

从选材加工到烹饪配送,要经近百道工序

一份优质学生营养餐炼成记



孩子在学校吃什么?吃得好吗?够干净吗?有营养吗……关于孩子们的饮食安全问题,家长们肯定还能问出更多。孩子们在学校到底吃得怎么样?3月15日,本报“3·15工厂开放日”活动第一站走进目前济南市规模最大的学生营养餐专业配送企业——济南冠源餐饮有限公司(以下简称济南冠源),从制定食谱、采购原料、精心加工、安全配送等十余个环节的近百道工序为您揭秘一份优质营养餐盒饭的诞生之路。

本报记者 高倩倩 赵清华

食谱每周一换 原料多是“大牌”

15日上午,阳光明媚,空气中已然有了春天的味道,位于济南市历城区桑园路济南冠源餐饮有限公司生产车间内,工人们已经为孩子们下一周的营养餐在忙碌了,参加此次活动的学生家长代表们也开启了“3·15工厂开放日”的参观之旅。

“学生营养餐诞生的第一个环节是制定食谱,我们的食谱是国家高级营养师特别制定的,而且每周一换。”采访中,济南冠源一位刘姓负责人向学生家长代表们介绍说,公司特别聘请了国家高级营养师根据时令、营养等为孩子们量身定制食谱,定好后会与采购人员、烹饪人员进行可行性讨论,大致敲定后交由学校调整,之后确定最终版,“食谱都是每周一换,菜品、主食、汤、粥基本不重复。”

食谱制定好,采购部门便要忙起来了。“80%以上的蔬菜都来自我们的定点基地,一个在商河,有600多亩的大棚菜和1000多亩的露天菜,另外一个是在省农科院在唐王的蔬菜基地。剩余20%的蔬菜采购也多选农贸市场较大的批发商,一旦蔬菜有问题,可以追溯到来源。”该



为了保证餐桌安全,冠源学生营养餐的各色面食也是公司自己加工制作。

刘姓负责人介绍道。

蔬菜来源敲定了,营养餐里放了啥佐料也是家长们关心的话题。海天酱油,五得利面粉、海皇牌非转基因大豆油、德馨斋醋……当仓库门被打开,一排排大牌产品展现在学生家长代表团眼前时,无疑

给在场的家长们吃了一颗定心丸。“我们选用的都是大品牌产品,把有限的钱用在刀刃上。”上述刘姓负责人介绍道,营养餐盒饭没有任何添加剂,烹饪的佐料多是花椒、大料、五香面等。

“大米、面粉、酱油、醋等

原材料都是一周一次进货,不会压货,也不用担心保质期问题。”据介绍,该公司的蔬菜和肉类都是一天一进货,保证原材料的新鲜度,采购回来后首先会对蔬菜进行农药残留检测等,只有合格产品才能进入到下一个环节。

全程监控下作业 蔬菜清洗至少五次

为确保快餐安全,光对于采购环节严格把关是远远不够的,济南冠源在菜肴的粗加工、细加工、烹饪以及装盒、运输等每个环节都需要有严格的标准。

“择菜洗菜是厨房里生产的第一道工序,减少农药残留是对洗菜工作的根本要求。”通过该公司实验表明,即使是通过农药残留标准(农药残余50%以下即为合格)的蔬菜,表面也还是会附有农药残余,而

用清水对蔬菜进行多次清洗成为减少农药残余最安全、有效的方法。采访中,正在进行蔬菜清洗的一位张姓员工,向学生家长介绍,“有些蔬菜是比较难清洗的,尤其是叶菜,所以,我们至少会洗五到八遍,甚至十遍。”

“这也是我们的员工中以四五十岁女性居多的主要原因,她们都已为人母多年。妈妈为孩子准备的食物才是最让人放心的。”说着这话,上述

刘姓负责人带领家长代表团走进烹饪区。

映入眼帘的首先是国内先进的蒸汽、电磁式的厨具设备,实行全封闭的流水线作业,全部为通透式封闭无尘环境,全程监控下操作。在生产线的每个环节还设有一名监督员,由他们监督工作效率和菜品品质。

饭菜出锅之后,装盒工作成为在工作间的最后一道工序。而装盒速度被济南

冠源视为确保学生用餐质量的重要一点,对此,相关负责人解释说:“提升装盒速度,一方面利于食物保温,另一方面可以推迟做饭时间,将食物的存放时间缩短,从而可以为孩子们提供更为新鲜的饭菜。”记者在现场看到,装盒间里四条流水线同步进行,一份米饭、两份素菜、一份荤菜,不到10秒钟的功夫一份盒饭就装好了。

餐具选用奥运标准 免费提供补餐

每周一到周五上午10点钟,装箱工作结束,配送员们准时从生产基地向各派送学校出发。按公司规定,每次学生餐配送,车上的配送员不得少于2个人,途中不得打开车厢。配送车驶入学校后,车的前后4个角上都有公司职工全程护送,确保在校学生的安全,直到配送车开到学校指定地点,他们方可离开。

