

西城区优化校园餐品质 守护学生盘中餐

本报讯 高舒帆 中小学校餐是一项重要的民生工程。“校园餐吃得放不放心”“孩子在学校能不能吃好、吃饱”等问题是许多家长关心的重点。

针对校园餐是否营养、安全、卫生这一影响师生、家长“幸福感”的关键小事。今年春季新学期,北京市试点推出创新菜品样式、推进“中央厨房+微厨房”供餐新模式、推动营养健康食堂创建工作、建设大宗食材集中采购平台等新举措,让学生在校吃得更卫生,更营养,更健康,更安全。

营养与味蕾相遇,让每一餐都有期待。“酱爆三丁:西葫芦75g、杏鲍菇25g、胡萝卜5g、豆干20g”“一周平均能量与营养素分析:能量642千卡,维生素C27mg”。在康乐里小学公示的营养午餐带量食谱中,每天的主食、配菜重量以及营养供给量都清晰地罗列着,这种“营养可视化”的模式已经成为西城区多所小学标配。

北京市卫生健康委发布的《关于组织开展北京市学校营养健康食堂创建工作的通知》对校园餐的营养搭配等提出详细要求,要求学校需根据不同年龄段学生营养需求制定食谱,确保一周内不重复,且做到粗细、荤素搭配合理。

三帆中学附属小学、厂桥小学等学校均通过官方公众号、网站对每周食谱进行发布,家长可以随时查看校园餐的供给。

除了营养均衡,校园餐的样式和味道也影响着学生和家长的满意度。“今天学校的午餐有比萨!”康乐里小学一年级学生小雨(化名)兴奋地说。小雨的妈妈张女士说:“学校有时会上新菜品,比如比萨、意大利面等,这些让孩子非常惊喜,回家之后经常和我念叨。”

不只是特殊菜品让孩子眼前一亮,张女士说:“孩子一直觉得学校的饭很好吃,很符合胃口。”在此前学校举行的“家长开放日品鉴活动”中,张女士也品尝了校园餐。“最让我惊艳的是面点,不仅造型好看,而且它所用的豆沙馅料好吃不腻,一尝就是自己制作的。”张女士说。

北京育才学校小学部的一位家长说:“我家娃说饭菜很好吃,每天都要回碗两次。”

越来越多的小学校园餐食谱不断升级更新,针对不同时令还推出了一系

列特色菜品,满足了学生的不同需要。什刹海小学、厂桥小学等还推出夏季限定的“绿豆汤”“酸梅汤”。

全链条筑牢校园餐的安全线。据了解,西城区中小学校食堂基本分为学校自主经营食堂和委托经营食堂。此外,受校区空间等多重因素的影响,还有部分学校采取配餐公司集中配送的模式。

无论是哪种模式,校园餐安全始终是不可触碰的底线和红线。教育部办公厅印发的《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》、北京市颁布的《中小学校园食品安全与膳食营养工作改革方案》《中小学校校外供餐管理办法》等地方性文件,都对学校食品采购、验收、加工、储存、配送等关键环节管理进行规定,进一步提升了校园食品安全规范化、精细化、科学化水平,确保校园食品安全。

三帆中学附属小学、三义里小学、康乐里小学等在学校内拥有独立的校园餐加工区域。多所学校开展食堂开放日活动,邀请家长走进校园,近距离了解孩子校园餐的制作过程。

“食堂整洁有序、食品的储存、处理及烹饪都严格遵守卫生规范。”三义里小学一位家长说。在参观的过程中,家长看到了蔬菜加工、肉类切配的配餐间、拥有六个大灶和一个清真灶的烹饪区,清洗、软化水及烘干等设备齐全的清洗间等。

