



从“吃得饱”到“吃得安”“吃得香”——

宁远“校园餐”变革记

严万达 薛忠胜 徐友利 荆道滨

的80.3%，超过75%的县定标准。

保障高质量“校园餐”，离不开稳定供应与高效运营同向发力、同频共振。

健全企业直采、基地直供、询价直购相结合的供应网络——

将所有食材分为12个品类实行分类采购，每个品类确定3家左右供应商，对7个需求量大的食材品类，从生产企业直接采购，结算价格整体下降14%；对2个季节性强的品类，从省市批发市场和本地种植基地直接采购，没有中间商赚差价；对3个种类多、需求小的品类，采取周期性询价方式采购，价格更便宜。6月份以来，大宗、小宗和生鲜类食材供应稳定、价廉质优，膳食配比合理、营养均衡，学校带量食谱落实率达100%，肉鱼蛋禽膳食支出由41.6%提升到58.9%。

搭建专业队伍、冷链仓储、智能配送相协同的运营体系——

组建食材采购验收、食品安全检测、食材分类分拣、冷链仓储保管等70人的专业化队伍，负责学生日均16万餐次的食材供应；提质自有冷链仓库，建立集中配送基地，完善冷藏室、检测室、分拣区、粮油仓库等标准化设施，新购冷藏车辆22台；依托“蔬东坡”生鲜配送管理系统，搭建智慧运营平台，实现生鲜标品一键分拣、自动打单称重等智能化管理。6月份以来，运营成本控制在11.2%以内，低于12%-15%的行业标准，实现“保本微利”可持续。

由私转公、国企运营，宁远“校园餐”不追逐利润，重拾育人初心，赢得群众广泛好评，师生问卷调查满意率达97.8%。

构建从田间到餐桌的全链条监管体系

每天清晨，当城市尚未完全苏醒，经过“安检”的新鲜蔬菜，准时出现在宁远各校食堂的后厨。后厨工作人员根据每天的食谱，有序地洗菜、备菜。中午时分，热气腾腾的饭菜被摆上餐桌，陪餐代表亲身体验菜品口味及服务质量。

集中采购、最严监管，责任到事到人，宁远守好从田间到餐桌的每一道防线。

紧盯生产端，蔬菜“来路明”——

作为舜源集团子公司，宁远县广源农业有限公司食材配送中心的大型冷库内，存放着各学校的时令食材。根据各校提交的订单，工作人员每日下午完成采摘收购，当晚12时前送达仓库。入库时，管理员不仅核查索证索票、查验食材外观，食品安全专员还会对每个批次、每个品种的蔬菜进行农药残留检测并留样。“检测合格后才会发货，任何一环都不能松懈。”食品安全专员陈巧媛强调。

宁远建立“数字农场”平台，推行“合格证+追溯码”制度。只有动态监测合格，具有产地证明、检测报告、追溯信息的产品基地，才能纳入食材直供目录“白名单”。同时建立“信用评价”档案，将不达标的供应商直接列入“黑名单”。目前，全县纳入“白名单”基地22家，列入“黑名单”供应商8家。

严守配送端，全程温控保鲜——

凌晨3时，广源农业食材配送中心，几十名工人严格执行收货、检验、分拣、出库全流程操作，22台冷链运输车提前20分钟开启温控系统，将肉类、蔬菜等生鲜食材以6-9℃的恒温环境分类运输，确保每日清晨6时前精准送达城区各学校。“装车前必须预冷，全程温控才能保证蔬菜新鲜。”广源农业冷链运输队队长冯军旺介绍道。

宁远完善校园餐冷链运输操作规范，对供应商严格落实自检、入库必检、出库复检等制度，必查资质、检测、票证、车辆、台账等，所有食材实现“学校食堂终端下单、配送公司汇总分拣、冷链运输直达校园、入库出库账迹相符、产地来源可溯可查”的全链条闭环。6月份以来，冷链断链率从12%降至0.8%。

