

“阳光食堂”系列报道(一)

“食”刻注意 守护师生舌尖上的安全

□ 记者 谢丽娟

校园不仅是知识的殿堂,更是学生们温馨的港湾。为进一步加强校园餐管理,提高学校食堂管理水平,保障师生食品安全,今年新学期,区教育局对全区122所学校食堂进行了管理模式改革。通过公开招标的方式确定了一批企业信誉好、食材质量高、保障服务好的食材供应企业为学校食材的供应商。“阳光食堂”系列报道,将挖掘并展示我区食堂管理表现突出的学校,让食堂管理变得阳光、透明。

星河实验小学:

“六点半”验菜小队严把食品安全第一关

为守护师生用餐安全,确保师生每日能吃上新鲜美味的餐食,星河实验小学成立“六点半”验菜小队。每天早晨6:30,教师代表、家长代表与食堂员工佩戴好口罩与手套,进入食堂验菜区。他们细致比对送货单与订货单品类、重量等是否一致,对每样食材进行过磅称重,严把安全第一关。

经过重重“考核”的食材,由食堂工作人员运送至蔬菜加工间、荤菜加工间、水产加工间里进行

洗切配的处理。肥瘦匀称的五花肉,新鲜完整的排骨、外皮墨绿的冬瓜、整齐码放的空心菜……食材丰富、营养均衡,是师生健康的保证。

从验菜到陪同孩子享用一顿美味的午餐,家长们全程参与,感受颇丰。四(5)班戴谦诚的家长说:“本次验菜让我对学校的菜品有了具体的认知,看到了在平时接触不到的地方有很多人在辛苦付出,学校对菜品质量严格把控,我们家长很放心。”



洛阳初级中学:

餐餐有反馈 持续改进食堂服务

为确保师生在学校食堂就餐更加安全,洛阳初中与食品供应商建立了严格的考核标准,多次组织工作人员进行食品安全培训,定期对菜品情况收集反馈、调整和研发。为加强监督管理,学校深化值日行政人员陪餐管理制度,每餐都有值日行政人员与学生同餐同食,并及时登记和反馈,做到“餐餐有反馈”,确保及时发现并解决问题。

此外,学校邀请家长不定期参与就餐体验活动,更加直观地了解食材的品质、加工过程和菜品口味,从而对菜品质量和食堂服务提出宝贵意见。

今后,学校将继续坚持“安全第一、服务至上”的理念,持续实施公布菜谱、家长验菜、家长陪餐、拓展多方评价渠道等措施,改进食堂服务,为师生提供更安全、健康、美味的餐饮服务,创造更美好的校园生活体验。

江苏省前黄高级中学:

“零距离”探秘食堂 共筑校园食品“安全墙”

为增强学校食堂工作的透明化、规范化程度,不断提升学校食堂服务质量,保障师生饮食的安全卫生,近日,省前中组织学生走进食堂后厨,食堂经理化身“导游”,详细介绍食材的采购渠道、严格的检验流程以及食堂后厨操作规范。

学生们兴致盎然,与食品加工、餐具消毒等实际操作流程进行了“零距离”接触;同时还品尝了部分新菜品和小吃,并提出了合理化建议。今后,学校将不定期组织学生及家长到食堂参观,共筑校园食品“安全墙”。



一餐一饭,一朝一夕,美味餐食让生命充满温暖。用爱哺育每一份童真,用心烹饪每一种味道,武进教育部门将继续坚持从源头把控食品安全,筑好师生饮食健康的第一道防线,用实际行动坚决守护好师生舌尖上的安全。