

安龙精心构筑从田间地头到学生餐桌全链条监管 让校园餐成为“幸福餐”

本报记者 潘国虎

秋日午间，暖阳正好。黔西南州安龙县第一小学的食堂里，香气四溢，笑语盈盈。孩子们排着整齐的队伍，一双双清澈的眼睛，聚焦于眼前热气腾腾的餐盘，金黄的炒蛋、香醇的牛奶、新鲜的水果和营养均衡的肉类等菜品，共同构成一幅“食”光美好的生动画面。

自营养餐“四个一”标准落地实施以来，安龙县通过专班推动、资金监管、食材直供等一系列创新举措，打出了一套漂亮的“组合拳”，精心构筑起从田间地头到学生餐桌的全链条严密监管体系，牢牢守护着学生“舌尖上的安全与营养”。

如今，每天一个鸡蛋、一两肉、一份水果，每周至少三次牛奶的营养搭配，已实实在在地成为学生们健康成长的有力保障，让校园餐真正成了滋养祖国未来的“幸福餐”。



“食”光美好。



1. 专班推动 顶层设计筑牢营养餐安全防线

一餐一饭，关乎民生；一蔬一菜，连着民心。安龙县将“校园餐”整治作为重大政治任务和民生工程，成立了由教育、市监、发改、财政、农业农村等多部门组成的工作专班，抽调10人集中办公，责任化、清单化、目标化推动校园餐工作走深走实。

“我们建立了三项保障机制确保‘四个一’要求落地。”安龙县教育局副局长肖静介绍，“一是强化培训，暑假期间对全县校（园）长、食品安全管理人员及从业人员进行全覆盖培训，累计培训超千人（次）。8月22日对全县校（园）长进行以案为鉴警示教育与能力提升培训；8月24日又对食品安全管理人员及从业人员进行专项培训。”

同时，强化调度和检查。县教育局组成7个督导组，将营养餐“四个一”落实情况与开学检查工作结合起来。2025年8月完成责任督学换届工作后，将营养餐“四个一”落实情况与责任督学每月督导工作有机结合，还将其纳入县级“校园餐”工作专班日常监督检查内容，通过定期调阅各学校下单情况，依托采购数据监督学校严格落实营养餐“四个一”工作要求。

此外，严格推广带量食谱。

2025年安龙县卫生系统引进1名营养食品卫生学专业研究生，具体负责督促和指导各学校制定和使用带量食谱。秋季开学以来，县教育局、县卫健局、县疾控中心已结合本县实际，制定20套带量食谱供各学校参考使用。

肖静表示：“营养餐不是简单的吃饱饭，而是要吃出健康、吃出营养。我们必须用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，确保学生‘舌尖上的安全’。”截至目前，安龙县101所义务教育学校结合本校实际，利用电子营养师系统制定本校带量食谱经校级审核后使用。

2. 资金监管 三方共管打造透明流水线

“现在学校办理对公账户后，学生餐、课后服务等资金集中收入对公账户，确保资金安全。”安龙一小有关负责人表示，没有建立对公账户之前，资金管理是一个难题，如今有了对公账户后，资金得到统一管理，既方便又安全。

安龙县创新建立“企业申请+教育复核+银行支付”的三方共管直拨机制，实现了资金拨付的闭环管理，直达食材配送终端企业，有效防范资金挪用风险。截至8月31日，全县125所公办学校已全部办理对公账户，秋季学期已全部实现开设对公账户进行二维码收费。

同时，资金管理流程严格执行“收支两条线”：收取学生费用→存入安龙县教育局后勤保障专户→资金缴入财政局支付中心代管户→持发票及全县学校线上采购结算单到县财政局报账→支付到公司账户→公司支付给供应商，有效确保了资金流转的每一个环节都在监管之下。

在教师用餐方面，安龙县严格落实自助餐陪餐制度和教师“同餐同价”制度，积极探索银行到学校安装“智慧食堂”刷脸缴费设备、现金缴费、微信扫码等缴费方式，实现教师就餐就餐、学生家长和各级检查人员在校就餐缴费，有效防止教师挤占学生餐食，确保“每一分钱都要吃到学生嘴里”。目前，全县34所学校已实行刷脸缴费就餐，其余学校也在稳步推进。