把好校园端，全天候“云盯梢”——

宁远二中食堂，AI摄像头24小时盯梢后厨。家长代表点开手机APP，就能围观自家娃的午饭诞生记。全天候“云盯梢”、自动抓拍违规、精准“告状”，宁远“互联网+明厨亮灶”监管平台在城乡铺开，让监管更智慧更高效。

攥指成拳，家校政社齐发力。家长膳食委员会成员定期抽检食品安全。组建由县级领导、学校领导、教师

代表、学生家长、纪检干部参与的“五方陪餐”队伍。食堂从业人员苦练厨艺，设计差异化菜谱。今年6月，宁远“校园餐”食品抽检合格率从95%提升至99.8%。

从“吃得饱”到“吃得安”“吃得香”，宁远“校园餐”发生巨变，让幸福可感可及。

从“突击战”迈向“持久战”

如果把“校园餐”整治工作比喻成一场战斗，那么这场战斗既要打“突击战”，更要打“持久战”。

宁远决策者明晓此理，紧盯重点环节、关键岗位、突出问题，织密扎紧制度笼子，守住“校园餐”廉洁底线。

全面压实县级领导、纪检监察干部、教育局机关干部三级包保责任。县委、县政府领导班子成员和县人大、县政协主要负责人联系包保学校54所，纪检监察干部联片包保学校96所，教育局机关干部联片包保学校140所，重点把控食材采购、卫生管理、膳食经费等，并与学生一同进餐，及时发现并解决“苗头性”问题，确保学生吃饱吃好。

紧盯采购、储存、加工、供餐、询价等重点环节，严格落实供应准入、库存监管、食品留样、联合询价、满意测评闭环机制，强化日常监督，补齐监管漏洞。比如，6月份以来，县教育局组织舜源集团、学校分管领导、食堂管理人员、家长代表组成联合询价组，开展联合询价6次，同时段食材相比超市价格低11.6%。再如，每月组织开展学生膳食满意度测评，形成测评报告，线上线下公示，为企业配送资质和学校食堂从业人员绩效评价依据。

压紧压实国企、教育、纪监“三方责任”。舜源集团实行子公司采购提级询价，集团纪委全程参与，前移国企监督端口；教育系统组织开展以案促改治，常态整治克扣学生伙食、食品质量数量不合格、周带量食谱不一致、虚报冒领挤占挪用校园餐资金等问题；县纪委监委实行“一案三查”，2024年以来，全县立案查处违纪违法问题191起，形成“校园餐”问题“零容忍”的强大震慑。

一严到底，不怕打持久战，宁远让“校园餐”晒在阳光下、甜在学生心头。

邵阳学院人才培养系列之三

产创融合赋动能 “挑战杯”赛展锋芒

——邵阳学院食品与化学工程学院在产业“链”上培养人才

曾佰龙 毛辉

打造集工艺传承、技术创新、产业孵化于一体的特色学科。”

产教融合基因渗透于育人全过程，该院构建“三阶递进”培养模式：大一开设《豆腐文化与非遗技艺》课程，让学生在作坊实践中理解传统工艺精髓；大二依托“食品工程虚拟仿真平台”开展数字化设计，培养技术创新思维；大三进入校企共建的“豆制品产业学院”，参与真实项目研发。毕业生刘婷便是受益者，她在产业学院孵化出的“速食豆腐预制菜”项目，毕业后直接落地邵阳某食品公司，使得该公司年产值突破500万元。

豆腐创新项目破茧成蝶

来自食品与化学工程学院的学生团队，对传统豆腐产业开展了深入调研，决定从一种天然防腐剂入手。

团队主要成员、大四学生何晓暄介绍，项目灵感源于湘西南地区豆腐作坊生产效率低，产品难以长期保存的现状。在导师悉心指导下，团队研发出一种新型保鲜剂，抑制寄生曲霉生长和黄曲霉毒素的合成，从而显著提升豆制品的保质期。

“从实验室小试到企业生产线中试，每一步都离不开学院产创融合平台的支撑。”何晓暄坦言，该院为项目提供了发酵工程实验室、食品分析检测中心等硬件资源，并联合当地龙头企业邵阳豆制品公司共建“产教协同创新基地”，让技术研发与市场需求无缝对接。项目最终以“技术+产业”双维度优势，在挑战杯评审中赢得专家们的高度认可。

