

# 环翠区31所学校建透明食堂

## 家长成“常客”，食堂除了保证品质还得保证味道

近日，威海市环翠区教育局31所中小学建成了透明食堂。透明食堂让食堂的各项工作，都处在教育局的监督监控之下；各学校也将每周食谱公布在了各自的官网上；就连家长也被邀请到食堂“常驻”，监督食堂工作。除了保证食品卫生，饭菜口味的提升也同样被涵盖在了“透明食堂”政策之中。

本报见习记者 王天宇  
通讯员 姚芳 李林峰

### 透明食堂不只是“看得见”

“你看，这是餐厅、这是厨房、这是操作间，只要是食堂工作的地方，我们这里都能看到，31个学校，每个学校的都能看见。”5日，在威海市环翠区教育局，综合服务科科长姜新勇向记者介绍着数字化校园安全监控平台。该平台设在环翠区教育局五楼，现场由五块大屏幕、4台监控电脑组成，通过这些设备，各学校食堂的状况可谓尽

收眼底。

姜科长介绍，五月份区教育局共投资了22万元，在数字化校车安全监管平台良好运行的基础上，进一步研发建设了“透明食堂”数字化监管系统。通过对环翠区31所中小学学校原本监控资源的利用以及补充，保证了送到师生餐桌上的每一份饭菜，以及他们的制作过程，都能在监管平台上实时

查看、事后追溯。

除了“看得见”，透明食堂还包含了的其他内容。姜科长介绍说，环翠区三十一所中小学以及公办幼儿园，所实行的“透明食堂”政策，不仅仅是看得见，还包括各学校需要在校园网上公示一周菜谱、家长进行餐厅驻岗工作、各学校食堂开放日活动，以及教育局牵头组织的膳食团和厨艺交流活动。



▲环翠区教育局工作人员正在对各个学校的食堂进行监控检查。  
见习记者 王天宇 摄

### 家长可成学校食堂的“常客”

除了教育局通过网络监控设备对学校的餐厅食堂进行监控外，家长的监督同样重要。据了解，各学校均开展了家长驻岗活动，其中国际中学、城里中学等初中学校，多采取“每周选取两三名家长进行抽查”的形式监督；统一路小学、长征小学等小学学校，则多采取“每天安排一名家长”的形式进行监督。关于家长的分配和安排，则是通过家委会，按照自愿报名的原则，

统一进行排班和分配。

“眼见为实，耳听为虚，虽然我们知道了学校在仓库、加工间、分餐间以及餐厅都装了摄像头，教育局的人也在监控，但是我们能亲眼看到，才放心。”国际中学家委会成员刘女士感慨道。另一位家委会成员王女士则表示，自己非常关心油质的问题，“众所周知社会上地沟油的事情屡见不鲜，所以有家长能经常去检查检查食堂用油，这点儿十分重要。”

而每位家长在检查完食堂后，还可以去餐厅与学生一起就餐，如果餐厅存在卫生问题，以及学生在就餐时产生了问题，都可以向相关部门进行反映。每位家长在监督后还将收到一张表格，征求家长的感受和意见。部分家长认为，这种邀请家长来现场监督的做法非常好，虽然有的家长觉得这会占用一些工作时间，但是从孩子的健康角度来看，这种“多一事”的制度他们愿意接受。

### 饭菜质量通过交流来提升

“饭菜不能只要品质上的质量，还得重视味道上的质量。”姜科长补充介绍。近日，环翠区教育系统食堂厨师技能培训活动在威海十中举行。活动邀请了威海卫大厦厨师长戚少辉经理为各学校的厨师们进行专业理论技能培训，戚经理在如何预防蔬菜常见疾病、延长蔬菜保鲜时间、如何保证蔬菜营养等方面对在场的一百多名学校厨师进行了培训，并与大家分享了两道私房菜，“蜂蜜土豆”、“番茄花菜”的做法。

理论培训结束后，戚少辉经理带领厨师们到十中食堂操作间进行实践操作讲解，当场示范刀工并亲自下厨烹饪了“炒茄丝”。各家厨师

摩拳擦掌纷纷拿出“私房菜”邀请同行们一起品鉴。其中威海十中的“烤饼”受到了大家的好评，多位大厨拜师学艺，将烤饼手艺带回了自己的学校。

姜科长介绍，环翠区教育局组织了一个膳食团，每次在三个学校征集6名食堂工作人员，小学与小学间交流，中学育中学间交流，通过参观学习，提升各自的饭菜质量。另外，像食堂厨师技能培训这样的活动还将继续组织，以提高学校饭菜质量。家长刘女士也认为：“饭菜味道质量的提高非常重要，要是饭不好吃，孩子就吃不饱，不论是饿着上课，还是买零食吃，都是对健康无益的。”