

肇庆学院三届三次教代会提案（建议）答复意见表

提案（建 议）名称	关于加强食堂建设的提案
办理 单位 答复 意见	<u>陈爱香、张仁香、李亚旭</u> 代表： 你们在肇庆学院三届三次教代会提交的《关于加强食堂建设的提案》的提案，经教代会提案审查工作小组审核，未予立案，作为工作建议移交 <u>本单位</u> 办理。现将该提案（建议）办理情况答复如下： 1. 为做好学校放假期间师生员工和来校培训人员的伙食供应工作，我们一般安排一个食堂值班，为在校就餐的人员提供膳食服务。由于存在就餐人数的不确定性，有时确实存在因为没有把握好在校就餐人数而导致出现部分菜式剩余的情况，但是，在再次出售时，我们对剩菜做到煮熟、煮透。今后，我们将加强对假期值班食堂的管理，提前向有关二级学院了解假期培训的安排，以做好值班食堂原材料的计划安排，减少剩饭、剩菜和浪费现象的出现。 2. 2016 年 2 月起，为满足我校师生员工多元化的餐饮需求，学校对教工餐厅进行装修改造，以增强校内公务用餐和日常教工用餐的服务能力，扩大围餐点餐项目并增加西餐服务。增加菜式品种，提供营养、卫生、美味的精致菜品，也为满足师生会学友、品美食、家人聚餐、朋友聚会等需求提供服务，通过改变供餐形式，提高了伙食质量，改变以前教工吃凉菜、饭菜保温差的状况。 3. 一直以来，我校都非常重视对学校食堂的检查、监督工作，校领导经常组织有关部门对学校食堂的食品安全工作进行检查，我处膳食中心、监管科相关人员每天都对食堂落实食品安全管理、原材料采购、索票索证等制度的情况进行检查和督查，学校食堂采购的原材料符合国家相关法律、法规、制度规定的。膳食服务中心非常重视对地沟油的监控管理，禁止采购来路不明、散装的食用油，当前学校食堂在用的食用油是经定点采购、有国家食品安全认证，请广大师生员工放心食用。 4. 为提高学校食堂的伙食质量，每年寒暑假，膳食服务中心都对食堂的设备设施（炉灶、保温台、冰箱等）进行维修和改造，对不符合规范的设备设施进行更新。 办理单位： <u>后勤管理处</u> 时间： 2016 年 5 月 9 日