

王海同志 2017 年度述职述廉述学述法报告

2017 年,我继续分管餐饮服务和房产管理工作。一年来,在学校党委、行政和中心领导班子的正确领导下,在班子成员、分管部门的支持下,圆满完成了年度各项工作任务,现将具体情况总结如下:

一、重视理论学习,提升自身综合素质

能够认真学习党的十八大、十九大精神,学习习近平新时代中国特色社会主义思想,积极参加“两学一做”学习教育,按照实施方案和工作指南,有计划、有针对性的进行学习,深刻领会党的执政理念,加深了对党的路线方针政策的理解,增强了政治意识、责任意识和大局意识,有效提高了自身的理论素质、思想政治素质和组织领导能力。

能够认真执行党的领导干部廉洁自律规定和中央八项规定,努力做到“讲党性,重品行,做表率”,签订党风廉政建设承诺书,构筑管控防线。重视党风廉政制度建设以及下属工作人员、家属子女的廉洁自律教育,自觉接受各方监督。

能够遵守党纪党规,带头遵法学法守法用法,自觉维护司法权威,积极推进法治宣传教育和法治建设工作。

二、年度重点工作

(一) 加强队伍建设,推进品质提升工程。

继续推进学校食堂 4 级联动(政府职能部门、学校食品安全小组、中心运行监督、餐饮科安全专干)和 3 个开放(面

向师生、面向家长、面向社会)的“4+3”质量监督体系建设。按照河南省标准化食堂创建(2016版)的要求,餐饮科重组机构,下设综合部、餐饮管理部、质量监控部、采供部,四个小组按照各自工作职责,对食堂进行多重监督,加强食品安全监管,确保全校2万多名师生,全年1000多万次的就餐安全工作。

餐饮科以《示范校背景下的餐饮服务供给侧改革研究和探讨》为研究课题,积极组织科室职工主动学习,提升业务技能和服务水平。全年有3名职工参加学历提升考试,7名职工参加公共营养师培训学习,1名职工参加中式烹饪师培训学习,激发大家热爱学习和主动工作的积极性。结合实际,坚持2周一次管理员及食堂经理集中培训、不定时从业人员集体培训工作,先后对餐饮服务人员进行了154次6538人次的业务培训,提高餐饮服务团队的业务水平和服务意识。

(二)努力推动供给侧改革,不断提高服务质量。

通过前期考察调研筹备,将学生食堂服务定位设置为“基本大伙类”、“风味特色类”和“清真食堂”三种类别,于2017年暑假对餐厅经营承包者进行了公开招标,共引进6家经营实力雄厚的餐饮公司和1个自然人,为师生提供优质的餐饮服务。其中基本大伙窗口每周推出的28道“一元菜”、4种免费汤、不限量米(稀)饭等深受南工师生好评。9月以来,一元菜已惠及师生约26万人次、免费汤惠及师生约56万人次。自“一元菜”推出以来,引起各大媒体的关注和网友的强烈反响,

央视财经频道《第一时间》栏目、人民网官方微博，中国教育报等 50 余家国家、省市级媒体均有报道及转载，新浪微博热搜榜刊登该话题的阅读量达到 26.47 万人次。同时推出的“病号饭”免费送餐服务，解决 160 余位伤病同学的实际困难；在端午、中秋和冬至等传统节日提供传统食品供师生品尝，为师生营造传统节日温馨欢乐的氛围。

（三）打造个性文化品牌，大力发挥育人功能。

打造“校园美食文化节”系列活动，累计举办 9 期，包含“与大厨同行”教职工专场、学生专场、“家乡的味道”学生厨艺大赛、“我们的节日”端午节、中秋节等活动，约 2.7 万人次的师生参与活动。该系列活动丰富了校园文化生活，推进南工餐饮文化品牌的建设，营造和谐的校园文化氛围。

三、餐饮方面重点工作

（一）健全规章制度，加强食堂规范化管理。

学生食堂在严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规的基础上，对《南阳理工学院食品安全管理暂行办法》、《南阳理工学院食堂管理规定》进行修订完善，落实责任，加强食堂的规范化管理。同时，推行餐饮公司进行月综合考核，实行奖优罚劣，提升餐饮公司工作积极性。

