执编:刘卫锋 美编:邱珹 校对:周玲 组版:邱珹

【南通区域教育创新实践系列】

既要“吃得饱” 更要“吃得好”

如东深化学校食堂“提质工程”建设

【工作资讯】

瞄准“师生舒心 家长放心”目标

如东县召开学校食堂管理暨学生营养餐推进工作现场会

为进一步加强校园食堂管理,防范食品安全风险,不断提高供餐质量,12月2日,如东县在栟茶高中召开全县学校食堂管理暨学生营养餐推进工作现场会。

本次会议,有“课前预习”——上午选取了5条线路,21家单位现场观摩;有“课堂交流”——观看了部分学校食堂管理基本情况视频,栟茶高中、兵房初中、掘港小学、开发区幼儿园进行了经验介绍;有“课堂展示”——随机抽取了10家单位负责人汇报观摩感想;还有“教师小结”——局主要负责同志讲话。

本次活动全面深刻分析了全县学校食堂管理与学生营养餐改善推进工作的形势,周密部署了今后全县学校食堂管理工作,对各单位进一步做好学校食堂管理工作具有重要的指导意义。

【探索实践】

自由选餐 先行先试

冬日初临,寒风冷冽,如东县马塘中学食堂内却温暖如春,两台大功率的空调正在高频率运作,始终将橱窗内温度保持一个合理区间,确保了饭菜温度到学生手中不降,同时将菜肴香味催发得更加诱人。“我要点份红烧排骨和大白菜烧豆腐,还有……”窗口前的一位男生伸长脖子,有点急不可耐地说。

近些年,如东教育致力于让学生从“吃得饱”向“吃得好”转变,如东县马塘中学学校食堂是其中的佼佼者,是如东县乃至南通市第一家荣获“全国工人先锋号”的食堂,该校食堂制度化、常态化分析学生口味,积极研发价位适中、营养丰富,口感好、味道美的各类菜肴100多道,每顿中餐菜肴不少于14道、晚上12道以上。同时开设小吃专窗,定期轮换提供地方小吃如春卷、藕饼、茄子饼、南瓜饼等,周末或重大节日开设小自助餐,重大传统假日专门提供诸如汤圆、粽子、月饼等节日食品。学校还为家庭有困难学生定期补充充值卡,有力保障学生在校多样性就餐需求,“众口可调”已经成为现实。

2020年是我国农村义务教育学段学生营养改善计划实施的第10个年头。10年来,学生营养改善计划已经从“有没有”的阶段,发展到“好不好”的阶段。有鉴于此,如东教育提出阶段食堂工作目标,学校食堂必须走“提质”之路,要从让学生“吃得饱”“吃得暖”走向“吃得好”。像马塘中学这样自由多样选餐的场景,在如东县高(职)中教育阶段已经成为常态,在初中和小学高年级阶段也已经试水起步。

步入如东县兵房初中食堂内,橱窗下一排胖乎乎的保温箱格外抢眼。打开保温箱热气蒸腾,饭菜香味洋溢而出,这所乡村农村正在食堂“提质”大道上快步疾行。“冬天学生食堂饭菜保温是个大关键,兵房初中想得很周到,虽然暂不具备自由供餐条件,但是学校的食品保温、花色品种、服务流程都很有可点赞处,接下来要思考为学生提供个性化选餐服务,可以向高中学习运行模式,从初三年级试点,以点带面,再全面铺开。”如东县教体局局长姜宁兵现场勉励。

“我们食堂设计有营养食谱库,除了宫保鸡丁、糖醋对虾等传统菜目外,还增添了地方小吃,以及醋熘鸡丝、蛤蜊炖蛋、清蒸小鲳鱼、文蛤冬瓜汤等县域特色菜肴,荤素、营养搭配合理,一天一小换,三天一大换,确保师生既吃得饱又吃得好。”如东县实验小学党支部书记周陈平正向参加全县学校食堂管理暨学生营养餐推进工作现场会的各学校负责人和各单位食堂分管负责人娓娓介绍。

长期以来,如东义务教育阶段一直提供桌餐,如东县教体局局长姜宁兵认为,当今社会已经走向个性化、定制化时代,如果还是一成不变的桌餐供应已经远远不能满足孩子们的成长需求和心理期待。新时代以来,如东县教体局将学生从“吃得饱”提质到“吃得好”作为首要工作,作为教育事业发展的重中之重,不遗余力全面推进,不定期开展现场观摩活动、巡查抽查活动,让各个学校亮菜谱、展菜肴、比质量、提品质,让学生“吃得好”已经成为如东县所有学校的共识和追求的目标。

