

脸上总是洋溢着暖暖的笑意，远远就让人感觉到温润、亲切，初次见面就能消除距离与陌生。虽然并不好为人师，但长期的教育工作，让她感悟人生，理解人性，充满人情——娓娓道来的教育经验，智慧满满。

她是三个孩子的母亲，是很多孩子的大姐姐，是怡海教育集团理事长王乐茵。

“怡海办教育，就是要实现教育报国的初心，教育必须为社会主义现代化建设服务、为人民服务。牢记为党育人、为国育才使命，坚持和加强党对教育工作的全面领导，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，服务学生全面发展，全面深化教育领域综合改革，加快建设高质量教育体系，努力办好人民满意的教育。”王乐茵女士的话里，充满了家国情怀，充满了教育人对教育的担当与使命，充满了对未来、对孩子的热爱！

特别是怡海教育集团创办人王琳达女士受邀参加了庆祝建党100周年大会和天安门广场活动，对于怡海来说更是莫大的荣耀。王乐茵女士动情地说：“习近平总书记的重要讲话激励着华夏各族儿女紧密团结，引导着我们每一名怡海员工进一步增强信心、激发斗志，坚定不移地听党话、跟党恩、跟党走！”

构建全生命周期的教育体系

怡海教育集团创办于1997年，是第一个在北京市让名校办分校走进社区的教育创新者，始终将办一流的学校、施一流的教育、育一流的人才奉为圭臬。如今，怡海已经发展成涵盖中学、小学、幼儿园、国际教育、早教培训及老年大学、高等教育等多个领域的教育集团，打造出了从0—100岁的全生命周期的科学、优质的教育体系。

王乐茵女士表示：“怡海的核心特点就是构建全生命周期的教育体系，注重培养学生的综合能力，帮助孩子们从小学会乐观、积极、充满好奇心地面对成长，并获得独立思考、敢于尝试、渴望知识的品质和能力。”

因此，相较于常规模式，怡海像是一个拆除藩篱的勇士，努力打造没有围墙的学校，努力破除人与人、年龄与年龄、观念与观念之间的桎梏，联动学校、家庭和社区，营造一个热爱学习的教育环境和文化生态。“不论年龄几何，学习者和学习环境始终能够相互尊重、相互匹配，脸上有笑、眼里有光。”在王乐茵女士的理念里，“教育不是追求美好生活的工具，相反，教育本身就是美好的生活。好好吃饭，同理。”

让食育为成长助力

作为先进教育理念的探索者，怡海教育很早就开始了食育的尝试。经过普及理念、探索实践、再逐步发展出课程培训，形成了有着鲜明特色的食育体系。

王乐茵女士认为，要真正能够让学生学到食育知识，教只是一个方面，更重要的是需要学生亲身去感知、去体验，而感知的过程就是一个最佳的学习过程。所以怡海教育的食育课堂充满了项目制、体验式、设计思维的乐趣，以及从日常生活中来，用到日常生活中去的接地气的大智慧。

在王乐茵女士的设计和推动下，怡海把食育教学工作办得有声有色，让孩子们认识食物，尊重食物、喜欢食物，培养孩子学会动手、学会思考、学会感恩，真正搭建起了食育从娃娃抓起的教育链。比如怡海幼儿园培养孩子们从小认识食物、珍惜食物，吃光每一粒米每一片菜叶不浪费的饮食习惯；养成饭前饭后洗手的良好卫生习惯；饭前自己摆放餐具、餐垫；饭后自己收拾垃圾，垃圾分类，不留任何残渣。

课程设计方面，怡海教育注重启发学生在体验中思考和创造。让学生探究食物的来源，参与食物的挑选、搭配、烹饪，践行后期拉

圾的分类，就自然而然的成了一堂生动有趣的食育课。

王乐茵介绍，怡海幼儿园食谱全都专业的营养师的搭配，会公示到布告栏上，家长和孩子都知道每天可以吃到什么。在小学部学生去食堂的路上，学校张贴了大量的饮食金字塔宣传画，推广三份菜、主食、一份肉、两份水果等等这样的健康搭配，潜移默化当中让学生收到健康的讯息。

王乐茵女士的食育观有大格局，怡海教育的食育工作也有大布局。在怡海教育的食品安全系统中，做和教同样重要，学生和家长同样重要，孩子和老人同样重要。

王乐茵女士认为，食育的教育可以使孩子身心能力全面发展。因此，在融合各学科的教育里，注重在多元化学习的空间里，呈现食育的丰富多样性，“怡海教育将食育创新性地设计成探索生成课程。通过认识食物激发孩子的好奇心和对知识的探索兴趣，从食物课堂游戏中提高孩子的专注力和敏锐的观察力，对食物的分辨和分类能力。同时，因材施教，注意满足不同个性学生的需求。”

