

后勤服务简报

本期导读

- ◆ 3版: 饮食服务中心2026年美食文化节活动启幕
- ◆ 5版: 暖心添音润身心 温情服务暖校园
- ◆ 6版: 筑牢安全防线 守护舌尖平安

校内刊号: XNK-022

主办: 集团综合办公室

主编: 高军 姜英杰

2026年 04 号

副主编: 姬晔

编辑: 张仁伟 郭雷迪

邮箱: hqjt@jlu.edu.cn

2026年06月10日出版

花开吉大 | 程立辉：用十二时辰守护三餐四季

1998年，二十岁出头的程立辉脱下橄榄绿的军装穿上了洁白的食堂工装。在食堂窗口的第一天，一个男孩把餐盘递了进来：“阿姨，来个馒头。”她怔了一下，才意识到这声“阿姨”是在叫自己。从那天起，“阿姨”成了她的名字。

“校园里的人间烟火就是我的战场，三尺灶台是我要牢牢守住的阵地。”围裙系成战甲，锅铲挥作长枪，在吉林大学饮食服务中心近三十年的昼夜流转，留下的是满身洗不去的油烟味，送走的是一届届吉大学子永存心底的温暖。“阿姨”——这声呼唤从陌生到熟悉，如今成为了她胸前最柔软的勋章。

寅时·微光

校园还在沉睡，食堂后窗已亮起第一缕暖光。

这是程立辉做白案厨工的第二年，日复一日的重复工序，早已形成肌肉记忆。有人笑说白案工“起得比鸡早，累得像拉磨的驴”，可她知道最难的不是吃苦，而是在机械的重复

里守住匠心。她的战场没有硝烟，却有更严苛的军令：六点半第一笼包子必须烫手，六点半煎饼铛要飘出第一缕香，每批点心烘焙间隔不得超过十五分钟。要色泽诱人，要香气扑鼻，更要让孩子们咬下第一口时，尝到麦子本真的甜。

卯时·食起

蒸汽是最先苏醒的精灵，从笼屉的缝隙涌出，扑上程立辉的面颊。

“两个包子，一杯豆浆。”窗口外的小手一只接一只伸进来。程立辉右手夹起肉包，左手同时按下豆浆机的阀门，眼角余光丈量着队伍的长度。双手快得像在雾气中织网。可再快，她总在递出滚烫豆浆时稍顿一下：“同学，慢点，烫。”这话她每天清晨要重复上百遍，轻得像自语，又稳得像嘱咐。那双被蒸汽浸软、被岁月磨糙的手，把每一个早晨都托得温热而妥当。

辰时·物藏

历经五年成长的程阿姨已经成为餐厅保管员，身负师生食品安全的重

担。晨间忙碌刚歇，她便拿着磨毛了边的记录本，走向食材仓库。

每天的出入库，是无声而严格的仪式。她俯身逐一清点：米袋一袋袋摸过，看有无受潮；油桶的封口必须完好，桶身不能有磕碰。她也熟悉这些沉默伙伴的“脾性”：面粉怕潮，调料畏光，食用油要远离灶火。她的手摸过瓶瓶罐罐上的纹路，眼睛扫过生产日期，心里记着每一笔流动的“账”。这不仅是管物，更是守着一道看不见的关：不让学校多花一分冤枉钱，也绝不让学

有时累得腰直不起来，她就扶着货架歇几秒。小册子上记的是数目，心里揣着的，却是千百个孩子吃饭时的模样。

巳时·试味

每日自检自查的时间到了。程立辉的指尖在冰柜封条的边缘、消毒柜微亮的指示灯前划过，每个细节都连着师生餐盘里的安全。她总想起当年转做保管员时，老师傅在灯下教她辨





认检疫章的情景。“丫头，食材和人一样，不能光看表面，得看内在。”那句话，她记到现在。

如今，她走过每一个餐厅的操作间，看的已不只是表格上的项目，更是那份对“内在”的守护。守护食物应有的味道，更守护师生们每日三餐的安心与信任。

午时·食养

正午阳光透过玻璃，照在她十五年如一日汗湿的额发上。如今的程立辉已是餐厅主任。“低盐减脂餐”窗口外，队伍安静绵长，餐盘轻响、低声点单、刷卡嘀嗒，细碎的声音汇成食堂特有的节奏。