在康乐里小学,规范管理条例随处可见。张女士看到,食堂内有一排排上墙的文件:食堂工作人员的健康资质、供货商资质、菜品中心温度记录表、紫外线消毒记录表……

最令张女士印象深刻的是食堂对厨具的严格管理,食堂内部的刀架全部上锁,需签字后才可领用。

除了加工流程的规范化外,食物本身的安全性也十分重要。各学校针对食物的来源等也进行了公示,从源头保障了校园餐的安全。48小时的餐品留样,也让食品安全有章可循。

此外,从本学期开始,北京市部分学校采用了“中央厨房+微厨房”的新供餐模式。如厂桥小学,依托校外供餐企业建立中央厨房,负责食材集中采购、食材预处理、冷链配送等。微厨房则设置在学校内,可对中央厨房处理的半成品进行烹饪加工和配餐。这种校内外

相结合的新模式,让受限于空间条件的学校也能最大限度地让孩子吃到热乎饭菜。

校园餐中的细节尽显人情味。不仅关注校园餐的营养与安全,西城区各小学还将人文关怀融入学生用餐过程中,让每一餐都充满人情味。

在调查中发现,大部分小学都采取“桶餐到班”的用餐模式,工作人员用保温桶将餐食配送到班级门口,学生再分组进行自助取餐。

“桶餐到班”的餐食温度如何把控?据相关人员介绍,首先要计算出科学的出餐、就餐时间间隔,并严格执行。其次在出餐时对菜品进行核心测温,从源头保证餐食的温度。另外,在配送过程中,利用好餐车、保温桶等设备,尽量减少运输过程中的失温问题。

在康乐里小学,学校1~5年级的学生在班级内座位上就餐,六年级学生在食堂就餐。据学校介绍,低年级的孩子在班内就餐会更加安全,而六年级学生去食堂就餐是出于小初衔接的需要,让孩子能够提前适应。此外,学校根据不同年级学生的食量差异,提供大小不同的餐盘,贴心之举赢得家长好评。

除了食量差异的贴心设计,学校还将节约教育融入用餐环节。康乐里小学将“光盘行动”落实到每一餐,每班剩菜统一称重记录,定期评选优秀班级,孩子们可以自主挑选美味甜点作为奖励。“孩子的班级有一次得了奖,他们选了小黄鸭包,可开心了。”张女士说:“这种奖励和集体荣誉感,让孩子自觉养成节约粮食的好习惯,学会尊重他人的劳动成果。”

不过,一些学校的校园餐还有待改进。西城区某小学的家长蔡女士表示,孩子有时回家来说学校里的饭菜不好吃:“肉嚼不烂、量少,而且餐食里炸物比较多,裹的面粉过厚。”蔡女士表示,曾通过家委会、学校调查问卷等反映过孩子校园餐的问题,但目前还没有得到回应或有效整改。

总体来看,目前西城区各小学的校园餐均能做到安全、卫生,但一些小学在营养与健康方面仍存在改进的空间。守护好学生的“盘中餐”,需要学校、家长和相关部门携手努力,持续优化校园餐品质,才能让孩子们吃得开心,家长们放心。

平谷区进一步加强校园餐安全管理

本报讯 张珂珂 随着夏季气温升高,食品安全风险增大,为进一步加强校园餐安全管理,平谷区市场监管局开展校园食品安全专项整治,全面排查风险隐患,为师生饮食安全保驾护航。

以案说责,强化责任意识。通报浙江某学校食堂绞肉机蛆虫事件,要求各单位承担起监管责任,对于不履行或不正确履行食品安全责任,造成学校发生食品安全事故的,依法追究法律责任。结合实际案例,对如何预防食品中毒事件进行细致讲解,并阐述了食品中毒事件的有效处置方法,要求相关主体自查自纠,对照食品安全管理检查项目和相关设施清洁要点,一一排查,全面消除隐患。

以学增智,把紧三大关口。向食堂负责人分发《食堂夏季食品安全风险提示》并带领学习,要求严格落实“日管控、周排查、月调度”工作机制,务必把好“食品原料管理关”“加工操作关”“清洁消毒关”,做好病媒微生物防治工作,设置并规范使用挡鼠板、灭蝇灯、防尘网等“三防”设施,严防食品安全事故发生。

以查促改,封堵监管漏洞。深入校园食堂,重点检查三方面情况:食堂操作间、餐具消毒间、就餐区域的清洁状况,食材供应商资质、进货台账以及冷链食品的温控管理情况,食品留样情况,确保学生就餐环境整洁、食材新鲜。针对发现的问题,现场提出整改意见,要求相关单位立行立改。