此外，安龙县还完善了校园餐资金结余资金管理，印发了《安龙县学生餐资金“月核对、学期结算、学年度清算”工作机制（试行）》。2025年以来，累计退还学生餐结余资金660万余元，涉及学生3万人次。透明的资金管理方式，让家长和社会各界对营养餐工作更加信任和支持。

3. 食材直供 从农田到餐桌的全链条监管

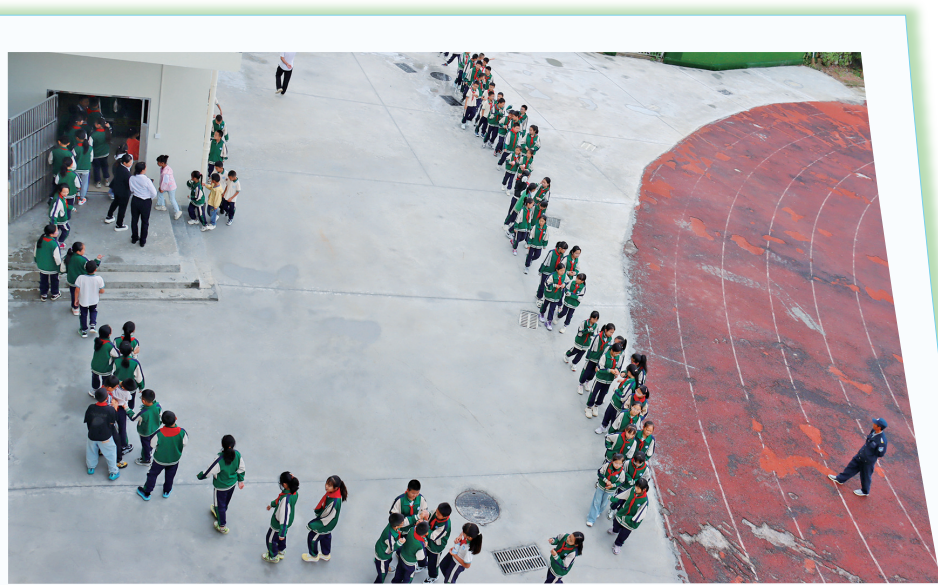
清晨5点，当大多数人还在睡梦中时，安龙县第五中学的食堂工人们已开始忙碌起来。接收新鲜食材、严格验收等程序有条不紊地进行着。“我们对米、面、油、蛋、奶等实现源头直采、统一集中采购，确保减少中间环节，降低采购成本的同时，还能保证食材的新鲜度。”肖静说道。

“孩子们的营养餐，也是乡村振兴的‘连心餐’。”2025年以来，安龙县通过“公司+合作社+基地+农户”的合作模式，陆续建成6个标准化食材直供基地，涵盖大米、蔬菜等品类，实现从“单一产品直供”到“多品类基地直供”的跨越。目前，校园餐里的大米来自本县优质稻田，南瓜出自本县村庄的蔬菜基地。发挥乡村产业的带动作用；贵州蔬菜集团兴义市工联供应链管理有限公司生鲜类蔬菜、鲜肉、水产等，由食材配送企业集中向生产基地或初级市场采购，确保食材新鲜、来源可靠、质量可溯。

在检验检疫方面，通过开学督导、随机抽查，学校采购的果蔬、肉类等食材，已实现农药残留、兽药残留、重金属含量等项目100%检测，检测结果随货提供给学校。两家食材配送企业对猪肉、牛肉和禽类等实现索证索票并采取冷链运输；安龙县农业农村局指导乡镇农服中心对供基地围绕规范使用农药、肥料，规范建立记录、规范开具合格证等巡查检查5家次，对供基地的蔬菜开展快速检测3批次，培训供基地开展快速检测3家12人次。

“知道孩子在学校吃得比家里还好，我们干活也更安心了。”一位正在食堂工作的学生家长边干活边笑着说道。当前，安龙县积极动员学生家长参聘为学校食堂工人，全县义务教育阶段学校食堂工人600人中，60%左右为子女在校就读学生家长。不仅加强了食品安全监督，让家长高标准严格要求参与食材采购、加工制作、卫生清洁等环节，还增进了家长与学校的沟通合作，有利于学生健康成长。

