

煎、炒、烹、炸、炖轮番上阵,做出美味营养餐 观山湖区“校园厨神”花落谁家?

本报记者 徐颖

三尺灶台飘香,一方天地匠心。8月23日,贵阳市第一实验中学食堂内,一场别开生面的厨艺大赛正在举行。这里没有炫技的分子料理,也没有昂贵的珍稀食材,有的只是水煮肉片、红烧肉、番茄炒蛋等18道由全区中小学生票选出的最受欢迎家常菜。



孩子们吃得开心又放心。



厨神大赛激烈进行。

营养和美味都要兼顾

“营养搭配是否均衡、火候掌控是否得当、调味是否适中,这些看似简单的细节,恰恰是决定日常校园餐可口与否的关键。”评委委员会成员在品尝一道土豆红烧肉时这样点评道。

这场由观山湖区教育局、观山湖区市场监督管理局联合主办的首届观山湖区教育系统厨神大赛,超越了单纯的厨艺比拼,成为一次对校园食品安全与营养健康的全面检阅。

比赛现场热火朝天,香气四溢。来自全区各中小学校的食堂大厨们脱下日常工服,换上洁白厨师帽,从幕后走到台前,化身“校园厨神”。在透明操作间内,厨师们井然有序地忙碌着,外面的显示屏实时同步厨房画面,吸引了众多家长和学生的驻足观看,大家纷纷拿出手机记录精彩瞬间。

与此同时,校园操场上正在进行的“小小非遗传承人”活动同样热闹非凡。孩子们通过“味蕾营养盲盒”、“营养搭配师”等互动游戏,在玩乐中学习传统饮食文化和科学膳食知识。“这种寓

教于乐的方式很好,让孩子从小就知道什么才是健康饮食。”一位陪同孩子参加活动的家长表示。

在“规定菜”环节中,厨师们需要精心烹制由学生投票选出的家常菜。即使是西红柿炒鸡蛋这样简单的菜肴,也考验着厨师们的基本功。而在“自选创意菜”环节,大厨们各显神通,煎、炒、烹、炸、炖轮番上阵。一道道精心摆盘、色香味俱全的菜肴惊艳亮相,展现了观山湖区校园食堂厨神队伍的专业水准和创新能力。

本次大赛的评审机制别具特色,不仅邀请了省内知名营养学专家、专业烹饪大师、贵州餐饮协会秘书长等专业人士,从菜品色泽、香气、口感、造型、营养搭配等方面进行专业评分,还特别设置了由学生和家代表组成的“大众评审团”。

“我最喜欢的是辣子鸡,和家里妈妈做的一样好吃。”学生代表的评价,道出了孩子们最真实的心声。这种专业与民意相结合的评审方式,充分体现了主办方“一切为了孩子”的办赛宗旨。



干净明亮的学校食堂。

糖醋里脊斩获“最受欢迎奖”

经过激烈角逐,第八组龚德元(贵阳市观山湖一小)凭借宫保肉丁和虾仁玉米两道菜品夺得冠军;第十三组董学飞(贵阳市第三中学)以油焖大虾和青椒童子鸡获得亚军;第十五组闵亮兵(观山湖区阅山湖小学)的水煮肉片和干锅鸡荣获季军。第十四组耿静(观山湖区华润小学)的糖醋里脊则斩获“最受欢迎奖”。

“能在孩子们面前展示厨艺,得到他们的认可,是我们食堂工作人员最大的荣耀。我每天最开心的就是看到孩子们把饭菜吃得干干净净。”一位参赛厨师表示。

比赛结束后,所有参赛菜品都被摆放在展示区,供参加活动的

家长和师生分享品尝。孩子们兴奋地挑选着自己喜爱的食物,家长们则一边品尝一边交流对孩子膳食营养的看法。“能亲眼看到食堂师傅的烹饪过程,品尝他们的手艺,让我们对学校的食品安全更加放心了。”一位正在品尝糖醋里脊的家长说道。

据区教育局相关负责人介绍,观山湖区从去年9月开始实施全区幼儿园及中小学学校食堂的自办自管,通过建立三大体系——食品安全监督体系、膳食经费管理体系和社会协同监管体系,规范了学校食堂管理标准。

“自办自管以来,我们没有发生任何一起食品安全事故,而且

家长的投诉量明显下降。”但随着标准的提升,新的挑战也随之出现。孩子们现在不仅要求吃得饱、吃得好,对口味的要求也提高了。各个学校食堂的烹饪水平参差不齐,所以我们通过举办这类比赛,促进厨师们不断提升烹饪水平。所以就有了这次厨神大赛,它是一个交流学习平台、一个展示风采的窗口。

观山湖区市场监管局副局长左晓云强调,“我们监管的初衷不是处罚,而是预防。举办大赛的目的,就是要将‘烧熟煮透、规范有序、干净卫生’的安全第一理念,通过竞技的方式,‘赛’进每一位从业者的心理。”

资讯

用脚步丈量家乡!

