内部资料
请勿外传

江苏省高等学校后勤协会
学生伙食管理专业委员会
会 议 简 报

学生伙食管理专业委员会伙专会秘书处　　2022 年 4 月 29 日

本期要目

一、高校食堂保供稳价工作线上经验交流分享会概况

二、部分高校经验做法

◇南京财经大学

◇南京农业大学

◇南通大学

◇江南大学

◇江苏科技大学

◇中国矿业大学

◇扬州大学

◇伙专会企业分会

◆ 高校食堂保供稳价工作线上经验交流分享会概况

4月28日,伙专会召开高校食堂保供稳价工作线上经验交流分享会。省高校后勤协会副会长、伙专会主任洪涛、省高校后勤协会副会长兼秘书长黄在宇出席会议并讲话，会议由伙专会副主任兼秘书长朱春生主持。

洪涛首先代表伙专会向全省高校餐饮人表示亲切问候，高度赞誉他们在学校实行封闭管理期间用初心战疫情、用使命显担当的无私奉献精神。他强调指出，当前省内疫情多点散发、局部暴发，我省周边疫情防控形势十分严峻,外放输入的压力很大,各地疫情反弹的风险始终存在,疫情防控正处于关键时刻、紧要关头。全体餐饮人要保持定力、振奋精神，坚定信心、坚持到底，坚决贯彻习近平总书记重要指示精神和党中央决策部署，坚持“外防输入、内防反弹”总策略和“动态清零”总方针不动摇，进一步提高政治站位，严格执行属地和学校各项疫情防控要求，从稳定大局角度出发，牢固树立以师生为中心的发展思想，多措并举强化食堂食品安全管理，做好学生食堂保供稳价，全力防输入、防扩散、防外溢，坚决打赢疫情防控战，切实维护校园安全稳定。

洪涛进一步强调，疫情是一把双刃剑，一方面给学校教学科研、师生生活带来了不便，同时也给学校支撑保障提出了极大挑战。高校餐饮人要善于在危机中育先机、于变局中开新局；要进一步加强伙食保障能力建设，重新梳理采购、验收、库管、清洗、切配、烹饪、销售、保洁等工作流程；要认真研究如何做好应急条件下特别是校园发生疫情后的伙食保供工作；要教育引导广大餐饮职工在特殊时期顾大局、讲奉献，

妥善处理工作、家庭和生活之间的关系；要全方位关心关注住校餐饮职工的实际困难，使有力度的防疫措施更有温度；要认真讲好抗疫过程中餐饮职工的感人故事，用餐饮职工有形的辛苦付出，加强对学生的劳动教育和感恩教育，上好一堂无声的思想品德课，进一步推深做实“三全育人”；要引导餐饮企业和学校构建餐饮保供稳价命运共同体，共克时艰，做好学校伙食保供服务。

洪涛还简要介绍了扬州大学食堂在疫情防控、保供稳价方面的创新举措和经验做法。

黄在宇在讲话中指出，今年省内疫情形势复杂多变，餐饮人承受了前所未有的疫情防控和经济压力，表现出了餐饮人的智慧和担当。他强调，保供稳价关系到校园稳定，一是认识要到位；二是政策措施要到位；三是学校监管要到位；四是社会企业要勇于承担社会责任。他要求，全省高校餐饮部门要从稳定大局角度出发，采取多项措施，切实保障伙食供应，稳定饭菜价格，做到让学生放心、让学校放心、让家长放心、让社会放心。他希望，与会代表将今天兄弟单位分享的经验做法带回去，相互学习，取长补短，进一步推动和提升相关工作。

会上，南京财经大学后勤基建处副处长王成杰、南京农业大学后勤保障部党委副书记（副总经理）胡会奎、南通大学后勤保障部副部长徐惠忠、江南大学后勤管理处副处长汪洋、江苏科技大学饮服中心主任杭坚、中国矿业大学总务部原党委书记张惠忠、南京梅花餐饮管理有限公司董事长任骏分别介绍了各自在疫情防控、食堂保供稳价方面的工作举措。交流内容精彩纷呈，各高校分享的成功做法有学校经费投入、员工

人文关怀、食堂物资储备、伙食质量监管等，拓展了参会人员对当前相关工作的思路。

省内部分高校后勤负责人和食堂服务企业负责人共计220余人参加会议。

◆部分高校经验做法

南京财经大学

一、提高政治站位，把食堂保供稳价工作作为当前膳食服务保障的重中之重，切实按照保供是基础，稳价是底线的要求开展食堂各项工作。学校建立每周四食堂工作座谈会联动机制，分管副校长、各职能部门负责人、食堂经营商代表、膳食服务科代表、供应商代表、师生代表等出席座谈会，积极沟通及时解决食堂保供稳价存在的各方面问题。

