后勤简报

2021年第3期（总第8期）

后勤处综合业务办公室编 2021年03月

目 录

后勤要闻

后勤保障各支部召开基层党组织专题组织生活会和党员民主评议

后勤处召开信息化调研会

后勤保障党总支围绕“为建党百年献礼”主题召开工作会

后勤工作

物业部（保洁）总结

物业部（公寓）总结

物业部（环境）总结

物业部（工程）总结

餐厅部总结

他山之石

完善高校学生餐厅风味窗口的安全管理体系

【后勤要闻】

后勤保障各支部召开基层党组织专题组织生活会和党员民主评议

后勤保障第一党支部于3月10日在后勤会议室召开基层党组织专题组织生活会和民主评议党员工作会议。支部书记司东阳对2020全年的支部工作、学习情况做了全面的总结。后勤保障党总支副书记唐建华分别从总支和普通党员的角度出发，在会议中提出，要加强后勤党员队伍建设，紧跟时代步伐，根据后勤工作特点提炼并展现出后勤党建工作的新亮点。

支部班子成员由支部书记、组织委员、宣传委员为顺序依次带头开展批评和自我批评，其余党员也立足本职工作，就如何做好后勤服务工作，谈了自身的不足。同时，各党员表示下一步要继续加强学习，注重提升党性修养。

后勤保障第四党支部于3月10日周三召开基层党组织专题组织生活会和民主评议党员工作会议。山广处长、侯主任在支部会议中提出，要树立党的威信、强大党的队伍建设，跟进时代的步伐，推进党内各项制度。党的发展和国家的发展密切相关，自身也要坚定信念，加强学习，把握方向。

支部班子先由支部书记沈家骏、组织委员、宣传委员带头依次进行批评和我自我批评，其余各党员也谈了个人体会，立足本职岗位，不忘初心，做好服务师生工作，更好的提高服务质量。加强党内学习，为支部建设添砖加瓦。

后勤处召开信息化调研会

3月16日下午，校信息化办公室、中国联通就上海体育学院“十四五”信息化规划内容对后勤处开展访谈调研，后勤处各部门负责人参加此次会议。会上，各部门对后勤现所涉及的信息化业务和系统内容做了介绍，并提出了目前信息化平台存在的问题以及后期信息化建设的规划方向、平台设想等。

后勤保障党总支围绕“为建党百年献礼”主题召开工作会

3 月 31 日下午，后勤保障党总支副书记唐建华召集各支部书记围绕“为建党百年献礼”这一主题召开工作会。会上，各支部书记听取上级会议精神，从后勤实际工作出发，商讨建党 100 周年的党建工作方案，最终确立了我为群众办实事、我为群众送温暖等七个方面的一系列活动方案。希望通过落实系列活动，充分发挥各党支部的政治核心作用及战斗堡垒作用，同时进一步巩固落实后勤改革的良好成效。

【后勤工作】

物业部（保洁）

部门开展自查自纠，并由后勤监管领导组织对整个校园保洁进行勘察，接受其对现阶段保洁工作提出要求。与绿瓦大楼四楼体育教育博物馆对接、沟通，听取相关保洁需求并进行室内保洁维护，后期对绿瓦四楼博物馆进行深度保洁。

加强特殊地点的卫生整治，对校园内的宣传廊、路杆、灯杆、花箱等进行整体清洗；做好校园外围清洁，完成学生宿舍区草坪腐叶、枯叶以及各类垃圾的清理工作；对校园保洁设备进行检查，重点对扫地车进行全面保养。

落实校园疫情防控常态化，根据防控要求，严格执行校内消杀工作，并邀请校门诊部张明芳医生对部门员工进行疫情防范的业务培训。加强各体育场馆卫生管理，展示良好服务形象，对各体育场馆的门厅玻璃、地面墙壁进行清理擦拭，确保场馆内服务设施的整齐整洁；做好校园道路的每日清扫工作，保持校园整体环境的整洁。

完成学校宿舍区域内的明沟以及宿舍楼、科研楼周边区域的杂物清理；完成学校综合馆外围的环境整治工作。做好三月下旬研究生复试的室内卫生保障，对新教学楼考场各区域进行消杀。

