

重庆电信职业学院总务部

工作简报

第五期

(总第二十期)

总务部综合办公室编

2022年4月29日

本期工作目录

- ◆ 健康职院师生一行到我校食堂参观交流
- ◆ 做好疫情防控封校管理期间各项后勤服务保障工作
- ◆ 抢修食堂排污管道，保障师生正常生活
- ◆ 圆满完成2022年专升本考试各项后勤保障服务工作
- ◆ 开展“五.一”节前安全大检查

一、健康职院师生一行到我校食堂考察交流

4月13日上午，健康职院分管后勤工作的刘院长带领后勤处长、食堂经理、厨师长，以及学校膳食委员会的学生代表到我校食堂考察交流饮食服务工作。一行人先后到一、二食堂就餐区，现场了解食堂的菜品结构、风味特色等供餐情况，以及师生对食堂供餐的满意度，同时深入交流了食堂的经营管理情况。

此次交流活动，双方通过相互借鉴学习，拓宽了工作思路，对提升两校的餐饮管理、服务保障水平等起到了很好的促进作用。



二、做好疫情防控封校管理期间各项后勤服务保障工作

疫情就是命令，防控就是责任。4月13日，面对区内出现疫情，而我校又为涉疫高校的严峻形势，我部毫不松懈坚持做好疫情防控封校管理期间各项后勤服务保障工作：

1.做好学生健康码异常、发烧等身体不适所需的校内隔离观察室（男女合计计18间，36个床位）和临时留观室（共计4间，4个床位）等场所的准备，为入住学生提供后勤服务和疫情防控保障。如根据不同学生一日三餐的不同需求免费送餐上门；在每一位学生入住前都换上干净的床单被套；每日至少两次对入住寝室

和周围环境进行消毒杀菌处理；时时关注学生的心理和身体健康情况等，让学生住得安心，住得满意。

2.做好留校教职工的宿舍准备(男女合计31间,110个床位),安排入住教职工76人。统一配置床上用品,配发热水卡等,确保达到基本入住条件。

3.做好口罩、防护服、体温枪、消毒酒精、免洗手消毒液等防疫物资的储备采购,确保学校各项防疫工作的正常开展。

4.做好前后共三次全员核酸检测现场的布置和消毒处理工作。

三、抢修食堂排污管道，保障师生正常生活

2022年4月19日,我部工作人员在巡查中发现,一食堂主排污管室外段因地面沉降破裂,污水从地下涌出流到室外散水沟,经室外雨水管网流到学校东门外九曲河,造成水质污染。此时正值学校疫情防控封校管理期间,校外施工人员不能及时进校处理,情况十分紧急。



部门领导得知情况后,火速赶到现场,根据现场情况迅速组织相关人员采取应急处理,临时堵住散水沟排水口,用水泵将污水抽到隔油池,不让污水继续流入河道。从而进一步勘查现场,制定下一步抢修方案。在不影响食堂正常供餐的前提下,白天开挖散水沟外到隔油池段污水管,晚上10点食堂下班以后开挖散水

