

# 开学“第一餐”这样守护学生

## “舌尖上的安全”

又是一年中小学开学季，目前我市提供午餐的学校不少，孩子们在学校能否有一个好的就餐环境是家长们关心的话题。

那么，我市中小学校针对秋季学期的第一餐都有什么样的准备？新学期如何让学生们吃饱又吃好？连日来，记者进行了走访。

### 迎接新学期

#### 各校紧锣密鼓备餐

8月29日至9月1日，记者分别走访了秀峰区榕湖小学、中华小学，七星区桂林育才融创实验学校、火炬中学，雁山区窑头中心校等多个中小学校，看到不少学校都在开展食堂卫生清扫及配餐部署工作，迎接新学期的到来。

8月29日，在榕湖小学，记者看到学校食堂实施“互联网+明厨亮灶”，有连接食堂内部监控的电视，从电视上可以看到厨房做菜全过程。食堂门口有菜谱、供应商证件等公示栏，还有陪餐记录表。学校食堂里两名工作人员正在打扫卫生。

榕湖小学副校长符煜莹介绍，今年学校有学生2300多名，预计有1960名学生在学校用餐。开学前半个月，学校开始着手迎接新学期的准备工作，完成了9月份菜谱安排，正在开展食堂卫生的清扫和消毒工作。

8月30日在中华小学，记者看到食堂后勤人员正在擦玻璃、拖地、消毒，迎接新学期的到来。学校副校长唐六生介绍，为迎接新学期，学校开展了“多个关卡”的培训工作。针对后勤人员开展了人员上岗培训，提高工作人员责任心；再次组织供应商开会，保证食材新鲜，新学期将增加午餐后点心，给学生增加小面包、牛奶供应；严格按照相关部门要求做好食品卫生工作。

8月30日，记者在桂林育才融创实验学校看到，一楼的食堂大厅有300多套桌椅，摆放整齐，干净整洁。9月1日，开学注册第一天，部分学生在食堂就餐，他们吃的是校外机构的配餐盒饭，有两荤两素一汤。六年级学生陈同学介绍：“今天吃的是烧鸭、萝卜炒肉片、莲藕、白菜、绿豆汤，味道还不错。”学校肖副校长介绍，今年学校午餐就餐人数是上个学期的一倍，达到550多人。目前学校虽有食堂，但还没有投入使用，学生就餐由校外机构进行配送。新学期，学校已在线上开展订餐报名，根据学生午托的情况来安排午餐。

8月29日，记者在火炬中学看到，初三学生已到校上课。学校莫校长介绍，尽管学校的食堂还没有正式运营，但学校已为开学后学生的就餐做足了准备。记者现场看到，保洁人员正打扫食堂卫生，并对餐厅进行消毒。

目前，火炬中学学生就餐是通过校外订餐的方式，每餐有两荤两素一汤。“在教育局等相关部门的领导下，我们选择的供餐公司都是有相关资质，通过招投标的方式确定的。”火炬中学后勤主任余晓杰老师说，“为确保学生就餐的食品安全，学校制定了《食物留样制度》及《校长陪餐制度》。另外，还会有两个值班老师组织学生们用餐，维持就餐秩序。”



↑9月1日，桂林育才融创实验学校部分学生正在食堂就餐。

### 食材供应保证新鲜

#### 合理搭配营养

记者了解到，不论是校内食堂还是校外机构送餐，各个学校均要求食材新鲜，搭配营养合理。

在食材供应方面，符煜莹介绍，榕湖小学将校园餐这一民生工程办成“民心工程”“暖心工程”，实现学生从“吃得好”向“吃得营养、科学、健康”迈进。根据学校食堂管理和卫生要求，从食材的采购、储存、加工，食品检测、食品的留样、餐具的消毒等方面认真监管。开学前，学校组织供应商、食堂厨师等后勤人员召开了新学期准备工作会议，再次强调食材的质量和数量，对后厨卫生、餐具摆放、生肉清洗等情况重点检查。

榕湖小学食堂供应商广西三姑的菜科技网络有限公司负责人范玉波介绍，给学校提供的食材都必须是新鲜的，工作人员凌晨两三点开始上班，一部分人进行蔬菜加工，比如削土豆等，一部分人员进行肉类采购加工。我们会根据学校的订单数量准备食材，肉类都是屠宰场现杀的，所有的肉类食品都有检疫合格证，所有配送人员也都必须持有健康证上岗。中华小学食材供应商也表示，根据学校菜谱供应食材，学校食材都是当天新鲜的，每批都有相关检疫检测证明。

9月1日，记者走访了位于七星区铁山路的广西万禾膳食餐饮管理有限公司，这家公司给七星区火炬中学、穿山中学、桂林育才融创实验学校、象山区逸仙中学等近十所中小学校提供校外配餐。

走进万禾膳食生产车间观摩通道，记者看到工作人员全部穿戴上了消毒后的一次性衣帽、手套、鞋套等装备，该公司负责人张放介绍，万禾膳食是一家中央厨房企业，开学前根据学校的要求，提供合理营养的膳食菜谱，开学一周后，征集家长们的建议进行膳食调整，开学前已在企业公众号上进行菜谱公示。企业原材料采购、制饭烹菜、运输配送全程监控，有无公害专供蔬菜基地，大厂品牌米面油调味品，设专业营养师、配膳师、检验员，

对学生餐的搭配更有讲究。“我们的产能每天午餐和晚餐一起，最高可达4万份，开学后每天中午的学校供餐约5000份。”张放介绍，这个量并不是非常大，因此即使新学期多个学校学生就餐人数增多，我们也一定能保证充足供应。