

北京高校后勤信息月报

2025年第10期（总第25期）

【导读】

- ◎资 讯：各专委会及高校工作动态
- ◎视 野：政策前沿、理论研究
- ◎实 践：后勤育人与人力资源、伙食管理、公寓管理、物业与绿化管理、商贸与快递管理、后勤安全管理、节能减排、智慧校园
- ◎风 采：个人风采和团队风采

资讯

专委会工作动态

■ “首都高校最美后勤人（2025年度）”评选活动现已开启

为进一步弘扬新时代高校后勤服务队伍爱岗敬业、甘于奉献的优秀品质，充分展现首都高校后勤系统在服务育人、管理创新等方面的突出成就，在北京市教育委员会指导下，北京市学校基建后勤管理事务中心、北京市高等教育学会后勤研究分会联合开展“首都高校最美后勤人（2025年度）”评选活动。

高校工作动态

■ 北京林业大学、对外经济贸易大学、华北电力大学、中国公安大学荣获国家级公共机构能效领跑者称号。中国政法大学、北京信息科技大学、北京第二外国语学院获评国家级节约型公共机构示范单位

11月25日，国管局、国家发展改革委、财政部公布了2023-2024年公共机构能效领跑者和节约型公共机构示范单位名单。经申报推荐、专家评审、线上答辩、现场核验等环节，确定北林、贸大、华电、公大等198个单位为公共机构能效领跑者，确定法大、信息科

大、北二外等 1957 个单位为节约型公共机构示范单位。

■ 北京科技大学启动第十届“文明服务月”活动



北科大第十届“文明服务月”活动如期启动，今年主题为“驱动服务革新，赋能育人全局”。后勤各部门结合岗位职责广泛部署积极落实推出系列精品活动，推动提升服务育人实效。饮食中心开启“舌尖上的安心”后厨探秘之旅，让学生走进厨房，推动服务在沟通中优化升级。物业服务中心开展系列专题培训，从消防演练到健康防护再到沟通技巧，向内发力持续推动服务提质增效。经营管理中心携手校内服务商户，为学校困难学生群体争取到四项专属优惠福利，以暖心举措助力学子无忧学习、健康成长。节能办公室与职工住房管理科联合开展服务保障活动，采用“一对一讲解+实操演示”的方式，为师生讲解业务流程。分校区开展暖心互动等多种活动，聚焦小事儿从细节处传递“家”的归属感。

■ 首都经济贸易大学开展第十一届岗位练兵暨技术能手评选活动

为进一步提高后勤工作质量和服务水平，营造勤学苦练、钻研业

务、履职尽责的良好氛围，开创后勤人才队伍建设新局面，首经贸于 11 月至 12 月开展第十一届岗位练兵暨技术能手评选活动。此次岗位练兵以提升职工业务技能为核心，练兵项目包括机关人员的接诉即办知识考察，食堂人员的主副食制作、切配、售饭，公寓人员的楼宇管理能力考核、突发情况处置、清洁技艺比赛等内容，通过多环节比拼全面检验职工综合素养。通过活动，职工们的业务技能得到了有效提升，综合素质得到了全面锻炼，团队凝聚力得到了进一步增强。同时，也为学校选拔和培养了一批优秀的技术人才，为学校后勤事业的可持续发展奠定了坚实的基础。



■ 北京林业大学举办北京高校应急救护技能交流展示活动

12 月 11 日，“守护青春‘救’在身边”北京高校应急救护技能交流展示活动在北林举行。活动现场启动了百场红十字应急救护培训进



高校活动。11所高校代表队围绕踩踏事故、地震灾害等场景开展救护演练，充分展示急救技能与协作能力。此次活动旨在贯彻落实“人民至上、生命至上”重要指示精神，通过沉浸式课程、实战化演练、常态化科普，全面提升大学生风险辨识意识、自救互救能力和社会责任感，为构建安全校园、健康北京注入青春动能。

■ 中央财经大学开展后勤系列培训



本月，中财针对能源计量、交通安全、消防安全及行政管理等领域，邀请专家，面向集团相关部门开展多项培训，着力提升员工在能源计量、消防应急处置、公文写作与OA系统操作、财务与固定资产管理等方面规范意识和实操技能，为提升后勤管理规范化、专业化水平，推进校园能源精细化管理，筑牢校园安全防线强化支撑。

