



观点

从育人的视角做好食堂管理

尹小华

陶行知先生曾说:办学校是从学校饭厅办起的。我学校一直秉持这一理念,高度重视食堂饭菜质量。学校后勤部门狠抓采购源头,确保食材新鲜、优质,大厨也坚持使用上乘食材精心烹饪。然而,事与愿违,学生们似乎并不买账,每天的厨余垃圾也有不少。值周教师反馈学生们总抱怨菜不好吃,这让学校管理层陷入了深深的困惑与反思中。

又是一个加班天,办公室的工作人员让大家订自己喜欢的盒饭,对呀,食堂为啥不让孩子们自己点菜呢?后勤迅速落实了这一想法:大厨整理出平台采购食材所能制作的菜单,各年级选派学生代表进行投票,依据票数高低确定受学生欢迎的菜品,并由后勤人员根据营养搭配分配到每日菜单中。

实施这一办法后,孩子们对午餐充满了期待,厨余垃圾量也大幅减少。但好景不长,新的问

题接踵而至。由于部分菜品深受欢迎,孩子们要求阿姨多打,到最后往往吃不完,个别孩子甚至为了多吃喜欢的菜,吃完喜欢的菜就倒掉其他饭菜再次打饭,导致浪费现象再次反弹。

为解决这一问题,学校通过集会向全校师生发出节约粮食的倡议,号召孩子们珍惜粮食,根据自己的饭量合理打饭,允许吃饱吃好后按需二次打饭,但坚决杜绝浪费。同时,值周教师加强对倒饭情况的监督检查,孩子们也逐渐形成了自我监督和相互监督的意识,节约是美德,成为了校园内的新风尚。

做好中小学食堂管理,需要坚持以下几点:其一,坚持以学生为本。传统的食堂管理模式往往忽视了学生的口味偏好和个体差异,而让学生参与点菜的创新举措,充分尊重了学生的主体地位,使食堂饭菜能够更好地满足学生的需求,从而提高了学生的就餐满意度。

其二,坚持食育与德育相结合。浪费问题发生后,不仅要加强管理监督,还要通过发出倡

议、开展教育活动等方式,引导学生树立正确的价值观和消费观。这种将教育融入食堂管理的做法,使得学生从内心深处认识到节约粮食的重要性,进而自觉地改变行为习惯,实现了从他律到自律的转变。

其三,坚持改进和创新。在食堂管理过程中不要因一时的成功而故步自封,而要持续关注新问题的出现,并积极寻求解决方案。从最初关注饭菜质量,到引入学生点餐机制,再到针对浪费问题采取一系列措施,每个环节都体现了学校在管理上的持续创新和改进精神。这种精神不仅有助于解决食堂管理中的具体问题,更为学校整体管理水平的提升奠定了坚实基础。

食堂不仅仅是吃饭果腹的地方,也是一个育人的阵地。在学校食堂管理过程中,一定要强化育人视角,中小学校长只要以学生为本,将食育、德育有机结合,就一定办办好食堂。

(作者系重庆市合川区中南小学副校长)

学校治理(微)变革

怎样把中小学食堂办得尽「膳」尽美

前不久,教育部办公厅印发《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》,聚焦校园餐关键领域和薄弱环节,细化操作流程和规范标准,守护好中小学生在舌尖上的安全,让学生们在学校食堂吃饱吃好,是家长和社会关注的键小事。中小学校如何创新食堂管理,促进食堂提档升级,让学生在吃得实惠、吃得安全、吃得营养、吃得美味?本刊特编发一组稿件,供校长们参考。

经验

“妈妈厨房”带来的积极改变

李蕾 陈学

今年暑假,学校食堂开启自主经营改革,需要重新招员工,重新制定食材供应链、重建运营管理体系,当然这一切的源头都要先从员工招聘入手,于是就有了首场员工招聘会。在公平公正公开的招聘操作下,学校惊讶地发现,28名员工中有20人竟然都是在校学生的父母。当时学校就想:这怎么办?这些家长不会给学校挑理?在忐忑中,我和分管食堂的班子领导一起组织了新员工沟通会。不谈不知道,一谈发现真的想错了。有位家长说,校长你想办好食堂,让孩子吃好吃饱吃得有营养,难道我们做家长的不想吗?是啊,家长想的就是我们想,家校不就是一条心吗?带着这样的认知重构,我们开始了角色的破冰之旅。

