

2024年12月
9日
星期一
农历甲辰年十一月初九
第81期
今日共8版

贵州教育报



扫码订阅
微信公众号



扫码订阅
《贵州教育报》

GUIZHOU JIAOYUBAO

指导单位：中共贵州省委教育工作委员会 贵州省教育厅 主管主办：贵州日报当代融媒体集团 国内统一连续出版物号：CN 52-0043 邮发代号：65-6 贵州教育报数字报：https://gzjyb.eyesnews.cn/

贵州教育高质量发展调研行

我给咱们学校食堂打“满分”

兴仁实验中学“学生点餐”制让孩子们吃得美味学会节约

本报记者 岳端



学生自己洗碗。

“学校食堂的饭菜不仅好吃，还营养均衡，我比开学的时候长了20斤，身高也长了！”黔西南州兴仁市实验中学七年级学生吴锦荣说，如果满分是十分，他要给学校食堂打10分！

吴锦荣的满意度，来自学校的用心度。

自2022年建校以来，为了让学生在学校能吃得饱、吃得好，培养学生健康的体魄，学校做了许多尝试，采取学生点单、“打卡”就餐、严控食材品质、学生自我管理等方式，收获了学生和家长的喜爱与称赞。

“学生点餐” 菜谱两周一更新

上午10点，教室传来琅琅书声。兴仁实验中学的食堂后厨也忙得热火朝天，两口大锅双管齐下，热气腾腾，20多个身着制服的食堂工人炒菜、洗菜、打扫……各司其职，井然有序。

“今天中午的菜有酸菜肉圆子、豇豆炒肉、娃娃菜炒肉和一个芽菜汤，像酸菜肉圆子就是学生们最喜欢的菜品之一。”学校食堂负责人张德艳说。

兴仁实验中学是一所全寄宿制学校，学生每两周放一次假，学校食堂菜谱同步每两周更新一次，有些特别的是，新菜谱里有什么，由学生自己决定。

“学校采用学生点单，食堂接

单，学校研究决定后由食堂下单，公司派单的‘四单’模式，每次要换菜谱的时候，由各班生活委员在班上收集学生想吃的菜，经过学校的膳食委员会同意，就形成了两周菜谱。”兴仁实验中学副校长姚华富说。

张德艳告诉记者，学生点单最多的菜有土豆辣子鸡、牛肉炖土豆等，收集到的学生意见，呼声高的、在食堂能做的范围内，学校都会尽量满足。学校一天提供早、中、晚、宵夜4顿，早餐最受学生欢迎，这段时间天气转冷，每天米粉的消耗量增加了70斤。

中午下课铃声响起，学生分批有序进入食堂。“太好了，今天有酸菜肉圆子！”今天的菜让九年级学生谭康盛很满意，“我也点了这个菜，今天果然吃上了！”

学生的心声，学校真真正正用心去听。此外，学校还会邀请学生代表开会，根据学生意见和建议，随时进行调整。“希望宵夜增加红豆粥”“紫菜蛋花汤里有时有怪味道”“早餐糯米饭希望多做一点，后面的同学没有吃到”……每一条意见和相应整改都整理成表，张贴在食堂公示墙上，让每个学生都能看到。

“有时学生对食堂有意见，吃完饭后还会直接跑来我办公室跟我说。”张德艳说。

把好食品入口关 食材安全营养均衡

学生就餐问题，兴仁实验中学当成大事来办，为此，学校专门成立了膳食委员会，由校领导牵头，抓好食品安全、学生营养问题。

在学校食堂后厨，不仅碗筷每餐消毒，所有食材按照干、湿分类分区储藏。干区内，成箱的牛奶、成袋的大米整齐地摆放在高于地面的钢架上。



吴锦荣(中)很喜欢今天学校食堂的饭菜。

→ 学生自己动手做寿司。

“学校采购米、面、油等食材全是家用级的，品质比较高，就是为了让孩子们吃得好。”张德艳说，就连大米都根据学生口味换了十几种，才定了现在这种。

每两周，学校采购下一周期食材，供应商送的货，由校领导亲自验收。“食材新不新鲜、瘦肉里面有没有掺杂肥肉……都要一一检查，严把食材入口关。”姚华富带着毋庸置疑的口吻说：“验收过程中一旦发现不合格的，马上退回。”

“学生入口的食材，可不敢马虎。”贵州蔬菜集团兴仁贸易有限公司负责学校食材供应，副总经理蒋世豪告诉记者，学校和公司对于食材的挑选、处理有着严格的标准，“例如，所有叶类蔬菜送货前都要进行分拣，外枝叶、废叶剔除几乎10%，土豆抽检比例达到1%，每袋土豆的上中下层都要抽检到，避免出现黑心的情况。”

大到食品安全，小到每样菜的配置，学校在食堂外墙上专门设置食堂管理公示栏，消杀情况、每周菜谱、带量食谱、食材单价表、食品安全培训会、自查自纠整改工作报告、涉肉类产品违法犯罪行为举报电话……每一样与学生“舌尖安全”休戚相关的信息都被一一公示在最显眼的位置。

