

崇川多所学校推进家长验菜、老师陪餐、明厨亮灶、智慧监管等举措 把校园餐做成家长放心餐

10月28日临近中午,在位于崇川区国胜路的崇川小学学生食堂内,排骨烧鹌鹑蛋、莴笋炒鸡丁、炒文蛤菜、平菇蛋汤这三菜一汤热腾腾出锅,被装进了每个班级的配餐车。“我们每天早晨6点30分开始验菜,需要三四个小时备餐,确保学生能在11点10分准时吃上营养美味的饭菜。”崇川小学副校长李建说。

校园餐工作备受社会各界关注。崇川区目前有小学37所、公办幼儿园55所、民办幼儿园62所。今年年初以来,崇川区不断推进校园食堂“互联网+明厨亮灶”建设,完善智慧监管体系,创新实施“现场可视化”食堂管理工作法,全流程管控采购、加工、供餐等工作环节,从家长早晨验菜、学校检测蔬菜农药残留到家长、老师陪餐,确保学生们吃得安全、吃得健康。

今年9月,崇川区对“开学餐”满意度进行调查,满意率达99.8%。新学期已经过半,各学校校园食堂情况如何?记者为此实地探访了北城小学、沿河桥小学、崇川小学等市区多所学校。



整洁干净的备餐间。



厨师们正在为孩子们准备当天的午餐。



孩子们正在教室里享受当天的美味午餐。

本版图片卢铖卉摄

► “人工+智能” 数智化管理让家长放心

中午11点20分,崇川小学的孩子们已经整整齐齐地坐在食堂里,美味的饭菜从配餐车里盛到干净的餐盘里,食物的香气和温度氤氲在空气中,刺激着味蕾,孩子们大快朵颐着。

“我们食堂这栋楼就叫‘崇颐楼’,就是希望孩子们能够大快朵颐地享受饭菜。”李建介绍,崇川小学于2011年开办,共有3500余名学生,崇川初级中学于2021年独立办学,共有1700余名学生。两所学校5500余名师生员工共用一个食堂。为了保证孩子们的用餐安全,学校从源头管控所有食材。

每天早上6点30分,食堂分管主任、司务长、厨师长、教工代表、中学家长代表、小学家长代表准时在食堂验菜区一起参与验菜。验菜代表对当天所有的肉类、禽类、水产类、蔬菜类、豆制品等原材料进行采购

证票检查、感官测试、数量统计等方面检验,所有人一致通过后即可将原材料验收入库。“每天这么多人参与验菜,每一个人都有‘一票否决权’,但凡有问题,我们都会要求供货商立刻调换。”李建说。

在化验室,全新的农药残留检测仪器是每日蔬果的最后一道关卡:取样一切碎并称重—装入容器—加入10ml缓冲液—震动60秒—从中抽取2.5ml液体放入试管—摇匀,把待测的试管放入37°C的恒温箱培养10分钟……“蔬菜农药残留检测从取样开始到出检测结果,数十道工序,耗时20多分钟。”李建说,为了更全面地保障孩子们的用餐安全,学校投资2万多元购买了蔬菜农药残留检测仪及各种配套设备,建立了快检室,每天安排专人对购进的蔬菜进行农残检

测。对检测出农药残留超标的蔬菜,全部进行无害化处理,确保了学生用餐安全。

验收、洗菜、切菜、烹饪、配餐……经过12道流程,孩子们的午餐在崇川区教体局和区市场监管局的联网监控下被端上了餐桌。

据悉,崇川小学食堂是南通市首家通过HACCP(食品安全管理体系)认证的学校食堂,采取“6S现场可视化”食堂管理工作法,优化了全流程管控采购、加工、供餐等工作环节,建立了标准清晰、全程规范的餐饮管理模式,实现了“互联网+明厨亮灶”。“接下来,我们将以创建‘省营养健康餐厅’为契机,开展饮食文化教育,普及均衡饮食知识,努力打造师生舒心、家长安心、社会放心的‘崇川小学’营养健康文化新品牌。”李建说。

