

让战“疫”师生吃得放心、吃出健康

来源：总务处 供稿：学生食堂智慧餐厅

今年1月以来的疫情，让每个人对生命、对食品安全有了新的思考 and 认识，根据学校后勤工作总体安排，学生食堂智慧餐厅（学生食堂四楼）承接了寒假期间全校留校师生餐饮保障任务，寒假放假开始即安排了15名员工在岗值守并储备食材积极开展、做好饮食保障工作。

防疫措施万千条 严格落实第一条

在疫情防控期间，餐厅严格实行工作人员晨检制度及禁止堂食等一系列防疫措施，餐厅门口增设免接触感应式洗手池，并配备威露士消毒洗手液，每日设专人对进出餐厅人员进行严格的体温检测，每餐



为购餐人员免费派发一次性手套和免费提供打包餐盒，设置路面购餐指引和间隔标识等，餐厅除了常规的一日三次清扫消毒外，增加多台紫外线灯对后厨硬件设施及所有切配间，冷菜间，备餐间，白案房，食品存放间，更衣室等进行消毒，餐厅卫生一天三餐实行餐后大清理，并用消毒水对地面，桌椅等消毒，所有卫生消毒工作检查到位，建立工作台账，有考核，有奖惩。



食品安全不放松 菜式花样常翻新

“让广大师生吃得放心，吃出健康”一直是学生食堂智慧餐厅秉承的宗旨，餐厅始终把食品安全放在首位，严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，《学校卫生工作条例》等法规进行管理，定期或不定期开展食品安全自查工作。对于每天的食材进行定点采购，严格检查食品三证，杜绝过期及腐烂变质的食品进入食堂，严格按照《食品安全法》的要求，坚持熟食 48 小时留样，在食品安全方面一刻也不敢放松，因为把每位来餐厅吃饭的师生当做的家人，让家人吃到一口放心饭是的责任和使命，义不容辞！



在“吃得放心，吃出健康”的基础上让广大师生“吃出满意”是餐厅对校园餐饮保障工作的更高追求，坚持营养均衡的原则，米面搭配，荤素结合，并在菜品方面不断钻研增加菜式、调整菜色，目前菜式品种多达近百种，师生吃出健康、吃出满意就是对最大的满意！

上下同心抗疫 南医大爱无疆

同大多经营商家一样，疫情期间也面临人员滞留不能到岗、防疫物资紧缺、经营业绩下滑等共同的问题，在最为紧张的一段时间，餐厅工作人员最少的时候有 9 个人在岗，加上一名值班经理有 10 个人，多数时候到餐厅用餐人数还没有在岗工作人员多，餐厅仍坚持正常营业。因为在疫情面前，谁都不能置身事外，餐厅承接的餐饮保障工作也不能因效益好坏中断或更改，即使是在亏损的状态，也会克服困难、坚持以高标准做好疫情期间的餐饮保障工作。

大年三十和元宵佳节，是这次疫情中两个特殊的日子，智慧餐厅分别在大年三十中国传统新年跨年之际，为留校的学生免费送去饺子让他们有过年的氛围，在传统节日元宵佳节提供免费汤圆，让大家品味团圆感受团聚！虽然都没能回家过节，但是的心在一起！心齐，困

难自然移！

疫情初期，抗疫物资非常紧缺，学校领导在大年初二工人休假、人员紧张的情况下，紧急调配安排了两台消毒洗手池，并在原来食堂紫外灯基础上，又无偿增加了两台紫外线消毒车，在防控方面给了很大的支持和信心，除了校领导，很多留校学生也是积极向餐厅捐献不同的防控物资，看到餐厅消毒水用量大，捐献消毒水，看到口罩紧缺，捐献口罩等等，全校师生同心抗疫的行动，让餐厅全体员工深为感动：共同抗疫，南医大爱！

