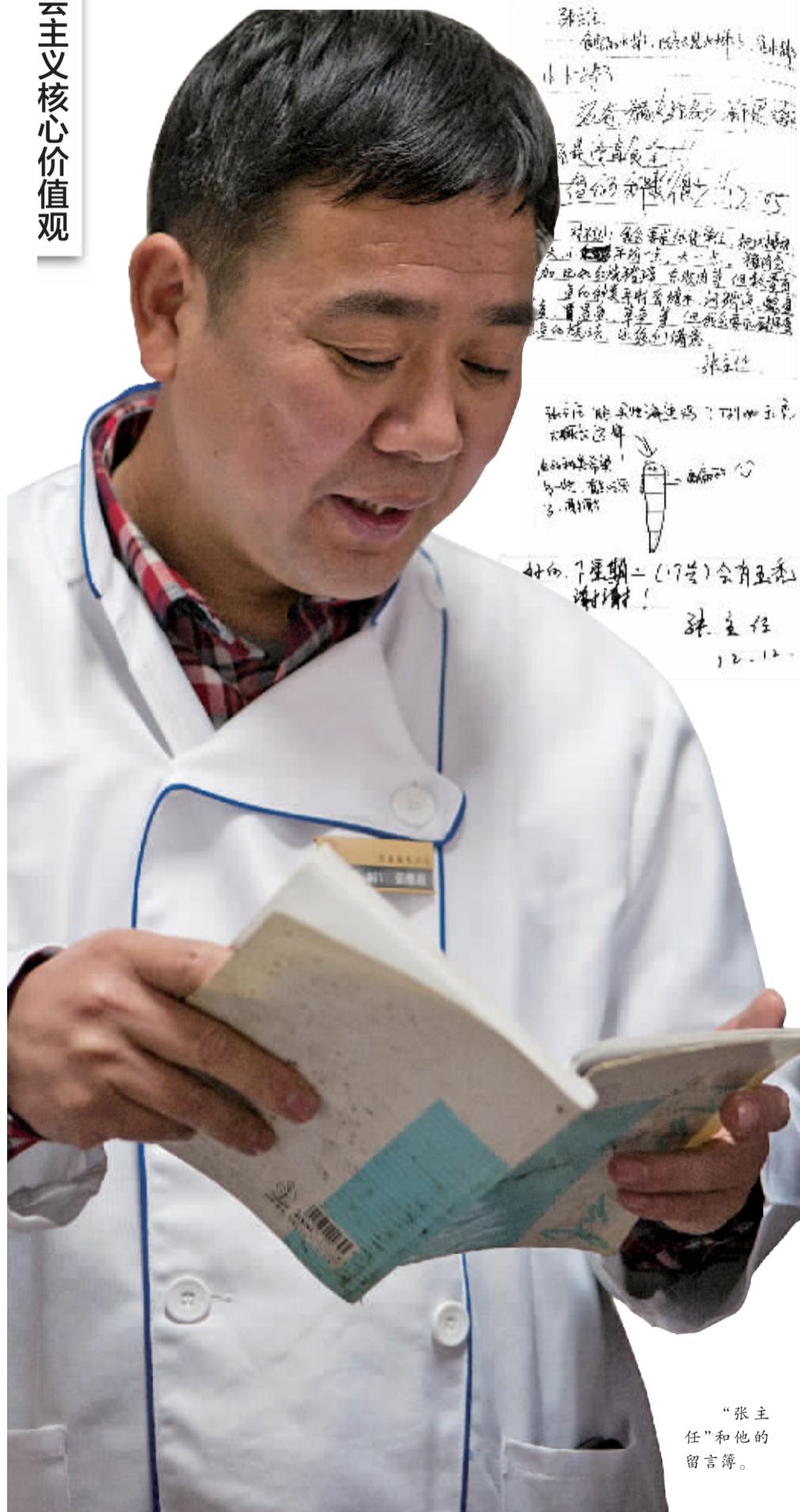


践行

社会主义核心价值观

# 记者昨日再访“宁大张主任” 揭秘有爱的留言簿是如何诞生的



“张主任”和他的  
留言簿。

## 声音

### “张主任”要成为食堂标配

星星is星諾：好幸福，满满都是爱！

kkaixeo：好有爱啊！为什么我们学校没有“张主任”？

TD1900Z：如果多一些这样的张主任，世界将会变成美好的人间……

舌尖上的宁德：好有爱的张主任，要是每个食堂里都有一位这样的张主任就好了！

暖阳似水-零：“我要让妈妈也去收看视频，让她知道我在学校很好，有这么好的张主任呢！”

高月鹰：“校内食堂不愁客源，按理说服务工作会比较随便。如此有爱的张主任在乎我们，真的很贴心，有家一样的温暖。”

賜氏十二：太有爱了张主任，哈哈，“张主任”要成为全国高校食堂标配啊！

□记者 沈莉萍 通讯员 李封 李燕妮/文 记者 唐严/摄

昨天中午，宁波大学第五食堂里坐满了就餐的同学。成了校园名人的张主任，还是像往常一样，穿着白大褂，戴着帽子，站在食堂的打卡窗旁边，一看到学生有啥问题，他就会走过去看看。直到学生用餐结束，他才打了两个菜吃起来。

这学期新换上的留言簿，就挂在餐厅最醒目的位置。内页又快被大学生们的“神建议”、“奇葩”问题填满了。仔细阅读大学生们千奇百怪的留言，是张主任每天上班后的第一件事，雷打不动地保留了好几年。

