

食堂管理找切口，守护师生“盘中餐”

--后勤处牵头开展食堂管理工作专项检查

为认真贯彻落实学校关于“十大领域找切口、纪检监察促治理”专项行动”的工作精神，2023年5月17日上午9时，后勤处联合保卫处对学校食堂管理工作开展专项检查。本次检查由后勤处负责人韩鹏及保卫处负责人徐正义带队，相关科室人员共同参与。

此次查找食堂管理的薄弱环节主要包含：一是师生用餐餐食质量与服务质量；二是食品加工、留样、后厨、原材料出入库等食品安全管理情况；三是食堂管理制度落实情况；四是食堂水、电、气、消防设施设备管理情况。

通过检查，我校食堂食品安全及设施设备管理情况总体较好，针对检查中发现的冰箱存放、预包装餐饮服务项目、食材储存等管理的不足，后勤处要求各食堂立即落实到人，逐一整改。

下一步，后勤处将持续加大学校食堂日常监管力度，积极回应师生关切的问题，切实落实查找问题、落实整改、长效治理的管理机制，切实守护师生“盘中餐”。



