

■青岛中小学食堂样本调查

城里学校起步快 乡村学校赶上来

在青岛市南区、高新区、局属学校等已提前实现中小学食堂全覆盖,中小学食堂条件、就餐环境得到极大改善。城里学校标准较高、起步较快,但农村学校也迅速赶了上来,告别了过去土锅土灶、烧煤做饭的旧伙房,农村学生吃上了放心饭、营养餐。连日来,记者选取了五处市区、城镇和乡村小学样本,进行了深入的调查。

胶西镇大村小学 农村娃 吃上热乎饭

胶州市胶西镇大村小学是一个离胶州市区30多公里的农村小学,周边14个村庄的孩子都在这里读书。多年来该校学生午饭大部分都是自带,冬天要靠热水来热饭。今年,该校新修建的餐厅正式投入使用,孩子们只需要花5元就可以吃到一荤一素两道菜,还能吃到水果。目前,超过8成学生都选择在学校餐厅吃饭。

“我们这里以前条件比较艰苦,近几年改善了不少。”校长高玉贝告诉记者,2016年7月份,胶州市和胶西镇两级财政拨款为学校修建了餐厅,新餐厅于9月份正式启用。

下课铃声响起,学校的孩子们在老师的带领下有序走进餐厅。“让一年级的学弟们先走,大家注意秩序。”老师让更小的孩子先进入餐厅。进入餐厅后,记者注意到当天的菜是红烧茄子和清炒黄瓜,主食是馒头。“阿姨,我只要茄子不要肉。”“不行,不吃肉不长个头,必须吃肉。”一名学生和工作人员的对话颇为有趣。

在餐厅内记者采访了三年级学生宋建国,他告诉记者自己家在大邵家沟村,距离学校10里左右,以前都是妈妈给他做饭,然后自己带到学校,冬天就用热水把饭烫一下然后再吃,今年新学期开始之后自己就选择在学校吃饭,比以前方便多了。“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,所以大部分学生都选择带饭。自从新餐厅启用之后,目前全校210多名学生有160多人都在学校吃。

为了保障学生的饮食安全,学校派出专门的原料采购人员采购食材,并保证每天的饭菜都不重样。“我们保证每天一荤一素,搭配着吃。”餐厅工作人员说,周四或者是周五学生还能吃到一顿水果。

本报记者 刘震



在青岛唐山路小学,孩子们午饭吃得很香。
本报记者 李珍梅 摄

崂山区崂发小学 三菜一汤有大虾 还有酸奶和水果

学生吃10元标准午餐,政府补贴2元,每人只要8元钱。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2万余学生。不少学校还建起了食堂,解决学生就餐问题。

崂山区崂发小学位于王哥庄街道,属于乡村小学,受经济条件的限制,以前学校的午餐是4.5元每人每天,去年才将学生午餐标准提高到7.5元每人每天,现在政府补贴后,学生的午餐标准提高到10元,很受学生及家长欢迎。21日,记者在崂发小学看到,学生的午餐为三菜一汤:白灼大虾、山药炒肉、黄瓜炒鸡蛋、金针菇鸡蛋汤,还配有

酸奶,孩子们吃得津津有味。

“以前孩子一周也就能吃上一两次荤菜,现在不仅每天中午都可以吃到荤菜,而且还有酸奶、水果等。”崂发小学二年级二班学生徐雯雯的家长刘晓莉告诉记者。崂发小学校长常方森介绍,学生午餐标准提高后,孩子们的午餐也由原来的一荤一素一汤变为现在的一荤两素一汤,酸奶也由原来的一三五供应变为现在的每天都有,伙食改善了不少。

除了午餐补贴外,崂山区开展标准化食堂创建工作,截至目前23所学校的25个食堂全部完成标准化食堂建设。麦岛小学、崂山第三实验小学等都建起了

新食堂,解决了学生的就餐问题。

“像米、面、油之类的,我们都有统一的进货规范,像这个米最多放到黄线,用到红线之后就开始进货了,这就是保证食物存放时间不要太久。”麦岛小学食堂相关工作人员张美芝介绍。据悉,以前由于学校条件限制,麦岛小学学生一直吃配餐,今年学校食堂建成后受到了家长们的欢迎。目前学校学生的午餐标准为12元,基本上是一荤两素一汤一奶,荤素搭配比较合理。食堂建成后,学生吃上了热乎饭,学校还通过电子菜谱为学生展开营养搭配。

