

青州王坟镇政府自掏腰包

1710名学生午餐免费吃热粥

本报5月20日讯(记者 秦国玲)20日,是第24个“中国学生营养日”,今年的主题是“改善学生营养、托起祖国未来”。为解决在校午餐学生的营养问题,青州市王坟镇政府掏腰包给学生吃热饭。目前,该镇8处小学的1710名学生午餐喝上了免费热粥。

20日,在青州王坟镇侯王小学,学生侯文佳拿着崭新的快餐杯,来到学校食堂买饭窗口,排队等候领取免费大米稀

饭,和他同样排队的还有该校另外252名在学校吃午饭的同学。学校校长秦好华告诉记者,学校的孩子们能吃上热乎的粥都是托了镇政府的福,这让孩子和家长都很满意,以往学校最多只有热水,现在学生们除了热粥,还能时常能吃到爱心人士捐赠的鸡蛋。

记者了解到,王坟镇由于地处山区,教学学区比较广,最偏远的地区孩子乘坐校车到校都要1个多小时,该镇的小学

生大多中午住校,但小学生午饭过于简单,两个馒头,一根咸菜,或者一包方便面,就着学校的热水就是一顿饭。由于山东省不属于国家教育部“学生营养餐计划”省份,没有国家财政的补贴,加上小学办学经费紧张,难以单独拿出费用为孩子们改善伙食。

王坟镇党委书记陈湘颖在调研了解这一情况后,专门组织召开党委会议,研究解决学生的午餐问题,并提出了阳光

午餐计划。该计划分两步走,第一步是先让学生喝上热粥,这一项,每年需财政拨款15万元。第二步,每名学生一个鸡蛋和一份热菜,这一项需资金35万元,目前正在准备筹划中。

为把这项工作做实做好,王坟镇教管办及时成立协调小组,在最短的时间内考察定做8口不锈钢专用粥锅,购买1710个快餐杯和3吨优质大米,并在4月发到各学校。目前,王坟镇8处小学的

1710名在学校吃午餐的小学生都喝上了免费的大米粥。

本报发起倡议,如果热心市民与爱心企业愿意认捐部分鸡蛋,请联系本报发起人(电话:15965023866),为偏远山区的孩子们送上钱款,本报将集中送到学校负责人手中,并公开账目。您也可以送来新鲜的鸡蛋,我们将统一送到学校,补充孩子们的营养,让山区的孩子们在学校可以吃到热乎乎的鸡蛋。

全国学生营养与健康示范校潍坊占5所

学校设餐厅家委会监督配餐



20日中午,在高新区实验学校,学子在快乐的用餐。采购有保障,厨师营养搭配,学生们吃的格外香。

本报5月20日讯(记者 秦国玲)20日,记者了解到,在全国举行的以“改善学生营养,托起祖国未来”为主题的全国学生营养日系列活动中,评选了39所“学生营养与健康示范学校”,潍坊高新区实验学校、高新双语学校及诸城市龙源学校、寿光市建桥学校、寿光市圣都中学5所学校榜上有名。

据了解,此次活动中国学生营养与健康促进会、中国关心下一代工作委员会、中国健康促进与教育协会和中国营养学会联合举办。启动仪式上,公布了全国39所年度营养与健康示范学校名单,并颁发了证书和铜牌,向全社会倡议改善学生营养状况,促进学生健康成长。潍坊市上报的高新区实验学校、高新双语学校等5所学校榜上有名。

20日上午11点半,记者在高新区实验学校餐厅看到,学生们正有序的在窗

口前打饭。而一进餐厅门口的位置,记者看到包括16位餐厅老师的健康证,及学校采购的两家菜品公司全称。副校长王申全介绍,学校食堂都是聘请的营养师和餐厅经理,不对外承包,也不盈利。餐厅所需的配料如油、米、面等必需品都统一由大型超市采购。而蔬菜通过全区统一招标,由北海农业合作社和坊子星火农作物种植合作社两家配送。

在食堂的每个窗口位置都张贴这一张纸,上面是5月20日至24日每天的食谱。在菜单公示栏下方是营养师、采购员、厨师长、面点师、餐厅经理及分管校长、校长的签字。副校长王申全介绍,“这份菜单一式两份,每周五必须公示,学校保存一份,另外一份区教育局保存备案。”

高新双语学校季传俊老师介绍,该校食堂使用的油都必须是非转基因的油

类品牌。学校还设立餐厅家委会,利用家长资源负责监督食堂,及提供厨艺、营养搭配技术指导。学校定期邀请专家来校向食堂工作人员传授营养配餐知识,指导学生一日三餐膳食。为保证饭菜质量,学校进货渠道仅中百集团及北海农业合作社两家,还定期组织学生进行伙食质量、饭菜价格、食品卫生、服务质量等方面的问卷调查,并针对学生提出的问题予以整改。

