# 食堂管理自查汇报（共五则范文）

来源：网络 作者：落花时节 更新时间：2024-08-21

*第一篇：食堂管理自查汇报深州市第一中学 食堂管理工作自查汇报材料根据《衡水市教育局关于对全市义务教育阶段寄宿制学校食堂管理工作的检查情况的通报》情况，我校立即对学校食堂进行了一次全方位自查，现将情况总结汇报如下：一、领导高度重视、理顺食堂...*

**第一篇：食堂管理自查汇报**

深州市第一中学 食堂管理工作自查汇报材料

根据《衡水市教育局关于对全市义务教育阶段寄宿制学校食堂管理工作的检查情况的通报》情况，我校立即对学校食堂进行了一次全方位自查，现将情况总结汇报如下：

一、领导高度重视、理顺食堂管理体制

我校食堂一直坚持“学校自办经营，不以盈利为目的”的原则，保证学生饮食卫生安全和营养需要。为理顺管理体制，我们对食堂管理机构及人员管理细化分工。

(1)学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。同时成立了由学校领导、教师代表、学生家长代表、学生代表组成的膳食监督管理委员会，对食堂各方面的工作进行全程监督。

(2)伙食部所有成员实行聘用制年度开始，食堂管理领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

在选拔后勤工作人员时，我们坚持以下原则：管理岗位必须选择思想素质好，业务水平高，工作能力强的人员来担任，其他岗位尽量做到量才而用，发挥特长。通过抓关键岗位、重点人员的配备来带动后勤整体工作的开展。比如伙房我们在人员选配上重点抓了管理员、采购员、管库员、伙食班长及组长这些关键岗位，使伙房工作在经历原有管理人员退休、伙房由份饭制改食堂制等重大变动时都能够运行

平稳。

二、完善伙食管理制度

自06年以来在原伙食管理小组的基础上又成立了伙房安全小组，以《中华人民共和国食品卫生法》、教育局下发的《学校食堂管理办法》《学校食堂卫生六关制》和《学校食堂采购、索证、检验的规定》为依据，相继制定了和完善了一系列的伙房管理制度并整理成册，即《深州市第一中学伙房管理制度》，详细规定了各岗位人员的责任、要求及工作流程，做到了关关有人把，事事有人抓，并将《学校食堂卫生六关制》作为重要标尺来衡量工作落实情况。

严格执行岗位目标责任制。有制度不落实等于零，我们层层签订责任状，将落实岗位目标责任制情况与奖惩切实挂钩，使各项制度得到很好地落实。

严格执行学校经费预算收支及采购审批制度。后勤职工与钱、财、物打交道较多，没有严格的要求、严格的管理作保障，很容易造成学校财务的浪费和流失。在预算编制上坚持“少花钱、多办事、办好事”和“集中财力办要事”的原则，把握财源。学校组成理财小组，每一项花费都由校务会和理财小组讨论决定。伙房大宗食品采购采取货比三家由食品管理小组集体决定，与供货商签订供货合同，实行“三保”即保证件手续、保质量数量、保价格最低，对不诚信商家，永远取消供货资格。总之我们在学校财务管理上要求后勤员工严格执行财务管理制度，做到了凡符合规定的事认真办，不符合规定的事坚决不办。

三、确保食品卫生安全

我们建立健全了原料采购索证、食品加工管理、从业人员健康检查、食品留样和食物中毒报告制度。严把采购关、加工关、烹饪关、出售关、存放关、消毒关，从源头上杜绝了编制和不合格食品流入校园;食堂工作人员的身体执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行一周三检制度，发现问题，立即指出改正；对食堂从业人员进行不定期培训，提高从业人员的业务水平和服务质量。

四、改善膳食质量、控制饭菜价格

为了更好地服务学生成长，我们制定了丰富多样的学生食谱，做到顿顿有炒菜，饭菜品种多样化，每天、每餐都有多样饭菜供学生自主选择，注意营养搭配，充分考虑学生不同口味和各种消费层次的学生需要；饭菜价格的制定，我们遵循公平、公开、合理的原则，我们始终坚持“收支平衡，零利润运行”的原则，对饭菜明码标价，不随意涨价，较好的控制了饭菜价格，同时为学生提供免费鸡蛋汤、绿豆汤、面片汤等汤品。对于结余，我们定期采取免费餐券方式返还学生。

