



“阳光食堂”系列报道(四)

“烹”然心动 不负美食不负爱

□ 记者 谢丽娟

一直以来,区教育局高度重视学校食堂管理,致力于打造既安全又美味的食堂,全方位守护师生“舌尖上的安全”。“阳光食堂”系列报道挖掘并展示武进区内食堂管理表现突出的学校,让学校食堂管理变得阳光、透明。本期一起来了解常州大学附属小学、湟里中心小学、星河实验小学分校的食堂管理情况。

常州大学附属小学:

把爱与责任倾注到每一餐

什么是美味的食物?不仅要色香味俱全、营养均衡,更要赢得学生的喜爱。近日,常大附小开展了别开生面的美食推荐评选活动,评委是每一位就读的学生。经过激烈的投票,最终香酥鸡排、番茄炒蛋以及牛肉粉丝汤上榜。对于上榜的菜品,学校将继续保持以往的口味和质量;而对于未上榜的菜品,学校督促食堂,根据意见进一步改良,为满足学生的味蕾努力。

一直以来,常大附小致力于打造让师生满意、家长放心的良心食堂。一方面,校长室牵头召开食堂日常规范

管理领导小组会议,让每一位参会人员都明晰自身在食堂管理工作中的定位与责任,打造专业化、标准化、规范化食堂;另一方面,成立膳食管理委员会,每周召开复盘会议,发挥家长对学校膳食安全的监督作用,根据家长的意见及时修改菜谱,提升管理质量。此外,学校还组织家长志愿者参与验菜、陪餐,构成了不可或缺的“阳光监督力量”。家长志愿者的参与不仅守护了孩子们的餐桌安全,更搭建起了一座桥梁,让家校之间的沟通与理解更加畅通无阻。

湟里中心小学:

增设菜品“试吃员” 守护美好“食”光

“民以食为天,食以安为先。”湟里中心小学食堂以“安”为宗旨,竭力为学生提供健康美味的午餐,把美好“食”光落入每个学生的餐盘中。

学校成立由教师代表、家长代表、食堂负责人和食堂工作人员组成的验菜小组,每天6:50对当日的菜品进行检验,把好食材的安全关、质量关。同时,营养师、厨师、后勤组成员和教师代表共同参与,根

据时令变化,为学生制定营养均衡、丰富多样的菜单。

为了让学生们吃得更加放心,学校增设菜品“试吃员”一职,在所有菜品制作完成后,每天安排2位老师进行试吃。这样,可以有效规避在肉眼验菜过程中无法辨识的特殊情况,一旦发现异常,也有充分的时间采取补救措施。

“试吃员”在食用10分钟后无不良反应,在《陪餐情况



记录表》中填写情况记录。如有不适反应,马上启动应急预案,组织彻查问题餐品,上报学校开展调查。我们还要主动了解学生用餐情况,及时反馈学生意见,尽快完善。”该校食堂负责人介绍,学校还定期邀请家长代表进入学校食堂监督日常运行工作,并提出意见。

星河实验小学分校:

打造食育“教联体” 让学生吃得更健康

学生“吃得好”,才能“学得好”。星河实验小学分校联合家长,进行食育“教联体”建设,旨在用高质量的食堂管理促进学校高质量的发展,为学生成长奠基。

学校致力于打造高标准食堂。每天6:30,家长、教师就等候在食堂门口,等待验菜;厨具、餐盘等按照标签区域存放,统一格式,一目了然;厨工戴好口罩与帽子,规范进行操作;食堂提前一周开好菜单,写好数量,通过学校微信公众号将菜品公示。

学校致力于打造高质量食堂。将菜的品质放在首位,蔬菜新鲜,荤菜保质;严格操作法,菜品留样48小时,以便“倒查管理”;把控菜的口味,对调味品进行数量配比管理;制作过程透明化,通过实时监控,让整个操作过程可见;全程保暖,数



量均衡,确保吃得好。

学校致力于打造高颜值食堂。员工定期进修,只为烧出美味的食物;每天菜单不重样,让学生保持新鲜感;炒、炸、煮、蒸等多种烹饪方式,让菜品口味更加丰富。学校设立开放区域,

即美食厨房,每周开设生活力课程,师生共同体验,制作不一样的美味食物。食堂主管每天巡视用餐情况,通过“光盘行动、音量行动、劳动清理”等习惯培养,评选“最美餐桌”,与老师共进午餐。

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,区教育局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“舌尖上的安全”。