建章立制 立体保障

学生食堂“提质”工作不是一蹴而就的,它是一项需要全链条发力、全环节紧扣、全过程用心的工作,它事无巨细又必须全面兼顾,如东县教体局为此实施了立体化保障举措。

如东首先致力统一思想认识。如东县教体局学校食堂工作月例会、学期例会、学年例会定期召开,分析问题,解决问题,并就阶段工作中遇到的困惑集思广益,形成制度化破解举措。比如就各基层学校需要批量采购的共性食品,形成了区域“大宗物品集中采购制度”等,同时形成了系列岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度,分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、储存、加工、出售、餐具消毒提出明确要求。同时,就学校食堂工作中涌现的先进典型不定期召开学校食堂管理观摩会议,实施典型引领,辐射带动,将好的经验好的做法,推广弘扬,不断提升学校食堂管理水平。

如东特别注意食堂员工选用。选聘员工前,学校注重思想政治素质、业务技术能力、事业责任心的考察;选聘时,按规定签订劳动用工合同,明确了甲乙双方的权利、义务以及工资待遇等;选聘后,县校层面对食堂从业人员常态进行适岗培训,努力打造重安全、高技能、强服务的优秀职工队伍,建设安全、高效、活力、和谐的一流班组,不断增强团队的凝聚力和执行力,实现班组工作标准精细化、服务内容指标化、工作步骤程序化、工作考评数据化、工作管理规范化,为全面推动食堂工作打下坚实基础。如东还制度化举办食品安全卫生有奖知识竞赛和职工岗位操作基本技能竞赛,积淀知识,切磋技艺,取长补短,优秀选手还将享受县局的专项补贴,不断提高大家为师生服务的水平。

监管机制是质量的保障。如东扎实推进“互联网+食堂”的管理模式,进一步强化利用“阳光食堂”平台管理系统,对食材采购、验收入库、食材出库、加工过程直至分餐完成等全环节进行监管,保证全环节溯源。菜谱制定,注重“算得准”;伙食支出,注重“看得见”。全县还通过互联网技术对不同年龄段的孩子需要的蛋白质、脂肪等六类营养素标准定期进行比对。双甸中学借力信息技术,在学校食堂安装自动称重、拍照系统,配备专用电子秤及配套软硬件,接入校、县局“配菜数据中心”,并将数据自动上传到上报省“阳光食堂”平台,完成配送数量验收,并自动入库。在电子秤的正方向安装高清摄像头,接入“阳光厨房”系统,并与教体局监控中心联通,实现验菜过程全公开、全记录、智能化。如东借力互联网形成了协调有序、规范安全、常态健康的食堂管理工作格局。

育德育行 文化叠加

如东教育人秉持“小米粒里藏着大德育、大文化”的理念,号召全县学校借助食堂管理,打造学校德育新空间,凝练学校文化新质态,用食堂文化将食堂“提质”工程推成常态,做出特色,形成品牌。

如东经济开发区中心幼儿园把幼儿“身体上的健康、心情上的愉悦、舌尖上的美味”当作食堂工作的追求,充分利用班级环境打造融幼儿健康生活意蕴的食育主题环境,动态呈现阶段性“食育课程”内容,如“垃圾分类”“光盘行动”等,让幼儿参与食育专题研究,加强幼儿对食物营养安全、节约粮食的认知。如东县双甸小学以立德树人为着眼点,将食堂工作与“劳动育人”“耕读微课程”融合,展现了“食育”课程的多姿多彩和独特魅力。孩子们在课程学习中涵养品格,增长智慧,获得精神的丰富和心灵的充盈。“新耕读文化下开放式劳动教育的实践探索”精彩亮相第五届“中国教育创新成果公益博览会”。洋口初中潜移默化渗透“锄禾”精神教育,学生走进食堂,不但享受美味,还接受传统文化的濡染熏陶。如东各学校因地制宜,将食堂管理与德育以及校园文化建设相结合,形成了蓬勃生动的食堂文化,有力提升了学校食堂管理质态。

每一份饭菜背后凝聚的是每一个家庭的牵挂与希望,每一份饭菜体现的是如东教育人的责任和情怀。如东县教体局局长姜宁兵表示:“办好食堂是全体教育人应有的灵魂和良心。搞好质量看水平,办好食堂看人品,优秀的管理者既要有水平,还要有人品。不重视学校食堂工作的校长是一位不负责任的校长,不重视学校食堂工作的学校是一所没有未来的学校。”

