

特色管理 优质服务

——近距离感受周口市文昌中学食堂文化

记者 刘华志 王珂 通讯员 赵志伟 张煜坤 文/图

近日,教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会联合公布了将于4月1日施行的《学校食品安全与营养健康管理规定》(以下简称《规定》),对学校集中用餐、食品安全进行规范管理,涵盖了食堂管理、食品采购、营养监测和食品安全相关的方方面面。对标《规定》,记者发现,成立于2013年的周口市文昌中

学在建校伊始就在执行《规定》中的若干要求,比如:建立集中用餐陪餐制度,要求学校相关负责人与学生共同用餐;校内不设置小卖部、超市等食品经营场所,设立无人售货“诚信货架”,食堂管理由家委会负责……跟随记者的镜头,让我们一起去感受文昌中学的食堂文化。

干净整洁的就餐环境,别具特色的管理模式,优质高效的温馨服务……走进文昌中学“馨苑餐厅”,一种久别重逢的“家”的气息扑面而来。5年来,在文昌中学校委会的统筹指导下,家委会以“服务师生,追求卓越”为宗旨,带领全体后勤服务人员,扛稳校园4000余名师生饮食健康安全重任,为学生打造高品质餐厅的同时,也秀出了高品质的食堂文化。



45分钟的用餐时间是文昌学子的“必修课”。每天,同学们排着整齐的队伍,在宽敞、干净的餐厅里有序、文明用餐。图为学生就餐场景。



以人为本 打造温馨共享食堂

“食堂文化是校园文化的重要组成部分,让师生走进餐厅乐在其中,产生宾至如归的感觉,有助于增强学生自尊、自信和自强的信念。”学校办公室主任赵志伟告诉记者。

为创建优雅的就餐环境,办学伊始,学校在食堂建设上就铆足了劲,对食堂的整体设计、布置装饰进行了周密规划。餐厅的每根柱子、每面墙壁都粘帖着名言警句、诗词歌赋,处处让人喜欢“意外”、耳目一新,而凳子和桌子的紧密相连更是拉近了师生彼此间的距离。

家是心灵的港湾,学生走进餐厅就

如同回到了家,才会对学校产生归属感。为营造“家文化”氛围,文昌中学开展“唤妈妈回家”工程,所有的餐厅岗位均由家长负责,餐厅员工既是家长又是服务人员,此项举措取得了显著成效。“当孩子对我说,妈,我要好好学习,不然就对不起您时,我泪流满面……有一种幸福是陪伴,钱永远赚不完,我们能够陪伴孩子的时间却是有限的,孩子能够健康成长比什么都重要。”学生家长张冬静感慨地说,原来迫于生计不得不外出打工,现在每天都能陪伴孩子,这让她很欣慰。这样的例子不胜枚举。高一(11)班乔宇翔

同学在班会上开心地说:“每天去餐厅,从妈妈的窗口走过,虽然顾不上说话,但看一眼她,都让我感到非常开心。”“周口市文昌中学后勤管理家长社会化模式是全国首创,极具开拓性和引领性。”到学校参观的中国教育学会后勤管理分会会长钱昌炎非常赞同这种做法,认为这种方式不仅有利于让学生感受到学校的温暖,还有助于解决社会“留守儿童”问题。

共建共享是学校餐厅工作的基本思路。“餐厅为大家,服务你我他”,每次餐厅座谈会上,家委会会长李金星都会向与会代表重复这句话。面对家

长、教师和学生代表,餐厅各区域负责人依次汇报餐厅近期工作,同时对下周的工作进行简单说明。会上,各方代表各抒己见,大胆提问,并积极提出自己的意见和建议。“我建议餐厅为大家提供花卷等不同种类的面食,第二天我们很多人就吃上了。”学生代表张国庆是学校餐厅民主座谈会的受益者,他自豪地说:“作为一名普通学生,我真没想到我的建议能够影响4000多名师生。”

“让师生有发言权,有主人翁意识,共享餐厅成果,这样才能体现我们的服务价值。”张瑞堂主任告诉记者。

德育为先 打造文明和谐食堂

“小餐桌,大文明”。餐桌文明是学校文明的重要体现形式,文昌中学把“德育”贯穿教学管理始终,把餐厅拓展为教育学生的场地,用就餐课规范校园文明行为,增强师生文明意识。

“微笑是我们的语言,文明是我们的信念”“优雅的举止,胜过优美的体型”……类似的标语在文昌中学餐厅随处可见。为践行文明就餐理念,学校全体师生签署《文明餐桌公约》,开展“文明餐桌”行动。取餐无声排队,就餐食之不语,餐后擦拭桌凳,餐盘摆放有序……每件小事看似简单寻常,可要真正做到,也极其不易,餐桌文明成为师生相互遵守的“准则”。

