顿顿量余量 餐餐见文明

湄潭县茶城小学以“刻度桶”撬动食育大文章

本报记者 周朝义 特约通讯员 杨英杰



光盘行动手抄报。


饭菜吃得干干净净。

每天午餐后，遵义市湄潭县茶城小学各班孩子都会将剩余饭菜倒入一只带刻度的专用收集桶，食堂工作人员逐班登记数值、建立台账，根据数据调整次日供餐。一只小小的刻度桶，如何量出一所学校的节约账？又怎样成为立德树人的鲜活载体？日前，记者走进这所坐落于湄江河畔的小学，探寻餐桌上的育人密码。

破题：让浪费从“看不见”变成“可量化”

临近正午，茶城小学食堂里饭菜飘香。孩子们有序排队取餐、安静落座，餐盘里的饭菜冒着热气。用餐结束，各班值日生端起本班的刻度收集桶，将少量剩余饭菜集中倒入，值周教师随即俯身查看刻度，记载每天厨余垃圾量，并纳入阳光班级考核。

“今天的菜剩得多不多？口味合适吗？”食堂赵敬梅阿姨一边登记，一边耐心询问前来归还桶的孩子。

这个场景，如今每天都在茶城小学上演。然而在此前，学校食堂长期依靠工作人员经验预判备餐，不同年级学生饭量差异大，经常出现低年级吃不完、高年级不够吃的情况。更让管理者揪心的是，每天看着大量剩饭剩菜被运出去，既心疼粮食，又苦无对策。节约粮食的口头提醒，效果始终不明显。

“以前每天看着很多剩菜剩饭运出去，我们是既心疼粮食，也没有办法。”食堂负责人唐万福回忆道。

转机源于一次“头脑风暴”。学校分管安全后勤的副校长张永带领后勤团队反复琢磨，能不能做一个带刻度的收集桶，让每个班的剩饭剩菜“有话可说”？就这样，一只只刻度桶被统一配备到各班，学生餐后将本班剩余饭菜集中倒入，值周教师每日逐班检查余量数值，并如实记载。

“这一做法彻底告别了过去凭感觉备餐的粗放模式，先让浪费从‘看不见’变成‘可量化’，再用真实数据反哺后厨供餐，最后把计量工具变成鲜活的教育载体。”张永说。

精算：用数据“算”出供餐新账本

刻度桶的价值，远不止于“记录”。在茶城小学，一套“余量统计——分析研判——动态调餐”的闭环机制随之建立。

每周的研判会上，学校总务、食堂、德育部门工作人员与各年级班主任代表齐聚一堂，围绕各班余量波动、剩余菜品优化、下周供餐量调整三项核心内容开展分析，让每一次备餐调整都有数据支撑。

数据给出了最直观的回答——

食堂用餐人数从2025年的2700余人增加到2026年的2800余人，人数小幅上涨的同时，每日大米出库量却从之前的325斤左右降到310斤，每天节约大米约15斤，每学期能省下4000余元。

一升一降之间，是管理理念的深层转变。学校还组织食堂工作人员分析剩余饭菜数据，研判学生饮食偏好，对剩余量偏高的菜品及时优化调整口味与配比，兼顾营养均衡与学生饮食习惯，从源头上进一步降低因菜品不合口味造成的浪费。

“这笔省下的经费全部回流到学生的餐盘里，用作升级菜品、增加营养搭配。”学校党支部书记、校长梅冲如是说。

二年级学生石肖的感受颇为真切：“现在食堂的菜很合我们的口味，每天都能吃到鸡蛋和不同种类的新鲜蔬菜，我们大多数同学基本都能把餐盘里的饭菜吃完。”

育人：把餐桌变成“光盘”思政课堂

在茶城小学，刻度桶从来不只是一件计量工具，更是一本无声的教材。

食堂墙面的“光盘宣传栏”旁，贴满了学生创作的节约主题手抄报和作文。不少孩子在文字里写下自己的感悟：“以前觉得剩一口饭没什么，看到刻度桶上的数字，才明白每一粒米都藏着汗水。”

“以前吃完饭，泔水桶里总能看到不少没动过的白米饭，现在孩子们都把班级余量当成自己的事，争着当‘光盘小达人’，剩菜剩饭的量明显少了很多。”二年级班主任陶小林对食堂的变化看在眼里。

