

宁波首家“准四类水”污水处理厂出水

一年处理量相当于整个东钱湖的蓄水量

本报讯(记者 边城雨 通讯员 朱彬彬 文/摄) 今天是世界水日。昨天,宁波市首家也是目前唯一一家“准四类水”污水处理厂——宁波市供排水集团新周污水处理厂开始出水。

污水处理厂往往会给人一种污水横流、空气中飘满臭味印象,但新周污水处理厂非常清新、洁净、优雅,是一座花园式工厂。昨天,记者跟着污水操作工朱琦,参观了污水处理的整个过程。

进入处理厂的生活污水没经过处理,臭哄哄的,水上飘着各种垃圾。“污水处理的第一步是通过网状格栅去除污水中体积较大的固体垃圾,然后进入曝气沉砂池,将污水砂粒过滤掉。”朱琦说,以上处理流程统称为污水预处理区,在预处理区,污水中的固体垃圾被分离出来。

接着,污水处理进入最重要的工艺环节——生物反应池,即生反池。生反池是去除污水主要污染物COD(生物需氧量)及含氮、磷有机污染物的环节,新周厂生反池有4组,每组容积约4万立方米。在生反池中,活性污泥中的微生物菌种以污水中的有机污染物为养料进行新陈代谢,从而达到降解有机污染物的目的。

记者细数了一下,污水从进厂到排放,要经过近20小时、10多道工序处理。

“新周污水处理厂的出水标准是‘准四类水’,各方面指标均优于国标和地标,一年处理量达5000多万吨,相当于整个东钱湖的蓄水量。”新周污水处理厂厂长郭莉芳说,“通过深度处理,这些水可作为小港滨江新城建设的环境用水、生态补水,甚至可作为周边工业用水的补充水源,实现水资源的循环利用。”



新周污水处理厂全景

4月1日起,“师生同餐”全国推行

宁波10年前就已开始尝试

“你今天在学校(幼儿园)吃了什么呀?”这是孩子每天回到家,家长最爱问的。一句“吃了什么”,关系到孩子成长的方方面面。

日前,教育部联合多部门发布《学校食品安全与营养健康管理规定》,要求从4月1日起在全国推行“师生同餐”。

校(园)长陪餐被写进文件

《规定》要求,学校食品安全实行校长(园长)负责制,中小学、幼儿园应建立集中用餐陪餐制度,每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐,做好陪餐记录,及时发现和解决集中用餐中存在的问题。有条件的中小学、幼儿园,还要建立家长陪餐制度。学校、幼儿园要及时研究反馈陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见和建议。

同时,学校、幼儿园要将用餐信息及时向师生家长公开。不仅要配备专业人员,还得引入多方监督机制,并通过公共信息平台公开相关信息。

《规定》还强调,学校自主经营的食堂应坚持公益性原则,不以营利为目的。每次加工制作的每种食品成品要进行留样。

宁波“抢跑”,10年前已开始“师生同餐”

对宁波而言,“师生同餐”不是一个新鲜词。记者了解到,北仑区早在2009年就提出要构建“师生同菜,师生同餐”的相应制度。2013年,该区教育局还将该制度写入文件,不断强化学生午餐的监管制度。

北仑岷山学校2009年成立,与“师生同餐”制度同龄,菜单要过校医、总务处、校长三道关,十分严苛。

10年来,该校教师、领导与学生每天“同吃”。“同价,同锅,同桌。”校长李雅芳说,“学校是一个大家庭,老师和学生就是大家庭中的家长和孩子,只有‘同’,才能让家长、社会更放心。”

去年开始,该校还推行“学校食堂家长开放日”活动,家长亲尝配餐的口味。

相比义务段,我市幼儿园的餐饮工作做得更细致,不少幼儿园甚至专聘“点心师”“营养师”,十分高端。

“花样”不断,陪餐愈发惹人爱

记者了解到,经过10年发展,我市“师生同餐”制度已有很多好做法。除了北仑区推行的一整套制度外,海曙区、鄞州区也有很多行之有效的陪餐制度。

据统计,目前海曙区有中小学、幼儿园185家、212个校(园)区,其中有食堂208个,全部为学校自办食堂。各校为孩子们吃好、为“同等待遇”费尽心思。

海曙区外国语学校推行的是“行政试吃”制度。学校中层以上的管理人员,要轮流到学生食堂试吃学生餐,吃了之后要提意见和建议,做好试吃记录。“孩子吃得好不好,自己吃过最清楚。”该校副校长翟军斌说,“这是一种换位体验。我们要扪心自问,如果我天天在这里吃饭,能吃好吗?”

新城第一幼儿园近日推出“和园长妈妈一起吃饭”活动。作为对表现优秀孩子的奖励,每月都有8名孩子可预约与园长妈妈吃饭。可爱的米奇餐桌、餐具,铺上桌布,满满的仪式感。吃饭时,孩子们和园长妈妈聊天撒娇;饭后还能给园长妈妈写信,评出最好吃的菜。

在采访中,不少家长称,经常能听孩子提起,学校里的饭菜可口,甚至比家里更好吃。

“孩子回家总说食堂吃得好,弄得父母在家里做饭的压力很大,但这种压力让我们开心、放心。”岷山学校学生家长袁女士说,儿子改成在食堂吃饭后,一个月长了5斤肉。

记者 徐叶
通讯员 池瑞辉 闻晓明 赵玲婕

快评

陪餐制还须透明化来“配套”

落实陪餐制,对于确保食品安全、促进膳食均衡以及减少浪费,作用肯定不小。但是,如果这项好制度不与食堂透明化运作相“配套”,就有可能流于形式。

无论是话语权,还是在辨别食堂伙食色香味和食材新鲜度等方面的能力,学校相关负责人和学生家长总比学生强一些,让他们与学生共同用餐,对于那些想打“马虎眼”或“鬼主意”的食堂经营者,确实是一种“威慑”。但是,期望他们与学生一起吃个饭就能发现并解决许多问题,显然并不现实。因为食品安全涉及从田间到餐桌的诸多环节,只要其中一个环节有瑕疵就可能出问题,而陪餐制监督的只是最后一个

“成品消费”环节,许多前期产生并隐藏的“猫腻”,并不一定能在这个环节被学校负责人或家长发现。如果学校与食堂是“利益共同体”,发现问题的概率更小。

因此,陪餐制只有与透明化相结合,才能更有效地发挥作用。所谓透明化,不单是指通过电子监控全覆盖等方式,实现学校食堂后厨加工操作透明化,还应包括食材采购、运输、仓储以及财务等环节的全透明,非自办食堂还应实现招标透明化。只有这样,才能尽可能多地消除监管死角,做到随时发现问题、及时追溯源头,从而在机制上保证学校食堂稳定地为孩子提供安全、卫生、可口的伙食。 胡晓新