



小饭桌大难题·探索

对于校内用餐的态度,因某些原因,省城采取的是逐步取消,将学生午餐推向市场。不过,在青岛,则采取了政府介入的方式。比起校外的“小饭桌”,青岛的学生家长更信赖“政府做的营养餐”。12日,记者探访了青岛市市南区几所学校。为了让学生吃上热乎饭,学校纷纷改扩建食堂,政府还投资建配餐中心,保障没有场地建设食堂的学校学生用餐。

文/片 本报记者 吕璐

市南区花千万建配餐中心供十校

12日中午12点,青岛市镇江路小学学生下课,在校用餐的学生陆续到楼下拿饭。二年级五班教室外,学生臧一诺排队领到了餐盒。当天的午餐共有四个菜,两个荤菜是红烧牛肉、椒香鲈鱼,两个素菜是耗油角瓜、豆腐芹菜,每个学生还有一份酸奶。当天的午餐价值8元。“饭菜都很好吃,和家里做的一样好吃呢。”臧一诺说完,便和同学们在教室内开心地吃了起来。

镇江路小学等十所学校,场地使用紧张,目前没有学生食堂,在校用餐学生吃的是来自教育部门自己开办管理的配餐中心送来的配餐。该配餐中心2014年3月投入运营,市南区投资了1162万元,总面积达到一千多平方米,周边的十所中小学师生就餐问题都得以解决。

10月12日,记者在配餐中心看到,每天的食材运到配餐中心后由货梯直接运到二楼,进入到清洗间。清洗间内有自

动的气泡洗菜机。中心的设备都很先进,基本实现自动化加工,除了常规的烤箱烤炉炒锅外,还有超声波刷盘机、米饭生产线、自动装盒流水线等先进设备。加工完的菜会在自动装盒流水线上“打包”,通过二楼另外的专用货梯送到楼下等待的保温车里,直接运送到各个学校,保证饭菜的温度和口感。

去年,青岛市本级投入2000万元经费,专项用于标准化食堂创建工作,全市共有311所学校食堂通过标准化验收,今年年初确立的改造计划是200所。市南区、黄岛区还将创建工作纳入区为民办实事项目中,在全市率先实行了政府补贴食堂政策。去年市南区累计投入约2760万元,通过整合校内外空间等方式,陆续建设、改造18所学校食堂(厨房),今年春季已全部投入运营,全区基本实现义务教育学生营养餐全覆盖。目前,市南区已经实现了让每一个学生都吃上食堂饭。



12日中午,配餐中心的学生营养餐送到青岛镇江路小学,学生们将饭菜抬进教室。

八成多学生愿在校吃饭

政府投资建的食堂,不像社会配餐机构要盈利,所以孩子们吃到的饭菜质量有保证。

近年来,家长和孩子对学生餐满意度也在不断提升。以市南区为例,满意度调研中,2013年满意度为85%左右,2014年满意度达到91.5%,2015年上半年满意度已达到95.1%。“吃到的都是热饭热菜,营养搭配也很专业。”定陶路小学的学生家长赵先生说,孩子在学校吃营养餐比在外面吃“小饭桌”更让人放心。

市南区教育保障中心办公室主任王洪介绍,去年起,市南区已全面实施学生营养餐改善计划,食堂人工费和运行经费由政府埋单,实现餐费无利润,学生所交的8元钱全部体现在饭菜中,标准由原先的一荤两

素提高到两荤两素一点(水果或酸奶),午餐质量显著改善,目前学生自愿在校就餐比例已达到84.4%左右。

营养方面,青岛市教育局开展了家长试吃、食谱挂网公开等工作,并开展了食品安全管理师与厨政管理师岗位能力和后勤管理专项培训。截至目前,全市已有300余名校医或食堂管理师取得国家的安全管理师或营养师证书,负责编制学生每餐食谱,对学生和家长进行营养知识教育等。在市南区,所有食堂统一配备了《中小学营养餐管理系统》,学校和配餐中心配餐须按照学生身体需求,如果符合营养需求,系统会显示配餐成功,如果钙含量等不足,系统会提示。

家长能扫码查看食堂监控视频

去年,青岛市教育局提出要求,凡是新建学校都必须配建食堂,没有规划食堂的学校要重新规划,且各学校要建立听取家长和学生意见建议机制,在食堂标准化和食品安全问题上上下工夫。创建标准化食堂,要求食堂设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所,以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等,用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器,应有明显区分标识且存放区域分开设置,切配烹饪场所面积≥食品处理区面积50%等。