二、狠抓动态基表，做到底数清、情况明、数据准、措施实。根据学校疫情防控领导小组和工作小组的要求，自 3 月 22 日以来，每周根据各餐厅实际情况更新学校物资储备情况及菜品价格并形成台账。截至 4 月 26 日晚八点，全校餐厅（不含教工餐厅）合计储备大米 68350 千克，面粉 16327 千克，油 15356 千克，各种肉类禽副 4930 千克，鸡蛋 5393 千克，蔬菜 6070 千克，一次性饭盒 14 万多个。

三、构建学校——食材供应商——餐厅保供稳价闭环格局，将三者进行有机结合，逐个解决各方存在的困难和问题，明确各方的责任和担当。比如，针对食材供应商货源供应不足或者供给集散地依赖性较高的问题，供应商主动与学校签订食材保供函及附加协议，积极帮助学校与苏合集团农超、八卦洲街道蔬菜专业合作社牵线搭桥，保证了我校的“菜篮子”。针对餐厅因空间、条件有限主观存储意愿不强的问题，学校整合各方资源，短时间内解决了常温库和冷藏库的问题。针对面粉、油、禽副近期涨价较大的问题，积极与食材供应商沟通，确保四月基本不涨价。同时，学校充

分利用防疫专项资金，为供应商、承包商提供口罩、防护服、隔离衣，洗手液等防疫物资。

四、加强监管力度，建立完善的沟通渠道。一是由督办室、纪委抽调专员成立督办专项工作组，定期对食堂保供稳价工作进行监督，截至目前已责令涉及保供稳价整改 7 次。二是发挥膳食服务科专业优势，启动食堂价格机动化监测机制，菜品质价明细表由原每两个月变为每两周报备一次，膳食服务科每天安排两人 24 小时值班。三是充分利用学生社团、伙管会等，发挥学生骨干力量，依托教务处“劳动教育”和团委“PU”平台，充分发挥学生的维权作用，对食堂的采购、价格的浮动、菜品式样和品种等进行全方位的监督。

五、激发餐厅经营商的公益之心，引导企业在力所能及的范围内对贫困学生、对保安、物业等外协人员提供帮助。学校刚刚发起面向物业人员等外协人员餐券补贴的活动，已筹集 14000 元并在上午的座谈会进行了发放。在此对长期以来关心学校发展的企业代表表示感谢。

总结来说，我校食堂保供稳价工作取得了一定的成绩不外乎“温，文，稳，问”四字方针。“温”是指宽以待人，互相体谅，释放善意，给彼此以温暖，温度。“文”是指要以文会友，文以载道，做任何事都要有制度，上规矩，有依靠，做讲道理的人。“稳”是指疫情期间要稳字当头，平稳过渡，既不能拖延滞后也绝不可突出冒进，要稳物价、稳机制、稳人心。“问”是指要带着问题反思工作，在问中发现问题，在问中剖析问题，在问中解决问题，同时也有问询、问责之意。

南京农业大学

一、人员管理方面

全体学生封闭校园情况下，对饮食服务要求不仅不能下降，反而要求更高，为保证足够的生产服务能力，食堂一线员工无法实施 AB 岗上班模式，同时，为减少员工校内外交叉带来病毒传播风险，我校从 4 月初开始，逐步动员安置近 400 名食堂员工住校封闭管理，占膳食中心员工 90%以上，少部分主客观原因实在无法住校的，请假居家不上班。

安置场所除部分原有员工宿舍外，购置折叠床在办公室解决一部分，其余大部分安排在学校新建的学生宿舍，新宿舍尚未验收，还是临时电路，设备条件没有到位，我们临时购置安装床、电风扇、烧水壶解决基本需求。且宿舍距离校区 4 公里，宿舍也是封闭管理，安排班车“点对点”接驳员工上下班，避免与外界接触。科学严谨地实施出校请假审批流程，实现闭环管理。

学校和企业共同承担，给予住校员工每天 30 元补助；组建员工住宿管理微信群，及时关注了解员工心理状态和特殊困难，注重情绪疏导和排忧解难。我校合作餐饮企业中，梅花餐饮公司为全校住校一线员工捐赠日用品礼包近 900 份、郎仁餐饮公司捐赠一批防疫物资，借本次交流机会，向他们表示感谢。

后勤全员做到每日一次核酸检测，每日打卡填报个人健康信息，每日进行晨午检，涉及日常食品安全和疫情防控二十多项检查内容，高密度全方位把控员工的健康情况。

二、物流管理方面

一是所有原料供应商均为南京本地供应商，在学校库存一定比例前提下，通过支付预付款、企业出具承诺书等方式，请供应商代存货一定比例，总体满足了米面油存储 30 天、肉类 15 天、鲜蔬 5 天的存储量。以及采购存储了 12 万套一次性餐盒。

二是要求中标供应商积极挖掘潜在货源供应方，膳食中心启用入围供应商，并多方对接潜在供应商，以便突发极端情况下，保证伙食原料供应渠道多元化、品种相对丰富。

三是将原由社会餐饮企业自采的部分品类原料，全部纳入统采范围，并将其供应商精简整合，同时，增加每次配送数量，最大限度减少每日校外配送人次。

四是所有配送单位均实行“定人定车”，在学校大门外车辆整体消杀，规定线路送达食堂广场自行卸货后立即出校，全程监控及驾驶员健康每日报备核查，食堂验收人员待其卸货 20 分钟后到场对货物消杀，实行人员无接触验收交接。

