

“云监督”守护“校园餐”

——我市校园食堂“互联网+明厨亮灶”走访见闻

□记者 王吉城 刘华志 文/图

青少年是祖国的未来、民族的希望。保障校园食品安全、守护青少年健康成长是提高民族素质的基础工程。绷紧“校园餐”安全弦,让更多人参与校园食品安全监督,2023年以来,我市构建中小学“互联网+明厨亮灶”智能化管理系统,让学生吃得饱、吃得好。就“互联网+明厨亮灶”智能化管理系统运行情况,近日,记者走访了市中心城区部分中小学。

明厨亮灶 实时监督

“截至10月底,我市中小学(幼儿园)‘互联网+明厨亮灶’覆盖率、在线率已实现两个100%,学生家长可通过市教体局网站和‘明厨亮灶’微信小程序、周口数字校园安全监管平台查看校园食品储存、加工、售卖等环节全流程。”11月1日,记者走进市教体局“校园餐”视频监控室,市教体局相关负责人向记者介绍“互联网+明厨亮灶”智能化管理系统时说。

记者和工作人员随机查看了周口市第三实验学校、周口市银珠路中学、周口颍河高级中学等学校食堂的视频监控。从视频中记者看到各学校食堂地面整洁,厨具存放整齐,工作人员各司其职,炒菜、煮汤、清洗等操作过程规范有序。

“‘互联网+明厨亮灶’是在传统‘明厨亮灶’基础上,通过监控系统,将食堂重点部位的监控信息及时传输到监控后台,把食堂情况‘晒’给大众,让‘校园餐’从人工监管转变为网络监管、智慧监管,做到全链条阳光监管。”市教体局相关负责人表示。

校园食品安全无小事,关系到每一个孩子的健康和未来。全市中小学(幼儿园)食堂有2612所,就餐学生133.36万人。之前“校园餐”监管工作存在短板,“互联网+明厨亮灶”则突出了数字赋能功效,补齐了“校园餐”监管短板。



孩子们在干净明亮的食堂内就餐。



食堂工作人员在整洁的后厨切菜。

操作规范 质量可靠

洗菜、切菜、炒菜……临近中午,周口颍河高级中学的食堂飘出阵阵菜香,身着工装、佩戴口罩的食堂工作人员忙得不亦乐乎,他们正精心准备着师生们的“校园餐”。

记者看到,食堂公示栏内贴满各种食品安全证件及相关操作规章制度。食堂大厅环境宽敞明亮,电子监控显示屏引人注目,食堂的各种情况正通过“互联网+明厨亮灶”智能化管理系统实时监控。

午餐时间,记者在周口市六一路小学餐厅内看到,孩子们在老师的引导下有序排队就餐。“西红柿炒鸡蛋真好吃。”“土豆炖鸡块真香!”面对记者,孩子们开心地“炫耀”着。

“我们严把从业人员关、食材关、加工关、留

样关,做到所有从业人员持证上岗,食材加工‘一清二洗三消毒’,食谱食品经营许可证、从业人员健康证、量化等级情况等信息一一公示。”周口市六一路小学食堂负责人李鹏告诉记者。

“土豆肉片、糖醋白菜、萝卜豆皮粉、菜花炒肉……”周口市第二十二初级中学将一周的“校园餐”食谱提前进行公示,让学生和家长随时了解就餐信息。

“为让家长放心,我们成立了由学校工作人员、家长、学生组成的监督委员会,定期对‘校园餐’进行检查和评估,广泛征求意见,争取为学生提供更好的服务。”周口市第二十二中学校长郝光伟表示。

多措并举 提质增效

“登录周口市教体局官网后,点击右下角的‘明厨亮灶’,接着选择县(市、区)、乡镇,再选择学校,即可观看‘校园餐’的制作过程。为守护校园食品安全,周口市教体局建立的‘互联网+明厨亮灶’平台欢迎家长和社会各界人士参与监督。”近期,市民看到我市多家媒体发布的“校园餐”监督信息。

“各位家长,为更好地做好‘校园餐’工作,加强食品安全监督,学校准备聘请家长到食堂工作,有意向者请与学校联系。”为构建家长参与、社会监督的“校园餐”安全监管模式,我市各学校向家长发出邀请。

“孩子在学校上学,我在食堂工作,每天都可以看到‘校园餐’制作的全过程。我们都很用心把饭菜做得更可口,让孩子们吃得更开心。”周口市六一路小学学生家长蒋萌告诉记者。

“‘互联网+明厨亮灶’智能化管理系统让监

督更直观,随时就能看到‘校园餐’的制作过程,我们更放心了。”周口颍河高级中学学生家长陈军强告诉记者。

近年来,我市各中小学(幼儿园)通过改善食堂环境提升师生就餐体验。2024年,我市累计投入3300多万元对1160所学校食堂进行改造,引进节能、高效、环保新型设备2000多套;780所学校食堂改造污水排放系统,进行室内粉刷和修缮;826所学校扩大学生就餐空间,合理布局就餐桌椅,确保师生有舒适就餐位置和整洁卫生就餐环境。

“校园食品安全事关学生的健康成长。下一步,我们将联合相关部门进一步强化学校、食堂承包商、食材供应商和校外供餐单位的食品安全责任意识,不断提升食品安全管理水平,从源头上预防和控制食品安全风险,保障师生‘舌尖上的安全’,让社会放心、家长安心、学生开心。”市教体局相关负责人表示。②22



食堂工作人员给孩子们盛饭。