# 学校食堂月工作计划通用6篇

来源：网络 作者：雪域冰心 更新时间：2024-08-19

*制定工作计划可以提高工作的组织性和系统性，一个合理的工作计划可以帮助我们更好地安排工作顺序，提高工作效率，以下是小编精心为您推荐的学校食堂月工作计划通用6篇，供大家参考。为认真贯彻落实《中华人民共和国食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管理...*

制定工作计划可以提高工作的组织性和系统性，一个合理的工作计划可以帮助我们更好地安排工作顺序，提高工作效率，以下是小编精心为您推荐的学校食堂月工作计划通用6篇，供大家参考。

为认真贯彻落实《中华人民共和国食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管理，依据《食品卫生法》，《学校卫生工作条件》，结合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作学习环境，保证就餐任务的顺利进行，特制定食堂工作计划如下：

以服务师生为宗旨，进一步加强食堂队伍建设，提高服务质量，提升管理水平，努力使食堂成为学校工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，让学生欢心。

学校食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作，学校制订了食品卫生安全工作实施方案，明确专门机构、专人负责，切实加强对学校食品卫生安全工作的管理；成立了由一把手总负责的学校食品卫生安全工作领导小组：

组长：

副组长：

成员：

领导小组下设办公室在总务处，由王信华任办公室主任，领导小组全面负责学校食品卫生安全工作，组织协调各部门的工作，在全校范围内形成有效的食品卫生安络。

1、通过正规渠道采购食品，索取经销商的合法有效证件，认真做好食品卫生入库检查和留样工作。洗菜要洗干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一餐一消毒”，餐具使用消毒柜和消毒药片消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作由专人负责，并做好消毒记录。

3、食堂工作人员均必须持有效健康证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符合要求的不得上岗，环境卫生分组分人包干，必须保证每周一次大扫除。

4、食堂用电用气，要求员工规范操作，时刻注意安全。５、加强卫生管理，解决卫生死角，工作定岗定位，做到地面无烟头无杂物，垃圾桶要每餐及时清理。

6、灭蚊蝇、蚁、鼠等卫生设施必须齐备，并放在正常使用处使用。

7、加强清洗地面、灶台上下不得有污垢、垃圾等不卫生的状况。

8、成品与半成品、生熟、荤蔬分开，做到整洁有调理。

9、对各种防疫设施进行细化，防疫、采购、采证、冰箱、消毒等各方面进行重点盘点，做好记录。

１０、严禁在规定外的地方加工食物，严禁混合用加工食台和工作台。严禁无关人员进出食品操作售卖场所。

１１、就餐地及周围环境必须做到窗明玻净，舒适优雅，绿色环保。

１２、每周三定期召开食堂管理人员和班组长会议，研究讨论本食堂工作重点，制定工作计划。每周五组织食堂员工开展学习食品卫生知识和技术培训。不断提高员工业务技术水平，完善食堂的各项规章制度和改进措施。

1、各工作人员严格执行岗位工作责任制，到班到岗，以提供优质的服务为已任。

2、要继续进一步加强食堂工作管理，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

3、食堂人员要积极参加学习，心中要有为师生服务的自觉性，做到用微笑来礼貌对待每位师生。

4、充分发挥学生会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

5、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

6、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要积极参加学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服、热情主动。

7、正确处理工作人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

8、服从领导，遵守纪律，按时上下班，不迟到，不早退，有事先请假。

9、工作期间要坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱串岗位，不私自外出。

在新的一年里，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，通过以上的措施，我们将把学校的食品卫生安全工作作为食堂工作的重中之重把工作落到实处，做到常抓不懈。为了孩子们能健康、快乐、活泼地成长，为树立学校良好的整体形象，为了学校的发展壮大作出应有的努力。

一、加强政治学习、提高思想觉悟。

认真学习处、站20xx年工作会议精神，准确的掌握会议内容、提高思想认识，为自己的工作指明方向，有了明确的方向，才能更好的完成上级领导交给我们的工作任务。

二、学习食堂各项工作制度及岗位职责。

1、组织培训食堂人员学习食堂的各项管理制度。

2、学习各岗位职责的内容。

3、组织学习庆城综合服务处20项物业服务标准规范的内容。

三、加强食品卫生管理工作、认真贯彻执行国家的食品安全法。

在日常采购工作中，严格把关，所购食物要新鲜，不能有腐烂、变质过期的食品；在以质量为前提的情况下，货比三家，直接降低材料价格。坚持同等质量比价格，同等价格比质量，限度为站上节约成本的工作原则。

