

配餐公司“盒饭”配送变“桶装进班” 学校自办食堂“中央厨房配送净菜+食堂热加工整桶”

新学期 中小学生在吃上“桶装餐”

■本报记者 张雯婧

9月2日中午,全市中小学生在迎来开学“第一餐”。不少学生发现,新学期的配餐方式有了新变化——从原来的“盒饭”配送变成了“桶装进班”。为什么会有这样的变化?这样的变化有哪些优点?全市又将有哪些学校会推行这样的校园供餐新模式?



扫一扫 观看视频

相关部门

守牢校园食品安全底线
持续提升校园供餐质量

记者:“桶装”配餐这种新型供餐模式有哪些优势?

市教育两委基建后勤处处长刘志远:“桶装”配餐同传统的“盒饭”方式供餐有明显的优势,一方面餐食制作完成后直接装进保温桶,减少了装盒分餐和二次微波加热的环节,缩短了餐食从出品到学生入口的时间,提升了饭菜的品质;另一方面,餐食到校后在老师的协助下,采取学生自助分餐的就餐模式,学生可以根据自己的口味和用餐习惯进行选择,极大地减少了餐食的浪费,同时还锻炼了学生的劳动能力。为了做好此项工作,我们联合市场监管部门制定了管理规范,对分餐环境要求、轮换就餐顺序和餐盒洗刷等相关细节明确了标准,确保食品安全和餐食质量。

记者:今年学生配餐工作重点有哪些?

市教育两委基建后勤处处长刘志远:针对学生餐的工作重点就是守牢食品安全底线的同时,不断提升供餐质量。我们一方面大力抓恢复校内食堂,要求具备条件的学校,通过新建、改建或者扩建等方式恢复校内食堂,进一步提升原材料在餐标中的占比,提升供餐质量。同时,在此基础上,结合我市实际,对于一些暂时不具备恢复食堂条件的学校,我们将大力推行“桶装”到校+教室分餐的这种供餐模式,把学校的供餐和劳动教育、节粮教育结合起来。前期我们已经进行了试点,取得了很好的效果,从下周开始很多学校将陆续开始推行,也希望师生家长予以支持,我们有信心,也有决心守牢校园食品安全底线,持续提升校园供餐质量。

配餐公司

“桶装进班”自助取餐减少浪费

9月2日,记者走进配餐公司,全程记录中小学生在开学“第一餐”。

上午9:30,位于津南区双港镇的食之才(天津)快餐配送服务有限公司加工车间内,厨师正在灶台上翻炒锅铲。不一会儿,土豆炖牛肉、芹菜虾仁、西红柿炒鸡蛋三道菜肴相继出炉。

10:00,记者进入分餐间,这里的低温环境,与室外的高温形成了鲜明的对比,也让人顿感凉意。这里被分为了两个区域,一个是传统的“盒饭”分餐区,“全副武装”的工作人员站在传送带两侧,一勺一勺地把菜分装进传送带上的餐盒中。另一边的“桶装”分餐区,工作人员则是用大勺子,把炒好的三个热菜以及粗粮玉米段装进传送带上的盛菜箱中。“这个学期,越来越多的学校开始推行这种‘桶装进班’配餐模式,让学生彻底告别‘盒饭’。”总经理曲立虎解释说,“我们会把三个菜以及玉米段分别装进四个箱中,再加上主食米饭和汤,一共六桶一起送到教室中,孩子们可以根据自己喜欢的口味,自助打餐,吃多少盛多少。”

记者在现场看到,与分装好的“盒饭”经过塑膜包装后,需要进行二次加热有所不同,“桶装餐”并没有二次加热这个步骤。“这是因为分装时直接把菜品装箱,一是速度快,二是菜量多,这些都保证了菜品的温度,更保证了菜品的口感。”

虽然分餐间被分成了两个区域,但是现场可以看到,两个区域的人员数量也形成了鲜明的对比。记者跟曲立虎算了这样一笔账,以2000人的学校为例,全员“盒饭”配餐和“桶装”配餐分别需要多少分餐人员?“人员数量大概是20和10的对比,‘桶装’配餐确实极大地节省了我们的人力成本。”曲立虎告诉记者,目前,在部分“桶装”配餐的学校,他们在原来餐费不变的基础上,将来会为学生们增加酸奶或水果,