在校方规定的时间内,配送员们将餐静悄悄地运到每个教室门口。11点20分,下课铃一响,学生们洗完手后排队从前门领上盒饭和一碗汤,转到后门回到教室开始吃饭。这时,济南冠源的工作人员都在教室外等着。

一份盒饭不够,配方提供加量不足为奇,济南冠源特别的地方在于补餐全都是免费的。更用心动情的服务,与金钱无关,或许,这也是济南



配送工人正忙着将新鲜出炉的学生营养餐搬上车。

冠源餐饮从一天400份订餐的小餐饮公司发展到现在一天配送量达到21000份的集团公司的原因之一。

学生用餐结束,工作人员将餐具回收,清理现场卫生后才离开学校。回到配餐基地,员工们一天的工作接近尾声,

最后一项工作是清洁餐具。“去残渣、食用碱水浸泡、洗碗机清洗、消毒柜存放”四道工序下来,任何细菌、病毒都被杀得干干净净。

“为什么用循环使用的餐具,而不是一次性餐盒呢?”活动现场,一位赵姓家长问道。“餐具最基本的要求就是达到食品安全标准,公司对此十分重视,目前市场上很多一次性餐具问题较多,再加上考虑到环保问题,我们的餐具都选择可重复利用的,并定期更换。”对此,上述刘姓负责人说,该公司选择了曾为北京奥运会食品指定供应商之一的浙江五谷实业有限公司。“目前市场上一个比较好的装饭箱大概在百元左右,我们用的装饭箱460元一个,别人可能会说太奢侈或者没有必要。但好钱要花在刀刃上,这些钱都是为了确保学生们饮食安全,我们愿意花。”

相关链接

想进生产车间

要过三道关卡

“请大家先戴好一次性手套和口罩,还要穿好经过消毒处理的白大褂。”就在大家跃跃欲试,想走进车间细细参观时,一旁一位员工温馨提示道,说着递给每个人备好的衣物。

走进车间门口,墙上张贴着安全卫生责任制度及每位员工的健康证明,一旁的更衣室干净整洁,洗手池边摆放着肥皂等清洁用品,“员工们进车间都要随时洗手。”

想进到车间里,还需要经过一扇门,刚刚走近,就觉得一阵风吹来,就在大家纳闷时,陪同参观的刘姓负责人解释道,这是“风淋室”,可以吹掉身上的灰尘和头发,为食品安全再把一道关。

过了这道关,就能见到厨房真面目了吧!别急!前面还有一道长廊,将蔬菜粗加工、精细加工及烹饪、分装等各个环节都隔开,保证干净卫生。连续过了三道关,才进入了烹饪车间,学生家长代表不禁感叹道:“为食品安全层层设卡,这公司也真是用心了!”

学生家长感怀:

“比我们做的还放心”

作为此次家长代表团的成员之一、今年70多岁的王女士领着孙女一起来到济南冠源参观。看完整个套餐生产流程后,她很欣慰地说:“真没想到,现在还有工厂这么用心为学生们做配餐。”

王女士老家在山东菏泽农村,对于曾经种过蔬菜的她来说,给蔬菜施肥用药她最了解。“一颗卷心菜,如果三天不打药,就满是虫子。”所以对于蔬菜上的农药残留她心里最有数,每次洗菜她都会洗很多次,对于外面饭菜不放心的她,从不允许孙女在外边乱吃东西。

但她看到职工们清洗蔬菜的环节后,却满意地说:“比家里洗得还干净。”王女士没想到工厂里做饭还有那么多道工序,尤其是看到他们使用的原材料、调料,没有任何添加剂甚至比家里用的还健康,忍不住连连称赞:“孩子吃这样的饭,我们放心!”

企业心声

“干的都是良心活儿”

近日,为进一步强化学生小饭桌食品安全管理,引导小饭桌积极提高食品安全水平,帮助家长择优选择,济南市食品药品监督管理局开始在门户网站对全市小饭桌信息进行公示。当然,公示名单里也有济南冠源的名字。

“我们干的都是良心活儿,保证让孩子吃饱又能吃的有营养。”采访中,济南冠源一位王姓负责人表示,口味不对还可以调整,可安全出了问题,就没办法改正。“一个孩子吃出问题,对我们来说可能是失去了两万分之一的客户,可对家庭来说,是失去了百分之百,我们必须保证做出来的盒饭敢拿给自己的小孩子吃。”

食谱制定、原料采购、粗细加工、烹饪制作等各个环节都有专人监督,“环环把关,责任到人,一旦出现问题,可以迅速追溯到问题源头。”上述王姓负责人介绍说,公司制作出每道菜都会在水箱留样48小时,以便发生问题时进行溯源和检测。

孩子们周末和放寒暑假时,学生营养餐便没了市场。在很多人看来,这家公司揽点商务餐的业务也能赚一笔,可他们自己却从不尝试。上述王姓负责人表示,“做商务餐,大家讲究的是口味,需要食品添加剂等,可学生营养餐从不添加食品添加剂,一旦厨师习惯了商务餐的做法,再改回做学生营养餐也会习惯用添加剂,可能对学生的成长不利。”