx日至xx月xx日期间，开展了以“关注小环境共享大健康”为主题的爱国卫生活动和“禁毒、拒烟、防艾、防赌”宣传活动。

接到学院通知后，我系即组织召开了辅导员工作会议，就本月“爱国卫生和健康教育活动”的实施方法和步骤进行了精心安排和部署，要求各辅导员在三天内制定切实可行的活动计划并报我审核后执行；同时也要求班级班团委利用班会时间，向同学们积极宣传“爱国卫生和健康教育活动”的主题和口号，强调本次活动的必要性和重要性，提高同学们的思想认识，发动全班同学积极参与到爱国卫生月的活动中，上下一心、切实做好“爱国卫生月活动”相关。

1、组织内容丰富的健康、环保知识等的宣讲教育。

各个班级在辅导员的精心组织带动下，积极开展禁毒、戒烟、



防赌、拒酒、健康、卫生以及“珍爱生命、远离艾滋、健康人生”等知识宣讲和“拒烟签名倡议活动”，提高了学生的健康保健意识，增强了学生的自我保护能力。

## 2、大力推进班级各区域内的环境卫生整治。

各班还积极开展卫生大扫除活动：打扫教室、走廊、公共区域等，清除垃圾污物，清理“脏、乱、差”和卫生死角，搞好班级教室环境卫生治理，营造了干净整洁的教学环境。同时各班班团委还积极组织班级同学认真做好寝室的日常清洁、消毒、灭虫工作，营造了和谐、温馨、健康的寝室生活环境。

## 3、积极开展“3.12”爱校活动。

为进一步增强同学们校园绿化参与意识和生态保护意识，美化校园环境，3月12日中午，建筑工程系学生干部积极响应学院团委和系部团总支号召，组织学生给校园花草树木浇水、除草，清除垃圾、杂物、落叶、打扫卫生等活动，营造了一个干净整洁、健康文明、和谐卫生、清新宜人的校园环境。

## 4、大力开展“禁烟、禁毒、防艾、防赌”活动。

各班团支部还精心组织了丰富多彩的“禁毒、拒烟、防艾、防赌、防传染疾病”的班会活动，通过知识讲座和知识竞赛的形式向班级同学传达了“珍爱生命、运动保健”积极理念，在班级同学中形成“拒毒、戒烟、远离艾滋”的良好氛围，同时也为班级创造一个健康、和谐、文明的绿色学习和生活环境。

本次活动在各班班团委学生干部的大力配合下，在班级同学们的积极参与和共同努力下取得了圆满成功，不仅对学校环境、教学区环境、以及学生寝室环境进行了综合整治和清扫，营造了干净舒适的教学生活氛围，同时又培养了学生良好的卫生环保意识，提高了班级学生积极健康的生活习惯。“珍

视天空，关爱大地；抵制污染，保护环境；清洁校园，从我做起；美化环境，人人有责！”相信在以后的学习生活中，同学们也会更加注重环境卫生、远离毒品、珍爱生命，新能源专业师生将上下团结一致，为积极创设一个整洁、优美的学习环境，促进学生身心和谐，健康地成长共同努力。