“这些都来自于节省下来的人工费,我们会把省下来的钱‘补贴’到学生餐中,在提升学生餐口感的同时,提升餐品质量。”

10:45,贴有学校和班级名签封条的大餐箱装车完毕,被送往各个订餐学校。

45分钟后,河北区育婴里第四小学的开学“第一餐”,被顺利送达,并由工作人员陆续送到各班级。

开餐了!

中午下课后,孩子们拿出餐盒排队走到讲台前,在老师的帮助下,根据自己的口味,挑选喜欢的饭菜。

“我喜欢吃牛肉”“我不吃虾仁”“我最喜欢吃西红柿炒鸡蛋”……记者在四年1班看到,全班近40名学生在不到10分钟的时间里,完成了自助打饭。孩子们端着自己喜欢的饭菜回到座位上大快朵颐。随后,七八个孩子又来到餐桶前加饭加菜。

据了解,我市从2023年秋季学期开始在100余所试点校的试点班中推行“桶装进班”校园供餐新模式。河北区教育局在兴华小学实施“桶装进班、自主分餐”的经验基础上,推动五十七中学初中部、博文中学、求真中学、兴宜小学、育婴里三小和育婴里四小采取该模式。“新学期,包括瑞庭小学在内的十余所中小学也将采用这种新型供餐模式。”河北区教育局党委书记、局长段雅睿介绍说。

看到孩子们吃得开心,育婴里

桶餐配送到教室,学生们自己动手,按需自取。

四小的校长席蕊满心欢喜:“我们从今年4月开始推出‘桶装进班’配餐模式。通过这几个月的实施,无论是老师还是家长都能深切感受到菜品的口感真的是大幅提升。”在推出“桶装”餐的同时,学校还开展了光盘行动、节粮教育以及劳动意识等活动,“现在,孩子能自己分餐,自由选择爱吃的菜品,不仅能吃得饱、吃得好,还锻炼了学生动手能力。”席蕊说。

对于这样的观点,曲立虎也深有同感:“通过统计我们发现,相比之前‘盒饭’配餐,‘桶装’配餐确实大幅减少了食物浪费。这种模式下,学生们几乎都能‘光盘’,不再有‘剩的比吃的还多’的现象。”

学校自办食堂

热加工“整桶配餐”省时更好吃

开学“第一餐”,天津市实验小学食堂管理员王烁和食品安全员周婷从早上不到5:00便上岗准备了。随着来自天津职业大学中央厨房的净菜等食材被送达,他们根据当天的菜谱和食材需求,仔细查验食材品质和规格,并清点食材数量。

从2022年开始,市教委一直鼓励有条件的中小学校自办食堂。随后,市教委进一步提出了鼓励学校实行“中央厨房配送净菜+食堂热加工整桶”的制作模式和“桶装配送+教室自助用餐”的用餐模式。

建还是不建?“要说建设自办食堂这件事对于学校来说,压力确实不小,一是受到场地的限制,二是安全责任重大,我们每时每刻都要紧绷一根弦——那就是必须保证食品安全。”副校长刘元坦言。但为了满足学生和家长的诉求,天津市实验小学毅然决定整合校内空间改造出符合条件的学生食堂,并于去年暑假完成修缮和设备提升改造。2023年9月,食堂正式运行,为师生提供配餐服务。

据了解,学校食堂建筑面积为620平方米,按照“校内热加工点”的定位和“桶装配送”的要求,配备了脱包区、操作间、分餐间、洗消

间、管理室、更衣间、库房等功能区域,具备为全校2000多名师生提供午餐的能力,并按照“中央厨房配送净菜+食堂热加工整桶”的模式制作餐食。

“每天清晨,根据采购需求,食品原材料从天津职业大学中央厨房送达学校。‘中央厨房’每天为我们配送净菜、副食,我们通过市教委农校对接大宗平台定期采购米面粮油猪肉调料等,我们的食堂不采购毛菜,不做粗加工,这样也进一步减少了人工和能源成本。”王烁表示。

