

明厨亮灶见真章 家校携手护成长

编者按:校园食堂,看似寻常,却牵动千家万户的心。它不仅是学生健康成长的能量站,更是检验学校管理水平和育人理念的重要窗口。办好校园食堂,既需要硬制度的刚性约束与技术手段的创新应用,也离不开软服务的温情注入与人文关怀的细致落地。当食堂不再仅仅是满足口腹之欲的场所,而成为汇聚安心、传递温暖、培育品格的育人阵地,教育的温度便在其中自然流淌。教育周刊编辑部特选取我市三所学校食堂进行报道,以探索校园食堂的多元建设与共同追求。

这个食堂缘何学生家长都叫好

——探寻郧西县职业技术学校食堂的“口碑密码”

文/图 本报记者唐晓玮 穆丹 通讯员胡连琼 闻世缈

“请同学们客观评价,说出真实想法。”11月12日上午,郧西县职业技术学校的食堂满意度测评会上,100余名学生代表认真填写问卷。“这能帮助我们全面了解需求,针对性改进服务。”学校相关负责人道出了活动初衷,更彰显了“以学生为本”的治理理念。

自2021年新食堂投入使用以来,该校始终聚焦安全、服务与管理三大核心,构建起“管理无漏洞、服务有特色、师生皆满意”的健康餐饮育人体系,更成功获评“十堰市营养与健康学校”。一个中职学校食堂,何以赢得五千余名师生与家长的双向认可?日前,记者深入学校探寻这份“好口碑”背后的运营密码与育人智慧。

密码一

自营为先——确保每一分钱都花在实处

“只有把饭碗牢牢端在自己手中,才能对得起家长们的托付。”2021年,郧西县职业技术学校食堂投用之初,面对“外包”与“自营服务”的选择,学校坚定选择后者。

“让学生吃得安全、吃得健康、吃得营养、吃得实惠,是学校食堂工作的核心。”校长王锦成坚定地说。为此,学校建立了以校长为首的食品安全领导小组,将责任细化到每一个环节。

“从校长到我,再到每一位厨师,都是食品安全的第一责任人。”该校分管后勤的副校长朱美波说,为筑牢安全防线,学校定责定人,构建全覆盖的校园食品安全管理网络,建立守护学生饮食安全的长效机制。

如何把有限的资金用在刀刃上?学校在资金管理上坚守“透明”原则:食堂开设专用账户,学生伙食费实行“一个口子进、一个口子出”,每月由膳食委员会组织结算,供应商货款、人工工资等均通过专户拨付,资金监管不留死角。

“我们严格落实‘双采三签一核’制度,采购、验收、记账定人定责,手续规范,账目清晰。”该校后勤办副主任熊月波表示,供餐定价同样严谨,“食堂先列出带量食谱核算成本,再提交膳食委员会审定,既保障学生吃饱吃好,又避免浪费。”

这种公开透明赢得家长们的信任。学生家长李女士的感受很有代表性,她在意见反馈中写道:“我们做家长的最看重两点,一是孩子吃得安全,二是钱花得明白。能感受到学校是真把孩子的事放在心上,用实实在在的管护守护孩子的



学生们在食堂就餐。

饮食安全和切身利益,我们特别放心。”

密码二

“4D管理”——每一顿饭都吃得踏实

11月12日中午11点,熊月波带着记者走进学校食堂,三层楼布局,功能清晰、宽敞明亮,5000人同时就餐也不显拥挤。“我们食堂员工全是学校直聘,无第三方外包,责任能直接追到个人。”熊月波指着墙上的排班表说,后厨每面墙都贴有细化到人的工作流程,连电器都标着专属管理员。

这背后是学校推行的“4D管理模式”——整理、责任、执行、培训四到位。用颜色标识划分区域,做到生熟、冷热、干湿“三分”,加工流程、岗位职责、执行情况、日常培训“四化”,让精细化管理落地见效。

39岁的熊月波既是食堂五谷粉窗口员工,也是学生家长。“洗菜、切菜、炒菜都有规范流程,部分食材还会焯水,比家里做得精细。”熊月波说。

“给学生吃的东西,源头必须把严。”熊月波介绍,食堂24家供应商都经过精挑细选,每天清晨,食堂管理员要对食材扫码上传验收,蔬菜新鲜度、肉类检疫报告、米面油生产日期,一样都不能少。