珍惜粮食、勤俭节约是中华民族的传统美德,文昌中学积极响应党和政府的号召,大力宣传“节约光荣、浪费可耻”的观念,提倡“文明用餐、俭以养德”,要求师生适量取餐,杜绝浪费,把“光盘行动”纳入班级、级部“德育”考核体系。

“感恩天地滋养万物,感恩国家培养呵护,感恩父母养育之恩……”每次就餐前,志愿者带领全体学生诵读餐前感恩词,朗朗诵读声响彻校园。小小的举动成为感恩教育重要手段,也成为学生就餐的“必修课”。“在诵读中学习感恩,把感恩的种子埋在心中,天长日久必将茁壮成长参天大树。”来自云南的教育同仁高度评价这种做法,并认为这是文昌中学国学教育的延伸,是真正

的“德育”。“孩子以前挑食的毛病非常严重,不按时吃饭,喜欢吃方便面、辣条等垃圾食品。没想到短短一个月,孩子回家不仅自己很少吃零食,还督促自己的弟弟准时就餐,饭后主动清洗碗筷。”高一(17)班刘萌的家长深有感触地说。

营造“家文化”氛围,创建温馨“家餐厅”。如今,文昌中学别具一格的校园餐厅建设,满足了学生、家长和老师的需要,实现了家校“双赢”。当很多学校还在为化解家校矛盾、谋求家长理解而费时劳神时,文昌中学已经与家长双手紧握,结成“教育同盟军”,精心呵护下一代健康成长;当很多教育同仁为食堂

卫生状况担忧之时,文昌中学已在为打造高品质食堂规划着。

从2015年被河南省教育厅评为“河南省中小学一级食堂”,到2016年被周口市教育局评为“全市首批中小学后勤管理工作示范校”,再到2017年被中国学生营养与健康促进会、中国关心下一代工作委员会评为“学生营养与健康示范学校”,文昌人以实际行动守护师生“盘中餐”的举动得到了社会各界的认同。“在接下来的日子里,文昌师生将进一步优化食堂工作,真正做到让食堂服务教育,让学生在用餐中感受到幸福,让高品质食堂成为可能。”文昌中学校长朱贵华信心满满地说。

营养均衡 打造健康绿色食堂

民以食为天,怎样为师生日常饮食撑起一片蓝天?这是文昌中学2013年建校后摆在校长朱贵华面前的第一件大事。30多年的教育管理经历让朱贵华认识到:“承包式”的校园餐厅,弱化了师生和家长的监管,在市场经济刺激下,吃得“好”要远比吃得“营养”更能“俘虏”消费者的心。为从源头上消除这种状况,经多方考察,深入研讨,文昌中学最终决定成立由家委会主导负责的校食堂餐厅委员会,全程监督餐饮公司对食材的选购和加工。

文昌中学餐厅门口常年摆放着一

块醒目的公示牌,上面详细记录着从早到晚,从周一到周末的食谱,每顿饭均为荤素搭配,每周21顿饭餐餐不同,四季各异。“营养不均衡严重影响学生的身体健康。”朱贵华说,“我们要改变现代中学生挑食的习惯,保证一日三餐营养均衡”。办学第一年,文昌中学就同餐饮公司签订“包餐制”合同:餐厅管理委员会聘请营养师,为学生量身定做食谱,餐饮公司根据食谱为学生统一供餐,学生根据食量、爱好适量取餐。

均衡的营养搭配,合理的饮食习

惯,为广大师生的身体健康保驾护航。近几年体育检测结果显示,文昌中学师生身高、体重均在合理区间,每年的中招考试体育测试、高考体检,文昌中学学生的身体素质检测结果在同类学校中名列前茅。

文昌中学有一道亮丽的风景线,这里一年四季生长着不同的蔬菜,从不使用农药、工业肥料,经常吸引外来参观者驻足观看——这就是学校特有的绿色蔬菜培育基地,为学校食堂提供大量绿色安全的食材。食材关乎食品安全,影响食物品质,食材选择是食品加工的

第一道程序,除了自己生产一些食材外,文昌中学在食材供应上下足了功夫。

“为保障食材的充足和供应商的可靠,全市的所有农贸市场我们都进行过调查,所选取的食材供应商均需同学校签订合同。”负责食品采购的餐厅管理委员会会长龙艳红解释道,“食材的运送过程,我们会严格监督和检查,以此确保食材的安全”。数年如一日,文昌中学食堂的每一种食材来源、数量、质量均有账可查,从源头上保证了学校食材的安全。