10:10,厨房开火炒制当天的热菜。主食、辅食、汤粥随后都将“出炉”;分餐间设置流水线,工作人员按照标准称重、装桶、装车,规范、快速完成装桶;11:10,第一辆餐车发车;11:40前,所有餐桶被送达班级;11:50—12:00,各年级学生陆续开始用餐。

这是实验小学营养午餐制作和送达的时间表。如果说“桶装”配餐相比“盒饭”配餐大约节省了近一个小时的时间,那么自办食堂的配餐相比“桶装”配餐,又能节约一小时。

9月2日中午12:10,全校所有班级的学生都吃上了营养午餐。为了区分不同餐食,学校还采用了

不同外形的保温餐桶。

“学生在教室分餐、取餐,缩短了分餐、运输等时间,提升了餐食口味,同时我们要求教室分餐时间控制在10分钟内,这样也确保了菜品出锅后2小时内入口,降低了食品安全风险。”刘元告诉记者,如此高效的运转,离不开全体老师的支持和付出。“午饭时间,全校所有老师都会进班辅助学生打餐。”

与育婴里四小一样,天津市实验小学也借助推行“桶装配送+教室自助用餐”的用餐模式,开展了一系列全新育人领域的探索。

在实验小学,由学生担任“分餐员”,设立“劳动实践岗”,在教室分餐过程中培养学生的劳动意识、劳动技能;同时教室分餐与制止餐饮浪费紧密结合,“吃多少、取多少”的观念逐渐深植学生内心,并外化为勤俭节约的实际行动。“目前,学校五、六年级学生的教室分餐实现了从教师管理到学生自主管理的进化,通过组织午间就餐,学生自我管理的能力稳步提升。”刘元说。

据介绍,食材严控、现场炒制、自备餐具、口感提升等做法,极大地提升了学生、家长的满意度,学生在校就餐率同校外配餐提升21%。

相关链接

为进一步畅通监督渠道,广泛发挥师生家长和社会公众监督作用,守牢校园食品安全底线,持续提升供餐质量和营养水平,9月2日,市教委和各区教育局公布校园食品安全和供餐质量监督电话和邮箱,欢迎师生家长和社会公众加强监督,共治共管,保障广大师生饮食安全。

序号	单位名称	监督电话	监督邮箱
1	市教委	83215060	sjwjhqc@tj.gov.cn
2	滨海新区教体局	66897208 65169957	bhbjjwbc@tj.gov.cn bzzxspaq@163.com
3	和平区教育局	27121482	hpjyfbz@163.com
4	河东区教育局	24565699	hdqjyhsfab@tj.gov.cn
5	河西区教育局	28301523	hxqyjijhq01@tj.gov.cn
6	南开区教育局	27621803	nkqzongfushianke@163.com
7	河北区教育局	26433974	hbqzfbz@163.com
8	红桥区教育局	26534068	hqjyfbz@tj.gov.cn
9	东丽区教育局	24969204	dlijyjhqz@126.com
10	西青区教育局	27939390	xqhgzx@163.com
11	津南区教育局	88510600	jnqjy27@tj.gov.cn
12	北辰区教育局	26877892	bcqzfbz@tj.gov.cn
13	武清区教育局	60911635	wqjyjsab@163.com
14	宝坻区教育局	29262917	bdqjy008@tj.gov.cn
15	静海区教育局	59598595	jhqjybzxx@tj.gov.cn
16	宁河区教育局	69593633	nhqjy15@tj.gov.cn
17	蓟州区教育局	29030812	zjqjy12@tj.gov.cn

根据自己的口味和需求打饭,孩子们吃得更香。

本版图片 本报记者 刘欣 摄



配餐公司加工车间内,厨师正在制作餐食。



配餐公司分餐间内,工作人员为保温餐桶贴上封条。



保温桶上的封条,显示了当日餐品的各种信息。



餐食到校后,学校老师检查封条。



桶餐配送到教室,学生们根据口味,自主选餐。