

中心城区开始供应校园午餐

中小學生校園午餐生產製作配送流程規範 師生家長紛紛點贊

□見習記者 邱一帆 文/圖

本報訊 近段時間,周口市教育體育局印發了《周口市中心城區中小學生午餐供應及課後延時服務工作方案》。3月8日是中小學生校園午餐供應的第一天,周口報業傳媒集團融媒體中心直播團隊走進中心城區中小學生校園午餐生產基地——周口乾勝央廚餐飲管理服務有限公司(以下簡稱乾勝央廚)和周口七一路二小,現場直播中小學生校園午餐的生產製作配送流程及學生用餐情況,發現校園午餐生產製作配送流程規範,師生家長紛紛點贊。截至記者發稿,新華社現場云、周道客戶端、中華龍都網、“周口日報”抖音號、“周口晚報”抖音號五大平台累計瀏覽量超過10萬。

乾勝央廚:生產製作配送流程規範

當日8時30分,記者來到位於川匯區女媧路的乾勝央廚。首先,記者來到麵食車間,發現電蒸箱、汽蒸箱等一應俱全,工作人員正在緊張地做清潔工作。“操作間的和面區、醒發區和蒸箱區相互分離,可以保證衛生。我們蒸箱車間一台機器1分鐘大約可以製作90個饅頭,蒸房有10多台蒸機,可根據需要啟動機器,完成包子、饅頭的制作。蒸饅頭使用的是安琪酵母,無其他添加劑,保證讓孩子吃得開心,家長放心。”乾勝央廚相關負責人告訴記者。

在米飯車間,從生米到熟飯,從清洗、翻蒸到裝盤,實現全自動化。預計每小時可出1.3噸到1.5噸的熱米飯,可保證中心城區中小學生米飯供應。

烹飪車間擁有50口全自動烹



配餐員正在給周口七一路二小一年級學生分餐

飪燃氣炒鍋和全自動烹飪蒸鍋,可實現全自動出餐。烹飪車間有防護功效,可防蚊防塵防蟲,還可實現餐前、餐後2次紫外線消毒。全自動燃氣蒸鍋炒鍋溫度上升很快,可確保菜品口感。一口炒鍋一次可炒1300份菜。菜品供應全部為清真菜品,能保證少數民族學生用餐。

菜品出來之後,所有菜品分盒分箱裝到保溫盒中,放置到生產線上。分餐生產線與物流區無縫銜接,確保食品安全。

不僅要讓學生吃飽吃好,更要吃得安全,那餐品質量如何把關,怎么檢驗?記者在信息公示欄看到,乾勝央廚營業執照、食品經營許可證和從業人員健康證明等證件齊全。檢測實驗室分為常規實驗室和無菌實驗室。“常規實驗室主要用於檢測原材料,比如新進的蔬菜、肉類,可檢測蔬菜的農藥殘留和肉類的獸藥殘留、抗生素殘留。食品檢測分為餐前和餐後檢測,採取隨機抽樣檢測,乾勝央廚和學校都要48小時留樣。無菌檢測實驗室主要檢測微生物。”乾勝央廚相關負責人說。

周口七一路二小:師生家長紛紛點贊校園午餐

當日11時,記者來到周口七一路二小,配送車已準時抵達。配送車後方貼有黃色封條,上面印有請勿開啟、封閉時間和經辦人等相關信息。12時10分,配餐員穿著消毒

服、戴著消毒帽和口罩,利索地撕下車門上的封條,然後打開車門,卸下裝滿飯菜的保溫箱。在進行測溫和食物留樣等一系列工作後,把餐品配送到各個教室。

“聽到孩子可以在學校就餐的消息後,我喜出望外。我們是雙職工家庭,又有兩個孩子,平時上班都比較忙,中午還得接孩子、做飯、輔導孩子作業,有時覺得力不從心。現在,孩子在校就餐,不僅節約了我們和孩子的時間,還能幫孩子養成一個良好的就餐習慣。另外,孩子吃完飯還有老師輔導作業,我們也更放心。”一位家長高興地對記者說。

“午餐為兩葷一素一粥一湯配主食,今天的葷菜為獅子頭。我們為50個孩子準備了60個孩子的餐量。為保證孩子們吃飽,可以免費加餐。”乾勝央廚鄭州總公司營銷部負責人丁師傅告訴記者。

“今天午飯不但有獅子頭,還有芹菜,真好吃。”周口七一路二小一年級學生說。

周口七一路二小相關負責人說:“校園午餐是政府實施的一項民生工程。我們學校中午有1300個學生用餐,中午配餐可以解決家長接送學生的問題,課後延時服務可以解決輔導學生作業的難題,還可以延緩學校附近交通壓力,保證學生午休時間。”另外,學校還對學生進校時間進行了調整,以保證學生的學習時間。②9