

遵义“校园餐” 孩子吃得香

本报记者 周朝义 李秀锦 特约通讯员 张宗禄 周洋

小餐盘 大守护

“我喜欢吃学校的土豆炖牛腩和酸菜土豆丝,喜欢喝银耳汤和紫菜蛋花汤。”“我喜欢吃学校的花菜炒肉,回到家也请妈妈照着做。”“学校做的汤特别好喝,大家都抢着喝,每次我都要喝两碗。”……在遵义航天小学重庆路校区,谈及学校的“校园餐”,赵鑫睿、彭静雯、游奕博几名学生争先恐后地分享起了心中最满意的校园美味。

学生们满意率不断提升的背后,则是学校始终坚持把吃得饱发展为吃得优,把管得细转变为管得优,把以往学生餐单向管理转变为社会多方协同管理的理念,创新将安全底线、营养标准、美味追求有机融合带来的“蝶变”效应。



饭菜真香,苹果真甜。



色香味俱全的菜肴,让学生口舌生津。



→ 值班学生为同学打菜分餐。

← 学生在享用美味的“校园餐”。

1 营养均衡 饭菜可口

9月19日清晨6点,在遵义市航天小学重庆路校区食堂门口,负责当天食材双人验收的副校长代彬和一位膳食委员会的学生家长,以及双人出库人员夏明会、杨林霞,领货员尹琳,早已站在这里翘首以待。

配送食材的车辆刚停稳,众人就分别上前认真验收起了当天的食材。

食材验收制度,是学校规定的“铁律”,学校有5位校领导,刚好每人值一天班,还会不定期邀请一位学生家长参与验收。验收工作有三项:索证索票、验收复核、入库。以验收复核为例,主要分为五步:“望”:看食材是否新鲜;“闻”:闻食材气味是否异常;“问”:询问、扫码确认食材可溯源;“切”:切开相关食材验货;“称”:称食材重量是否与订单一致。

“孩子们正是长身体的阶段,既要确保健康安全,也要吃得可口,更要吃得有营养!”代彬说,为确保食材采购到送上餐桌的安全,学校坚持定点采购、票证齐全、48小时留样;所有食材入库前严格检查;烹饪过程确保生进熟出不走回头路,食材坚持烧熟煮透;餐具餐餐消毒。为了让学校师生吃得更加可口,聘请了一位一级厨师、两位二级厨师担任主厨和副厨;为让大家“校园餐”吃得健康营养,特别邀请了遵义医科大学营养专家制定食谱,厨师再根据学校实际情况微调优化,确保每周25种以上食材,荤素、水果、牛奶、鸡蛋均衡搭配。

上午10点,离学生午餐时间还有两个小时,食堂后厨的工作人员已热火朝天地忙活开来,经清洗分切好的肉类、辣椒、花菜、莲花白、南瓜等有序摆放,

主厨和副厨师傅两口大锅双管齐下,分别进行炒菜和炖汤。

“锄禾日当午,汗滴禾下土。谁知盘中餐,粒粒皆辛苦……”中午12:10,就餐学生进入食堂后,有序排着小队到取餐处拿着餐具打饭;在食堂餐桌边坐着等候班级的学生,则吟诵起了节约粮食、爱惜食物的相关诗词;而在班上就餐的班级,为其他学生分发水果和打饭打菜的值班学生也忙得不亦乐乎。

“今天中午吃的是双色花菜炒肉、土豆炖牛腩、清炒莲花白、南瓜汤,像双色花菜炒肉、土豆炖牛腩,是我最爱吃的菜,还每人发了一个苹果,非常甜!”这位正在就餐的学生这番话语,道出学生们的共同心声。从现场孩子们吃得颗粒不剩的餐盘可以看出,大家对这顿午餐非常满意。

“我家两个娃娃经常说学校的菜比家里还好吃!”学生家长刘航宇说,他家有一对双胞胎在读三年级,非常喜欢吃学校的玉米肉末和西兰花炒肉;并且班主任老师定期会将每周菜谱和每天吃的饭菜实图分享到班级群里,家长们都可以清楚看到孩子们每天的就餐情况。

范斌、张丽、倪枫琳等学生家长坦言,学校在食材、加工、卫生、营养搭配、家长参与等方面都做得很好,这样的“校园餐”,孩子们吃得开心,家长们也很放心。

“给孩子们做饭菜,口味要适合小学生,清淡营养,不能放太多调料。还要考虑孩子们吃得干净、好消化。看到孩子们吃得干干净净,笑着说:‘阿姨,今天菜真好吃’时,我们既开心,又特别有成就感。”学校食堂班长夏明会说。



