

一碗热饭盛满丰盛与安心

——中方县“校园餐”里的小温暖与大变革

(紧接01版)系统提示要增加豆制品、搭配不同蔬菜,调整后,营养搭配就更均衡了。”数据,正静静引导着一餐一饭,在满足味蕾的同时,也守护着成长所需的每一份营养。

从“不放心”到“我来做”:家长成为“合伙人”

走进中方县芙蓉学校的食堂后厨,是一片井然有序的忙碌景象。

这里,食材清洗、切配、烹制严格分区:蔬菜操作间与荤菜操作间独立分隔,清洗池、操作台各自专用。最引人注目的是“色标管理”——标红色的砧板与刀具处理肉类,标绿色的砧板与刀具处理蔬菜,从物理上杜绝交叉污染。所有粗加工好的食材,被装入专用餐盆送往烹饪区。

工作人员身着统一工作服,戴着帽子、口罩各司其职。通过“互联网+明厨亮灶”工程,他们操作的实时画面同步显示在食堂大厅的屏幕和县教育局的中央监控平台上。工作人员是否规范佩戴口罩、工具是否按色使用,一目了然。

值得注意的是,这些忙碌的身影,很多都有一份特殊的牵挂。蒲师傅便是其中一位,她的孩子在该校就读六年级。“以前作为家长,心里总会打鼓:孩子吃得好不好?到底干不干净?现在自己成了这里的一分子,才知道规矩有多细。”作为食堂员工,她亲眼见证每道菜制作的全过程,“每天晨检、工具专色专用、生熟分开,我在家做饭都不会注意到这些细节。”

最让她印象深刻的是“二次更衣”制度。如需进入分餐间为学生打菜,必须先到一旁的二次更衣室,脱掉可能沾有生食气味和水渍



学生就餐现场



校长陪餐监督委员会入校查岗



学生依次排队打饭

的工作服,换上专门的分餐服,再次洗手消毒后才能进入。“一开始觉得麻烦,现在理解了,这都是为了孩子吃得更安全、更健康。”

在中方县芙蓉学校,像蒲师傅这样的家长员工有20名,占比超过70%。中方县教育局明确鼓励学校食堂聘用学生家长,目前平均占比已达33.2%。这群“妈妈军团”将对孩子的用心带进了校园食堂,她们不仅是食堂员工,更成了食品安全最细致的监督员和家校信任最坚实的桥梁。

从“吃得饱”到“吃得好”:关爱藏在细节里

“校长您好,可以取消杂粮饭吗?”中方县校门口校长信箱下方,

张贴着一张张学生来信。一张用铅笔书写、略显稚嫩的字条下方,是校长杨彦禄的回复:“同学你好!杂粮饭富含膳食纤维和维生素,对长身体很有帮助。学校会优化烹饪方式与口味搭配,让大家吃得既可口又健康。”

“不怕家长、孩子提意见,就怕他们不提。”杨彦禄告诉记者,正是通过校长信箱、校长陪餐、家长开放日等渠道,学校捕捉到了许多细微的需求。例如,有家长通过膳食监督委员会反映,孩子从中午就餐到下午放学间隔长,容易饥饿,校门口流动摊贩的食品安全又令人担忧。这个看似“额外”的需求,被学校迅速采纳。

不久后,一份免费的“下午暖心加餐”出现在每个教室。一根香蕉、一个煮鸡蛋,或几个橘子,在下午第二节课后由老师分发。“看到孩子们惊喜的眼神,一切都值了。”

这种“有求必应”的温情,在其他学校接连上演。在泸阳镇中心小学,每月一次的食堂满意度测评是雷打不动的习惯。“最开始菜有点油,辣椒也放得多。”学生欧阳梦琪回忆道。她的意见被收集上去后,变化很快发生:“现在清淡多了,更合我们的口味。”后勤副校长舒倩介绍,看到学生的反馈,食堂会在每周的员工培训上立即强调,第二天菜品就能看到调整。

在泸阳镇芙蓉学校,有学生在测评表上写下:“汤很好喝,就是油花有点多。”令他们惊喜的是,新一周的汤桶旁,悄悄多了几个细密的滤油勺。

学生的声音,直接塑造着食堂的味道。当“粉蒸肉”“土豆炖牛腩”在学校的测评中成为“人气菜品”,它们便稳稳占据了每周食谱的“明星位”。中方县芙蓉学校二年级学生杨佳敏说:“学校的海带汤和豆腐炒青椒有一种‘家里做不出的好味道’。”对于泸阳镇芙蓉学校九年级学生唐文娟而言,学校稳定可口的午餐和晚餐,是学习生活中一份扎实的依靠。

从智慧系统精准把控源头与营养,到家长们用“妈妈的心”守护操作间每一处细节,再到孩子们每一条微小建议都被郑重拾起、温柔回应——中方县的校园里,这一碗看似平常的热饭,盛满的是科技的精准、关怀的暖意与对成长的尊重。它安静地诉说着:最好的呵护,就藏在每一餐用心的温度里。

图说 我们的价值观

勤善为本 吉福满门

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

河南舞阳 张新亮作

中宣部宣教局 中国文明网