五、提升服务水平，服务学生成长

首先，加强政治学习和职业道德教育，通过每学期初的全体例会，及每周各岗位的碰头会等，深入学习上级政策法规，使后勤员工了解当前改革开放形势，增强市场经济观念，树立服务意识，明确自己的责任，增强后勤员工的服务育人、管理育人、环境育人意识，变被动服务为主动服务，变封闭服务为开放服务。

其次强化业务学习和培训。进行食堂管理培训、厨艺培训等等，以提高后勤人员的业务素质。比如我们通过厨艺培训和业务练兵，现在我们每个职工都能做到“一专多能”，即专一项菜案或面案技术，熟知食品加工的全过程。

再次，就是我们的管理人员走出去学习先进的管理经验，我们先后到衡中、武邑中学学习后勤管理及制度建设，与深州其他兄弟学校互相交流先进经验。

第四，抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，每天学生用餐时都要求值周领导、值日教师入餐厅巡视服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

通关过这次自查，我们清楚的认识到了工作中存在的不足，在今后我们要把学校食品卫生安全，改善学生膳食质量，建立健全食堂管理制度作为一项重要工作常抓不懈。今后工作中，我们将：

一、加强食堂标准化建设

我们将积极争取各级政府支持，多方筹集并利用好学校建设资金，大力加强学校食堂标准化建设，努力改善餐饮条件。进一步加强食堂基础设施建设，改善食堂安全卫生；加强厨房设备机械化，提高食品加工精细化水平。

二、进一步规范学校管理体制。

坚持学校食堂的公益性原则，正确处理好社会效益与经济效益之间的关系、教育规律和市场规律之间的关系，加大对食堂的监管力度。

三、进一步控制饭菜价格，提高饭菜质量。

在原有基础上我们要进一步制定出更加营养、科学的食谱，饭菜

做到品种多样，合理搭配，营养科学，安全卫生，进一步满足学生不同口味和不同消费层次的学生的需要。

五、进一步加强从业人员管理

加强食堂的岗位管理，降低用工成本，结合学生就餐人数，科学确定配置工种，加强从业人员健康检查。

总之，我们会充分认识学校食堂管理的重要性，从服务学生健康成长的、维护青少年切身利益，服务学校发展的大局角度，进一步做好学校食堂管理工作，为学校发展和学生健康成长保驾护航！

深州市第一中学 2024年9月15日

**第二篇：2024食堂管理自查汇报**

公安县职教中心学校食堂经营管理工作

自查自纠总结

根据《关于开展全县义务教育阶段中小学学生食堂经营管理专项清理的通知》（公纠办发„2024‟2号）文件要求，我校对学校食堂经营管理工作进行了一次全面自查，现将自查情况报告如下：

一、加强组织领导，明确工作任务。

按照上级文件精神，我校组建成立了学校食堂经营管理专项清理工作领导小组和工作专班，并制定了具体明确的工作方案，明确了工作部署与要求，有效确保了清理工作人员到位、职责明确、问题摸清、整改落实，各项工作有计划、有步骤顺利开展。

（1）、学校食堂经营管理专项清理工作领导小组

组长：龚德龙

副组长：吕小杰

成员：潘茂明陈桂华张学海

（2）、工作专班

组长：吕小杰

副组长：潘茂明陈桂华

成员：张学海王观群马德宣朱家文

二、全面自查自纠，落实清理任务。

我校食堂一直坚持“自办经营，服务学生，不以盈利为目的”的工作原则，全心全意为学生饮食卫生安全和健康成长服好务。

(1)、成立食堂管理领导小组，加强学生食堂的全程管理，其成员由分管校长、后勤服务中心主任等组成。同时成立了由学校领导、教师代表、学生代表组成的生活监督管理委员会，对食堂各方面的工作进行全程监督。

