

# 学生用餐无小事,学校管理有温度

## ——镇宁自治县第四小学学生餐管理见闻

早报记者 郭修 郭黎潇 李伟 文/图



学生们吃着热腾腾的午餐

6月17日正午,镇宁第四小学的食堂内飘出阵阵饭菜香。伴随着清脆的下课铃响,专注听课一上午的学生们从教室里鱼贯而出,向食堂奔去,陪餐教师正按年级组织学生有序排队打饭,热腾腾的餐食正摆在食堂窗口。

“我每天在学校吃早餐午餐,自己选择三菜一汤,感觉学校的饭比家里的好吃。今天有我喜欢的豆子。”四年级学生马龙兵边吃边高兴地向记者介绍。

建于2019年的镇宁自治县第四小学是一所易地扶贫搬迁寄宿制学校,现有在校生2304人,住校生510人,教师108人。自农村义务教育和学前教育阶段营养改善计划实施以来,这所以易地扶贫搬迁户子女为主要生源的小学,每天按照“5+X”的供餐模式,向全校学生提供一顿有国家补助的午餐,通常是米饭加一荤两素一蛋一汤及水果。学生们说,“学校的饭好吃,我们喜欢吃。”

这是镇宁各校提高供餐质量、持续改善学生营养健康状况的缩影。

小小一餐饭,惠及大民生。学生的营养状况,事关孩子们的健康成长,也关乎国家的未来。如何让学生在校园吃得饱、吃得好、吃得健康,是全社会关注的热点话题。

镇宁自治县通过优化供餐模式,升级调整供餐标准和规范配送流程,实现学生营养餐从“吃得饱”向“吃的好、吃得健康、营养”转变。

### 集中配送 把好安全“第一道关”

食材的卫生安全是学生餐的第一道

关卡,供餐“高品质”,学生餐才能“更健康”。为保障所配送的食材足够新鲜、卫生、健康,并有效提高食品采购环节的安全性、可控性。

目前,镇宁全县所有涉及农村义务教育和学前教育阶段营养改善计划的学校食堂均推行学校自主选择食材,政府从采购到验收、运输、索证索票以及检测报告的收集与整理等多方面层层把关食材质量,并通过国企公司对食材进行统一质量、统一采购、统一配送,最后直达学校食堂,确保整个供餐流程监督精准有效。

每批食材在采购时,采购员第一时间都需向供应商索取农残检验报告、检验合格证等相关证明。食材采购好后,负责检测的检测员将对所有食材进行一一抽检,确保进入校园的食品和原材料安全合格。

“采购的食材到达学校食堂后,我们会再次对其进行检测,留样等。同时检查配送方是否有相应检测报告,合格证等。”食品安全员张龙生介绍,除了检测员,当天值班教师、家长代表、行政人员也会参与验菜,合格后才能进入操作间洗、切、烹饪,每一个环节都清晰可见。学校食堂由多方共同监管,守护学生饮食安全。

食材采购流程透明,食材标准规范,从源头让学生吃得放心。“为进一步加强营养改善计划工作,确保每一分钱都用在学生身上,让学生营养均衡,健康成长,我校建章立制,强化管理,严把食材采购关、运输关、验收关、出库关、加工关,让学生吃上美味可口的学生餐。”镇宁第四小学校长李萍说。

### 提升质量 让健康营养看得见

青椒肉、肉沫炒玉米粒、排骨炖冬瓜、鸡蛋……镇宁第四小学食堂内,孩子们排队按需盛饭。循例,学校会提前一周公布菜谱,供家长和社会监督。这些营养丰富、变着花样的热乎饭菜,让孩子们吃得津津有味。

四年级方佳豪说:“我在学校吃午餐和晚餐,每天的菜看着都很好,还有牛奶,火龙果,有营养,种类丰富,也好吃,我很喜欢。”

学生餐从“吃得饱”向“吃得好”转变,正是源于镇宁对学生餐的供餐标准提质升级。镇宁采取“5+X”模式,即在中央财政提供的每天每生5元膳食补助经费的基础上,家庭适当交纳少量费用,通过家校合力,提升供餐标准,让学生吃上可口饭菜的同时,为学生增加水果、牛奶等,进一步补充学生营养。通过提高食谱科学水平,提升供餐质量标准,让学生不仅能吃饱,更能吃得营养、科学。

在此基础上,镇宁还对学生餐的食谱制订进行优化,结合学生饮食习惯、食材供给等实际情况,科学制定多套带量食谱,供学校选择使用,让供餐种类更加丰富。

“结合实际情况,目前学校食堂菜品可以做到每天三菜两汤,天天有鸡蛋、水果,每周提供3次牛奶,充分保障学生健康成长需要。”张龙生说,学校每周会在公众号上公示食谱、更新食物品种,满足不同区域、不同年龄段学生健康成长的营养需求。