四、加强食堂管理工作。

在日常工作中要加强管理、保障政令畅通，不能再出现指挥不灵的现象和姑息养奸造成的很多问题，要大胆管理、不怕得罪人，一切以工作为前提。

五、提高自己的业务水平和自身修养。

今年要多方面改变自身的好多缺点，加强政治理论学习、积极参加各项活动，平日和同事搞好团结，互帮互学、共同进步，提高自身的修养，做一个合格的员工。

新的一年的到来，意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，未来从来都是因为它的不确定性而让我们充满激情。我似乎已经看到了希望，我将以更饱满的热情投入到各项工作中去，与二站全体员工共同学习、共建和谐、共创辉煌！

学校食堂工作是学校的重点工作，是学校进行正常教育教学的基本保障。按照上级部门要求，结合我校的工作实际，为使我校食堂工作进一步规范化、制度化，做到优质、安全、高效地服务于师生，特制定此工作规划。

一、目前各餐饮公司情况分析

1、经营情况：

我校现有四个食堂，由于学生分布，餐饮公司的管理等因素各食堂经营状况各有差别，其中，南餐效益最好，每月学生消费额能达到200万以上；北一次之，也能达到100万以上；北二因新换餐饮公司，且前期底子薄弱，营业额最低，每月营业额在25万左右；教职工食堂今年8月底新开，一楼经营面积不大，故消费总额不大，但也能达到35万以上，整体经营良好。

2、管理情况：

南餐的经营公司是百思特餐饮，该公司自20xx年至今一直在我校经营，且是连锁企业，无论是经营理念还是管理制度等各个方面，相对比较完善。在日常的管理中，也相对比较负责、到位，对我校的规章制度和日常管理也执行的比较到位；

北一的经营企业是振玉餐饮，其自20xx年至今一直在我校经营，在管理上比较认真、负责，对涉及食品安全、卫生的相关制度和规定，以及我校相关规定和日常管理，均执行的比较到位，但近几年有松懈的趋势；

北二的经营企业是济南真诚餐饮，为我校新委托的食堂经营企业。该餐饮公司接手北二时间相对较晚，10月份以前一直忙于商户的招商。膳食科与食堂经理多次交流，该餐饮公司正做着食堂下一步的规划方案。如明年能继续经营该食堂，打算把大厅、后厨重新规划，打造成高端的网红食堂；

教职工食堂的经营企业是济南聚兴餐饮，该企业是新注册餐饮公司，在食品安全知识和日常管理等方面经验相对缺乏，但经过上级领导和我校主管部门的引导和管理，其对食品安全相关制度和我校的规章、日常管理执行的比较好，处在快速成长和良性循环阶段。

3、近几年投资改造情况：

南食堂：今年暑期南餐对后厨进行了全面改造，包括更换地砖、吊顶、重新粉刷墙壁等，让后厨有了新的面貌，较之前干净整洁不少；

北一：今年暑假也进行了较大范围的改造，包括更换就餐大厅风扇、吊顶，后厨区域墙壁的粉刷和加装防火板，食堂前后整体面貌有一定的提升；

北二：该餐饮公司于今年暑假八月上旬接手，由于时间紧迫。未对食堂进行大范围整改，只对后厨的线路、广告牌进行了修复和更换；

教职工食堂：参照食药监局的相关要求，对西侧后厨区域进行了重新规划，对售饭间和后厨操作间进行了分离。

二、食堂管理目标

1、一年内餐饮公司所经营的.食堂达到市“标准化食堂”标准，两年之内通过验收。

2、二年内使所经营的食堂达到市“食品卫生量化分级管理a级单位”标准，三年内通过验收。

3、师生满意率85%以上（以抽样调查结果为依据）。

4、加大餐饮公司的管理力度，提高管理水平和服务质量，提高食堂的满意度和就餐者幸福指数，做到“三方满意”（学生满意、学校满意、社会满意）的社会效益，实现食堂的保值、增值，提高学校的后勤管理绩效，为学校的和谐与发展提供有力的后勤力量。

5、切实保障学生的饮食需求。综合学校现有学生人数、食堂数量和建筑面积、未来发展等因素合理配置经营规模，提供全面、优质的餐饮服务，满足各层次学生的就餐需求。

6、从软硬件着手建设食堂，使之成为“硬件达标、软件一流、三方满意”的高标准食堂，为学校的和谐与发展提供有力的后勤力量。促进食堂的“文化育人”的功能，使之服务好师生生活和学校的工作，保证食堂的服务水平能满足学校快速发展的要求。