(2)、不断完善管理制度，明确岗位责任，确保食品卫生安全。按照《中华人民共和国食品卫生法》、教育局下发的《学校食堂管理办法》为依据，相继制定了和完善了一系列的食堂管理制度并整理成册，详细规定了各岗位人员的责任、要求及工作流程，做到了关关有人把，事事有人抓。我校建立健全了原料采购、食品加工管理、从业人员健康检查、食品留样和食物中毒报告制度。严把采购关、加工关、烹饪关、出售关、存放关、消毒关，从源头上杜绝了不合格食品流入校园；食堂工作人员的身体执行学体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行一周三检制度，发现问题，立即指出改正；对食堂从业人员进行不定期培训，提高从业人员的业务水平和服务质量。通过严格执行岗位目标责任制，层层签订责任状，将落实岗位目标责任制情况与奖惩切实挂钩，使各项制度得到很好地落实，有效控制了各类支出成本。

(3)、严格规范财务管理，确保节约增效。学校食堂财务一律按照国家和上级文件要求进行严格规范管理，食堂收支进行单独核算，独立开设银行账户，配备有专门会计工作人员，并严格执行学校经费预算收支及采购审批制度。在预算编制上坚持“少花钱、多办事、办好事”和“集中财力办要事”的原则，把握财源。食堂大宗食品采购采取货比三

家由食堂管理小组集体决定，与供货商签订供货合同，实行“三保”即保证件手续、保质量数量、保价格最低，对不诚信商家，永远取消供货资格。总之我们在学校财务管理上要求后勤员工严格执行财务管理制度，做到了凡符合规定的事认真办，不符合规定的事坚决不办。

（4）、改善膳食质量、控制饭菜价格。为了更好地服务学生成长，我们制定了丰富多样的学生食谱，做到顿顿有炒菜，饭菜品种多样化，每天、每餐都有多样饭菜供学生自主选择，注意营养搭配，充分考虑学生不同口味和各种消费层次的学生需要，开设了不同层次窗口；饭菜价格的制定，我们遵循公平、公开、合理的原则，我们始终坚持“收支平衡，零利润运行”的原则，对饭菜明码标价，不随意涨价，较好的控制了饭菜价格。对于结余，我们定期采取加餐的方式无偿返还学生。

（5）、提升服务水平，服务学生成长。首先，加强政治学习和职业道德教育，通过定期员工例会，深入学习上级政策法规，使后勤员工了解当前改革开放形势，增强市场经济观念，树立服务意识，明确自己的责任，增强后勤员工的服务育人、管理育人、环境育人意识，变被动服务为主动服务，变封闭服务为开放服务。其次强化业务学习和厨艺培训，以提高后勤人员的业务素质。再次，就是我们的管理人员走出去学习先进的管理经验，与其他兄弟学校互相交流先进经验。第四，抓服务质量提高和文明用餐的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，每天学生用餐时都要求值周领导、值日教师入餐厅巡视服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

三、查找工作差距，提高管理水平。

通过这次自查，我们认识到工作中还存在一些不足，在今后的工作中，我们要把学校食品卫生安全，改善学生膳食质量，建立健全食堂管理制度作为一项重要工作常抓不懈。

（1）、进一步规范学校管理体制。

坚持学校食堂的公益性原则，按照“非营利性原则”，正确处理好社会效益与经济效益之间的关系、教育规律和市场规律之间的关系，加大对食堂的监管力度。

（2）、进一步丰富饭菜品种，提高饭菜质量。

在原有基础上我们要进一步制定出更加营养、科学的食谱，饭菜做到品种多样，合理搭配，营养科学，安全卫生，进一步满足学生不同口味和不同消费层次的学生的需要。

（3）进一步加强工作人员管理，提高服务质量。

加强食堂的岗位管理，降低用工成本，结合学生就餐人数，科学确定配置工种，加强工作人员健康检查。

总之，在今后的工作中，我们将从服务学生健康成长、服务学校发展的全局出发，进一步做好学校食堂经营管理工作，为学校发展和学生健康成长保驾护航！

公安县职教中心学校

二〇一二年三月二十五日

**第三篇：食堂管理汇报材料[范文]**

自主经营，服务师生；加强监管，确保安全

------永合中学食堂经营情况汇报

永合中学食堂自本学期开学自主经营以来，经过两个多月的运营，在探索中逐渐步入正轨。扭转了过去由于对外承包而师生怨声载道的弊端，如今自主管理，让利于师生，加之精细化运作，特色经营，既解决了师生中午就餐难问题，又从一个侧面反映出学校管理的状况。现将食堂经营情况汇报如下：

