



## “阳光食堂”系列报道(三) 守护学生成长的美好“食”光

□ 记者 谢丽娟

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,今年秋学期,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作为学校食材的供应商。本期“阳光食堂”系列报道(三),一起来了解淹城初级中学、科教城初级中学和礼河实验学校的食堂管理。

### 淹城初级中学: 优化就餐环境 丰富菜品口味

民以食为天,食以安为先。淹城初级中学严格执行上级关于食堂管理的各项规定,组织全体食堂人员培训学习,逐条对标检查,始终把食品安全放在第一位;确保每日每样食材的新鲜和质量,所有食材均有可追溯来源,从源头上保障食品安全。

今年暑假期间,因扩班之需,学校对食堂的设施设备进行了部分改造,优化就餐环境,改善通风和照明条

件等,功能分区更加科学合理,操作间管理更加规范。

在征求广大家长意愿的基础上,目前学校食堂的餐费标准为12元/餐,有两大荤、一中荤、一素、一汤,同时还有牛奶或水果作为餐后的营养补充。在安全规范的前提下,学校还不断推出新菜品,丰富菜品口味;成立膳食管理委员会,定期对食堂进行检查和评估,不断改进食堂管理和服务。

### 科教城初级中学:用“心”做美食 用“爱”做教育



科教城初级中学坚持用“心”做美食,用“爱”做教育,让学生在学校的也能尝到家的味道,感受到家的温暖。

每天早上7:15,科教城初级中学会组织家长代表、膳委会委员、学校行政、值班教师、校医、食堂管理负责人共同验菜,严把菜品进校第一关。

学校食堂提供丰富多样的菜品,依据孩子生长发育需求,营养师会科学搭配每餐的营养成分,定期对菜品进行翻新。

食堂环境宽敞明亮,桌椅整洁舒适,为师生提供愉悦的就餐氛围。就餐期间,餐厅会播放优美的音乐,舒缓学生的心情。学校关注每一位孩子的就餐体验,提供贴心的服务,如设置添菜窗口等。

### 礼河实验学校:精心把控 用足心思

在礼河实验学校,8号楼是学生们向往的地方,因为这是美味的“源”产地。采购、验收、存放、检测、备菜、烹饪、清洁、整理、监督……为了让师生吃好、吃得放心,在食物出品的每一个环节,学校都精心把控、用足心思。

为了保证每日食材都可以明确溯源,不论是桌上的食材进货单,还是电脑上的食材入库数据,每一个数据都有专人认真检查核对,仔细记录在册。“七点验菜小分队”看色泽、闻气味、尝口感、测农残,家长代表监督拍照。

学校实行每天校长陪餐和每周一次家长陪餐制度。随机抽取家长陪餐,家长不仅仅只是简单地和孩子一起共进午



餐,而是通过亲眼看到学校食堂就餐环境、用餐搭配、后厨卫生等情况,零距离地了解孩子的就餐情况,从中感受孩子的进餐常规和进餐礼仪,感受他

们的点滴进步和成长。用餐过后,家长在阳光平台上填写《陪餐情况反馈表》,客观地对学校的饭菜质量、就餐环境和荤素搭配等方面进行评价。

食堂管理是“民心”工程,也是“良心”工程,食堂管理工作始终是学校关注的重点之一。武进教育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,用心、用情办好食堂,守护学生成长的美好“食”光。