盘州市中小学生研学旅行精彩开启



为全面提升中小学生综合素质,8月22日,盘州市中小学生研学旅行暨夏令营活动第一期在盘州市第四中学开营,盘州市教育局党组成员、副局长王松,青少年校外活动中心主任郭汉海,盘州市第四中学党委书记、校长张发吉,以及公安、卫健、应急等部门代表出席活动,与450名营员、30余名导师及后勤保障人员共同见证出征时刻。

本次夏令营以“‘三色’探秘盘州,‘格物’智创未来”为主线,用红色精神培根铸魂,用绿色生态启迪智慧,用蓝色科技赋能担当,让同学们在“师生共生、生生共生、家校共生”的温暖场域里,学会观察世界、动手实践、创意表达,真正把“爱家乡、勇探索、敢担当”的种子根植于心、践之于行。

开幕式上,王松为承办单位盘州市第四中学授营旗,张发吉为各连授连旗,全体团员向盘州市教育局、营旗、连旗、排旗致敬。

450名少年背起行囊,踏上新的征程,期待他们携手并肩,以脚步丈量家乡,用双眼发现传奇,用心灵拥抱未来。

来源: 盘州教育宣传

贵阳十中搬迁至鹿冲关

原中山东路校区停止使用

本报讯(记者 潘国虎)日前,记者从贵阳市第十中学获悉,根据学校发展规划及贵阳市教育资源优化调整工作部署,该校于2025年8月25日整体搬迁至新校区云岩区鹿冲关路276号(原贵州财经大学校区),原校区届时停止使用。

据了解,贵阳市第十中学始建于1956年,原校址位于贵阳市中山东路165号。为进一步改善办学条件,提升教育教学质量,经上级部门批准,学校新校区选址定于贵阳市云岩区鹿冲关路276号(原贵州财经大学校区)。

自2025年8月25日开始,该校将统一在鹿冲关新校区办公,各项教育教学活动均在新校区开展。原中山东路校区将停止使用。

该校有关负责人表示,新校区的建成启用,是学校发展史上的重要里程碑,未来将以为契机,不断优化育人环境,提升办学水平,为广大师生提供更加优质的教育教学资源。

都匀举办暑期公益课堂



本报讯(特约通讯员 李匀)近日,黔南州都匀市2025年暑期公益课堂总结会在市老干部活动中心举行,本次公益课堂由市委、市老年大学、共青团都匀市委、市妇联、市教育局等多部门联合举办,通过动员“五老”参与志愿服务,丰富孩子们的暑期生活,培养他们的兴趣爱好,助力他们度过一个充实而快乐的假期。

都匀市老年大学校长、市关工委副主任索恩乾表示,今年的暑期公益课堂在各方的共同努力特别是银龄志愿和青年志愿的银青融合下,取得了显著成效。课程设置丰富多样,包括书法、葫芦丝、民族语言等多个领域,满足了不同年龄段孩子的兴趣需求。通过这些课程,孩子们不仅学到了知识,还培养了团队合作精神和创新能力。当天,为参与活动的银龄教师和青年志愿者颁发了荣誉证书和书籍,表彰他们在暑期公益课堂中的辛勤付出。

据了解,都匀暑期公益课堂自7月16日启动以来,共有近100名孩子参加,其温馨的服务和周到的安全管理受到了家长们的真心点赞和社会的广泛好评。

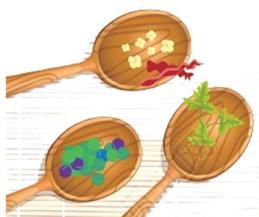
销户声明

开阳县环保局环境监测站因遗失开户许可证,账户名:开阳县国库集中收付中心(开阳县会计核算中心)开阳县环保局环境监测站,账号:2101010001201100070655,开户行:开阳县农村信用合作联社。2021年因单位机构改革,该机构已经撤销,现需对该账户进行销户。特声明作废。

一餐一饭见真章

南明区探索建立校园餐安全管理新路径

本报记者 何雨家



在贵阳市南明区,12万余名学生的“校园餐”不仅是一项基础民生保障,更是牵动无数家庭的关切。近年来,南明区立足实际,以“严防源头、严管过程、严控风险、公开透明、共治共享”为核心,探索建立起校园餐安全管理的新路径,让孩子们吃得安心、家长们看得放心。