妈妈厨房就这样成立了。从观察者到参与者,家在学校,学校也是家。满载爱心的妈妈大厨不仅懂得厨艺,更了解孩子们的喜好。骨汤面、莲藕肉丸、花样小馒头,一个个令人惊喜的妈妈牌食谱不断出炉。妈妈大厨

还成立膳食委员会,担当起检验员、监督员,每天清晨轮着班早到校验菜、称重、分拣,连以前员工最不愿意管的孩子打饭纪律,妈妈们也都打起了精神。食堂不仅提供营养套餐,也提供情绪价值,一个个熟悉的身影,给学生带来了心理上的安全感和亲切感。当孩子们吃到妈妈们制作的食物,他们对饮食安全有了更直观的认识,明厨亮灶不仅晒在了阳光下,更是晒进了学生心里,学生们更加感受到学校也是家,在学校也有了心灵的寄托。

从参与者到示范者,身教重于言传。在学生成长初期,身教往往重于言传。为了给孩子们树立榜样作用,妈妈大厨们精心处置每一道饭菜,勤勤恳恳的模样让学生看在眼里、记在心里。学校借机推出妈妈大厨邀请你来活动,由妈妈大厨邀请班级里的其他家长到校,品尝美味之余,与教师来一次沟通会,交换意见、畅谈合作,陪孩子以及孩子的好朋友吃一餐家常饭,叙一叙开心的事,诉一诉心中情。这些行动不仅拉近了家校关系、亲子关系,更主要的是让孩子在

这些极具烟火气的沟通交流中看到了做人做事的样子,种下了一颗颗美德的种子。

从示范者再到建言人,育人无边界,成长无止境。成为妈妈厨房的员工后,家长对学校教育的参与度大幅提高,他们不仅关心自己孩子的学习和生活,也会关注学校的教育环境和学生群体的需求,为学校其他管理工作提供了新的思路。例如,让不同职业背景和生活经历的学生父母走进课堂,开展饮食文化、劳动教育等课程或活动;有的爸爸会维修,从此学校的水管暖气再没出现过故障。妈妈厨房成为了家长角色转换的纽带,家长再也不是那个焦虑满满、疑虑重重的教育旁观者,而成为学校教育的一分子,给学校带来了多样化的视角和经验。

一次角色的转换如同一次幸运的邂逅,在幸福的不断叠加中,最终带来了教育的质变,妈妈厨房装得下孩子舌尖上的期待,也装得下家长的托付,更装得下教育人的情怀。(作者分别系山东省威海市羊亭学校校长、教师)

建言

用“清单”提高食堂管理效能

吴开亮

学生的饮食健康涉及千家万户,具有关注度高、风险大的特点。为学生提供安全、营养的校园餐,是学生健康成长的有力保障,也是家校共同的愿望。学校可从食堂清单管理模式入手,探索加强食堂管理。

依据审计细则梳理培训清单。学校可将上级下发的各类通知、文件进行认真梳理,列出培训清单,对食堂管理者进行有针对性的培训。近日,上级主管部门聘请第三方审计机构对本地各校食堂膳食经费展开审计,为了加强食堂管理,上级主管部门特别制定了《广水市中小学食堂财务管理制度》,学校将此制度纳入学习清单,迅速组织食堂管理者及财务人员进行学习,及时了解最新食堂财务管理政策,特别是对与以前规定不同的部分进行重点指导学习。通过清单式培训,食堂管理人员及财务人员有了清晰的操作依据,确保膳食经费收支规范运行。

对照岗位职责制定任务清

单。为了推进食品安全主体责任落实落地,学校定岗定责,清晰划分学校负责人、分管副校长、总务主任、培训考核师(市场监管专家)、操作间组长(食堂大厨)、台账记录员(食堂管理人员)、膳食经费结算员(食堂财务人员)7类岗位职责,从管理到加工,实现了全链条管理。开学初,学校负责人指导总务处拟定后勤工作计划,要求每学期有一个个性工作,每周确定一个主题,每天有工作任务,在实施的过程中,如果实际工作与学期工作计划有冲突,要在动态计划中进行备注。为了更好记录工作任务,学校编印了《红蓝清单管理手册》,每周总务处根据周主题拟定一周工作清单,备注负责人和完成时间,避免工作重复或出现管理盲区。学期结束,学校对总务处每周任务清单进行分类整理,总结工作优点,找准不足,剔除无效工作,提高工作效能。