“小餐盘，大守护”不仅是一句宣传口号，更是安龙县用实际行动书写的民生答卷。肖静表示，未来将继续加强与县市监、财政、农业农村、发改、卫健等部门的协调联动、齐抓共管，确保“校园餐”“无占、无贪、无劣”成效持续巩固，让“四个一”惠及每一名义教学生，每天均能吃上“安全、营养、可口”的营养餐。



学生依次进入餐厅。



排队打饭。



学生愉快就餐。

资讯

贵阳生态文明讲堂 解锁矿石“色彩蜕变”



本报讯（记者 王奇 特约通讯员 史开荣 舒锐）9月27日，第55期“美丽贵阳·山水林城——生态文明主题讲堂”在贵阳生态科普馆开讲。贵州大学资源与环境工程学院在读博士韦珊珊，以“微生物小矿工：如何用细菌把‘石头’变成颜料？”为主题，为现场40余名大小志愿者带来一场融合科学与生态的奇妙体验，揭开矿石变身色彩的神秘面纱。

黑黢黢的煤矸石如何“变身”成鲜艳的红色颜料？韦珊珊笑着揭晓答案——关键要靠“矿工小英雄”：氧化亚铁硫杆菌和氧化硫硫杆菌等生物。她生动地解释，氧化亚铁硫杆菌是个“嗜酸好氧”的能手，专门破除煤硫膜障碍，加速反应；氧化硫硫杆菌则是“助攻专家”，专门氧化硫化物，创造酸性环境。韦珊珊继续拆解“科学魔法”的完整流程：先将煤矸石破碎后放入生物浸出反应器，提炼出含铁的红色浸出液；随后加入碱液搅拌，沉淀出氢氧化铁；再经离心分离、冷冻干燥、焙烧研磨等多道工序，最终，黑黢黢的煤矸石就变成了细腻的红色颜料——氧化铁红。

讲座结束后，趣味实验环节点燃了大家的热情。志愿者两两一组，亲手操作铁红颜料前体物质的生成实验。据悉，本期活动由贵阳市生态环境局主办，贵阳市环境宣传教育中心、贵阳生态科普馆承办。作为固定科普品牌，贵阳生态科普馆每月最后一周六上午都会举办生态文明主题讲堂，持续为市民打开亲近自然、理解生态的窗口。

贵州电商职院 以诚助农 味满清镇



本报讯（记者 任伟 特约通讯员 刘云）近日，一场以“‘桃’助小坡计划——以诚助农，味满清镇”为主题的农特产品进机关活动在清镇市社会服务中心热闹开展。此次活动由清镇市精心组织，旨在破解小坡村农特产品销售难题，为乡村振兴注入内生动力。贵州电子商务职业技术学院受邀全程参与，共同搭建起“助农惠民”直通桥梁。

活动中，贵州电子商务职业技术学院组建专业志愿者服务团队，采用“线下展销+线上直播”双驱动模式，将小坡村的黄桃、手工辣椒面、脱水土豆片等特色农产品送进机关、推上云端。

据统计，活动累计销售额突破1万元，其中学生团队凭借个人账号销售黄桃单品金额就超过3000元。贵州电子商务职业技术学院直播社负责人也表示：“此次直播售卖黄桃，我们分文不取，卖出的3000多元收益全额交付种植户。”

金沙县举办劳动教育学科研讨 课题成果 + 课标落地



本报讯（特约通讯员 田琪 何玲）9月30日，由毕节市金沙县教育局主办的“小学劳动教育学科研讨活动”在金沙县第三小学圆满落幕。本次活动以“聚焦课题成果·深耕课标落地”为主线，通过特色实践课展示、核心议题研讨、省级课题成果共享等环节，系统呈现金沙县在劳动教育课程开发、教学实施与区域协同中的创新突破，不仅为一线教师提供了可操作的教学范例，更成为推进“五育并举”的具象化实践样本。

活动伊始，课题组成员率先展示了两节特色实践课：《制作纸编小书签》以非遗手工艺为载体，将劳动创造与审美教育深度融合；《辣椒病虫害防治》依托本地农业资源，带领学生走进真实生产情境，实现“劳动技能—产业认知—科学探究”多维教学目标，为劳动教育本土化实施树立样板。

据悉，本次活动明确金沙县劳动教育“本土化、实践化、协同化”的发展方向，强化实践育人功能，将持续深化课程改革与资源整合，为构建“五育融合”的高质量教育体系注入持续动力。