“减脂不是饥饿，而是学会与食物温和相处。”她的电脑浏览器里挤满了“青年基础代谢计算”“大学生膳食营养指南”等标签页。椰浆代替奶油，她尝遍十几种品牌；蒸蛋要嫩而不散，她记录下三十多组温度与时间；蒸烤替代油炸，锁住食材本味。每一道新菜品背后，都是数十次的微调与重来。

如今，减脂餐窗口前每日排起的长队，给了她最踏实的回答。

未时·甜友

午后，人潮渐散，前卫一餐厅北侧的“暖心下午茶”窗口亮起灯牌。程阿姨带着员工们推着满载甜品的试吃餐车走向窗前，同学们纷纷围上来。“阿姨，紫米再糯些就好了！”她笑着点头，从围裙口袋里掏出研发日志并认真记录。“阿姨，固体杨枝甘露超火”“好！已立项，下周见。”

手机轻轻振动，是留学英国的女

孩发来的问候。她想起四年前那个秋日，一个声音细弱的女孩在甜品车前踌躇。“姑娘，喜欢甜的姑娘，运气都不会太差。”那句话像种子一样生了根。大四时女孩鼓起勇气问：“阿姨，我该不该争取出国留学的机会？”程立辉和员工正在调整慕斯配方，头也没抬：“当然要试。不试怎么知道哪条路最甜？”

常有人不解：为什么校内的甜品能既实惠又让人念念不忘？秘诀不过是在每个配方里，多放一克耐心，少算一秒付出。

申时·甄选

引擎声由远及近，程立辉的徒弟早已站在卸货区等待食材运输车的到来，如同当年的她一样，像一名守卫在清点至关重要的城池补给。“食品的安全，没有大概，只能是必须”这句话是师徒间的传承，更是饮食人共同的坚守。

“我们也有孩子。在这儿多较真一分，在远方惦记着孩子的妈妈们就能多放心一分。她们的孩子，在这里吃得干净，吃得踏实。”饮食人守护的，不只是食材安全的底线，更是数万个家庭沉甸甸的托付。

酉时·乡味

程立辉和同事们为餐厅“特色窗口”注入一种特别的温度，这温度并非职责所在，而是源于她为自己立下的“心约”。她是“味觉的捕风者”和“记忆的复刻师”，随身本子里记满了同学们关于家乡味道的零碎描述。“老家早市那碗汤的胡椒味”“奶奶烙的饼边金黄酥脆”，这些味觉密码成了她最珍贵的线索。

她明白，一口家乡味能瞬间穿越千里，比任何安慰更能抚平他乡学子的心。每一份递出的温热，都在无声地说：孩子，好好吃饭，故乡并不遥远。

戌时·拾遗

喧嚣的晚高峰退去，程立辉巡视着空旷的大厅，进行关餐的检查，在角落捡到一张校园卡。“又是哪个粗心的孩子。”她拍下卡面发到工作群：“有孩子来寻及时联系。”这样的卡她捡过几百张，每张都仔细收好放在失物招领处。她知道，对于学生们来说，这张小卡片是食堂的钥匙，是图书馆的门禁，是匆忙奔跑时口袋里最怕丢失的“全部身家”。补办不仅要花钱，更会耽误他们本就宝贵的时间。

亥时·蓄势

程立辉看着员工们将温水缓缓注入面粉，面团在揉搓中渐渐成型，妥帖地放入铝盆，食堂一天的劳作终于完成了。面团继续着自己的使命：气泡在面絮间隙诞生，酵母菌群正沿着面筋网络迁徙。