下一步,平谷区市场监管局将继续深入推进校园食品安全专项整治行动,持续加大对校园食堂的监管力度,定期开展“回头看”工作,用“绣花功夫”织密校园食品安全防护网。

东城区开展中小学校园食安区级日常抽查工作

本报讯 从东城区市场监管局获悉,近日,东城区市场监管局组织属地市场监管所以交叉互查形式开展中小学校园食品安全区级日常抽查,通过互查、互助、互鉴推动校园食品安全管理水平共同提升。

此次工作启动前,东城区市场监管局全面开展了食品安全监管线上培训,选派优秀青年干部与经验丰富的老同志组成交叉互查小组,采取属地市场监管所交叉互查、餐饮科跟踪检查的形式,有的放矢开展工作。抽查范围覆盖了辖区内部分中小学校园食堂、学生餐配送企业及采用外送餐形式的学校。

针对校园食堂,重点检查库房、操作间、分餐间等场地区域,对主体责任落实、人员健康管理、进货查验、食品储存、餐饮具洗消、烹饪及分餐操作、食品留样等重点环节开展了细致排查。针对学生餐配送企业,重点关注其配送餐品的容器和车辆清洗消毒是否达标、餐食从分装到食用是否超过两小时、包装箱和餐盒是否明确标注菜品名称、分装时间、保存条件和最佳食用期限等关键信息。检查组对互查过程中发现的问题隐患,现场要求该点位立即整改,同时对高发、易疏忽的关键点进行风险提示,并于检查结束后及时汇总问题,强化整改督导。积极推广有效预防食品安全风险的有效措施和管理体系,力争通过此次交叉互查,实现互学互鉴、共同提升的目的。局驻局纪检组及监督检查科采取“四不两直”的形式对各检查组互查情况进行监督检查。

北京大学餐饮中心举办食材验收与存储培训

本报讯 李傲 为深入贯彻落实校园食品安全主体责任,提升食材源头管理能力,近日,北京大学餐饮中心在北大科技大厦806会议室举办食材验收与存储专项培训。此次培训特邀联合利华北亚区营养事业部食品安全技术专家陆宇佳担任主讲,餐饮中心管理人员、采购员、各食堂库房管理员,以及联合利华公司、高校联合采购中心的领导,共50余人参加培训。

培训以近期社会关注的食品安全事件为切入点,深入剖析了“槽头肉违规使用”“保水剂超标虾仁”“食材标签篡改”等典型案例。陆宇佳结合《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规,强调原料查验是规定动作,是食品安全的重要防线,提醒参训

人员提高对原料风险管控的严谨性与重要性的认识。

围绕食材验收核心环节,陆宇佳系统梳理管控要点,分别从车辆查验标准化、索证索票精细化、贮存解冻科学化等方面展开教学指导,提醒中心各保管员针对预包装食品、食用农产品等不同类别,明确需查验的许可证、检疫证明及检测报告。陆宇佳特别指出:“鲜肉感官验收需关注肌肉色泽均匀、弹性良好、无淤血异味;蔬菜类须茎叶挺实无萎蔫”,并提出“分区离地存放+先进先出”原则。针对解冻操作,她推荐冷藏解冻法,禁止二次冷冻,防止微生物滋生。

参会人员针对工作中遇到的食材检验困惑积极向培训老师提问请教。

陆宇佳指导了如何使用“国家食安抽检结果查询平台”“海关总署风险预警”等官方渠道,动态跟踪供应商合规状态。

餐饮中心主任姚静仪在培训总结发言中指出,高校餐饮服务必须将食材安全置于首位,这次培训既强化了法规“红线”意识,也提供了可落地的管理监控手段。后续,中心将继续强化原料入库查验机制,开展专项检查,压实岗位责任,做到守土有责、守土尽责,齐心协力,筑牢校园食安防线。

此次培训通过法规解读、案例指导相结合,为校园餐饮食材管理提供了系统性指导方案,进一步夯实了北京大学“从农田到餐桌”的全链条食安保障体系。