

全市已实现义务教育公办学校‘师生同菜同质同价’全覆盖

一顿好饭师生共享

民生实事大家点赞

阅读提示

“师生同菜同质同价”是丽水市民生实事项目之一，丽水市着眼教育优质均衡发展不但要做到“一个都不能少”，更要做到“每一个都要好”，以“小食堂、大教育”和“小切口、大民生”的理念，以推行“师生同菜同质同价”为抓手大力推动“学校食堂革命”，目前全市已实现义务教育公办学校“师生同菜同质同价”全覆盖。

“师生同菜同质同价”是丽水市民生实事项目之一，丽水市着眼教育优质均衡发展不但要做到“一个都不能少”，更要做到“每一个都要好”，以“小食堂、大教育”和“小切口、大民生”的理念，以推行“师生同菜同质同价”为抓手大力推动“学校食堂革命”，目前全市已实现义务教育公办学校“师生同菜同质同价”全覆盖，本篇报道以遂昌县实施情况为例，我市“师生同菜同质同价”民生实事受到师生以及家长的点赞。

等级食堂覆盖率达到100%

新学期，遂昌实验小学迎来了新落成的校园餐厅，至此该县完成了校园独立食堂全覆盖，为学生营造了家园般的就餐环境。

遂昌县学校餐厅的起步要追溯到2005年4月。记者了解到，当时，遂昌县教育局就组织力量实施全县农村中小学食宿改造项目，其中新建食堂项目29个。食宿改造项目历时三年共完成新建食堂投资1363万元，总面积为17703平方米。遂昌县财政在保障建设资金的同时，还专门安排了220多万元用于添置竣工后的食堂餐桌、锅炉等内部设施，确保了食宿工程建成后及时投入使用。

一手抓新建食堂，另一手抓改造提升。2013年开始，遂昌又投入财政资金6000多万元，给7所有“历史难题”的城乡学校办起了食堂。金岸小学的食堂就是那时候建起来的。时任金岸小学校长的黄瑞彪说，金岸小学是全县第一个实现食堂电气化的学校。

也是在2013年，遂昌同步提出了《遂昌县学校食堂等级提升实施方案》。“这一年的改造重点体现在设备的更新和观念的进步上。”遂昌县教育局计财中心主任叶锐回忆。在全国各地校园食堂还在用柴灶、柴油灶的时候，遂昌就率先开展了“柴改电”“煤改电”工作，并根据《浙江省量化等级评定标准》，同步提出了学校食堂等级创建工作方案，围绕场所环境、设施设备等十二个加扣分项进行提升改造。到2015年，遂昌学校食堂已全面实现电气化，并一次性修复了布局流程的“硬伤”，B级食堂从5所上升到了22所。

今年，“食堂微改造”列入丽水市民生实事项目，包括改造下水道、升级抽油烟机、添置烤箱等30个工程。目前，全县列入微改造范围的11所食堂均已完成改造，共投入资金425.91万元，A级食堂数量也由最初的2所增加到16所，等级食堂的覆盖率达到100%。

“师生同菜同质同价”  
涉及遂昌16755名师生

番茄炒蛋、大排、空心菜和紫菜汤，还有一个苹果。这是遂昌县北界镇中心小学学生苏敏的一顿中餐。苏敏津津有味地吃完后，跑到一旁的加餐窗口，又点了一份虾，标准餐加上加餐，一共8元。

“加菜加饭不用另外付费。”班主任楼芳波告诉记者。维持完学生秩序，楼芳波也排到了队伍后面去点餐，点完餐后，他就来到学生身边的空位入座吃饭。他说，以前学生和老师在不同餐厅就餐，老师的菜是另外烧的，学生也没得

选餐。这个转变发生在今年上半年，遂昌县实施了市民生实事“师生同菜同质同价”工程，取消了教师食堂、取消了教师单独配餐，老师和学生每餐支付一样的菜价吃一样的菜。

“师生同菜同质同价”涉及全县26所义务教育段公办学校16755名师生。落实“师生同菜同质同价”，建设“家园式”餐厅，对校园厨师们的技能也是一大考验。“有营养，又要有好味道，才能真正体现‘家园式’餐厅的‘家园味’……”为此，遂昌县教育局利用暑假时间，紧锣密鼓组织全县教育系统96名校园厨师开展了为期8天的技能培训。培训内容涵盖食堂健康菜系知识、菜肴装饰与美化、家乡特色名菜制作与相关菜肴开发等内容，通过理论课堂和实操练习相结合的形式进行。最值得一提的是，此次培训不仅提升了厨师们的烹饪技能，还有效推动了校园食堂厨师的持证率，共有76名学员通过了中式烹调师中级操作技能考核。

“众食安”APP  
实时监控每一所学校

留样冰箱温度异常会报警，紫外线自动启动消毒程序，餐具消毒由传感器全程监控……在叶锐的手机上，“众食安”APP实时监控着全县的每一所学校，餐饮安全的每一个细节都被记录在案。他说：“我们还能从师生每日的刷卡点菜数据中，分析不同菜谱的受欢迎程度以及一周营养配比的科学性。”

2014年，遂昌县就开始了各校的“阳光食堂”建设工作，到2017年28所学校食堂醒目位置都统一设置了“阳光食堂”显示屏，对原料清洗、切配、烹饪、专间、预进间、餐具消毒等6个点按需设置了探头，进行实时视频监控，“阳光食堂”建设率达90%以上。

2016年，遂昌县就提出“阳光食堂”的要求，对原料清洗、切配、烹饪、专间、预进间、餐具消毒等6个场地设置了探头，对餐具消毒、紫外线空气消毒、冰箱温湿度等五类场景实行智能化监测。

一方面数字赋能，另一方面开展“阳光晾晒”。各校班委会成员可在线查看孩子的一日菜单，配菜间、切菜间、炒菜等区域动态一览无余，就连洗菜、配菜、炒菜整个过程都能看得清清楚楚。

同时，市场监管部门实行“五阶段”的双重监管，对学校食堂的管理台账、大宗物品、农药残留、入库食材、经营单位等进行量化评价。县纪委监委更是将“探头”延伸至校园食堂各环节，校园食材通过招标确立3家供货商，实行分片区统一配送，采购价格比市场价低许多，如蔬菜价格下浮率为40%，肉类的下浮率为20%。

“眼下，各校的‘家园式’餐厅在接受师生们的检阅中将更具‘家园味’。暖心、放心、清廉是各校‘家园式’餐厅的识别码，只有经得起考验，才能真正凸显‘家园式’餐厅的意义，为建设山区跨越式发展重要窗口贡献力量。”遂昌县教育局局长邱根松说。

记者 吕恺 通讯员 叶艳景