子时·韵律

面团开始隆起。从慵懒的舒展，到有节律的呼吸，表面绽开大地裂纹般的脉络，蜂窝气孔吐着暗夜的暖流。

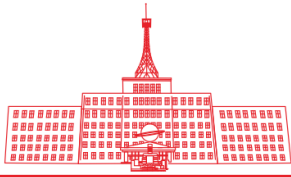
丑时·开物

面团抵达了膨胀的顶点，积攒着整个长夜的蓄积。它翘首以待，等待着一双巧手把它塑成包子、馒头……幻化成学生们使不完的气力。

（文/冷贺璇 图/周骁勇 受访者提供）

服务





饮食服务中心2026年美食文化节活动启幕

为弘扬中华传统饮食文化，展现地域饮食特色与民族美食魅力，丰富校园饮食文化内涵，提升师生文化认同感与归属感。后勤服务集团饮食服务中心以师生需求为核心，搭建食堂

与学生深度互动平台，打造“我的食堂我做主”沉浸式体验，全面提升食堂服务质量与师生满意度。通过新品研发、试吃品鉴、美食征集、互动共创等系列活动，广泛收集师生建议，

持续优化菜品结构、创新餐饮形式、提升服务水平，营造安全、美味、温馨、活力的校园餐饮氛围，丰富师生课余文化生活。

(文/黄星宇 图/饮食服务中心各餐厅)

后勤服务



莘子园云帆餐厅开展趣味卡牌抽奖活动



基础园智慧餐厅推出“小龙虾嘉年华”限时福利



翔远智慧餐厅推出特色大拌菜



湖畔智慧餐厅推出免费试吃活动



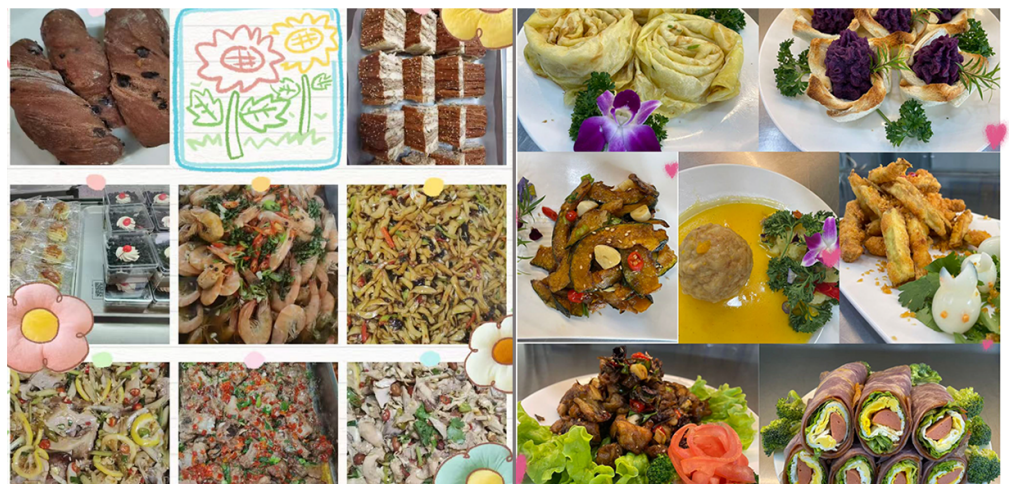
馨园餐厅趣味抽奖活动



茗园餐厅幸运大转盘抽奖



朝晖餐厅霸王餐抽奖活动



莘子园风味餐厅推出特色美食

新民校区后勤服务中心更换八公寓晾衣杆 解决学生晾晒难题

为切实解决学生住宿生活中的“急难愁盼”问题，提升学生居住幸福感，开学伊始，新民校区后勤服务中心聚焦学生衣食住行日常需求，组织开展专项问卷调查。结合调研收集的意见建议，对八公寓原有晾衣设施进行全面升级，将老旧晾衣绳统一更换为白钢制晾衣杆，用务实举措为学子办实事、解难题。

校区八公寓由于晾衣绳材质偏软，晾晒衣物时，受重力影响，衣物易堆积在一起，不仅影响晾晒效果，还容易出现衣物滑落、缠绕等问题，

给学生日常生活带来困扰。

收到反馈后，中心高度重视，经理安俊达、副经理刘洲第一时间牵头，召集零修部木工班人员前往八公寓实地考察，结合学生居住密度、晾晒需求等实际情况，制定了详细的更换方案。此次更换的白钢制晾衣杆，选用优质材质，不仅外观整洁美观，更具备坚固耐用、承重力强、不易变形的特点，能有效避免衣物堆积问题，大幅提升晾晒效率。