三、生产管理方面

一是各食堂各餐饮企业均遴选配备专职食品安全员，经过严格培训、笔试、面试上岗，加强日常食品安全、生产安全、设备安全的检查，确保稳定生产。

二是向学校招采领导小组汇报，给予所有社会餐饮企业经营合同延期一年的政策，尽量规避新企业转换的磨合期，确保膳食平稳供应，减少员

工更换变动。

三是多渠道满足特殊用餐需求，如：开通线上订餐服务，配送套餐和净菜；设置室外临时盒饭售卖点，不进食堂便可购买；为分隔管理的家属区退休职工提供线下预订和定时配送服务；为隔离观察的师生提供免费套餐配送服务等。

四、稳定价格方面

一是严格执行每个单品菜的成本核算申报审批及日常核实检查制度，实现投料率和菜价稳定的长效管理；并要求食堂定期按比例更换菜品、增加大荤菜品、提供平价水果、奶品等，到目前为止，无任何菜品涨价。

二是与招标办沟通一致，扩容原料供应商范围，充分发挥市场竞争机制作用，在原材料采购环节做好价格稳定工作；到目前为止，较少原料涨价且涨幅有限。

三是疫情防控需要，为减少堂食鼓励打包，开学前两周一次性餐具全部免费，对一次性餐具全面梳理定价公示，基本按采购原价销售，以此减少学生用餐费用支出。特别是，近日争取到校友企业赞助 40 余万元，将为每位师生免费配发一套保温餐盒，促进节约和环保。

四是学校常规设置了 500 万元的饭菜物价平抑基金，以及每年采购价值 200 万元的对口扶贫地区农产品，在伙食原料物价上涨严重时，会用于食堂补贴，平抑物价。

五、应急预案方面

我们假定学校出现疫情，预设部分师生封控、全校师生封控、以及膳

食员工也被封控三个等级情况下，我们提供用餐保障的模式，提前编制好几套盒饭菜品，备足原料，并根据食堂窗口生产能力，明确应急生产任务，以及组建配送队伍。并与南京航空航天大学、梅花餐饮公司、仁磊餐饮公司等餐饮同行提前达成共识，在膳食员工也被封控的极端情况下，能够及时提供校外配餐支援。

南通大学

3 月 3 日，我校春季学期近四万学生返校。3 月中下旬开始，南通地区疫情防控形势逐渐紧张。尤其 3 月 26 日南通农批市场出现核酸阳性人员，导致阶段性食材供应紧张，蔬菜价格快速上涨。学校积极应对，采取了系列措施，保障食堂稳定供应。

一、保障供应方面

1、原材料供应。一是摸清底数：一个是自身家底，食堂现有硬件条件下能储存多少量，目前已储存多少，还有多少空间可以增储，积极备货；另一个是供货商家底，供货商在南通的仓储有多大储量，并且摸清在通仓储位置，建立清单。这项工作为 4 月初我校处于封控区，校外交通受阻，与市防空指挥部沟通，及时获得通行证，提供了积极支持；第三个是潜在供货商数，多方渠道摸清在通蔬菜基地，其他品类潜在供货商，并建立沟通渠道。

2、人员保障。在 3 月底，我校即安排所有食堂人员住校。学校积极挖掘校内资源，尽可能为食堂员工提供宿舍。除一个老校区安排在体育场馆外，其他均安排进了宿舍，保障了食堂工人的洗澡、休息等。

3、食堂供应。一是延长供餐时间，从早 6:30-晚 7:30 不间断供应，主校区一个食堂部分窗口供应夜宵至晚 9:30，保障在校师生餐饮需求。二是食堂外设置临时售卖点，提供打包套餐，并且由学校补贴给予 2 元每份的优惠。

二、稳定价格方面

1、食堂饭菜不涨价。按照省教育厅等五部门去年年底出台的文件要求，每个学期我们都对食堂饭菜价格进行严格审核，本学期以来虽然食堂原材料价格涨势明显，但鉴于当前疫情防控形势和特殊时期的情况，学校没有允许一列菜价上涨，从而稳住食堂饭菜价格。

2、启动平抑基金。结合 3 月 26 日南通农批市场关闭后，出现的蔬菜等食材飞速上涨等情况，学校立即启动了平抑基金，以每周 7-10 万的额度对餐饮企业进行补贴，迅速稳定军心，也稳定了饭菜供应质量。

3、为鼓励学生减少堂食，所有打包餐盒费用全部由学校承担。

4、疫情期间，学校给学生发放了每人 10 元的就餐券，共计 40 余万元。

三、疫情防控方面

1、组建微网格。我校在原有食堂网格的基础上，结合食堂人数多、人员情况复杂等，对食堂人员以不超过 10 人为一个微网格，设置网格负责人，确保疫情防控各项措施落实到位，各类统计数据及时精准反馈。