食堂工作人员在分装学生们喜欢喝的南瓜汤。



吃完饭菜,吃个苹果解馋。

2 大胆探索 精益求精

“校园餐”是否安全可靠?既是各级党委、政府和相关部门揪心,学生家长担忧的大事,也是学校付出百般努力不断创新探索的动力源泉。

“我们创新性建立了每班剩余饭菜重量统计表,直观地通过孩子们喜不喜欢吃来反映菜品质量,同时也起到推动‘光盘行动’作用。”谈及学校的创新探索,代彬如数家珍。

一方面,学校建立了“明厨亮灶”全覆盖,加入了食材溯源信息化平台,严格执行食材验收程序和标准,用好校长、老师陪餐制度,积极邀请膳食家长委员会、“两委员一代表”参与、监督学生餐工作全流程,100%保障食品安全。

另一方面,学校通过定期问卷调查、校长信箱、家委会、学校开放日等多种渠道收集意见,对意见和建议实行公众号公开答复机制,以此保证膳食的持续改进。

此外,学校每月召开食品安全调度会,对学生餐近期工作进行通报和安排,对食堂员工进行水电、设备安全以及规范操作等方面的培训。同时每学期还以集

团的形式统一开展食品安全知识测试,测试结果在集团内展示并应用于食品安全总监、食品安全员和食堂员工的学期考核。

“目前,面临的挑战是如何在控制成本和提升品质间找到最佳平衡!”代彬表示,未来学校还规划:第一,结合学校办学文化创建育人就餐环境,将食堂建设为学校的又一个育人阵地;第二,持续深化食育课程,不断推动食育与劳动课、课后服务的深度融合;第三,打造智慧食堂,实现更精准的营养分析和个性化服务。

“没有最好,只有更好!”贵州汇安鲜商贸有限公司总经理李志宇告诉记者,公司去年7月中标汇川区教育体育局遴选公办学校食堂食材集中配送供应商采购项目后,主要负责学校食堂食材集中配送工作。去年8月,公司通过公开招标方式规范建立供应商库,入库供应商113家;通过优中选优形成正式供应商37家,并按大米、食用油、蔬菜、猪羊肉、水产品、糕点、蛋类等18个大类进行分类供应,由采购部负责对供应商进行日常的监督、考核、询价报价等工作。

针对猪肉类食材:由供应商通过正规屠宰场,宰杀白条猪分两瓣,并经农业农村部门加盖检验检疫合格章、屠宰公司加盖落地章后,于当日22:00至次日01:30通过冷链运输车运抵公司,并随车携带对应批次的检验检疫合格证明和肉品质合格证明或电子合格证明,由公司专人负责查验票证和感官验收合格后进入公司,再由公司第三方检验检测公司对猪肉开展兽检、水分等指标快速抽样检测合格后才进入分割、称重、投柜、运输等环节。

针对食材溯源管理:利用遵义农产品产销对接智慧云平台对公司销售的食材进行精准溯源,每个由公司配送的食材都有一个唯一溯源码,消费者可通过扫描溯源码查看商品的供应商、产地、合格证明等溯源信息,切实保障食材源头可溯;同时充分利用贵州省食品安全追溯系统,将每天采购的食材信息进行上传。

李志宇表示,今后,还将通过“直采直售”,以及与厂家采购第一手货源的方式,把成本降下来,把品质升上去。

3 集智聚力 系统治理

怎样让“校园餐”从过去的“吃得饱”向“吃得好和吃得健康营养”新目标迈进?

遵义市教体系统在“校园餐”专项治理中,出台了一系列务实之“策”,推出了一揽子管用之“招”。

首先,强化顶层设计,压实组织保障。着力构建强有力的组织领导体系和高频调度机制。局党组全年专题研究10次,召开各类部署、推进、培训会议16次,印发工作提示10期,并运用通报约谈(2次)传导压力。对标省方案,会同市纪委监委细化形成13项攻坚任务、35条具体措施。在人员保障上,增设1名副县级干部任专班常务副组长,抽调2名骨干充实力量,确保指挥中枢高效运转。

其次,健全包保机制,强化督导落实。创新建立“1+3+15”工作机制(1个总专班统筹,3个分专班推进,15名县级领导包保15个县市区),要求每月至少开展一轮下沉指导,并与包保地责任共担。该机制延伸至县级,实现对全市学校的全覆盖、网格化管理。截至4月底,与派驻纪检监察组建立常态化会商研判机制(已共同研判12次),系统分析工作成效与存在问题,科学制定下一步工作计划,协同分析进展、研判线索、破解难题,显著增强了工作合力与预见性。

再次,聚焦能力建设,精准培训指导。紧盯关键岗位,提升业务能力和责任意识。两次邀请省教育厅领导,为全市教体系统

各地各校抓好食堂工人技能提升培训,全市食堂从业人员进行业务培训达14000余名。

再次,深化部门协同,凝聚监管合力。主动联合派驻纪检监察组、市场监管局、市农业农村局等部门,累计开展联合监督检查4次,检查学校109所、配送企业26家。通过跨部门协作,整合监管资源,形成了信息共享、线索互移、执法互助的联动格局,有效加强了对“校园餐”全链条的综合治理力度,共同筑牢了安全与规范防线。