围绕管理规定完善制度清单。此次食堂专项整治进行了自查、联合专班查、第三方审计

查三轮检查,有关部门将发现的问题列成清单,要求各校逐条进行整改销号。虽然食堂专项整治历时半年之久,依然有极少数学校的问题整改不彻底,究其原因,有的学校食堂出入库登记员、仓库保管员认为,食堂出了问题追究的是主要负责人,分管校长及总务主任的责任,不可能问责食堂管理员。为了避免这一问题,学校对《食堂工作人员管理制度》等29项制度进行修订,校委会根据不同制度、不同违纪违规行为制定不同的问责条款,并列成清单在教职工代表大会上讨论通过,例如,食堂管理员因工作不细致被查出问题,经提醒故意不整改,学校将对相关管理人员进行校内纪律处分。

推进食堂清单化管理,可以更好地规划和组织工作,避免工作重复或漏掉工作,不仅提升了食堂管理者的综合素养,还筑牢了食堂的廉洁防线,为学校高质量发展提供了有力的后勤保障。

(作者系湖北省广水市八一学校校长)

陈黎明

“学生小厨师”促食堂提档升级

在传统的食堂管理模式下,菜品单一、口味不合学生喜好、营养搭配不均衡等问题时有发生。学生常常抱怨食堂饭菜不好吃,家长也对食堂的卫生安全持怀疑态度。这不仅造成了食物浪费,还影响了学生的就餐体验和健康成长。面对这些问题,我们意识到,仅仅依靠加强监管和标准化操作是远远不够的,必须从源头上激发学生的参与热情,让食堂成为学生学习生活的一部分。

打破传统食堂管理的困境,就必须将学生置于食堂管理的核心位置,让他们从被动接受者转变为主动参与者。基于这一思考,我们提出了“学生小厨师”计划,旨在通过让学生亲自参与食堂的烹饪过程,了解食品安全知识,提升对食堂工作的认同感,同时促进食堂菜品的多样化和口味的创新。

首先,我们在全校范围内招募对烹饪感兴趣的学生,通过面试和技能测试筛选出首批小厨师。随后,邀请专业厨师对小厨师们进行为期半个月的系统培

训,内容涵盖食品安全知识、基础烹饪技巧、营养搭配原理等。培训期间,学生不仅学习理论知识,还在厨师的指导下动手实践,亲手制作简单菜品。

培训结束后,学生小厨师们开始轮流参与到食堂的日常运营中,包括食材验收、菜品制作、餐具清洗等环节。特别是在每半个月的学生创意菜日,他们会根据所学知识和个人创意,设计并制作特色菜品供全校师生品尝。这一活动极大地激发了学生的创造力和团队协作能力,也让食堂的菜品更加丰富多样。

为了确保“学生小厨师”计划持续有效开展,我们建立了完善的反馈机制。通过问卷调查、座谈会等形式,收集师生对食堂菜品、服务、卫生等方面的意见和建议。同时,定期召开小厨师与食堂管理人员的联席会议,共同探讨菜品创新、营养搭配等问题,不断优化食堂管理。

经过一段时间的实践,“学生小厨师”计划取得了显著成效。第一,学生的直接参与,让食堂菜

们的创意菜中,我们看到了彩虹蔬菜炒饭、低脂鸡胸肉卷等许多既符合学生口味又营养均衡的新菜品。第二,通过亲身参与和体验,小厨师们深刻理解了食品安全的重要性,并将此传递给更多的学生,食堂的食品安全管理水平得到了显著提升,家长对食堂的信任度也随之提升。第三,“学生小厨师”计划不仅改善了食堂的餐饮质量,还成为校园文化建设的亮点。食堂成了学生展示自我、交流思想的平台,增强了校园生活的趣味性和归属感。第四,食物浪费现象明显减少,学生们在参与食堂运营的过程中,深刻体会到了食物的来之不易,节约意识显著增强。

