

编者按

学校食堂的一蔬一菜,关乎学生的身体健康和生命安全,也关乎着家庭幸福和社会稳定。如何让学生在学校的吃得好、吃得有营养,一直是很多家长关心的问题。学校应怎样细化食堂管理工作,保障学生的就餐质量,培养学生良好的用餐行为,让家长、社会满意、放心?本期“学校治理关键小事”栏目邀请了两所学校介绍食堂管理的经验。

浙江省衢州风华学校做好膳食均衡,让食堂刷卡数据成为保障学生健康的“防火墙”——

食事无小事 事事总关情

蓝建龙

学校治理关键小事

2021年,教育部联合市场监管总局、国家卫生健康委印发《关于加强学校食堂卫生安全与营养健康管理工作的通知》,强调加强食堂管理,提出“学校食堂原则上自主经营”“各地和学校要建立健全食堂食品安全和营养健康管理主体责任和校方管理人员”。各地教育行政部门随之为学校统一建立了食品原材料采购网络平台,招标了食堂劳务外包服务单位。如此,学校经营主体责任得以明确,食品采购渠道和质量得以保障,于学校而言,为师生提供更优质的餐饮服务的作用得到充分凸显。浙江省衢州市风华学校从小处着手,在膳食平衡、食堂文化和数据应用三个方面寻求突破,助力学生健康成长。

学生立场: 细微举措做优膳食平衡文章

中小学生的正处于身心发展的关键时



期,需要摄入合理充足的营养才能满足其成长需求。学校在食品营养师的指导下,每天有数十种菜品供应,搭配科学,种类丰富。总菜谱容易做到膳食均衡,并不代表每个学生的膳食结构是合理的,因为中学生打菜做的是“多项选择题”,和小学生配餐或套餐制完全不同。

事实上,学生广泛存在偏食、挑食等不良饮食习惯,加上食堂劳务外包服务单位为了提高营业额,往往将学生喜欢吃、价格高的油炸类、荤菜摆在供餐台的前面,助长了学生高热量食品和肉类的摄入;加上学生周末回家团聚,父母对孩子又是“大鱼大肉”犒劳。为此,学校要求食堂在每餐荤素比例合理的前提下,荤菜和蔬菜必须间隔摆放,方便学生挑选;做足蔬菜的色香味,增加学生的食欲。在早餐的粗粮供应上,学校也借鉴荤素搭配的经验,将面食与烤红薯、玉米、白粥与地瓜粥、黑米粥等间隔摆放,引导学生适当进食粗粮。

为促进学生进食时令水果,学校食堂推出平价水果,减少学生带水果进校园的麻烦。特别是住校生,每周要从家中带好几斤水果,不仅携带不便,而且一时吃不完,容易造成浪费。针对学生的需求,学校每天上午下午从网络采购平台采购4种以上时令水果送达食堂专售柜台,由学校折算出单个水果的价钱,论个计价出售,价钱精确到小数点后一位,不凑整;成本价,不盈利,深受学生欢迎。

学校还在食堂禁止使用味精、鸡精等调味品,取而代之的是用鸡汤或大骨熬制的汤汁提鲜,既增加了营养,在口感上又让学生“食之有味”。

文化视角: 细小切口打造校园“乡愁”印记

校园烟火气,最抚学子心。食堂办得好不好,当下是看在校生的食欲,远期则看校友们的回校念想。对在校生的来说,半天的紧张学习,唯有美食是最治愈的。

的确,校园里一道道美食,构建的是学生校园生活中的“小确幸”,自然也会延伸为毕业校友们的“乡愁”念想。校友们回母校,除了看望老师,就是要吃食堂,甚至具体到食堂的某一类美食。

特色菜品成为学校提升服务品质的突破口,也是着力打造的特殊文化符号。牛骨汤面、铁板牛肉饭、锡纸海鲜饭、葱油拌面等都是学生排队争抢的美味。这些“网红菜品”的诞生,都要基于全体学生的民意参与,让学生成为食堂的“主人翁”和“评菜师”:学生全程参与问卷调查、厨师拿手菜展评、特色菜评选等,促进了食堂菜品推陈出新。如改变菜品呈现形式就可刺激学生的食欲,牛肉饭盛放在滚烫的铁板上滋滋冒油;撕开铝壳的汤饭,包裹的海鲜饭热气腾腾,都会让学生充满新鲜感和仪式感。

