



这里是济宁

幸福济宁

记者 褚思雨 孔媛媛

“每天的菜都很好吃，还不重样。”在济宁市第七中学四年级3班商梓萱的课桌上，摆放着两荤一素的午间配餐，主食有米饭、小点心、热粥，还有一个水果。为了保证学生吃饱，加餐区域还准备了热乎的馒头，以及一样荤菜。这样的学生配餐，均来自山东康元餐饮服务有限公司的配餐中心。

“为城乡中小學生提供营养午餐配餐服务”是2022年任城区“为民办实事”之一。2021年，任城区涉农镇街学校就已实现学校食堂供餐和布局调整学校集中配餐服务，城区义务教育阶段学校学生午餐配送工作也于今年10月24日实现全覆盖。目前，任城区已有74所学校(含分校)实现供餐配餐服务，在校就餐学生近3万名。



多环节把控，孩子吃上放心午餐。

扫码看视频。

中央厨房的原材料并不会马上进入厨房，而是由快检室和食品化验员进行全面“体检”：肉类检测瘦肉精含量、鱼类检测孔雀石绿成分、蔬菜检测农药残留和微生物等。

每天7点到9点，是后厨师傅最忙碌的时候，两个小时的时间里，30名大厨将加工8000多份午餐。山东康元餐饮服务有限公司生产车间行政总厨陈兴凯表示，为了让学生们不仅吃得饱还能吃得好，公司还配有专职营养师，根据中小学生的不同年龄段进行膳食搭配，再根据需求设计出菜品。“孩子的午餐既得营养，还得让孩子们喜欢。所以食谱制定要保证每顿饭有肉、青菜，按照营养标准搭配，保证做到一周内不重样。”

趟从公司出发去济宁市实验小学任和校区单程10公里需花费20分钟，按照学校要求配餐要保证10点10分到达学校，20分钟内卸完餐，并在10点40分到达济宁市任城实验小学任祥校区。在这种情况下，学生们依旧可以吃上冒着热气的午餐。”

对孩子们而言，与“配餐”相处的时间可能只有十几分钟，而对配餐工作人员来说，他们的任务到这里还没有结束。回收的饭盒将会由配餐车统一送回，最后完成消毒环节。“餐具清洗后会全部送到热风消毒库，再经过高温和紫外线杀菌，一直到第二天配餐时才会拿出来使用，这样能避免交叉污染。”于振武说。

一顿午餐13元 好吃但不重样

12点10分，商梓萱领到了自己的营养餐，一个红色的保温餐盒里装着玉米米饭、茶点板栗酥、豉肉烩菜、西红柿木耳炒鸡蛋和香菇小瓜丁，还有一杯八宝粥和一个橘子，这是同学们今天的营养餐食谱，这样一份午餐只需13元。她说，“每天的菜都很好吃，还不重样。而且能在学校和好朋友一起吃，感觉饭菜格外香。”

商梓萱家住东南华城小区，距离济宁市第七中学骑行需要15分钟。商梓萱母亲告诉记者，孩子今年10月开始在校吃配餐。因为是双职工家庭，此前中午孩子或是吃小饭桌，或者放学买着饭回家吃。“小饭桌的质量难以保证，经常吃外卖快餐也不健康。”新学期，商梓萱母亲提前对中央厨房的生产过程做了功课，决定让孩子在校吃配餐。“放学回家孩子总会兴奋地跟我絮叨，说今天吃了好多好吃的，饭菜很可口，每餐都吃得很饱。每餐13元，每月伙食费不到300元，

挺实惠的，真心感谢学校和教育部门的暖心举措。”

推行校外集中配餐以来，任城区各学校根据实际，对配餐各环节进行梳理，制定了《配餐工作管理制度》《学校领导和教师家长陪餐制度》《配餐食品留样管理制度》等配餐有关制度。同时，积极创新工作方法，丰富配餐服务内涵，把德育教育融入到整个配餐过程中。“在吃配餐过程中，陪餐教师会开展习惯养成教育和劳动教育，比如餐前礼仪、餐后整理等，让学生养成良好的行为习惯，食一餐学一礼，一言一行皆教育。”济宁市实验小学任兴校区校长朱瑞礼说。