## 揭秘 有爱的留言簿是怎样诞生的

10多年前，张主任应聘成为宁波大学本部餐厅的一名帮杂工。张主任做事勤奋、踏实，一年之后就成了食堂的厨师。七年后，成了厨师长。2010年，他接管了宁波大学第五食堂，负责起了5000多名师生的一日三餐。

从一名厨师长到一名管理者，张主任觉得有不少地方需要学习。有些细节，往往是食堂工作人员自己注意不到的。比如大家喜欢吃什么？口味咸淡如何？饭菜够不够热？这些，就餐的学生最有发言权。

张主任的儿子在宁波中学寄宿。儿子上学的第一个星期，回家高兴地告诉爸爸：“我们学校的菜很好，早餐有寿司，不放辣的素鸡蛮好吃。”张主任听了，马上跑到儿子学校去考察了一番。

“大学生来自全国各地，离家这么远，一日三餐都在我这里吃。他们就像我的儿子一样，我应该尽量满足他们，就像在家里一样。”

就这样，一个普通的软皮本、一支水笔，还有扉页上的一句话：“欢迎大家多提宝贵意见和建议。电话：13586833xxx 短号573xxx。餐厅主任：张继惠。”一本留言簿挂在了第五食堂的柱子上。

刚开始，注意留言簿的大学生并不多，吃完饭留言的学生更少，每天的留言也就不过一二条。

“好的”，“对不起”，“会有的”……张主任每天都会翻看一下，并在留言簿上作出简单的回复。留言慢慢地多了起来。

有件事让张主任很开心。有一天中饭后，他看见两名女生停在柱子前翻看留言簿。她们并不认识张主任。突然有一名高兴地叫起来：“我的留言有回复啦。”两人兴奋地掏出手机，将张主任的回复拍了下来。那一刻，张主任感到了一种被信任的幸福。

张主任的回复，就这样一天天坚持了下来，到现在已经3年半了。

每天开例会，张主任都会将学生的建议告诉厨师和工作人员，提醒他们应该注意哪些地方。比如：菜谱该做出什么调整？菜肴该烧到什么火候？盐应该放多还是放少？有学生吐槽米饭太硬了，张主任就要求厨师先把米浸泡后再烧饭。有学生提出早饭不够热，张主任就安排面点师做好保温工作。

“学生都是我的小师傅。几千号人的监督，是在帮助我。”张主任说。

## 记录 从7:00到18:00多的工作节奏

从7:00到18:00多，一直在餐厅里忙乎，这是43岁的张主任每天的工作节奏。

每天早上6:00，张主任就坐上去宁大的公交车，6:50到了学校。7:00，张主任开始的第一件事，就是去翻看留言簿。然后，走进厨房，检查原料，早餐准备情况，开始了一天的管理。

等学生吃完早饭，厨师已经切好了菜，张主任又去检查半成品。“冰箱的鱼、肉新鲜程度很关键”。张主任吃早餐的时间并不固定，他随时都会去处理一些杂事。

9:00，张主任又会抽空翻看一下留言簿。早餐过后，留言簿上已经新添了好几条建议。接下去就是准备中饭了。忙完学生中餐后，12:30，张主任会给厨师和工作人员开餐后例会。半成品如何处理。灶台卫生怎样搞、安全操作注意些啥，当然还有把学生的建议落实下去。

15:00后，张主任和他的厨师们又开始准备晚餐了。从16:00到17:30，都有学生来吃饭。张主任专门安排了一个厨师，为晚到的学生烧几个菜。

每天都是这样的活。偶尔也会有突发的事情。上周日，食堂的蒸饭师傅休息，由另外一名厨师负责蒸饭。师傅估计不足，按照周六的用饭量蒸了饭，结果周日来吃饭的师生比周六多。等张主任发现时，只剩下半桶饭了，明显不够吃。平常很耐心的张主任变得很着急，马上叫工作人员自己先不要吃饭，又赶紧跑到学校西区去借饭。等他回来时，已有10来名同学在等候了。他向学生进行了解释和道歉。事后，他批评厨师：“换位思考一下，你要是饿着肚子，等着会多难受？”在张主任眼里，这是一件非常严重的事情。学生大小事都放在心上，所以他平时很少休息，基本在食堂。

“你去看看那些架子、台面，没有油腻的，很干净。”一位在宁大饮食服务中心工作了10年的阿姨说，张主任平时很严格，要求每天都把工作间整理干净，工作人员必须戴帽子口罩，发现三次没有戴帽子，他会从其工资里扣10元。

有人问张主任：“你这么做，食堂的服务上去了，营业额也上去了，是不是会有提成？”张主任告诉记者，食堂营业额和自己的收入并不挂钩。

一本小小的留言簿，竟然引发了这么大的动静，张主任说怎么也想不到，也感到很不好意思，坦言自己有压力了。“我真的很平凡，做的事情也很小，都是本职工作。而且我是食堂的管理者，许多事情都是员工在做。其他食堂，也有好的地方。比起社会上的餐厅，我们还是有很大差距。”

## 温馨提醒

### 明天和3月4日 你可以在央视上看到“张主任”

央视新闻频道《真诚·沟通》栏目，以“张主任”的故事为题材制作的公益短片《友善在哪里》，首播时间为2月24日，之后还将在2月28日、3月4日播出，具体时间点为10:57、11:55、12:30、12:55、15:57、17:55。