

目前，宁波共有2180家中小学、幼儿园校园食堂，百万学生在这些食堂里就餐。2013年《宁波市百万学生餐饮安全工程2013~2015年行动方案》发布。3年来，宁波通过“阳光厨房”、“五常法”管理、“定点采购”、“零租赁”等一揽子“阳光工程”建设，让学生吃上放心餐。

李 宁



“阳光工程”让学生吃上放心餐

宁波市百万学生餐饮安全工程三年建设交出满意成绩单

晒一晒加工流程：

“阳光厨房”全透明

要把生鲜原材料变成热腾腾的饭菜，校园食堂工作人员要完成从食材分拣、清洗、存放、切配到加工、烹煮、装盘这一系列的流程，每一道工序都关系着学生饮食的安全。

为了全程监督校园食堂的加工流程，宁波中小学校园食堂“明厨亮灶”，逐步建设推广以视频直播、可视玻璃隔断等方式展示食品制作过程的“阳光厨房”，实现流向可追踪、质量可追溯、责任可追究。

“阳光厨房”建设期间，宁波不少学校邀请家长进校体验。2015年10月，象山丹城中学开展“家长零距离体验学校食堂”活动。“孩子在学校里吃得好不好”、“学校食堂就餐环境如何”……带着这些疑问，家长代表实地查看了厨房环境卫生、专间设置、餐具消毒、原料采购、食品加工流程等相关情况。

“看到食堂餐具消毒、食品留样、专间设置一应俱全，加工过程全部透明公开，还查了油、盐、米、酱、醋进货渠道，心里很踏实。”一位家长说。

目前宁波共有中小学、幼儿园2066所，校园食堂2180家，其中981家学校食堂已经建成“阳光厨房”并投入使用。

“建设‘阳光厨房’，就是打造学校食堂的升级版，让学校食堂建设更加透明，进一步增强学校食堂的自律和规范。”宁波市委教育工委副书记、市教育局副局长王晓勇介绍说。

接下来，宁波市教育局将结合智慧教育，深化“阳光厨房”建设，今后广大学生家长可以通过手机APP客户端，实时了解学校食堂的操作情况。目前，该项计划已经报市政府为民办实事项目，正在征求意见过程中。



亮一亮管理标准：

“五常法”重安全

鄞州区邱隘实验小学是宁波较早启动餐饮安全建设的学校之一。2012年底，该校对食堂进行了全面改造，把原有的操作区细化分割成“五常法”要求的各个功能用房，实施以“常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律”为主要内容的“五常法”管理。

走进该校食堂，可以看到各个功能清晰的区域：一次更衣室、二次更衣室、粗加工区、操作间、主食库、副食库、备菜间、用具室、蒸煮区、清洗区、消毒区，各区域配置齐全。

此外，为了避免二次污染，该校食堂推行色标管理，从水斗、砧板、刀具、箩筐到冰箱内的盒子，都用不同颜色进行标记，与肉类相关的是红色，与海鲜相关的是蓝色，与蔬菜相关的是绿色，不同食材用不同色标的厨具。

除了食堂管理标准，学校还设立由学生代表、学生家长代表、工会干部、教师代表等组成的学校膳管会，行使对食堂的检查、监督、评议等职能，促进学生食堂民主管理。

去年，该校被评为省级餐饮服务食品安全示范学校食堂。目前，宁波省级、市级餐饮服务食品安全示范食堂创建数量达到183家。

针对各地食堂基础设施改造工程地区发展不均、个别学校硬件条件差、经费投入不足、地方财政压力大等特点，市教育局会同市财政局于2013年底下拨食堂基础设施完善改造提升工程专项经费4196万元，有力地支持推动了各地的工作进度。

其中，宁海、奉化等地结合各自财力状况，出台学校食堂基础设施改造提升工程专项资金管理办法，规定每改造一个项目且被市场监督部门评为A级或B级的，奖励2万元至4万元，通过这种激励机制，有力地调动了各学校，特别是各乡镇和民办幼儿园进行食堂升级改造的积极性。截至2015年12月，全市共累计完成学校食堂基础设施改造提升项目732个，完成投资约4.8亿元，共有A级食堂694家，B级食堂1239家，A级食堂全面实行“五常法”管理。

