本报记者探访莘县首家学校“公有”餐厅

天天有肉吃,月底还加餐

本报记者 陈洋洋

23日,本报刊发了《莘县学校餐厅收归“公有”》后,受到市民广泛关注。23日,记者走进莘县首家学校“公有”餐厅——莘县翰林中学餐厅,这是莘县目前唯一一家学校管理的餐厅,该校从2010年建校开始,学生们每月交200元餐费,学校统一配餐,学生吃“自助”。

1问:“大锅饭”能吃饱不?

肉食定量,馒头配菜随便吃

“客路青山外,行舟绿水前。潮平两岸阔,风正一帆悬……”23日中午12点,在莘县翰林中学餐厅,初一学生准备开饭,每个桌上放着一盆鸭肉,六个馒头,一盆鸡蛋汤。500多名学生在餐桌前集体朗诵古诗,朗诵前他们每人都拿着复习资料学习,等所有学生来齐了才一起吃饭,学生们笑称学校的饭是“大锅饭”。

记者看到,每个饭桌前站着6名学生,在饭桌上,放着一个带名单的就餐牌,正反两面,各写着6个学生名字。“食堂较小,学生错时吃饭。”该校副校长田庆彦介绍,就餐时间分两拨,第一拨12点左右开始,厨房师傅11点半就把每个桌上的馒头和肉菜分配好,一次就餐学生约500人,吃完接着为第二拨分配。4个汤桶,分别放在餐厅的走廊上,学生喝完了可以再自己加汤。

“三顿都吃肉,周五有排骨。”学生介绍说,他们每月交200元的餐费,每天三顿饭都是一荤一素一汤,早餐加一个鸡蛋。初一学生于彦庆说:“我一口气吃仨馒头,饭菜很好吃。”初一学生小敏说,她家是农村的,在家都是吃白菜、茄子等,学校的饭花样多,她喜欢在学校吃。中午12点15分,一些学生吃完桌上的菜,又拿起饭盆去厨房盛了一盆,有的手上拿着俩馒头。

该校餐饮部主任雷法生介绍,“学生自助吃饭,肉食定量,馒头、配菜随便吃,汤随便喝。”

2问:餐具厨具干净不?

饭菜留样,出现问题立即问责

在翰林中学餐厅,厨房分为内厨和外厨,外厨为存储、择菜和粗加工用。记者看到,里面放着新买来的香菜、土豆和白菜,内厨专门炒菜用,放置炒锅和馒头等。在厨房门口,有两个消毒柜,记者打开时还冒着蒸汽。厨房师傅介绍,学生用过的碗筷经过消毒,才摆到专门的碗筷柜上。

记者看到,在外厨有4块案板,生熟各两块,内厨也有4块案板,正式做菜下锅时用。厨房共有8口大锅,每次吃完饭马上洗刷。厨房内有4个水笼头配4个水池,上面分别写着“洗手处”、“洗菜处”、“刷碗处”和“洗拖把”,严格区分不能混用。餐厅雷主任介绍:“8块案板分开,是为了避免生熟食品和不同类食品的混切,影响食品卫生。”

在内厨的水池旁边,有一个食品留样间,里面放着10来个装着饭菜的透明塑料杯,杯子上贴着菜名和日期,记者拿起一个发现上面写着“11月23日”、“早饭”、“炒豆芽”等字样。据介绍,所有的饭菜都须在这个冷藏柜内至少留两天,一旦出现学生就餐致病问题,马上启动问责制度。

23日,中午11点40分,餐厅工作人员分发饭菜。

面对美味,学生们吃得那叫一个香啊。

每天对饭食进行留样,放进食品留样专柜。

本版摄影 记者 李军

3问:饭菜安全不?

学生吃饭前,老师先试菜

在该校餐厅,还有一件“怪事”:“学生吃饭前,老师先吃。”中午12点,该校餐厅里来了4名老师,他们先把饭菜一一试吃,然后宣布学生开饭。“每天都有老师陪吃,饭菜有没有问题老师先尝。”田庆彦告诉记者,每天吃饭前,都会安排几名“陪吃”老师先试菜,饭菜的味道和质量都由试吃老师专门记录。

在该校餐厅办公室,有一摞餐饮证书,全是餐厅油盐酱醋进货的证书,一共20多项,肉类、食盐、酱油和面粉等都有,学校进货的馒头店不仅有店里的合格证,还有馒头工人的健康证。“我和校长跑了5家馒头店,就这家证件最全最放心。”雷主任说,他和校长挨家尝馒头,才定下来这家,每天用车运送过来。

田庆彦介绍,为保证餐厅饭菜质量,除了每天至少由一名学校领导和老师一起试吃外,该校还给予学生自由监督的权利,学生委员会成员可代表学生随时抽查厨房和饭菜卫生,发现问题直接提意见要求学校处理。

4问:月底有结余咋办?

坚决执行零利润,剩钱加餐

“学生餐费一个月是200元,这个费用得拿捏着用,尽量不亏损,但绝对不能盈利。”田庆彦介绍,餐厅在食物搭配上费了不少心思,每顿一荤一素一汤加上早餐的鸡蛋,费用很容易超标,为让学生吃得好,又能减少浪费,除肉食定量供应外,还要学生互相监督,拒绝浪费。

餐厅负责人雷主任说,学校尽量选择价格相对合适的时令蔬菜。每天饭菜都有肉,有学生提意见,觉得饭菜太腻,希望能多放点青菜,因此,有时候餐厅费用会有结余。本学期有一个月,月底结账时发现居然盈利了,但是餐厅零利润的要求“必须把钱花在孩子身上”,厨房师傅们想了个办法,给学生加餐,不吃肉改吃大虾。

经过商量,学校月底临时决定给学生加餐。“太棒了,学校餐厅有大虾吃,俺头一回听说。”一名初一学生说,大家吃饭时意外地发现每个人碗里都有不少大虾,回家告诉父母都很高兴。一名初二学生说:“这是我在学校吃得最好的一次饭了。”