► 家长老师“陪餐” 共享午间美好“食”光

“今天的饭菜合你口味吗?”“不能只吃肉,要荤素搭配。”10月30日中午,北城小学食堂里迎来了两位“客人”——陪餐家长代表。家长们和孩子们一起,从配餐车里盛出饭菜,和孩子们边吃边聊。“这学期我还是第一次做陪餐的家长代表,学校的食堂非常干净,配餐车里的饭菜也都热乎乎的,口味十分不错。”四年级学生家长徐晓龙说。

为了确保学生们吃得安全、吃得健康,北城小学将食品安全作为重点工作积极布置,其中陪餐更是重点工作内容。

北城小学两个校区两个食堂共有7522名师生共同用餐。每天中午,学校领导和老

师以及家长代表均随班就餐,校领导和家长代表分别填写就餐反馈记录,对食堂卫生状况、学生就餐秩序、饭菜质量、从业人员服务情况等进行评价。

“陪餐家长可通过随机用餐、品尝饭菜等方式,体验学生的就餐环境,感受进餐的完整流程,与孩子们一起交流饭菜的味道,并且对菜量、价格和质量给予评价,提出意见建议。对于家长发现的问题和提出的合理化建议,学校在第一时间

进行研究并及时处理,消除食品安全隐患。”北城小学副校长李志强介绍,学校每月召开校园餐专项工作会。家长膳食委员会成员通过定期研讨、随机入校检查、陪餐等形式助推学

校食堂管理和饭菜质量迈上新台阶。

崇川区小学午餐伙食费标准为11元/餐,如何在餐标内保证伙食的营养和美味?

“我们每天为学生提供的午餐都是一大荤一小荤一素菜,还有一份汤,外加每周一次的牛奶、水果。食材成本基本在8块5毛以上。”李建说。根据要求,北城小学聘请了专业营养师,科学制定每周营养菜谱,并于每周公示一周菜单和营养成分分析表。

此外,北城小学执行日、周、月交相促进的食品安全管理模式,实行每日验菜、陪餐,每周全面检查,每月总结分析的闭环管理工作机制,不断细化全过程管理。

► 食堂硬件大升级 吃饱吃热更要吃舒心

走进沿河桥小学,焕然一新的校舍和操场让这所历经数十年风雨的学校看起来年轻了不少。去年,崇川区百校焕新工程启动,包括沿河桥小学在内的数家小学进行改造。其中,沿河桥小学食堂的改造升级让这里孩子们的用餐安全得到了更好的保障,吃上了“放心餐”。

“消毒间、切配间、粗加工间、备餐间、操作间……食堂改造升级后不仅分区更加合理,也保证了每一道工序的卫生安全。”沿河桥小学校长钱美玉说。

走进食堂,孩子们的午餐

已经全部配置完成,食堂内已经恢复成干净整洁、明亮有序的样子。走出食堂,安装在教学楼旁的两座食梯正忙碌不停地为高层的学生们送餐。“我们的学生都在教室内用餐,有了食梯后,不仅节省了人力,也让孩子们吃上了更加热乎的饭菜。”钱美玉说。

教室里,孩子们排着队盛上了满满一盘饭菜,吃得津津有味。“学校的饭菜可好吃了,我最喜欢吃的是牛肉卤蛋、椒盐鸡腿、红烧肉。我每天都能把饭菜吃得光光的,比在家里吃得还多。”沿河桥小学四(1)

班的学生刘岳子誉说。据了解,沿河桥小学共有师生1100多名,其中外来务工人员子女占98%以上。“孩子们活动量大,都在长身体,胃口很好,光是蒸米饭平均每个孩子都在2两左右,再加上蔬菜和蛋白质的搭配,保证他们都能吃饱、营养均衡。”钱美玉说。

据了解,崇川区投入近500万元对新桥小学、沿河桥小学等食堂进行了全面改造,为19所需要送餐至教室的小学安装食梯25台,大大提升了学校食堂的餐饮安全和服务。

本报记者卢铖卉