■ 北京语言大学发起控烟巡视活动



为营造更加健康、文明的教学

环境，推动校园控烟行动落到实处，12月10日，北语发起控烟巡视活动。为保障活动高效开展，北语在筹备阶段充分调研，收集了同学们对校园吸烟问题的意见与建议，并细致摸排后制作了“重点吸烟区域台账”，实现了对高频吸烟区域的精准定位。活动以“宣传+劝导”双线推进的方式，各组志愿者分工协作，在教学楼、留学生公寓楼等重点区域有序张贴禁烟标识与宣传海报。本次控烟巡视活动，成功将劳动教育与公益实践相结合，推动了无烟校园理念的深入人心，营造了更加健康、文明的校园环境。

■ 北京大学举办系列文化体验活动



近期，北大精心组织了一系列文化体验活动，通过多元载体与沉浸式实践，生动传播中华优秀传统文化。活动将文化讲解与动手实践深度融合：在饮食文化上，立冬美食课堂带领学生烹制中西融合节气菜肴，感知“适时而食”的智慧；孟冬茶会则以茶为媒，通过品茗、习礼、读诗，体悟“顺天时而动”的生活哲学；烘焙课堂则洋溢着协作共享的温暖情谊。在手工艺与非遗体验中，金箔画与竹编手作课堂分别诠释了传统金色文化与冬色意

蕴，学生在贴箔、编织的亲手创作中领略匠心传承；围巾编织活动更成为跨文化交流的温馨场景，百余名学子在巧手互动中传递友谊。

■ 北京外国语大学大树换新装，冬日限时装全新上线



为了缀亮师生们的上课路途，北外教师与同学们齐聚一堂，共同为大树编织“冬衣”。通过师生携手共创，极大地激发了全校师生的参与热情，大家纷纷驻足，于镜头下定格育人硕果，成为展现劳动育人成果的闪亮名片。学生们在动手实践中收获了乐趣与技能，在教师们的讲述中增强了归属感与使命感，实现了劳动育人与文化育人的双重目标。

■ 中国社会科学院大学“社科小当家”劳动实践活动圆满举办

为深入推动劳动教育融入人才培养全过程，丰富校园文化生活，近日，中国社科大举办的“社科小当家”劳动实践活动在良乡校区顺利开展。活动为同学们搭建起沉浸式劳动实践平台，让大家在锅碗瓢



盆的交响中感悟劳动之美、体悟生活之趣。同学们在指导下分组协作，展示厨艺，一道道家常菜肴在交流与合作中完成，现场氛围热烈融洽。本次活动不仅是劳动技能的锻炼，更是育人模式的创新。通过真实场景下的动手实践，学生得以切身体会劳动的意义，增强团队协作与解决问题能力，深化同学们对“劳动创造美好生活”的认知。

■ 华北电力大学开展“大美赣州、优品进京”赣南名优产品校园展销活动



为丰富校园文化生活，促进地域优质农产品走进校园，让广大师生品尝到正宗、优质的赣南特色产品，后勤服务集团、校工会联合赣州市人民政府驻北京联络处举办“大美赣州、优品进京”——赣南名优产品（脐橙专场）校园展销活动。活动期间，赣南脐橙以新鲜、甘甜的品质受到师生广泛欢迎，现场同步推介茶油等特色农产品。通过校地联动模式，拓宽革命老区农产品销售渠道，丰富校园后勤服务供给内容，助力消费帮扶与校农合作深度融合。

■ 北京师范大学开展贵州美食走进校园活动

12月22日至26日，“地方

“美食进校园”系列活动在北师大学五食堂再度来袭，本次贵州美食专场重磅登场。非遗臻品、经典名菜与特色小吃齐聚一堂，以层次丰富的酸辣鲜香，全方位呈现贵州饮食文化的多元魅力，满足不同口味需求。此次活动将山野风味融入食堂窗口，让师生们无需远行，便能邂逅地道黔味。滚烫上新的各类美食，以热辣醇香治愈着冬日里的身心，成为校园中一道别样的风景线。为师生们带来一场正宗地道的黔味盛宴，让校园食堂变身贵州风味体验地。



■ 中国音乐学院成功举办“赣韵飘香·民歌绕梁”江西美食节专场活动

近日，为期两天的“江西美食节”专场活动在国音圆满举行。本次活动以“美食+文化”的创新形式，为师生呈现了一场融味觉、听觉与视觉于一体的文化盛宴，获得广泛好评。活动将地方美食与非物质文化遗产相结合，通过“展、学、演、食”多元互动形式，成为校园文化建设的一次生动实践。不仅以一碗热腾腾的瓦罐汤温暖师生肠胃，更借助客家民歌的悠扬韵律、非遗影像的鲜活记录，生动展现赣鄱大地的风土人情与文化底蕴，让