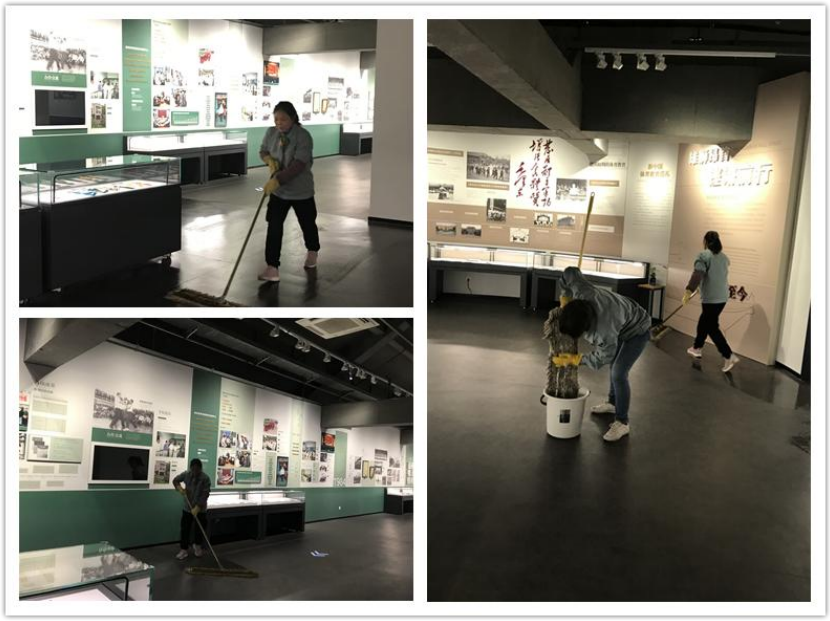
物业部（公寓管理部）

妥善及时处理 9 号楼消防管道破裂、11 号楼水管爆裂，加派保洁员加班加点清扫走廊积水，保障学生正常学习生活。

加强特殊地点的安全防范，铺设管道解决路面长期积水的问题，未雨绸缪，彻底杜绝路面积水等安全隐患；做好公寓楼周围环境维护，值班员、保洁员定期、及时清理各公寓楼外的落水井，以免造成堵塞对学生生活产生影响。

学生宿舍日常管理井然有序，各楼管理员每日定时检查寝室用电安全及卫生情况，发现宿舍安全违章事件，及时联系上报二级学院并等候处理回执，及时发现并解决 7 号楼一房间安全事故一起。

协助绿瓦四楼博物馆深度保洁，在每周二、周四抽调公寓楼内保洁员协助打扫，保障博物馆正常运作；做好连续阴雨天情况下公寓楼设施及环境保障，各楼员工冒雨做好垃圾分类、清理公寓落水、排水口等，确保公寓的正常运作。



由于疫情防控等原因暂定的宿管传统“为您服务”活动于三月第三周再次开展，于中午在学生生活区内帮助师生缝补、熨烫、去毛球、修理自行车等，通过服务展现后勤人员良好的服务能力和精神面貌。

联合校学生生活部开展“保洁阿姨教你如何正确垃圾分类”的主题活动，通过活动进一步加强垃圾分类宣传，引导学生做好日常校园生活垃圾分类。

物业部（校园）

做好校园内绿化的日常养护、清除杂草、部分植物修剪；抢抓季节对春季需要修补的绿化色块和绿篱进行统计和整理，分批次、有计划的对校内绿化进行春季补苗。

更新校内的花箱、花坛、花卉，同时花房做好花卉上盆工作，为校内室内盆花摆放做好物资准备。按时清除杂草、修剪部分植物枝桠，卓有成效的完成校内春季绿化补植工作，使校内绿化空秃、损毁现象大有改观，同时对综合馆的绿化改建工作进行前期的绿地清理和平整；

做好校园突发事件的应急处理和及时上报，及时联系有害生物防治单位，完成经管学院办公室、校医院住院部的白蚁灭杀；多次自行解决化粪池堵塞及管道堵塞问题，其中发生在竞校的一次堵塞因无法自行解决问题，及时联系专业公司完成该工作。对留学生公寓和室内田径馆多媒体教室现的老鼠问题进及时处置。

组织员工对新到设备（高压水枪车）进行使用培训、现场演练，提高工作效率。做好部分区域绿化改造与美化提升工作，移栽校内花坛春季花卉，养护校园道路旁的绿植、修剪部分植物枝桠；完成校区公共区域设施的自检和更换工作，垃圾房更新破旧、损坏的垃圾桶。