食堂除了提供一道道美食,还设计贴近学生的创意文化活动,强烈的参与感都会让学生感受到校园里的爱与美好。食堂事务室联合语文组开展“菜名我来取”活动,把牛气冲天(土豆牛肉)、蒸蒸日上(肉末蒸蛋)等美好的祝愿送给毕业班的学长学姐;联合美术组开展“美食海报我设计”活动,帮助食堂推广特色菜品。学生在食堂厨师的指导下开展“学生厨艺大比拼”,在“师徒共情”中增进相互的了解与体谅。学校坚持举办元旦校园美食节,学生们“自主研发、自主经营”特色美食,让师生们享受到一场别开生面的舌尖盛宴,成为回味一生的校园印记。一个个走心项目传递着食堂浓浓的人文气息,也构筑起了一所学校的“食文化”,孕育成学生对母校的美食“乡愁”。

数据驱动: 细节分析推动管理效能提升

随着教育信息化的推进,信息技术与教育教学逐渐深度融合,师生进出校门、刷卡就餐、网课学习、考试测试、智慧教学等均会以数据的形式被记录采集,这也意味着每所学校都汇集了海量的师生数据信息,成为可以深度挖掘、

梳理分析,在教育管理和学校管理的细节处发现问题,从而提升管理效能的利器。

学校每月就学生三餐刷卡数据进行分析,不只是为了食堂核准统计营业额,更重要的是让学生刷卡数据“活”起来,让数据成为教师了解学生的“晴雨表”、保障学生健康的“防火墙”。

学校每月都会发现不少学生消费次数和金额异常,存在某一餐经常不吃的情况,有的学生则远远超出或低于班级平均消费水平。针对前一种情况,食堂饭卡管理中心反馈给班主任,班主任对相关学生进行精准问询,汇总学生个人和学校管理方面的问题。就餐次数和金额偏少的学生问题多集中在身体原因,如肠胃不好、食欲不振等,存在喜欢吃零食充饥等不良饮食习惯,还有就是错误的审美观,少数女生追求“以瘦为美”,偶尔也能发现个别家庭经济条件差的学生,不舍得购买较贵的荤菜。对此,班主任及时开展家校互动、资助帮扶等活动,在班级进行审美观念的教育引导等。

学校管理方面的问题多集中在食堂排队时间长、就餐时间短、傍晚回寝室洗头洗澡时间被挤压、体育生训练结束较晚等,为此,学校协调不同年级的就餐时间,实现错峰就餐;适当延长晚餐时间,让学生能细嚼慢咽,也能回寝室洗头洗澡;为体育生留好可口温热的饭菜;开辟“二次加菜”窗口,为学生适当免费添菜;开辟“半份菜”窗口,以避免食量小的学生造成浪费。

针对部分学生消费金额过高的调查,学校发现与学生饮食习惯紧密相关。这些学生一般比较喜欢吃肉类、油炸食品等,存在一定的暴饮暴食倾向和食物浪费行为。班主任开展营养管理或勤俭节约的教育宣传便更有针对性和实效性。

学生在校的饮食健康与安全一直是家长们最关心的问题。食事无小事,食堂工作关乎未成年学生的身心健康,稍不注意就可能发展成为“大事”;相反,如果学校用心用情经营,也很容易赢得学生和家长的赞誉,成为展示学校优质办学的一个窗口。

(作者系浙江省衢州市风华学校校长)

办学大家谈

品质、品位、品牌成就行业领导力。一个企业要赢得行业领导力,至少应该具备品质、品位、品牌三个维度。值得借鉴的是,一所学校要赢得话语权,也必须具备品质、有品位、有品牌。对于一所好学校来说,促进高质量教育发展的,必须走内涵发展之路。对于一位好校长来说,应当集中精力潜心思考、系统谋划学校发展,着力于如何在讲品质、求品位、塑品牌上下功夫。