班级之间，餐厨余量数据成为文明就餐评比的重要参考，比学赶超的节约氛围悄然形成。节约粮食，正从外部提醒转化为学生的内在自觉，实现“管理出数据、数据促教育、教育促习惯”的良性循环。

从一只刻度桶出发，茶城小学将后勤管理与立德树人深度融合，把就餐场景转化为食育课堂，做到管餐即是育人，既管住了食堂的粮食浪费，又抓实了学生的食育养成，实现物质节约与精神育人的双向共赢。

梅冲表示，下一步，学校还将探索“刻度+称重”双轨公示、学生参与每周菜谱投票、家校联动光盘打卡等新举措，让节约的习惯从校园延伸到家庭，让勤俭节约的新风尚在校园里扎根、向更远处生长。

开门办教育

沿河思源小学

一餐热饭过“五关”

特约通讯员 吴华


努力“干饭”的同学们。

铜仁市沿河思源完全小学为易地扶贫搬迁配套学校，全校现有1336名学生，六成以上来自搬迁社区。自2025年9月搬迁以来，一顿顿热腾腾的午餐，成为安置点孩子们一天当中重要的一餐，这份暖心保障，从每天清晨的食材查验开始。

采购关：双人验收，源头可溯

早上8点30分，配送公司准时将学校食堂食材送到食堂门口，值周领导现场监督，食堂管理员带领3名食堂从业人员逐项查验、清点登记。

“学校严格按照每周公示食谱，在学生营养餐智慧云平台线上下单，配送公司每周分5批次配送，一般早上8点半准时到货。”食堂管理员杨绍昌介绍，食材到校后，由值周领导与食堂工作人员双人接货、当面验货，全程处在视频监控之下，9点左右完成称重入库。

验收环节步步相扣，验收人员先核对送货单据与平台订单，再逐项核验资质凭证——肉品查验检疫合格证、果蔬核查农残检测报告、米面干货核验质检报告，同时核对生产日期、保质期、采购数量与溯源码。验收人员通过看品相、摸质感、闻气味，甄别蔬菜新鲜度、肉类色泽弹性，排查粮油霉变、包装破损等问题。

合格食材方可入库，不合格食材当场退回处置，全程签字留痕，做到来源可查、责任可追，从源头筑牢食品安全第一道防线。

加工关：规范操作，严控风险

食材入库后，后厨严格执行标准化加工流程。14名食堂工作人员轮岗掌勺，定期更换菜品口味，避免菜式单一。所有原料坚持“三次清洗、分级粗加工”，菜品切配统一规格；烹饪火候、调料配比全部依照标准执行，告别“凭经验做菜”。

后厨严格落实色标管理，刀具、砧板分类专用，严防生熟交叉污染；操作间每日早晚两次消杀清洁；食材分区存放，做到生熟分开、干湿分离、冷藏与常温隔离。同时，学校常态化执行食品安全“日管控、周排查、月调度”，管理员每日排查隐患，校领导每周实地督查、立查立改。

留样工作实行双人双锁专柜管理，每道菜品留样不少于125克，专用冷藏设备留存48小时，留样台账精准量化，以标准化操作堵住加工环节风险漏洞。

营养关：科学配餐，提质增效

“营养餐搭配是根据资金量，结合学校实际制定带量食谱，既要吃得安全，更要吃得均衡，让搬迁孩子吃够、吃好。”如何做好营养餐质量，副校长田相信心满满，依托全县大宗食材集中集采配送，压缩流通成本，确保落实“每生每餐一两肉”的硬性食材标准。

据悉，全县义务教育学校统一实行“5+X”供餐保障模式，即国家补助每生每天5元膳食资金，家长缴纳提质费2元，每餐餐标合计7元。

落到学生餐盘里，标准清晰明确：每餐三菜一汤，每日保证一个鸡蛋；每周一、三、五供应牛奶；每周安排一次鸡鸭、一次牛肉；新鲜水果天天上桌。每周食谱提前公示，坚持荤素搭配、粗细结合、干稀互补，少油少盐少辣，贴合小学生肠胃特点。

