

春节我在岗

这里有用心做出的“滋味”

餐食的口味和质量是餐饮服务中心人工作的核心，如何让大家在春节期间吃得开心，是他们最关心的事。工作人员提前策划、精心设计推出了春节菜谱——锅包肉、红烧刀鱼、土豆烧牛肉、干炸虾仁、木须蒜薹……这些在百姓自家春节的餐桌上最常出现的菜品都在其中，为得就是让大家在医院也能吃出“滋味”。老话说“吃了饺子才是年”，在除夕夜，医院为全院所有在岗值守的医护人员以及合作单位的保障人员，送上了热气腾腾的饺子，让大家虽然身在医院也获得了跨年的“仪式感”。

餐饮服务中心对在院患者及陪护人员节日期间的餐饮需求也用心满足，对患者餐菜单进行整体调整，进一步丰富了菜品供应，每天有七种主食、八种荤素菜可供选择，还特别增加了饺子凉菜套餐，并坚持早午晚三餐推出低盐低糖的糖尿病患者特殊饮食套餐，同时从订餐、出餐、送餐全流程保障在院患者能够吃得舒心。

“多亏了你们不休息，我这下总算放心了”，大年初一，送餐员王秋云在为病房患者送特殊饮食套餐时收到了这特殊的感谢。“那位大姐年三十刚住院，饮食需要特别注意，她查了手机上的订餐软件，发现很多商家春节都休息了，有点担心，所以发现能够在院订到我们的套餐时特别开心”。

这里有真心汇成的“家味”

对于餐饮服务中心的工作人员来说，全力服务好春节期间每天千余名在院在岗的患者家属和医护同仁，这不只是一份心意，更是一种行动，过年期间，三个院区餐饮服务中心每天有近百人坚守在工作岗位上，最早的在严寒的凌晨四点半就要上岗，最晚离开的则很可能赶不上家里的晚餐，那些为在院在岗人员送去的暖意背后，也是在院在岗人员真切的付出，是他们用真心汇成的“家味”。

24岁的王跃寰已经是厨师组的一名组长，今年是他工作后第一次春节值班，而这一值就是6天，家在外地的他因此无法回家过年，“虽然一直在后厨，也了解医护们很辛苦，患者也辛苦，能尽量让他们吃得满意，我这节就过得有意义”。

在医院餐饮服务岗位工作近40年的费文杰作为最资深的员工同时也是一名老共产党员，主要负责把好这里的安全关，食品安全、消防安全、供应安全，他和餐饮服务中心的同事们做好预案、认真排查，确保万无一失。已数不清在岗位上度过了多少个春节的他说“现在医院对于我就像家一样，医院同事就像兄弟姐妹，患者家属就像家里的客人，到过年这时候，更应该好好准备、好好招待”。

“年味”“滋味”“家味”各种味道皆是温暖，在这春节，餐饮服务中心用在岗关怀在岗，用在院守护在院，做出了自己的“盛京好味”。

宣传部组稿