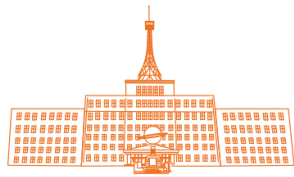
施工过程中，中心严格把控质量，合理安排施工时间，最大限度减

少对学生正常生活的影响，高效完成了八公寓晾衣杆的全部更换工作。如今，崭新的白钢制晾衣杆整齐排列，成为公寓楼内一道整洁有序的风景线，切实解决了学生的晾晒难题，得到了同学们的广泛好评。

未来，中心将持续关注学生需求，不断优化后勤服务举措，用心用力解决学生生活中的实际问题，为学子营造更加舒适、便捷的住宿环境。

（文/图 赵琬璐）





细微之处见温度：线路升级守护学子安心自习

近日，植物科学学院在安全隐患排查中发现，学生自习室因原有插座数量少、线路杂乱。为从源头消除电线短路、漏电及火灾事故等用电隐患，学院联合和平校区后勤服务中心，启动线路规范升级工作。

接到整改协助需求后，电工服务部迅速调配电工前往现场实地检测，结合自习室整体布局、座位分布及日常用电负荷，量身订制了科学合理的

线路改造方案。为最大限度减少对学生学习的影响，电工师傅们利用午休时段错峰施工，全程严格遵守电气施工规范，精细完成了线路布设、固定防护、接线调试等一系列作业。本次改造共新增16个符合安全标准的插座，并对室内老旧线路进行了逐一排查、检修与加固优化，全面规整了杂乱布线，彻底消除了各类用电薄弱环节。

此次改造有效解决了自习室用电供需矛盾，为师生营造了安全、规范、便捷的学习环境，体现了和平校区后勤中心主动响应学院需求、高效落实隐患整改、全力守护校园安全的责任与担当。

（文/王艳 图/王云飞）



暖心添音润身心 温情服务暖校园

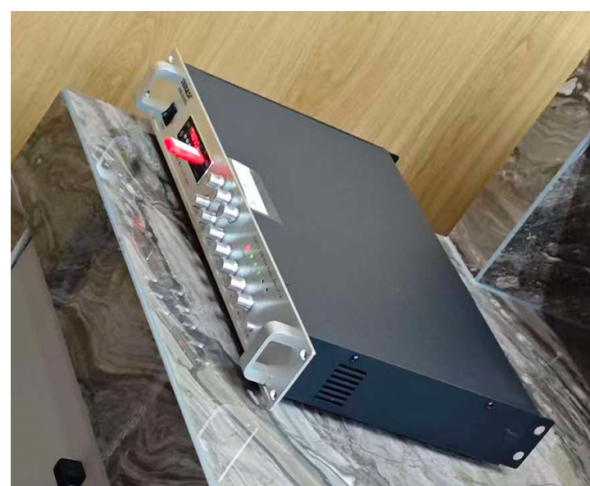
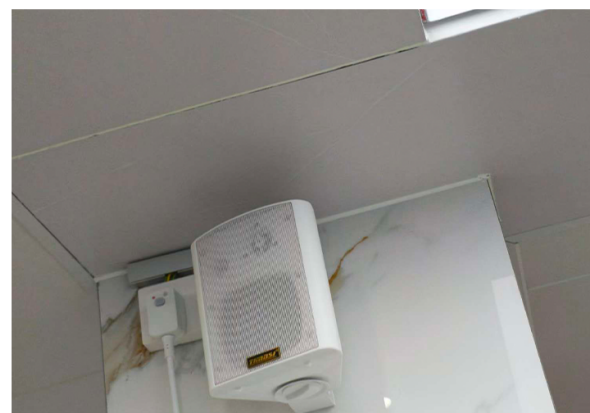
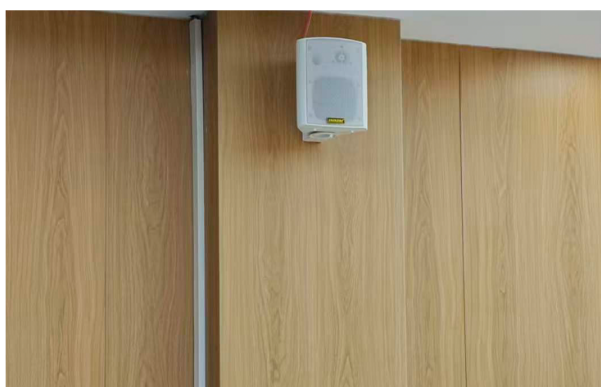
为进一步优化校园洗浴环境，提升在校师生洗浴体验，营造舒心惬意的休闲氛围。近日，生活服务中心在中心浴池、南湖浴池、朝阳浴池大厅及更衣室区域增设音乐播放设备，用轻柔舒缓的旋律，为师生沐浴时光增添一份温馨与惬意。