食堂管理的创新之路还很长。未来,我们将继续深化这一计划,探索更多学生参与食堂管理的模式,如设立学生膳食委员会,让学生直接参与食堂政策的制定与监督,同时加强与家长的沟通,共同守护好学生舌尖上的安全。

(作者系江苏省常熟市淼泉小学党支部书记、校长)

智慧检测筑牢校园食品安全防线

李玲

如何才能知道校园食堂的食材质量是安全的?如何确认食堂供应的食材是经过检测合格的?如何确保供应商真正落实食品检测?这些问题始终是中小学落实校园食品安全主体责任时担忧的问题。

虽然学校食堂在落实进货查验、索取食材检测报告、追溯食品来源方面严格落实了食品安全管理制度,但还是存在一定的安全风险:一是供应商提供的食品检测报告,有的是生产商自检,有的是承诺合格制,有的虽然出具了专业机构的食品抽检报告,但不是每批次食品都送检,并没有达到食品品类全覆盖;二是供应商的食品数量相对较大,但组织检测的数量却比较少,检测率比较低;三是检测项目存在一定的不确定性,食品面临的风险较多,但生产商或供应商在落实自检时,并没有全项目进行检测,而是根据可能存在的风险,抽检一些项目。如果遇到一些不负责的生产商或供应商,在确定检测项目时不作认真研判和分析,而是图省事走过场,食品安全风险也就疏于防范。

基于此,学校积极寻求专业院校的技术支持,与华南农业大学食品学院的专家、教授进行食品安全快速检测业务合作,研究解决校园食品安全快速检测方面的可行性做法。通过广泛调研、群策群力,我们决定首先在学校试点开展一线食品安全智慧快速检测,升级开发智慧校园食品安全监测检测追溯平台,构筑起校园食堂食品安全、快速检测的前沿防线。

学校食堂开设了智慧校园数字化

监测检测站,配备了食品安全综合分析仪,配置了小型水浴锅、小型离心机、样品浓缩仪等前处理仪器设备,还架设了检测信息数据展示大屏,搭载了专门针对校园仪器安全监测检测开发的TV客户端,让食品安全看得见。

智慧校园数字化监测检测站建成后,学校在不增加人手、不增加经费的前提下,组织食品安全管理员、食材采购人员、厨房工作人员学习食品快速检测的业务技能,轮流担任食品安全快速检测员。在严格落实进货查验等各项食品安全管理制度的基础上,每天对送到食堂的食材进行抽检检测,品类抽检检测率不低于80%,每日抽样量不低于10批次。本学期开学以来,共开展快速检测500多批次,检出不合格5批次,均及时进行应急处置。建立智慧校园数字化食品安全监测检测站,是将食品安全的防线设在了校园食品安全防线的最前沿,管起来更安心,吃起来更放心,守住了校园食品安全的底线。

学校在这一实践中,还把安全检测融入生物、化学等科学课程之中。我们把智慧检测站当成了学生的实验室,当成了进行食品安全教育、反餐饮浪费教育的特色课堂。重视实验的绝不用讲解代替,能分组做实验的绝不用演示实验代替,能到现场做实验的绝不用虚拟实验室代替。学校制订教学计划,轮流组织学生到食堂担任检测员,经过授课教师、食品安全员的培训后,由学生对当日的食材进行抽样、采样、制样、检测、撰写检测报告、公示检测信息。如今,食品安全快速检测实验已经成为了学校的特色课程之一,学生拓宽实践开心,家长看着放心,食品安全监管安心。

(作者系广东省惠州市大亚湾京

请家长全过程监督食堂

陈绍华

校园食堂的食品安全直接关系到学生的身体健康和生命安全,是家长、学校乃至整个社会极为关注的事情。近年来,校园食品安全事件时有发生,究其原因,主要是有效监督薄弱甚至缺失。当前,大部分学校学生食堂的监督基本上是靠教育行政部门及市场监管部门不定期的检查和学校管理者自己监督,教育行政部门及市场监管部门由于管理对象点多面广,监督时限、频次等有局限性,而学校内部的自我监督毕竟是自己监督自己,也有较大的弊端。确保食堂的食品安全,笔者认为,学校必须在食品安全监督上下功夫,建立常态化、全天候、全过程食品安全监督考核机制。

