食堂学生公寓6T标准化建设，师生满意率达到85%以上

一、抓好食品安全，为学院稳定发展注入强有力保障

根据学院各个阶段的特点，主动积极地做好食品安全管理工作，建立健全食品安全管理体系，落实四校区食堂的各类管理台帐，明确职责，以“四个意识”、“二个维护”为根本，做好各项工作，从而使莲花路校区、浦江校区在2019年度市教委高校食堂管理体系评审中，顺利通过6T达标。

二、开展增收节支，管好学院的后勤伙食经济管理

受2019年市场物价高涨的影响，食堂各类原料在生产制作中举步维艰，但是后保处坚持勤俭节约，发扬艰苦奋斗的优良作风，严格执行财务管理制度，根据校区实际，加强成本核算，以一菜一品，树立全方位、全过程管理措施，研究协调好各校区各部门。坚持不懈提升后勤伙食保障，做到“物尽其用，杜绝浪费，师生所需，周到高效”的服务原则，认真分析后勤成本，强化队伍技术培训，用高效、可持续的科学发展观来做好后勤保障。简而言之，从学院发展大局出发，落实一岗双责制，执行中央八项规定，千方百计增收节支，加强高校集中配货，争取在2019年度的高校集中配货进入团体采购前八名。依托政策补贴及多渠道筹措，控制稳定学生伙食价格不上涨，确保教工工作餐质量不下降。

三、紧扣时间节点，浦江新校区食堂按时投入使用

浦江新校区食堂按学院党委要求，经过后保处紧张、繁琐的筹备，从8月12日开始试运行，在试运行期间，厨房设备设施及餐厅配套设施使用基本验收正常，保证了8月28日开学后师生的伙食供应，至今已经运行了近4个月，情况良好稳定。