食有所育三年行
沪上学校走出“舌尖”育人路

晨报记者 袁 征

2019年10月，教育部门召开校园食品安全整治工作主题发布会，要求学校在确保校园食品安全的基础上，让学生了解饮食的知识、养成良好的饮食习惯。三年来，上海基础教育牢牢守住校园食品安全底线，在保证孩子“食有保障”的基础上，稳步探索“育有成果”，形成了一批优秀做法。如今，食有所育正在成为校园育人的重要抓手。

食有所育离不开食堂基础

食堂与课堂，都是学生汲取“营养”之所，在校园生活中，两者同样重要。位于长宁区的娄山中学，长期以来一直坚持开展“食堂工程”，规范卫生监管，提高供餐质量，夯实食有所育的育人基础，不仅让学生们食得安心，更能食有所悟、食有所得。

在娄山中学的努力下，食堂不仅环境设施整洁齐全，规章制度落实更是点滴到位。厨房内外环境整洁，设施设备布局合理。食品原料存放间内，每件食材都分类、分架、隔墙、离地存储，井井有条。每天凌晨校园还在沉睡中，食堂工作人员就开始了一天的工作——人员晨检、接菜验收、扫码登录食品追溯系统。所有程序都按要求严格执行后，食堂员工才能进行加工。

监督管理环节同样严格落实。学校总务处、餐饮公司、学校聘请的第三方机构等从各自不同的角度，对食堂工作进行例行或飞行检查，彻底消除潜在的食品安全隐患。学校还经常组织食堂人员进行食品安全专题培训；每月组织学生代表以问卷或座谈形式进行食堂满意度调查；每学期组织家长代表、教职工代表对校园食品安全工作进行督查，保障食堂真正“安心”。

借着教育数字化转型的东风，学校依托长宁数字基座，建立联通区域、学校、家校之间网格化数字管理平台，将菜单在网上进行公示，定期通过低代码平台组织问卷调查，调研学生用餐情况，并及时将孩子们的意见和建议反馈给食堂。目前，在数字化转型的助力下，食堂正在逐步实现线上点餐。

正处花季的中学生们更信赖眼见为实。为了让学生对食堂的认知更加具体化，学校每学期都会多次组织学生代表参观食堂厨房，了解食堂工作人员的一天。当看到每一顿午餐都要经过无数道程序、通过无数次检查，才能送到大家手中后，学生们无不感觉到 “食之不易”，同时自然而然“育由心生”。

食有所育少不了以“德”服人

食有所育的目的不仅仅是促进儿童青少年的饮食健康，还要促进他们德智体美劳全面发展，培养他们保持健康的能力、日常生活能力、独立处事能力、爱的能力等。浦东新区建平实验小学依托“五字”德育目标体系下的食有所育，提升学生的行规养成教育，提升学生经营未来幸福生活的立世、处世能力。

“五字”德育是指学校提出的“爱”“律”“礼”“勤”“洁”。对应到食有所育工作目标上，“爱”即爱粮节粮，爱惜餐具；“律”即遵守午餐纪律，服从午餐督察员指导；“礼”即尊重学生午餐督查员、食堂工作人员的劳动，感谢他人的服务并主动为他人提供服务；“勤”即学习并掌握一定的营养膳食和食品卫生安全知识，初步了解中华传统饮食文化；“洁” 即养成饮食卫生习惯，注重个人卫生。

升旗仪式上，学校邀请食堂厨师介绍每天工作内容，并回答孩子们的问题。简单繁复的食堂工作震撼着每一位同学，让他们懂得“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的含义，从而自觉履行“光盘”责任。学生处还设计了午餐光盘自查表，要求各班午餐督察员按照标准对班级光盘进行自查并填写自查表，放进班级饭筐内，由食堂师傅带回食堂，学生处不定期抽检每个班级的午餐餐盒，并将“光盘”照片连同班级自查表的照片拍下，进行展示，强化了每个学生的午餐纪律和光盘自律意识。

每个学生午餐时的举手投足，都是“餐桌礼仪”教育的内容。餐具轻拿轻放，蹲下或弯腰放餐具，感谢他人的服务，这些在校内用餐的文明小细节，都纳入《建平实验小学校外行规评价表》中，让家长在读标、对标、督促和评价的过程中，将餐桌礼仪教育落实到家庭中，与学校教育保持同步。

同时，学校还编辑了《中华传统节日与文化》校本用书，汇编了我国传统佳节的传说故事、传统习俗以及节日食俗，融中华传统经典诗文与传统文化、传统美食于一体，融知识性、趣味性、娱乐性于一体。通过班会课、午会课的教学以及阅读课上学生的自学，让每个学生了解中华悠久的“食”文化，为“舌尖上的中华文化”而自豪。

基于 “爱”“律”“礼”“勤”“洁”五字德育目标，建平实验小学通过与食堂后厨联动、培养学生自主管理、引导家校共育等形式，让食有所育工作有的放矢。

食有所育需加强科学配合

食有所育的基础在于 “食”，但在“食”的背后，存在着不少儿童青少年卫生、健康等科学性的研究，保障食有所育工作推进平稳。

为了加强对幼儿膳食的健康监督，静安区实验幼儿园成立了膳食管理委员会。由行政领导、家长代表、教师代表、财务等组成，共同参与幼儿膳食健康的均衡制定，把控伙食经费的合理使用，督促饮食结构的科学分析与策略调整。

幼儿园保健管理组通过“1–6岁幼儿各类食物参考摄入量”标准，合理换算制定出学龄前儿童在幼儿园的食物摄入品种与摄入量，并负责每天的食谱制定及菜量把控，指导监督营养员规范操作；营养膳食组负责研发适合幼儿口味的当季菜品，将膳食标准与食品安全相结合。以下午点心为例，保健教师会提前一周根据幼儿年龄段设计每周每天的自选点心，教师则根据每天的安排，以教具的形式提前一天让幼儿根据自己的喜好选择，数据统一汇总给食堂。第二天下午点心时间一到，各班就能按需按量分发点心，既锻炼了孩子的自主性，也避免了不合口味而产生的浪费。

营养配比不仅增加了幼儿园餐食的科学性，也便于引导食堂发挥创意，翻新餐食花色，增加孩子们的食欲。同时，行政领导和保健教师也每天进入各班级，和教师们一起与幼儿一同就餐，对饭菜点心的外观、口味、质量等进行评价，以身作则展示良好的就餐习惯，让孩子们看在眼里，记在心中。