

中心城区开始供应校园午餐

中小学生校园午餐生产制作配送流程规范 师生家长纷纷点赞

□见习记者 邱一帆 文/图

本报讯 近段时间,周口市教体局印发了《周口市中心城区中小学生午餐供应及课后延时服务工作方案》。3月8日是中小学生校园午餐供应的第一天,周口报业传媒集团融媒体中心直播团队走进中心城区中小学生校园午餐生产基地——周口乾胜央厨餐饮管理服务有限公司(以下简称乾胜央厨)和周口七一路二小,现场直播中小学生校园午餐的生产制作配送流程及学生用餐情况,发现校园午餐生产制作配送流程规范,师生家长纷纷点赞。截至记者发稿,新华社现场云、周道客户端、中华龙都网、“周口日报”抖音号、“周口晚报”抖音号五大平台累计浏览量超过10万。

乾胜央厨:生产制作配送流程规范

当日8时30分,记者来到位于川汇区女娲路的乾胜央厨。首先,记者来到面食车间,发现电蒸箱、汽蒸箱等一应俱全,工作人员正在紧张地做清洁工作。“操作间的和面区、醒发区和蒸箱区相互分离,可以保证卫生。我们蒸箱车间一台机器1分钟大约可以制作90个馒头,蒸房有10多台蒸机,可根据需要启动机器,完成包子、馒头的制作。蒸馒头使用的是安琪酵母,无其他添加剂,保证让孩子吃得开心,家长放心。”乾胜央厨相关负责人告诉记者。

在米饭车间,从生米到熟饭,从清洗、翻蒸到装盘,实现全自动化。预计每小时可出1.3吨到1.5吨的热米饭,可保证中心城区中小学生米饭供应。

烹饪车间拥有50口全自动烹



配餐员正在给周口七一路二小一年级学生分餐

饪燃气炒锅和全自动烹饪蒸锅,可实现全自动出餐。烹饪车间有防护功效,可防蚊防尘防虫,还可实现餐前、餐后2次紫外线消毒。全自动燃气蒸锅炒锅温度上升很快,可确保菜品口感。一口炒锅一次可炒1300份菜。菜品供应全部为清真菜品,能保证少数民族学生用餐。

菜品出来之后,所有菜品分盒分箱装到保温盒中,放置到生产线上。分餐生产线与物流区无缝衔接,确保食品安全。

不仅要让学生吃饱吃好,更要吃得安全,那餐品质量如何把关,怎么检验?记者在信息公示栏看到,乾胜央厨营业执照、食品经营许可证和从业人员健康证明等证件齐全。检测实验室分为常规实验室和无菌实验室。“常规实验室主要用于检测原材料,比如新进的蔬菜、肉类,可检测蔬菜的农药残留和肉类的兽药残留、抗生素残留。食品检测分为餐前和餐后检测,采取随机抽样检测,乾胜央厨和学校都要48小时留样。无菌检测实验室主要检测微生物。”乾胜央厨相关负责人说。

周口七一路二小:师生家长纷纷点赞校园午餐

当日11时,记者来到周口七一路二小,配送车已准时抵达。配送车后方贴有黄色封条,上面印有请勿开启、封闭时间和经办人等相关信息。12时10分,配餐员穿着消毒

服、戴着消毒帽和口罩,利索地撕下车门上的封条,然后打开车门,卸下装满饭菜的保温箱。在进行测温和食物留样等一系列工作后,把餐品配送到各个教室。

“听到孩子可以在学校就餐的消息后,我喜出望外。我们是双职工家庭,又有两个孩子,平时上班都比较忙,中午还得接孩子、做饭、辅导孩子作业,有时觉得力不从心。现在,孩子在学校就餐,不仅节约了我们和孩子的时间,还能帮孩子养成一个良好的就餐习惯。另外,孩子吃完饭还有老师辅导作业,我们也更放心。”一位家长高兴地对记者说。

“午餐为两荤一素一粥一汤配主食,今天的荤菜为狮子头。我们为50个孩子准备了60个孩子的餐量。为保证孩子们吃饱,可以免费加餐。”乾胜央厨郑州总公司营销部负责人丁师傅告诉记者。

“今天午饭不但有狮子头,还有芹菜,真好吃。”周口七一路二小一年级学生说。

周口七一路二小相关负责人说:“校园午餐是政府实施的一项民生工程。我们学校中午有1300个学生用餐,中午配餐可以解决家长接送学生的问题,课后延时服务可以解决辅导学生作业的难题,还可以缓解学校附近交通压力,保证学生午休时间。”另外,学校还对学生进校时间进行了调整,以保证学生的学习时间。②9