扎根产业沃土培育创新之花

食品与化学工程学院的产创融合之路，始于对区域产业特色的精准定位。邵阳作为“中国豆腐之乡”，拥有百年豆制品加工历史，但传统产业转型升级面临技术瓶颈。学院主要负责人表示：“我们确立‘服务地方、赋能产业’的办学定位，将豆腐专业打造为全国食品工程领域的标杆。”

搭建技术转化“高速通道”

在学院办公楼走廊，一块“产创融合成果展板”格外引人注目：近三年校企联合研发项目23项，技术转化率达65%，带动地方企业新增产值1.2亿元。这背后，是学院构建的“三维协同”创新机制——企业提出技术需求、学院组建跨学科团队攻关、政府提供政策资金支持。

以“邵阳豆制品产业技术创新联盟”为例，联盟由学院牵头，联合8家龙头企业、2家科研院所组建。企业每年投入200万元研发基金，学院选派教授担任技术顾问，共同攻克豆腐保鲜技术、风味物质调控等难题。联盟孵化出的“低温豆腐保鲜技术”已授权3家企业使用，延长产品货架期至15天，助力邵阳豆腐走向全国市场。

“挑战杯的荣誉仅是起点。”团队负责人计划毕业后继续深耕豆腐产业，并将项目成果申报科技攻关项目。该院将致力于更宏大的布局，计划联合地方政府启动“邵阳豆腐产业创新港”，打造集研发、孵化、展示于一体的产品创综合体，力争将豆腐专业打造为全国食品工程领域的标杆。

丹心化春雨 换来满园香

常言道，学高为师，德高为范。教育者，教书者必先学为人师，育人者必先行以为行范。作为一名优秀的人民教师不仅要有优美流畅的语言、广博的知识、丰富的教学经验，最重要的是坚守立德树人初心。

邵阳市第七中学刘本强老师一直担任初中物理教学，他深入钻研学习《课程标准》，把握教学目标，积极学习新思路、新方法来指导工作；认真备课、上课，出色地完成教学任务。严谨求实的态度和脚踏实地的作风使得业务能力得以不断提升，并成长为市直骨干教师。他多次参与省市教学比赛，取得了优异成绩，并主持省级课题一项。在担任班主任时，他将办公室搬到教室，每堂课都认真关注每个孩子的听课状态，并在下课及时和不认真的孩子交流谈心，让他们有人生目标、有学习动力，班级好学之风渐起，慢慢的班级成绩有了很大进步，许多孩子考取了省级示范性高中。

默默耕耘17年，作为一名老师，作为一名班主任，收获着学生的爱戴、家长的好评、领导的肯定和同事们的赞许。他将一如既往，矢志不渝，惟愿“丹心化作春雨洒，换来桃李满园香”。坚守立德树人初心，努力把这三尺见方的小讲台变成演绎精彩人生的大舞台。

(张文杰)

安仁东周村消除“夜行盲区”

31盏路灯照亮2000村民回家路

谭利炳 卢佩瑶 邓华夫

民夜间出行的“盲区”。村民出行深一脚浅一脚，安全隐患突出。“装灯的最大难题是资金远超村集体承受能力。”东周村党支部书记赖志文道出了无奈。

转机出现在安仁县深入推进的“四下基层、走帮想促”活动中。当联系该村的县领导带队深入走访，与村民面对面交流时，“村道没路灯”“摸黑走路怕摔跤”“下班回家心发慌”的诉求成为最紧迫的呼声。

民生诉求就是行动号令！调研走访当即转化为解决问题的现场部

署会。县领导召集县城管局、供电公司、永乐江镇党委政府及村支两委负责人现场办公，直面问题核心：“群众夜间安全出行是大事，必须尽快解决，资金问题我们一起想办法！”

