广州市花都区花广金狮学校会议纪要

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 会议院校 | 广州市花都区花广金狮学校 | 会议时间 | 2024年2月29日　 15:10-16:50 |
| 会议内容 | 2023-2024学年第二学期关于食堂、工程等问题座谈会 | 会议地点 | A栋三楼会议室 |
| 会议主持 | 朱鸿斌 | 记 录 人 | 刘翕 |
| 参加人员 | 刘锐良、吴世天、侯智超、陈爱荣、朱鸿斌、曹颖、杨世和、周仙玉、梁小周 | | |
| 请假人员 |  | | |
| 迟到 | 无 | | |
| 会  议  纪  录 | 一、第一议题：关于食堂问题的研讨  根据上学期学生满意度调查结果显示，食堂问题集中反映在卫生、品种及口味三个方面。卫生通过多方面的督促有较大提升，品种与口味问题是最大难点。研讨如下：   1. 早餐品种选择少，能否在现有条件下自制面点。   解决方案：G栋一楼正在接受消防大队与城管部门的检查，根据专业技术意见进行还要进行改造施工，还不具备建设面包房的条件。因此，对于面点房，本学期先做场地规划，申请证照办理，提前做好各类设施设备的准备工作，要求下学期如期开工使用。   1. 早餐在现有条件下能否再丰富品种，多备点学生喜欢的餐品。   解决方案：面点包子品质不佳，可以更换品质更好地厂家，多换口味。   1. 中晚餐肉类品种能否更丰富。   解决方案：请行政办协助总务对现有菜品或希望增加的菜品做学生问卷调查，让学生对学校现有菜品进行满意度评价，并选择或建议自己希望的菜品，根据学生的意见，对食堂菜品进行调整或更新，提高满意度。  4.是否提高每日学生人均食材采购经费标准。  解决方案：我校现在每日学生人均食材采购费用约为17元，占学生每日缴纳伙食费用的比例是17/41=41.5%，建议还是保持总体成本控制，但每日成本不必一致，根据实际情况，有些日期（如周一、周五等）可以略高些，用来丰富菜品种类，这样会对学生与家长的感觉更好。  5.对学生喜欢的菜品供应不过来，造成学生与家长的意见，怎么解决？  解决方案：对每位学生限量供应，例如炸鸡腿每人只一个，不再添加。  6.用餐时间晚了，很多菜品就没有，有时学生吃不到饭菜，是否有预案。  解决方案：某针对菜供应不足的问题，就餐时间食堂必须要有专人监管，一旦出现此现象，能够马上处理，食堂要准备一些便捷食品如方便面等，能够在短时间内做好，让学生吃饱。   1. 为更好地提升食堂品质，建议走出去了解同等院校食堂的品质与菜色，由投资方联系一到两家学校带领校级领导去参观学习。 2. 食堂卫生问题。   解决方案：春季为传染病高发期，卫生、食品安全问题要引起高度重视，针对食堂配送、加工、卫生等环节由每天值班值勤人员排班进行现场抽查，加强监管。同时学校内部也要邀请专家对关键岗位人员进行培训，将工作做足做扎实，杜绝问题发生。  9.中间食堂分餐台不规范。  解决方案：对打餐窗口进行固化，预计五一假期完成。  二、第二议题：寒假工程未完成的问题研讨  1.教职工之家内部改造  解决方案：强化教职工之家使用功能，打造成会议、休闲为一体的多功能厅，由投资方吴世天联系专业家装公司进行平面设计与订制，周主任跟进。   1. 学生劳动基地建设   解决方案：原场地设置在B栋楼顶，需要做防水也涉及安全问题，投入大，建议将基地建设在篮球场旁边空地，根据班级需要进行分割与杂草清理，投资方吴世天跟进预计三月份完成。   1. 合唱台制作   解决方案：现有送来的未按样板制作，材质与制作粗糙，不利于后续长期使用。由投资方要求供应商重新加工加固，按样板要求返工。   1. 移动舞台购置   解决方案：现在的舞台已经塌陷，请总务处完成询价与购买，德育处只对品质进行验收与把关。   1. 其他未完成工程部分。   解决方案：由跟进部门与施工部门加紧完成。  三、第三议题：工程与采购的监管问题研讨  1.建校三年来，学校的工程质量与采购品质需要提升，避免重复购买与建设，造成较大损失，同时也影响学校的声誉，要从长远计划，本着节约意识，一次性投入，注意品质意识。  解决方案：建立学校工程与采购监管制度，其对品质、价格、验收程序等方面制订方案，请投资方刘总初步拟定方案再择期进行研讨，方案审批后严格执行。 | | |