一、明确职责，分工协作

学期初总务处结合学校实际情况制订了食堂管理方案，方案中明确规定了食堂管理模式。学校食堂采取在学校领导下的食堂工作人员分工负责、集体协作的管理模式。师生伙食按现行价格每天午餐4元钱标准，不低于每餐两菜。而且本着成本核算，让利于学生的原则。

食堂设管理人员1人，负责食堂日常事务的安排和管理，负责制定食品采购计划和食品安全、食堂卫生。设采购人员3名（3人同时采购或由管理员提供采购单，由另两人采购），出纳员负责管理现金，会计管理伙食帐，采取日结算、月累计核算的办法。总务处负责监督管理。采购人员严格按照卫生部门的相关规定实行定点采购，财会人员必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字盖章。采购人员及时将当日账单进行核算报账。

食堂工作人员集体协作管理，在保证师生饭菜质量的基础上，精打细算，严防铺张浪费，积极提高服务水平。

二、加强监管，确保安全

学校成立了伙食领导小组，负责实施对学校食堂的监管

组长徐晓峰

副组长高德军马京胜

成员孙洪福王国友王绍儒关传丽吴艳杰学校伙食领导小组定期或不定期对食堂经营管理情况进行抽查，并及时予以公布。小组成员平时注意收集学生教师的合理化建议和意见，及时反馈给学校和食堂，以促进食堂管理质量的提升，同时财会人员定期向教职工公布食堂相关情况和账目。

民以食为天，食以安为先，为了确保师生生命安全，学校严把食品采购关，采取定点采购的做法，坚决不买变质蔬菜和食品，同时制订了一系列的安全措施，确保了师生的饮食安全。

总之，学校在自主经营食堂方面，花了不少钱，想了不少招，坚决按照教育局的要求去做，千方百计为师生服务，目前取得了一点成绩，但是按照高标准、严要求还有一定差距，我们一定会继续努力，办出质量，办出特色，为创办人民满意教育做出应有贡献。

东丰县二龙山乡永合中学

2024.10.20

**第四篇：食堂管理汇报材料**

巴仁乡八一爱民小学食堂管理汇报材料

一 师生就餐情况

我校是一所农村寄宿制学校。现有12个班，401名学生，26位教职工。其中住宿生1520人，走读生300余人。早晚在校就餐的师生员工120余人，中午有150人。目前，食堂运行良好，师生对饭菜质量数量卫生及服务各项指标的满意度均在90%左右。二 餐厅管理

1后勤管理方面：

把食堂员工合理分为保洁组面点组切配组厨师组，并配有锅炉工和保管员，由主任统一管理。按照后勤制定的用工制度，严格执行。主副食及调味品采购方面，实行严格的索证制度，并对加工好的饭菜质量实行倒查制。卫生要求也非常严格，保洁组负责大厅卫生，其他各组负责各作间的卫生，工作结束后，得打扫整洁，方可下班。运行一年来，总体状况良好，各方面基本达到要求。学校管理：

（1）结合市场物价状况，经过和餐厅经理协商，我们制定学生供餐标准，并以此为检查的依据。本学期，学生供餐标准为每天陆元（早晚各1.5元，中午3元），主食为早晚各一个馒头和花卷，每个不低于2.7俩；中午提供米饭半斤；稀饭汤满足供应。

（2）为防止有的学生不够吃，我们还建立了班级馒头调剂制度，规定女生吃不完的馒头，由班主任或班长调剂给男生吃，调剂解决不了问题的，由班主任到窗口添加馒头；中午米饭需添加的学生，可在打饭时一次性添加，确保学生人人吃饱，又不造成太大浪费。

（3）为使餐厅有个良好的就餐秩序，学校把12个班分成两批，女生为第一批，男生为第二批就餐。每一批按指定的窗口打饭，按指定的桌号就餐。两批之间相差20分钟左右，吃完饭的学生，一律自行将餐具和碗清洗后放入消毒柜。各班就餐由班主任负责，学校值班领导负责整体秩序，现场解决学生的一些问题（如丢票错票等）。