### 家校协作 共护学生“舌尖安全”

走进镇宁各校食堂,都能在醒目位置看到关于学校食堂管理流程、规章制度、食品采购、每日食谱等各种信息,时刻接受群众监督。

在就餐时间,除了学生,每天食堂就餐区还能看到带着志愿者标志的家长进行陪餐,当天值班老师工作结束后,也会拿着餐盘和学生一起打饭。

镇宁第四小学党支部副书记、一年级教师杨贤是今天该校的值班老师,在午餐开始前,他已经提前到食堂进行试餐:“我们是提前半小时进行试餐,了解当天的菜品质量,味道好不好,以及确保菜品安全卫

生。等学生吃饭的时候,负责维持秩序。”

为确保食品安全,保障菜品质量,镇宁各校结合实际,采取试餐、陪餐制度,让家长参与学校食堂管理,对食堂财务收支、物资采购、带量食谱、饭菜价格、菜品质量等情况进行监督。成立以社区、家长、教师、离退休人员等组成的膳食委员会,让他们定期到学校进行检查指导,参与营养食谱的制定,确保食物更加安全营养。

同时市场监管、教育和卫健等相关部门及时开展督查,走进学校食堂,以检查促提升,通过家校政协同,为食堂安全多上一把“安全锁”,共同守护“舌尖上”的安全。

“为更好发挥家长对食堂食品的监督作用,我校制定了《家长陪餐制度》《家长食材验收制度》《家长食堂日管控制度》等制度,让家长从食材验收,食品加工到陪餐全程参与学校的食堂管理,确保孩子们吃上安全营养的饭菜。”李萍介绍,通过加强宣传,让学生家长知晓相关政策,对食堂进行监督,知晓营养膳食对孩子成长的重要性,家校携手共筑食品安全,同时保障资金使用到位。

“比如家长在陪餐过程中,就会结合实际体验,给学校提很多宝贵的意见。”杨贤说。

一年级学生曾奕洁的妈妈向艳是第一到学校陪餐:“今天我也和孩子们一起吃食堂的饭菜,味道还不错,我自己也看了食堂环境,菜品的制作,还是比较放心的,感觉比我自己做给孩子吃的好。”向艳笑呵呵道,她非常关心孩子食品卫生问题,学校的试餐陪餐制度让她能够到学校看到实际情况,让她放下了心。

作为学校的主体,在学生餐上,学生的力量也不可忽略,他们化身食堂志愿者。每天,在就餐区域,都会有他们的身影。维护校园就餐秩序。

五年级二班的吴佳成是当天的志愿者:“我们今天有20多个同学做志愿者,主要负责监督同学们有没有浪费。”

学生营养餐是一项惠民工程,是一项爱心工程。如今,学生餐正在变得制作更先进、搭配更科学,逐步实现从“吃得饱”到“吃得好”转变。镇宁将继续以更高标准,更严要求,做好学生餐管理工作,为促进青少年健康成长,办好人民满意教育提供坚强有力保障。

## 安顺高质量发展调研行·安心学

## 西秀区轿子山镇:

# 肉牛饲草加工助推乡村振兴

早报记者 陈婷婷

6月26日,记者在西秀区轿子山镇肉牛饲草加工建设项目点看到,一个个车间里肉牛饲草加工正忙,工人们分工明确,有的在混合料车间里操作机械加工饲草,有的在干草车间里打包、装车生产好的饲草,到处一片生产繁忙的景象。

近年来,轿子山镇抢抓省、市大力发展肉牛产业机遇,依托良好区位条件和牛养殖传统,积极发展肉牛相关产业,在市、区两级指导帮助下,2023年引进社会资本组建SPV公司,按照创新财政涉农产业资金“2215”投入模式建设西秀区轿子山镇肉牛饲草加工建设项目,于2023年10月建成投产。

据了解,该项目由西秀区轿子山镇国有平台公司西秀区千峰山农业旅游发展有限公司与平坝区福胜农业服务专业合作社共同合作,组建成立的西秀区众鑫富胜牧业发展有限公司(SPV公司)投资建设,项目总投资1750万元。

项目配套建成秸秆粉碎区1800平方米、饲料储存区3400平方米,牧草粗深加工生产线3条,现有秸秆加工设备7台,预计年产饲草6000余吨。

项目建成以来,不仅产生了良好的生态效益,通过在周边乡镇设立秸秆收储点,促进玉米、水稻、油菜秸秆等回收,减少二氧化碳、细颗粒物排放,产生了良好

的产业效益和社会效益。

今年以来,该项目点已生产饲草2000余吨,新增项目区就业岗位40个,有效解决周边群众就近就业150余人次。同时,该项目已于今年4月中旬将第一批收益进行分红,分红资金共19.25万元,其中利益联结项目区农户150户,分红资金15.4万元,周边两个村集体分红资金3.85万元。

“现在我们的秸秆收储点有轿子山

镇、大西桥镇、七眼桥镇,从7月起,将在双堡、旧州、刘官、宁谷、新场、鸡场等乡镇增加6个秸秆收储点,全区秸秆收储点数量将达到9个,进一步提升西秀区境内秸秆回收便利度。”关于接下来的发展,轿子山镇党委书记徐勇介绍,将从扩大产能、增加收储、提升服务等方面全面提升肉牛饲草加工能力,促进安顺肉牛产业发展,助推乡村振兴。

围绕“四新” 主攻“四化”  
在乡村振兴上开新局