除此之外，怡海将社区+学校的优势最大化，为孩子以及社区居民良好生活习惯、健康生活理念的养成建了一个综合性的大基地。

在社区里搭建出实践场景，经常组织学生进行社区植树、社区粉刷、社区垃圾分类等活动，通过劳动+运动+食育结合的方式培养孩子良好的生活习惯。让孩子在实践中学会尊重劳动成果，在运动中养成健康生活习惯，在食育中学会营养知识和成长动力。

怡海把食育放在德智体美劳五育的更前方。“食育工作不只是简单的关于食品的教育，更要跟其他五育相结合，这个理念不仅要传递给学生，还要传递给家长。我理解的食育不仅是教育学生，更要教育家长，要将正确的合理膳食、健康生活的理念传递给家长，将运动健身、营养知识、趣味教学相结合，打造学校+家庭+社区共同教育的‘食育圈’。”

据介绍，怡海社区餐厅和怡海优佳养老服务每天都会有大量社区居民和老年人前来用餐。王乐茵女士表示：“一老一小是我们比较核心的关注点，我们要打造全生命周期的健康生活服务体系”。所以，怡海养老服务会根据老年人的生理机制，咀嚼能力烹饪提供健康饮食，社区也经常会组织养生知识进课堂，让老人们吃得健康，吃得营养，吃得科学。

此外，在食育护航生命的理想下，怡海教育做食育课程设计时会把学生带到老年养老中心，让小朋友和老年人一起用餐，培养小朋友的同理心，帮助他们去尝试理解别人，去明白别人的需求，并给与老人陪伴、慰藉与乐趣，把食育融入到完整的生命体验当中去。

“食品安全方面，本着对身体健康和生命安全高度负责的精神，特别是作为教育机构，孩子的健康与安全是我们第一位的考量。怡海有一套健全的食品安全监管工作体系，每一个环节都有标准的流程和检查，以及非常完善的过程追溯体系。同时，我们充分发挥集团的优势，为食品安全各

项环节提供了支持和保障。”对于怡海

教育集团一日三餐的安全与营养，王乐茵

“食育是一种生活化的教育，启发我们对食物的兴趣，激发每个人终身主动学习，为生命护航。”

“随着人民生活水平的提高，在生活中我们希望孩子做一个快乐的‘知食者’。健康中国建设，不仅要有健康的环境，更要有健康的人，从小培养孩子正确的饮食观，向家长和社区居民传递正确的健康生活理念，通过社区+学校的方式进行食育工作，为居民提供全家庭、全生命周期的健康生活服务，希望有更多的学校和社区重视食育工作，共同投入到食育工作中！”

——王乐茵

食育，为生命护航

——专访怡海教育集团理事长王乐茵女士



怡海教育集团各学校食育工作分享

北京怡海幼儿园

幼儿园食堂南区建筑面积400多平方米，北区300多平方米。根据幼儿的年龄和生长发育的特点，食堂每天为孩子提供带量食谱，三餐两点，即早餐、午餐、晚餐，上、下午各一次餐点；午餐三菜一汤，荤素搭配，干湿搭配，两点，各种水果、点心、奶类为幼儿进行搭配提供，食谱一个月无重复，按照集团的要求做好食育，色香味俱全，质量上保证，卫生安全第一。

同时开展“爱惜粮食，光盘行动”主题活动，既保证幼儿的营养，又加强幼儿的爱惜粮食的教育。

幼儿园食堂严格执行国家各项食品安全法律、法规。有健全的管理制度，从业人员全部持有健康证明，穿工作服上岗，严格把控进货渠道，所有食品24小时留样，保证食品卫生安全。

北京第二实验小学怡海分校

北京第二实验小学怡海分校食堂在保证高质量食材的基础上，每周菜单的制定做到荤素搭配、粗细搭配、干湿搭配，粗粮细作等，在菜品烹调上控制炸制食品次数，炖、蒸、炒等多种烹调方法结合，做到减盐、减油、减糖。

学校利用主题班会、校园广播、楼道展板，给学生讲解“食育”相关知识。从认识各种食材到了解食材的营养，从平衡膳食的认识到饮食与锻炼的平衡。

学校组织学生和自己的爷爷奶奶一起包饺子、做月饼、包粽子、制作点心等，让学生亲手参与制作各种食品，了解制作过程、培养劳动兴趣、感受劳动的“温度”。

在家里，学生们化身小记者采访家人，交流节俭问题；在校园，少先队员与餐厅负责人座谈，了解学校营养配餐背后的故事。同学们加深了对“一粥一饭当思来之不易，半丝半缕恒念物力维艰”的理解，了解到那么多人背后的付出，纷纷表示自己应自觉做到不挑食、不浪费粮食。此外，学校组织学生参

