

昌乐一中坚持抓常态化防疫保舌尖上安全

2020年注定是不同寻常的一年，一场突如其来的新冠肺炎疫情打乱了各级学校的学习和生活节奏。疫情就是命令，防控就是责任。为了迎接同学们春季返校复学，山东省昌乐一中自大年三十开始全面部署落实新冠肺炎防控工作，全体班子成员正月初二全部到岗，党员干部带领全体教职工紧紧围绕疫情防控、线上教学、复学准备三项重点全面开展工作，为全校师生构筑起一道安全可靠的健康防线。期间，市县各级领导先后14次到校指导防疫工作，坚定了学校战胜困难的信心。该校高三复学后，302名教职工陪伴1900余名学生在校封闭学习、生活39天，涌现出了一大批可歌可泣的感人故事，为2020年高考取得优异成绩打下了坚实的基础。

面对入冬以来局部地区疫情反弹，昌乐一中除了严抓细管日常防疫工作之外，还高度重视“舌尖上的安全”，把餐厅防疫作为校园疫情防控的重要阵地，持续优化就餐防疫流程措施，不断加强学生就餐管控，程序规范、环环相扣，让各项防疫工作更加精细可行，构建学生防疫抗疫、餐饮安全“双重防护网”。

强化领导 压实责任

疫情期间餐厅工作由学校防疫领导小组全面领导，落实校长第一责任人制度，坚持从严从细管理。生活服务中心和餐厅具体落实上级和学校疫情防控、食品安全有关规定，严格按照学校疫情防控要求抓好各项防

疫措施的落实，明确了餐厅管理各环节的责任分工，提升了工作落实的质量和效益。

准备充分 加强引导

学校餐厅配全备足口罩、一次性手套、消毒液、酒精、免洗洗手液、肥皂等防疫物资，餐厅入口设立检测消毒点，专人负责消毒。餐厅入口除了摆放免洗手液和酒精湿巾外，还设立了消毒毯、疫情防控提示、各班级就餐区域示意图等。餐厅入口到排队区和每个取餐窗口前设置地标，学生按照地标指示前后保持1米间距排队，根据实际情况实施初中、高中分批错时就餐。进入餐厅后，学生首先进行手部清洗消毒，有序排队取餐，后按指引路线到各班规定区域分散就座，单向就餐。餐厅墙面、立柱上张贴有疫情防控提示标语，营造防疫氛围，促进就餐安全。

彻底消毒 按时通风

防疫期间，学校餐厅对师生就餐区域、饭菜加工区域、备餐间、仓库、职工更衣室、人员通道、楼梯以及办公室等各区域角落进行彻底消毒并通风。对门把手、门帘、密码锁按键、水龙头开关及冰箱门把手等频繁接触的特殊部位定期进行消毒。按照餐具消毒要求对全部餐具进行严格消毒。坚持每餐对就餐区域、餐桌餐椅进行彻底清洁与消毒，严格记录并在餐厅公示。

持证上岗 规范管理

学校定期组织餐厅职工进行健康体检，办理健康证，建立完善的健康档案。坚持每天对在岗员工进行晨、午检和体温检测，排查发热、咳嗽、呼吸困难等症状的人员。对餐厅实行封闭管理，杜绝非餐厅人员进入加工区域，所有人员进入餐厅都要登记“疫情期间人员出入记录”。要求餐厅人员加强个人卫生管理，严格执行“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服），“四净”（工作服净、帽净、口罩净、围裙净）制度。职工在岗必须佩戴口罩、穿着工作服，进入加工间前进行全身消毒。

规范采购 严格验收

严格执行《食品安全法》，严把进货关，加强供货商管理，与资质齐全的供货商签订供货协议，严格原材料及配送人员进出路线，送货人员及车辆入校进行测温登记和彻底消毒，保障进货渠道安全。严格把控验收过程，对配送人员着装、手部、鞋底等部位进行无死角消毒，体温测量正常后登记信息，验收人员对采购产品进行查验，确保无腐烂、变质及超出保质期的产品，配送人员完成配送后按固定路线撤出学校。

