



中小学

供餐全链条智慧化管理,餐费不经手学校,由多方共管;校长、家长陪同学生就餐,如果家长陪餐过不了“监督瘾”,还可优先到学校当厨师“扎根”监督……历经5年探索实践,惠济区中小学供餐体制机制日趋完善,省教育厅于8月28日上午召开现场会向全省推广“惠济经验”。

“惠济经验”的主要内涵

“惠济经验”的主要内涵是“政府主导、自主经营、数字赋能、阳光监管”,基本架构是“一个服务平台、三个应用系统”,机制运行上是政府给予一定补贴,将学校食堂经营方式由第三方公司经营改为学校自营,教育部门搭平台、相关部门管资金、学校管食堂,实现采购、验收、资金管理等工作全流程自动化、智能化,最大限度减少人为环节,规避不可控风险。

惠济区开元路小学孩子们在用餐

看食谱:鸡块80克、土豆40克、基围虾60克…… 中小学生在盘中餐阳光透明 “惠济经验”全省推广

全链管理 让学校食堂更加阳光透明

在惠济区开元路小学,虽然有的学生离家很近,但大多数学生还是选择在学校吃午饭。

8月28日,戴上厨师帽、口罩,套上鞋套,记者进入开元路小学食堂后厨工作区。

验收区是所有食材进入后厨的首站,学校领导、餐厅经理、大厨、员工或老师共4个人同时在场验收,大家分工明确。验收区放着一个电子秤,



与普通电子秤不同的是,这个电子秤不但智能,上方还连着摄像头,整个验收过程都在监控中。

干净整洁 让孩子们吃得更放心

校园供餐工作是民生工程,更是民心工程,干净卫生和家長监督必不可少。

开元路小学后厨副食库柜子上,存放着陈醋、酱油、料酒、十三香等调料,这些材料可使用一周。在主食库,存放着大米、面粉等,当天储备当天用完。为保持主食材料的新鲜程度,这里采取了温度控制。副

食品加工车间,配备了臭氧消毒机、去皮机、洗菜机等,地面保持干燥。非常干净整洁的操作间,是这里最大的生产车间,大多数菜品从这里出炉。餐具消毒也非常严格,配备了专业的清洗机、消毒柜。

在食材溯源关方面,惠济区采用“索证索票”制度,建立食品安全追溯体系,蔬

菜、水果、肉类等不易储存的食材每天配送,并在配送当日上肉肉类检验合格证明、蔬菜农残检测报告,确保食材新鲜、源头可溯。

以制度管人,以流程管事。记者在现场看到,每个流程都有相对应的规章制度,包括食材采购、规范操作、餐具洗消、食品留样等。

食材采购

食材采购环节,政府平台公司通过公开招投标方式,优选18家食材供应商入驻平台。教育局、学校、市场监管、卫健委等部门研究商定12大类551种商品上架平台。供应商每两周对所供商品进行一次报价,学校报一次食材订单,系统综合优选出3家推荐给学校,由学校自主选择1家提供本校下两周食材配送服务。供应商报价

当天,区教育局对不少于25种常用商品进行询价,对报价超出市场价的,约谈并责令供应商调整价格。

“学校通过电脑下单食材后,数据会传输给电子秤,比如订购50斤土豆,验收时对50斤土豆称重,电子秤就会显示收货。这些数据会传递给管理部门控制的网络后台,且保存较长时间,方便以后查看。”开元路小学校长李俊照说。

食材收货

收货时,智能化称重设备与阳光采购系统数据互联互通,将数据实时上传至平台,验收完成时即刻生成电子签收单,形成了订单、配送单、收货单、结算单四单合一的数据闭环。验收全过程可通过数据大屏、小程序随时

