

# 新疆大学工会委员会简报

2020年第6期

2020年4月10日



## 助力学生返校 餐饮保障先行

——大学工会督查三校区餐厅

按照陈全国书记在乌鲁木齐调研高校开学复课和校园疫情防控工作要求，新疆大学党委高度重视学生返校前的各项准备工作，大学工会作为校食堂监督委员会成员，以对学生、家长、社会高度负责的态度，坚决把校园餐饮疫情防控督导工作抓细抓实，确保餐饮安全有序，万无一失。

3月31日，工会干部兵分三路前往本部、南北校区督查开学前餐饮准备情况；4月9日工会领导再次督查餐饮中心，进一步落实慎始如终抓好疫情防控的各项措施。

**疫情期间，防疫措施必不可少。**





餐厅防疫工作是重中之重。

餐饮中心那部长介绍，中心领导十分重视防疫工作，做好防疫部署，定期向三校区发放防疫物资，安排人员每天对餐厅三次消毒，**外出采购人员和封闭管理工作人员采用无接触方式交接**，确保环境安全、人员可控。餐厅入口处消毒垫已铺好，大门两旁就餐温馨提示牌提醒学生戴口罩、洗手消毒等注意事项。食堂就餐区及后堂的各项消杀工作已准备就绪，洗手池边，每个水龙头旁都摆放有洗手液。

餐饮中心郭红说，学校按照自治区疫情防控相关要求，对返校学生**采用送餐形式，指定送餐车辆和备用车，专用保温送餐箱，使用一次性餐盒**；后续其余学生返校后，如果进入食堂就餐，每个学生先经过消毒区然后测温，相隔1米排队打饭，实施单人单桌同向而坐，就餐过程分时错峰管理，最大限度避免人员聚集。

干净卫生，一刻也不能放松



卫生保障一刻也不能松懈。校餐饮中心郭红主任介绍，虽然开学日期未定，餐饮中心已经组织人员对所有餐厅进行打扫，做到窗明几净，食品防护安全，对已经开放的餐厅，坚持 24 小时食品留样制度，让教职工吃上安全放心的饭菜。

### “兵马未动粮草先行”

虽然还未开学，目前餐饮中心本部到岗 70 人，三校区共 105 人，已经全方位对职工进行了防疫知识培训，建立了职工每日健康检查台账；餐饮中心储备室内，粮油蔬菜、肉

禽蛋奶等码放整齐，一旦开学，就可以满足广大师生的餐饮要求。



新疆大学工会委员会

2020年4月10日

信息员：钟雪君

审核：赵箭