

后勤处开学保障简报二：

后勤处生活服务科全力以赴保障 新学期开学膳食服务工作

面对新冠肺炎疫情在市内多点爆发，疫情防控依然严峻情况下，后勤处生活服务科遵照学校疫情防控整体部署和要求，多措并举保证食品安全，确保应急供应，切实做好2022年秋季开学膳食服务保障工作。

一是严把食材采购关，确保食品充足。各食堂严格把控食材采购第一关，所有食材都必须由集中采购的合格供应商提供，并提前储备充足原材料，保证食品供应渠道畅通。

二是规范食材加工过程，确保饭菜质量。疫情就是命令，生活服务科全体工作人员立即进入战时状态，压实责任，责任到人，每日深入食堂现场督查，检查食品食材的贮存、粗加工、切配、烹调、备餐、配餐、送餐等环节，持续保证饭菜质量。



三是审慎研判处置，确保应急供餐。严格遵照学校疫情防控要求，对应急供餐进行及时研判，开学后一周内禁止堂食，市外学生返校三天内全师校生送餐到寝室楼栋。针对配送餐过程中出现的配送箱及送餐车数量偏少，周转时间长的问题，生活服务科要求各食堂经营单位连夜紧急调度，保证了后续“一日三餐”的配送餐任务，配送时间由原来的2小时缩短至半个小时，圆满完成了5000余名师生送餐任务。

四是加强监督管理，确保“舌尖上”安全。自新学期实行健康管理状态以来，学生用餐采取打包送餐方式，考虑配餐送餐环节中食品安全，后勤处及生活服务科会同工部、各学院代表、各食堂经营单位紧急召开协调会，及时研究相应回策，确保了配餐送餐环节中的食品安全，得到了师生一致好评。