大家在享受美食的同时，获得精神层面的浸润与启迪。



■ 中国地质大学（北京）第六届北地美食文化节圆满举行

近日，地大第六届北地美食文化节系列活动圆满收官。美食文化节活动现场，99道特色佳肴整齐陈列，摆盘精致考究，从家常风味到创意菜品，每一道都蕴藏着独特巧思，让视觉惊艳与味觉酣畅完美交融。吹糖人、捏面人等非遗技艺现场表演更添趣味，让传统民俗与烟火美食碰撞出别样火花。此外，学校特邀六地驻京办倾情助阵，历时三周打造“寻味山河”系列活动，滇黔的酸辣醇厚、川蜀的麻辣劲爽、东北的咸香浓郁等地域风味轮番登场，让师生足不出校就遍尝山河滋味，在一菜一饭中体会各地饮食文化的深厚底蕴。更有六地户外市集，展销宣传当地特色产品，为师生搭建了解选购不同地域产品的平台，促进地域文化深度交流。这场持续三周的美食盛会，以美食为媒、以文化为魂，将味觉享受与文化体验



深度融合，为校园注入了满满的烟火气息与人文温度。

■ 北京化工大学开展第三届北化十佳美食评选活动



为持续提升餐饮服务质量，丰富校园饮食文化，11月22日至12月1日，北化开展了第三届“北化十佳美食”评选活动。活动覆盖朝阳、昌平、海淀三校区，历时十天，获得师生积极响应。经过前期精心筹备，共有20款各校区食堂的招牌菜品入围最终评选。集中品鉴期间，入围菜品均以九折优惠邀师生品尝，并通过企业微信二维码方式为自己喜爱的菜品投票，师生参与热情高涨。最终，综合口味、口碑与投票结果，“虫草乌鸡煲”“豌豆杂酱面”等十道菜肴脱颖而出，荣获本届“十佳美食”称号。“十佳美食”评选不仅是师生味蕾的盛宴，更是校园文化建设的重要组成部分。活动有效搭建后勤餐饮与师生沟通的桥梁，助力餐饮服务更精准对接师生需求，是学校践行“三全育人”、落实服务育人的切实举措，让师生在日常一餐一饭中感受温暖，守护与传递具有北化特色的

校园文化记忆。

■ 北京交通运输职业学院成功举办“探秘后厨实景，品鉴校园鲜味——食堂后厨开放日暨美食品鉴会”活动

为搭建校园餐饮沟通桥梁，保障师生饮食安全与品质，12月11日，北交院成功举办“探秘后厨实景，品鉴校园鲜味——食堂后厨开放日暨美食品鉴会”活动。活动邀请学生代表二十余人参与，他们满怀好奇走进食堂后厨，近距离探寻校园美食的诞生过程，感受餐饮安全管理流程。美食品鉴环节，食堂推出的近二十种特色菜品、面点与饮品，吸引了学生们纷纷围观品尝，并提出了增加菜品口味、增加辣味调料等针对性建议。此次活动让学生直观了解校园餐饮安全保障体系，既增进了学生们对食堂工作的理解，也让学生们的需求得到了重视。



■ 国际关系学院开展“冬至到·光盘有礼”活动

12月20日，国关创新育人载体，发起“冬至到·光盘有礼”活动，将传统民俗体验与“光盘行动”深度结合，引导学子在感知文化魅力的同时养成节约习惯。鼓励学生通过践行“光盘”领取限量发放的

300份饺子券与100份汤圆券。12月21日冬至当日，学子们凭券兑换热气腾腾的限定美味，这种将“舌尖上的节气”与拒绝浪费相结合的做法，不仅是对传统文化的温情延续，更让勤俭节约转化为一种极具获得感的“暖心仪式”，实现了劳动教育与环境育人的有机统一。



■ 北京理工大学开展“冬至好食光”包饺子活动

12月21日北理在中关村、良乡两校区同步开展冬至包饺子活动，千名学子齐聚北理食堂，在氤氲饺香里邂逅传统民俗，于欢声笑语中定格温暖时光。活动现场暖意融融，手法娴熟的同学擀皮、填馅、捏褶一气呵成；初次尝试的同学在食堂师傅指导下渐入佳境，亲手捏出专属“创意饺子”。热气腾腾的饺子出锅后，同学们围坐分享劳动成果，脸上满是成就感。这场年年如约的盛宴，不仅为师生搭建了增进情谊的平台，更让传统文化在校