讲品质

学校品质是指学校的管理工作质量、教育教学工作质量、环境设施质量、服务工作质量、办学成果质量等。提升学校品质,要追求“外秀内慧,表里如一”之境,当前,阻碍学校品质提升的关键在于学校管理者和教职工持有怎样的质量观。笔者认为,提升办学品质,重点要处理好学校品质与学生道德状况、分数和身心健康之间的关系,让学生享有高品质的学习生活。

反思我国的教育现状,有些地区、学校教育观念落后,急功近利倾向严重,高升学率成为“高质量”的代名词,教育“内卷”加剧了学校之间的非理性竞争,恶化了教育生态环境,影响了师生身心健康。“双减”背景下,要倒逼学校转变教育观念,进一步规范办学行为,摒弃应试教育模式,提升学校品质。

规范办学行为贵在较真。如何才能让教育回归育人本位?中小管理更应以增强学校主阵地功能、提高校内教育质量、提升效率、提升品质来落实。在学校办学过程中,应对标、找差距、补短板,以打造高品质学校为目标,构建品质管理体系。重点体现在坚持教育方针,坚守教育价值追求,尊重教育发展规律、学校管理规律、教师发展规律、学生发展规律、家庭教育规律,做到贯彻教育法规不打折、规范办学行为不走偏、尊重教育规律不折腾。那种以“校长苦干、教师苦教、学生苦学”为法宝,靠“时间+汗水”,不惜以牺牲师生身心健康为代价换取升学“GDP”的低品质管理模式应当休矣!那种“教不会练会、练不会考会”的简单化操作与教学模式应当休矣!

学校品质是学校赖以生存的“生命线”。校长要转变思想观念,端正教学观、学习观、质量观,树立人人能出彩、人人能成才、培养多样化人才的人才观。要善于增进教育智慧,动脑筋、想办法,将品质建设渗入学校管理的“毛细血管”,引领师生、家长转变观念、讲求效率,把重点放在引导教师提升业务素养、课堂效率、课堂教学质量、作业设计品质,引导员工提高服务水平、服务质量,引导学生增强学习自觉和学习能力等方面。

求品位

学校品位是一所学校的精神长相,似乎难以言表,但往往易被人们感觉。办学品位高主要表现在办学理念鲜明独到,校风、教风、学风淳朴,组织成员境界高、素养好、精气神足,学校人文氛围、育人氛围浓厚,管理水平一流,办学方略务实,办学活力强劲等方面。

“双减”背景下,是时候反思学校有没有办学品位意识,思考如何助力形成良好的教育生态,择其试教育的成分,提升学校办学品位。

须知,真正有品位的学校应当守护住教育的良心,追求学校“正道”发展、健康发展、内涵发展、和谐发展、可持续发展,在办学实践中讲规律、重品位,抢抓机遇、敢为人先、勇于创新。

追求更高质量、更有品位的教育,让师生都过上更美好的校园生活是校长义不容辞的责任。校长在办学过程中要时刻注重“五育”融合,培育学生核心素养,持续关注与研究教育的发展态势,着力构建高标准、高质量、高品位的现代办学体系。结合自身思考与实践,笔者认为,第一要办学方向坚定,以高度的责任担当好立德树人“答卷人”;第二要办学理念鲜明,不求独特,但求内涵深刻,能彰显新时代要求、教育核心价值与学校个性特点;第三要办学方略务实,把坚持教育创新、构建现代办学体系摆在突出位置;第四要办学活力强劲,健全学校内部科学的运行机制,营造文化育人氛围,让校园处处充满生机活力。

塑品牌

学校品牌是指学校在发展过程中逐步积淀下来的,具有一定知名度、美誉度及一定范围内影响力的办学内涵、成果的提炼概括,它凝聚在学校的名称、标志和教学设施、师资、校园文化等要素之中,是学校办学理念、办学品质、教育特色、管理机制以及学校文化建设的集中体现。塑造学校品牌是一种战略决策,有利于提高办学质量和效益,促进学校的知名度和美誉度的强势增值。

是时候反思以下问题了:我们的学校有特色品牌吗?除了中考、高考,还有什么值得骄傲自豪的?新时期又该如何加大构建学校品牌力度、彰显办学特色?