2、建立物流通道。每个校区明确一个校门作为物资接驳专用通道，并且对物资接驳进行了严格要求，建立“卸货—消杀—接货”流程，做到送货人与接货人不接触、不交叉、不交谈。

3、应急方案制定。我们制定了详细的供餐应急方案，并经过多层次、多轮研究论证。在校园发生疫情后，我们也是得益于这份详尽的应急方案，才使得我们食堂能在短时间内完成 2 万余人的供餐任务。主要有以下几点，一是应急状态下按楼供餐，须明确每个楼的人数；二是每个楼必须分配到具体食堂，并事先评估最大供餐能否达到；三是充足的打包餐盒储存；四是送餐志愿者须由学校安排教职工承担。

江南大学

一、领导重视早：见事早，行动快

“手中有粮，心中不慌”，学校领导始终重视封控期保供稳价工作。

第一，学校疫情防控领导小组每周例会，餐饮保供稳价工作是指定议题之一，后勤分管副处长列席汇报。为表彰一线员工在特殊保障期间所作努力，学校财政特批慰问金慰问一线员工。

第二，主管校领导紧急部署后勤餐饮食材采购和防疫物资采购工作。3月23日以来，无锡最大的蔬菜批发市场---朝阳市场因疫情关停；无锡市对高速入口的全面封控逐步加强；出现了“蔬菜、食用油、打包餐盒等无法下高速，外来人员严禁入校”等新情况，挑战前所未有，学校应急办立即启动应急预案，迅速与区、市防疫指挥部进行有效沟通，调度协调保供车辆的通行。后勤管理处饮食中心组织采供员工和骨干人员承担起原材料卸车任务，在最短时间内确保物资顺利周转，提升保供能力。

第三，校领导敏锐觉察到疫情将对学校供餐产生较大的影响，果断部署餐饮员工进校住宿。3月30日晚11点，无锡市各区组织全员核酸，分管后勤工作的戴书记指示，餐饮员工应进皆进，饮食中心紧急通知，31日上午9点前，餐饮员工共进校408人，占员工总数的75%（其余25%，基本属于管控小区人员）。同时，为解决员工在校住宿，学校及时调集资源，先后调度长广溪宾馆被褥、定购睡袋、折叠床等，确保了一线员工在校休息。各级领导也和一线员工一道，始终工作在第一线，休息在办公室。

二、一线抓落实：强责任，勇担当

第一，资源保供，关键在“人和物资”。当疫情进一步升级，饮食中心防疫小组紧跟校防疫办部署，启动紧急预案，严格确保人员安全；同时开足窗口,以消除因新冠发生可能带来的就餐紧张情况。

1、**员工管理，“安”字当头**。新学期以来，我们严格实施员工晨检制度。同时严格执行重点人群 24 小时核酸工作。3 月 31 日以来，符合进校条件的食堂管理骨干全体，悉数住校。符合条件的一线人员，应进皆进，严格执行“只进不出”。4 月 12 日以来，食堂人员按照“8 天轮休制”安排工作，即要求员工住校 7 天、休 1 天，每 8 天一轮。同时要求轮休员工承诺，轮休期间“不公交、不聚集、戴口罩”。

2、**物资保供**：供应方面，属地企业保供优势明显。3 月 23 日起，饮食中心同保供企业紧密沟通协调。我校有四家蔬菜配送企业，其中有一家在封控区，解封之前，其他三家企业协力组织货源，解决封控企业的供货缺口，有力保障了蔬菜供应。特别是 3 月 31 日凌晨，中心迅速组织批发、零售、仓储、配送和生产基地，加强货源采购，畅通流通渠道，增源畅流，以数量的保证弥补了品种的不足。与此同时，我们进一步加强对保供配送车辆的管理，按要求定时定点进校，进校封车门，确保点对点配送，人员 24 小时核酸。库存方面，我们根据原材料特点，增加大宗易储物料的库存。目前，米面油校内库存在 10 天以上，大米 4 万斤、面 1.5 万斤，食用油 8.6 万斤。易储存的土豆、胡萝卜、白菜、包菜、鸡蛋的库存，保持在 5 天左右。

第二，延长供餐时间，保证就餐供应。暂停堂食以来，各食堂午餐供

餐时间延长至13:30，第二、三食堂晚上延长开放到21:30，西饼屋、西式小厨开放至22点。对于健康监测的限动师生，责任食堂认真做好隔离餐三餐保供工作。

三、稳价重细节：干实事，出实招

疫情期间，饮食中心始终秉承对全校师生高度负责的态度，多措并举，全力保供稳价。

1、面对疫情下蔬菜等原材料价格的疯涨带来的成本增加压力，饮食中心坚持“饭里有爱、勤务师生”的初心，在学校政策支持下，全力稳价。截至20日，中心全力保障校园内餐饮物资供应，猪产品累计供应50172.9斤，金额416，391.77元，蔬菜254，257.7斤；774786.96元。供需总体正常、储备充足，物资价格保持在平稳状态。以长豆为例，朝阳市场批发价最高达28元/斤，我们坚持长豆肉丝原售卖价格3.5元/份。西红柿批发价最高涨到14元/斤，我们番茄炒蛋坚持2.5元/份。严格做到疫情期间供应菜品的价格不变，份量不减。同时学校为学生免费供应打包餐盒，日供应打包餐盒4万套，截止4月25日，餐盒单项支出达80万元。