园中代代传承。缕缕饺香驱散寒意，点亮北理校园温暖食光。

■ 北京物资学院食堂正式面向社会开放



近日，北物学生食堂、潞河居餐厅、京杭源餐厅三座食堂正式面向社会开放。此次开放秉持“错峰就餐、明码标价”原则，学生食堂基础餐食保持亲民定价，校外人员就餐适度加价后仍具备高性价比，市民凭身份证即可入校就餐，这一便民举措引发媒体广泛关注，获得社会各界好评。各类特色美食让市民与学生同享实惠。食堂环境整洁卫生，餐具高温消毒，还根据季节推出暖心汤品，搭配免费粥品等配套服务，饱含人文关怀，成为周边居民心中的“共享厨房”。食堂对外开放不仅盘活了校园餐饮资源，同时为周边居民提供了便捷、健康的就餐选择，更搭建了校地沟通的桥梁，彰显了高校服务社会的责任担当。

■ 北京农学院食堂推出学生线上点菜活动

为提升供餐精准度与师生满意度，北农食堂创新构建“你点菜·我做菜”线上互动新机制。学校食堂依托公众号等线上平台搭建快速沟通反馈渠道，根据师生实际反馈，

动态调整菜单，对接受度较低的菜品及时优化或替换。与此同时，结合就餐特点推出“周末吃什么？你来定！”活动，师生可通过微信公众号线上投票决定周末菜单。这种供需双向互动的模式，真正践行了“师生意见即前进方向”的服务理念，让师生告别就餐排队的烦恼，在惬意氛围中与美食双向奔赴，形成了食堂服务提质增效的良性循环。



■ 北京航空航天大学和北京交通大学冬日美食新品上线

随着冬日的脚步悄然而至，北航和北交推出系列冬日美食新品，为师生们带来了一场味蕾与温暖的双重盛宴。北航各食堂结合气候及时令变化，推出多款应季菜品，如花胶鸡、铁锅炖、麻酱砂锅、酸菜炖羊杂、旋转小火锅等；并在冬至当天结合各地不同食俗，在两校区各食堂推出多种口味水饺、汤圆、羊肉汤等冬至美食，丰富师生饮食，提高食堂菜品质量。北交冬日美食新品上线活动，通过微信公众号进

行预热宣传，详细介绍了各食堂的新品特色，引发了师生们的广泛关注与期待。除了各具特色的美食新品，学校还同步举办了以“冬日美食上新”为主题的现场游戏活动，包括看 emoji 猜菜名、连字成菜、美食“关键词接龙”等趣味关卡，让同学们在游戏中感受冬日美食的魅力，通关集章还可兑换餐厅就餐券、暖心甜品等好礼。活动得到了师生们的一致好评。



视野

政策前沿

■ 教育部办公厅印发《高校学生食堂运营管理工作指引》为进一步深化高校学生食堂运行机制和管理体系改革创新，教育部办公厅印发《高校学生食堂运营管理工作指引》（教发厅〔2025〕15号），要求高校食堂筑牢食堂安全防线、完善公益办伙机制、加强合规风控建设、合理规划食堂布局、优化餐饮服务结构、抓好保障队伍建设、健全运营过程监管、推动绿色转型升级、推进数智技术应用、拓展育

人空间阵地，持续推进高校学生食堂高质量发展。

理论研究

■ 《应用型高校后勤服务育人功能的思考与实践》高校后勤作为高校教育教学科研工作的基石，它不仅承载着服务育人的重要使命，更是立德树人的关键环节。文章从建设教育强国、落实文化育人、满足创新型人才培养、筑牢时代新人劳动根基四个方面分析了教育强国建设背景下应用型高校后勤发挥服务育人功能的重要意义，从党的创新理论支撑维度、工作机制构建维度、后勤育人实效性维度三个方面，对发挥新时代后勤服务育人功能的路径进行思考和探索，旨在为提升应用型人才培养质量提供理论支撑和实践参考。[刘亮高.高校后勤研究,2025,(11):1-3+6]

