

河南理工大学“能力作风建设年”活动 简 报

第 21 期

校“能力作风建设年”活动领导小组办公室 2022 年 6 月 22 日



高标准 严要求 实举措

后勤处（集团）不断强化餐饮服务保障能力建设

近日，高等教育专业评价机构软科正式发布 2022 软科中国大学生满意度调查结果，在面向全国 2000 多所高校开展的大学学生关于所在学校教学、环境、生活、服务以及个人成长等 10 个方面满意度调查中，我校学生食堂在“学校食堂食物选择丰富，物美价廉”方面荣登 20 强榜单，位列非“双一流”高校第一名、全国高校排名第十一名。这是广大学生和社会人士对学校后勤餐饮服务保障工作的充分肯定，更加坚定了后勤努力为学校“双一流”创建和国内一流特色高水平大学建设提供一流后勤保障的信

心和决心。

一、以“7S”管理为核心，建立规范化、标准化工作体系

工作的规范化和标准化不仅是营造餐厅良好环境的有效途径，更是确保食品安全的重要抓手。后勤餐饮商贸中心在全省高校后勤餐厅中首家实施以“整理、整顿、清扫、安全、清洁、素养、服务”为核心的7S现场管理工作。专门制定了《7S管理推进实施方案》《标准手册》等，明确了实施步骤、方法、内容和要求，确立了长期实施、反复循环、持续改进的工作原则。通过对餐厅各办公场所、仓库和服务环境进行集中清理，对设施物品进行划线定位、分类摆放，营造了干净整洁、规范有序的工作环境。结合工作实际创造性开展了“四个一”“三个样板”“四个分级”等工作，即坚持每天一场培训、每周一次检查、每月一次评比、每月一次整顿，实现了7S管理的常态化；高标准打造了样板间、样板区、样板班组，实现了“以点带线、以线到面”的效果；推行以“四个分级”为核心的安全分级管理制度，将安全风险点分为ABCD四个等级，分别以红、黄、蓝、绿四个颜色代表风险等级的大小和检查的频次多少，实现了日常工作与7S管理的高度融合。通过7S管理的持续有效开展，确保了食品安全，美化了服务环境，优化了工作流程，提高了服务效率，提升了服务形象，得到了师生的好评，北京大学、中国矿业大学、陕西师范大学、华中农业大学、郑州大学等省内外高校也先后多次来校交流学习。

二、以精细化管理为抓手，促进管理手段、服务方式转变

后勤餐饮商贸中心始终坚持在精耕细作、精益求精上下功夫。在引入 ISO9001 质量管理体系、HACCP 食品安全控制体系的基础上，在全国高校中创新推行“学生餐厅大堂酒店化管理”

“大学生自主服务管理”等模式，实现了大堂管理由粗放到精细化的转变。相继制定了餐饮服务管理八大工作体系和以动态考评和立体监管为抓手的“四位一体”安全防控体系，自主研发了学生餐厅安全巡检系统，常态化推进餐厨抽样检测、餐饮服务场所消杀、油烟系统清理、泔水无害化回收等工作，有效提高了餐厅安全检查水平和效率。同时，积极采用社会优势资源不断完善餐饮服务监管体系，引入“餐饮服务监督平台”，在焦作市率先实现“明厨亮灶”工程并在全省食药系统予以推广，实现了师生实时对餐厅管理人员、服务人员、后厨人员及菜品质量、味道、价格、卫生等全方位的监督和评价，促进了我校餐饮服务质量的不断提升。持续开展文明餐桌活动，努力在餐厅营造温馨的就餐环境，积极、健康的餐饮文化，学生自觉送餐（具）早已成为习惯，节约爱惜粮食、反对餐饮浪费逐步深入人心。

三、以保供稳价为目标，提供师生物美、优质餐饮服务

后勤餐饮商贸中心始终坚持学生食堂的“教育后勤、公益后勤、政治后勤”属性，严格学生食堂饭菜价格管控，落实最高限价机制。学校直管的餐厅统一执行大宗物资集中采购模式，米面油肉全部进行统采统配，厂家直供比例达到了 35% 以上，一级批

发商直供比例达到了 40% 以上，原材料价格总体低于市场批发价 5% 以上。同时，为进一步节约采购成本，坚持实行源头采购，通过“农校对接”等措施，实现了部分蔬菜、牛奶、蛋类等生鲜品种直接从农户采购，减少了中间环节；坚持每年从对口扶贫的浙川县和博爱南朱营村采购农副产品，通过签订购销协议、生鲜蔬菜地头定点保价收购、农产品线上线下免费推广等举措，仅食堂采购的农副产品就有 15 万元，不仅让学生吃上了安全放心、优质价廉的蔬菜，也实现了农民增收、学生受益的双赢局面。多年来，我校直管餐厅的基本大伙常规饭菜价格长期稳定在 6 元以下，高中低档饭菜比例长期稳定在 2:5:3 左右，每年拿出 20 余万元坚持优质免费汤供应。在焦作市疫情防控的紧张时期，后勤餐饮商贸中心积极引导各经营窗口坚持以学校安全稳定大局为重，保供稳价，让学生吃的安心、舒心、放心。

四、以饭菜质量为根本，提高饭菜品质、满足多样化需求

民以食为天。饭菜质量关系到广大学生在校期间的基本生活和身体健康。后勤餐饮商贸中心始终坚持“树匠心、育匠人、铸精品”的餐饮服务工作思路，从 2019 年开始主动转变餐饮服务理念，积极探索高校餐饮服务新举措，将以往单一的服务学生模式注入服务“学生+经营摊位”的共赢、多赢理念，以开展“饭菜品质提升行动”为载体，在创新菜品开发、菜肴品质提升、营养均衡搭配上下功夫。组织开展厨师技能等级考级培训，增加从业人员持证上岗比例，切实提高食堂的饭菜烹饪加工质量；根

据时令和节气适时打造养生菜、时令菜、地方特色菜体系，不断推陈出新，打造出了理工荞麦面、小碗菜等更多具有“河理餐饮”味道的餐饮特色菜式。目前，学校直管餐厅在原有 800 余种菜品数量的基础上，坚持每年推出创新菜品近 200 种，占餐厅饭菜总品种的 25%，确保了各餐厅服务均等化、口味标准化、菜式多样化；坚持每年组织开展厨艺大赛，通过以赛代练、以赛促训，有效提升了厨师队伍的厨艺和技能水平；主动邀请专业人员进校开展厨师培训、组建专家组对摊位菜品诊断，帮助摊位提升饭菜质量，丰富菜品样式，真正实现了学生得实惠、摊位有盈利、安全有保障的良好局面，不仅满足了学生多样化的餐饮服务需求，也从源头上减少了餐饮浪费。

在今后的工作中，后勤管理处（集团）将以“能力作风建设年”活动为契机，紧扣提升本领、转变工作作风主题，坚持服务中心大局，做好主责主业，以优质高效的餐饮服务，切实满足师生日益增长的美好生活需要，努力为学校事业发展提供坚实有力的保障！

送：校领导

发：各二级党委、党总支，校属各单位、附属医院
