

互联网+明厨亮灶=放心食堂

镇宁校园餐实现从单向管理到多元共治

本报记者 熊江睿 高志杰

初冬的清晨，阳光斜照进安顺市镇宁自治县第四中学食堂后厨：不锈钢操作台上，调料盒整齐排列；储物间内，米面粉油分类码放，标签清晰；身着统一工装的工作人员正将一筐新鲜青菜送入清洗区。而最引人注目的是，墙角高处，一枚高清摄像头静静运转——它不仅将画面同步至校内监控大屏，更通过一个“互联网+明厨亮灶”智慧监管的小程序平台，实时传送到数千名家长的手机上。

“现在，打开‘明厨亮灶’小程序，仓库、加工间、备餐区，一目了然。”近日，记者走访了镇宁自治县多所学校，亲眼看到了“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台如何将校园食堂从家长看不见的“后厨”变为看得见的“阳光厨房”。

让每一口饭都承载责任与爱。镇宁以“互联网+明厨亮灶”为支点，让家长从“看不见的担忧”到“看得见的安心”，校园食堂实现从单向管理到多元共治，这一创新举措正构建起“政府监管+学校自律+家长监督”的食品安全共治格局，撬动了一场校园食品安全的系统性变革。



→ 镇宁自治县第二小学后厨操作间整洁有序。

← 家长通过小程序观看食堂画面。

镇宁自治县第二小学食堂，学生们享受美味的营养餐。

1 校园食堂：“看得见”的坦诚

走进镇宁自治县第二小学校园食堂，整洁有序是第一印象。但更令人安心的，是那份“看得见”的坦诚。

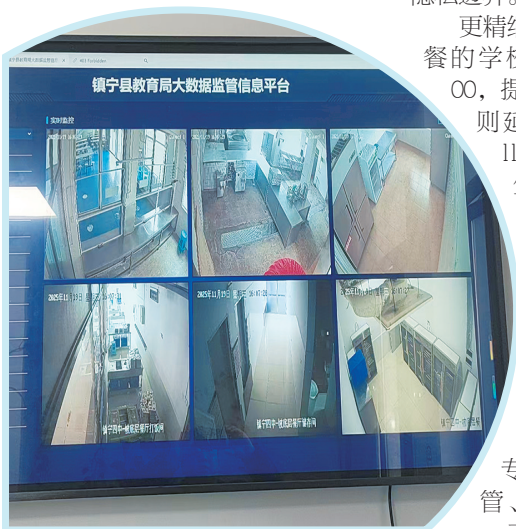
“现在学校食堂对家长开放了，打开手机进入小程序就能观看食堂仓库、加工间等等，看到学校食堂比家里的食堂都还干净，心里就放心了！”镇宁自治县第二小学六（1）班学生龙柯霖的妈妈任丽笑着告诉记者。她一边展示手机里的实时画面，一边回忆：“上周我还亲自参与了食材验收，亲眼看着蔬菜过秤，心里踏实多了。”

近年来，镇宁自治县依托“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台，率先推动学校食堂后厨数据向家长定向开放。全县所有开餐中小学及幼儿园，均在食材存储、清洗、加工、烹饪等关键区域安装高清摄像头，实现全流程无死角覆盖。

视频信号实时上传平台，并为每位家长建立专属账号体系，学校为每位家长分配绑定学生学籍信息与家长联系电话的唯一登录账号，确保家长仅能查看子女所在学校食堂的操作间、储物间、备餐间等实时画面。这既保障监督权，又守住隐私边界。

更精细的是时间管理：仅供中餐的学校开放时段为8:00-13:00，提供三餐的学校及幼儿园则延至18:00。截至2025年11月20日，全县已录入学生及家长信息40479万人，平台累计访问量超315万次。每一份午餐的背后，不再是家长看不见的“后厨”，而是一座可感、可视、可溯的“阳光厨房”。

