

■青岛中小学食堂样本调查

编者按

孩子吃饭问题是大事,也是难事。对于这个棘手的问题,青岛教育部门不推、不躲,而是迎难而上,建设标准化中小学食堂,决心要让孩子们吃上热饭菜、放心饭、营养餐。青岛学校食堂建设如何从最初的艰难上路到规范有序?备受家长称赞的学校食堂建设背后又有哪些鲜为人知的困难?日前,本报记者兵分三路,对青岛市区、农村的中小学食堂进行了探访。

学校食堂,从艰难起步到全面开花

青岛中小学标准化食堂建设之路探访

三年来,青岛累计投入资金近3.4亿元,建设726所标准化中小学食堂,食堂覆盖率由2013年底的54.1%上升到目前的71%,在学校食堂就餐人数由39万人增加到77万人,学生就餐环境得到极大改善。尤其是农村娃吃上了放心饭、营养餐。让每个孩子吃上学校食堂做的热饭,是青岛未来三年的目标。根据“十三五”规划,青岛市教育局决定从2017年开始,实施第二期中小学标准化食堂创建工作,计划再用三年时间新建337所标准化食堂,力争到2019年基本实现校校有食堂。

►青岛五十中的学生在学校食堂吃午餐。



本报记者 李珍梅
宋祖锋 刘震 陈之焕

食堂饭菜香 学生胃口好

2016年12月21日中午11点50分,下课铃声敲响,对青岛唐山路小学的学生来说,他们又迎来了每天都期待的午餐时刻。

“哇,有鹌鹑蛋,还有红烧肉!”洗完手回到教室,二年级1班的小阳迫不及待打开放在桌子上的餐盒,兴奋地说道。

鹌鹑蛋、红烧肉、炸蘑菇、茭瓜条、馒头、米饭、冬瓜汤,这是学生们当天的午餐。有些烫手的馒头,冒着热气的饭菜,孩子们大口大口地吃了起来。

除了在教室吃午饭的,还有一部分学生在食堂餐厅吃饭。“因为地方受限,孩子们轮着去餐厅吃。每周轮6个班,一个月里每个学生都有机会到餐厅吃饭。这周是三年级和六年级的学生。”每天中午,唐山路小学校长董雪梅都习惯走到用餐的学生当中去看看。

唐山路小学属于老校新建食堂。食堂于去年年底启用,占地600多平方米,地方不大,但餐厅干净整洁亮堂。学生们有序地在餐厅窗口取餐,餐厅里专门设置了一个加餐窗口,每个班级的学生都有老师陪着,老师和学生吃同一锅饭菜。

“孩子们几乎都是光盘行动,吃完不够的可到加餐窗口加餐。”分管食堂工作的副校长王举文笑着说,饭菜好不好吃,从孩子们餐盘的剩余量就可看出。“以前吃配餐的时候老师强调不要剩饭,现在不用老师说,保准吃得干净。饭量大点的孩子早早地就去加餐了。”

吃顿中午饭 不用来回跑了

“在学校食堂吃饭真好,热乎,好吃。”学校还没建设食堂时,唐山路小学六年级男生张子垚在学校吃配餐,对比之下,二者差异明显。“配餐不好吃,有的时候饭不热。”显然,在张子垚的记忆中,配餐并没有给他留下好的印象。

同是六年级的梁可心也选择在食堂吃饭。因为家离学校有4站路远,以前梁可心总是到附近小区的姨奶奶家吃饭。“有的时候中午有活动,我就得跑着去,吃完跑着回来,跑得我肚子不舒服。”而现在,时间很宽裕,梁可心吃完午饭还可以休息一会儿再参加活动。

在没有食堂的农村学校,学生则经常带饭。一到冬天,吃凉饭是常事。今年8月,即墨温泉小学建起餐厅,解决了650多名学生吃午饭问题。“以前我都是从家里带饭,虽然装在保温盒里,但冬天中午吃的时候已经凉了。”六年级3班学生徐晓宁说,现在学校有食堂真好,可以吃热的饭菜。

距离胶州市区30多公里的胶西镇大村小学,也于去年9月份有了师生们期盼已久的餐厅。“以前学校可以做饭,但是没有餐厅。”校长高玉贝说,由于没有吃饭的地方,孩子们只能打了饭拿到教室吃,很不方便,大部分学生都选择带饭。新餐厅启用后,全校210多名学生中160多人都在学校吃。

