

济钢高级中学

# 打造星级食堂 护航学生幸福成长

学校，是知识的殿堂，也是成长的摇篮。而在这片充满活力与希望的校园中，有一个角落始终散发着温暖与烟火气，那就是食堂。当清晨的阳光洒进校园，食堂的烟火已然袅袅升起。如果问起济南哪所高中能让学生毕业多年念念不忘，忆起食堂饭香仍会垂涎三尺，济钢高中一定是很多人异口同声的答案——食堂。

这里，是味蕾狂欢的舞台，是能量补充的驿站。每一天，学校食堂都以独特的方式迎接莘莘学子，济钢高中两个校区食堂，凭借高品质的饭菜质量，征服了学生的胃，也征服了学生的心。

崔洪昌 济南报道

## 原料采购“一掷千金” 明厨亮灶让社会放心

在校园的一方天地里，食堂是学生营养的补给站。然而，在这看似寻常的地方，却隐藏着至关重要的安全考量。

食品安全重于泰山，在校园中更是如此，它涵盖了众多关键环节。从食材的采购源头，到储存运输的过程，每一步都关乎着师生们的健康。烹饪环境的卫生状况，设备的正常运作，工作人员的规范操作，无一不是构建食堂安全堡垒的重要基石，一个安全的食堂，是师生们安心学习和工作的有力保障。它不仅能满足味蕾的需求，更能让大家在享受美食的同时，毫无后顾之忧。

在济钢高中学生餐厅后厨，给人的第一印象就是“干净、整洁、忙而有序”，几个大生产间分工明确、有条不紊地同时进行，学校秉持着“一切为了学生的终身发展”的办学理念，在食堂安全上高度重视，坚持打造高标准、高起点的高中食堂。经过严格、细致、深入、全面地筛选，济钢高级中学的食堂选择了拥有二十多年学校餐厅管理经验的山东玉泉餐饮管理有限公司经营，极大地保障了学生的用餐安全。

在济钢高中的食堂，安全不是一句大而空的口号，而是实实在在地融入到每一道工序、每一次操作中的行动准则。食堂的原材料和工作人员的入口实行分开制度，餐厅工作服统一使用紫外线消毒，进入售饭区域前还会进行二次更衣，连一个小小的洗手池都是感应出水，极力杜绝因接触滋生病菌的可能。

走进学校食堂的后厨，所有

厨房用具上，不同颜色的标识格外引人注目。待加工蔬菜筐是绿色，待入锅蔬菜筐是白色，猪肉类原材料加工工具统一为红色，禽肉类原材料加工工具为黄色，海鲜类原材料加工工具则使用蓝色，各类别区分清晰、一目了然，就连小小的烹饪抹布也按照清洁区域划分了专属颜色，这种管理方式既能避免工作人员操作失误，也能有效防止交叉污染的产生。

“明厨亮灶”工程在济钢高中食堂全面推行，成为保障师生饮食健康的一道坚固防线。通过这一举措，食堂后厨的神秘不再，从食材的清洗处理，到烹饪制作的每一个环节，都清晰地展现在大家眼前。师生们能实时监督，亲眼见证每一道菜的诞生过程。明厨亮灶，不仅亮出了食堂的自信，更照亮了卫生安全的每一处角落，让学生吃得放心，学得安心。

“有学校食堂餐具在清洗后就直接把餐具放进储藏柜，但经验告诉我，洗碗机不足以杀死所有菌落，因此我们又额外添置了消毒柜进行30分钟的二次消毒。”学校食堂负责人刘经理告诉记者，学生用餐完毕后，所有餐具的清洁都有一套规范的流程，经过人工除渣、洗刷、冲洗后，再进入洗碗机进行冲洗、烘干和消毒。也正是因为保障食品安全方面济钢高中始终如一地坚持着高标准、严要求，所以济钢高中的食堂先后通过HACCP体系认证和ISO22000体系认证，并获得山东省A级学校食堂、山东省中小学星级食堂、最佳营养卫生食堂、清洁厨房、食安山东食品安全示范单位等多项荣誉。

## 严格把控口味合理膳食 让学生舒心

在校园生活的画卷中，食堂是那一抹最具烟火气息的色彩。而其中，口味的丰富性更是扮演着至关重要的角色。对于学生而言，学校餐厅伙食水平决定了“干饭人”的幸福指数；对于家长来说，他们会聚焦于孩子的饮食营养是否全面均衡；对于社会而言，校园美食是一道文化名片，让更多的人了解学校，拉近社会和学校的距离。