目前，镇宁自治县已建立起了“点对点”专属监督体系，政府监管、学校自律、家长监督——三方协同的共治格局，正让“放心食堂”从口号落地为日常，监督参与度在持续提升。



镇宁自治县教育局大数据监管信息平台。

2 学生：每顿饭吃得“香喷喷”

如果说后厨的透明带来的是安心，那么餐桌上的变化，则让学生真切感受到幸福。

“现在的伙食真的特别棒！”扁担山镇中心校六年级（2）班的马轩轩说起校园餐，眼睛发亮，“我很喜欢吃水果，在学校每天都有新鲜水果；顿顿有肉，红烧的、炒的，味道超好！每周还能喝三次牛奶，大家都抢着领。”

镇宁自治县第二小学五（5）班的杨兴茹直言：“学校的饭比家里做得还香！”她掰着

手指数道：天天有鸡蛋、天天有水果，牛肉、鸡肉、鸭肉轮换着来，还有牛奶。“食堂阿姨手艺真不错！”

同班的柳义笔也连连点头：“在学校吃得好，生活和学习，我很开心。”

镇宁自治县第四中学九年级（2）班学生陈可馨描述得更为细腻：“走进食堂，扑鼻的是香气——红烧排骨、红烧牛肉，鲜嫩入味；餐后水果从不缺席，甜橙、苹果、香蕉轮换着来，甜到心里；一

周三次的牛奶，更是为我们补充满满能量。”她动情地说，“这些饭菜不只是食物，更是陪伴我们健康成长的温暖力量。”

“营养均衡的校园餐，是学校对学生成长最实在的关爱。”镇宁自治县第四中学校长沈广书说，从食材的精心挑选到菜品的合理搭配，每一口都藏着老师们的用心。

3 家长：为“互联网+明厨亮灶”点赞

“食材新不新鲜？加工卫不卫生？过去只能靠猜。”镇宁自治县第二小学三（4）班学生王若菱的家长罗松梅坦言，“现在通过‘互联网+明厨亮灶’平台，手机一点，就全看得清清楚楚，我们一百个放心！”

“过去，孩子在校吃饭，我们心里总存着一份看不见的牵挂。”作为镇宁自治县扁担山镇中心校五年级（2）班罗媛的妈妈，她由衷地为学校食堂的这项“阳光厨房”举措点赞。“现在，一部手机，一个小程序，就像为我们每位家长打开了一扇‘透明的窗’，这种全天候、无死角的可视化监督，带来的不仅是知情权，更是一份实实在在的安心。”

“感谢学校的用心与付出，用科技守护孩子‘舌尖上的安全’，用科技架起了信任的桥梁，让孩子吃得开心，让我们家长真正放心！”罗媛的妈妈说。

作为一年级新生的妈妈，扁担山镇的王女士最有感触：“学校推出的‘明厨亮灶’手机监督平台，对我们新生家长来说，真是一颗‘定心丸’。”

每天，她只要点点手机，就能清晰地看到食堂从仓储、清洗、加工到消毒的每一个环节。“那种感觉，就像站在窗边看着师傅们为孩子们准备餐食一样。”

镇宁自治县第四中学七年级（10）班学生刘慧的爸爸说，以前总牵挂孩子在学校吃得怎么样，却苦于无法随时了解情况。而现在，学校推出的食堂监督小程序，彻底打消了家长的顾虑。

“这份‘透明化’的监督，不仅体现了学校对学生的高度重视，更让我们家长感受到了学校的真诚与负责。”刘慧爸爸表示。

镇宁自治县通过明确时间节点与覆盖范围，确保2025年8月底前实现全县所有学校幼儿园食堂

“互联网+明厨亮灶”100%覆盖，同步开通家长端实时监督功能，推动“全链条”透明化建设。

“‘互联网+明厨亮灶’点对点向家长开放模式的推行，不仅让校园食堂成为各方共同参与、共同维护的‘阳光厨房’，更推动了政府、学校、家长协同共治的良好格局，最终实现学生饮食安全、家长安心放心、社会信任度提升的多方共赢。”镇宁自治县教育局相关负责人表示，为确保“互联网+明厨亮灶”点对点向家长开放长效运行，镇宁自治县从技术、制度、反馈三个维度构建保障体系。