食育有乾坤

——怡海教育食育工作分享

与食堂厨余垃圾称重，用相机记录大家在“光盘行动”中的表现，通过对比午餐时餐厅厨余垃圾的重量数据，检验“光盘行动”的成效。

北京八中怡海分校

北京八中怡海分校（南北校区）食堂有宽敞的后台操作间，完备的厨具设施，规范的消毒器具，优美的就餐环境。

学校以“爱心施教 精品服务”为工作理念，一直履行“安全就餐，营养配餐，规范管理，服务师生”的承诺，并努力打造“舒适、卫生、节俭、文明”的食堂文化。

食堂员工持证上岗，职责分明，工作程序科学流畅，定期开展培训及相关法律法规学习。目前，食堂拥有一批技术精湛的骨干力量，热心本职工作，视怡海为家，经过不断研究，他们在菜品烹调、刀工制作、风味点心等方面都已经形成了特色，受到师生及国内外宾客的一致赞扬。

学校食堂秉承一流食堂、一流管理、科学规范、追求卓越的宗旨，满足广大师生需求。

长沙怡雅中学

怡雅中学食堂全年365天为全校师生提供用餐服务，每餐配备十个菜以及免费汤。除了饭菜要保证可口外，学校食堂也高度重视营养搭配，常常组织专业的营养师对食堂员工进行专业培训。

学校成立了膳食委员会，由学生、家长、学校管理人员、食堂员工组成，膳食委员会成员可以随时对食堂的工作进行监督，帮助食堂不断提升品质。学校还会定期或不定期组织师生问卷调查、座谈，以此来发现食堂服务中的问题并不断改进。

长沙怡雅小学

长沙怡雅小学长期致力于对孩子们进行食品安全的教育

和良好饮食习惯的培养，食堂随处可见节约粮食的宣传标语，学校也不定期组织“光盘行动”宣传与评比活动，让孩子们从小养成良好的就餐习惯。疫情期间，学校组织学生居家线上参与“我是美食小达人”食育活动，在线展示包饺子、煎鸡蛋、做蛋糕的成果，热爱生活的同时，更加懂得“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”。

学校厨师团队努力创新菜式，保证两周内菜单不重复。三荤一素一汤配上精心制作的小点心及时令水果，保证学生每天成长所需的各类营养素。

长沙怡雅幼儿园

【食安第一不放松】本着卫生、安全、营养、利于消化的总要求，每季开学前与供货商签订供货安全合同，做好索证工作；开学后每天由餐饮公司负责人、供货商、食堂负责人、财务人员、学校后勤负责人五方验收当天所有食品，确保食品的新鲜、安全，不合格食品坚决不进校门，严防食品中毒事件发生。

【营养安全严要求】每周五为幼儿制定下周营养食谱，不仅要求品种多样，搭配合理按量供给，更严格要求操作规范。在操作中首先通过触觉、嗅觉进一步检查食品的形状、色泽、气味，清洗时必须进行一冲二洗三浸泡，食材长度切至不超过一寸，烹饪时按标执行用油量、用盐量，尽量采用蒸煮的烹饪方法，保证食材营养少流失。

【爱粮惜粮光盘行】为让孩子们了解粮食的重要性，从小养成爱惜、珍惜粮食的美好品德，幼儿园定期开展“光盘行动”，从我做起”的食育活动，让孩子们懂得“一粥一饭来之不易”，培养孩子“爱粮惜粮”的好品质，吃多少打多少，大大减少了幼儿的剩饭剩菜量。

【阳光作业强学习】幼儿园成立了膳食委员会，当班老师与后勤保障工作人员全程无缝对接，发现问题共同讨论，调整食谱，每周食谱不仅在幼儿园食品公示栏进行展示，每日每餐食品成品各留样125g，做好登记建立档案。

怡海优佳养老中心

合理营养是老年人健康的第一道防线。怡海优佳养老针对各类老人做出营养配餐，在种类上尽可能保证了充足全面的营养，主食粗细结合。食物加工较软烂，大多采用煮、炖、熬、蒸等烹调方法，食物的烹制松软易于消化吸收，饮食清淡少盐。保证食物的色香味俱全。

为糖尿病长者制定专门饮食食谱，保证总热量的摄入，主食粗细搭配，有一定比例的全谷类粗粮，延缓糖的吸收，保证优质蛋白摄入，控制少油、少盐、少糖。

为高血压长者制定特殊饮食食谱，禁忌高钠饮食，如酱油、味精、腌制品等，适当增加富含钾的食物，如新鲜蔬菜、豆类等。