

孩子吃得健康 我们家长很放心

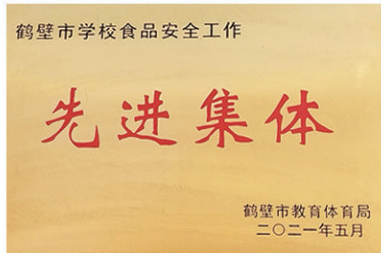
——市外国语中学“家长陪餐”守护学生舌尖安全纪实

□本报记者 秦颖

人间烟火气,最抚学子心。在校园生活中,食堂是那一抹最具烟火气息的色彩。对于学生而言,在忙碌的课程结束之后,赴一场美食之约,品尝各色滋味,是一天中最能得到慰藉的时刻;对于家长来说,孩子的饮食是否全面均衡、入口食物是否安

全是他们的关注点;对于社会而言,校园美食是一张文化名片,让更多人了解学校。孩子在学校吃得怎么样,是家长关心的焦点问题。为进一步增强家校之间的沟通与合作,近段时间,市外国语中学结合自身实际,推行“家长陪餐”

制度,每天选一名学生家长与孩子们共度美好“食”光,让家长全方位、全过程了解学校食堂各项工作运转情况、饮食制作过程,以及学生就餐情况,让家长成为学校膳食管理的参与者和监督者,真正做到家校携手共保食品安全。



市外国语中学获得的部分荣誉

多向发力 打造安全营养校园餐厅

学校是知识的殿堂、学生成长的摇篮。在这片充满活力与希望的土地上,有一个角落始终散发着温暖与烟火气,那就是食堂。

10月29日,记者和学生家长代表走进市外国语中学(高中部)食堂。餐厅后厨给人的第一印象就是干净、整洁、忙而有序,几个大的生产间分工明确、有条不紊地同时进行膳食加工。后厨墙壁上悬挂着餐饮“6S管理”体系图、餐厅原料验收外观质量对照图、进货查验管理制度等标牌,“食品安全无小事、健康责任重于山”等宣传标语格外醒目。

在后厨操作间,所有用料进行了详细的分类,新鲜采购、待加工蔬菜按照种类全部整齐有序地摆放在毛菜间、粗加工间,最近两天食堂的早中晚餐均进行采样,放置在留样间存档。在后厨仓库,各类物品区分清晰、一目了然,除了米面油、枸杞、芝麻、苹果、良姜、丁香等配料也进行了专属放置,面点间和切配间、烹饪间分开操作,这种管理方式既能避免工作人员操作失误,也能有效防止交叉污染。

“在学校食堂就餐作为校园生活的重要组成

部分,其食品安全状况直接关系到师生的健康。因此,从采购、储存、加工到销售的每一个环节都要严格把关,确保食物的新鲜度和营养价值。在营养健康配餐方面,食堂结合学生的身体需要,设计出科学合理的菜单。这不仅仅是为了迎合学生的口味,更重要的是引导学生形成正确的饮食习惯,促进其健康成长。”学校相关负责人、副校级领导张国文向记者和陪餐家长介绍,“市外国语中学的食堂,安全不是一句大而空的口号,而是实实在在地融入每一道工序、每一次操作中的行动准则。学校引入‘6S管理’理念,食堂的原材料和工作人员的人口实行分开制度,餐厅工作服统一消毒,进入售饭区域前还会进行再次消毒,最大限度杜绝因接触滋生病菌的可能。”

据了解,市外国语中学餐厅目前有员工70人,专业面点师5人、厨师12人,能够制作四五十种色香味俱全的菜品和面点,同时严格把控口味与质量。学校在后厨设备上不断投入,智能蒸车、烤炉、和面机等设备一应俱全,食用油、酱油、食醋、黑胡椒碎等全部使用大品牌产品,真正做到让学生吃着舒心,家长看着放心。

源头管理 “互联网+明厨亮灶”让社会放心

食品安全重于泰山,在校园中更是如此,它涵盖了众多关键环节。在后厨走廊,一个巨大的显示屏吸引了记者和家长的注意,在这里,食堂后厨不再神秘,从食材的清洗处理,到烹饪制作的每一个环节,都通过显示屏清晰地展现在大家眼前,这就是该校全面推行的“互联网+明厨亮灶”工程,它成为保障师生饮食健康的一道坚固防线。

“市民登录舌尖安全网,即可对学校原料库、操作间、餐厅进行实时监控,亲眼见证每一道菜的制作过程。‘互联网+明厨亮灶’工程,不仅亮出了食堂的自信,更照亮了卫生安全的每一处角落,让学生吃得放心,家长和社会安心。”学校生活部主任程建光说,市外国语中学高度重视食

品安全,坚持打造高标准、高起点的高中食堂。经过严格、细致、深入、全面的筛选,食堂选择了拥有十多年学校餐厅管理经验,且获得多项食品安全荣誉的河南誉得鑫餐饮服务管理有限公司经营,极大地保障了学生的用餐安全。