在技术上，依托智慧平台实现全流程可视化；在制度上，出台《家长监督权限管理制度》，规范使用行为；在反馈上，教育局与市场监督局开通双举报通道，问题24小时内响应整改，形成“发现—整改—反馈”闭环管理。

资讯

盘州六小与中山古镇三校书画联展 600幅作品“画”深情



本报讯（记者 杜娟 特约通讯员 丁圣）12月3日，一场承载着东西部教育协作情谊、融合黔粤两地文化特色的“黔粤墨韵·艺苑同辉”书画联展在盘州市第六小学开幕。来自广东省中山古镇三所学校的教育同仁、支教教师，与盘州市第六小学的师生、家长们齐聚一堂，在翰墨丹青中共赴文化之约，共话教育深情。

此次联展是盘州与中山深化东西部教育协作的生动实践。自2021年两地开启教育协作以来，中山市小榄组团始终秉持“中央要求，中山所能，盘州所需”的原则，从师资派驻到资源共享，从物资捐赠到理念输送，为盘州教育发展注入强劲动能。而本次书画联展，更是两地教育协作从“输血赋能”迈向“文化共情”的标志性升级。

展厅内，既有盘州孩子笔下饱含泥土芬芳的乌蒙山水，也有中山少年勾勒的灵动岭南水乡；既有工整严谨的硬笔书法，也有创意十足的非遗美术、线描作品，600多幅作品墨香四溢、丹青溢彩，每一笔都承载着两地师生的情谊，每一幅都闪耀着美育教育的光芒。

专家学者齐聚兴义 分享核心议题研究成果



本报讯（特约通讯员 吴胜伟 张海芸）12月6日至7日，由兴义民族师范学院主办的“民族地区国家通用语言文字推广暨铸牢中华民族共同体意识学术研讨会”在兴义市举办。来自全国60余所高校、科研机构专家学者齐聚一堂，围绕国家通用语言文字推广与铸牢中华民族共同体意识的核心议题展开深入研讨，共商民族地区语言文字工作与共同体建设协同发展之道。

本次研讨会收到论文60余篇，内容涵盖理论阐释、政策分析、实践案例等多个维度，展现了多学科交叉融合的研究视野。在大会主旨报告环节，来自新疆师范大学、贵州民族大学等高校的专家学者，分别就“国家通用语言文字推广与铸牢中华民族共同体意识的内在逻辑”等核心议题分享研究成果，强调语言相通是情感相融、心灵相通的基础，为研讨会奠定了高起点的理论基调。分组研讨中，专家学者围绕“实践路径专题”“区域研究专题”“教育融合专题”“文化传承专题”四大专题展开热烈交流。

安顺赋能校园体育 培育“能教、会判、善育”骨干



本报讯（特约通讯员 邹鹏）12月4日，由安顺学院、安顺市教育局联合主办，关岭自治县教育局承办，关岭自治县民族高级中学、关岭自治县综合高级中学共同协办的安顺市民族地区足球、篮球教练员及裁判员培训在关岭正式开班。来自西秀区、紫云自治县、镇宁自治县、关岭自治县、普定县、平坝区、开发区、黄果树旅游区及市直学校的100余名体育教师齐聚一堂，开启为期三天的集中研修学习。

本次培训紧扣“打造专业队伍、赋能校园体育”为核心目标，以培育“能教、会判、善育”的高素质体育教学骨干队伍为导向，着力让校园足球、篮球成为深受学生喜爱的体育活动。培训采用“讲座+实践”双轨模式，内容具有专业性与实操性：足球领域既设置足球运动技能等级评定摸底、足球游戏实践等实操环节，又配套开设传球、运球、短传、接球、射门等技术趣味教学融合课程；篮球领域则围绕《当好篮球教练，从懂球到做人》等核心内容系统授课，并组织学员观摩观摩篮球比赛实战展示及战术配合演练，实现理论学习与实践应用相结合。