2、数次召开专题会议,结合落实江苏省五厅局颁发的《关于规范和加强高等学校学生食堂工作的指导意见》精神,严格执行高中低4:4:2的菜品结构，合理安排不同价位菜品供应。同时进一步加强质监监管巡查力度,同时学校纪委人员也参与到了食堂一线巡查工作中。

3、坚持以“安全、公益、人文”餐饮己任，保障多元化的就餐供应。确保基本大伙供应，坚持做好“三白”“三红”公益产品，切实维护学生

利益，保证物价平稳，满足校内师生基本需求。坚持办好“清淡窗口”、“特色时令窗口”、“川味窗口”伙食。同时强化饮食中心菜品标准化工作小组职能,负责做好校内餐饮新品的开发、标准制定、成本核算、成品定价等，同时进一步强化对产品价格的复核复审。

4、进一步加强对入驻餐饮企业的协调对接与监管，重点强调疫情封校管理下稳价的具体要求，凝心聚力，形成“一盘棋”。协调在校服务餐饮企业如梅花、常奥等加大对一线员工的关心关爱。

5、充分调动在校学生资源，联合校团委招募学生志愿者 400 名，共同参与食堂现场服务和菜价督查。用实际行动和暖心服务践行江南人的责任和担当,戮力同心,共克时艰，形成了学校、后勤、学生的抗疫合力。

江苏科技大学

一、进一步加强疫情防控工作

1、加强工作人员管理

所有人员签订疫情防控承诺书，履行政府、学校规定的防控要求措施，实行每日晨检和健康报告制度，落实每日健康打卡，每日查验健康码和行程码，两次体温测量，按要求每天做核酸检测，如实填报相关信息并安排专人做好核查工作。对食堂工作人员，严格执行工作期间穿工作服、佩戴工作帽、佩戴一次性手套并保持清洁，全程佩戴并及时更换口罩，勤洗手、勤消毒。通过晨会、例会、QQ、微信等方式加强对工作人员的疫情防控、个人卫生和职业素养教育，普及疫情防护知识。4 月份以来，食堂全员住校工作以减少与社会人群接触，保证员工健康，为稳定学校餐饮服务提供有力人员保障。

2、加强学生就餐管理

规划好进出食堂路线，在食堂进出口摆放或粘贴指引导标识标牌，确保人员单向流动，避免交集。进入食堂除用餐时要求全程佩戴口罩，在食堂入口摆放免洗洗手液、一次性口罩、体温测量设备，方便师生使用。各食堂餐厅现场设有隔离带和一米线等标识，餐桌上都张贴了就餐位标识，协同校团委组织学生志愿者在食堂内对就餐学生进行引导和管理，有效维护就餐秩序。食堂也相应延长了供应时间，实行错峰就餐，错时就餐，风味餐厅全天候开放，减轻集中就餐压力。

3、加强食堂环境管理

做好食堂内空调、排风设施的清洁消毒工作，通过定时开窗或运行新风系统保持食堂就餐场所通风良好。增加食堂洗手设施，满足师生员工洗手需求。做好食堂餐厅、餐桌椅、食堂门把手、楼梯扶手、电梯按钮等清洁消毒工作。及时清运食堂内垃圾并对垃圾桶及存放区域彻底清洁消杀，切断病毒感染源。

4、加强餐厨废弃物管理

学校食堂餐厨废弃物和废弃油脂的收集、运输和处理，由政府认可的具有相应资质的单位负责。其工作人员除遵守学校日常相关规定外，每次进入校园之前，由饮服中心专门人员查验健康码、行程卡及近 3 日内每天核酸检测阴性报告，合格后方可进入校园工作，同时还要求进入校园的人正确佩戴 N95 口罩和一次性手套，保持与校内人员的距离，尽量减少接触。

二、进一步加强食品安全工作

1、加强伙食原料验收

严格执行验收程序，提高验收标准，由验收人员按照质量要求和既定品牌严格把关验收入库。冷链食品的外包装禁止进入食堂区域。要求供应商送货人员每天检测体温并向本单位报备，供货商、验货员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性橡胶手套，做好人员防护，保持距离，减少接触。食堂其他在场人员带好口罩，尽量减少与供应商的接触和面对面交流。

2、加强生产环节控制

加工前要对食材再次检查，肉类、鱼类分池清洗，蛋类应对外壳进行

清洗。切配好的半成品与原料分开存放，并在规定时间内使用。严格区分使用毛菜筐、净菜筐及相应菜架。对加工使用后的器具，进行认真的清洗和消毒，避免食物交叉感染。厨师在操作禽类，预加工食品及半成品时，严格执行烹饪食品的温度和时间标准，并填写好相关记录。