本报记者 陈之焕

青岛第五十中学 学生自助用餐,锻炼自理能力

21日中午,在青岛第五十中学学生餐厅里,学生们拿着餐盘,站成一个圆形取餐。中间摆放的是当天的午餐,有红烧肉、西红柿鸡蛋、咖喱土豆、绿豆芽、馒头、米饭、粥,还有一筐橘子。学生排队取餐,想吃什么菜自己打,按需取餐不够再加。

“这几样菜我都爱吃,每一样我都打了。最爱吃西红柿鸡蛋,我就稍微多打了一些。”七年级的小杨打了满满一餐盘。

环顾餐厅四周,墙壁上张贴着24节气的习俗与饮食文化海报,色调别致,极具韵味。“这是我们的中餐厅。隔

壁还有一个西式风格的餐厅。”校长杨芳告诉记者,为了让学生在舒适、温馨的环境里用餐,学校在餐厅的装修布置上集思广益,最终决定打造中、西两个饮食文化主题。不过,由于餐厅地方受限,学生们只能按班级轮流到餐厅吃饭。每一周轮换一次。

对于学生自助取餐的用餐方式,杨芳校长称是一个有益的尝试,是一个从手忙脚乱到井然有序的过程。“初一的孩子,真的出现过盘子端不稳,汤洒一地洒一身的现象,有的时候食堂工作人员都看不下去了,忍不住要

帮他们打。我说,就放手让他们自己去完成。”在杨芳看来,食堂不仅仅是一个填饱肚子的地方,更是一个锻炼自主能力、养成好习惯的场所。最初自助取餐时,有的孩子因为自己喜爱吃某道菜,会盛很多。“我就跟孩子说,你喜欢吃这个菜,可能还有很多同学也喜欢吃这个菜。如果你打那么多,那其他人是不是就没得吃呢?这就教育孩子不能只考虑自己,要学会换位思考。”而经过一段时间的锻炼和磨合,杨芳明显看到了孩子们好的变化。

本报记者 李珍梅

即墨温泉小学 村小建起 标准化食堂

2016年12月21日中午11点半,在即墨温泉小学的餐厅里,中午放学的小学生们拿着餐盘排队打饭。“阿姨,我要两个包子。”“够吗?不够的话再来拿啊。”当天中午,学校餐厅为学生们准备的午饭是热气腾腾的肉馅和素馅包子。

今年8月,即墨温泉街道4个乡村小学合并,新建起温泉小学,学校为了方便学生中午吃饭,投资120余万元建起了一所青岛市标准化食堂,可同时容纳700多人就餐。

对一些距离学校较远的学生来说,之前中午吃饭都是早晨上学时从家里自带的饭菜。“现在学校有了食堂,能吃上热乎饭了,一周的饭菜不但菜品丰盛而且不重样,我们心里也很高兴。”徐晓宁的母亲说。

“我们学校餐厅一周当中每天的菜品都不一样,基本上都是一荤一素搭配,1到3年级学生每顿午饭只要6元,4到6年级学生每顿午饭6.5元,学生不够可以要,饭菜管饱。”温泉小学总务处主任张明昀说,温泉小学共有在校学生750多名,今年学校新建起食堂后,其中有650多名学生中午都在学校吃午饭。

张明昀说,为保障学生就餐安全,原材料购进必须索票索证,开饭前半个小时,厨师和值班老师必须尝一遍饭菜。

本报记者 宋祖锋

青岛唐山路小学 饭菜不重样, 每天家长试吃

一个月之内每天的饭菜都不重样,面点变着花样做,所有食物都是新鲜加工不进半成品……青岛唐山路小学的食堂开办一年多来,用可口的饭菜拴住了学生的胃口,全校98%的学生都在食堂吃饭,每天都有家长代表试吃。

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,我们的孩子轮着去餐厅吃。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。

董雪梅说,学校的每一处都可以是教育学习的地方,食堂也不例外。

“我们学校比较小,以前没有食堂。”董雪梅介绍,学校食堂于2015年11月建成,一个月后投入使用。因为目前的食堂用地占的是以前的一块体育用地,现在在食堂的顶上,设计了一个排球场。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。

本报记者 李珍梅