（二）创建“互联网+明厨亮灶”工程。

学校食堂坚持开展“明厨亮灶”活动，且并入互联网系统，打造“互联网+明厨亮灶”工程，保证师生和监管部门可以实

时观看餐饮工作的重点环节。两区食堂已上传 16 个重点环节的监控视频至食品药品监督管理局后台网站。我校学苑餐厅、南苑餐厅被命名为“互联网+明厨亮灶”示范店，且被授予“南阳市 2017 年度食品安全示范创建先进单位”荣誉称号。

（三）稳定饭菜价格，丰富花色品种。

两区食堂为师生提供主食约 197 种、副食 216 种，包含陕西、山西、四川等 13 个不同地域的特色品种 20 余种。其中，两区食堂的面食类价格在 0.5-10 元之间、米饭类价格在 0.5-10 元之间，菜品类价格在 1-6 元之间，高中低档饭菜比例满足 2:5:3。丰富多样、价格不一的花色品种，满足了不同地区、不同消费层次师生的就餐需求。

（四）引入食品安全检测项目，加大检测频度。

两区食堂引进食品类快速检测项目，对农药残留、二氧化硫、吊白块、黄曲霉素、呕吐毒素、甜蜜素、假冒味精、铝含量、大米新鲜度、煎炸油质、餐用具 ATP 菌群检测等 16 项进行检测。2017 年度，两区食堂累计进行食品安全检测 472 批 2375 次，做到了预防为主、风险防范，保证师生的饮食安全。

（五）大宗物资集中采购，确保质量，降低成本。

2017 年度，经过前期的考察调研筹备，完成了米面油肉蛋大宗物资的招标采购工作。通过采用集中采购，既降低了食堂的运行成本，又提升了食材的安全等级，保证了学校食堂的饭菜价格低于校外市场，保证就餐学生的利益。

（六）保持教工餐厅菜品多样化，提升就餐满意率。

教工餐厅倡导健康饮食，随季节变化更换主副食品种，合理搭配营养均衡，满足教工对饮食的多样化需求，全年累计接待教职工就餐 12 万余人次，平均日接待超过 450 人，就餐满意率稳定在 90%以上；承担中医学认证、校庆 30 华诞等大型活动的供餐任务 15 次以上，累计供餐约 3500 人次。

四、房产方面重点工作

(一)教师公寓管理工作稳步推进。

根据《南阳理工学院教师公寓管理暂行办法》规范教师过渡用房的管理与分配，对 3 户不符合专家公寓居住条件的教师予以清退，对 39 间教师公寓进行重新分配。入住合同签订率为 100%。

(二)进一步规范校内外门面房经营管理工作。

完成校内经营门面房租金 35 万余元和校外经营门面房租金 58 万余元的催交及房屋租赁合同的签订工作，使今年的房屋租金较去年提升了 5.6%。对各经营部位安装按顺序制作的统一标志牌 41 个，规范校内外经营门面房管理。督促协助学校内 30 多家商户办理了营业执照和税务登记证以及食品经营许可证、人员健康证、印刷经营许可证等不同行业所要求的证件，使经营行为从法律法规上进一步得到完善。

(三)严格检查，层层把关，做好经营部位各项安全工作。

坚持对各经营部位不定期检查制，对所管辖区域内的水电、消防、锅炉生产等安全进行检查，发现问题及时沟通进行处理。坚持食品安全每日检查工作制，杜绝过期、不合格、假

冒伪劣等食品出现在货架上；坚持索证索票；完善台帐记录；严防“三无”产品进入校园。获得“南阳市示范区 2017 年度食品安全先进单位”的称号。

（四）加强学习培训，规范校园公交车运营。

修改完善了《校园公交车管理规定》，定期组织公交车人员进行交通安全学习和服务培训，不定期对公交车运营的安全情况进行检查，确保公交车辆提供安全、有序的优质服务，完成了 2017 年 17 辆校园公交车的合同签订和管理费收缴。

五、存在的不足和努力方向

一是需要进一步增强政治理论和业务学习的自觉性，以适应学校事业发展的新要求，需要进一步解放思想，勇于创新，用习总书记的讲话精神指导实际工作。

二是与河南省标准化食堂创建仍存在不小的差距，无论是硬件还是软件方面都需要在明年的工作中进一步改进完善。

三是人员素质提升永远在路上，进一步强化服务意识，努力打造业务技能水平优秀、团结协作的队伍。