3、加强食品留样工作

严格执行留样制度，保证留样量不少于200克和留样时间48小时，专人负责，做好记录。

4、加强食堂安全督察

加强食堂日常管理不放松，切实抓好日常操作规范和管理措施落地落实。饮服中心质量管理检查小组、安全生产检查小组、伙食质量检查小组以及后勤质量与安全管理科定期开展检查工作，做到以查促改，即查即改。

三、进一步加强应急处置工作

1、加强应急预案完善

我根据当地政府、学校的疫情防控等级，遵守“以师生为本、依法依规、符合实际、注重实效”的原则，制定了《学校封控期间的伙食保障应急预案》与《学校静态管理期间的伙食保障应急预案》，把每个场所、每个岗位、每个环节的任务细化到具体部门和具体人员，并且通过应急处置演练，进行查漏补缺、完善流程和压实责任。

2、加强伙食物资储备

协调校内储存场地和资源，保证米面粮油校内储备不少于 30 天需求量，肉类等大宗食材、一次性用品及生鲜食材等伙食物资，由采供中心负

责联络供应商，实行实物储备与协议储备相结合的形式，统筹运用校内外仓库、冷库等条件进行同城储备，提升学校封控期间的物资保障抗压能力。

四、进一步加强师生满意工作

1、加强饭菜定价管理

坚持大灶伙食公益性原则，完善伙食价格形成机制，学校于2021年修订完善了《江苏科技大学学生食堂饭菜定价调价管理办法》，定期监测学生食堂成本和伙食价格，确保明显低于市场同类同质同量伙食价格。学生食堂一律明码标价，伙食价格的确定及调整须严格履行听证程序并征得学校同意。同时，学校制订了《江苏科技大学学生食堂饭菜价格平抑基金管理办法》，明确当市场物价达到一定涨幅时，学校可适时启用价格平抑基金,对所有学生食堂基本大伙进行补贴，确保伙食价格和质量基本稳定。今年以来，饮服中心根据学校要求加强对伙食价格的监管，严格控制伙食成本比例，保证学生食堂饭菜价格总体稳定。

2、加强学生沟通交流

针对今年的疫情,学校即日起开展疫情防控期间学生食堂满意度调查。学校常态化关注学生伙食意见情况，通过“桌面 12315”、公布食堂主任电话、设立网上后勤服务大厅、召开学生座谈会、学生食堂开放日、餐厅走访随访等方式及时、全面了解学生对食堂意见和建议，学生对学生食堂供应和保障情况满意度较高。根据学生的意见和建议，食堂相继推出春季时令菜肴、部分学生家乡菜肴等，满足学生多方面的需求，受到学生的普遍好评。

3、加强品种创新开发

我校食堂有一支成熟的烹饪技术团队，各项疫情防控政策和保供稳价措施均能落细落实。能够持续推进菜肴品种创新，注重菜肴品质提升。通过做好一碗免费汤、打造精品菜肴窗口、增加平价套餐、推出轻食套餐、丰富面食细点品种、加强厨师交流培训和日常菜肴检查质量等多种方式不断提升菜肴品质。食堂每日大灶伙食品种 60 个以上，风味特色菜品近 30 类，400 个以上品种。同时推出特色菜、时令菜和家乡菜等新品种供应，严格做到价格不上涨、品种不减少、质量不下降，尽量满足师生在校园封控期间的餐饮保障服务需求。

中国矿业大学

疫情期间学校封闭管理，我校认真落实江苏省高等学校后勤协会《关于进一步做好食堂保供稳价工作的指导建议》，并结合我校“四级”餐饮保障体系和“五检一评”餐饮监管体制的基础上，从人员管理、物资稳供、质安督查、科技赋能四方面高站位谋划，高标准要求，高质量落实，推动学校封闭管理期间保供稳价工作做稳做实。

一、学校餐饮基本情况

构建了四级餐饮服务保障体系。设立了“五元套餐”，满足家庭经济情况困难的学子，使他们能‘吃饱’；设立了“基本大伙”，中晚餐人均消费 8 元，使他们能‘吃全’；设立了‘风味窗口’，满足广大学子的地域风味特色需求，人均消费 13 元，使他们能‘吃好’；对标社会餐饮标准引进品牌餐饮，比社会门店同质同量降幅 10%，使他们能‘吃嗨’。

构建了“五检一评”监管体系。驻场专职食品安全管理员实时检查、饮食质监组日检查、饮食联盟联合周检查、总务部质量与安全办公室月督查、食品安全快速检测实验室抽检和师生测评。

3 月底，属地突发疫情，面临人力不足、物质供给不畅等诸多不利因素，我校结合实际情况，以人员管理及物资稳供为重点狠抓，以质安督查为关键点严抓，同时通过科技赋能解决不接触送餐这一难点稳抓，切实保障餐饮品种不少，质量不降，价格不涨。