食材过关了,后厨操作的规矩更不含糊。生熟刀具、砧板严格分开,操作间地面洁净如镜,员工手机统一存放在门口柜子里。7名厨师中,有4名来自本地

大酒店,擅做家常菜,3名外地师傅专攻特色菜。

除了人管、制度管,还有AI管家监管。后厨关键区域安装智能监控,直接连通省、市、县数字食堂监管平台;所有食材都会留样48小时,标注好日期、品类存入冷藏柜,随时能精准追溯。

这一系列管控的核心,是对学生的用心守护。正如校长王锦成常挂在嘴边的那句话:“把学生当作自己的孩子,把食堂当作自家的厨房。”这早已成为整个食堂团队的行动自觉。

密码三

暖心服务——从众口难调到交口称赞

一所每天要接待5000余名师生就餐的学校食堂,如何让每个学生都吃得满意、吃得舒心?这道“众口难调”的难题,在郧西县职业技术学校找到了答案。

“从入校到现在,体重增加了十来斤!”该校护理专业学生李媛媛笑着说。学生的真切感受,道出了食堂在学生们心中的分量。

这份认可,源于食堂创新推出的“营养餐+特色餐”双轨供给模式。营养餐设有两档,特色餐则提供小碗菜、广式烧腊肠饭、台式卤肉饭等50余个品种,每周还会根据学生反馈及时更新菜品,让大家常吃常新。

食堂的贴心关怀更让住校生倍感温暖。对于家在湖北口、关防等偏远乡镇

的学生而言,月假才能回家,食堂便是他们周末的“家”。为此,食堂周末始终安排专人值班,确保留校生餐餐都能吃上热乎饭菜。

在这里,食堂更是育人的第二课堂。“光盘加分”纳入三好学生评选,学生志愿者引导按需取餐;端午包粽子、元宵包饺子等活动,让异乡学子感受到家的温暖。

优质服务的背后,离不开扎实的管理支撑。学校专门安排一名中层干部专职负责食堂工作,还面向社会公开招聘专业餐饮管理人员,细化23项管理制度,确保服务落地见效。

密码四

家校合力——一张餐桌架起信任桥梁

“以前总不放心孩子在学校吃饭,直到那次校园开放日亲眼看了后厨——菜、肉都是当日送来的鲜品,灶台擦得锃亮,地板干净得反光,我这才算彻底踏实了!”家长王女士激动地说。

这满满的信任背后,是学校始终坚持的“共治”理念。在这里,食堂不再是学校的“独角戏”,而是成了学生、家长都能参与进来的“大家的食堂”。

每学期的食堂满意度测评会上,各班学生代表围绕卫生、价格、口味、营养等十个维度畅所欲言,他们的每一条建议,都会得到回应。

家长监督更是实打实的“落地行动”。每月的开放日,家长都可以自由走进后厨,亲眼看看每一道菜是怎么做出来;每周,家委会代表都会轮流来验菜、核账。“上次对账,我们发现牛肉价格比市场上还低,管理员解释说‘咱们采购量大,把价格压下来,就是想让孩子们吃得实惠’——听到这话,心里特别敞亮。”王女士的语气里满是认可。

值得提及的是,食堂里还有十多位像熊月波这样的“家长员工”。她们的孩子就在校读书,自己也在食堂工作,双重身份让她们格外用心。

如今,食堂早已不只是一个吃饭的地方,它更是一座连接学校和家庭的信任桥梁。“我们没有轰轰烈烈的大动作,只是把‘让孩子吃好、让家长放心’的初心一点一点落到细节。”副校长朱美波总结道。

作为一所坚持食堂自营的学校,这里不仅保证学生一日三餐吃得丰盛、营养、均衡,更始终坚守“取之于生、用之于生”,用实实在在的行动,赢得了学生的心,也赢得了家长们的信任。

“手机上就能看到食堂制作饭菜的每一个环节,心里踏实多了!”11月7日,郧阳区第二中学学生家长王女士扫描学校食堂菜品溯源码时说。

当日,郧阳区第二中学组织“两代表一委员”、学生家长代表及媒体代表参观学校“数字食堂”,食材溯源查询、后厨实时监控、线上点餐系统、智能结算窗口等硬设施与软服务,深受大家好评。近年来,该校立足“立德树人”根本任务,以“食品安全为底线、服务师生为核心、数字赋能为支撑”,大力推进食堂数字化改造,构建起“全程可溯、精准服务、育教融合”的现代化校园餐饮服务体系。