（4）为切实有效的监督餐厅运行，每天派两人检查伙食质量和卫生情况，同时每班每天上交一份测评表，由值周领导回收整理，反馈后勤主任，加已改进。

总之，八一爱民小学食堂在各级领导和社会各界的大力支持下，经过全体师生的共同努力，餐厅运营状况受到了学生及家长的一致好评；县卫生监督所在多次对我校餐厅给予监督指导后，不仅及时发给了卫生许可证，还把我校食堂做为一个模范加以推广；今后，我们将继续努力工作，争取把我校学生食堂办的越来越好。

**第五篇：食堂管理汇报材料**

略阳县荣程中学食堂管理汇报材料

一 学校食堂基本情况

我校是一所城镇半寄宿制学校。现有36个班，1845名学生，126位教职工。其中住宿生647人，走读生1198人。早餐就餐的教职工130余人。我校食堂占地面积650平米，建筑面积1900平米，餐位660个。目前，食堂运行良好，师生对饭菜质量品种数量卫生及服务各项指标的满意度均在90%左右。

二、健全制度，有章可循

食堂管理工作是学校后勤工作的重要组成部分，直接关系到师生的身心健康，关系到学校的稳定和发展，学校领导把尊重学生生命权和健康权放在首位，在实际工作中认真践行“科学发展观”重要思想，以为师生服务为宗旨，建立健全了各项规章制度和工作职责。有食堂管理制度、采购制度、保管制度等，使每个员工有明确的工作目标和具体的工作任务，每个员工在工作中均能服从大局、听从安排，有较强的主人公意识、责任意识、团队意识和服务意识。工作中做到了既分工又合作，强调各自的工作必须到位入格，不得有半点马虎和懈怠，员工之间能主动相互帮助、体贴、关心，工出色地完成了学校下达的各项工作任务。

三、加强食堂内部管理，提高服务质量

1、严格执行从业人员持证上岗制度。

学校食品生产负责人参加了略阳县卫生局、卫生监督所组织的食品生产经营负责人培训，食堂员工均接受卫监所的培训和健康检查，所有的从业人员均持有效的健康证上岗。学校强化了对学校食品卫生工作管理人员和从业人员培训，做到每月有一个教育主题，每周有一个教育重点，保证各项制度的贯彻落实。食堂定期组织工作员工学习《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《食品卫生管理制度》和食堂内部的相关制度和职责，始终把全校师生的生命安全和身心健康放在第一位。

2、严把采购、验收出入库关

学校对大宗物品实行公开招投标，通过公开、公平的竞标，集体确定出实力雄厚、社会信誉高的商家为学校提供粮油、猪肉、副食等。购买物品均坚持定点购买和索证制度。学校专门配备了具有高度责任感的同志从事采购工作，要求在日常工作中切实坚持采购制度，严守采购员职责，购买物资实行价格询问制和比价制，做到嘴勤腿勤。保证物美价廉，严把质量关和价格关。

要求保管员必须严格遵守物品管理制度和保管员职责，严把货物验收关，对货物的质量、数量进行认真的核对、检查，杜绝不合格物品进入保管室。物品出入保管室均建立严格的出入登记制度，有采购、保管、证明人签字。各类物资 分别登记，立标建卡，每周对保管室内的物资进行清理，每月进行一次盘查，杜绝了食品的腐烂变质和流失现象发生。

３，要求员工树立服务意识

在粗加工阶段既要注意观察菜的质量，发现问题要及时报告，更要勤俭节约，牢固树立节约意识，成本意识，让每个同志象经营自己的小家一样，从事食堂工作。负责烹饪的人员掌握好烹制菜品的火候，保证色、香、味俱佳。要求蒸饭的同志认真摸索规律，保证蒸出的饭份量恰当、软硬适度。要求每天的饭菜一定按时供应，并保证绝对安全、卫生。