查看,有效避免监管漏洞,确保了食材保质保量供应。

惠济区阳光饮食信息化服务平台集数据展示、过程监控、业务监管于一体,可全面掌握校园餐供应全链条信息,实现了校园供餐的数字化管理,让学校食堂更加阳光透明。

餐费管理

在收取和支出学生餐费方面,惠济区使用财务共管系统。区教育局负责牵头校园供餐工作和对学校的监督指导,政府平台

公司负责校园供餐相关项目招投标及餐费的收取和支付,学校负责食堂的日常运行和管理。

家长通过银行“易缴费”小程序,按月把餐费缴纳至教育局与政府平台公司共管账户,资金支出由供应商、学校、教育局、政府平台公司依据阳光采购系统结算单共同核对确认,并由平台公司支付,学生餐费只能用于结算食材采购费用和餐厨人员工资,学校不经手资金,防范了廉政风险。

家长参与 学生家长优先到学校颠大勺

“我是开元路小学二年级三班学生的家长。”开元路小学厨师王彬既是学生家长,又是学校厨师。他的工作是在厨房里颠大勺炒菜。像王彬这样,既是家长,又是餐厅工作人员的,在开元路小学食堂工作人员里超过了半数。

“自主经营食堂从业人员依托政府平台公司招标劳务派遣服务,根据就餐人数按小学100:1和中学70:1的比例,为学校配备食堂从业

人员,统一招聘、培训、派遣,学校优先录用符合条件的学生家长。”惠济区教育局局长王新芳说。

开元路小学每天午餐不重样,保证了学生营养的多样性。周三午饭是黄焖鸡、香辣虾、耗油生菜、米饭、雪梨银耳羹和冬枣。食谱对各种材料的数量进行了规定,比如鸡块80克、土豆40克、基围虾60克。

中午12时开饭时,工作人员将保温柜送到餐厅,每

班派出若干学生将饭盒摆放在对应数字的餐桌上,然后打开饭盒的盖子并将盖子送到固定位置。学生做这个工作之前,需要先洗手,并戴上一次性手套。学生们就餐时排队进入,餐后收拾餐具排队离开,很规范。

当天中午,校长李俊照和学生一起就餐时,一名老师还给校长来了张“餐照”。这是陪餐制度规定的,陪餐制度还有“每周安排不少于一次的家长陪餐活动”规定。

“服务学生”全省学习推广“惠济经验”

在惠济教育人的心目中,从未想到在供餐方面独树一帜,只是想做好“服务学生”这项工作。

无心插柳柳成荫。2021年6月,中小校园餐供应“惠济经验”入选河南省优秀改革案例。经过5年探索和实践,各项体制机制、各种工作环节日趋完善,“惠济经验”也日趋完善。

王新芳说,惠济区有自建食堂学校55所,52所已实现“惠济经验”供餐,在校就餐学生46834人,就餐率达到83.2%。

6月12日,郑州市政府在惠济区召开了郑州市中小校园餐管理推广观摩会,

《郑州日报》、《郑州晚报》、正观新闻予以报道,引起很大反响。截至目前,惠济区共接待省内70个县(市)区学习考察。惠济区边交流边提升,针对收集整理的问题和建议不断改进,“惠济经验”得以进一步完善。

8月28日,全省中小校园餐推广校园食堂管理现场会上,全省各省辖市、济源示范区和航空港区教育行政部门、厅直属实验学校分管负责同志和业务部门负责人等,观摩了惠济区开元路小学的食堂管理经验。

省教育厅总督查杨光认为,“惠济经验”在大宗食材统一采购、资金管理、人员管

理等方面建立了一系列安全监管措施,并通过数字化手段,提高监管水平,能够较好地解决监管难题,契合了师生及学生家长对食品安全和营养健康的新要求、新期待。

现场会上,杨光说,惠济中小校园餐在运行机制、信息化管理和多方位监管等方面显现出较强的针对性、实效性和可操作性,得到了各界的充分肯定。省教育厅印发文件,对推广工作进行部署,各地要认真学习借鉴“惠济经验”的监管方法,针对日常工作中存在的监管短板、漏洞和不足加以改进,确保中小校园餐管理安全有序。

记者 王军方 张国庆 文/图