根据疫情防控常态化要求，学校食堂强化冷链食品管理，所有冷链食品资质、票证齐全，来源追溯清晰，食堂冷链接触人员定期接受核酸检测，食堂所购冷链食品始终贯彻落实进货查验、索证索票制度，建立了冷链

食品进货台账，台账记录详细。

用心制售 营养卫生

该校餐厅始终遵守《食品安全法》的要求，使用检验合格的好食材，严格管控食品加工过程，为师生供应可口饭菜。做到生熟分开，煮熟烧透，准确做到饭菜中心温度测量与记录，规范做好每餐饭菜的留样。研究制定学生营养食谱，增加在售饭菜种类，不断提高饭菜质量的同时，科学搭配营养三餐。做好冬季饭菜保温存放与售卖，不制售冷荤凉菜，消除饮食隐患。严格落实餐具清洗、消毒程序，餐具要求清洗干净，蒸汽消毒要求达到规定温度规定时长。

为响应国家对制止餐饮浪费行为作出的要求，该校在全体师生中积极倡导勤俭节约良好风尚，生活中心坚持以学生健康成长为服务目标，推行一料多菜、一菜多味，创新菜品、丰富食品、营养搭配，实行大小份、半份、拼菜等供餐形式，合理设置同类饭菜按量收费的窗口，方便师生按需购餐，在全校范围内营造了勤俭节约的良好氛围。

该校相关负责人表示，在常态化防疫阶段疫情防控形势依然严峻的情况下，强化防疫工作，是学校应尽的义务；确保师生安全，是学校肩负的责任。学校要努力做到认识到位、部署及时、措施得力，使新冠肺炎防控工作有条不紊。下一步，昌乐一中将进一步加大餐厅工作力度，扎实落实各项常态化防疫措施，为全体师生的安全健康保驾护航。（吴文福）

亿健努力为消费者打造质量一流的居家智慧健身运动产品

诞生于2006年的亿健，是国内领先的健身器材及运动健康解决方案供应商。公司产品以AI专利柔性减震技术为核心，着力打造颠覆市场的零运动伤害的跑台环境，在跑步机领域获得中国前三甚至世界前三的殊荣，并成为中国软件绿色联盟成员和阿里巴巴IOT物联网联盟成员。

坚持技术创新 质量就是生命力

都说十年磨一剑，技术革命是刻在亿健品牌骨子里的坚守。自成立以来，创始人潘岩君先生带领着技术团队始终根植于产品技术的创新与研发中，先后获得103项专利，其中品牌自主研发的跑步机AI专利柔性减震技术，是目前为止数一数二满足人体工学设计的安全运动环境，双奖划船器发明更是全球首创。

联动智慧健康 构建品牌生态圈

多年来，亿健始终坚持“智运动，趣生活”的品牌定位，公司先后与阿里巴巴人工智能实验室、华为智选、清华大学运动人体科学实验室等国内外企业及机构进行合作，共同致力于运动智能化的生态研究，旨在推动全民健身事业发展。亿健创始人潘岩君表示，未来亿健计划为全球家庭提供一站式的居家健身服务，并通过智能硬件、大数据的云端联动，与专家团队的共享共创，将共同构建品牌生态圈，打造居家智慧健身的生态闭环。（李 刚）

作为我国最具市场规模的挂面专业生产企业，克明面业股份有限公司近年来一直以“打造中国挂面第一品牌”为发展目标，凭借在研发设计、食品安全、创新经营及市场品牌等方面的优势，始终以市场为导向，以科技为依托，开发了众多挂面产品，实现了企业的跨越式发展，目前，克明面业在我国挂面市场占有率已稳居第一。

从小木匠到挂面大王

1984年的一个夏天，在一个从不产小麦的湖南小县城里，出现了一家不起眼的挂面小作坊。36年来，这家挂面小作坊紧随着改革开放的步伐奋力向前，如今，竟发展成为了中国首家上市的挂面企业。

上世纪70年代末80年代初，陈克明是湖南南县的一个木匠，在当地颇有名气，陈克明和妻子原本以为家庭条件会随之慢慢变好，但1983年发生的一场意外，让他失去了左手的三根指头，生活再次陷入困顿之中。