长顺举办校园餐业务培训 健全完善“培训+督导+整改”机制

特约通讯员 袁建华

为进一步提升黔南州长顺县中小学（幼儿园）食堂规范化管理水平，强化从业人员业务能力，推动校园食品安全与膳食经费管理工作提质增效，切实保障学生膳食营养健康，黔南州长顺县教育局近日邀请贵州省教育厅体卫艺处校园餐专班李奕同志到全县中小学（幼儿园）讲授校园

餐业务知识。全县各中小学、幼儿园分管校园餐工作领导、食堂负责人及管理人员等200余名相关人员参加培训。

知识讲解环节，李奕结合校园餐管理工作实际，围绕食堂环境卫生标准、设施设备配备规范，以及食材采购、储存、加工、烹饪至成品留样等全流程关

键环节开展系统授课。

针对校园食品安全核心要点，她表示：“三防”设施必须配备齐全、规范使用；食材采购需严格执行索证索票制度，优选正规供应商，严把食材新鲜度与农药残留检测关；食材储存要严格落实分类分区、离地离墙要求，严防交叉污染；加工环节务

必坚守生熟分开、荤素分开原则，规范操作流程；成品留样需严格按照“每餐每样不少于125克、冷藏留存48小时以上”的标准执行。授课内容细致入微、案例鲜活，为参训人员提供了兼具系统性与实操性的业务指导。

下一步，长顺县教育局将以此次培训为重要契机，健全完善

“培训+督导+整改”机制，持续加大对各学校（幼儿园）校园餐工作的常态化督导检查力度。同时，督促各学校（幼儿园）将培训所学转化为实际工作成效，不断补短板、强弱项，全力筑牢校园食品安全防线，守护全县学生健康成长，切实让家长放心、让社会满意。

独山130余人集中“充电” 为校园食品安全工作“强基赋能”

特约通讯员 郑忆秋

校园食品安全事关千家万户幸福，是教育工作的底线工程。为深入贯彻落实国家及省市关于校园食品安全的最新部署，破解基层学校食堂管理中的实操难题，切实提升校园餐服务保障质效，12月5日上午，贵州省教育厅体卫艺处校园餐专班李奕同志在黔南州独山中学阶梯教室专题举办

学校食堂规范化建设和校园餐管理业务知识培训会，为全县校园食品安全工作“强基赋能”。

本次培训会覆盖面广、专业性强，全县各中小学、公办幼儿园食品安全分管校长及食品安全员、民办幼儿园园长、县教育局相关业务骨干共计130余人参会。培训核心环节中，省校园餐

专家李奕结合多年经验，开展了系统性授课。围绕政策法规解读，她梳理了校园食品安全的“红线”与“底线”，明确了最新监管要求；针对食堂规范建设，从功能分区、设备运维到卫生消杀，提供了可直接参照的标准模板；在食材管理方面，详细指导学校建立透明公正的询价定价机制，保障食

材“质优价实”；同时，还就微量食谱编制、膳食经费规范使用等重点内容展开讲解，强调要让每一分餐费都用在学生“饭碗里”。会议全程贯穿“三无三优”要求，将“无贪、无占、无劣”作为不可逾越的底线，将“吃得优、管得优、协同优”作为努力方向，为参会人员树立了清晰的工作导向。

此次培训不仅统一了思想认识，更明晰了工作路径。下一步，独山县将以此次培训为契机，持续深化校园餐规范化机制，促进学校、家长、监管部门协同监督，让校园餐既安全又营养，切实守护全县师生的饮食健康，为教育事业高质量发展筑牢安全基石。