“1+4”平台筑根基
数据贯通织密“监管网”

郧阳区第二中学数字食堂的核心,是全省统一架构下的“1+4”平台体系。

走进食堂食材验收区,只见工作人员将刚到的青菜放在智能电子秤上,屏幕瞬间显示重量、单价等数据,并同步上传至“食材管理系统”生成采购记录——从一根葱、一头蒜到一袋米、一桶油,每样食材的采购时间、数量、供应商信息都清晰可查。

“以前手写台账易遗漏,现在智能秤自动记录,谁也改不了。”该校总务主任姚自超指着系统明细说。

消费管理系统让就餐更便捷透明。学生刷脸、老师刷卡后,机器瞬间识别身份并显示消费金额,数据实时传至系统。

“昨天中午一荤一素花了8元,妈妈在手机上都能看到。”该校高一学生李馨雨说,系统还会自动统计消费频次,若学生连续多日不在食堂就餐,老师便会主动关心。

财务管理系统更为严谨,每日采购支出、食堂收入自动对账生成报表,无需人工核算。

最让家长放心的是“互联网+明厨亮灶”系统。备餐间、烹饪区的高清摄像头将操作画面实时传至监管平台,家长随时能查看后厨动态;系统还能自动识别未戴工帽、生熟混放等违规行为,发现异常立即向学校后勤和市场监管部门发送预警。“这些数据最终接入区级‘数字食堂’监管平台,相当于给食堂装了‘千里眼’,谁都不能搞特殊。”郧阳区教育局相关负责人表示。

管理落地抓细节
领导带头拧紧“质量阀”

在“数字食堂”支撑下,郧阳区第二中学以精细化管理把好质量关:领导带头查细节,例会复盘改问题,确保每一份饭菜安全可口。

每天上午10点半,副校长刘正勇准时走进备餐间。他先点开“互联网+明厨亮灶”系统回看食材清洗画面,再用测温仪检测刚出锅的菜肴:“必须80℃以上,差1℃都不行。”随后翻开“食材管理系统”核对当天的采购量。

校党委副书记、校长高鸿朝经常突击检查,重点查看“财务管理系统”支出明细。“有没有多买、浪费,看数据就知道。”高鸿朝说。

每周一上午的食堂例会是“数据说话”的复盘会。11月10日,姚自超拿着系统生成的“问题清单”逐项分析:“上周五早餐馒头偏硬,回看‘明厨亮灶’系统发现是发酵时间不够,这周已调整。”厨师当场演示新的馒头制作流程,分餐员围着“消费管理系统”讨论:“上周3名过敏学生漏报忌口,以后打饭要多问一句。”会后,大家还查看“财务管理系统”收支数据,确保每一分钱用在刀刃上。

这种“数据+管理”的双重保障,让食堂问题持续减少——近三个月,师生反映的餐饮问题从每月12个降至3个,整改率100%,食材浪费量也减少20%。

师生同食暖人心
平等透明赢来“好口碑”

“叮——”中午11点40分,下课铃响起,学校食堂窗口前排起队伍。

“今天想吃冬瓜丸子吗?我看师傅盛的丸子挺多。”语文教师龚加蕊站在学生高俊毅身后笑着问。高俊毅点头,两人一起刷卡拿餐盘,端着相同的饭菜找座位坐下。

这样的场景,在郧阳区第二中学每天都在上演。该校没有教师窗口,所有窗口师生共用;没有特殊餐盘,饭菜分量、种类全都一样。

学生们对食堂的认可藏在细节里。上月食堂满意度调查中,96%的学生选“满意”,不少学生留言:“希望一直保持这样的食堂!”该校学生王锦秀说:“现在打饭不用久等,菜也合口味,上周拍食堂给爸妈看,他们都放心了。”学生丁佳欣喜欢和老师同桌就餐:“以前怕老师,现在一起吃饭聊学习,感觉特别亲切。”

“学校办食堂,要把以师生为中心落到舌尖,用数据筑牢安全底线,用透明拉近家校距离,让每一份饭菜装着放心,每一次同食透着温暖。”郧阳区第二中学党委书记刘兴平说。如今,这张由数据织成的“监管网”,没有冰冷的条款,只有看得见的细节、够得着的安心,让校园餐饮既安全、又温暖。



