



## 这学期你在学校吃得满意吗? 看看满分食堂长什么样

### A级食堂的“舌尖安全密码”

1月28日上午11点20分,常山县育才小学食堂一楼,一、二两个年级的学生正有序排着长队,各班值班老师依次给学生们盛菜添饭。

牛肉炒辣椒、排骨炖玉米、鱿鱼丝炒大蒜芯,刚出锅的三道菜冒着腾腾热气,浓郁的香味在食堂里弥漫。“鱿鱼丝真香!”203班学生余艺涵坐在餐桌前吃得津津有味,身旁的同学纷纷点头附和,小嘴巴塞得鼓鼓的。

打菜窗口旁,两块印着“育才小学祝你生日快乐”的KT板格外醒目。“这是我们为每天过生日的学生准备的小惊喜。”学校总务副主任邓俊艳介绍,当天过生日的学生,除了和大家一起享用正餐,厨房还会额外准备一份配料丰富的长寿面,“寿星可以选择自己吃,也可以和同桌的小伙伴分享,让生日过得更有仪式感。”

在食堂门口,几名用餐完毕的学生正拿着笔,在留言板上写下自己的午餐体验。“今天的鱿鱼很好吃,明天还想吃!”“排骨很香,玉米也很甜!”“明天我想吃鸡排。”稚嫩的字迹,写满了孩子们对校园午餐的喜爱。邓俊艳表示,后厨会每日梳理学生的留言建议,结合大家的喜好调整菜品,让校园午餐更合口味。

为践行“光盘行动”,学校也制定了科学的管理办法。食堂为各班配备“节约桶”,对剩菜剩饭进行称重统计,还设定了5.5公斤的参考线,引导学生珍惜粮食。“我们的制度并非一成不变,会灵活调整。”邓俊艳说,像玉米这类本身重量较大的食材,学校会酌情考量扣分标准,让“光盘行动”的推行更贴合实际。

记者随后前往食堂二楼体验用餐。二楼是高年级段学生的用餐区域,菜品与一楼一样,记者品尝后发现菜品咸淡适中、食材新鲜,色彩口感俱佳。

“陈校长,今天轮到您来陪餐啦?”“是呀,今天吃得怎么样?”“超级好吃,我都加了两遍餐了!”用餐过程中,学校副校长陈建民和学生们围坐一桌,边吃边询问大家的用餐感受。

学校党政办主任胡箭慧介绍,2025年3月,常山在全县34所义务教育学校推行“局长+校长+家长”的“三长”陪餐机制。学校严格落实相关要求,不仅规定校领导每日与学生共同用餐,还实行班级轮流制,每周安排家长参与陪餐,陪餐日期由家长自主选择。“我们采用师生同餐制,家长陪餐后可直接将意见反馈给学校,形成校园饮食的家校共治氛围。”

在胡箭慧看来,“三长”陪餐不是简单的“一起吃饭”,而是校园食品安全全流程监管的重要一环。她介绍,教育局局长会不定期带队到全县中小学开展食品安全专项检查,与校长、家长代表、学生代表共同用餐,面对面倾听各方意见建议;每天早上食材送达学校后,值班校领导会与食堂工作人员一起进行食材验收,不仅核对食材数量,更会仔细检查蔬菜新鲜度、肉类检疫证明等,从源头把好校园食品安全关。

记者从常山县教育局了解到,目前全县2.8万名义务教育段学生所在的所有学校均已落实“三长”陪餐机制。

记者 郑丽芬 文/摄

不久前,衢州市市场监督管理局公布了2025年A级学校食堂名单,一批软硬件达标、管理规范、校园食堂脱颖而出。

1月28日,记者走进此次获评A级的常山县育才小学,实地体验学生午餐的“食”力守护,同时倾听不同学生的真实心声,探寻A级食堂背后的民生温度与监管力度。

目前,常山县2.8万名义务教育段学生所在的所有学校均已落实“局长+校长+家长”的“三长”陪餐机制。

### 学生眼中的A级食堂什么样?

连续三年获评A级食堂,在育才小学的学生们心中,这一荣誉并非抽象的称号,而是藏在餐盘里的鲜香、看得见的规范与摸得着的安心。那么,作为校园饮食的直接体验者,学生们眼中的A级食堂是什么样的?记者进行了随机采访。

“首先得干干净净!”七年级学生周子轩认为,A级食堂意味着就餐环境要干净。“比如餐桌没有油渍,地面不能有饭粒,打饭的阿姨要戴干净的手套和口罩,餐具要经过严格消毒。”

在三年级学生徐梓轩看来,干净不仅是环境整洁,更是食材的新鲜,“蔬菜要绿油油的,没有烂叶子,肉类要闻起来香香的,鱼类不能有腥味。”

“菜要好吃又丰富!”五年级学生李雨桐则更看重菜品的口感与选择,她希望食堂能增加菜品种类,比如加入蒸红薯、烤土豆等杂粮,同时兼顾不同学生的口味需求,“有的同学不吃辣,有的不爱吃香菜,食堂能多考虑这些细节就更好了。”

衢州市市场监督管理局相关负责人介绍,A级食堂的评选有着严格且细致的标准,涵盖场所布局、设施设备、原料采购、加工制作、清洗消毒、人员管理等80余项具体要求。“比如必须配备阳光厨房监控系统,建立全链条追溯体系,落实‘日管控、周排查、月调度’食品安全管理机制等。”该负责人表示,除了硬件与管理标准,陪餐制度的推行情况、“光盘行动”的落实成效等也被纳入考核指标。



### 记者手记

一餐饭的温度,关乎成长的质量。A级学校食堂评选,通过标准化建设、智慧化监管、多元化监督,让“吃得饱”升级为“吃得好”“吃得安”。而“三长”陪餐机制不仅打通了家校沟通的壁垒,更实现了食品安全的全流程闭环管理。希望这样的机制能在全市范围推广,让每一所学校的食堂都能成为A级标准的践行者,让每一位学生都能在安全、美味、温暖的饮食环境中成长。