多措并举 打造安全放心食堂

安全重于泰山,食品安全一直是文昌中学日常管理工作的重心,为保证每一顿饭菜都让家长感到放心,让师生吃得安心,学校采取的每一项措施均严谨论证、公示透明、监督到位。

制度是安全的保障。在食堂四周,悬挂的各项规章制度让人应接不暇,《餐厅安全管理规定》《从业人员晨检制度》《剩饭菜处理制度》《餐厅配餐间管理制度》……从操作环境到个人卫生,从食堂管理到食品加工,从原料采购到食品处理,从普通员工到负责领导,每一项规定都清晰明了,责任到人,真正体现了餐厅工作的“高、严、细、实”。“学校的每顿饭都要留样,以备检查。”餐厅负责人张瑞堂指着《餐厅食品留样制度》说道。制度不是用来看的,重在日复一日严格执行,为增强工作人员的制度

意识,每日晨会,食堂各区域负责人要对各项制度进行讲解,确保每位餐厅员工严格履行每项要求。

监督是常规的机制。学校组织校委会、家委会和餐厅三级督查组,纳入食堂安全工作机制,对食堂工作采取不定期、不定时抽查。监督员采取随机和轮流当值制,不局限于教职员工,家长、学生均可参与。对于问题,发现一起,查处一起,解决一起,明确问题属地管理,责任到人,公开透明,接受全体师生和家长监督。

陪伴是温情的守护。除了学生,老师也是餐厅的“常客”,同样的餐具,同样的食物,老师和学生一起用餐,很难区分师生的身份。“同学生一起用餐,拉近了我和学生之间的距离,让我时不时被孩子们身上的活力所

感染。”陪伴是最长情的告白,刚刚踏上工作岗位的王海慧老师颇有心得,在学生就餐的一言一行中,她总能为班级管理找到好方法。陪伴学生用餐在文昌中学非常普遍,校长、班主任、任课教师、家长如家人般围坐在一起,在尽享时光静好的同时,也让餐厅增添了一抹温情。

例会提升的“法宝”。由校委会主持的工作汇报会,由餐厅管理委员会组织的餐饮座谈会,由食堂各区域负责人组织的每日晨会,三个会议统一在学校办公室监督下按例召开。在例会上,大家畅所欲言,从生活中找问题,根据问题找方法,形成管理智慧,这种工作机制极大提高了食堂管理水平,对调动食堂工作人员积极性有不可替代的作用。

全面取消垃圾食品。“不准携带任何食品进出餐厅”是文昌中学餐厅管理的一项硬性要求,除此之外,学校严禁除面包、牛奶、水果外的食品进校园,这从根本上解决了垃圾食品在校园流通。5年来,文昌中学在校园取消垃圾食品工作上进行了许多探索。学校成立志愿服务队,严格禁止小商贩在学校四周兜售垃圾食品,杜绝“外卖”。而“诚信货架”的设立更是学校的创新之举,“学校不设立小卖部,师生所需物品均通过‘诚信货架’购置,货架上不允许出现任何与学习无关的东西。”据后勤服务负责人郭志宏老师介绍,“诚信货架”全面禁绝垃圾食品,一定程度上维护了校园食品安全,同时也在潜移默化间培养了广大师生的慎独品质,为餐厅食品安全增加一道“保护锁”。②10

文昌中学三月主要活动掠影



3月7日上午,周口市创建国家卫生城市工作检查组一行莅临文昌中学,检查指导健康学校创建工作。在实地考察中,检查组听取了学校健康教育工作汇报,对学校健康教育工作开展情况进行了认真细致地询问,并给予充分肯定。记者 刘华志 通讯员 郭明付 摄

青少年校园足球邀请赛开幕式



3月16日,2019首届周口市青少年校园足球邀请赛在文昌中学开幕。来自周口各区县的22支代表队齐聚文昌中学体育场。开幕式上,文昌中学师生为与会领导和参赛人员表演了丰富多彩的节目。图为周口市教体局长丁建清在开幕式上致辞。记者 王珂 通讯员 丁贝贝 摄



3月13日,文昌中学邀请北京大学教授樊宝科、焦维新为师生作“中学生核心素养”报告,全校1000多名师生现场聆听了专家的报告。报告会后,与会学生纷纷表示受益匪浅,今后将更加坚定信心,努力学习,冲击北京大学等名校。图为学生与北大教授合影留念。记者 刘华志 通讯员 郭明付 摄



3月14日,文昌中学对全体教师进行信息化教学培训。培训中,张志杰老师从学校内部制度、学生家长、平板电脑管理和教师集体备课四个方面,对信息化教学进行了详细阐述,并对个性化精准教育操作过程进行了分析。图为张志杰进行观摩课讲解。记者 王珂 通讯员 丁贝贝 摄



3月21日上午,文昌中学1000多名学生人手一本《道德经》,在老师带领下满怀激情大声朗诵,整齐划一的朗诵声响彻校园,表达了同学们对老子的敬仰之情。文昌中学重视优秀传统文化教育,《道德经》《三字经》《弟子规》等经典国学名著是该校学生的必修课。记者 刘华志 通讯员 赵志伟 摄

周口日报社 周口市文昌中学 特邀统筹:朱贵华 统 筹:刘华志 赵志伟 责任编辑:王 珂 张煜坤