查一查食材来源：

“定点采购”保质量

目前，宁波共有集中供餐资格单位21家，市场监管部门对这些单位进行量化分级，设A、B、C三个等级，其中9家单位属于A级单位，这9家单位才有资格为宁波广大师生提供集中配餐的业务。

据了解，宁波市教育局直属学校和鄞州、象山、余姚、北仑等地学校对于粮、油等大宗商品均采取政府集中招投标制度，实行统一配送。

针对配送餐企业配送保温难的情况，北仑从2014年起共投入360多万元，给全区38所义务教育段学校食堂添置了保温设备。

“我们做的是1000余人的饭菜，以前天冷时为了保温，我们想过很多办法，可是1000份菜，分完就需要半个小时，分完后菜肯定冷了。”食堂做饭的林永华师傅说，“现在，菜烧好出锅，我们就按份装入餐盘，放进保温箱，拿出来时饭菜还热气腾腾，学生吃得香，我们也高兴。”

“除了粮油以外，其他的副食品基本上做到‘定点采购’，现在学校整体的采购率达到了90%左右。”据市教育局相关负责人介绍，所谓“定点采购”就是制定供应商，指定相应的品牌，做到食品来源的可追溯性。

随着信息化手段的提高，宁波市教育局接下来将进一步规范定点采购，努力在源头上做好把控，保障校园食品原材料安全。

比一比午餐价格：

“零租赁”惠学生

2015年秋季起，惠贞书院、江北实验中学、江北外国语学校、慈城中心小学、慈城中学等江北区23所学校食堂不再外包，全部实行自主经营。

自营意味着什么？就是学校食堂不以盈利为目的，让学生吃得更实惠。

此次江北23所学校自主经营后，供餐方式分为传统的分餐、自助餐两种。学校表示，自营后，菜肴质量会提升，但是价格不会变，还是维持原来的8元、10元。

而针对那些非自营食堂，宁波对学校食堂服务外包提供商实行“零租赁”制度，给提供商实惠，以此降低午餐价格，让学生得实惠。

■相关链接

幼儿园饮食倡导 “红绿灯原则”

不吃早餐对身体的危害，已经被越来越多的人所认识到。为了引发广大家长对儿童早餐的重视，宁波跃龙中心幼儿园发起了“健康饮食从早餐开始”的呼吁，并于2013年11月组织了“幼儿营养早餐大交流”活动。

“汤包”、“寿司”等17周便捷、丰富的营养早餐，不断搬进幼儿园的比赛现场。这些早餐不仅得到了孩子们的喜爱，也逐渐成了幼儿园、家庭推广的营养早餐食谱。

值得一提的是，该幼儿园将贫血、肥胖、发育迟缓等特殊儿童建档管理，在矫正期内每日安排“特殊营养餐”，进行个别化管理。例如贫血的孩子每日增加红枣摄入量，还添加猪肝等；为肥胖的儿童调整荤素菜的比例。

“我们幼儿园建立了一个‘红绿灯原则’：土豆、蔬菜、粗粮面包等属于绿组，应多吃；奶制品、肉类、果汁、白面包、西红柿酱等属于黄组，不宜多吃；水果冰淇淋、着色香肠、炸烤鸡和花生属于红组，尽量少吃。”该园园长李晓萍表示，合理的膳食结构，是保证幼儿身体发育、智力发展的关键。

为了让孩子能多进食蔬菜，该幼儿园膳管会成员从烹饪方式入手，不断研究蔬菜制作的新花样，吸引幼儿的注意力，力求让孩子爱上吃各种蔬菜、食物，改善幼儿的饮食结构。

通过两年的系统研究，该幼儿园形成了极具推广价值的《园本食谱》、《幼儿营养早餐食谱》、《健康饮食教学教案集》等，幼儿体质明显增强，幼儿园肥胖儿、贫血、龋齿等体弱儿人数出现逐年递减的趋势。