常态化监督能让食堂工作人员摒弃侥幸心理,随时绷紧食品安全这根弦。解决常态化监督问题,学校要组织好家长监督队伍,监督人员由家长代表组成,每月每班一名,可请家长每月至少完成一次监督,时间由家长自行确定,并如实填写监督记录。可为家长代表进校提供绿色通道,即时在门卫室登记进入,不打招呼直接进入食堂,对食材验收、储存、粗加工、细加工、烹饪、留样等进行全面监督。

全天候、全过程监督则不放过每一个细节,不出现任何一个真空时间,督促食堂工作人员时刻提醒自己,规范认真做好食堂工作的每个环节。解决全天候、全过程的监督问题,学校首先要为家长代表提供24小时监督的条件,食堂要安装监控设备,对食材验收、储存、粗加工、细加

工、烹饪、留样等无死角监控,将监控与家长代表手机连接,确保监控视频符合要求,保存90天以上。家长代表随时打开手机就可以监督食堂工作,还可以回看监控视频。若发现问题,直接报告校长,并严格执行问题不过当日、快速处理机制,确保发现问题随时解决。当然,监督结果的运用也事关监督效果。在加强监督的同时,要完善食堂工作考核,明确失职追责、过失严惩,监督结果与管理绩效挂钩,与食堂工作人员的薪酬挂钩。

通过建立常态化、全天候、全过程食品安全监督考核机制,能让家长对学校食堂工作更清楚明白,不仅有利于构建良好的家校关系,还能有效解决监督考核弱化、缺失的问题,有效提升食堂管理及工作人员的紧迫感和责任感,确保食材验收更加真实细致,加工操作更加严谨规范,并促进其态度转变、服务提升。当然,家长的常态化监督可能会给学校管理人员带来一些困扰,学校要有敢于让家长监督的勇气和信心。如果对自己没有十足的把握,或者担心家长挑剔,没有信心做好食堂食品安全,那就实现不了有效监督。只有有效解决学校食堂各个环节的监督难题,才能确保师生舌尖上的安全,在守护师生舌尖上的安全这个问题上,笔者相信,没有什么能阻挡我们。

(作者系贵州省织金县思源实验学校校长)

众议

■重庆科学城西苑小学校党支部书记、校长丁世洪:校园餐确实面临众口难调的尴尬局面,但这也不能成为忽视学生需求的借口,学校唯有以学生为中心,以营养均衡为导向,不断提高餐食质量,才能让学生既吃饱,又吃好、吃出营养。

■湖北省随州市随县尚市镇中心小学党支部书记、校长徐奎:一些家长反映,学生自带餐盒不仅麻烦,饭后不及时清洗也容易滋生细菌。如何洗碗看似是一件极小的事,但解决起来不是那么容易。实际上,只要引起重视,这个问题并不难解决。学校应该开源节流,综合考量,采购足量的碗筷,同步配套引进先进的洗碗、消毒设备,不但可以彻底解决家长的后顾之忧,而且节约了水资源,留给孩子们更多的活动时间。

■山东省青岛西海岸双语小学教育集团总校长杨世臣:学校建立了包含七大类共366个菜品的食谱库,每周五发布下周推荐食谱,供学生与家长点赞选餐。每周3800多次选餐量,保证餐品学生喜欢。

学校根据选餐数据,由营养师结合学生营养与健康大数据进行二次配餐,确保营养丰富。之后,由后台发布一周的实际食谱。

■湖南省长沙市望城区新世博寄宿制小学副校长彭智勇:从建校开始,食堂主管每月会在周末组织食堂大师傅去周边特色餐饮店品尝,回来后组织团队研究特色菜。这几年,学校食堂大师傅走遍了长沙的各个特色店,开发了40多道特色菜品,如学校的辣椒炒肉就有长沙费大厨的味道,炒牛肉有吴氏小炒黄牛肉的鲜嫩,盐焗鸡、永州血鸭等都成了学生喜欢的菜品。

■山东省济宁市兖州区实验小学执行校长高云峰:学校设置“小先生陪餐制度”,让学生参与到陪餐的过程中,以学生的视角去发现问题、收集真正的意见。不仅增强了学生的自我管理意识,也让学校能及时、准确了解食堂的实际情况,不断优化食堂管理。