对此,潍坊市教育局体艺科负责人介绍,随着社会经济的飞速发展,人们生活水平的不断提高,师生的膳食不应停留在安全、可口的层面上,而应该从改善膳食的质量,从讲究膳食的营养全面、均衡、适量开始,来培养学生养成良好的饮食习惯,来更加重视学生的营养与健康工作,促进学生的健康发展。

在高新区实验学校,小学生每天午餐是6元,初中生午餐8元,如果是住校生,一天的三餐费用是17元。

20日中午的午饭是排骨炖土豆、肉炒白菜、醋溜豆芽,这三个菜再加上主食,初中生8元钱,小学生6元钱。学生王雪梅告诉记者,8元钱的价格吃这么多菜很划算,比外面吃的要安全卫生,餐厅还提供粥或者汤。如果每天乘坐校车往返回家,既耽误时间,而且家里的饭菜花样还不多,所以基本上都在食堂吃。

学校餐厅经理华德良介绍,由于存在监管漏洞,学校从2011年10月开始由配送变为学校餐厅自己制作,学校收费标准由物价部门核查,根据菜品情况核定价格。每月扣除厨师的费用及水电气费用,餐厅基本不盈利。

学校要求蔬菜当天送当天用。每天早上两家蔬菜公司送菜后,先接受检验,不合

格的菜品直接打回去。而后,由厨师在粗加工室进行初加工,拣菜、洗菜、切菜,同时所有的蔬菜都必须浸泡半小时以上。同时,为确保学生饮食安全,禁止使用豆角、韭菜等菜品,不能制作凉菜,咸菜丝不能凉拌,必须用油炒一遍。

除了蔬菜质量选地严格要求之外,高新区实验学校餐厅的配置也是高标准。在制作室内,设置有消毒柜、食品陈列柜等消毒设备,整车餐具消毒室,彻底消灭一次性碗筷。华德良介绍,学校及区相关部门定期组织人员对食堂食品进行全面的清查,进行随机抽查,对学校菜品定期检查,要求在采购中,食品、商品必须有卫生检验合格证、质量合格证和销售许可证。所进食品、饮料应有商标、出厂日期、保质期、厂名及厂址,不得购销“三无”产品、“早产”和“过期”商品。

本报记者 秦国玲

中新双语教育集团成立

南苑学校

成中新双语分校

本报5月20日讯(记者 秦国玲)20日,中新双语教育集团首次联席会议举行,记者从会上获悉,今后,集团每年拨付一定经费用于奎文区南苑学校教师的学习和培训,并通过资源共享,解决薄弱学校的教育教学瓶颈,共同发展。

潍坊中新双语学校一直是全市民办学校的热点,学校办学取得的优异成绩得到学生家长的广泛认可。奎文区南苑学校由于地理位置偏远,学校相比之下欠缺名师和专家型教师。为了妥善解决义务教育阶段择校热,依托热点民办小学潍坊中新双语学校成立的“潍坊中新双语教育集团”已成立,下属有潍坊中新双语学校、奎文区南苑学校(含奎文区茂子庄小学、奎文区南苑学校分校)。奎文区南苑学校同时挂“潍坊中新双语学校南苑分校”的牌子。

记者了解到,中新双语教育集团是继“新华教育集团”后奎文区第二家教育集团。目前,潍坊中新双语学校新招聘专业过关、有教学经验的青年教师,经过层层选拔,并经过近一月培训后派出首批3名教师和1名管理干部已到奎文区南苑学校工作,主要集中在南苑学校教学薄弱的英语、美术、音乐科目。南苑学校的8名教师也已到潍坊中新双语学校听课。

“学校三个校区共有520名学生,新的老师到校后,带来了不一样的反响,孩子们的兴趣多了,美术作业作品更加精致了。”南苑学校校长张淑玲说,“现在我们也逐步开始学习中新双语的班级管理、星级评定等措施,将中新双语成熟的管理经验进行共享,确定适合南苑分校现状的科学管理方法,不断提升管理质量和效益。”

潍坊中新双语学校将招聘部分语数英教师到南苑分校任教,工资由教育集团统一拨付。“现在这些老师进行培训,安排到奎文区南苑学校相应岗位上。”潍坊中新双语学校校长王鹏飞告诉记者,新学期开始,集团内学校统筹校本课程建设,将优秀的校本课程资源进行共享,不断提升南苑分校的课程设置与实施水平,提高课堂效率,提升课程品质。

暑假期间,教育集团还将安排潍坊中新双语学校和奎文区南苑学校的教师进行15天的集中培训。而今后,集团每年拨付一定经费用于奎文区南苑学校教师的学习和培训,不断提升教师队伍的整体水平。“我们的最终目标是多所学校共同发展,南苑分校的教育教学质量、社会知名度有大幅提高。”潍坊中新双语学校校长王鹏飞介绍。

记者探访示范校餐厅

餐厅蔬菜

当天送当天用



餐厅窗口位置都张贴每天的食谱。