

本报记者刘琪 文/摄

今年7月，全区餐饮服务食品安全监管暨学校食堂“三无三有”工作推进会在南宁召开。会上，临桂区创新打造的“娘心食堂”校园食安模式作为典型经验进行了交流，成为全区仅有的两个县（区）级经验交流单位之一，赢得与会人员的高度评价——“临桂的经验值得学习、借鉴和推广”。

走进临桂中学“娘心食堂”，热气腾腾的饭菜香气中裹挟着“家”的温暖，39位“食堂娘娘”（学校师生通常叫食堂工作人员为“食堂娘娘”）忙碌的身影与学生们满足的笑容，共同勾勒出校园里最动人的“食”光画卷。这一融合制度创新与人文关怀的模式，不仅实现了校园食品安全“零事故”，更让学生满意度大幅提升，成为守护青少年健康成长的坚实屏障。



▲学生们在“娘心食堂”用餐。

从“外部招聘”到“家长掌勺”：一场破解信任难题的食堂变革

日前，记者走进临桂中学食堂。恰逢午餐时段，刚踏入食堂大门，热气腾腾的饭菜香便裹着烟火气扑面而来，一楼12个普通窗口前已排起有序的队伍。身着洁白工作服、头戴厨师帽的“食堂娘娘”们正忙碌着，她们手腕轻扬，将饭菜稳稳盛进学生餐盘，嘴里还不时念叨着“多吃点，下午上课有力气”“那边还有免费的冬瓜汤”……语气温柔，关切极似极了家中母亲的叮嘱。45岁的莫阿姨是窗口里的“老熟人”，她的孩子三年前从临桂中学毕业，如今仍坚守在厨师岗位上：“在这里做饭就跟给自家孩子和他的同学做饭一样，食材新不新鲜、盐放得够不够、菜炒得嫩不嫩，我都要反复琢磨，一点不敢马虎。”

“以前家长总跟我们反映‘不知道孩子在学校吃的菜干不干净’‘担心食堂用不新鲜的食材’，我们也头疼食品安全监管的‘最后一公里’问题。”临桂中学副校长黄治军在接受采访时坦言，早年学校食堂的运营模式与多数中学类似，员工以外部招聘为主，后厨操作流程相对封闭，家长既看不到食材采购的源头，也不了解烹饪过程的细节，难免对食堂饭菜心存顾虑。而“娘心食堂”的诞生，正是源于对这一核心矛盾的破解。

回溯变革之初，学校在与家长的沟通中发现了两个关键需求：一方面，许多家长希望能近距离照看在校读书的孩子，却又苦于要外出打工维持生计，陷入“顾家”与“赚钱”的两难；另一方面，学校需要一支责任心强、对学生有感情的食堂团队，而非单纯追求效率的“打工者”。“既然家长放心不下孩子，又有工作需求，那何不邀请他们来食堂工作？”这个想法在学校管理层会议上提出后，迅速得到一致认可。

如今，临桂中学食堂的52名员工中，三分之二以上是学生家长或亲属，既有孩子正在该校就读的“现役家长”，也有孩子毕业多年、因对学校怀有深厚感情选择留下的“资深家长”。

去年刚入职的龙阿姨，就是为了陪伴女儿来到食堂工作的：“以前在村里的幼儿园打工，现在来到学校，每天能看着她端着餐盘来打饭，听她说‘妈妈今天的菜真好吃’，心里比什么都踏实。”

为了让“家长掌勺”模式真正落地生根，学校构建了一套完善的保障机制。在人员招聘环节，学校明确优先聘用学生家长。黄治军说，同时，所有“食堂娘娘”上岗前都需接受系统培训，内容涵盖食品安全规范、食材处理技巧、烹饪基础技能等，确保她们既懂“家常味”，又守“安全线”。