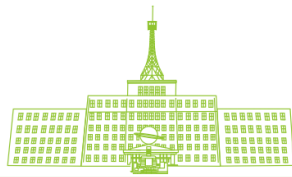
洗浴环境不仅关乎日常便利，更影响着师生的身心状态。一直以来，生活服务中心始终立足师生需求，聚焦服务提质，不断完善浴池设施、优化服务细节。此次在公共区域增设背景音乐，旨在打破单调的洗浴环境，缓解师生学习生活中的疲惫与压力。悠扬舒缓的音乐环绕在大厅与更衣室，褪去奔波忙碌的焦躁，舒缓身心

紧绷的情绪，让师生在洗浴放松的同时，收获轻松愉悦的心情，在细微之处感受到校园服务的温度。

未来，生活服务中心浴池将持续倾听师生意见，不断优化服务举措，从环境营造、细节服务等多方面提升品质，以更贴心、更细致的服务，打造温暖舒心的校园生活空间。

（文/图 过峻岭）





筑牢安全防线 守护舌尖平安

——后勤服务集团饮食服务中心开展食品安全、消防安全、燃气安全培训

为深入贯彻落实学校校园安全稳定专项治理推进会和后勤服务集团校园安全稳定专项部署会会议精神，全面压实安全生产主体责任，切实保障全校师生饮食安全与校园安全稳定。5月13日下午，后勤服务集团饮食服务中心在中心校区莘子园教工餐厅召开食品安全、消防安全、燃气安全培训会。后勤处爱卫会事务科科长耿全祥、保卫处消防科科长董立明、后勤服务集团服务质量监督办公室全体人员、饮食服务中心全体管理干部、办公室工作人员、各餐厅主任、保管员、副理、厨师长、部分厨师及各档口、水吧业主等200余名人员参加培训。会议由中心监控办公室主任韩淑萍主持。

本次培训紧扣校园饮食安全核心要务，特邀消防、燃气、市场监管领域专业人员现场授课，内容系统、标准严格、要求明确，全面覆盖安全管理全链条、各环节，为校园饮食安全工作筑牢思想根基、压实责任链条、强化实操能力。

培训会上，长春新区消防救援大队宣传文员刘承秀围绕校园食堂火灾防控作专题讲解。结合典型火灾案例，深入剖析食堂用火、用电、用油、用气等关键环节火灾隐患，系统

讲解日常消防安全管理、油烟管道清理、消防器材使用、初期火灾扑救、人员疏散逃生及应急处置流程，明确从业人员“五懂四会”核心要求，强化全员消防安全意识与应急处置能力。

长春燃气股份有限公司高新服务部主任卢岩聚焦工商业燃气安全规范，详细讲解燃气设施安装、管道验收、安全间距、报警器与切断阀配置、日常巡检及泄漏应急处置等关键内容，明确燃气使用禁忌与操作标准，指导从业人员精准识别隐患、规范操作设备、高效应对突发状况，从源头防范燃气安全事故发生。

长春市市场监督管理局长春新区分局监管三科王思琪围绕集中用餐单位食品安全主体责任开展专业培训。重点解读《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》，强调学校食品安全责任体系落实，明确操作规范与防控要求，特别强调食材采购、储存、加工、留样、消杀等全流程刚性标准，督促全员严守食品安全底线。

保卫处消防科科长董立明从责任落实、实战演练、台账记录三个维度，强调安全工作的重要性，要求以《中华人民共和国消防法》为遵

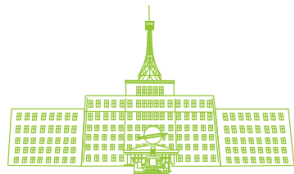
循，层层压实安全责任、传导工作压力。

最后，后勤服务集团副总经理兼饮食服务中心经理陈鹏飞作总结。他强调，饮食是学校安全重点领域，全体工作人员必须提高政治站位、强化责任担当、严格履职尽责。各餐厅、各档口要第一时间将本次培训内容传达到每个人并立即开展无死角的安全自查。中心也将启动地毯式专项检查，确保培训要求落地见效、隐患问题清零闭环。