7、在保证饮食安全、卫生和满足师生不同饮食需求的前提下，以科学、高效的管理力创优异的经营业绩，以实际行动回报学校的支持与信任。

三、20xx年全校食堂的整体规划

校园食堂的面貌和餐品质量、价格等方面不仅关系到我校师生的安全、健康就餐，也关系到师生对我校的总体印象和评价，而且，我校已经步入了本科高校层次，正在迈向一个新的美好未来，故食堂也应跟上我校发展的步伐，后勤基建处膳食科结合我校发展形势和食堂实际现况，特制定了如下规划和具体要求：

1、北食堂一楼：

大厅区：大厅地砖有顽固污渍或破损的全部更换；大厅吊顶有水渍、破损的全部更换；大厅墙壁重新装修或采用暖色系的油漆粉刷；灯光改造：加装温暖金黄色吊灯，使就餐学生能感受到温暖；大厅名厨亮灶系统：要360度无死角，增加摄像头和显示屏数量，显示屏安装在就餐大厅显著位置，使就餐学生容易看到；就餐桌椅要根据大厅的装修风格，更换配套的桌椅；安装原料展示柜（主要展示米、面、油和调料类）。

后厨区：南侧后厨区全部改造，要求：减少窗口数量（2-3个窗口），按照功能划分，重新布局，各类操作设备、用具的摆放不能拥挤。过道至少有半米宽。南、北后厨区加装通风设备，及时将加工餐品所产生的烟、汽抽走。

售饭区：盛放各类菜品的用具规格要统一，一律采用食品级不锈钢材料，不能有泡沫箱容器。售饭台底下要封闭，私人物品一律禁止存放；在二次更衣通道设置防滑鞋通道，人员进入售饭区一律更换。

饭菜价格：价格一律禁止上涨；我处组织人力进行成本核算，对利润率过高的菜品一律控制25%-30%之间；

2、北食堂二楼：

大厅区：大厅地砖有顽固污渍或破损的全部更换；大厅吊顶有水渍、破损的全部更换；大厅墙壁重新装修或采用暖色系的油漆粉刷；灯光改造：加装温暖金黄色吊灯，使就餐学生能感受到温暖；大厅名厨亮灶系统：要360度无死角，增加摄像头和显示屏数量，显示屏安装在就餐大厅显著位置，使就餐学生容易看到；就餐桌椅要根据大厅的装修风格，更换配套的桌椅；安装原料展示柜（主要展示米、面、油和调料类）。

后厨区：后厨整体要重新装修，各功能区可根据实际需求进行重新划分，墙面、吊顶要重新粉刷；对地面沾有顽固污渍的或破损的瓷砖要进行更换；。

售饭区：盛放各类菜品的用具规格要统一，一律采用食品级不锈钢材料，不能有泡沫箱容器。售饭台底下要封闭，私人物品一律禁止存放。

饭菜价格：价格一律禁止上涨；我处组织人力进行成本核算，对利润率过高的菜品一律控制25%-30%之间；

3、南食堂：

大厅区：大厅地砖有顽固污渍或破损的全部更换；大厅吊顶有水渍、破损的全部更换；大厅墙壁重新装修或采用暖色系的油漆粉刷；灯光改造：加装温暖金黄色吊灯，使就餐学生能感受到温暖；大厅名厨亮灶系统：要360度无死角，增加摄像头和显示屏数量，显示屏安装在就餐大厅显著位置，使就餐学生容易看到；就餐桌椅要根据大厅的装修风格，更换配套的桌椅；安装原料展示柜（主要展示米、面、油和调料类）。

后厨区：西侧主后厨区经过今年暑期的改造，面貌变化很大，餐饮企业可根据需要再酌情优化。南侧后厨区域要改造，各功能区、操作间等要重新规划，具体要求：减少窗口数目（2-3个），后厨操作区走廊宽度要在半米以上，各种操作、储藏设备要摆放有序、规整。

售饭区：操作、加工设备一律不许摆放，各类存放设备要精简，盛放各类菜品的用具规格要统一，一律采用食品级不锈钢材料，不能有泡沫箱容器。售饭台底下要封闭，私人物品一律禁止存放。