二、人员管理

在“人员管理”上下功夫。目前我校食堂拥有餐饮从业人员 1106 名，

近300个档口，菜肴单品供应量9000道左右。丰富的菜品选择给师生提供了多样化、差异化、特色化的就餐选择。学校封闭管理期间人员的稳定是持续提供高质量供餐的前提。

3月29日起，紧急动员823名员工留宿学校，有一线餐饮从业人员，二线采购和质监人员，全员拧成一股绳，劲往一处使，在疫情突发期间有力保证了各食堂餐品的正常供应。

对保障人员做好物资保障及人文关怀。饮食管理中心进行多种互动关怀形式丰富员工的留宿生活，如举办防疫知识问答、赠送小礼品、茶话会、生日会、生活用品慰问等。

三、物资稳供

在“物资供应”上做文章。全市道路封闭期间，食品原材料运输成了大问题。新鲜蔬菜不宜大量囤积，必须每天进行采购。采购部门协调供货商占市场，聚品类，抢时间，连夜采购和分拣蔬菜。通过实施“农校对接”打通原材料直接从田间到餐桌，提高运输效率压缩周转时间，降低采购成本。

存储方面，拓展存储空间和同城仓库，确保校内大宗物资（米面油）储备量大于30天，同城储备量大于40天；肉类储备7+7（校内+同城）；蔬菜、蛋类3天；生活必需品10天。原材料验收不分时间段，采购人员随即化身“搬运工”协助原材料的转运工作。

四、质安督查

在“质安督查”上见实效。安全是不可逾越的鸿沟。学校封闭管理期

间饮食工作负荷量大，但丝毫不放松安全这根弦，坚持“五检一评”监管绝不放松，从人员的健康检查、食品原材料库存检查、生产加工过程检查、公共场地的消毒消杀检查、餐用具的卫生检查等严格执行各项检查标准。

确保菜品质量，封校期间依然严格执行饮食管理中心审核备案的标准化菜单，所售菜品明码标价，并由各食堂驻场安全员开餐前对照标准化菜单核对价格，并对部分菜品的主辅料重量抽检。

基本大伙档口，封校期间要求每餐供应菜品不低于 30 道，低中高价格比例 3:4:3，并且每餐都有 3 道 1 元菜品不间断供应。

五、科技赋能

在“科技赋能”上求突破。校园封闭管理期间，无人驾驶送餐车由原先 6 辆增加至 20 辆，一是提供非聚集、非接触式送餐服务，二是缓解疫情特殊时期人员短缺问题。各餐厅线上店铺分时开放外卖端口，错峰预定，错峰配送，实现了宿舍区域无人车送餐全覆盖。日均配送订单量超过了 8000 单。

六、其他举措

开设 5 个餐饮疏导点，包含办公区 1 个流动餐车和 1 个售餐亭，学生生活区 3 个固定门面房。办公区疏导点为教职工提供全值守就餐服务，为教职工和学生分开就餐提供保障；就餐疏导点，提供打包带走服务，每天为食堂分流近 2000 人次的就餐压力。

校园封闭管理期间举办“逛吃节”，舒缓学生心理压力。由食堂提供餐品，全场 7 折销售，学校承担 20%的优惠费用，商家承担 10%的优惠费用。

校园封闭管理期间,在饮食全体工作人员的共同努力下,师生服务满意度保持在 95%以上。

扬州大学

一直以来，扬州大学认真贯彻落实教育部、省教育厅关于保供稳价、制止餐饮浪费的决策部署，严格按照省市疫情防控工作要求，坚持抗疫保供两手抓，多措并举维护师生利益，确保供应充足、质量稳定、价格不变、食品安全。近期主要做了以下一些工作。

一、疫情防控方面

1、伙食物资进校管理方面，创新实行“四固定一分时”，即“固定接驳场地、固定接驳人员、固定送货人员、固定接驳流程、分时集中供货”。具体来说，就是所有供应商指定符合疫情防控要求的送货人员将物资送到与校园实行物理隔离的接驳场地，经消杀后转运到校内接驳车辆上，由学校安排的固定驾驶人员按照规定路线闭环送到各校区食堂，再由食堂工作人员将物资卸载到食堂。

2、从业人员管理方面，目前近700名餐饮保障人员全部住校封闭管理，并严格分区住宿。少量需调岗工作人员，查验本人及同住人员近14天的行程轨迹，无离扬情况，凭返校前三天核酸检测阴性证明，经学校审核同意后返岗。非必须不离开工作和住宿区域，减少校内不同岗位员工之间的流动。不在学生食堂大厅用餐。每日核酸检测，申报本人及同住人员健康信息和行程轨迹。