此次联合培训，是后勤服务集团饮食服务中心落实校园安全责任、强化风险防控、提升管理水平的重要举措。通过专业化、系统化、标准化培训，进一步凝聚安全共识、明晰操作规范、压实主体责任，全面提升饮食服务队伍安全管理能力。中心将以此次培训为契机，坚持安全第一、预防为主、综合治理，以严的基调、实的作风、细的举措，抓实抓细食品安全、消防安全、燃气安全各项工作，全力守护师生舌尖上的安全。下一步，中心将逐步开展各项安全演练，将培训内容落实到位。

(文/图 黄星宇)





危急时刻显担当 专业处置护平安 ——记前卫校区后勤服务中心吕金田同志火情初期高效处置事迹

2026年5月27日20时许，前卫北区四公寓423室发生一起因充电宝自燃引发的火情。事发突然，浓烟骤起。在此紧急情况下，前卫校区后勤服务中心员工吕金田同志凭借扎实的应急处理能力与高度的职业责任感，于火灾初期采取规范、有效的处置措施，成功将险情控制于萌芽阶段，未造成人员伤亡及重大财产损失，有力维护了校园安全稳定。

当晚，正在值班的公寓更夫吕金田接到火情报告后，沉着冷静，行动迅速。他毫不犹豫，立即携带灭火器材赶赴现场查看。面对室内弥漫的烟雾与焦灼气味，他迅速研判情况，并作出关键决策——果断切断该楼层电源。此举不仅切断了因电气线路短路

可能导致火势扩大的风险，亦从根本上消除了救援过程中可能发生的触电危险，为后续灭火工作奠定了安全基础。

在实施断电操作的同时，吕金田同步执行“报告”与“疏散”两项应急程序。一方面，他迅速联系保卫处消防科，准确通报火情位置与现场状况，为专业消防力量快速抵达争取了宝贵时间；另一方面，凭借对公寓结构的熟悉，他沉着组织邻近学生有序撤离，有效维持现场秩序，确保人员远离危险区域。通过“断电、报告、疏散”等一系列连贯、规范的操作，在救援黄金时间内有效遏制了火势蔓延，使一场可能酿成严重事故的意外得以妥善化解。

吕金田同志的出色表现，源于前卫校区后勤服务中心对安全工作长期的高度重视与常态化应急演练所形成的处置能力。他将应急预案转化为实战行动，在危急时刻切实发挥了保障作用，生动体现了“后勤不后、保障在前”的服务宗旨。其所守护的不仅是若干学生宿舍，更是校园整体的安全与秩序。

此次事件中，吕金田师傅以一人之专业，护一寓之周全，其临危不惧的勇气、规范标准的处置、爱岗敬业的操守，值得全体后勤人学习，更值得全校师生点赞。

（文/王怡人 图/刘松涛）





食忆吉大 4：食堂烟火 青春年轮

编者按

2026年，吉林大学将迎来八十华诞。值此建校80周年之际，后勤服务集团饮食服务中心发起“八秩风华，食忆吉大——我的食堂青春叙事”征文活动。活动启动后，海内外校友与在校师生踊跃投稿，中心将按照投稿顺序择优陆续刊登作品（文末附投稿方式）。

本文作者为1998年入学的于涛校友。一饭一滋味，一卡一青春。于涛校友以吉大食堂为视角，回望青葱求学岁月，在袅袅烟火中追忆同窗情谊与成长足迹。从老式饭卡到智慧食堂，食堂硬件设施不断更迭，但温暖温情始终未变。食堂烟火生生不息，吉大青春代代延续。