交8元午餐费 吃10元钱饭菜

白灼大虾、山药炒肉、黄瓜炒鸡蛋、金针菇鸡蛋汤、酸奶、水果,这是12月21日崂山区崂发小学的学生午餐食谱。这顿午餐,学生交的费用为8元,实际午餐标准为10元,相差的两元由政府补贴。从2016年11月开始,崂山区公立义务教育阶段学生餐费执行10元标准,崂山区财政每年支出800余万元,

惠及2万余名学生。

提前实现学校食堂全覆盖的市南区,通过财政补助,实现餐费零利润。学生所交8元费用,全部用于购买食材。孩子们花8元午餐费,加上政府补助费用,可达到10-11元的标准,午餐质量显著改善。

李沧区教体局相关负责人介绍,学生交的餐费最大限度地用于食材支出,学校食堂的低值易耗品及水、电、气等费用均从办学经费中列支,食堂从业人员薪酬由政府支付。学生午餐费每天交8元钱,其中有7元多直接用于食材,增加了午餐的品种和花样,保证学生午餐既安全又有营养。

食堂建好后 管理也跟上

食堂建好后,如何管理好则是学校面临的又一个重点问题。

“我们坚持的原则就是,安全、用心做好每一顿饭。经得起任何人来监督,经得起老师、学生、家长的评价。”唐山路小学校长董雪梅说,学校每天都有驻校办公的家长在食堂用餐,相当于每天都有家长在监督。

保证食品安全,需从源头上把关。“我们采购的每一种食材都必须索证索票,而且能查来源。”董雪梅说,区里有统一的采购平台,每天早晨6点,学校食堂负责人对菜品进行验收,有质量问题的当场退回。仓库每天都要清理,不留多余的菜。

“区里还给我们配备了农残检测设备,检测结果直接与食药局联网。”位于市南区的青岛燕儿岛路第一小学也在去年3月份开办了食堂,并通过规范化食堂验收。该校负责食堂工作的总务处蔡老师告诉记者,食堂采购的食材均来自政府公开招标的中标企业,食品安全得到保障。



学校食堂标准化,厨房里很干净。

■新闻背后

为了孩子,“撸袖子”建食堂

学校办食堂,让孩子们吃上热乎饭,受到家长称赞。而学校食堂建设实属不易。“一个是责任大,另一个是没有地方得想方设法开辟地方,再者以前从来没办过食堂啊,建起来了怎么管理,这些都是面临的很现实的问题。”校长杨芳告诉记者,学校的食堂是从当年的杂物仓库改造而来。虽说只有150平方米,但这个规范化食堂的建设着实来之不易。

2013年,青岛启动第一期标准化食堂建设时,地处原四方老城区的青岛五十中列入了市北区首批标准化食堂建设之列。“一方面觉得是好事,但另一方面也头大啊,哪里有地方啊,还有很多手续,都得去跑。还好,教体局带着我们一起做。”杨芳说,在教体局领导班子的帮助和指导下,一个个困难终被攻破。从腾地方到设计、规划、建设,一共用了半年多的时间,2014年3月,孩子们吃上了食堂的热乎饭菜。青岛五十中共有769名学生,目前,所有学生都在学校食堂吃饭。

青岛中小学食堂建设步履艰难,特别是在一些老城区,学校原本就校舍紧张,必须先保证正常的教学用房,根本腾不出地方来建食堂。“当时说建食堂,我也很头大。好在在局领导的指导下,顶着各种困难也就建起来了。”唐山路小学目前的食堂用地之前是一个体育活动场所。一方面要保证学生吃饭,另一方面又不能影响学生体育活动,于是在食堂的楼上设计了一个排球场,排球场周围有6米高的钢网,确保学生运动安全。

青岛市委高校工委副书记、市教育局党委副书记刘鹏照说,经过前三年的努力,基础好一些的学校食堂均已达标,未来三年要创建的学校涉及的多是偏远的农村学校,任务更重,难度更大。即便困难重重,学校也要联合相关部门,共同研究解决措施,按时保质保量完成建设任务,让每个孩子吃上学校食堂做的安全、营养、可口的热菜。