做好校园环境清洁工作，对 542 弄体院家属小区内的幼儿园、8 号单身宿舍楼的绿化进行修剪、养护，重点清理杂树、野树，并对高大树木进行修枝。

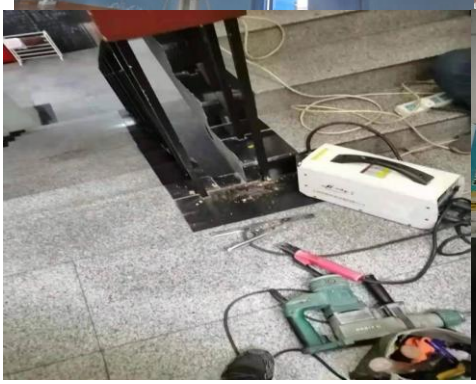
综合馆施工持续进行，绿化上进行地形建设、放样规划，为后期苗木种植最好准备工作，停车位施工加速进行中，争取在 10 个工作日甚至更短时间内完成。

做好部分区域绿化修剪、杂草清除、落叶清扫等工作，对校内孙中山铜像等区域的龙柏进行修枝、对南大门景观石周边绿化进行修剪并及时对积压的绿化树枝进行清运。

物业部（工程）

做好日常巡查工作，查看各场馆设备房及场馆共用设施照明灯等情况，处理校内各类报修（宿舍日光灯、吸顶灯、应急灯、过道路、校园路灯 800 余条）。

完成 650 号西田径场高杆灯老旧拆除，排球馆高位照明灯急修；调整校区路灯照明延时器路灯开启/关闭时间；做好绿瓦大楼房间及走廊灯维修、壁球馆高位灯维修，乒乓球馆走道灯维修；按要求配合学校各类教学活动，做好 3 月 27 日新教学楼研究生考试的供电保障；处理体院办公室及场馆报修（吊顶矿面板、门框、门锁维修、研究生楼楼梯电焊急修）。



完成第一、二餐厅下水堵疏通工作、后勤物业办公室内电源插座、照明灯的各项整修；完成骨科医院、宿舍公共淋浴房、卫生间、宿舍抽水马桶、地漏堵疏通；完成保洁、绿化运输车整修，体院校区垃圾箱电焊维修；完成浙大物业团队礼仪培训、考勤机安装使用。

餐饮部

餐饮部召开全体员工开学动员会，做好开学前各项准备工作，保障师生膳食供应。食堂卫生安全督导孙洪雁医生对新进员工进行食品安全的专题培训；餐厅、锅炉房顺利通过市场监督管理所对食品安全、生产安全的检查。

【他山之石】

完善高校学生餐厅风味窗口的安全管理体系

作者：刘中俊

一、高校学生餐厅风味窗口的经营优势

首先，风味窗口菜肴受到学生欢迎。受市场特色餐饮快速发展的影响，大学生接触并接纳风味菜肴的机会越来越多，在校的饮食习惯慢慢发生了变化，主餐也愿意更多地选择风味窗口菜肴。

其次，风味窗口成为学生餐厅热选。鉴于大学生对风味菜肴的饮食需要，餐厅自然会增加风味窗口经营。风味菜肴相比传统套餐，用工风险小，毛利率高，更助推了餐厅增加风味窗口的积极性。

再次，风味窗口有利于提升服务质量。后勤饮食服务紧紧围绕大学生需求，通过增加风味窗口来满足大学生差异化的饮食需要，是顺势而为。同时，通过增加风味窗口，进一步提升餐厅整体环境，丰富菜肴品种，对提高服务质量有所添彩。

二、高校学生餐厅风味窗口存在的主要问题

一是人员素质还要进一步提升。学生餐厅为增加好的特色风味窗口，往往会根据全国各地方特色风味，寻找制作地方风味的厨师到餐厅服务。但厨师整体学历层次不均衡，所在区域的发展水平也有差异，服务水平参差不齐，刚进入餐厅工作的新员工往往达不到服务要求。

二是原料采购还要进一步加强。风味窗口食品原料的差异化比较明显，原料品种多、用量不均衡，进行集中统一采购的操作难度比较大。同时，部分食堂经营人与风味窗口采用简单的合作