面对资金瓶颈，会议迅速达成“多方筹措、合力攻坚”的解决方案。县城管局、供电公司等职能部门积极响应，结合自身职责在政策允许范围内提供了资金或物资支持。同时，永乐江镇及东周村干部主动联络在外发展的成功人士，详细介绍家乡需求，成功争取到了爱心捐助。此外，

还鼓励本地村民通过投工投劳、提供力所能及的帮助等方式参与建设，有效降低了成本，提升了效率，形成了共建家园的良好氛围。正是这场直面问题、群策群力的现场办公会，精准打通了堵点，凝聚起解决问题的强大合力。

百姓期盼终于成为现实。当31盏崭新的路灯在村道沿线亮起，这束光不仅照亮了村民的归家路，更映照出基层治理的温度与精度——人民的需求在哪里，工作的重心就在哪里；百姓的难题在哪里，干部的身影就出现在哪里。东周村路灯问题的解决，生动诠释了安仁县党员干部下沉一线听民声、解难题的务实作风，传递着党委、政府为民办实事的坚定决心与真挚诚意。

为进一步提升服务企业的精准度和实效性，街道还开展“企业大走访”活动。由街道领导班子带队，联合社区工作人员、网格员，分组深入辖区企业，与企业负责人面对面交流，详细了解企业生产经营状况、发展规划以及面临的困难和问题。

该街道将持续擦亮营商环境“金字招牌”。从企业“急难愁盼”处发力，在服务“提质增效”上突破，奋力打造营商环境新标杆。(朱继承)

大祥区火车南站街道精准服务、赋能发展

打造一流营商环境新高地

问需解难等举措，为辖区企业发展注入强劲动力。6月26日上午，街道经济发展办联合各社区以及城管等部门走进企业开展宣传。工作人员化身“政策讲解员”，围绕税费减免、科技创新、人才引进等企业关心的热点

政策，结合实际案例进行解读。针对企业在政策申报流程中遇到的难点问题，进行“一对一”指导，帮助企业及时、准确享受政策红利。活动发放政策宣传资料300余份，现场解答企业疑问10个。

活动，每年组织开展青少年禁毒知识竞赛，连续三年代表湖南省参加全国决赛并获奖。集中开展6月份全民禁毒主题宣传，打造“我为禁毒发声”“青春不唱‘毒’角戏”“走娃”等禁毒宣传品牌。2023年市禁毒办、市社会禁毒协会、市教育局、市人力资源社会保障局联合举办“我为禁毒发声”禁毒情景剧比赛，以长沙51所中职学校、34所高校为主阵地，宣传覆盖近20万学生群众。2024年市禁毒办联合市教育局、团市委、市人社局、市社会禁毒协会组织开展“我是答题王”禁毒知识竞赛，辐射全市中小学、职业技工学校、普通高校1100余所，覆盖近96万学生、8万公职人员、90万群众，进一步浓厚全民禁毒氛围。(王胜宇)

现场讲述缉毒英雄的动人故事

——2025长沙市“我为禁毒发声”讲好禁毒故事展演活动成功举办

禁毒志愿者和学生代表等组成多个方阵参加活动。

活动中，10支参展队伍带来了一个个精心编排、动人心弦的作品：从缉毒英雄的铁骨柔情，到志愿工作者的热心公益；从青少年的无毒宣言，到“圈粉百万”的禁毒抖音小哥……他们中既有岁月静好、负重前行的忠诚坚守，也有春风化雨、润物无声的温暖守护，更有勠力同心、勇毅前行的众志成城。这些感人至深的故事，深深打动了现场每一

位观众，赢得了阵阵热烈掌声。

“本次展演活动旨在深化全市毒品预防教育工作，巩固全国禁毒示范城市创建成果，营造全民参与禁毒的浓厚氛围。”禁毒工作机制办公室相关负责人介绍。据了解，自今年3月启动“我为禁毒发声”讲好禁毒故事展演活动以来，共组织相关活动106场，辐射影响在校学生、公职人员和社会群众50余万人。长沙深入推进“禁毒宣传进万家”



少盐少油
守护全家健康“味”来