在家校共管方面，学校专门成立了由家长代表、学校领导、教师代表组成的膳食委员会和全部由家长组成的膳食监督家长委员会。今年暑假，家长代表会与学校后勤部门一同前往食材配送公司考察，参与询价议价；食材送达学校时，参与验收，一旦发现不新鲜或不合格的食材，当场要求退回。“以前家长总问‘孩子吃的肉是不是新鲜的’，现在他们也可以参与进来，查验每一批食材，比我们还较真。有一次送来的西红柿有部分品相不好，我们当场就要求退货，还跟供应商说‘这是给孩子们吃的，一点都不能将就’。”黄治军笑着说，这种“自己人管自己人”的模式，彻底打消了家长的信任顾虑，也让食堂的管理更加透明。

从“高价低质”到“高性价比”：把实惠实实在在给到学生

“2.3元一份的荤菜、1.2元一份的素菜、0.5元二两的白米饭，再加一碗免费的紫菜蛋花汤，4块钱就能吃饱吃好，比外面餐馆便宜一半还多！”高二年级学生小周端着餐

盘，兴奋地向记者展示当天的午餐——金黄的糖醋里脊、翠绿的清炒时蔬，搭配软糯的白米饭，“这糖醋里脊跟我妈妈做的一个味道，酸甜度刚刚好。我们每天还有60多种菜可选，今天想吃荤就多打两个荤菜，明天想吃素就选几个素菜，从来不会吃腻。”

在物价逐年上涨的当下，临桂中学食堂如何做到“低价高质”？答案藏在精细化的成本控制与“把膳食结余全部还给学生”的理念里。黄治军介绍，食堂的成本控制主要从三个方面入手：

首先是优化食材采购渠道及方式。往年学校采用“集采集配”采购方式，虽能保证食材质量，但价格难免偏高。今年暑假开始，大宗食材采购采用遴选的方式，由学校膳食委员会经过多方考察、多家对比，最终遴选了一家采用“农户+企业”模式的配送公司。该公司直接与周边农户合作，由农户按照学校要求种植养殖，再由公司统一回收、配送至学校，直接避开了中间环节。“比如青椒，以前经过中间商，一斤要3块多钱，现在配送商从农户手里直接采购，一斤只要2块钱，送到学校的都是当天采摘的新鲜蔬菜。”黄治军给记者算了一笔账，通过这种模式，食材采购成本平均降低了10%，每月能为食堂节省近3万元的开支。

其次是充分发挥膳食委员会询价议价的作用。供货商每月下旬进行下一个月的报价，学校膳食委员会则每月对生鲜食材等进行市场调查，然后再根据调查结果及发改委当月公布的市场价，再和供货商进行谈价议价，最大限度地降低食材配送价格，为学生争取最大实惠。“比如土豆，配送商报价2元/斤，而根据市场调查，1.5—1.8元/斤就可以买到，最终磋商为1.7元/斤的配送价，比发展改革委公布的市场零售价2.52元/斤低了32.5%。”黄治军说。

最后是合理使用食堂结余资金，提升菜品质量。此前，由于成本控制得当，食堂20多年来累积了一定的结余。去年年底，学校管理层召开会议，决定将结余资金全部用于提升食堂菜品质量，主要是加大早餐米粉和中、晚餐的肉量。“可以说是翻倍的增加肉类，让学生每一口都能吃到肉。原来五花肉炒辣椒，一勺里只有3—4片肉，现在增加到7—8片，确保学生能吃饱吃好。”黄治军介绍，从今年2月到7月，食堂累计“亏损”68万元，相当于每月“贴”10万元给学生，“将结余逐步返还给学生，让他们吃到更多好东西，比放着更有意义。”

除了降低价格、增加分量，学校还通过推行“选餐制”减少浪费，进一步提升性价比。临桂中学在十几年前就开始实行选餐制，学生可以根据自己的口味和食量，自由选择1—3个菜品，避免了“固定套餐”导致的浪费问题。“我们的选餐制让学生想吃什么就打什么，不仅浪费大幅减少，还能让学生花更少的钱吃到自己喜欢的菜。同时，把节约粮食的美德根植于学生心田。”