至今年上半年,青岛市全市已有112所中小学食堂通过

标准化食堂验收,近10万学生受益,2016年力争现有食堂全部实现标准化。

对于学生用餐安全,青岛市还实施多部门联动监管措施。今年暑假,青岛市教育局对食堂厨政管理人员进行食安专项培训。秋季开学期间,教育、食药部门还联手抽查部分学校食堂,各区市食药局还对区内学生用餐进行了季度检查。青岛市还大力推行厨房亮化,目前全市所有食堂都实现后厨亮化工程,食堂监控视频联网到各区市食药部门,家长也可以扫码,参与监督。在市南区,区教体局还与各学校签订了《食堂管理工作安全责任书》,把食堂工作纳入年终绩效考核。

相关链接

家长:晚饭能否一起提供了?

按照青岛市教育局的计划,今年11月底将完成200所中小学食堂的标准化建设,加上去年的300所,青岛市将有至少500所中小学食堂达到标准化。“学校的食堂只提供中午一顿饭,如果能够把放学后的晚饭也提供了就好了。”采访中,不少家长这样向记者反映。

记者采访多位小学的校长,他们表示,食堂提供晚餐只

在一些寄宿制的学校有,在高中较为集中,有食堂的走读制小学几乎没有学校提供晚餐。他们表示,学校的主要职能是教学,开办食堂不属于义务教育的职能,是教育服务的延伸。“除了这个原因,从食品监管到学生管理都牵扯学校的大量精力,以现有的师资配备来看,即使办了也很难坚持下去。”一位校长表示。(宗禾)

学生没午饭吃? 别怕,政府给做

青岛建配餐中心,新建学校都得建食堂 市南区学生8块钱就能吃两荤两素一点



12日上午,饭菜制作结束,工作人员开始清扫、消毒配餐中心。

美国小学生如何吃“小饭桌” 学校提供自助餐,富人自费穷人免费

本报记者 李飞

美国中小学校的“小饭桌”问题咋解决的?10月12日,记者采访了济南市小辛庄小学英语老师张园园,她曾在美国威斯康星州 Prairie Du Chien学区担任一年汉语教师。

张园园所在学区共有3所学校,一所幼儿园,一所九年一贯制学校和一所高中。她以其中的九年一贯制学校 Intermediate School 为例。张园园说,美国的公立中小学,都为学生提供午餐,因为没有午休时间,吃完午饭接着上课。有的学生自带午餐,放到一个有保温层的餐包里,餐厅有微波炉可以提供加热,但美国孩子喜欢冷食,很少使用。大多数学生吃学校的自助餐。除午餐外,学校还会提供早餐。

就餐时间一到,主班老师(相当于班主任)会带学生进入餐厅,取饭盘、打卡,选择食物,六七个孩子一桌进餐。吃完饭,同学们自行把餐盘放回原处,就餐时间大约20分钟。有两个值班老师负责维持秩序,餐后每班还会留一名同学负责擦桌子。

“在美期间,我都是自带中餐,偶尔尝试过美国小学生的午饭:三明治、几根小胡萝卜,还有薯片。他们吃得津津有味,尤其喜欢每周二的pizza day(比萨日)。”张园园说,学校会把每周的食谱发到家长的邮箱里,每天的午餐都会有蔬菜沙拉、水果、牛奶。星期一主食:火鸡肉汉堡。星期二主食:奶酪比萨。星期三主食:鸡肉沙拉、烤土豆。星期四主食:意大利面沙拉、咸面包。星期五主食:墨西哥卷饼、玉米。

据介绍,美国中小学提供的午餐对所有学生一视同仁,不论是穷人家还是富人家的孩子,吃的午餐都是一样的。交费方式有三种:高收入家庭学生自费,低收入家庭的孩子享受优惠价,穷人家的孩子免费。免费午餐只提供给家庭年收入在23803美金以下的三口之家,以及家庭年收入在28665美金以下的四口之家等贫困家庭。

“学区小学生午餐的价格每天2.47美元(约合15元人民币),和国内价格相仿。家长每个月会把餐费存入孩子的餐卡中,孩子刷卡就餐。”张园园表示,美国中小学为学生提供午餐,属于非营利性项目,学校不得从中赚取利润,联邦政府还会对每名学生提供相应补助。