

食在校园 安在民心

上海各级学校创新落实校园食品安全

晨报记者 袁征

食品安全无小事,校园食品安全更是全社会重点关注的话题。面对疫情常态化下新形势,上海各级学校通过强化建章立制、抓好责任落实,系统构建学校食品安全管理体系,确保“舌尖上的安全”。

“新优质”理念抓好食堂管理



早在1998年,汾阳中学的食堂就已开始实行社会化管理。二十多年来,学校食堂经营企业换了3家,但是从未发生过一起食品安全事故,牢牢守住了学校食品安全的底线。

多年的实践经验,帮助学校建立起校办、工会、学生管理处和总务处“四位一体”的食堂综合监管格局。其中,校办负责落实校级和中层干部的陪餐制度;工会负责落实教师意见反馈工

作;学生管理处负责落实家委会成员参与学校食堂管理和学生对食堂满意度的调查工作;总务处负责食堂的日常监管工作。

在“四位一体”监管格局下,汾阳中学严格审查学校食堂经营企业的资质,切实解决食堂实行社会化经营后学校“管不了”的问题。学校与食堂承包方一起参与食堂经理的招聘工作,对食堂从业的基本素质进行把关,招聘德行优良、具有一定卫生

知识和操作技能的人员上岗,并保持人员的相对稳定。同时,加强对食堂从业人员培训,规范操作流程,严防食品安全事故发生。

新冠肺炎疫情发生后,学校充分认识到疫情防控的严峻性和复杂性,与食堂经营企业联合推出了“五管控”:人员健康管理,开学前全体食堂从业人员核酸检测阴性方可上岗工作,每日开展晨检及体温检查2次,每月1次核酸检测;环境消毒管控,每日食堂及餐厅全方位消毒,食堂开餐前24小时内所有器具和餐具必须用蒸箱40分钟高温消毒;安全就餐管控,严格实行分餐制,合理安排师生就餐;食品加工管控,食品烧煮实现“一锅、一测、一记录”,使用“互联网+电子温度计”实测温度实时上传中心温度数据,并通过“互联网+明厨亮灶”系统,向社会公众展示食堂服务相关过程;菜肴质量管控,定期沟通了解师生口味喜好,督促食堂增加菜品的丰富性,合理膳食搭配,提倡学生每餐光盘不浪费粮食。

德育课程加强“食安”宣教

培养学生良好饮食习惯,是校园食品安全中不可或缺的一环。徐汇实验小学将食品安全教育课程纳入学校的德育课程中,做到与专题教育相结合、与主题活动相结合、与“一日常规”评比相结合,引导学生关注食品安全。

学校开设食品安全专题教育课程。课程内容包括餐桌礼仪、文明用餐、中华饮食、食品安全、健康饮食、均衡营养、按时就餐等主题和内容。在生动有趣的主题班会课上,学生通过收集资料、课堂讨论、交流感受、就餐体验等形式,习得相关知识,并逐步养成文明用餐和良好的饮食习惯。

每年,学校都会开展全校性的食品安全周教育活动,通过专题讲座、宣传广播、动手体验等形式,让学生理解养成良好饮食习惯的重要性,增强学生食品安全意识,丰富饮食文化知识。学校还设计了“合理膳食”“光盘行动”等主题教育活动,学生通过主题活动的形式进行体验感



受,实现自我教育。

学校将用餐习惯、饮食习惯与行为规范训练相结合,在“一日常规”评比中设计了“小餐桌、大文明”的每日用餐评比,在餐厅展示各班评比的成绩,起到相互促进、相互赶超的作用,促进学生文明用餐习惯的养成。为了让“光盘行动”深入人心,学校开展班主任、学生座谈会,寻找问题根源;将倡议延展到家庭,寻求家校共育;开展“金点子”活动,制定有效措施。学校

还将学生文明用餐的行为拍摄成视频,作为每年对一年级新生“准备期”教育的德育教材,帮助学生从进入学校的第一天就形成良好饮食习惯的意识。

据介绍,学校未来还会将食品安全宣教与教育课程进行深度融合,形成体验性的特色食品安全教育课程。同时,与家庭将开展更加默契的合作,让良好饮食习惯养成广泛延展至家庭、社会,持续为师生筑牢食品安全屏障。

营养健康打造安全新主张



襄阳南路第一幼儿园是上海市一级幼儿园、区示范幼儿园、区级科技示范校和绿色学校。在“科技”的加持下,幼儿园保健团队一直努力致力于幼儿膳食营养研究,提倡科学养育的育儿观,坚持创新、研发、合作与共享,用丰富膳食保障幼儿持续获得成长的均衡营养供给,从而落实健康安全。

研究表明,采取蒸煮的烹饪方法要远远好过煎、炸、熏、烤,因为后者对食物营养的破坏不容小视。幼儿园保健与营养室成员坚定“蒸与煮”的健康理念,整合幼儿园的营养资源,开设“襄一营养小厨房”项目,从最简单的面食开始研发,先制作刀切馒头,再尝试各类馅料的包子,还创作了果蔬汁融合面团的花式玫瑰卷,创新研制许多中式小面食。

面食的成功给了幼儿园继续创新的信心和不断钻研的激情。营养师借鉴市面上的各式点心,研制了水晶系列:水晶月饼、水晶虾仁、水晶桂花糕、水

晶赤豆糕、千层马蹄糕;尝试用豆沙、南瓜做馅,椰丝椰蓉做外衣,制作Q弹的椰丝球;将菠菜汁融入面团,制作一颗颗特别的翡翠饺子……“襄一营养小厨房”提升了营养师和保健教师的创新意识,极大地丰富了幼儿的营养膳食食谱。

幼儿园还开展传统节日饮食文化的课程研究。中秋节带领孩子们和大厨一起做月饼;端午节邀请爷爷奶奶进园一起包粽子;迎新春闹元宵课程则以红色为视觉主题,让孩子们品尝过年食品,动手包春卷、裹元宵。

幼儿园定期向家长开设营养讲座解读幼儿科学喂养,并邀请家长入园开展营养膳食品尝活动。把幼儿平时吃的菜品和点心同样做给家长尝一尝、评一评,每次的品尝活动都得到了家长的高度认可和好评。开放的办学方式不仅解除了家长们的疑惑,让家长参与幼儿园膳食管理,也进一步激励幼儿园的营养工作不断进步。