家长代表参观学校食堂后厨。

数字赋能强监管 「食安」护航暖师生

——郧阳区第二中学「数字食堂」建设观察
文/本报记者吕超 实习生喻佳 毕敏聪 图/本报见习记者刘俊驰

从舌尖甜到心头

——郧西县马安中学“云监管”+“果盘子”暖了山里娃

文/图 本报记者张贞林 通讯员杜登科

一餐一饭,关乎成长;一果一蔬,皆是心意。在郧西县马安中学,校园餐盘里盛放的不仅是安全与营养,更有对山里娃细腻关怀。学校以“智慧监管+制度保障+社会共治”构建起食品安全治理新体系,用“云监管”筑牢防线,以“果盘子”传递温暖,让每一口饭菜都成为滋养身心的幸福滋味。

智慧赋能,监管有了“千里眼”

“洗菜、切配、炒菜,大屏幕上看得很清楚,我们吃得放心!”该校九年级学生陈绪宇指着食堂显示屏说。

面对传统监管中人力有限、效率不高等问题,马安中学推动智慧监管体系建设,实现从“人防”到“技防”的转变。学校在食堂各功能区安装高清摄像头,实时画面同步传至监控中心和公共显示屏,后厨运作全程透明。

“物联网设备能实时监测冰箱、消毒柜温度,有异常立即报警。”学校后勤主任王迎东介绍,该校还建立食材溯源信息平台,每批食材的供应商资质、检测报告等信息完整可查,实现精准溯源、快速召回。

此外,学校整合日常检查、食材检测、师生反馈等数据,构建风险分析模型,精准识别高风险环节,为监管和供餐优化提供依据。

在推进技术监管的同时,学校同步完善制度保障。学校成立由校长负责的食品安



学生餐食搭配科学、营养均衡。

标准,系统修订《食堂食品安全管理办法》等规章制度,确保每个环节有章可循。

“制度执行是关键,任何疏漏都会影响考核。”马安中学党支部书记、校长吴刚表示,学校将日常检查、智慧监管发现的问题纳入绩效考核,并定期组织员工培训演练,确保持证上岗、技能常新,全面提升食品安全保障能力。

暖心服务,“果盘子”里的关怀

“每天午餐后都有一个水果,苹果、香蕉、橙子……丰富多样!”该校七年级

学生熊梦忻高兴地说。从本学期起,学校将“每日一份额新鲜水果”纳入标准餐,这份贴心举措让不少山里娃感受到特别的温暖。

“很多孩子在家不一定每天都吃水果,我们希望弥补这一缺憾。”学校总务主任王迎东说。学校根据季节变化精选时令水果,严格把控质量,保障营养均衡。

在菜肴质量方面,学校下足“绣花功夫”。通过聘请专业营养师设计菜单,确保每周食谱科学合理、营养均衡。“我们遵循‘少盐、少油、少糖’原则,推出受学

生欢迎的家常菜和创新菜品。”学校副校长程学超介绍。

学校还定期召开学生后勤工作座谈会,听取意见建议。“学生提出的合理建议,我们会认真研究采纳。”程学超表示,这种良性互动不仅改善了餐饮质量,更培养了学生的参与意识和主人翁精神。

社会协同,共筑食安“同心圆”

“亲眼看到食堂检测这么严格,我们真的放心了。”家长王绪兰在“食堂开放日”活动中感叹。

学校积极构建社会共治格局,畅通师生监督渠道,设立热线、邮箱和线上平台,定期组织“食堂开放日”,邀请师生、家长走进后厨。家长委员程大林表示:“这种开放、透明的做法,让我们特别安心。”

学校还通过微信公众号、公告栏等渠道,主动公示食材来源、检测结果、伙食结算等信息,及时发布风险提示。此外,开展主题班会、专题讲座等活动,普及食品安全知识,引导学生养成健康饮食习惯。

通过“智慧监管+制度约束+社会共治”三位一体的实践,马安中学食品安全治理效能持续提升,后勤服务从“保障型”向“育人型”转变。

“学校将继续完善治理模式,守住食品安全底线,让食堂成为传递健康与温暖的育人阵地,让每一位山里娃都能感受到家一般的安心。”吴刚表示。