

# 后厨“阳光”照,校园饭菜香

## ——洞口县校园餐“舌尖守护”工作纪实

(紧接01版)破损变质的包菜、纤维过老的蒜苔等全部当场退回,坚决守住“问题食材不入库、不进后厨”的底线。

陈艳在帮厨日记中写道:“走进学校后厨,我才读懂‘粒粒皆辛苦’的重量。干净的环境、新鲜的食材、规范的操作,是学校对食品安全的坚守,也是给家长、给孩子最踏实的保障。”

每日中午,学校行政领导走进各班就餐区与学生一同用餐,任课教师同步值守班级餐桌,实时记录菜品口味、分量与就餐反馈。每周五下午,年级组长汇总一周师生用餐意见,共同敲定下一周营养食谱。

学校负责人周又保表示,家长监厨帮厨不是阶段性活动,而是学校长期坚持的常态化制度。这套家校联动机制落地以来,家长食堂满意度从85%提升至97%,剩饭剩菜量减少50%,低年级学生挑食率从38%下降至19%。

### 智慧赋新能,精准营养看得见

如果说文昌二小的故事讲的是“信任”,那么洞口县高沙镇中心学校则在“读懂”二字上做足了文章。

高沙镇是洞口县的人口大镇,中心学校服务周边三十多个村的学生,绝大多数是留守儿童。家长对学校餐食的焦虑体现在一句话:“孩子在学校到底吃了啥?”

传统的食谱公示表密密麻麻,贴在食堂门口,发到微信群收效甚微。信息虽然公开了,但没有真正触达。2026年春季,洞口县高沙镇中心学校做了一个“小尝试”——把每周营养餐食谱,从贴在食堂墙上的A4纸,变成一张张

精美的每日餐食卡,通过学校公众号推送给家长。

每张餐食卡竖屏设计,一日一张、一日一色,早餐与午餐分区标注。每道菜不仅标注菜名,还附上通俗的营养说明,如“胡萝卜富含β-胡萝卜素,可转化为维生素A保护视力,猪肉补充优质蛋白与铁”。每天一条温馨提示,五天串联五个主题:营养精准适配、食品安全可控、健康饮食习惯、集体意识培养、民生政策守护。

餐食卡发出第一周,家长群里的反响就超出了预期。有七年级家长表示:“现在看完餐食卡,晚上视频时就能和孩子聊具体菜品,孩子高兴了不少,话也变多了。”在广东务工的陈先生坦言:“现在每天看餐食卡,知道食堂有鱼有蛋有骨头汤,比我在外面吃得还好,心里踏实多了。”

校长肖建国说:“乡镇学校缺的不是好食材,而是好的信息传递。我们想做的不只是‘公开’,而是‘读懂’——让每一名在外地打工的父母、在地里干活的爷爷奶奶,打开手机就能知道孩子当天吃了什么,每道菜补了什么营养。”

在拥有7000余名师生的洞口县思源实验学校,智慧化迈上了新台阶。学校率先打造全方位“智慧食堂”,配备智能电子云秤、全景智能监控与5G实时直播设备。智能电子云秤搭建起完整的食材管理闭环,从供货商备案、资质审核,到食材现场验收、重量核验,全程视频留影、数据实时存档,真正做到食材来源可查、去向可追、全程溯源。

系统还能自动统计出入库数据,生成可视化分析报表,助力食堂精准调整菜品、科学规划采购。下一步,该校将充分依托食堂大数据,科学搭配营养菜品,深挖数据价值,打造真正意义上的“营养智慧食堂”。



洞口县山门镇中心学校的暖心生日餐



洞口县职业中专学校副校长张晓静与学生同桌就餐

### 匠心烹至味,温情护成长

今年4月15日,洞口县教育系统第一届校园厨艺大赛在第一中学、第九中学及洞口县思源实验学校三大赛场同步举行。来自全县24所学校的32名食堂厨师同台竞技,用一道道热气腾腾的大锅菜,炒出了校园餐饮人的坚守与功底。

大赛统一设置香干炒肉、芹菜炒牛肉、油豆腐炒鸡肉三道菜。这三道菜既是学生餐桌上出现频率最高的菜品,也是最考验厨师基本功的“试金石”。大锅菜动辄供应数百人,火候、调味、出锅时间差几秒,口感就天差地别。

赛场上,洞口县芙蓉学校食堂工友谢娟梅沉着应战,从食材处理到火候掌控,每一步都精益求精。她烹制的菜品色香味形俱佳,营养均衡,最终摘得一等奖第一名。评委们感叹:“这刀工厚薄匀整,足见日常积累!”

赛场外,技能培训也在同步推进。洞口县山门镇中心学校邀请专业烹饪大师现场授课,从食材处理、火候把控到调味技巧,深入浅出地进行讲解与演示。工友曾爱春坦言:“不仅学到了烹饪技巧,还感受到了团队团结互助的力量,往后工作更有干劲了!”

匠心之外,更有温情。洞口县山门镇中心学校特意为留守学生定制暖心生日餐。每天中餐时分,食堂专属生日区域暖意融融,精心布置的“生日墙”写满真挚祝福。当天过生日的学子齐聚在这里,头戴生日帽、手捧生日卡,校领导亲临现场送上生日致辞,与孩子们一同唱响生日歌。

双休日和法定节假日过生日的学生,则安排在放假前一天集体庆祝。一名长期在外务工的家长动情地说:“学校用可口饭菜守护学子健康,用暖心举措弥补亲情缺憾。山门镇中学的孩子们,真的太幸福了。”

一粥一饭系成长,一灶一炉暖童心。从文昌二小的家校共治到高沙镇中心学校的“餐食卡”创新,从思源实验学校的智慧食堂到山门镇中学的温情守护,洞口县的校园餐工作正在从“吃得饱”向“吃得好”“吃得健康”“吃得幸福”稳步迈进。

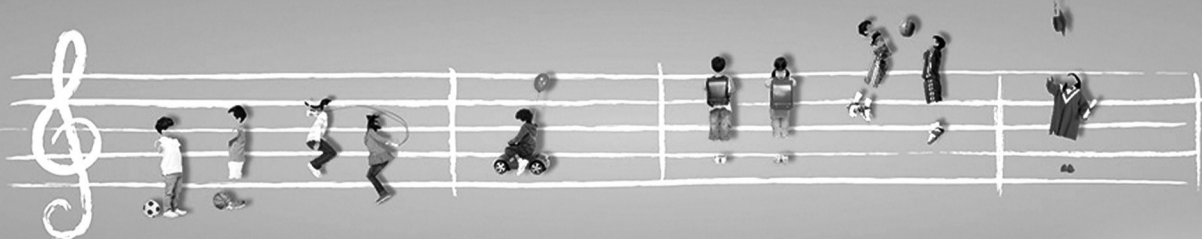
洞口县教育局党组书记、局长王文平表示:“校园餐是一项系统工程,更是一份良心工程。我们将持续以专项整治筑牢安全根基,以科技赋能提升管理效能,以精细服务传递暖心温度,把安全落到校园餐桌的每一处细节,用匠心与温情守护每一位学子的‘舌尖幸福’。”

(本文图片均由通讯员提供)



校园厨艺大赛现场

用健康成长  
创作我们的时代主旋律



我去上学,天天不迟到