遵义市教育局相关负责人表示,目前,通过在组织、机制、人员、培训、协同等方面的坚实保障,全市教育领域重点整治工作正有序推进,并取得了阶段性成效。下一步,全市将持续深化各项举措,巩固好整治成果,千方百计让“校园餐”味道更好、质量更优,学生及家长更满意。

资讯

全国数智化幼儿体育科创产教融合共同体在贵阳成立 政校行企携手开启新征程



本报讯(记者 郑青) 9月18日上午,贵州省首届幼儿体育科技创新学术交流会暨全国数智化幼儿体育科创产教融合共同体成立大会启动仪式,在贵阳幼儿师范高等专科学校音乐厅举行。此次大会汇聚全国近20所高校、340所幼儿园及多家体育科技企业代表,共同见证幼儿体育教育“政校行企”协同创新平台的诞生。

大会最受瞩目的环节,当属全国数智化幼儿体育科创产教融合共同体成立仪式。在全场倒计时中,贵州省教育厅副厅长级督学王疆,贵阳幼高专党委书记李华荣,党委副书记、校长任洁等领导共同启动共同体。据悉,该共同体由贵阳幼高专联合云南大学、武汉亿童文教股份有限公司共同发起,首批汇聚国内本科及高职院校、幼儿园、体育科技企业等多元成员单位,武汉亿童文教股份有限公司董事兼总经理陈兆宇现场宣读了共同体会员及理事单位名单。

“全国数智化幼儿体育科创产教融合共同体”,致力于以数字与智能技术为驱动,整合政府、院校、研究机构、行业与企业资源,构建协同育人新生态,为幼儿体育领域培养具备数字素养与专业能力的未来师资与行业人才;形成可推广的全国产教融合共同体标杆,为全国数智化幼儿体育产教融合高质量发展提供“贵州经验”和“共同体方案”。

铜仁碧江区 绘就教育发展新图景

近年来,铜仁市碧江区新城区人口持续增加,优质教育需求日益迫切。碧江区以“办好人民满意的教育”为目标,坚持教育优先发展,通过新建、改扩建学校、优化师资配置等举措,完善新区教育配套,让孩子们在家门口享受优质教育,为新区发展注入强劲“教育动能”。

铜仁市碧江区桃园小学,又名铜仁市实验小学桐达分校,学校现有在职教师107名,自建成以来,学校以师资建设为核心,通过域内派遣、组织培训、新老教师“传帮带”等措施打造了一支高素质教师队伍。经过4年的快速发展,桃园小学办学规模不断扩大,从建校之初的14个班674名学生,发展到如今的48个班2683人。学校的教育教学成果显著,先后获得碧江区“全区教育工作先进集体”“铜仁市市级先进集体”等多项荣誉,连续两个学年度获得全区教学质量二等奖。

作为衔接基础教育与专业教育的关键环节,铜仁一中实验学校承担着铜仁一中输送优质学子的任务。特色教育是学校亮点,学校拥有专业教师团队、组建的舞蹈队、足球队、啦啦操等社团在市、区中学生运动会中多次获奖团体总分前三,在艺体展演中也多次斩获一等奖,为学生的个性化发展提供了广阔空间。

如今,学校从最初的4个班124名学生、24位教师,发展为54个班2930名学生、161位教师,办学规模迅速扩大,教学成绩硕果累累。学校多次荣获市、区“教学质量一等奖”和“先进集体”等荣誉称号。

目前,碧江新区有中小学校17所。近四年,新区共吸引了8336名学生前来就读,同比增长547%。从桃园小学的“温暖成长”到铜仁一中实验学校“质量突破”,碧江区教育以师资为基、以质量为魂、以特色为翼,不断满足群众对优质教育的期待。

来源:碧江区融媒体中心

瓮安举行学生网络安全知识竞赛 为数字防线注入青春力量



本报讯(特约通讯员 翟远恒 犹三) 9月20日,黔南州瓮安第九中学(初中部)内,一场聚焦青少年网络安全的“巅峰对决”正紧张上演——这是瓮安县2025年学生网络安全知识竞赛暨贵州省数字化转型试点校系列活动的核心环节,从当日上午朝气蓬勃的开幕盛典,到午后白热化的赛场角逐,青春力量正为守护数字防线注入鲜活动能。

本次竞赛按学段分为高中、初中、小学三组,必答环节环节,选手们紧盯平板从容作答,高正确率印证了扎实的网络安全知识功底;快答题环节里,指尖在屏幕上翻飞,每一次精准点击都彰显对知识点的熟练掌握;而抢答题环节的“分毫必争”,更是将现场氛围推向高潮:未抢到答题权的队伍迅速调整状态,抢到机会的队伍则逻辑清晰地阐述网络诈骗防范、个人信息保护等要点,一举一动都诠释着“安全卫士”的专业素养。

瓮安县教育局相关负责人表示,举办本次竞赛,旨在通过以赛促学、以赛促练的方式,帮助青少年深化网络安全认知,树立正确的网络安全观。未来,学校还将持续开展多样化的网络安全宣传教育活动,为青少年营造安全、健康的数字成长环境。