实践

后勤育人与人力资源

■ 中国传媒大学开展“传统美食手作”劳动教育系列活动

为深入贯彻劳动育人理念，传承校园饮食文化与中华优秀传统文化，中传连续开展了两场以传统美食制作为主题的劳动教育实践活

动。

12月17日，中传举办了“手作广院肉饼，传承舌尖记忆”活动。广院肉饼作为校内传承多年的特色美食，承载着无数师生的味蕾记忆。活动中，食堂师傅现场示范讲解和面、调馅、煎制等全流程，60余名同学在指导下亲手实践，从生疏到熟练，现场香气四溢，笑语不断。学生们在劳动中不仅掌握了烹饪技能，更深刻体会到一道传统美食背后所蕴含的匠心与校园文化情感。

12月19日，中传组织“迎冬至·包饺子”劳动体验活动。饺子作为中华传统节令美食，象征着团圆与温暖。近140名同学齐聚北苑餐厅，在后勤面点师傅的悉心指导下，学习擀皮、填馅、捏合等技巧。大家分工协作，创意纷呈，在热闹温馨的氛围中完成了形态各异的饺子作品。活动让同学们在动手实践中感悟劳动乐趣，增强了团队协作意识，也加深了对传统饮食文化的认知与认同。

两场活动将后勤服务与劳动教育、文化传承有机融合，是后勤践



行“三全育人”、拓展实践育人路径的生动体现。后勤保障处将继续挖掘资源，搭建平台，让学生在劳动中成长，在体验中传承，持续丰富后勤育人内涵。（洪润娜）

伙食管理

■ 中央音乐学院风味食堂经营模式升级，打造多元餐食新体验



为精准对接校内师生日益多元的饮食需求，持续提升校园食堂服务品质与运营效能，央音聚焦风味食堂服务短板，启动全方位经营模式焕新升级，通过重构餐品供给体系、引入优质餐饮资源，为师生打造出兼具特色与新意的就餐体验，交出了一份亮眼的服务提质答卷。

此前，风味食堂受限于传统经营格局，餐品种类相对单一，难以满足不同地域、不同口味偏好师生的就餐需求。为破解这一痛点，在校领导的指导下，饮食中心经过多轮调研，制定了“中西融合、特色为主”的餐品升级方案，并引入全新的餐饮服务商。在餐品种类拓展上，食堂不仅首次增设西餐专区，推出美式经典汉堡、炸鸡薯条等多款西式简餐，填补了校园西餐供给的空白；广泛吸纳各地特色风味，

将滑蛋饭、淮南牛肉汤、粤式烧腊饭、铁板炒饭等多款地方美食纳入菜单，构建起“西餐+地方特色餐”的多元供给体系。饮食中心在引入餐品时，同步落实严格的品控标准，从食材采购、制作流程到定价机制全程把关，确保新餐品既保留正宗风味，又兼顾校园餐饮的性价比与安全性。

新经营模式落地后，风味食堂迅速成为校园内的“就餐新地标”，运营成效斐然。据饮食中心运营数据统计，自升级后，风味食堂日均接单量已突破600单，较原经营模式下的接单量增幅超2.5倍。每到饭点，各餐品窗口前都排起有序长队。此次升级收获了师生的广泛认可与一致好评。

风味食堂的成功升级，不仅是央音提升服务品质的一次有效实践，更丰富了校园餐饮文化内涵。央音将持续倾听师生反馈，动态优化餐品结构与服务流程，为构建更高质量的校园餐饮服务体系持续发力。（王贵龙）

公寓管理

■ 北京邮电大学全力推进公寓改造床具保障，提升学生居住体验

为有效应对扩招及校区功能调整带来的住宿压力，北邮聚焦学生核心需求，以公寓改造与床具优化为突破口，在推进住宿资源优化配

置的同时，重点抓实改造过程中床具采购质量管控与学生居住体验提升工作，全力构建高品质住宿保障体系。

在沙河校区雁南园公寓“四改六”改造工作中，北邮始终将床具采购与学生体验深度融合。改造前期，通过问卷调查、座谈会等多种形式，广泛调研近千名学生，精准掌握床具承重性能、睡眠舒适度、储物空间需求等核心诉求。基于调研结果，经多轮筛选对比最终确定采用加固防滑床架、透气防潮床垫，并配套简易侧储物格的床具组合方案，兼顾安全性与空间利用率，充分切合学生住宿需求。