为了生存，陈克明尝试过收破烂、摆地摊、做胆红素等等，然而，困境依旧没有被打破。1984年1月，妻子让他去粮油店里买米，粮油店来了几位顾客，都问有没有上海的面，店老板说没有，顾客们扭头就走了。

为什么都不吃本地的面？陈克明在这一刻，看到了“面”的商机。然而，发现商机并不代表事情会变得顺利。陈克明从来没有接触过做面，完全不懂和面比例、拌料配方、煮面时间、面条口感等工艺要点，他只能一点一点自己琢磨，在一次次失败中不断改进。为了区别于其他人用报纸包的面条，陈克明特意雕了一个“陈克明面条”字样的章，盖在白纸上，这样大家一看就知道这是陈克明制作的面条。因为这一超前的品牌意识，“陈克明面条”逐渐在南县扎下根来。

靠着勤奋的双手和一股子不服输的劲头，陈克明做出来的面条品质和口感越来越好，也得到了更多顾客的认可。1984年5月，陈克明面条厂成立，“陈克明”牌面条正式问世。

从小作坊到首家上市公司

从1984年到1990年，陈克明的面条小作坊发展迅速，不断壮大，一直到1997年，陈克明开始走上工业化、规模化生产道路，逐渐打造自主品牌。

企业工业化、规模化发展，代表着有更多机械的加入。烘烤温度、机械故障、切面刀具的功耗对于当时新接触工业革命的陈克明来说，每一个问题都是致命的大问题，陈克明一边自学查阅相关书籍，一边在实践中寻找答案。自行制造挂面烘干房，并坚持采用50℃-60℃的中高温烘干工艺（这一工艺理念现已被国际同行所普遍采用）；改装机械、改进刀片，降低损耗，这些都让面条的品质和制面的效率得到了大幅的提升。

自2001年以来，陈克明面条陆续通过了多项国际质量认证，并荣获“国家科学技术进步二等奖”等多项殊荣，先后取得44项专利技术突破。凭借过硬的产品质量，陈克明面条开始走出湖南，迈向全国市场。

2012年3月，克明面业在深圳证券交易所成功上市（股票代码002661），成为中国主营挂面第一家上市公司。

打造百年百亿“双百”企业

2019年，克明面业年产量达50万吨，销售收入突破30亿元，凭借雄厚的综合实力，企业先后获得“国家科学进步二等奖”、“农业产业化国家重点龙头企业”等众多殊荣，持续引领中国挂面市场的高速发展。

据了解，如今的克明面业，已发展成了一家以中高端挂面业务为核心，方便面、鲜湿面、面粉业务多元化发展的民营食品高科技企业，旗下拥有“陈克明”、“五谷道场”、“五味良仓”、“来碗面”、“金麦厨”等一系列知名品牌，在全国已拥有湖南长沙、南县，湖北武汉、河南延津、遂平，新疆乌鲁木齐等多个大型生产基地，营销网络遍布全国31个省市自治区，连锁商超渠道市场占有率已连续多年位居行业前茅。

与此同时，为适应现代化企业发展趋势，克明面业加强品牌营销力度，签约著名演员刘涛，成为“陈克明”品牌形象代言人，全面提升品牌形象。该公司还进一步深耕渠道，通过多产品布局、全品类发展，利用移动互联网媒体和数字化手段，聚焦优势区域，提高渠道渗透率，借助产业链一体化，推动毛利率上行，朝着“打造百亿企业、传承百年美食”的“双百”愿景奋力前进。（杨 凯）

相信三安的力量

史丹利三安年销售10000000袋

史丹利农业集团股份有限公司 热线电话: 400-6539-777

四川鼎王金猪科技有限公司

四川鼎王金猪科技有限公司位于“天府之国”成都，是一家专业从事高端种公猪培育、种公猪销售、高端猪冻精、鲜精生产销售以及猪人工授精技术培训为一体的专业化高科技企业，现有科研团队30多人，其中有专家1名、教授3名、副教授5名、博士6名及本专科技人员多名。公司目前有四大生产基地，是西南大学、四川农业大学、成都农业科技职业学院等多所院校的产学研实训基地。公司始终秉承“专业、专注、诚信、共赢”的核心价值观，积极推进高品质种猪精液的产业化进程。不仅要让企业实现“做中国高端种猪基因供应商”的发展愿景，更是要帮助中国广大养猪人实现财富梦想，助推中国的养猪产业发展腾飞。