在源头把控上,南明区推行“一招三采”机制,优化招标流程,精准遴选食材供应商、配送企业和劳务公司。14道规范化程序让优质企业脱颖而出,保障食材安全的同时,也确保了用工合规。尤其在人员管理上,实行“两条线”精细化管理,800名食堂工作人员全部经过背景审查并持证上岗,牢牢守住校园餐安全

的第一道防线。在过程监管上,南明区紧扣“采、配、供、验、制、存、查、防、改、亮、示、督、联”13个环节,形成全过程闭环管理。冷链配送车辆全部加装温控设备和GPS定位系统,严格执行生鲜0-8℃、热餐60℃以上的标准。实行“双人轮岗”查验,累计发现的54个问题均实现闭环整改。“互联网+明厨亮灶”实现全覆盖,实现校园餐管理的公开透明。

在多方共治上,南明区推行“五方陪餐”制度,推动政府、职能部门、学校领导、教师、家长代表深度参与。由区食安办统筹,相关部门联动执法,织密监管网络;195所学校建立家长膳食监督委员会,家长直接参与食材验收和食谱

制定;企业通过季度约谈和满意度考核不断改进服务,形成“考核—反馈—改进”的闭环机制。

通过系统治理,南明区校园餐呈现出“满意度上升、投诉率下降”的明显成效。“三严一公一共”责任体系和“十三环节闭环”管理模式,已成为南明区提升校园餐质量和安全的重要抓手。一位家长监督委员感慨地说:“从食材进货到餐食上桌,每一步都公开透明,孩子们在学校吃得踏实,我们也安心。”

一餐一饭,饱食牵挂,一粥一饭,关系成长。南明区将继续完善校园餐管理机制,推动“爱心餐、放心餐、良心餐”不断走深走实,让校园餐真正成为孩子们健康成长路上的温暖守护。



贵州省民办高校唯一!

贵阳人文科技学院郭金教师团队在全国大赛中斩获佳绩

本报讯(记者 肖知璐)8月19日,由教育部高等教育司指导、中国高等教育学会主办的第五届全国高校教师教学创新大赛全国赛在北京理工大学圆满落幕。贵阳人文科技学院大数据与信息工程学院郭金教师团队(成员:王飞、杨楠、宋云云、皮赛奇)主讲的《应用统计学》课程荣获全国二等奖,实现了贵阳人文科技学院在该项赛事中的历史性突破,同时也是贵州省唯一一所获国奖的民办高校。

据悉,作为教育部“三评一竞赛”清单的重要赛事,全国高校教师教学创新大赛权威性高、影响力广、引领性强,本届赛事规模与水平再创新高,共有127万名教师参赛,34万名教师参加省赛,588门课程的2253名教师入围全国赛。

贵阳人文科技学院郭金教师团队主讲的省级金课《应用统计学》,以“数智驱动、三阶跃升”为核心创新理念,直面传统教学痛点,通过系统性内容重构与资

源建设,构建了“基础—提升—运用”的渐进式实践教学路径,并深度融合AI技术赋能“教、学、评”全过程。课程成功实现了从知识传授到解决复杂实际问题能力的转化,建立了多元多维的综合评价体系,显著提升了育人成效,是信息技术与教育教学深度融合的典范。

郭金团队从校赛到国赛的淬炼之路,是贵阳人文科技学院常态化加强教学改革、强化教师发展的缩影。

校赛阶段:2024年9月,学校启动第五届教学创新大赛校内选拔。郭金团队凭借新颖的教学设计和扎实的实践教学,在校内选拔中脱颖而出。

省赛阶段:学校组织了多轮模拟答辩与跨学科专家研讨会,针对课程的高阶性、创新性与成果辐射力进行深度打磨,助力其荣获省级最高荣誉。

国赛阶段:国赛冲刺阶段,学校整合优质资源,提供全方位的技术支持与政策保障,团队反复打磨

教学创新报告,优化课堂实录,邀请校内外专家开展多轮强化一对一培训,对创新成果的凝练与展示进行反复锤炼,最终斩获全国二等奖。

从校赛、省赛到斩获国奖的历程,不仅是郭金教师团队创新实践能力的生动展示,更是贵阳人文科技学院系统性教师教学培训体系、持续性教学改革投入以及追求卓越教学质量文化的成果体现,标志着学校在赋能教师成为“引领未来的中国金师”方面取得了扎实成效。