“学校的拉面，热气腾腾地冒着白烟，上面均匀地洒满了葱花，是在学校的时候最怀念的。”一提到学校食堂的美食，众多济钢高中的学子都不约而同地怀念济钢高中食堂的拉面。在济钢高中的食堂，除了美味的拉面，一楼烤肉拌饭窗口前也永远排着长队，盖浇面、芝士焗饭、手抓饼都是颇为抢手的美食。

据了解，学校餐厅目前有近二十名厨师，平时接受玉泉森信大酒店的统一培训，能够制作四五十种色香味俱全的菜品，同时，公司研发部也在不断开发新品种，严格把控口味与质量。同时学校在后厨设备上不断投入，智能蒸车、烤炉、和面机等设备一应俱全，酱油、食醋、黑胡椒碎等调味品也全用的大品牌，真正的做到让学生吃着舒心，家长看着放心。

“这么多吃得了吗？不够可以再来要。”售饭窗口，一名高一学生被花样百出的美食“迷

了眼”，张口要了三份肉，盘子里却不见蔬菜和米饭的踪影。看到这种情况，打饭阿姨主动跟他沟通，劝导孩子们荤素搭配，不要盲目消费。遇到要得过多的学生还会提醒他们可以打两个小份，这样还能多品尝一道美食。济钢高中自建校之初就培育了“敬业乐业、爱生如子”的优秀教风，这种优秀教风浸润在每一位教职工心中，爱的教育始终是济钢高中的文化底色，不仅从学习上关心学生，在生活上，用餐上各个细节中，都关注学生的成长，践行“有温度、有品质的爱的教育”已成为钢中教育人的职业信仰。

## 智慧食堂“靠脸吃饭” 让学生吃得放松

在科技飞速发展的今天，食堂也迎来了智能化的变革。“学校每发展一步，首先想到的是学生。”在济钢高中校长桑胜旺看来，学校在办学实践的底层逻辑中就首先把“学生”考虑了进来，为此学校全面建设领先全国高中的3D折叠裸眼大屏以及VR仿真实验室等先进的教学设备，济南实验高中的食堂也升级为“智慧食堂”。

走进智慧食堂，仿佛踏入了一个充满科技魅力的未来空间，即使是一方食堂，也能够体现浓浓的科技和人文气息，这里传统与创新交融，便捷与高

效共存。学生可以通过餐厅的触摸屏自助服务系统充值饭卡，查询自己的消费记录和余额，这些功能在学校的微信公众号上亦可实现。

忘带饭卡怎么办？每个售饭窗口的卡机具备卡、脸“双用”功能，能够精准地进行人脸识别，让学生轻轻松松“刷脸吃饭”，节省了排队时间，同时，学校2层餐厅1500个座位，40个窗口不仅可以容纳所有学生同时就餐，还能保证每个窗口在15分钟内售饭完毕，效率极高。学生吃饭不再紧迫，放松的吃完每一餐。

不同于其他学校，济钢高级中学（兴隆校区）餐厅全部采用自弹式桌椅，座位上的弹簧可以控制伸缩，学生轻轻一拉座位就能坐下，一推即可实现收纳，彼此之间互不干扰，不会磨损地面，也便于清洁。智慧食堂还通过大数据算法，精准预测用餐需求，优化食材采购和备餐流程，它不仅提升了用餐体验，更实现了资源的合理配置。

饭香一餐，书香一生，为了营造书香氛围，学校在每层餐厅墙上都悬挂着全国现存唯一的殿试状元卷，山东省青州博物馆的镇馆之宝——明朝状元赵秉忠的状元卷复制品，售饭窗口上方除了有实时播放政治、经济、军事新闻的电视，还罗列着许多藏书，润物无声的培养孩子们的政治素养、经济素养、军事素养、教育素养、科技素养和人文素养，做到“新六艺”。食堂窗口下方则跳动着四色“火焰”，还有缤纷的水果灯箱、活灵活现的各式脸谱像极了高中青春朝气蓬勃的色彩，都一一寄托着对学生们的期望：人生百态，要活出自己的七彩人生。

校长桑胜旺表示，山东省济钢高级中学始终坚持“立德树人”的根本任务，进一步提升服务水平，打造具有科技感的、温馨周到的学生餐厅，为师生提供干净整洁的就餐环境，努力为每一名学生营造健康成长的空间，真正做到让学生舒心、家长安心、社会放心！

