

“中央厨房”的饭，真香

——津市市城区学校集约化供餐见闻

湖南日报全媒体记者 韩萌
通讯员 杨金蕾 颜睿

今年,津市推行“中央厨房”校园集约化供餐新模式,引进集体用餐配送企业,统一采购原料,集中制作标准化餐包,保温运送至市城区6所小学、3所幼儿园,供学生享用。10月13日,湖南日报全媒体刊发《一个厨房做饭,多所学校共享》,对此进行了报道。

孩子们究竟吃怎么样?学校、家长又怎么说?12月2日至3日,记者走访津市供餐单位、订餐学校以及市场监管部门,深入了解该市集约化供餐情况。

分区作业、分段试餐,严把食品安全关

12月3日8时,常德汉和食品有限公司津市分公司,数十名工作人员正在为近5000名学生的午餐忙碌,当天的菜品是肉丸炖冬瓜、火腿炒三丁、剁椒大白菜和紫菜蛋汤。

■ 短评

让学生吃好,是天大的事

孙振华

学生校园就餐,食品安全、营养价值、冷热口味等,是家长最为牵肠挂肚的事。今天报道津市、望城学生用餐的探索,值得借鉴推广。

津市采用“中央厨房”模式集中供餐,统一采购原材料,集中制作标准化餐包,保温送至学校,每一个环节,都有专人负责监管,对于规模不大的学校而言,这不失为一种好举措。望城的做法更适合学生人数较多的学校,主要采取“透明化”运营模式,在“明厨亮灶”基础上,推进校园“智慧食堂”建设,依托高清监控、互联网等高科技手段,让方方面面参与监管,为学生就餐再添一道“安全防护墙”。

无论是哪一种就餐模式,关键是要有人负责,要严格准入、严格监管、严格执行。在借助“技防”的同时,重视“人防”,“技防”“人防”并举,学生才能吃上安全、营养、热乎的中餐。

校园食品安全,事关学生身体健康,尤其是对于正处在生长发育关键时期的中小学生来说,食品安全尤为重要。时下出现的一些食品安全事件,给校园食品安全敲响了警钟。教育主管部门、市场监管部门要加大管控、督查力度,不断提高学校食品安全风险防范能力。让学生校园餐好吃饱吃安全,一刻也不能松懈!

在这里,食材储存、清洗、切配、烹饪、碗筷消毒等环节严格分区。预处理车间,工作人员清洗完冬瓜,开始清洗辣椒;蔬菜切配间,工作人员将清洗削皮后的冬瓜切成块;烹饪车间,厨师翻炒处理好的食材。所有工作人员均穿着工作服、佩戴口罩。

10时40分,公司安全部部长肖广建开始试吃学生餐。同时,烹饪好的学生饭菜统一打包进饭盒密封,陆续装车送往各所学校。“套餐要在11时20分左右送达,各校派一名校领导和老师提前试餐,确保学生按时、安全用餐。但也无法提前三小时,从出锅到学生用餐,最好控制在2小时内,保证食物新鲜。”公司负责人甘于忠介绍说。

“市场监管部门几乎每周过来突击检查一次。”甘于忠拿出几本台账说,员工健康证、每日农残检测记录、食品原材料供应商、采购进货记录、管理层试餐记录等信息均登记造册,可随时溯源。

“新的校园供餐模式,给我们监管带来很大

便利。”津市市场监管局食品消费股股长印晖说,“不可否认,集约化供餐在一定程度上让风险更集中,这就要求我们更加集中力量、加强监管。”该项目申办之初及建设场地时,市场监管局就介入指导,现场核查,开学运营时再次开展专项执法检查。平时,食品消费股联合第三方抽检机构等,不定期抽查供餐企业,发现不规范行为及时督促整改。现在,津市正在针对汉和公司制定专门的管理办法,明确细化各部门监管职责。

均衡搭配、重视反馈,抓住学生的“胃”

11时40分,津市嘉山实验学校,低年级学生在老师带领下,排队走进食堂。

该校共有300多名学生。学校原先开设的小食堂由于设计有问题,已经停止供餐。“现在食堂不再雇佣厨师,只需一两位后勤人员,协助老师组织学生分批开餐。学校管理更加有序,管理成本也降低了不少。”学校总务主任张俊说。

12时,津市第二完全小学下课铃响,学生

走出教室,在走廊上有序排队领餐后,回到各自座位上用餐。饭量大的孩子,可以到讲台前加饭加菜。

“过去一到中午,学校门口就非常热闹。”津市二小后勤副校长廖传清告诉记者,学校没有开设食堂,以前学生要么回家吃饭,要么在周边餐馆、家庭式“小饭桌”用餐,饮食安全、路途安全得不到保障。现在,全校1500多人,除部分离家较近、家长空闲或有特殊需求的学生外,其余近1300名学生都在校用餐。