此外，为了让学生营养均衡，学校更是煞费苦心。除了每日合理搭配膳食，针对学生挑食、早餐过

饱而不吃午餐等情况，学校在食堂入口处设置打卡机，让所有学生“打卡”就餐，“这样一来，就能清楚地看到哪些学生没有吃饭，帮助他们纠正错误的饮食习惯。”姚华富说。

节约粮食轮值洗碗 吃饭也是一堂教育课

“七(5)班只有一块西红柿，不扣分。”午餐过后，厨余垃圾倾倒处的值日生们忙碌了起来，来自七年级的值日生黄娟正在检查每桌剩菜剩饭情况，她手上的值日本里，记录着每个班的扣分情况，但实际上鲜有班级扣分。

“学校提倡‘三节’，节水、节电、节约粮食，大家都知道不能剩饭剩菜。”黄娟说。

姚华富告诉记者，为了帮助学生养成不浪费粮食的好习惯，每个班级都有自己的就餐区和垃圾桶，每班班长和生活委员轮流值日，检查各班剩菜剩饭情况，有浪费的班级就会被扣分。结合寝室内务、班级管理考核等，最终综合表现好的班级，除了颁发流动红旗，还会奖励一顿烧烤。

有趣的是，这顿烧烤也由孩子们自己备菜、自己烤。“学校结合劳动课组织学生烧烤，把劳动教育渗透到生活小事上，一方面，帮助学生养成勤俭节约的习惯，一方面

提高了学生自我管理能力。”姚华富说。

吃饭，也是教育。秉持让学生自我管理理念，学校还分班组织学生轮流为班级洗碗、打扫就餐区卫生，食堂工人进行二次清洁后再放到消毒柜，既锻炼学生的生活自理能力，又培养集体意识和奉献精神。

作为一所农村学生居多的学校，这些举动为学生家庭实实在在地减轻了经济压力。

“每餐标准6元钱，实际上不到6元，学生都能吃上一顿好饭。”姚华富算了一笔账，一名学生一天三餐伙食费18元，加上牛奶是20元，每个学生每学期计划伙食费约2200元，实际上只收1900元，粗算下来，2024年春季学期总共为1172名学生节约38万元伙食费。目前预计生均1850元足够，2024年秋季学期预计将为1802名学生节约62万元。

“学生吃饭是小事更是大事，学校会竭尽全力让学生吃得营养健康，守护学生成长。”姚华富说。

我国未来3年计划培训1300名海外中医药人才



12月7日，记者从正在长春举行的第三届世界中医药科技大会获悉，为深化共建“一带一路”国家的传统医药国际合作，我国将在未来三年内，专项培养并培训1300名来自这些国家的中医药人才，共促中医药文化的国际交流与传承。

在大会的海外采购商贸易对接环节，20多个共建“一带一路”国家的50多位海外采购商，在现场和国内的中医药厂商进行一对一的商务对接。秘鲁采购商巴卡诺娃·伊莲娜告诉记者，在秘鲁以及整个拉丁美洲，对中国和中医药有所了解，但并不全面。在一些拉丁美洲国家，也有草药医学，但更多在乡村地区，并没有达到很高水平。

记者在现场了解到，这些海外采购商需求覆盖了中医药的各个环节，包括医药、医疗器械、保健品等领域，期待与中国的优秀企业合作。

湖北省楚商联合会执行秘书长程爱芬说，希望更多外国采购商能够来到中国，把好的中药材带到全世界去，让中医药能够得到传承走向世界。

数据显示，自2013年“一带一路”倡议提出以来，中医药领域的国际合作取得了显著成效。中医药已传播至196个国家和地区，全球有30多万名中医药从业者在中国以外地区开设了8万多家中医诊所。

中国国家中医药管理局局长余艳红表示，传统医药国际科学研究合作计划将重点围绕针灸研究、草药研究、传统医学循证研究等。与有关国家、地区和国际组织和多边机制，开展科技创新交流与转化合作，来提升传统医药的科学研究水平。计划在未来的三年时间，首批推出的是要培训1300人。

来源：央视新闻

导读

春节申遗 专家解锁背后文化密码

05 聚焦

未来5年 为啥都没“大年三十”?

孩子要是问，可以这样答

06 国内

父母在剑河任过教，自己在剑河上过学 琼瑶与贵州：聚散两依依

08 文化

—— 贵州省教育类权威新闻媒体 ——
指导单位：中共贵州省委教育工委、贵州省教育厅
主管主办单位：贵州日报当代融媒体集团

欢迎订阅2025年

贵州教育报

《贵州教育报》为对开八版彩色大报，国内统一刊号CN52-0043。

PC端征订网址：https://jybf.eyesnews.cn

服务热线：0851-85531313



全年订价396元/份



微信公众号



视频号



订阅小程序



抖音号



天明小记者微信公众号

订报热线：0851-85531313

广告热线：0851-85531313

零售：2元 | 值班总编辑：王宁

责任编辑：贺颖 视觉编辑：胡佳易 姚培 校检：曾勇

本社地址：贵阳市乌当区大坡路27号贵州天眼传媒大厦 E-mail: gzjybnews@163.com 贵州日报当代融媒体集团印务分公司承印 地址：贵阳市乌当区高新北路1号