

湖北科技学院后勤公司餐饮服务情况

近年来，学校食堂始终坚守校园餐饮公益性、服务性、保障性核心定位，紧扣立德树人根本任务，践行“三服务、两育人”工作宗旨，持续深化餐饮服务改革、优化管理体系、提升服务品质、筑牢安全防线，走出了一条“育人为本、改革赋能、提质增效、稳中创优”的校园伙食保障发展之路，全方位适配学校办学发展与师生多元化饮食需求。

后勤公司餐饮服务中心组建了专业化、规范化的管理团队，现有主任1人、副主任2人，配备食堂专职安全管理员4人，构建起“统筹管理、专业指导、专人值守”的三级管理架构，压实食品安全与服务管理主体责任。目前，学校所有学生食堂全部转变为社会化合作经营管理模式。学校投入运营的学生食堂共三座，分别为温泉校区第一食堂、第二食堂、咸安校区桂苑美食城，原凤凰餐厅暂停使用。全校食堂固定从业人员400余人，团队定期开展食品安全、操作规范、服务礼仪专项培训，持续提升从业人员专业素养与服务能力。食堂总建筑面积约1.5万平方米，全方位覆盖全校2万名师生员工的日常餐饮保障需求，是校园后勤服务、服务育人、文化育人的核心阵地。

依托机制改革、精细化管理与服务创新，各食堂现已形成高中低档搭配、南北风味兼具、中西品类齐全、特色业态丰富的综合性饮食服务体系。在传统大众菜品基础上，持续优化菜品结构、迭代特色品类，新增健康减脂餐、蓉冒冒麻辣拌等热门特色餐品，兼顾大众刚需

与个性化就餐需求。同时，全面升级食堂硬件环境与功能布局，打造现代化、年轻化就餐场景，设置休闲卡座、多人餐桌、吧台就餐区等多元区域，配套便利店、休闲书吧等便民功能区，就餐环境整洁雅致、舒适便捷，极大提升师生就餐体验。

餐饮服务中心始终以“创造一流伙食、践行服务育人”为核心使命，锚定高质量服务发展方向，紧跟学校建设发展步伐，坚守公益办伙初心。在日常运营中，常态化推进餐饮提质升级，优化就餐动线，完善标识引导系统，有效缓解就餐高峰拥堵问题；常态化提供免费解暑汤品、饮用水、纸巾、微波炉等暖心便民服务，设立专属服务咨询台，精准对接师生就餐诉求。同时，建立常态化师生沟通机制，定期开展“食堂开放日”活动，邀请学生代表走进后厨，观摩食品加工、食材管控、卫生消杀全流程，公开餐饮管理细节，搭建双向沟通桥梁，及时收集、响应师生意见建议，动态优化服务举措。此外，每年举办一次“校园美食节”活动，通过活动开展以美食馈赠形式反馈师生。

食品安全方面，严格落实“食以安为先”工作理念，全面推行“明厨亮灶”可视化监管，健全食材采购、验收、储存、加工、留样、消杀全流程管控制度，常态化开展食品安全专项检查、年度考核与评优表彰，从严规范合作商户经营行为，筑牢校园食品安全坚固防线。同时，深度挖掘餐饮育人价值，结合传统节日开展主题餐饮文化活动，端午、中秋等节日期间开展暖心美食派送活动，营造温情校园氛围，传承中华饮食文化，切实发挥餐饮服务育人、文化育人功能。

未来，餐饮服务中心将持续聚焦师生核心需求，持续深化餐饮服

务改革，优化队伍建设、菜品品质、环境保障与服务体系，不断补齐服务短板、创新服务模式，持续提升餐饮保障质量与管理水平，全力打造安全、优质、暖心、多元的校园餐饮服务体系，奋力实现“师生满意、学校满意、员工满意”的工作目标，为学校高质量发展提供坚实可靠的后勤餐饮保障。