

山东建筑大学

# 权益简报

第 2 期

山东建筑大学学生会、研究生会

2021 年 5 月 18 日

---

编者按：

为求真务实落实好 4 月 29 日“处长面对面”座谈会（后勤方面）中学生代表提出的“急难愁盼”问题，校研究生会、学生会积极对接问题涉及的学校相关职能部门，持续跟进问题的解决方案和时限，并将办理结果以权益工作简报的形式分期反馈给同学们，做好同学们与学校职能部门沟通交流的桥梁。本期简报现将涉及后勤管理处且同学们反馈频率较高问题的办理结果进行公示。

## 一、涉及后勤管理处有关问题整改落实情况

### 1、【餐饮问题】

问题发生地点：学校餐厅

问题描述：

学校餐厅积极为师生做好餐饮服务，及时更换公共餐具，但在集中清洗消毒过程中，有的餐具上留有残留的饭渣和清水，存在用餐卫生的问题。

### **职能部门反馈结果：**

(1) 目前餐厅的碗筷清洗和消毒采用国内先进的机械设备，餐具清洗的用水也是由纯净水制备机提供，消毒温度高达 110–130 摄氏度。清理消毒完毕送至专用餐具保洁橱放置，开餐前再送至各窗口和餐具取用柜中。

(2) 为了让同学们更好地了解整个操作过程，放心用餐，饮食服务中心 5 月 13 日开展了“走进后厨”活动，让部分同学们亲身了解了餐饮服务的全过程。

## **2、【校内经营单位问题】**

**问题发生地点：**校内经营单位超市、印务

### **问题描述：**

(1) 学生对经营单位的反馈途径相对单一，建议采取线上、线下多种方式提意见，并采用打分等形式加大监管力度。

(2) 超市内的水果价格高。

(3) 红豆印务员工服务态度差，电脑有病毒。

(4) 校内停水期间，超市的瓶装水有涨价的现象。

### **职能部门反馈结果：**

(1) 在原有负责人公示牌的基础上，要求各经营单位在店门口建立“意见本”，同时各单位店内将张贴二维码，学生可以扫码提意见（前期建立二维码工作已完成）。加强监管力度，逐步实施量化考核，提高服务质量和服务

水平。

(2) 召开超市负责人会议，与超市负责人一起调研周边超市（家家悦、华联等）水果价格，严控校内超市内水果价格，确保同一种水果价格不高于周边超市。

(3) 已与红豆印务的店长沟通，加强员工管理，对自助打印区加强指导，做到细心耐心，更好地做好服务，及时清理电脑病毒。

(4) 加强超市管理，杜绝瓶装水乱涨价现象的发生，也请同学们如果发现此类现象第一时间通过电话、微信等方式举报监督。

### **3、【物业服务问题】**

**问题发生地点：**大活三楼、教学楼、图书馆、博文楼

**问题描述：**

(1) 大活三楼风扇脏，无人清洗。

(2) 教学楼、图书馆内部分公共女厕所反锁的门关不上，给学生带来不便。

(3) 博文楼内的多个门，在开关期间动静大，吱嘎响。

**职能部门反馈结果：**

(1) 物业服务中心已经对大活三楼的风扇进行了全面清洗。

(2) 目前，物业服务中心已对教学楼、图书馆内所有女厕所的门进行了维修。

(3) 物业人员已对博文楼的门进行了全面维修。

#### 4、【能源服务问题】

**问题发生地点：**梅园、樱园、中水站

**问题描述：**

(1) 梅园、樱园晚上中水有时会停水，不能满足冲厕问题，给学生生活带来不便。

(2) 中水站附近气味比较大，影响宿舍学生受到影响。

**职能部门反馈结果：**

加大中水站的监督管理，提高中水质量和出水量，满足宿舍冲厕需求，杜绝类似事情发生。

## 二、我与处长面对面后续活动——餐厅大探秘

为落实“处长面对面”活动中学生代表们关心的饮食安全问题，5月13日下午，校学生会、研究生会组织学生代表在饮食服务中心负责老师的带领下前往餐厅后厨参观，实地见证了学校餐厅规范专业的工作情况。

代表们首先来到餐具清消间，参观餐具清理和消毒的流程。据老师介绍，学校食堂目前所采用的国内先进机械设备，餐具清洗的用水由纯净水制备机所供应，消毒温度高达130摄氏度。餐具在清理完毕后将送至专用柜台放置，开餐前再送至各窗口和餐具取用柜中。通过老师的讲解使学生代表们对食堂的餐具清洗流程与卫生情况有了更深的认识和了解。

随后，代表们进入了留样质检间。餐厅负责老师请学生代表们亲自打开食材留样柜（餐厅各窗口食材 48 小时留样机制），操作人员对蔬菜农药残留指标进行了现场检测，同时还向同学们详细介绍了学生食堂的原材料采购、存储和安全监管流程及标准要求，同学们对学校在保障饮食安全方面的工作有了更加直观的感受。

顺着通道，代表们跟随工作人员来到蔬菜清洗间，在先进的二次清洗机制下，全自动洗菜机正在高速运转。据餐厅负责人介绍，该洗菜机可在五分钟内超声清洗 50 千克左右的蔬菜，能够为餐厅提供源源不断的干净卫生蔬菜，有力保护了学生餐饮卫生的第一道防线。

最后参观仓库存储间。在这里学生代表与餐厅后厨最核心的场所零距离接触，餐厅负责人详细介绍了设施的布局、管理使用规范、员工的操作流程、主副食仓库的保管制度、食材可追溯机制以及食品安全常识，就菜品种类、口味搭配等问题与学生代表们交流分享。

在参观完后厨之后，学生们一起与后勤处的老师共进午餐，积极地提出自己在食堂餐厅遇到的问题，后勤处的老师们耐心解答。后勤处的工作人员始终秉承“全心全意为同学服务”的宗旨，打造一个让同学们放心、满意的就餐环境。

本次参观让同学们深入餐厅后厨，充分了解了饭菜的加工、烹饪、售卖等流程，加强了学生与餐厅之间的互动交流，维护了

学生对食品卫生安全的知情权。通过走进后厨参观活动，同学们充分了解了我校后勤餐饮服务的全过程，对餐厅安全感到放心和满意，活动切实展现了为青年办实事的服务准则。

（编辑：王海瑞 岳贤磊）