中午11点开始，一、二年级首先用餐。11点50分，三至六年级依次延后十分钟，分别由班主任带队，按班级定点取餐。1336名学生如果不分流，食堂容易拥挤，后面的孩子还可能吃上凉饭。

学校实行“错峰分区+班级定点”就餐模式，针对不同年级分时段进入食堂，按班级划分就餐区域，每张桌子贴好班牌，孩子们不用端着餐盘四处找座位。

监督关：阳光公示，全程监管

监督贯穿采购、加工、配餐、就餐全链条。食材采购票据、质检报告每周分类归档，双人签字确认留样记录；教师陪餐制度常态化，值班教师每日随班就餐，现场品鉴饭菜质量，收集学生意见。

学校定期公示周食谱、营养餐经费收支明细，主动接受师生与家长监督。膳食委员会家长代表不定期入校，实地巡查后厨操作、核对台账资料。依托全县“互联网+明厨亮灶”智慧平台，后厨关键区域全天候实时监控，实现线上线下双重监督。

全方位、多渠道的监督体系，让食堂运营晒在阳光下，每一个环节都可看、可查、可评。孩子们有想法也可以直接告诉陪餐老师，大家觉得饭菜越来越合胃口。

每天12点20分，午餐供餐接近尾声。杨绍昌巡视食堂一周后，开始逐项核对次日配送清单，完善进出库台账，巡查“明厨亮灶”监控设备、检查后厨水电及食材储存情况，确保各项流程闭环落地、不留隐患。

如今，从源头验收到规范加工，从科学配餐到有序就餐，再到阳光监督，沿河思源完全小学以“五关”闭环管理抓实营养餐工作，把民生实事落到细微之处，用一餐餐热饭守护易地搬迁学子健康成长。

荔波茂兰小学打造有温度的校园“食”光

让学生坐在软垫上就餐

本报讯（特约通讯员 蒙应奴 何锦弟 何锦弟 邓长芬） 近日气温骤降，寒意渐浓。为持续优化校园就餐环境，提升学生在校幸福感，黔南州荔波县茂兰小学紧扣就餐精细化管理与暖心贴心服务膳食重点工作，用心打造温暖有序、文明和谐的校园“食”光。

学校抓实就餐常规管理，实行低、中、高年级有序错峰就餐。结合学情科学划分就餐时段，引导学生分流就餐，有效缓解排队拥挤、人员扎堆等问题，食堂运转更加高效。就餐现场，同学们自觉排队、按需取餐、安静用餐、爱惜粮食，在就餐过程中养成勤俭节约、文明有礼的良好习惯，尽显茂兰学子“君子兰”风采。

在秩序管理之外，学校留心细节、贴心解忧。秋冬季节食堂长条凳凳面冰凉坚硬，影响学生就餐体验。学校精心筹备，为全校餐桌长凳统一铺设200余条毛绒保温凳垫。小小凳垫柔软厚实，驱散了凳面的寒意，让全校近600名学子坐得暖和、吃得舒心。一张坐垫藏着一份关怀，细微之处彰显学校的育人温度，让暖心教育落地生根。

一餐一饭暖人心，一言一行显文明。错峰就餐规范秩序、暖心凳垫传递温情，是学校暖心育人、后勤精细化服务的生动实践，也是践行学校“每一朵兰花都尽情绽放”的育人理念。下一步，茂兰小学将继续聚焦学生需求，从细微处发力，持续优化后勤保障，全力建设有温度、有秩序、有品质的幸福校园，践行“一兰一世界，朵朵绽芬芳”的育人追求。



六成员工是学生家长

铜仁万山区校园食堂以“妈妈标准”守护孩子用餐

本报讯（特约通讯员 胡仙） 校园餐安全与品质，关乎学生成长、联结家庭牵挂，是民生工程落地的重要体现。铜仁市万山区以校园食堂用工改革为突破口，破解陪读家长就业难题、筑牢食品安全防线，让改革成果惠及师生与家长，书写民生改革温暖答卷。

一是聚焦痛点破局，搭建“家门口就业驿站”。校园食堂706名工人中，452名是学生家长，占比64%，为陪读母亲多因照顾孩子无法远距就业，面临“陪读与增收两难”。教育部门联合学校精准施策，推出食堂用工优先聘用学生家长政策，将食堂打造成就业驿站，从根本上破解这一困境。