模式，对原料采购管理不严，存在特色风味窗口私自单独采购原料的情况，有一定的安全风险。

三是加工制作还要进一步规范。从社会上引进的风味菜肴原加工、制作及销售流程与学校餐厅规范化要求不同，进入餐厅后往往会按照原有方式操作，许多环节不能达到学校餐厅的安全和卫生标准，许多学校针对风味窗口加工制作规范的研究和指导还不到位。

四是考核督查还要进一步跟进。高校引入社会力量来加强后勤硬件建设和提升后勤服务水平已成为一种趋势，学生餐厅顺势采取餐饮服务项目外包，餐厅内部管理主要由餐厅经营服务公司负责，风味窗口采取合作经营模式，造成学校对餐厅管理弱化，特别是对风味窗口的检查监督力度不够。

三、完善高校学生餐厅风味窗口的安全管理体系

（一）建立准入、考核和淘汰机制

1. 建立严格的准入机制。

从风味窗口经营人条件、经营方案、质量管理等方面严把学生餐厅风味窗口准入关，让有服务经验、菜肴性价比好、管理规范、信誉好的风味窗口进入餐厅为学生服务，保证进入餐厅的风味窗口既能满足餐厅饮食服务需要又能健康良好发展。

2. 建立科学的督查考核机制。

一方面，实行自下而上的内部检查，由风味窗口经营人、餐厅经理、餐厅管理员、学生食堂负责人等组成内部自查组，排查服务管理薄弱环节，及时落实整改，不断提高服务质量。另一方面，实行自上而下督查考核，由食品安全监督管理部门、后勤领导、餐厅管理员等组成监督检查组，定期监督检查，对存在问题进行处理并提出明确整改要求，以期提升服务水平。

3. 建立公平的淘汰机制。

按照公平公正原则制定科学的考核办法，对服务、管理、安全等考核内容进行量化考核，并利用合同管理对风味窗口进行合理淘汰，从而形成良好的服务管理环境，保证留下来的风味窗口能符合学生餐厅服务管理要求。[2]

（二）加强人员培训管理

1. 做好新上岗人员培训。

加强岗前培训，让特色风味窗口服务人员了解所在高校简介、学生餐厅服务意义、自己岗位职责等情况，同时还要对基本的安全管理、卫生要求、烹饪规范、服务礼仪等知识进行讲解，使特色风味窗口服务人员能达到上岗的基本要求。

2. 做好专业技能培训。

邀请监督管理部门和餐饮行业的专家开展原料储存、菜肴加工、菜肴销售等专题讲座，进一步加强服务过程的管理。开展内涵管理培训，结合学校精细化管理模式，在开好餐厅例会的基础上，针对管理薄弱环节，深入开展7S、6T等精细化管理培训。

3. 做好服务过程培训。

除了做好面上加强人员培训，还要做好服务过程中的点对点指导，针对不同风味窗口的不同特点、个别风味窗口的存在问题、风味窗口服务人员的不规范做法进行现场培训，帮助特色风味窗口按照规范化要求做好饮食服务。

（三）强化原料统一采购

1. 实行原材料统一采购。

建立可追溯源头的食堂食品原料采购管理体系，深入实施集中统一采购，对主要的原材料进行统一采购，对独有的“秘方”原料进行定点采购，保证风味窗口原料采购监控全覆盖，并加强监督检查，坚决禁止私自采购原材料。

2. 制定禁用原材料目录。

在加强原材料集中统一采购基础上，明确餐厅使用原材料的品种，特别是针对餐厅服务实际和安全管理要求，制定禁用原材料目录，让风味窗口服务人员掌握学生餐厅禁止使用原料的具体名称，减少安全风险，保证餐厅饮食安全。

（四）完善内部制度管理

1. 制定科学的管理制度。

高校餐厅对“大锅菜”的加工、制作和销售等已形成一套成熟和行之有效的管理制度，但针对风味窗口的管理制度还比较少，迫切需要根据风味窗口经营服务的实际制定相应的管理制度，加强管理，减少风险，提升服务水平。

2. 明确具体的操作流程。

在制定管理制度的同时，还要针对部分风味窗口的一些特殊环节明确具体的操作流程，及时将管理经验和成果固化，形成行之有效的管理办法，使风味窗口的操作符合安全管理和卫生要求。