为最大程度降低改造工作对学生入住的影响，北邮主动协调供应商优化生产流程，全力压缩床具定制、运输等各环节周期，仅用15天便高效、高质量完成3200余套床具交付与安装任务。安装完成后，安排专人逐间开展床具稳固性检查，逐一排查并消除安全隐患，筑牢住宿安全防线。针对改造后居住人数增加可能引发的配套服务不足问题，北邮提前谋划精准施策，后续将补充12台智能洗衣设备，并合理调整公共浴室开放时段，形成“床具核心保障+配套服务跟进”的完整服务链条。

此外，北邮同步推进老旧公寓改造、智慧公寓建设及网格化管理等多项以学生需求为导向，通过精准化的床具保障、精细化服务升级

等系列举措，着力将学生公寓打造成安全舒适、功能完善的综合育人阵地，为学校人才培养工作筑牢坚实的住宿服务支撑。（邹轶君、齐亮亮、盛雪）



物业与绿化管理

■ 北京信息科技大学校园文明新实践：“21天打卡行动”助力校园温馨整洁

为引导学生养成“垃圾自带下楼、分类投放”的良好生活习惯，营造整洁文明的环境，信息科大于2025年12月组织开展了“文明出行21天计划”主题活动。

本次活动面向全体住宿生，以“21天打卡”形式，将文明习惯培养融入日常。学生通过领取专属打卡，每日完成垃圾下楼分类投放后，由宿管员核验盖章。坚持21天集满印章，即可兑换垃圾袋、玩偶、抽纸等实用奖品，实现“行动-记录-激励”的行为闭环。

活动通过“设定简单目标、提供即时反馈、给予完成奖励”的模式，有效调动了学生参与的积极性，

推动了垃圾分类与下楼丢弃的自觉践行。不仅显著改善了楼道及公共区域卫生状况，也提升了学生的自律意识与责任感，寓教于乐，取得了良好成效。（于梓洵）



商贸与快递管理

■ 中国石油大学（北京）完善商贸管理制度，推行精细化商贸运营

为构建适应新时代高校后勤服务需求的商贸管理体系，中石大以“需求精准响应、成本科学管控、服务标准规范”为核心，对商品管理机制进行了系统性优化与重构，形成了动态、闭环、高效的运行模式。

机制优化的核心在于将“以商品为中心”的传统运营思维，转变为“以师生需求为中心”的精准服务模式。综合服务中心系统化建立的“师生需求清单”机制，以敏锐捕捉并快速响应消费趋势，如针对健康饮食风潮引入低糖、零卡系列食品，围绕考研、考公等学业需求

动态更新教辅材料。

制定颁布《商贸超市服务标准化手册》，对商品验收流程、仓储规范、陈列原则作出了详尽、可操作的规定，使日常工作“有法可依”。构建了“日检查、周通报、月考核”的常态化监督反馈与激励约束机制。将《商贸超市服务标准化手册》中的标准转化为具体的考核指标，并将评估结果与门店及员工的绩效直接挂钩。这一制度闭环有效激发了员工执行标准的内生动力，将管理规范从纸面落实到行动，持续推动服务品质与管理能效的螺旋式上升。（吕长宇、王一博、邵任）



后勤安全管理

■ 北京体育大学以练筑防，安全同行

为进一步强化后勤消防安全管理工作，提升一线工作人员的火灾应急处置能力和自救互救水平，筑牢校园安全防线，后勤管理处牵头组织开展了针对性强、实操性高的消防培训及演练活动。学生食堂、教职工食堂、家属区食堂三大食堂的后厨操作人员和售饭工作人员、学生公寓义务消防队队员、学生公寓值班员和保洁员等共计 130 余名

后勤人员参加了此次培训及演练活动,形成了“全员参与、分工明确、协同联动”的演练格局。

培训开始,消防维保专业人员围绕火灾报警流程、初期火灾扑救技巧、灭火器与消防栓的规范使用、疏散逃生注意事项等核心内容,为参与人员开展了系统性技能培训。培训中,消防维保人员结合典型火灾案例,详细讲解了不同火情下的处置要点,现场示范了灭火器“提、拔、握、压”操作步骤和消防栓出水流程,确保每位参与人员都能熟练掌握基础消防技能。

演练环节聚焦后勤工作中的高风险场景展开。在食堂工作领域,模拟了后厨油锅起火、电器线路短路起火等常见火情。接到“火情”警报后,食堂工作人员迅速启动应急处置预案,按照分工有序开展灭火行动。部分人员使用灭火器对准火源根部精准扑救,处置过程反应迅速、操作规范。在学生公寓方面,义务消防队模拟了公寓楼道杂物起火场景,队员们快速携带灭火器材赶到现场,高效完成火情扑救、人员疏散引导等环节,充分展现了义务消防队的应急响应能力。演练结束后,参与人员进行了总结交流,复盘演练流程,梳理问题短板,进一步强化了消防安全意识和应急处置能力。