每天指定专人负责餐用具按时、按规定消毒，对食品进行留样，并作有记录，保证餐用具的卫生和食品的安全。

把食堂员工合理分为保洁组、面点组、切配组、厨师组，并配有锅炉工和保管员，由主任统一管理。按照后勤制定的用工制度，严格执行。

卫生要求也非常严格，保洁组负责大厅卫生，其他各组负责各作间的卫生，工作结束后，得打扫整洁，方可下班。运行以来，总体状况良好，各方面基本达到要求。

4，加强成本核算，保障食堂零利润

学生是一个特殊的消费群体，而教育又是一项公益事业，食堂服务既要保持学校的稳定，又要考虑学生的承受能力，必须坚持公益性和服务性的原则不动摇，我们坚持公益性和服务性的原则，彻底摒弃赚钱意识。把学生食堂打造成 群众放心满意的食堂，营造成学生温暖的家，关心学生，温暖学生，以高质量的服务增强学生体质，使学生精神面貌好，身体好，从而达到学习好，促进学生成人成才。

我们对学生食堂管理改革的指导思想是：学校食堂不以营利为目的，以服务学生为本，把食堂建设作为一项重大的民生工程，像抓教学一样抓食堂工作；大力实施热水热饭工程，改革经营模式，改善食堂条件，优化食堂管理，实施零利润经营，提高饭菜质量，让学生在校吃得好、吃得放心，促进学生的身心健康。

5．坚持以人为本,促进食堂的全面发展

坚持以人为本，是树立和落实科学发展观的本质和核心。我校狠抓了两个服务，即一切为学校的教育教学服务，一切为全体师生服务。改变往年早点及饭菜花样单调，对早点和饭菜进行全新的改进，力争使早点多样化，尽量做到每餐有三到五样花样菜，且饭菜可口。另外，就餐时，老师、学生可随时添饭添菜，只到吃饱为止，使食堂管理更趋人性化，尽力做到使师生既吃饱，也吃好，为做到这一点，要求食堂炊事员，随时征求教师，学生们对饭菜的意见，倾听他们的呼声。对表扬的加以发扬，对批评的加以及时纠正并整改，使其更合理，更完善。总之，遵循“两服务”宗旨，让师生感受到“家”的温暖。同时，良好的食堂管理，使得学校有什么招待之类的应酬，无需进餐馆，就在食堂里进行，有效地避免了学校不良的社会影响。既为学校节省了开支，又为学校树立了良好的社会形象，可谓一举两得。

6、学校监管细致入微

（1）结合市场物价状况，经过和餐厅经理协商，我们制定学生供餐标准，并以此为检查的依据。本学期，学生供餐标准为每天12元（早晚各3.5元，中午5元），主食为早晚各一个馒头和花卷，每个不低于2.7俩；中午提供米饭一份；菜一份，菜汤免费供应。

（2）为防止有的学生不够吃，我们还建立了班级馒头调剂制度，规定女生吃不完的馒头，由班主任或班长调剂给男生吃，调剂解决不了问题的，由班主任到窗口添加馒头；中午米饭需添加的学生，可在打饭时一次性添加，确保学生人人吃饱，又不造成太大浪费。

（3）为使餐厅有个良好的就餐秩序，学校值班领导、学生社会实践组维护负责整体秩序，有效解决学生打饭排队拥挤等问题。

（4）为切实有效的监督食堂运行，每天安排专人检查伙食质量和卫生情况，同时每班每天反馈同学们的意见，由值周领导回收整理，反馈后勤主任，加已改进。

在工作中，我们深刻认识到：育人是食堂管理的核心。我们积极营造温馨、文明、节俭的食堂文化，以食堂为依托，实施管理育人，环境育人，服务育人，对学生进行文明礼仪 教育、行为习惯养成教育和感恩教育等，让学生积极参与食堂管理和义务劳动，培养学生的良好行为习惯，让他们学会做事，学会感恩，学会关心，学会做人。

四、存在的问题及工作打算

学校在创建中做了大量的工作，目前食堂运转正常，得到学校师生、家长的好评，创建不是目的。我们决心在今后的工作中继续努力，不断完善各项管理制度，规范食堂管理，为略阳县荣程中学“做大做强，办优办精”做出更大的贡献。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！