二、保供稳价方面

1、学校政策支持。免收一次性打包盒和塑料袋的费用，全部由学校承担。给予所有住校员工（含餐饮企业员工）每人每天100元住校补贴和45

元餐费补贴。

2、食材储备充足。目前校内和同城储备情况，米面油肉、冷冻制品、调味品等可满足30天使用，蔬菜、鸡蛋等生鲜食材可满足5天使用。

3、饭菜价格不变。学校多年以来坚持基本大伙自主经营，价格不变，如：阳春面1.5元/碗，馒头0.3元/只（80g），稀饭0.3元/碗， 保障型快餐6元/份（一荤三素）等。风味档口实行价格申报审核制度，一个合同周期内不得调价，督查人员定期对照审定价格表进行巡查，确保价格不涨、质量不降、品种不少。

4、注重动态调整。对于涨价幅度超过20%以上的原料，寻找可替代食材，合理调整菜品结构，推出创新菜品，并尽可能多的增加常用食材制作的菜品，做到“粗菜精做、粗菜细做、粗菜特做”。

5、抓好节能降耗。各食堂认真抓好生产加工环节，提高原材料的净料率，不断改善烹饪工艺，在节约一度电、一滴水、一棵菜、一滴油上下功夫，努力降低运行成本。

企业分会

江苏高校餐饮企业一方面明确使命担当，服务抗疫大局，众志成城，稳价保供，用心服务高校。围绕管理、服务保障，加强员工人文关爱与暖心行动，让师生在食堂吃出幸福感、满足感。落实四方责任，人员管理、闭环管理、经理吃住申报管理，保障食安、消防、机械安全。另一方面，及时提醒企业会员做好物资储备，投资化建立，第三方供应链（300 公里）三个月全省一盘棋，1288 吨备货调配。

梅花餐饮企业公众号发表董事长讲话视频，号召广大员工“守土有责、守土担责”，巨百餐饮发表《巨百致客户承诺书》进行宣导，确保各高校师生能安全平稳用餐。高校餐饮企业始终以师生为中心，用心服务，无接触送餐。精准服务、个性化服务。商务局协调，老字号进高校，老乡鸡、回味、绿柳居、鸡鸣汤包、鸿福皮肚面等商家美团上单。

梅花餐饮、苏州君创、南京丰久鸿、苏州科桥、南京佑来乐、江苏好仕来、常州常奥餐饮疫情期间，在日常的餐饮服务中一直要求保价稳供。保持保障疫情期间价格不涨，品质不降。疫情期间学校经营时间比较短，人员的管控相对严格，很多学校均需要本地化用工，招工难度变大，为稳定员工，减少员工的流失率，餐饮企业在假期期间保障员工的工资发放。在学校开学前需要员工到学校属地进行 14 天的岗前隔离，在今年疫情发生以来，教育厅要求所有后勤人员全部住校，企业给员工发放一定的补贴及加班工资，为员工发放补助。

疫情发生以来，高校餐饮企业对全体员工的要求更加的严格。由普通

的口罩升级为医用口罩。在配备常规洗手液的同时，增加免洗洗手液。对餐厅进行多次消毒，增加体温测量设备。

中快餐饮、巨百餐饮、南通百润、梅花餐饮、常州扬子餐饮管理有限公司整体疫情防控措施：

1、第一时间成立各级疫情防控小组，制定疫情防控管理办法与疫情供餐预案，规范食堂疫情防控要求。

2、部分院校启动封闭教学模式，食堂员工封闭住校。公司采买员工生活物资，如移动床铺、被褥、洗漱用品等，积极动员员工配合封闭住校工作，做好员工安抚工作。

3、疫情期间部分员工所住小区封控、管控无法外出，公司组织协调人员顶岗，力求保障食堂的正常开餐不受影响；其次加强员工管理，全面排查员工的健康码、行程码、核酸报告等信息，每日进行核酸检测，对员工健康状态进行监测。

4、为了保证食堂食品原材料的正常供应，公司联系相关供应商储备了足量的大宗类原材料，如米面油等，以确保封闭管理期间原材料的正常使用。

5、疫情时期，餐饮企业坚决配合各高校单位关于食堂保供稳价和食品安全等相关要求，不随意调整菜品价格、保持菜品分量充足、不私自采购原材料,保质保量地完成供餐任务。

6、疫情物资紧张的形势下，从各个渠道采买疫情防控物资，如防护服、N95 口罩、食品物资等进行捐赠，主动承担餐饮企业的社会责任，竭尽所

能支援高校单位抗疫工作。

7、每日多次对食堂检验消杀，确保用餐环境的安全。在各高校疫情防控封闭式管理，食堂员工需留校住宿的情况下，公司及各项目经理进一步加强关注管理，实时了解员工的身心状况，加强对员工身心的关怀与慰问。

8、疫情封校情况下，各餐厅不断进行菜肴调整，增加了多种菜品，以满足师生的需求。

部分餐饮企业，如梅花、巨百、朗仁餐饮等主动承担社会责任，为许多高校（南京信息工程大学、南京农业大学、南京审计大学、南京邮电大学、中国药科大学、徐州医科大学、江苏大学、苏州大学、常州信息职业技术学院、南通科技职业技术学院、江苏工程职业技术学院、徐州工程学院等）捐赠牛奶、防疫物资、测温仪、生活用品，共计价值 50 余万元。