此次消防演练活动的成功举办,提升了后勤一线工作人员的消防安全技能和应急处置水平,完善

了部门间协同联动机制,为校园消防安全筑牢了坚实的保障基础。(李艳瑜)



节能减排

■ 中国农业大学启动绿色无废校园堆肥项目



11月27日,农大正式启动绿色无废校园堆肥项目“农大第一堆儿”,一场“落叶变沃土”的生态实践在校园内拉开帷幕。该项目将秋冬季节堆积如山的枯枝落叶转化为有机肥料,构建起低成本、零废弃的资源循环体系,为高校绿色发展提供“农大样板”。

校园堆肥场选址于闲置区域,远离教学区,采用不锈钢网围合设计,兼具通风与美观性。创新构建的无动力轻简化兼性堆肥系统,实现无人值守、无能耗、无需翻堆的优势,大幅提升堆体氧气扩散效率,加速落叶发酵进程。同时,项目依托王小芬教授团队研发的农用酵素,将校园瓜果残余转化为低成本

高效微生物接种剂，不仅加速落叶腐熟、提升有机肥质量，还能抑制土传病害，形成“落叶收集→酵素增效→高温灭活→无害处理→基肥生产→回用养护”的完整生态闭环。

启动仪式下午，堆肥场迎来了农大幼儿园4个大班的100余名小朋友，在老师的带领下开启了生态探索之旅。让绿色环保的种子悄悄植入孩子们心中，也让“农大第一堆儿”的意义超越了科研与实践，延伸到生态教育的方方面面。目前，校园堆肥场已初具雏形并即将投用。它不仅彻底解决了冬季落叶清运的难题，避免了焚烧处理带来的污染，为明年校园绿化苗木的生长储备下天然有机肥源；还成为资环学院师生的“户外实验室”，为相关课题研究提供了鲜活的实践样本，实现了“校园治理”与“学术研究”的同频共振。（唐广凡、王建菊、张玮轩）

智慧校园

■ 北京印刷学院学生公寓推行“人走断电，人回供电”新型电控管理模式



高校学生宿舍用电安全问题，一直是各级关注的焦点。为彻底消

除宿舍无人时不断电所带来的风险隐患，北印积极开展创新探索，采用“人脸识别闸机+电控系统”的联动技术，成功实现了“人走断电、人回供电”的新型电控管理模式，为解决宿舍用电安全及绿色节能问题开辟了新途径。

“人走断电、人回供电”的应用以宿舍为单位，当寝室所有成员从闸机刷脸离开宿舍楼后，宿舍将自动断电。寝室任一名成员从闸机刷脸返回宿舍，宿舍则会自动恢复供电。断电与供电的时间间隔约为30秒（间隔时间可调）。

为实现这一电控管理功能，北印从硬件设备和软件系统两方面入手。首先，对闸机系统进行升级改造，增设闸机箱体红外传感器，并运用模糊处理行为分析算法，精确识别人员进出行为；其次，搭建闸机与电控系统间的数据通道，实现宿舍人员在寝状态的实时判断及指令传输，确保电控断电和供电指令的精准触发。

学生公寓推行新的电控管理模式后，有效防范了宿舍无人时充电宝充电、用电设备不断电、过载运行等安全隐患。同时，能够实时掌握学生进出公寓楼的动态，实现人员信息的精准化管理。该模式在保障学生在宿舍正常生活、学习用电需求的同时，还能引导和培养学生养成节能减排的良好习惯，为构建“绿色、安全校园”奠定坚实基础。

（杨毅）

风采

个人风采

■ 中国政法大学后勤保障处饮食服务中心售饭员——赵树琴

赵树琴自2017年5月入职饮食中心，担任售饭员，7年来始终以严谨细致的态度服务每一位就餐师生。她深知售饭工作看似平凡，却贵在坚持，唯有长期保持饱满的热情和真诚的服务，才能赢得师生认可，也正因如此，她受到广泛好评。作为食堂一线员工，赵树琴每天面对大量师生，常思考如何提升伙食质量、改进服务态度、提高服务水平，并始终脚踏实地把每一件小事做好。每天清晨天未亮，她便准时到岗，从食材清洗到餐具消毒，环节严谨细致，确保食品安全。面对前来就餐的学生，她耐心提醒、温暖关怀，让人倍感亲切。7年来，她见证了一届届学生成长，将师生满意视为使命，用朴实无言的行动诠释了“最美后勤人”的责任与担当。