作者简介

于涛，1998年考入吉林大学，现任吉林吉大通信设计院股份有限公司副总经理，吉林省D类人才，吉林大学研究生校外合作导师，现定居吉林长春。

正文

壹

初入吉大之时，梧桐枝叶繁茂。年少的我怀揣着离家的新奇与忐忑，最先融入校园生活的不是宿舍床铺，而是一张薄薄的饭卡。这张小小的卡片，是每日三餐的通行凭证，也悄然

开启了我的青春篇章。

关于食堂的记忆，没有清晰的时间分界，只有交融的场景与弥漫的食物香气，宛如一幅被岁月浸润的水墨画，慢慢铺展开青春的底色。

我手中的旧饭卡，边缘被摩挲得温润光滑。它陪伴我辗转南湖、南岭、前卫等多个校区，见证我从新生、老生，到重返校园深造的不同阶段，尝遍各个食堂的人间烟火。这张饭卡走过的轨迹，层层叠叠，镌刻下我与吉大相伴成长的岁岁年年。

贰

初入校园，食堂饭菜带来的是踏实安稳的幸福感。几毛钱一个的馒头饱腹又实在，一块多一份的土豆丝，总能搭配两碗米饭吃得津津有味。最难忘的是食堂大锅里熬制的免费汤，冬日里捧起一碗，热气朦胧了镜片，暖意从指尖直达心底。彼时食堂菜品选择并不算多，可正值年少胃口大开，我们也总能从简单的餐食里，憧憬无限的未来。

斗转星移，食堂的规模与风貌也在悄然改变。虹桥园二楼，留存着学长人生喜事的美好回忆；二食堂、三食堂的特色小炒，是期末熬夜苦读后，慰藉身心的美味；全日制食堂的灯火，温柔守候着每一个早出晚归、或疲惫或满怀热忱的学子。味蕾的记

忆不断更新，食堂饭菜不再只是果腹的食物，更让我们品味到美食的丰富与生活的乐趣。

叁

比起各色菜肴，食堂里遇见的人与相伴的时光，更让我念念不忘。

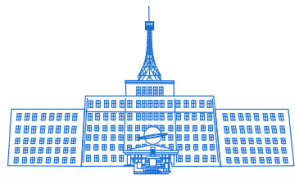
我记得那位总会悄悄多添半勺菜的食堂阿姨，她早已记住我这个“戴眼镜的学生”常点的餐品；记得食堂餐桌旁，伙伴们一边吃饭一边热烈探讨设计图纸，指尖比划之间，仿佛勾勒出城市发展的蓝图；还记得和老友新朋围坐在“川人川做”麻辣香锅前，被麻辣刺激得连连吸气，欢声笑语此起彼伏，满是肆意畅快。

食堂的桌椅，聆听过无数青春心事，见证一届届学子从青涩走向成熟。这里的时光缓缓流淌，空气中交织着饭菜香、欢笑声与少年独有的气息。我曾和室友在餐桌前为习题争得面红耳赤，又在一碗热汤中化解分歧；也曾送别即将奔赴远方的同窗，对方故作轻松地畅谈前路，离愁却悄悄融进盘中未吃完的饺子里。

肆

多年以后，我以校友身份重回吉大食堂，眼前的一切焕然一新，变化润物无声，却清晰可感。昔日长长的排队队伍变短了，曾经攥着饭卡、翘首等待取餐的画面渐渐远去。如今取





餐流程高效顺畅，餐品在灯光下色泽诱人，电子屏幕实时展示各类信息。餐后餐盘统一回收，食堂就餐环境、节约风貌也与往日大不相同。

这些改变，如同为这座充满烟火气的老食堂注入了智慧活力，让整体运转更加高效便捷。而热汤的温度、同伴间的欢声笑语、刻骨铭心的青春记忆，依旧被完好珍藏。科技赋能食

堂，减少了等待与繁琐，让这份质朴温暖的人间烟火，延续得更加绵长。

伍

时至今日，我的办公桌抽屉里，依旧珍藏着几张早已失效的旧饭卡。偶尔取出摩挲，温润的触感一如往昔。小小的饭卡仿佛专属记忆芯片，轻轻触碰，食堂窗口升腾的热气、同窗熟悉的模样、五味杂陈的青春往

事，便一一浮现在脑海。

人间至味是清欢，而最动人的清欢，就藏在日复一日的一粥一饭、一饮一啄之中。吉大食堂的烟火气，跨越八十载光阴，融合着过往温情与当下新意，袅袅升腾，馨香依旧。

(文/图 于涛)

后勤

