2016年“绿叶奖”评选上海理工大学选送材料

**方兴未艾 勇往直前**

 **——**记上海理工大学后勤餐饮管理中心主任方勇

方勇同志是我校后勤食堂、餐厅的“掌门人”，从事餐饮工作三十余年，原任上海理工大学后勤服务中心副总经理兼任餐饮部经理，2015年中心撤销归并学校后勤后，任上海理工大学后勤管理处餐饮管理中心主任。不论是以前的乙方，还是现在回归甲方，方勇同志始终如一，为了提高食堂服务质量，不断改善管理，提高工作效率，最大限度的满足师生的就餐需求和期望。受到广大师生和领导同仁的一致认可，他多次年度考核为“A级”，为我校餐饮服务不断迈上新台阶，倾注心血、出力流汗，做出了积极的贡献，是我校餐饮的一个名副其实的“火车头”式“排头兵”！无论有多少误解、无论有多少困难，方勇同志始终坚持初衷，勇于奉献！就像他的名字一样，事业方兴未艾，革命勇往直前！

在餐饮管理中心的墙上贴着大大的“食品安全重之重，服务优质树形象，产品质量谋发展，卫生保障重细节”标语，这是方勇同志积累多年餐饮服务实践，总结出的成功经验，他这样要求自己，也要求着每一位餐饮服务者，团结带领食堂员工努力做好服务保障工作。他始终以自己高度的敬业精神、良好的品德和热忱的工作态度，赢得了领导和同事们的尊重和信任，使学校后勤餐饮服务工作扎实稳步，不断上进！

**一、以身作则，从细节入手，狠抓工作作风**

方勇同志做学校食堂“掌门人”十多年了，对食堂的管理业务熟门熟路，但随着学校规模的扩大校区的发展，食堂和餐厅按需增加从先前的5个食堂到现在的十多个，服务的对象由原来近万人到目前的2万多人，每新建一个食堂或餐厅都是一个繁重复杂的过程，不能简单的“拷贝”，从食堂生产流水线的设计、装修的细节把关，食堂人员的配备以及食堂管理人员的选配，都是他“唱主角”，只见他“忙的不亦乐乎”。由于前期工作细致到位，使每个新开的食堂很快步入正轨，建一个成功一个，特别是在几个新校区的食堂建设上，他更“亲力亲为”不知跑了多少趟，做了多少功，每当新食堂“开张”他都是亲临现场观察了解情况，听取意见，提出改进措施，他常说：热饭热菜热汤和餐桌上呈现的各色菜肴就是食堂职工的“形象”体现，广大食堂员工正是努力按照这个要求，满足了这些年来师生对食堂期望值，听取师生意见不断改善菜肴、不断提升品质一直是方勇努力工作的方式和方法。

方勇同志平时工作从食品安全的细微操作抓起，要求各食堂管理人员，天天讲安全，事事讲规范，做到管理科学化、制度化、人性化。每年餐饮中心与各食堂都签安全责任状。做到人人重视，人人尽职尽责。在日常工作中他总是在各个食堂“转悠”，检查落实情况，发现问题及时提出批评意见并提出解决办法，在工作上不得有半点马虎和懈怠，从而使得食堂的食品安全和饭菜质量都能得到可靠的保证。

方勇同志平时总是深入食堂第一线，注意观察，把食堂队伍建设、特别是干部选派、调配、培养放在很重要的位置，随着大量在编职工相继退休，“农民工”逐渐成为学校食堂工作的主力军，提拔、培养他们担任食堂管理干部和“大厨”刻不容缓，方勇同志支持“农民工”联合工会工作，鼓励他们读书、进修组织食堂职工“岗位培训”、“岗位技能竞赛”等，从中选拔优秀“农民工”和工会干部进入食堂的管理队伍，先后提拔三个担任食堂主任，有许多人取得了不同等级厨师证书！以满足食堂、餐厅的人力资源配备。

方勇同志对上级下达的校内重大活动的餐饮服务任务要求相当重视，他说“这是社会对我们学校餐饮形象的考验”，菜单、配备他都亲自过目把关，用“老餐饮”的经验和时尚“吃货”眼光，认认真真做好每一次服务，受到校友和来宾的好评。

**二、坚持改革创新，提高管理服务水平和保障能力**

面对市场原材料的不断上涨，饭菜价格又不能轻易变动，食堂工作一直面临很大压力，方勇同志按照学校要求，经常与各食堂管理员研讨，始终坚持学校食堂的 “公益性”原则，要研究业务，优化工艺，减少浪费，把师生健康平安放在第一位，把食品安全和学校的安全稳定相结合，做到了饭菜“质量、数量、价格”三不变，在提供免费汤供应的同时要求食堂增加特色菜专窗，各食堂员工不负众望，提倡奉献精神，积极做好工作，经常和学校伙食管理委员会联系，听取学生意见，做到勤沟通、多理解得到师生一致好评。

食堂服务既要保持学校的稳定，又要考虑学生的承受能力。方勇同志经常告戒餐饮中心的各级管理人员：学生食堂不以盈利为目的，以服务学生为本，把食堂建设作为一项最大的民生工程、民心工程。探索改革经营模式，优化食堂管理，提高饭菜质量。让学生在校吃得好，吃得放心。每当有教职工、学生对食堂饭菜提出意见和建议时，他总是比任何人都着急，总是亲自蹲点食堂进行实地了解、调查、回访，分析问题发生的原因，商量解决的办法，再进行认真答复，从不随意应付。在处理过程中他始终坚持原则，不回避、不退怯、不做“老好人”。

# 三、积极投身食堂后厨改造工作，推进“六T”务实管理

我校校区内学生食堂点多、面广，好多食堂设施老化严重。在推进食堂“六T”务实管理中，方勇同志积极地向上级提出整改申请和建议。在他的努力下，我校食堂的后厨改造工作得到学校领导高度重视，校领导多次强调食品安全是学校安全稳定底线的重要组成部分，在近三年学校年度预算中，学校专门投入1500万元的资金重点对全校食堂进行了改造。先后完成了第一、第四、第六、新世纪餐厅、复兴路校区等食堂的改造工作。改造后的食堂，操作流程符合食品卫生要求，硬件设施齐备、环境卫生优良，确保了师生用餐的食品安全。根据学校计划安排，学校将在今年暑假期间对第二食堂、教师餐厅进行改造，明年计划对五食堂进行改造。届时学校所有的食堂将全部改造一新。

自2013年学校食堂开始推行创建“六T实务”管理以来，他更是倾注满腔热情，组织动员、宣传培训，参观学习。分析各项指标的意义，通过一次次组织从业人员培训、现场管理人员走出去参观、学习，兄弟学校结对指导等形式，大大提高创建效率。目前学校已有3个食堂取得了“六T实务”现场管理达标牌子。其他食堂也积极地严格地按照“六T实务”管理要求，努力向“六T实务”管理食堂进军。从而，在每年“高校食品安全”的复查工作中都取得不错的成绩，有效促进“六T实务”长效管理，从而为食品卫生安全提供保障。

方勇同志作为一名学校餐饮的“老法师”，十几年如一日，爱岗敬业、任劳任怨、乐于奉献、甘当“绿叶”配红花，是一位勇于钻研，积极开拓的老后勤。