学校品牌是精心谋划、持久塑造出来的。品牌塑造与日常工作、特色创新紧密相连,要把工作当品牌来做,每一位校长都应增强品牌意识、研究品牌战略,在塑造学校品牌过程中,打破神秘感、自卑感。须知,学校品牌建设不只是名校的“专利”,也完全可以与新建学校、薄弱学校“结缘”并“落户”。塑造学校品牌,要有强大的内驱力,有敢为天下先的精神,有勇于创新的意识和智慧,有贴近实际的目标、切实可行的举措,找准定位、研究方略、制订规划,做到主动发展、错位发展、多元发展,抢先一步、多走一步、走好每一步,就可以把不可能变为可能,培育出品牌学校、品牌校长、品牌教师、品牌学生、品牌项目。

期待新时期各中小学以学校品质、品位、品牌建设为“引擎”,共同营造百舸争流、百花争艳,各类其美、美美与共的蓬勃景象。

(作者系江苏省泰州中学校长)

好学校应讲品质求品位塑品牌

蒋建华

湖北省宜昌市夷陵中学用最严格的监管确保食品安全,引导学生勤俭节约——

校园美食暖了师生的胃与心

易炜

红油小面劲爽可口、大肉包子热气腾腾、青菜米粥珠玉相称;红烧鱼块汁浓味肥、鱼香肉丝酸甜滑嫩、蘑菇炖鸡鲜香怡人;自助餐、煲仔饭、特色小碗菜、旋转小火锅……从清晨到傍晚,每到用餐时间,学校食堂配餐合理、种类繁多、色香味俱全,被师生们称为“毓秀山下一道最美的风景”。

一饭膏粱,维系万家;柴米油盐,情系师生。湖北省宜昌市夷陵中学高度重视食堂建设,精心谋划、善作善成,先后荣获宜昌市市民最放心餐饮单位、宜昌市食品安全A级单位、湖北省餐饮服务食品安全示范单位、湖北省放心食堂、全国“营养与健康”示范学校等荣誉,交出了一份让师生满意、家长放心、社会称赞的答卷。

集思广益,不断提升菜品质量

时代变迁中,美食不再是单纯满足身体需要,更要愉悦精神、滋润心灵。学校食堂坚持“安全、廉俭、和谐、及时、贴心”的服务标准,秉承“公益性、非营利性”原则,用心用情用力办食堂。

学校拥有师生近4000人,随着师生就餐需求的不断提高,食堂定期开展问卷调查,积极听取师生建议,切实服务师生由“吃得饱”到“吃得好”“吃得健康”,自助餐、旋转小火锅等特色菜品应运而生。自助餐菜品缤纷多样、口味兼顾、营养均衡、物美价廉,由师生自由搭配并按量结算,在提高师生用餐体验的同时积极倡导节约、反对浪费。旋转小火锅人气更盛,排骨、土鸡、牛肉等锅底汤浓肉鲜,还有旋转的各种配菜可供自由选择,同样按份结算,让师生们在紧张的学习之余享受美食、放松心情,还不会造成铺张浪费。

学校专门成立膳食管理委员会,定期进校对食堂菜品质量及各方面提出意见。教师就餐和学生同窗、同质、同价,值

日干部每餐与学生吃在一处,并对饭菜质量进行书面反馈。

校长作为学校食品安全的第一责任人,定期开展午餐会活动,倾听学生们的需求和意见。每逢冬至,校领导都会带领学生和食堂师傅一起包饺子,大家分工协作,品尝自己的劳动成果,沉浸在喜悦的气氛之中。学校食堂还依托传统节日,用心打造“夷陵家文化”:元宵的汤圆、端午的粽子、冬至的饺子、腊八节的粥,一道道用爱烹煮的美食,既暖了孩子们的胃,更暖了孩子们的心。

