

作为幼儿园管理工作的核心环节,食堂管理水平的高低和食品质量的好坏是考验幼儿园满意度的关键课题。为了给出优质“答案”,武进区机关幼儿园教育集团从进一步增强食堂工作人员食品卫生安全意识、规范安全操作等方面着手,创新了“一梳、二优、三明、四检、五研”的管理方法,不断深化食堂标准化工作,保障食品安全,提升用餐服务,让儿童乐享“食”光,健康成长。



## 武进区机关幼儿园教育集团:

# 以“食”助成长 精心护品质

□ 记者 覃露露

### “一梳”: 梳理制度,构建标准体系

走进武机幼教育集团各个园区的食堂,干净明亮的卫生环境、清晰的操作流程、有序的食品存放,充分突显了“将幼儿健康始终放在第一位”的理念。食堂负责人吴珺告诉记者,用餐儿童年龄多为3到6岁,正是重要的生长发育期,身体的免疫系统尚未完全发育成熟,所以相较成人,更容易受到食品安全问题的影响。如果食品中存在细菌、病毒、重金属等有害物质,会严重危害幼儿的健康。“通过制定食品安全管理制度,可以规范食堂的原材料采购,食品加工、储存、配送等全过程,确保食堂食品的安全和营养,最大程度保障幼儿的身体健康。”

从该立足点出发,每当上级有关部门下发关于食堂管理的文件,食堂全体工作

人员都会进行集中学习、培训,通过相互监督、互相交流沟通,营造人人知晓文件精神、个个都是监督员的良好工作氛围。

武机幼教育集团还持续制定食堂管理制度并进行动态管理,根据要求的提升不断优化调整标准体系,制定了40多项管理制度。以生产流程为主线,有食材验收、仓库、粗加工、清洗加工、烹饪、餐厨废弃物管理等;以食品安全与监督为主线,有蔬菜农药检测、食品留样、陪餐、明厨亮灶等;以食堂管理规范、卫生与安全为主线,有验菜、食品卫生、健康管理、阳光食堂预警、天然气安全、食品安全追溯、应急处置等。通过各大主线层层铺开,相互促进,实现了标准制定和食堂管理的深度有机融合。

### “三明”: 明确责任,专人专事专管

为提高食堂管理工作规范化、精细化水平,武机幼教育集团制定了《食堂管理岗位职责清单》和《食堂工作人员岗位职责清单》,其中明确了武机幼党委书记兼教育集团总园长、后勤分管园长、执行园长、后勤部门负责人等各自的管理职责。针对食

品安全员、验菜员、采购员、炊事员等10多项岗位职责,均做到工作细化。同时,上墙公示,让相关人员走到食堂就能看到,增强责任意识。

“旨在把岗位职责变成每个人思想上、行动上的准则,确保食堂各项工作有序推进。”集团

后勤分管副园长陆毅表示。在食堂管理上,通过横向区域划分、纵向任务划分,实现网格化管理,让食堂管理无死角、全覆盖。在责任到人的同时,每个区域张贴负责人信息和工作要求,形成专人专管,呈现样样东西有人管的状态。

### “四检”: 检查改进,动态调整提升

自查自检工作是校园进行日常监管的一项必要措施,对提高食堂工作效率和质量具有重大意义。武机幼教育集团通过“严格性的准入和考核标准”“严谨性的财务管理”“全面性的自查互纠”“长期性的家长监督”“阶段性的上级督查”等齐步走,落实对供餐服务、食品安全、食堂管理、制度建设等长线监管。

精细化管理首先要从供应

链开始优化,食堂建立了科学有效的食材准入标准。开学前,各园区会一一告知供货商供货标准。所有食材要求当天使用当天配送,保证食材的新鲜、安全、卫生。每天早上,食堂验菜专员会严格按照当天的食谱进行查验收货,从品质、数量上对原材料进行检查。各园区严格落实食品采购索证、索票登记制度,有效防范食品安全风险,进一步保障

幼儿安全和健康。

此外,他方监管也是食堂管理的有效举措。各园区组建了以行政人员、教师、家长代表为核心成员的膳委会,将家长请进幼儿园,听汇报、看现场、陪用餐、给反馈,在餐点展示区设置意见箱,为师生和家长打开长期性的反馈渠道,共同携手打造幸福食堂。

### “二优”: 优化流程,具化操作路径

食堂工作要求可视化,让管理有迹可循。在实践工作中,虽然要求说得十分清楚,但因为工作内容繁琐,忙碌起来遗忘步骤的情况时有发生,这无疑是一大痛点。而将要求细化的同时,把要求通过环境体现出来,让工作流程、具体标准都一目了然,是有效的破解方法。

“面面俱到”,无一处空白。环顾武机幼教育集团各园区食堂,地面、桌面、墙面,都进行划线、贴标和公布管理制度等。“这对我们年纪大的工作人员十分友好,可以随时学习、相互提醒。”正在洗菜的阿姨由衷感言。通过把工作性强

的制度分区张贴,方便做到物品定点、定容、定量;使用时也可以做到分色、分区、分功能摆放,规范操作行为。

现如今,工作人员年纪偏大是学校食堂的普遍现象,如何形成常规操作意识,对于保障食品安全质量十分关键。对此,武机幼教育集团采用色标管理的方法,借助色标形象直观、提示明显等优势,形成有效的科学管理体系。比如,留样盒上标明食材的名称、日期、时间、留样人等信息,实现工作透明化、可视化,让每个工作人员把标准和要求记在心里、落到实处。

### “五研”: 研究精进,努力追求极致

对于幼儿的每一顿餐食,武机幼教育集团要求保健老师悉心观察烹饪过程,确保食材发挥最大营养价值。并通过定期组织多人“线上探讨+线下比赛”双模式,共同摸索烹饪手法,创新食材搭配。

根据《中国学龄前儿童平衡膳食宝塔》中营养素的占比要求,幼儿的两点一餐热量占比分配应为早点5%、午餐30%、午点10%。其中蛋白质占总热量的12%~15%,脂肪占总热量的20%~30%,碳水化合物占总热量的50%~65%。食堂在制定食谱时,会依据食物的主要功能、营养素等综合考虑,选择粮食、蔬果、动物性食物、豆制品等进行精心搭配,确保每天的食材不



少于12种。

此外,在食材切配上,食堂会“因材施教”,多采用剁、切、拍等刀法,使之成为泥末、细丝、小丁、薄片等,从而更加方便幼儿入口;在烹调方法上,蒸、煮、炖、烩、煨等是常规操作,结合以水和蒸

汽为传热媒介的现代技法,让菜肴更加熟烂、软嫩、易嚼。

武机幼教育集团对食堂的管理将始终以“事前有预防、过程有监督、事后易追溯”的闭环管理体系,严把食品安全关,全力守护好师生“舌尖上的安全”。