饭菜价格：价格一律禁止上涨；我处组织人力进行成本核算，对利润率过高的菜品一律控制25%-30%之间；

4、教职工食堂：

大厅区：为新的就餐大厅，墙壁、地砖、吊顶可根据实际情况进行简要整改即可；灯光改造：加装温暖金黄色吊灯，使就餐学生能感受到温暖；大厅名厨亮灶系统：要360度无死角，增加摄像头和显示屏数量，显示屏安装在就餐大厅显著位置，使就餐学生容易看到；就餐桌椅要根据大厅的装修风格，更换配套的桌椅；安装原料展示柜（主要展示米、面、油和调料类）。

后厨区：一楼为新食堂，硬件设施设备暂不需要改造。但当前后厨摆放杂乱，过于拥挤，要精简设备，增加对商户的食品操作规范的培训。二楼要增加粗加工间，位置选定在西北角洗涤池处。

售饭区：一楼售饭区操作、加工设备一律不许摆放，各类存放设备要精简，盛放各类菜品的用具规格要统一，一律采用食品级不锈钢材料，不能有泡沫箱容器。售饭台底下要封闭，私人物品一律禁止存放。

饭菜价格：价格一律禁止上涨；我处组织人力进行成本核算，对利润率过高的菜品一律控制25%-30%之间；

5、楼外设电子显示大屏幕：

根据高校餐饮管理形势，以及我校发展的新面貌，为实时、动态的展示我校食堂的经营、管理状况，要求食堂在主要门口区域设置电子显示大屏幕，主要展示：当日原材料种类、价格、食堂活动、以及其他需要在大屏幕公示的事项。

6、北食堂楼外西侧管道改造：

当前该区管道经常堵塞，造成该区环境较差，故要求食堂（一楼和二楼）进行重新挖槽，铺设新的管道，并负责后期的维护。

7、当前几家食堂的各自规划进展：

北一已经联系设计院，进行设计；北二已经带设计院专家进行了现场查看；南食堂已经绘制出规划平面图；

四、各食堂的招投标工作

1、学校现经营的餐饮公司可递交投资计划书、改造方案，优先考虑；

2、公开招标，引进实力较大、管理经验先进的餐饮公司；

3、招标工作计划在20xx年4月中旬完成。

五、原材料集中采购

1、统计各类原材料年用量；

2、12月份确定20xx年原材料的供货商，签订服务合同和安全责任承诺书；

3、条件允许的情况下，建设学校自己的冷库、主、副食库，有效的控制原材料的价格，把控好原材料进入食堂的第一道安全关；

六、设立食堂单独财务，专款专用。

一、指导思想：

始终遵循学校总体工作思路，围绕教育这个中心，做好教育教学服务工作，做好师生生活服务工作。通过建设和加强后勤管理制度，建立良好的后勤管理秩序，挖掘后勤工作潜力，调动后勤工作的积极性，开创后勤工作新局面。

二、工作目标：

(一)一如既往地做好各项常规管理工作；

(二)加强台帐资料建设，规范后勤各项工作；

(三)加强行政仓库管理和财务管理，落实上级相关精神要求。

三、工作举措：

(一)充分利用暑期对校产校舍作一次必要的修理与整理，积极做好校产校舍维护工作。

1、对各室台凳作一次清理、修理，对六年级的课桌凳作更换处理。

2、对东西教学楼的`窗作一次修理。

3、对教学楼各厕所进行改造，并对所有校舍屋面平台处作防漏处理。

(二)抓好绿化管理工作。

1、做好夏日花木的治虫、浇水工作。

2、对绿化带进行一次修剪。

3、依据绿化管理网，注重平时对花木进行治虫、施肥、除草和经常性整枝、修剪等工作。

(三)改进食堂管理，办好师生食堂。

1、调整食堂人员结构，改善运作办法，激发人员工作动力，提高人员工作效率。

2、树立安全第一意识，重视和加强饮食卫生工作台帐，提高警惕，采取安全防范措施，明确责任，做好防火、防盗、防毒工作，并要定时打扫，做好保洁工作。

3、定期组织食堂从业人员学习有关食品卫生的基础知识、基本要求，并对照日常工作认真落实。

4、依据食堂管理制度，加强食堂工作各环节的管理与监督，并据实际情况不断健全食堂管理制度，规范各项操作程序。

5、认真学习、贯彻《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，积极改进、添置食堂卫生设施设备，确保“硬件”达标。