■ 中央民族大学后勤保障处能源管理和维修中心副主任——陈凯

陈凯在中央民族大学从事后勤保障一线工作17年来，始终坚守岗位、服务师生，将后勤工作放在



学校发展大局中统筹推进，顺利完成学校70周年校庆等重要时期水、电、暖、气、通讯等基础设施运行保障任务。

他注重把保障运行与服务育人相结合，做到想干事、能干事、干成事。2023年暑假汛期，他深入一线巡查值守，及时指挥处置，保障校园安全度汛；2024年暑假，他组织实施全校7所变电站停电检修，周密部署、细致落实，连续4个夜晚完成全部检修任务，排除多项设备隐患，有力保障了校园用电安全。为提升设备运维水平，他先后取得多项专业操作资质，健全电梯、供水及楼宇设备运维台账，并在推进节约型、绿色校园建设中，科学更换照明设施，反复论证参数与效果，确保安全、节能、实用。17年来，他始终扎根一线、履职尽责，用实际行动保障了学校教学和生活环境安全稳定。

■ 北京工业大学后勤保障处交通服务部部长——刘俊峰

刘俊峰自1986年进入北工大从事后勤工作，38年来始终坚守一线，长期投身驾驶员岗位，以不怕苦、不怕累的敬业精神圆满完成各项任务，深受师生好评。无论风雨寒暑，他始终按时到岗，



保障用车需求。作为车队队长，他牢固树立“后勤工作无小事、安全责任重如山”的理念，紧盯行车、消防和用电安全，常态化开展车辆检查、维护保养和隐患排查，规范落实安全巡查和安全教育，确保师生与校园财产安全。每逢学校大型活动，他科学调度车辆，提前做好车辆保养和清洁工作，高质量完成运输保障任务。遇到雨雪等极端天气，他主动组织人员除雪保通，确保车辆安全运行。38年的默默奉献中，刘俊峰以实际行动诠释了后勤人甘为“螺丝钉”的责任担当，树立了高校后勤工作者勤勉敬业、服务育人的良好形象。

团队风采

■ 北京服装学院餐饮服务中心 自营基本伙团队



北服餐饮服务中心基本伙团队隶属于学校后勤基建处，始终秉承“食品安全、服务师生、保障健康”的宗旨，致力于为师生提供安全、优质的餐饮服务。团队坚决拥护党

的领导，严格遵守政治纪律，成员结构合理，老中青结合，传承“传帮带”优良传统，在采购、验收、加工等各环节依法依规操作，筑牢食品安全防线。工作中，团队坚持“走出去、引进来”，不断优化菜品结构、提升烹饪水平，引入“日管控、周排查、月调度”等管理机制，邀请名厨交流，打造特色食品，丰富校园餐饮文化。同时，积极探索劳动育人新路径，开设劳动育人公选课，助力学生全面发展。团队勇于创新，推出应季尝鲜、小份菜等服务模式，满足多元化需求，工作成效显著。先后荣获多项市级荣誉，在师生满意度测评中表现突出，积极参与食品安全应急演练和制度建设，受到上级部门高度认可。未来，团队将持续提升服务质量，为学校发展和师生健康作出更大贡献。

■ 北京网络职业学院后勤管理处

北网后勤管理处成立于2023年，现有工作人员38人。部门坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，立足学校后勤工作实际，全面落实立德树人根本任务，通过优质后勤服务践行服务育人、劳动育人和环境育人。后勤管理处坚持党建引领，压实政治责任，持续加强思想建设、组织建设和作风建设，扎实开展主题教育，推动党建工作与后勤业务深度融合，主动担当提升校园环境的政治任务。工作中，坚持思想引领与制度建设并



重，健全规章制度，加强内部管理，细化服务标准，持续提升服务品质，以师生满意度作为重要工作导向。

部门倡导“主动向前一步”的工作理念，持续开展暖心服务，在各类节气推出特色餐饮和“为你留一盏灯”等主题活动，丰富校园文化。全体后勤人员立足岗位、甘于奉献，以保障校园设施设备安全稳定运行为己任，不断提升政治素养和业务能力，积极探索多元化、全方位服务模式，为学校高质量发展提供坚实保障。