**我为群众办实事**

后勤管理处

（2021年12月13日）

为做好校园封闭管理期间学生食堂餐饮服务保障工作，满足在校学生用餐需求，后勤管理处伙食科采取多种措施为学生提供全方位餐饮服务，保障学生在校用餐能够吃得安全、吃得满意。

**一、增加花色品种，提高菜品质量**

在保证菜品质量和价格的前提下，学生食堂提供的美味套餐种类丰富、菜品齐全，以中式快餐和特色美食为主的菜品样样具备，多种菜肴选择随意搭配，其中食堂二楼特色档口经营中式地方美食和特色风味等不同烹饪方式的快餐，做到口味丰富，品类齐全。

**二、提供个性服务，满足多种需求**

采取点餐制、套餐制、选餐制相结合的方式，满足学生各种用餐需求。提供个性化特色菜品点餐服务，不同口味的学生可以根据个人需求随机点餐或通过明档菜单点餐现场制售，得到了广大师生的一致好评。

**三、加强食堂管理，确保用餐安全**

对人流高峰期的用餐人数做出分析和预估，实施动态管理，有效避免用餐拥挤情况发生。同时将档口供餐时间延长至晚十点，不仅极大的满足了学生的用餐需求，也能最大限度地使学生错峰用餐。

在严峻的疫情防控形势下，后勤管理处用实际行动保障了学生的餐饮服务工作。通过采取多种有效措施，使学生食堂就餐人数明显增多，订外卖的学生明显减少，有效降低了学生与社会人员接触风险，保障了学生的饮食安全与生命安全。