“为满足学生成长需要,我们用心挑选新鲜食材,坚持‘给生命营养,为健康护航’理念,科学制定营养食谱,确保每餐营养均衡,助力学生健康成长。”食堂负责人秦艳军介绍,为了保证餐具卫生,食堂所有餐具的清洁都有一套规范的流程,“除了消毒柜,我们又添置了洗、刷、高温消毒一体化机器,学生用餐完毕后,机器会自动进行洗刷、除渣、冲洗、高温冲洗和消毒,保障餐具卫生。”



食堂鸟瞰图



家长陪餐前,参观学校“互联网+明厨亮灶”工程



家长陪餐前,参观食堂后厨仓库



家长陪餐前,参观食堂后厨面点间



家长陪餐前,参观食堂后厨蔬菜间



后厨配料间摆放整齐



家长陪餐前,参观食堂后厨留样间



后厨工作人员将餐具放入洗、刷、高温消毒一体化机器

科技引领 学生“刷脸”吃饭更便捷

在科技飞速发展的今天,食堂也迎来了智能化的变革。学校在全面推进智能化教学的同时,食堂也升级为可让学生“刷脸”吃饭的智慧食堂。

记者在现场看到,售饭窗口的刷卡机均具备刷脸功能,能够精准进行人脸识别,学生可以通过餐厅的触摸屏自助服务系统轻轻松松“刷脸”吃饭,节省排队就餐时间。

“学校这个‘刷脸’就餐系统特别好,既避免了学生因饭卡丢失影响就餐,又规避了手动操作细菌交

叉感染的风险。学生当餐消费后,家长手机微信可实时收到孩子在校消费的提醒,上面显示了消费时间、消费记录、余额等信息,家长可以第一时间了解孩子有没有按时吃饭、吃了什么,这个特别好。”学生家长申志英对学校“刷脸”就餐系统赞不绝口。

据了解,目前,市外国语中学(高中部)2楼餐厅共有1600个座位、24个卡机,不仅可以容纳高一、高二年级学生错时就餐,还能保证每个窗口学生在15分钟内取餐,效率很高。

家长陪餐 守护学生用餐安全

伴随着一阵阵诱人的香味,午餐时光如约而至。记者在现场看到,二楼砂锅面窗口排着长队,盖浇饭、红烧肉、冒菜等都是颇为抢手的美食。

“我最喜欢吃学校的砂锅面,热气腾腾地冒着白烟,里面有我喜欢吃的小酥肉和青菜。吃到喜欢的食物,是学习之余最快乐和放松的时刻。”一提到学校食堂的美食,一名学生立刻向记者推荐起学校的招牌砂锅面。

部分取餐的学生,会来到餐厅门口附近取用学校免费提供的蛋花汤。

家长在陪餐教师的带领下,和学生们一起品尝午餐。陪餐过程中,家长不仅对饭菜认真查看、品尝,还用心观察了学生餐前、餐中、餐后的规则意识、习惯养成、文明礼仪和餐后活动,大家对学校的教育以及食堂菜品称赞连连。家长们纷纷表示,能够这样近距离了解孩子们的就餐情况,是一次非常有意义的体验,随后,家长将陪餐感受以及建议反馈给了学校。

“学校每天选一名家长和孩子同吃午餐这一举措特别好。我们家长能了解学校膳食管理的第一手资料,包括食材选择、烹饪方式、营养搭配等,安心不少。学校也会认真听取家长的建议,对一些细节进行调整,增加了家校间的理解和信任。”学生家长巩小华说。

“学校的伙食很不错,今天的午餐有米饭、土豆

鸡块、红烧肉等,饭菜健康实惠、食堂干净整洁,孩子吃得健康,我们家长也放心。”学生家长白路杰说。

“学校现在已经建立了完善的‘家长陪餐’制度,对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。除了邀请家长进行陪餐外,学校还要求每餐均有一位校级领导和两位主任级别教师与学生共同用餐做好陪餐记录,及时发现和解决学生用餐过程中存在的问题,提高食堂服务水平。”张国文说。

记者了解到,因市外国语中学在食品安全方面表现突出,该校先后被评为省首批中小学校一级食堂、鹤壁市学校食品安全工作先进单位、鹤壁市中小学食堂评估优胜单位,并在省第八届晨光体育活动餐饮服务工作中获得了优质服务奖等。

“学校每发展一步,首先想到的是学生。”在市外国语中学校长辛晓哲看来,学校在办学实践中首先要考虑学生。对于学生来说,吃好校园餐是提升学习生活质量的基础。如何让学生吃得好、吃得满意,则是学校需要持续关注的重要问题,每天进行的‘家长陪餐’制度就是我们完善食堂管理制度中的重要一环。接下来,学校将继续将安全、卫生、规范放在首位,多层次、多角度、多渠道开展监督工作,进一步提高学校食品安全标准,让家长放心、社会放心。”辛晓哲说。



陪餐家长和孩子一起品尝食堂饭菜



学生“刷脸”吃饭



学生有序排队



学生有序就餐



明亮、整洁的食堂

本版图片由市外国语中学提供