中材建筑科技有限公司

中材建筑科技有限公司立足于当代建材现代化发展前沿，专业从事新型绿色环保建材的技术研发、技术服务、生产与销售。在积极响应国家建设美好生活的号召，公司在固废处置、海砂净化、环保建材、装配式建筑设计、生产、施工、运营等多个领域长足发展。公司秉持“环保科技中材、建设美好未来”的愿景，为消费者提供兼具颜值与实力优势的环保建材、家居饰品、工艺品，以及高质量、高环保、高性价比的全屋定制（智能化装配式装修）、全房定制（全装修装配式建造）业务，全程生产、设计、装配和服务紧密配合。公司作为国家住房和城乡建设部住宅产业化促进中心工作小组成员单位，参与多项行业标准的制定，连续两年被中国保护消费者基金会授予“维护消费者权益-3.15满意单位”。

崇州市岷江塑胶有限公司

崇州市岷江塑胶有限公司是一家集塑料管材、管件产品研发、设计、制造和销售为一体的现代化民营科技企业。公司本着“以人为本，追求卓越”的发展理念，建立了完善、高效的质量、环境、职业健康安全管理体系。根据ISO9001质量管理体系和ISO14001环境管理体系及GB/T28001职业健康安全管理体系的内涵，结合公司自身情况，建立了一套行之有效的质量、环境和职业健康安全管理制度。公司占地面积20万平方米，总投资3亿元，年产值可达10亿元，拥有具备国内先进水平的生产设备数百台（套），生产产品品种多达2000余个。公司现有员工700余人，其中具有高中级专业技术职称的30余人。公司本着“诚信、团结、求实、创新”的经营理念，秉承“质量信誉的保证，滴水不漏的承诺”的质量宗旨，坚持“诚信经营、团结工作、求实发展、创新服务”的发展方针，让“美江”品牌成为您理想和明智的选择。

主要产品: PE、PP-R、PVC 系列管材管件、离心球墨铸铁管、埋弧焊螺旋钢管等

服务热线: 028-82188695 传 真: 028-82188681

图森木业有限公司

图森木业有限公司是一家专注于高端家装木作定制和家居空间打造的企业，以“成就人们对美好家居生活的向往”为使命，坚持开放创新的发展之路，积极导入卓越绩效先进管理模式，通过了ISO9001、ISO14001、ISO45001等管理体系认证，荣获创新发展奖—市长质量奖及家居行业大雁奖、金星奖等荣誉。在高端精装修领域，拥有行业内超强产品结构研发、色彩美学和技术深化、精细化生产和工程服务的团队，着力提供高端家装木作定制和家居空间的体系化服务。立志打造国际知名、国内领先的高端定制家居品牌，服务国内外成功人士和精英客户。

“图森家居”目前拥有图森C·经典系列、图森NC·东方美学系列、PUCCINI·意式现代系列、PANAREA·意式轻奢系列、图森家具系列以及意大利进口Tonino Lamborghini CASA家具系列。与英国Christopher Guy合作，共同打造CG Nighttime系列产品，展现了强有力的空间打造能力和品牌创新能力。

手撕包

爱乡亲形象代言人 富蓓

400-820-0304 WWW.SINOMAPLE.COM.CN

北美枫情全屋定制

一定制家 更懂你—

大牌品质

匠心臻品

星级服务

400-820-0304 WWW.SINOMAPLE.COM.CN

做好柜 用好柜 就用千年舟

地板 | 木门 | 衣柜 | 橱柜 | 书柜 | 阳台柜

400-680-1881

逐心所向 活出质感

FOLLOW YOUR HEART LIVE WITH QUALITY