学校食堂以安全高、味道美、服务优、师生满意、家长放心、社会知名为特色,始终以高度的责任心、严谨踏实的工作态度、服务育人的职业素养,全方位筑牢食品安全网。

细化管理,切实保障食品安全

食品安全无小事,校园食品安全更是如此。我们用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责确保食品安全,让师生们吃得安全、健康。

学校食堂的每一道菜品在走上餐桌之前都经过严苛的流程管控。蔬菜清洗师傅严格按照“摘”(摘掉黄叶、虫叶)、“泡”(在专用水池用盐水浸泡15分钟)、“洗”(初洗1次、复洗2次)的规范流程清洗蔬菜。烹饪加工环节由专门的管理人员全程监测,把握菜品品质及温度,从源头上杜绝食品安全隐患。

按国务院食安委部署,学校积极落实建立健全分层分级精准防控、末端发力终端见效工作机制,压实食品安全属地管理责任和企业主体责任“两个责任”,专门制定了学校食品安全“两个责任”工作实施方案,成立领导小组和工作小组,明确分工,完善职责,并进一步健全日管控、周排查、月调度等各项管理制度。

学校食堂严抓过程管理,落实常态防控。严格把控从业人员健康管理、原料管控、加工制作、餐具清洗消毒、场所和设备设施清洁维护等环节。由专职人员负责食品采购、查验以及台账记录等工作,米、面、肉、油等大宗物资实行公开招标。粮、油、调味品等均使用绿色、知名品牌。食堂墙壁上整齐有序地悬挂着食品来源表、餐具消毒记录表等文件,明确食材质量、烹饪制作、食品种类、就餐条件、餐饮价格以及责任和监管机制等要求,真正把食品安全抓在实处、落到深处。

此外,学校采用“互联网+明厨亮灶”智慧管理系统,食堂三层楼监控均接入“互联网+城市大脑”平台,无死角视频监控,管理人员和家委会成员可随时随地通过手机查看员工操作画面。在智慧管理系统上,晨检人数、餐具消毒、环境消毒、检验检测等各项安全指标清晰可见,从晨检、晨会到着装,从加工、烹饪到售卖,从留样、消毒到保洁等每个环节都透明可视,保障万无一失。

光盘行动,勤俭节约成为自觉

食堂里,“厉行节约、反对浪费”等标语随处可见,提倡节约粮食的学生书法作品时时警醒着每一位就餐者。一粒米、一滴汗,粒粒粮食汗珠换,学校将爱惜粮食的理念细化到管理行动中,引导学生们从小树立勤俭节约的意识。

为了落实校园餐饮“光盘行动”,学校严禁一次性餐具进校园,同时优化菜品种类,保证菜品鲜美可口,荤素搭配合理。定期开展泔水称重评比,将评比结果量化上墙,把光盘打卡纳入文明班级考核积分体系,纵向班级比、横向年级比,配合开展评比活动,以“光盘达人”券换代金券,让“光盘行动”落实到实际行动。

在具体实施过程中,志愿者在餐盘回

收处协助工作人员回收餐具,提醒学生们不要剩饭剩菜,同时推行“光盘行动”每日打卡,每月个人累计打卡30次以上者,颁发“光盘节约之星”奖状,每学期获两次则颁发“校园之星”奖状,学生们踊跃参与,人人争做“光盘侠”。学工处、年级组还开展“爱惜粮食”主题教育活动,组织学生们通过手绘海报、拍摄视频、研究性学习、社会调查报告等形式弘扬勤俭节约的美德。

学校一直高度重视德育,通过“光盘行动”、开展食品安全与营养健康讲座等形式持续加深学生对勤俭节约的认识,引导学生自觉节约粮食。

食堂服务保障工作是学校后勤工作的重中之重,食品安全是食堂管理的绝对红线。今后,学校将继续坚持服务育人与教书育人紧密结合,切实做到“后勤不后、服务先行”,持续提升校园食品安全意识,强化精细管理,守护师生舌尖上的安全与美味。

(作者系湖北省宜昌市夷陵中学副校长)

