

“我的爸爸是学校大厨!”

招聘食堂人员,学生家长优先;推广使用爬楼机等设备……

海曙多举措打造美味、营养校园餐

一顿看似简单的校园午餐,背后承载着教育者的良苦用心。近日,记者走访海曙区三所学校,发现各校在有限条件下,通过创新管理与技术应用,为学生制作安全、温暖、营养的午餐,让一餐饭成为育人的延伸课堂。

□现代金报甬派 记者 林桦 通讯员 李晨

A 学校招聘食堂人员 学生家长优先

11月25日,海曙区高桥镇中心小学食堂内香气弥漫,厨师长宁克抱正专注地烹饪孩子们的午餐。他不仅是学校厨师,也是该校的一名学生家长。今年9月,学校优化食堂人员结构,主动吸纳学生家长加入食堂团队,打造“家长管食堂”的新模式。目前,食堂共有三位家长员工:一位主任、一位主厨、一位帮厨。

该校党总支书记严文若介绍,学生午餐标准为每天13元,提供五菜一汤,纯荤菜不少于两道,每日配水果,每周三次供应面包等点心。菜单由宁克抱设计,每周更新,基本上三周内不重样。

13元,要做到荤素搭配、减少浪费并不是易事。

严文若和宁克抱通常是每天最晚吃午餐的人,他们特意晚一点去食堂吃饭,为的是及时了解哪些菜品受欢迎、食堂哪些地方需要改进。“比如鸡排这道菜,我们尽量会做得小一点,孩子想吃多少就拿多少,避免吃不完浪费。”严文若说,食堂工作人员每天会观察厨余垃圾桶和菜盘,根据学生们的剩菜情况及时调整菜品内容、份量等。

做好食堂工作,烹饪上需要用心,食材源头也同样需要把关。食堂主任周费原是该校数学教师,也是一位四年级学生的父亲。自今年9月兼任食堂主任以来,他每天清晨5:30到岗,严格验收食材。“毛蟹要一只只检查是否鲜活,山药要确保削得干净,排骨必须按每段两寸的规格进行切割。”周费说,严格的标准只为让孩子们吃得满意。

深秋时节,清晨5点多挺冷的,周费的耳朵已经因寒冷而长了冻疮,但他依然坚持每天早起验菜,再回家接女儿来上学的忙碌生活。

“最难的并非是早起,而是长期与油腻味为伴。回家后,妻子都‘嫌弃’我,让我离她两米远。”周费笑着说,他既是学校老师又是一位家长,既然接了这项工作任务,就会尽全力守护孩子们舌尖上的安全。

帮厨徐亚萍的孩子在该校读五年级,她表示选择这份工作是为了“离孩子更近”。记者随机采访了多名学生,问及学校食堂的菜味道如何,孩子们都竖起了大拇指,表示这学期以来菜品口味好了许多。

“我的爸爸是学校大厨,我觉得挺自豪的。”该校208班的宁瑜瑄是宁克抱的女儿,她吃着爸爸亲手烹饪的菜肴,很开心。

严文若表示,学校在招聘食堂工作人员时,优先考虑学生家长。“让家长参与食堂工作,不仅提升了菜品的安全与质量,也促进了家校关系的和谐发展。”他说。



宁波市孙文英小学的“爬楼机”。



高桥镇中心小学学生在学校就餐。

B 无源保温箱进教室 爬楼机帮忙送餐

午餐时间,海曙区古林镇俞家小学的教室里飘出阵阵饭香。孩子们端着各自的餐盘,依次排队,热气腾腾的饭菜,吃多少盛多少,秩序井然。

此前,该校受限于场地,没有自己的食堂。“之前,我们主要是用传统的电加热保温柜,没有办法移动,天气冷的时候,饭菜从保温柜搬出拿到教室,口感、温度会打折扣,而且盒饭每个菜的分量是固定的,有的孩子抱怨不爱吃的菜也得全部吃完。”总务主任孙恒介绍,“有的时候孩子们吃不好,我们看着也心疼。”

而引入了无源保温箱后,三层隔离保温的设计,无需额外供电就可以依托饭菜自身热量进行长效锁温。现在,工作人员可以把做好的饭菜装入保温箱,直接送到每层楼的教室门口,孩子们就能吃上热气腾腾的饭菜。

学校还采取了“半自助”的形式,中低年级的孩子主要由老师打餐,营养均衡,高年级的孩子可以自己动手打菜。“我喜欢现在的自助餐,不喜欢吃的菜可以少打一点,就不会浪费了,而且饭菜都是热的。”六年级学生李慧瑶边说边向记者展示她的餐盘。

C 教育不仅在课堂上 也在校园的每个角落里

三个故事,三把解锁校园午餐难题的钥匙,共同指向一个核心——教育不仅在课堂上,也在校园的每个角落、生活的每个细节中。

“校园午餐是一面多棱镜,折射出学校的办学理念、管理智慧和对学生的需求回应能力。”海曙区教育局相关负责人表示,“我们正在制定更加灵活的校园供餐指南,鼓励各校在确保食品安全和营养的基础上,探索多样化供餐模式。”

区域层面,一系列聚焦校园餐的创新举措正在推进:制定了《海曙区中小校园膳食监督家长委员会工作办法(试行)》,推动建立校园膳食监督家长委员会制度,探索“组织监

管、参与监督、开放体验”的家长监督模式,目前这一制度已实行全区学校全覆盖。

宁波市孙文英小学地处汪弄小区,面临的是另一种困境:学校历史悠久,没有专用餐厅,教学楼没有电梯。送餐师傅每天需要把17个班级的上百份餐食抬上二、三层楼,搬运量大、耗费时间长,还有一定安全隐患。

“最忙的时候,我们要上下楼梯十几趟。”在学校食堂工作了多年的吴师傅说。变化发生在今年年初。学校购置了一台专用爬楼机,每次可以运送2个班级的午餐,送餐师傅只需将送餐箱固定在设备上,一个人就能送到各个楼层。

“这个机器省力多了,而且送餐速度也更快了!”吴师傅笑着说,“现在我们有更多精力关注送餐的细节,比如怎么摆放更整齐,怎么让孩子们更快吃上饭。”

爬楼机的引入不仅减轻了工作人员的负担,更折射出学校对每一位劳动者的尊重。“教育的人文关怀,不仅体现在师生之间,也应延伸到每一位为教育事业付出劳动的人。”孙文英小学副校长杜武杰表示。

据了解,海曙多所学校推广使用爬楼机等辅助设备,同时推动“食堂工作人员关爱计划”,包括提供更合理的工作时长、定期体检等福利。

在借助家长力量之外,海曙区还引入大数据监督,运用“食堂智治一件事”等数字化监管平台,实时追溯学校食堂食品安全、食材采配、膳食经费等全流程。在食堂建设方面,全区已经累计投入600万元用于食堂提档升级,A级食堂占比达70%以上,智能阳光厨房建成率达100%。

“教育的本质是唤醒和引导,这不仅仅发生在45分钟的课堂里。”海曙区教育局相关负责人说,“当孩子们在校园的每一个角落都能感受到被尊重、被关爱,这种环境本身就是最好的教育。”