

家长睁大眼睛精挑细选“小饭桌”

泰山区食药监局:挑选具有经营资质的“小饭桌”

9月8日,泰城各中小学已经开学3天,但一年级新生家长李红(化名)却有些发愁,因为刚换工作,她无法再为儿子准备午餐。寻找一家合适的“小饭桌”成了当务之急。李红对“小饭桌”的要求并不高,只要环境卫生、食品安全有保障,经营者有责任心就可以了。李红走访了七八家“小饭桌”,家家都有让她不满意的地方。在泰城,不少中小学生的家长遇到了和李红同样的难题:如何为孩子找一个安全舒适的“小饭桌”。

文/片 本报记者 刘真



▲学校附近的几家“小饭桌”连成一片。

“小饭桌”不愁生源 不少人都满为患

8日上午,记者来到位于泰师附小附近一家“小饭桌”,这家“小饭桌”屋子不大,是由一楼普通住宅改造而成,一室一厅一厨一卫,另外两间屋子是给孩子用来睡觉的,男女各一间,两间屋里都摆满了高低床,床与床紧挨在一起,除了一条半米宽的通道,整个房间被塞得严严实实,显得比较昏暗。经营者告诉记者,这里已经住了16个孩子,因为刚开学,之后还会有孩子入住。

随后又来到另一家“小饭桌”。这家“小饭桌”同样“人满为患”,住了18个学生,高低床,大通铺,屋角还摆着一张三层床。这家“小饭桌”还挑学生,既不要调皮的男孩子,也不要高年级的学生,只招收一年级的学生,经营者非常热情地介绍起自己的“小饭桌”,“房子是自己的,饭菜都是老师自己做的,一个月320元,已经很便宜了,而且中午有老师接送孩子,下午辅导孩子做作业。”经营者说。

为进一步摸清情况,记者又赶到泰师附小附近另一家小饭桌,发现这里的小饭桌经营比较正规,客厅中间整齐地摆放着餐桌,卧室也显得比较宽敞,餐饮经营许可证、经营许可证、从业人员健康证一应俱全。“孩子每天吃的饭菜都是我们亲自去超市采购,买的最新鲜,而且还专门建立家长联系群,每天把孩子吃的饭菜,孩子睡觉时的情况拍照发到群里让家长了解孩子的情况,还免费给孩子提供学围棋的课程。”经营者说。

同样在泰安市实验学校附近一家“小饭桌”经营也较为规范,餐厅、卧室也比较宽敞。接近放学时间,记者在泰师附小门口看到,不少人举着各种名称的“小饭桌”牌子在召集刚放学的学生,还有人在给接送孩子的家长发放广告传单。



孩子们在老师的带领下走进“小饭桌”。

家长应注意校门口 合格小饭桌会公示

记者注意到,在走访的5家“小饭桌”中,有些按照要求在明显位置悬挂了餐饮经营许可证、经营许可证、从业人员健康证,也有一些只悬挂了餐饮经营许可证,这些“小饭桌”都在家用厨房做饭,以电磁炉、燃气炉为主要的烹饪工具,部分还带有消毒柜。餐具是孩子们自己带来的,经营者对样式进行了统一,但并不区分使用者。被子也需要学生从家里带,部分床单由经营者提供,会不定期清洗。

记者在采访过程中,发现这些“小饭桌”的收费价一般在320-400元/月不等,收费项目包括午餐、管理费等,为了确保孩子的安全,上下学时“小饭桌”都会派人接送学生。而且大多数“小饭桌”的经营者为学校周边的住户,其中不少人是下岗职工或失

业者。他们开办“小饭桌”一方面是为了照顾邻里孩子的吃饭问题,另一方面也赚钱补贴家用。当问及是否有餐饮经营许可证,经营许可证、从业人员健康证时,经营者的回答都非常统一,“证件齐全”,但有些“小饭桌”却并非如此。

记者从泰山区食品药品监督管理局了解到,为强化小饭桌餐饮服务安全监管,泰山区食药局每学期都会对小饭桌进行检查,并且每年都会对小饭桌的从业人员进行免费培训,对辖区小饭桌建立了监督检查档案,结合学校食堂专项检查工作,每学期开学前后都对小饭桌进行监督检查。

开学前,都会在学校门前醒目位置,贴出公告,将已登记备案的小饭桌公示给学生家长,以便大家进行选择。为了孩子饮食安全,家长们在选择小饭桌时,一定要看他们是否有备案登记书,从业人员是否有健康合格证。

“小饭桌”如何选 十条注意要牢记

根据《泰安市学生“小饭桌”餐饮服务食品安全监督管理办法(暂行)》,为各位家长总结了选择“小饭桌”时10条注意事项。

1、查看小饭桌有没有卫生许可证、工商营业执照、餐饮备案证和公示健康证,不要选无证照的隐蔽小饭桌。

2、查看小饭桌是不是有独立的经营场所,最好不选带住家的小饭桌,看看楼层是不是一楼,楼层高,容易引起邻里矛盾纠纷,殃及孩子。

3、谨记安全第一原则,对选择的小饭桌内外环境进行实地考察,尽量选择和学校在同一侧,距离学校较近的小饭桌,以减少孩子独自过马路的危险;尤其注意不要选择临街靠道的小饭桌,因为人流车流多对小孩危险系数高。小饭桌更忌讳靠近马路,谨防马路杀手。

4、观察小饭桌服务人员的个人卫生是否整洁,个人素质是否优良,整个小饭桌是否具有文化理念和文化氛围。有健全的食品安全管理制度,单位负责人为本单位食品安全负责人。“小饭桌”经营人员必须每年进行健康体检,取得健康合格证明后方可从业。

5、卫生环境,食品卫生不容忽视。家长应了解其厨房、卫生间、贮藏间和设备是否保持洁净。就餐学生实行分餐制。必须做好餐具、容器、工具的清洗、消毒、保洁工作。

6、观察加工用器具、灶台、餐具是否洁净,孩子用的喝水杯、毛巾是否有专门的橱柜放

置,碗筷匙勺质量是否讲究。毛巾消毒柜和碗筷消毒柜是否分设两个,是不是用的臭氧消毒机,因为臭氧消毒机能达到100%消毒,比紫外线消毒效果好得多。经营“小饭桌”必须具备冷藏设施(冰箱或冰柜),并保证正常投入使用。冰箱存放食品要做到生熟(指半成品)分开,不得生熟食品混放或者与家庭混用。每次餐饮服务每个品种留样量不少于100克,按要求留样48小时。

7、是否有对蔬菜、水果、肉等在烹饪之前进行杀菌消毒的先进设备,以消除农药、化肥残留、瘦肉精等动植物体内的有害成分,这对孩子未来五年的饮食健康十分重要,家长切不可忽视。菜刀、菜板必须生熟(指半成品)分开,设明显标志。盛放生、熟食品的容器要有明显标识,严格分开,不得混用,盛装熟食品的容器用前应消毒。

8、午睡是一个重要环节。看一下小饭桌是一人一床,还是很多人在一张大床上一起睡。如果上下铺,空气流动不好,易得传染病,安全也是问题,光线通风不好,被褥发潮,互相影响睡眠。吊铺空间狭小,就更不足取了。

9、不要看小饭桌人数多,盲目从众。人数太多肯定败选,因为人数太多老师肯定照顾不过来,人均空间体积也会小,容易传播疾病。

10、营养问题。看一下小饭桌是否有食谱,是不是每天都不重样,营养搭配不合理。