二是强化保障赋能，完善用工激励机制。将食堂用工保障纳入财政预算，每年安排1592万元专项经费，保障452名家长工人月均收入3522元，每月至少享有6天带薪休假，实现“守着孩子、挣着工资、顾着家”。同时健全培训、考核机制，畅通意见渠道，增强家长工人归属感与获得感。

三是坚守安全底线，以“妈妈标准”守护校园食安。706名食堂工人均持有效健康证明上岗，每年定期体检并参加不少于2次食安培训，严格落实教育部“十必须”“十不准”，规范食材全流程管控。452名家长工人以母爱融入工作，优化菜品、监督食安，推动学生就餐满意度从82%提升至95%。

小食堂连着大民生，小改革彰显大担当。校园食堂用工改革精准破解就业难题、筑牢食安防线，串联起学生成长、家庭幸福与民生保障。下一步，该区将持续深化改革，优化保障、提升服务、强化管控，让校园餐温度持续升温，让民生实事落地见效。



学生穿得舒心，家长买得放心

惠水县推动校服采购管理模式迭代升级

特约通讯员 马文华

“以前孩子校服什么价、哪家做的，基本都是学校说了算，家长说不上话。现在款式、面料、价格都摆到了明面上，家长代表还能投票定厂商，这一身衣服买得心里有底了。”谈到校服采购集中整治带来的变化，不少家长表示，价格透明了、能参与说了算了、质量也有保障了，这些实实在在的变化看得见、摸得着。

校服采购集中整治开展以来，县纪委监委靠前监督，督促教育部门聚焦阳光透明、家长参与、惠民落地三项重点深化整治，推动校服采购管理模式迭代升级，构建公开透明、家校共治、质优价廉的运行机制。当前，黔南州惠水县校服采购整治有序推进，流程不断规范，家长满意度持续提升，校服采购从常规管理事项变为群众认可的放心事。

严格落实阳光操作、公开透明要求，推动采购工作从规范流程、强化监督向“晒在阳光下”的明晰交易转变。通过统一发布采购公告、明确质量标准、规范招标比选流程，把采购方案、款式面料、参考价格、中标厂商等信息全程公开公示；县纪委监委、市场监管、教育等部门全程跟进监督，及时公布投诉举报渠道，从源头上堵住暗箱操作、指定厂商、吃拿回扣等漏洞，家长对每一分钱都花得明白、查得到依据。

目前，全县64所学校完成校服备案，其中38所学校完成校服采购备案，涉及学生15828人、总额410.61万元。2026年秋季学期，全县中小学教辅、校服选用、审核、备案全部通过省级系统线上完成，线上备案率达100%，实现阳光透明、全程可溯。

推动家长参与、家校共治，管理模式由学校自主统筹，转向大家商量着办。建立校服选用组织，邀请家长代表全程参与款式选定、厂商比选、价格谈判和到货验收，重大事项民主投票、公开决议，采购方案事先广泛征求家长意见。这样一来，校服选哪家、定什么价，家长都真真切切有了发言权，从“看客”变成了“合伙人”。

坚持惠民让利、精准落地，推动服务供给从基础保障向质优价廉的惠民实效升级。落实校服指导价格、压缩中间环节，让采购价更贴近市场；对特困、残疾等困难家庭学生实行费用减免和免费发放，推动校服循环使用，减轻家长负担；同步强化面料抽检和售后保障，确保质量达标、穿着放心，让惠民政策精准落到每一个需要的家庭。县教育局指导学校自行开展校服采购工作以来，累计为204名家庭经济困难学生减免校服费用5.0389万元；推动13所学校与供货商协商议价压降采购成本，惠及学生7601人，节约家庭支出10.4017万元。

校服虽小，连着千家万户的“钱袋子”，也连着孩子的精气神。下一步，将按照常态化整治要求，坚持公开透明、家校共治、惠民利民一体推进，边整治突出问题、边完善制度机制，把校服采购整治成效再巩固、再提升，让学生穿得舒心、家长花得放心。



校服采购工作流程规范透明。