6、加强检查监督和民主管理，经常到食堂检查服务态度、卫生情况、饭菜数量与质量、就餐纪律(欢迎师生参与)。发现问题及时表扬先进、批评后进。

7、把好食品采购关，积极做好疾病的预防工作。

8、创造条件，提高食堂炊事人员的业务技能和业务素质，如组织学习烹饪知识。

9、坚持勤俭节约的原则，节粮、节水、节电，精打细算、降低成本，提高饭菜质量。

10、通过强化学习“要求”、“标准”、“制度”，逐步使学校食堂管理到位、精细，让学校食堂品位不断得到提升，服务质量不断得到提高。

(四)加强校舍、校产管理工作。

1、进一步完善校产、校舍管理制度，尤其是强化赔偿制度，并汇集成册，全员学习执行。

2、应用管理软件、管好校产、用好校产，严格校产管理制度化、规范化，充分发挥常用教具、学具等教学器材和现代教学设备的作用，严禁乱拿、乱用、乱丢、乱放等不负责任的行为。

3、切实加强活动室的管理，充分发挥活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

4、加强用电用水和日常检修管理，坚持勤俭节约，反对铺张浪费，努力为学校节约一滴水，一度电，一分钱。

5、严格执行请购、审批、验收、入库、报销、领用制度。

6、倡导良好风气，爱护学校设施、设备，爱护花草、树木，杜绝践踏草坪、折枝摘花现象。

以创甲级幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心!

一、工作设想

(一)完善各类制度

1、强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

4、进行成本核算，积极发挥膳管会的作用，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理

(二)提高职工整体素质

1、组织职工学习《食品卫生培训教材》等材料，并适当组织外出参加学习，提高职工卫生意识

2、分工力求细化，进一步明确岗位职责，岗位任务的完成情况与考核挂钩，提高职工岗位意识和服务意识

3、创设竞争机制，在同一岗位，不同岗位间展开竞争，让职工在竞争中增强主人翁意识，并提高技术熟练度

(三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四)高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到\"一天一消毒\"，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

4、食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符要求的不得上岗，环境卫生分人分块包干，保证每周一次大扫除

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

二、食堂工作行事历周次内容

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

4食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

5餐具存放情况抽查

6考核制度定稿

7职工个人卫生(含穿戴工作衣帽等)检查环境卫生抽查

8师生用餐情况调查

9防蝇设施检查

10职工卫生知识学习

11卫生消毒抽查

12环境卫生抽查

13膳管会成员会议餐具存放情况调查

14卫生消毒抽查

15卫生工作全面调查

16工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库

加强我校食堂管理，减轻学生家长负担，消除学校食堂安全隐患，保证师生身心健康，制止侵占学生餐费的违纪行为，特制定本计划。

1、规范学校食堂账务管理，确保记账合规合法、票据真实、手续齐全、账表规范。

2、规范学校食堂财务管理，确保收支合规合法，把紧支出关，严禁非伙食支出在学生伙食费中列支，严禁占用学生伙食费。

3、加强学校食堂卫生管理，完善食堂卫生设施和管理制度，严防食品中毒事故的发生。

4、加强学校食堂人员思想作风管理，确保食堂人员服务态度好、工作质量好，遵守纪律，服从安排，努力服务于学校教学和师生生活，力争食堂满意度达95%以上。

1、强化学校食堂责任制，把食堂安全卫生管理放在首位，完善食堂管理和安全卫生工作制度。食堂人员必须把握好质量关，严禁购买使用腐烂变质、有害有毒食物，严格执行索证制度，做到无证不购、严格操作规程，杜绝食物中毒事件发生。注意用电用火以及消防器材的管理，确保食堂无一安全事故发生。

2、加强食堂用工管理，规范用工行为。加强食堂员工的业务培训和政治学习，提高业务水平和服务质量。

3、加强食堂物品采购管理。执行上级对大宗物品统一采购制度，签订好合同，招标定点采购，对于其他小宗物品要选点采购，对产品价格、质量等内容逐一验收和记录。实行食品留样制度，做好留样记录，把好食品质量关。严堵违纪漏洞。

4、加强食堂收费管理。严格执行收费制度，规范收费行为，合理收取学生伙食费，及时开出票。

5、加强食堂财务手续管理。较大数量的食品、物品的采购要由采购组操作，购进食品、物资的验收、领用、证明及审批手续必须齐全，做到透明公开。

6、加强食堂会计核算管理。杜绝非食堂费用的支出。按日进行核算，按周平衡，按月结算，确保学生伙食费专款专用和伙食收支平衡。

7、加强食堂财务人员的业务培训。各学校食堂会计人员要依法取得原始凭证、填制好记帐凭证、登记好各类帐册、编制好财务报表，保管员要验收好、保管好、出库好各类材料并登记好材料明细帐。

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！