站在新征程的起点,和着新时代的鼓点,如东教育人“不忘初心、牢记使命”,行走在全力提升学校食堂管理效率、全力优化食堂供给质量的奋进之路上,努力书写着江苏教育高质量发展如东模式的食堂篇章。 ·杨红兵 陈杨·

【教育之眼】

让师生吃得『好』是最大实事

青少年儿童是祖国的未来,民族的希望,他们的营养和健康状况不仅关系着个人的成长发育和全面发展,也关系着整个民族素质的养成和提升,更是建成社会主义现代化强国的坚实基础。当下,国家省市关于学生营养餐的制度设计更加全面、更加完善,各项工作要求,也更加细致、更加精准。僻居黄海一隅的如东,打出系列组合拳,在学校食堂管理中走出一条成功之路、温暖之路,涌现出以“全国工人先锋号”马塘中学食堂为代表的一批典型,奏响“吃得饱”“吃得暖”“吃得好”的食堂管理“三部曲”,其经验值得借鉴,极具启示意义。

地方教育主管部门对学校食堂的顶格重视,是食堂提质升级的航向引擎。陶行知先生说:“国家把整个的学校交给你,要你用整个的心去做整个的校长。”管理食堂,一定要用心,才对得起广大师生,对得起社会赋予你的信任。如东教育在疫情之后首次召开的近几年来最大规模的一次会议,不是教育教学专题会议,却是看似教育末梢的食堂工作推进会!会议历时整一天,上午是现场观摩,全县所有中小学幼儿园(含民办园)校长(园长)、分管食堂负责人、总务主任累计300余人,分5个组参观了全县21所学校,涉及高中、初中、小学、幼儿园各学段;下午是集中会议,会议第一个议程,5个观摩小组每组随机抽取两位同志,计10位同志交流观摩感想,引起强烈震动;同时以“责任、良心、本领、底线”为关键词的大会主报告得到社会强烈认同,一致认为这是件大好事、大实事。响鼓重槌,在全县吹响了学校食堂工作提质升级的冲锋号。

地方教育主管部门对食堂工作的理念更新,是食堂提质升级的思想阀门。中小学是青少年儿童身体发育和心智发展的关键时期,这一阶段如果营养不良,将影响孩子们体格和智力的正常发育,更谈不上德、智、体、美、劳全面发展。实施学校食堂提质工程,为学生膳食创造良好的条件,对学生营养进行科学的干预,是提高学生营养健康水平的一个有效途径。鉴于社会已经发展到“个性服务”“量身定制”时代,大一统的桌餐供应已经远远不能满足学生的就餐需求,如东教育通过多层面、立体化、全覆盖的会议、活动,在教育系统全面深化学校食堂管理工作的现代认知,由舌尖安全到舌尖美味的提质升级,成为全体如东教育人尤其是学校管理者的共同认知和自发追求。思想先导,在全县擂响了学校食堂工作提质升级的战鼓声。

地方教育主管部门对学校食堂的硬核考核,是食堂提质升级的制度保障。如东教育认为:不重视学校食堂工作的校长是一位不负责任的校长,不重视学校食堂工作的学校是一所没有未来的学校。并提出,一个校长是不是好校长,一个学校是不是好学校,这个校长是不是有价值、有情怀,还要去看一看他学生食堂的管理本领、治理能力、供给水平。如东县教体局领导旗帜鲜明提出:谁不拿学生的饭碗当回事,就是不拿自己的饭碗当回事。要求各学校既要管到学生碗里的、煮在锅里的,还要关心到那些放在筐子里的、冰箱里的,甚至要触角前移,监管前移,关心到供货商那里——食品来源、证照情况等等。不断建立健全学校食堂食品安全管理体系,以及相应的考核制度。紧盯采购、入库、出库、加工、上桌、陪餐、留样、台账等等环节,精准用力,全程用力,食堂管理工作全程制度化、规范化、透明化。放大不足,找出短板,找出弱项,奖勤罚懒,动真碰硬,以雷霆万钧之势顶格推进,以钉钉子精神克难攻坚。考核推动,在全县建构了学校食堂工作提质升级的“防火墙”。

同时,如东教育还认为“小米粒”里有“大民生”,“小米粒”里有“大德育”,“小米粒”里有“大战略”。将其作为德育工作的大课间、大载体,饮食文化也成为如东校园的一道亮丽风景。

“天下难事必作于易,天下大事必作于细”,办好学校食堂,是责任所在,使命所系。让我们行动起来,全力改善学校食堂供给方式,全力优化食堂供给质量,进一步办好学校食堂,有效服务师生生命健康。 ·杨红兵·