



孩子们这顿午饭，学校很上心

山师大太白湖新区实验小学保障学生舌尖上的安全

文/图 齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 姬生辉

近年来，“健康午餐”在全国各大中小学逐渐推广开来，并得到了社会的广泛认可。营养可口的饭菜、整洁标准的烹饪和就餐环境，不仅保障了孩子们的健康用餐，也免去了家长们接送孩子途中的奔忙之苦。作为一所新建高标准学校，山师大太白湖新区实验小学自今年暑期开学后，全新的餐厅投入使用。为了保障学生们就餐安全、营养，学校自开放之初便提出了打造“4D餐厅”的理念，目前已经达到省级示范标准A级食堂标准，全力保障孩子们舌尖上的安全。



餐厅环境整洁明亮，学生们有序就餐。

荤素搭配又健康 菜品丰富有营养

6日上午11点10分，山师大太白湖新区实验小学餐厅的工作人员们正推着装有保温桶的四轮车，有条不紊地忙碌着。大约10分钟后，餐厅内数十张餐桌旁摆上了热气腾腾的八宝粥和新鲜的橙子。取餐窗口内，工作人员将香喷喷的饭菜摆放就绪，餐盘、餐具更是准备就位。11点25分，清脆的放学铃声响起，学校一、二两个年级的孩子们在班主任老师的带领下，排着整齐的队伍走到窗口取餐。就餐期间，餐厅内有四名工作人员不间断在餐厅内巡查，孩子们如有需要添加饭菜的，将第一时间满足孩子需求。

记者看到，当日午餐的常规菜品为冬瓜炖排骨、清炖豆腐，特色菜品为精肉蒸包，同时还有蒸大米饭。“周一到周五，我们每

顿午餐的菜品都不重样，为的就是让孩子们吃得营养、健康。”餐厅负责人王虎告诉记者，每天的菜品严格按照一荤、一荤素、一素的标准执行，同时还有各种粥类和水果。

一年级一班的强俊喆告诉记者，学校餐厅的饭菜不仅菜品丰富，吃起来也很是可口。一年级四班的韩怡辰笑着说，“和老师、同学们一起吃饭感觉很幸福，吃饭也觉得更香了。”

据了解，自学校餐厅开放以来，学校要求每个班级由正、副班主任两人陪同就餐，这不仅保证了孩子们就餐的秩序，也能让每个孩子吃饱吃好。为了让孩子养成勤俭节约的好习惯，学校还让每个班级的学生轮流做监督员。

营养餐获得认可 90%学生在校吃午餐

中午12点，一、二年级的孩

子们就餐完毕后，三年级的学生们在老师的带领下进入餐厅，大约半小时后所有同学吃完午餐。

吃完午饭后，距离下午上课还有一个多小时的时间，如何有效利用这段时间，学校进行了周密的安排。“午餐后，班主任会带领孩子们到操场自由活动约10分钟的时间。”山师大太白湖新区实验小学党支部书记、校长尹晓星告诉记者，该时段主要以散步等活动为主，随后每个班级将组织同学们进行20分钟的古诗文经典诵读。之后，孩子们在各自回教室午休。

尹晓星告诉记者，今年暑假开学后，通过多种渠道告知家长，最终以自愿报名的方式决定学生是否在学校吃午餐。为了让家长们更放心，学校还定期举办“家长进餐厅参观”的活动，让家长们对餐厅环境、食材原料、烹饪过程等进行监督。同时，目前学校还从学生家长中优先聘请

了6人成为餐厅员工，让他们全程参与学生营养餐的制作。

据介绍，学校共有800余名学生，目前选择在学校就餐的占到了学生总数的90%以上。“学校推出的营养餐得到了家长和孩子们的一致认可，这是对我们工作的鼓励，更让我们坚定了心怀责任、精益求精的态度。”尹晓星说。

打造“4D厨房” 保障孩子舌尖安全

在山师大太白湖新区实验小学餐厅，记者发现有一个特别之处。在每个区域、设备上，都有一个4D管理规范卡，上面详细标明了区域或设备的管理责任人、职责和操作规范等。尹晓星解释说，所谓4D，是指将厨房管理细分化、规范化、明晰化，确保责任到人、工作到岗，打造透明、安全的健康厨房，因为到位首拼为“D”，所以引入此类管理的厨

房，也便称为“4D厨房”，即培训到位、责任到位、执行到位、整理到位。

尹晓星说，作为一所今年暑假后投入使用的新学校，为了将学校餐饮工作做好，学校从餐厅的规划、建设和配备入手，积极邀请山东师大基础教育集团、市区市场监督管理局和区社会事业发展局的相关专家到校指导，合理规划餐厅的加工区和就餐区，指导设施设备的配备和各项保障配备。

在餐厅管理上，学校党支部经过充分调研，引入了目前最新的4D管理模式，建立了党支部书记为主责任人的食品安全领导小组，制定了各项食品安全管理制度和应急预案等。严格操作人员准入标准、每日入场人员身体状况监测、原材料采购索证索票和品质监测、各环节的食品监管和品质监控。短短几个月，学校餐厅便达到了省级示范标准—A级食堂标准。