

# 首批“大鼻子”校车今起上路

共投入 10 辆,根据学生报名情况可继续增加

本报聊城 6 月 19 日讯(记者任洪忠 通讯员乔广新 周正 王琮) 19 日,记者从聊城公交集团获悉,城区第一批 10 辆“大鼻子”校车到位,从 20 日起正式上路运行。

19 日下午,在聊城公交集团院内,10 辆“大鼻子”校车整齐停放,司机师傅忙着调试车辆,以保

证 20 日后车辆正常运行。今年 2 月 14 日起,公交集团首个校车专线试运行,当时订购的“大鼻子”校车还没有下线,临时用中巴或大巴车当做校车。该校车专线以聊城实验小学为试点,目前已有 280 余名学生家长为孩子报名。

聊城市公交集团相关负责人介绍,公交集团成立了专业的校

车公司,开通校车专线,便利中小学生学习安全乘车,首批“大鼻子”校车 10 辆,根据学生报名情况可继续增加车辆,广大家长不用担心。

该负责人介绍,校车一天来回 4 趟接送孩子上下学。公交集团“大鼻子”校车都由精挑细选的老驾驶员驾驶,他们经验非常丰富。

据了解,聊城公交集团自筹资

金 500 万元购置了校车,校车全部由中通客车生产,符合国际安全标准。

整车严格遵循国家的最新安全技术标准进行生产设计,座间距大于国标要求;除此之外还搭载了一系列主被动安全技术,包括高强度车身骨架、前后防撞梁、360°全景环视、前向防撞报警、碰

撞侧翻自动报警、自动灭火装置等安全配备,使整车安全性能达到豪华乘用车标准。

校车还安装了应急逃生键及车左、后侧的应急逃生门、自动灭火器;前后风挡玻璃上面加装电子路牌,提醒路人、车辆注意避让;车门处装配联网刷卡系统,家长、学校及时掌握学生途中信息。

记者跟随质监人员和学生家长查看聊城一中食堂

## 食堂自主经营,承包 40 亩地种菜

本报记者 陈洋洋

近日,教育部要求农村中小学食堂收归公有。目前聊城多个县的教育部门正在计划食堂收回承包权的改革。在聊城城区一些学校,一直坚持食堂公有,尚未实现公有的也计划改革。

19 日,聊城一中举行食堂开放日,家长和质监部门走进食堂,观看学校食堂生产全过程。该校食堂一直坚持自主经营。

### 食堂开放,家长经常组团查卫生

“菜从哪里进货?”“碗筷怎么消毒?”19 日,家长和质监人员一起到聊城一中食堂观看餐厅食品制作过程,并向食堂提了不少建议和要求。

“去年我们在网上自发组织的,主要去食堂看看,也对孩子的饮食放心。”家长穆丽珍说,第一次进食堂的时候,厨师正在准备午餐。家长突击检查完后,要求增加饭菜花样,减少油腻食品,清除卫生死角等。“对食堂的饭菜和设备比较满意,锅碗瓢盆等都很干净。”她说,家长对学校食堂“突击检查”之后,连续两天他们都进行了突击“复检”,一共检查三次,看提出的问题是否得到解决,食堂都及时解决了。

据了解,聊城一中食堂对家长开放已久。不少家长曾多次走进食堂,观看餐厅的食品制作流程和卫生情况。该校也设立了食堂邀请家长不定期检查的制度,并为家长委员会成员开通绿色通道,随时可以按程序去学校食堂检查。

聊城一中家长委员会负责人陈敬一称,学校一直很支持家长



6 月 19 日,学生家长和质监人员一起查看聊城一中食堂。 本报记者 李军 摄

走进食堂的做法,并设立了食堂开放制度,鼓励家长进食堂督促。

该校相关负责人说,高中孩子对营养需求比较大,学校饭菜质量好不好,孩子吃得饱不饱,是家长十分关心的几件事之一,学校对食堂的菜品和卫生要求都很严格,也欢迎家长亲自来“看看”。

### 食堂自主经营,包地种菜做原料

在全国食堂对外承包的大背景下,聊城一中食堂一直坚持自主经营,没有对外承包,亏损由学校承担。该校专门设立了和总务处、教务处等同等级的“生活科”,负责学生吃饭问题。现有专职管理人员 5 人,采保供应人员 4 名,公共餐具洗刷消毒人员 5 名,操

作技工及保洁人员 28 人。

“对外承包是最无能的办法,虽然对外承包食堂,学校会比较省时省力,但是不能保证食品卫生和质量。”该校相关负责人表示,一旦学校食堂承包出去,承包者为了多盈利,必然想办法降低成本,在菜品原料和人员雇佣上都难以保证。

在聊城一中食堂,油、面、米等大宗物品一律从大型正规厂家采购,要求有 QS 安全标识,检验检疫证明并索取留存其同批次的检验报告单。肉类食品中,禁止采购动物血脖及猪肝(瘦肉精含量高易中毒);为确保食品安全,提高油品质量,该校与大型正规厂家签署协议,定点供应桶装油。

“青菜一律当天从批发市场采购,宁肯贵一点,也要新鲜质量

中上层的。”工作人员介绍,该校食堂制度规定,禁止采购易引起食物中毒的青菜如韭菜、芸豆、非新鲜土豆等。

在食品种类上,学校食堂也增加花色品种,满足不同层次学生需求,提高餐厅层次。除了学校食堂一般菜品,该校还引进了兰州拉面、黄桥烧饼、沙镇呱嗒、高唐豆腐脑、吊炉烧饼等多种知名品牌小吃。

该校还控制基本利润,同时开通低于成本价的窗口,以照顾部分家庭贫困学生。

另外,为保证食品原材料安全,该校还在农村专门承包了 40 亩地,全年供应学校餐厅蔬菜,菜地不使用剧毒农药,也不使用过多化肥,而是使用农家肥,保证蔬菜绿色安全。

### ●相关新闻

#### 东阿中小学食堂全面实施“禁散令” 一律用桶装食用油

本报聊城 6 月 19 日讯(记者 陈洋洋 通讯员 李磊) 近日,东阿县教育局下发通知,为保证学校食堂食品安全,全县所有学校的食堂食用油全部改用正规的“桶装油”。

在东阿县第三中学食堂的操作间,在操作间内的一角摆放着一桶 20 升的桶装油,一位工作人员告诉记者:“现在食堂的饭菜全部使用正规厂家的桶装油。”记者了解到,东阿县教育局为防止地沟油进入学校食堂,全县学校食堂全部采用桶装油,不得再使用任何形式的散装油。

为进一步加强学校校园餐饮服务单位食品安全管理,确保师生的饮食安全,该县教育局明令禁止学校食堂使用散装或标识不规范食用油,以及生产厂家无资质证明,供应商无资质证明的食用油。

而在此前,该县许多有食堂的学校一直都是在粮油市场批发散装油。目前,该县有食堂的 27 所学校全部使用了桶装油。该县教育局在实施“禁散令”的同时,还积极与大型生产食用油厂家建立稳定的供需关系,采用“直供”形式,减少中间环节,确保食用油供应质量。

东阿县教育局局长朱传增表示:“桶装油的价格肯定要比散装油高,全部换‘桶装油’会导致学校食堂投入提高,但为了最大限度地消除食品安全隐患,确保广大师生饮食安全,该县决定全部实行‘禁散令’。”