沟到食堂外墙段，再迅速更换好排水管，以确保食堂在凌晨 4 点钟能够正常用水。



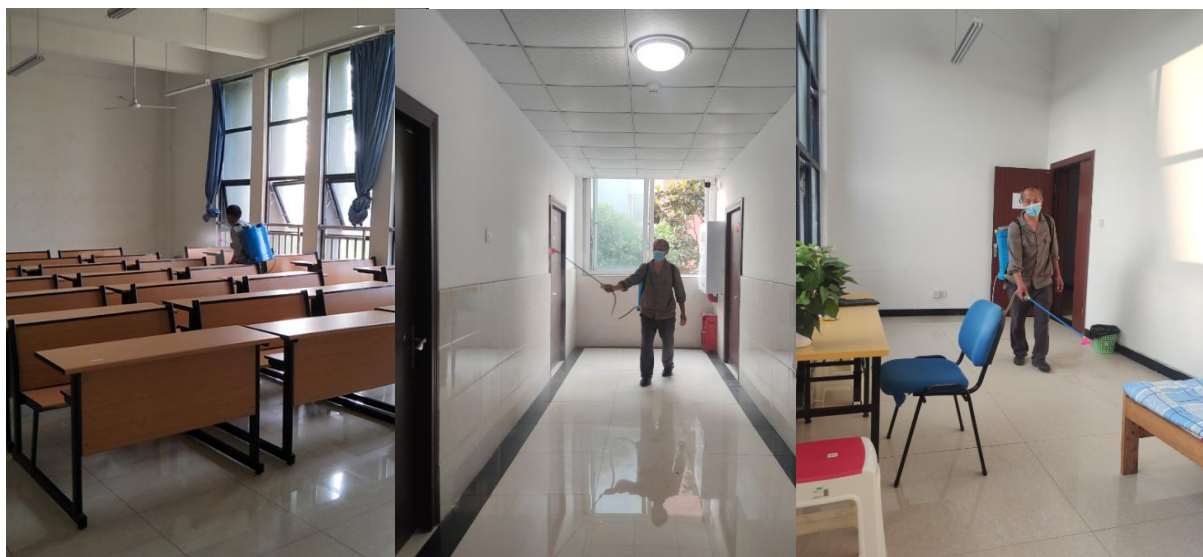
整个施工过程中我部工作人员全程现场值守，因地下一根给水管和两根天然气管交错，加上施工部位狭窄，操作困难，严重影响抢修施工进度。我部工作人员根据开挖后现场实际情况，在保证给水管和天然气管不受影响情况下，果断调整排污管道安装位置，最终在凌晨 2 点完成新管道的安装，确保了食堂的正常用水和早餐的正常供应。



四、圆满完成 2022 年专升本考试各项后勤保障服务工作

4月23-24日，2022年“专升本”考试在我校顺利举行。为做好今年“专升本”考试疫情防控、饮食供应等各项后勤保障服务工作，总务部及时制定了“专升本”考试后勤保障服务工作方案并作了细致的任务分解落实，积极发挥领导干部和党员同志的先锋模范作用，把全力以赴做好各项服务保障工作作为深化“我为师生办实事”实践活动的重要举措。

为确保考生顺利入住，总务部提前腾空符合独立管理要求的宿舍，做好卫生保洁和环境消毒工作，同时准备一定数量的床上用品供有需求的考生使用，并为市外返渝考生的宿舍区域安装了热水器。



为确保考试顺利进行，总务部提前组织维修人员对考场用水用电设施设备进行检修，并联系供电局和电力维保单位相关工作人员，对我校电源线路进行检测维护，同时提供发电机做好应急供电准备。组织保洁人员对考场进行卫生清理和环境防疫消杀，并按疫情防控要求，准备了一次性医用口罩、N95口罩、体温枪、

免洗手消毒液、防护服等防疫物资，确保疫情防控安全。



考试当天，在考场门口设立了医务点，为学生出现身体突发情况做好了应急处置准备。考试前后，食堂专供窗口早早备好了早、中、晚餐，各送餐组工作人员提前到位，将打包好的饭菜装箱装车，配送至所负责宿舍区域的每一位考生的手中。



总务部全体同仁紧密配合，通力协作，为考生创建了一个温馨、舒适、安全的考试环境，赢得了考生的好评，圆满完成了今年“专升本”考试各项后勤保障服务工作。

五、开展“五一”节前安全大排查

4月28日，总务部开展了“五一”节前安全大检查活动。此次检查主要对于两个食堂天然气、油、电的使用及食品卫生安全管理进行了一次彻底的安全隐患大排查。

在检查过程中，细致了解了天然气、油、电器等物品在使用过程中的情况，并针对消防设施、燃气设备、环境等硬件设施及电器线路是否达到有关规范和标准要求做了详细的排查，落实专人负责。

在食品加工区，仔细查看了储存在冷柜中的成品与半成品，食品原料及冷冻的肉类，以及货架上已经加工好的食材，对食材的新鲜程度进行了查验，并提出了夏季防蝇措施。在原材料仓库，认真细致地检查了库房中储存的米、面、油等食材和各种辅料，查看了进出台账和索证索票等，并对食材储存时间、储存条件提出了改进要求。

本次食堂油、电、气安全隐患排查工作，不仅为食堂存在的问题找到了整改方法，也使食堂工作人员增强了安全意识。通过加强食堂的安全监管，切实保证师生的食品安全。



(此页无正文)

呈送：校级领导

网发：相关职能处室、二级学院

审核：贺明淑

编辑：罗永成