**我为群众办实事**

后勤管理处

（2021年6月4日）

党史学习教育开展以来，后勤管理处结合工作实际，把“我为群众办实事”实践活动作为党史学习教育的重要内容和突出抓手，坚持问题导向，立足全校师生需求，真心实意为广大师生办好事、办实事、解难事。

一、为教职工提供优质的用餐环境

为了给广大师生员工提供一个温馨优质的就餐环境，同时实现安全就餐的心愿，后勤管理处领导把食堂文化建设当做大事来抓，本着珍惜粮食，厉行节约，制止浪费为原则，围绕冰雪特色体育院校鲜明特点，制作各类宣传画及宣传标语，其中包括伟人宣传画像、伟人经典诗词及我校培养出的奥运冠军、世界冠军画像等。餐厅配有两个75寸液晶电视，可供就餐的师生观看，同时还配有免费的无线网络供广大师生使用。现教工餐厅内方形餐桌椅整齐有序,环境干净整洁,拥有一个同时可容纳90余人就餐餐厅一个、单间2个,就餐环境和饭菜质量均有保障。

二、满足师生就餐时间

为巩固深化“不忘初心、牢记使命”主题教育成果，结合工作实际，为满足我校师生日益增长的用餐需求，更好的为广大师生员工提供全方位餐饮保障，教工餐厅自2020年8月起开始营业，从最初仅提供午餐服务，开业两个月后开始提供午餐和晚餐服务，到2021年3月开始为广大师生员工提供一日三餐服务。

以午餐为例，从最初开业每日50人用餐，一个月后发展到每日午餐120人，到2021年3月每日午餐近210人用餐，到现在每日用餐人次近350余人次。温馨舒适的用餐环境及优质菜品质量，保证了师生阶梯式上升的用餐人数。

三、菜品降价不降档

教工餐厅菜品以自助餐形式供应，在保证菜品质量不降的前提下，从最初开业10元/斤的价格调整至5元/斤价格。以男教工为例，每日早餐需2元至3元，午餐仅需4元至5元即可吃好。餐厅本着让师生“吃得好、吃得饱、吃得起”的服务宗旨,自开业以来,为广大师生提供价廉物美、服务上乘的餐饮服务,赢得教职工一致好评。

四、菜品种类丰富

为满足广大师生大众口味，教工餐厅菜品种类主要以中式菜为主，在保证食品安全的前提下，尽量满足师生不同的用餐需求，餐厅讲究粗粮细作，不断更新菜品花色品种，提高用餐标准，保证菜品质量。工作日午餐用餐人数较多，餐厅提供8道菜肴（每周五为10道菜），4荤4素（6荤4素），除此之外，餐厅还提供免费现磨豆浆、免费汤、免费水果或免费酸奶、免费6道小咸菜、免费茶水、免费纯净水等，主食5毛钱管够吃，包括粗粮米饭、火腿炒饭及2种面食等。后勤管理处在尽量满足全校教职工用餐需求上下功夫，按时按质按量完成教职工用餐服务保障工作，提升了师生的获得感、幸福感，赢得广大师生员工普遍好评。

自“我为群众办实事”实践活动开展以来，教工餐厅每日面向全校师生员工以成本价格销售自制各类甜点，包括蛋挞、蛋黄酥、果味桃酥等各种小点心及寿司、各类面包等，此类食品制作过程无任何添加剂、防腐剂，价格低廉且用料实惠，每日销售供不应求，为师生提供了便利，深得师生的喜爱。

2021年5月28日，经后勤管理处与合作经营方协商，哈尔滨天手食品有限公司哈体院分公司在教工餐厅前厅开展了一手店熟食特卖活动，全场食品师生特惠8.8折。此次让利活动让广大师生在“家”门口买到了低于市场价的放心食品，为师生生活提供了便利。

五、师生满意度

教工餐厅自2020年8月起正式开业以来，始终得到学校各级领导的关怀，从而使教工食堂的工作得以顺利开展。后勤管理处在尽量满足全校教职工用餐需求上下功夫，按时按质按量完成教职工用餐服务保障工作，提升了师生的获得感、幸福感，赢得广大师生员工普遍好评。我们将一如既往地以高质量的服务和公平合理的价格全力回报哈尔滨体育学院广大师生的厚爱和支持，把教工餐厅办成教工满意、学生信赖、社会放心的优质餐厅。