保证营养均衡 家长学校点赞

中小學生午间接送和就餐问题，一直是困扰着学生父母。2021年任城区涉农镇街学校已实现学校食堂供餐和布局调整学校集中配餐服务，今年，城区义务教育阶段配餐工程顺利施行，并作为2022年任城区“为民办实事”之一。推行集中配餐运行一个月来，得到不少学生及其父母的认可和好评。

任城区教育保障服务中心教育后勤服务科科长耿仁祥表示，近年来区委区政府不断加大财政专项资金投入力度，全面推进学校食堂供餐，中央厨房式分级配送等营养餐工程，确实把教育的民生情怀和温度，送到了学生的嘴边和他们父母的心坎上。2021年全区涉农镇街学校已实现学校食堂供餐和布局调整学校集中配餐服务，城区义务教育阶段学校学生午餐配送工作也于今年10月24日实现全覆盖。截至目前，全区已有74所学校(含分校)实现供餐配餐服务，在校学生就餐人数27244人。

为做好校外集中配餐工作，任城区教体局精心安排部署，严把准入门槛、严格规范管理，确保学生饮食健康、营养、安全。通过招标，全区优选了济宁蔬菜批发市场等6家企业为学校食堂食材供货商、烟台新天地等5家餐饮管理企业为学校食堂提供劳务服务，农村学校食堂劳务服务费全部由政府兜底，每年投入约1000万元，保障了学校食堂正常运行。今年5月，通过招标，由山东康元餐饮服务有限公司为城区义务教育阶段学校配送午餐。校外集中配餐和学校食堂供餐有机结合，确保了城学校在校学生就餐需求。

“考虑到学生的身体发育需求和季节特点，配餐单位每周提前制定并公布营养食谱，每日食材根据食谱实行统一采购，为学生了提供品种多样、数量充足、营养丰富的饭菜，满足学生成长需求。”耿仁祥说，目前，城区义务教育阶段学校伙食费标准为小学一、二年级学生午餐每人每餐10元，其他人员午餐每人每餐13元，饭菜标准均为二荤、一素菜、一汤、一主食(主食不限量)；农村义务教育阶段学校伙食费标准每天13元，其中午餐一荤、一素菜、一汤、一主食(主食不限量)，保证了学生成长发育的营养均衡。

民生无小事，枝叶总关情。“集中配餐”让教育惠民更有温度。下一步，任城区教体局将着力探索集中配餐延伸服务内容和项目，开展餐后午休、餐后活动和课后延时服务等项目，保证集中配餐工作的持续高质量发展。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:刘凯平 组版:曾彦红 校对:郭纪轩

孩子吃着舒心，家长看着放心

任城区近3万名中小學生吃上营养午餐

从种子到筷子 皆可安全溯源

11月7日清晨6点，位于济宁市任城区的“康元中央厨房”灯火通明，穿戴全套防尘无菌服的员工晨检消毒之后进入车间，按当天的订单有条不紊启动各条生产线。全部员工都在无死角的监控下操作，监管人员可以通过平台随时远程查看厨房的每个角落。

山东康元餐饮服务有限公司董事长于振武介绍，集中配餐首要是安全、健康。自今年正式投入生产以来，康元中央厨房已形成集中采购、洁净生产、统一配送、全程追溯的现代化中央厨房餐饮管理模式，日产能达8万份，保证学生的集体供餐需求及个性化需求，实时生产过程全程可监控，从种子到筷子皆可安全溯源。

“我们的原材料都来自规范的厂家和公司，米面油由国企供应站供应，蔬菜则由专门的蔬菜基地当天或提前一天配送。”山东康元餐饮服务有限公司供应部采购经理史冉志表示，运输到