“每天三菜一汤,拿到手时都是热的,口味也不错。我们在教室吃饭很方便,吃完还能午休一会儿。”五年级252班学生王梓田说。

六年级学生家长危姣,一度为孩子吃饭问题困扰。以前每天中午她在家提前做好饭,骑车15分钟到校,接孩子回家吃午饭。“食品安全第一重要,只要安全卫生、符合营养标准,口味倒在其次。更何况,现在的配送餐讲究荤素搭配,我家孩子吃得很好。”危姣说。

汉和公司每个月对学生用餐情况开展问卷调查。记者看到,10月份5所小学抽样调查学生满意度在90%左右。有学生在问卷上写道:“饭菜很好,美味,丰富。”也有学生写道,“希望再多一些,菜品更丰富。”

“孩子们的建议很重要,我们会在坚持科学搭配的前提下,加快菜谱更新,让他们吃得放心、开心。”甘于忠说。

安乡送教上门 关爱“折翼天使”

湖南日报全媒体记者 沙兆华
通讯员 王军 朱雅琴

“把知识送上门,把温暖送上门,把爱心送上门。”近年来,安乡县特殊教育学校积极开展为残疾孩子送教上门行动,不错过每一个残疾孩子的需要,确保做到“零失学、全覆盖”。

“老一师一来一了。”家住安乡县安丰乡西南州村的小鑫(化名)听到熟悉的汽车喇叭声,兴奋地喊了出来。来的正是多次“送教上门”的安乡县特殊教育学校老师刘凤霞。

小鑫是一名重度残疾儿童,无法到校学习。了解情况后,学校立即安排教师上门教学,帮助小鑫提升认知及沟通的能力。现在的小鑫,越来越开朗,知识也不断丰富。

目前,学校共组成14个送教小组,对全县92名特殊残疾儿童开展“一对一”上门送教。2年来,送教次数达1000多次。

安乡县委、县政府高度重视残疾孩子的教育,在各方面给予重点保障,安乡县教育主管部门着力指导,引导社会各界温暖相助。

“博微,我抱你起来,到村子里去转转。”特校老师张袁哲、陈红喜,将四肢不便的博微同学抱上了轮椅,来到户外,让他呼吸着田野里的清新空气。

安乡县安康乡北河口居委会的孩子博微肢体重度残疾,为了解决他的出行问题,张袁哲、陈红喜老师上下奔波,联系县、乡两级残联,为博微申请了轮椅,让他的出行不再艰难。

近年来,爱尔眼科、上海帝威斯企业发展有限公司等机构纷纷伸出关爱之手,县总工会志愿者、县残联志愿者也上门,为“折翼天使”送上温暖。

一个月两次送教,远远不能满足残疾儿童和家长的需求。从今年起,学校免费上门培训残疾孩子的家长,特别是脑瘫儿童的家长,指导家长们掌握康复技巧。学校还通过与家长视频、语音沟通、打电话等方式,随时掌握家长与学生在家的训练情况,督促孩子自己吃饭、穿衣、上厕所……

目前,10名残疾儿童通过康复已经来校进行学习,8名学生顺利毕业找到了合适的岗位,10名学生在生活上完全自理。安乡县特殊教育学校校长金乐星说:“多年来,看着残疾孩子从不会到会、从单词到句子,送教将伴着他们长大,与爱同行。”

从食材来源、配送到每道菜加工,每个环节都在平台上公开,可一键查证溯源—— 望城“智慧食堂”,让孩子吃得安全

湖南日报全媒体记者 谢璐

红烧鸡腿、筒子骨炖海带、口味包菜、花菜炒肉……12月3日上午,长沙市望城区湖南第一师范学院斑马湖小学食堂里,厨房工作人员在有条不紊地忙碌着,为全校师生烹饪午餐。而厨房里的一举一动,在食堂大厅的监控显示屏上,可看得一清二楚。

而在望城区雅礼丁江学校,从早晨上班进入食堂开始,每个工作人员就将自己的工作实况上传至手机工作群,再由食堂负责人统一上传到“智慧食堂”平台,蔬菜清洁、食堂消杀、菜品留样图片等,每一个工作环节都在后台展示出来。

校园食品安全一直是社会关注的焦点。望城区在实施“明厨亮灶”工程的基础上,进一步推进校园“智慧食堂”建设,依托高清监控、互联网等高科技手段,通过统一平台管控,为学生就餐再添一道“安全防护墙”。

“这个平台很好,我们走进食堂就可以在大屏幕上看到整个操作过程。”家长开放日

中,斑马湖小学家长委员会会长周智能高兴地说,平时家长们还可通过手机APP,随时查看食堂工作状况。

“学校食堂每天下单订购、供应商供货、食材验收入库、领用出库、结算工作等,全部在‘智慧食堂’平台完成,食材来源、价格、运输渠道等信息在平台上全部实现公开化、透明化,每道菜的浸泡人、清洗人、切配人、烹任人、留样人均要留下记录,可一键查证溯源。”雅礼丁江学校食堂事务长黄旭介绍,通过后台监管,倒逼工作人员做好食堂各项工作。

