

# 倾听师生心声 共创美味食堂

——我校召开食堂满意度座谈会

为进一步提升校园餐服务质量，10月22日，校总务处组织召开食堂满意度专题座谈会。副校长宣小波、总务处主任刘从文、各系部分管政教副主任、教师代表、学生代表、食堂厨师以及食堂经理共20余人参加会议。会议由总务处副主任胡国威主持。



会议伊始，胡国威表示会议目的就是以问题为导向，针对后勤餐饮的日常管理、饭菜口味、服务质量等方面提建设性意见。

座谈会上，学生、教师代表填写了食堂满意度调查问卷，大家献言献策，畅所欲言，共收集了意见建议 10 余条，为下一步优化服务提供方向。

随后，刘从文表示，将进一步开展全校范围内学生菜品喜好调查活动，重新制定食谱，确保荤素搭配与微量元素均衡。



最后，宣小波作总结讲话，他强调后勤就是“眼勤”“腿勤”“口勤”，只有勤思考，勤反思，勤总结，才能有效提升后勤服务的品质，要聚焦师生反映的突出问题，总务处、餐饮公司等部门要认真分析原因，落实改进措施。他表示学校将常态化搭建平台，畅通渠道面对面交流，收集问题，整改提高；精细化提质增效，进一步凝聚共识，做好后勤各环

节管控；高效化服务管理，把规范管理贯穿于后勤管理全流程，增强理解，构建有温度的后勤服务。他就抓好校园餐工作提三点要求：一要坚守安全底线。要以时时放心不下的态度落实安全措施，确保师生“舌尖上”的安全；二要追求口味品质。要在咸淡适中、火候掌控、特色创新、营养均衡等方面下功夫，切实提升校园餐品质品味；三要增强服务意识。后勤工作人员、餐饮公司等部门负责人要坚持服务至上，加强餐前环节检查、餐中巡查巡视、餐后调研总结，适时调整方法和思路，用心、用情、用力打造有温度的后勤服务。

此次座谈会不仅是一次意见征集会，更是一次生动的校园共建实践。相信在全校师生的共同努力与持续监督下，食堂必将不断提升服务水平，成为不仅满足味蕾需求，更能传递校园温度、凝聚师生情感的美好空间。

（供稿：总务处 胡国威）