临桂中学食堂的“娘心”是怎样炼成的？

家长掌勺 家校共管 食堂飘出“家的味道”



▲食堂内丰盛的菜品。

从“吃饱就行”到“吃得暖心”：用细节守护学生的“舌尖幸福”

“阿姨，昨天的水煮牛肉有点咸，今天能淡一点吗？”“没问题，下次我们少放些盐，如果你觉得不够味，旁边有辣椒油可以自己加。”这样的对话，每天都在临桂中学食堂的窗口前上演。对于“食堂娘娘”而言，学生的每一条意见，都是调整菜品的重要依据。

为了让菜品更符合学生的口味，食堂建立了“每日开单”制度——每天傍晚6点半供餐结束后，“食堂娘娘”们就会围坐在一起，拿着笔和本子，一边回忆当天学生的反馈，一边在周菜谱上修订第二天的菜品。

“夏天天气热，学生们没胃口，我们就多做些清淡的蒸菜，比如清蒸鱼、粉蒸肉，再煮些清热降火的冬瓜汤、绿豆汤；冬天冷，就增加炖菜的比例，像土豆牛腩、萝卜炖排骨，让学生吃了浑身暖和；这几年外省学生越来越多，我们专门开了6个面食窗口，提供炸酱面、包子、煎饼、饺子，满足他们的饮食习惯。”有着5年食堂工作经验的周阿姨说，她们还会根据季节变化调整食材，春天用春笋、荠菜做时令菜，秋天用莲藕、南瓜做炖菜，让学生吃到“应季的味道”。

除了口味，食堂的环境与服务也在不断优化。今年春季，学校按照“三无三有”（无水、无害、无味，有监督和服务、有营养和安全、有保障和认知）的标准，对食堂进行了升级改造。“以前食堂的地面总是积



水，我们每天都要穿筒鞋上班，不仅不方便，还容易滋生细菌和蚊虫。”龙阿姨回忆道，“改造后，操作台面和地面干爽整洁，整个后厨的工作环境更好了，我们做饭也更有干劲了。”

食堂的暖心服务，不仅赢得了在校学生的喜爱，还成了毕业学子的“回忆杀”。常有毕业生在朋友圈、学校“表白墙”上分享对食堂饭菜的怀念：“好想再吃一次临桂中学的大鸡腿。”“还记得高三那年，每天中午都会去食堂吃一碗面，阿姨总会多给我加一勺肉酱。”甚至有学生开玩笑说：“希望学校能把食堂开到大学去。”

“‘娘心’不是一句口号，而是藏在每一份新鲜的食材里、每一口家常的味道里、每一次耐心的倾听里。”黄治军说，未来学校还将继续优化“娘心食堂”：一方面再提升“食堂娘娘”的素质，邀请业内专家对她们进行培训，提升烹饪等技能和服务水平；另一方面拓展学生及家长意见征集渠道，收集大家对菜品和服务的建议，推出更多的特色菜品；同时，积极筹措资金，计划对食堂老旧设施设备进行升级改造，进一步满足新形势下供餐用餐的需求。

“我们希望让‘娘心食堂’成为校园里最温暖的角落，让每一个学生都能在这里吃到‘家的味道’，感受到‘家的温暖’。同时，我们也希望把这种模式推广出去，为更多学校提供可复制、可借鉴的经验，让更多孩子在校园里吃得安心、吃得开心、吃得暖心。”黄治军的话语里，满是对学生的关爱与对教育的坚守。

▼“食堂娘娘”为孩子们盛饭。



▶干净的“娘心食堂”蔬菜储存室。

▼干净整洁的临桂中学“娘心食堂”。

▲“食堂娘娘”在制作炒粉。