目前,望城有40余所学校已全面使用“智慧食堂”系统,280余所学校已进行注册,或使用该系统的部分功能,预计明年起将接入所有功能。通过电脑或手机终端,学生家长、老师、学校主管领导、教育及市场监管部门一起,共同编织一张全方位、全天候的协同监管“大网”。

此外,为确保校园食品安全落到实处,该区各中小学和幼儿园食堂在进货渠道、食品加工、传输分餐及废弃物处理等环节,建立起各项规章制度,以最严标准要求,让师生吃得放心。

早晨7时,在长郡斑马湖中学,步步高、麦德龙两个大型超市的工作人员将当天的新鲜食材送到学校,由学生家长、教师组成的联合验收小组,接过一袋袋鸡蛋饺、包菜、香干等,放到电子秤上称重。对肉制品,他们细心检查合格证,对蔬菜则放到农药残留速测仪上检测,全部确认无误后,与食堂工作人员一起分类入库,最后在验收登记表上详细记录下品种、单价、总额,并在家委会微信群中公布当日午餐菜单。

上午11时,厨房工作人员统一着装,戴好帽子、口罩和手套进行烹饪,洗切间生熟食分开,备餐间配备了防蝇灯、灭蚊灯,确保食物干净整洁。而烹饪出来的每一个菜品都会留样48小时,以备有需要时取样检测。

望城区还在各学校推行学校行政、教师和家委会陪餐制度,每个班级都有老师陪同孩子们一起吃饭,学校领导班子成员深入学校食堂进行监管,学校推出问卷调查,根据同学们的反馈完善菜品,改进食堂服务,全区学生、家长对学校食堂的满意度节节上升。

邵东跻身全国县域经济与县域综合发展百强县

位列第 78 位



■ 陈仕球 邓星照 刘昭云 刘雅洁

12月6日,全国县域经济专业智库社会组织——中郡研究所发布《2021县域经济与县域发展监测评价报告》,邵东市跻身全国县域经济与县域综合发展百强县(市),位列第78位,同时入选全国县域现代化发展质量基本指数A+优等级市,成为了全国51个入选的县市之一。

中郡研究所始建于1998年,是全国县域经济研究咨询专业智库,全国县域经济发展监测评价事业的开创者和全国县域经济发展事业的推动者。此次发布的县域经济与县域综合发展前100名县市竞强争优的基本条件是“富裕绿色活力可持续ABC”,具体是:强县富民,县域经济基本竞争力强,县域相对民富指数A级以上;绿色发展,县域相对天蓝指数B级以上;可持续发展,县域地区生产总值、地方公共财政收入、投资、消费和居民收入增长率等级C级以上;县域发展中安全生产、社会治安、环境保护和主要领导廉政等方面没有重大负面事件信息。

榜单显示,邵东市多项指标评价均为A级以上,其中财政收入增长率、投资增长率均为A++,为最高级别;

经济增长率、县域相对民富指数、县域相对天蓝指数均为A+,发展潜力较大。

邵东市位于湘中腹地,素有“百工之乡、商贸之城、民营之都”的美誉。近年来,该市主动融入邵阳市委“二中心一枢纽”建设,大力实施“兴工旺商、转型升级”,推动县域经济高质量发展,成功撤县设市,先后获评全国科技进步先进县、全国打火机和箱包外贸转型升级示范基地、全国消费品工业“三品”战略示范城市,跻身全国制造业、营商环境、投资竞争力百强县(市)等。

邵东市积极对接前沿科技,率先在全省县级层面组建智能制造研究院,围绕轻工行业的自动化、智能化、数字化升级以及人工智能,开展技术的研发、成果转化、企业孵化、人才培养等工作,推动传统产业转型升级,战略新兴产业加快发展,打造了东亿电气、亿利金属等一批智能制造示范企业,全市160余家传统企业实现“机器换人”。该市现拥有国家级科技平台3家,省级科技平台9家,博士工作站1家,国家级众创空间星创天地、科技企业孵化器1家。

该市紧紧抓住湘南湘西承接产业转移示范区建设机遇,推行“政府引导、市场主导”的新型工业用地模式,在湖南省率先建设湘商产业园,带动仙槎桥五金工业园、黑田铺印刷工业园、廉桥医药科技园、团山中小企业工业园加快建设,形成了“1+4”工业园区发展格局,打造了湖南省标准化厂房建设的“邵东样本”。



机器人生产流水线展示图。



邵东市衡科住建生产车间。

(本文图片由邵东市委宣传部提供)