

济宁晚报全媒体记者 李胜男 李姣

清晨 5:40,天还未亮,任城区安居第一中学的食堂后门已热闹起来——一筐筐新鲜的蔬菜准时送达,食堂经理、后勤主任、老师代表、家长代表组成的“验菜组”打着手电筒,翻看菜叶、核对质检报告,这场持续三年的食堂改革,让 1300 名师生的餐盘里盛满了“民生温度”。学校的食堂一直是家长最关心的地方之一,通过“学校主办、企业参与、部门监管、家长监督”模式,安居第一中学不仅让在校就餐人数三年激增 136%,更打造出被师生称为校园版“妈妈厨房”的放心食堂。



校园版“妈妈厨房”:安全的烹饪,放心的美味

多重核验 食材有问题会被当场退货

“菜花的花头无黑斑,叶子翠绿饱满又舒展,蘑菇菌盖下卷无裂,猪肉两证一报告齐全。”家长代表李艳一边掰开菜花仔仔细检查,一边将检查结果告知“验菜组”的其他成员。这是食堂改革后,每日都会出现的场景,首批食材到校后,都需要经食堂经理胡新民、学校总务处主任汪圣传和轮值教师及家长的“多重核验”,一旦发现质量问题会当场退货并上报记录。

验菜的同时,后厨也在忙碌,戴着蓝帽、身着白色工

作服的面点师揉面、擀皮、上蒸笼一气呵成,金黄的玉米、紫薯杂粮包、鲜肉包子在雾气中渐次出笼。7:00 刚过,热腾腾的早餐已摆上窗口。“3 元早餐提供两样主食、蔬菜和粥,每人还配一个鸡蛋,餐品天天换花样。”学生家长史翠美边说边系上围裙,她办理健康证后,每天都在后厨忙碌,“妈妈厨房”的称号由此传开。

“以前只能隔着窗口看,现在能亲手给孩子做饭。”史翠美说,“能让孩子吃上‘妈妈的味道’,比啥监督都实在。

孩子们吃得健康实惠,家长才能安心。”

上午 9:20,记者透过明厨亮灶的玻璃窗看到,史翠美正在面点间和其他 5 名同事一起制作中午的主食——馒头和花卷;另一边,早晨验收的菜花和蘑菇、五花肉也在进行预处理。“后厨现有工作人员 22 人,全部持健康证上岗,学校会定期为工作人员举办食品安全知识培训以及考核,从而提供更加专业的服务。”食堂经理胡新民说。

恒温恒湿 食材储存库房管理严格

转过操作间便是储存食材的库房,非转基因大豆油、米、面粉整齐码放在离地 20 厘米的货架上,温、湿度计恒定显示 21℃、52%,空调与新风机嗡嗡作响。“面粉袋若贴墙放易吸潮,所以我们存放食材的货架都是特殊设计的,保证食材能够离墙、离地 20 厘米。”胡新民指着地上特制的不锈钢架子告诉记者,“码放整齐的食材旁都贴好了标签,你看这些盒子里放的是日常使用的调料,每一个调料的生产日期、保质期、入库日期、拆封日期都写得非常详细,使用起来就一目了然,便于更新管理。”此外,所有进入后厨的人员都需要“全副武装”,穿上工作服、工作鞋,戴上口罩、一次性卫生帽,才算符合标准。

在后厨忙碌的同时,食堂前厅里的工作人员也没有闲着,正对食堂地面进行清理。“不管是前厅还是后厨,如果不能彻底清洁,很容易留下油污,前厅和后厨的地面每日都会精心清洁消杀。”胡新民说。

精准管控 省下的钱全都“补”到菜量上

“孩子长身体,伙食不能省。”安居一中校长陈宏民指着墙上贴着的“一周食谱”向记者介绍,“每周的食谱学校都会征求学生代表、家长代表、教师代表的建议,再经持证营养师进行细节调控,比如,这周学生提出想吃红烧肉,营养师就会根据红烧肉的营养含量,提出相应的蔬菜搭配,保证既有孩子成长所需的营养成分,又不会营养超标加重身体负担。”

6 元午餐标配一荤一素+主食+粥汤,有时还会加上时令水果,一日两餐 9 元的餐费全部用于购买食材、食堂水电费和低值易耗品,人工劳务成本则由区级财政承担。

这精打细算的背后有一套“智慧经”,食材采购全部通过任城区搭建的大宗食材采购平台进行,米、面、油、菜、蛋、肉、奶全区招标,食堂经理根据食谱及就餐人数提出购买需求,教师代表、总务处主任每日“价比三家”。“这家店的鸡蛋昨天 30 斤卖 128 元,今天降了 5 元。”该校总务处主任汪圣传滑动着比价页面,锁定订单。省钱秘诀不止于此——食材预处理,电费采用校园谷峰电价……“省下的钱全‘补’到菜量上,得让正在长身体的孩子们吃好、吃饱。”汪圣传说。

“缴费记录实时可查,请假退费不用催。”家长赵敏点开手机上的“银行缴费管家”小程序,孩子本月的就餐明细一目了然,每日消费金额、请假标记、待退费用均以表格形式清晰呈现。据了解,该校将餐费账户设为独立专户,资金仅能通过平台与政府招标的食材供应商、能源企业对接,杜绝线下交易的可能。汪圣传为记者展示后台系统,若学生请假,班主任当日标记后,数据自动汇总至财务端,月末按实际就餐天数结算,差额原路退回家长账户。



光盘行动 从课堂到餐桌拒绝浪费

“10 碗米饭大概 1.2 公斤,够 3 个家庭吃一天……”食堂改革不仅改变舌尖上的体验,更让节约粮食成为校园新风尚,在九年级 7 班的“珍惜每一粒米”主题班会上,班主任刘紫晴搬出电子秤,为学生演示食物的重量。

学校实行班主任陪餐制,每天老师都会和学生一起吃饭。“作为老师,我们一直践行光盘行动,勤拿少取拒绝浪费,用实际行动为孩子们做榜样。”刘紫晴告诉记者。

走廊上,学生们集体制作的“厉行节约”为主题的手抄报,讲述了粮食的演变过程,从东北稻田到食堂餐桌,一粒米需

历经 312 小时。“以前觉得浪费无所谓,现在连菜汤都想拌饭吃。”同学李雨宸说,“妈妈们做的饭太香,我一点都舍不得剩。”

记者采访时发现,学生对食堂的评价,“用脚投票”最真实。11:50 的下课铃刚响后,孩子们便陆续冲出教室,奔向食堂的队伍从楼道蜿蜒至操场。“现在的菜里都是肉,吃起来又解馋又过瘾。”学生仲崇玉一边夹菜一边说,对比食堂改革前后的变化,现在的午餐时间成为他们最期待的时刻,“不仅肉菜做得好吃,素菜的味道也很足,我最喜欢吃食堂做的西红柿炒鸡蛋了。”

