



责编/蒋东亮  
策划/王晓雨  
美编/王斌  
审读/王林宏

一校一案设计食堂，政策加码守护舌尖安全，  
每年区政府补贴3000余万元……

# 市南学子乐享校园“美食美刻”

26日上午11时20分，一辆专用保温送餐车满载着1000余份热气腾腾的盒饭，准时从市南区中小学西部配餐中心驶出，赶往青岛市市南区第二实验小学、青岛北京路小学。半小时内，两所学校的学生就接过了热乎乎的盒饭。当天的菜色是蒜香大排、鱼香肉丝、黄瓜鸡蛋、白菜豆腐配米饭，还有新鲜水果，孩子们大快朵颐。

像市南区实验二小、北京路小学学生这样，上学日不需要家长操心午饭的孩子，在市南区共有4万余名——近年来，市南区将改善学生午餐作为一项重要的民生工程，按照“政府主导、教育自办、科学管理、社会监督”的总体工作思路，坚持公益普惠、群众满意的原则，通过持续创新举措、政策加码、增加财政投入，“领跑”校园食堂建设，率先高质量实现了义务教育阶段学生营养餐全覆盖，真正解决了家长们的后顾之忧，让市南学子在校期间乐享“美食美刻”。

## 更贴心

### 一校一案设计食堂 打破校园空间“天花板”

一直以来，“最优教育在市南”是市南区的一块金字招牌，辖区内多数学校建校时间早，有百年历史底蕴的学校并不鲜见。受彼时规划的影响，这些学校普遍占地面积小，连正常的教育教学用房都颇为紧张。2013年，全区中小学食堂仅有8所。如果让孩子们回家吃饭，家长接送、做饭势必牵扯大量精力，孩子中午也难以休息；如果在学校吃社会配餐公司送的盒饭，食材来源、加工风险难以掌控。如何让辖区内每一个孩子都吃上自己学校食堂做的热乎饭，是市南区主动给出给自己的一道必答题。

1955年建校的青岛文登路小学，建筑面积仅约5300平方米，且近年来在校学生一直保持在千余人。为了在逼仄的校园内给孩子辟出一个食堂来，学校在市南区教育和体育局的支持下，邀请建筑专家入校“螺蛳壳里做道场”，通过改造原有功能区、深挖潜力空间，最终在操场旁开辟出一个专门的食堂。“麻雀虽小五脏俱全”，经过科学规划设计，该食堂完全符合标准化食堂要求。

文登路小学食堂建设情况是市南区在全省率先推进学校食堂建设的一个缩影。市南区提出要想尽一切办法，一校一案，挤出空间开展精细化设计，有条件的学校建食堂，条件实在不够的由教育部门自建自办配餐中心送餐。通过多年努力，截至目前，市南区公办中小学食堂已有32所，全部创建为青岛市学校标准化食堂，在辖区东部西部各有1所教育部门自办的配餐中心，实现了辖区义务教育阶段学生营养餐全覆盖。

## 更安全

### 统一采购明厨亮灶 无死角守护舌尖健康

校园食品安全直接关乎孩子们的身体健康，是中小学午餐保障工作的重中之重，更牵动着家长的心。

## 教育资讯

### 青岛同安路小学 劳动教育“搬”上餐桌

近日，青岛同安路小学开展“劳动最光荣之舌尖上的美味——晒出我的拿手好菜”劳动教育实践活动中。学生们围着围裙、挽起袖子，化身“小厨师”，新鲜的食材在他们的精心烹制下，变成了一道道美味可口的菜肴。“劳动创造生活、劳动创造幸福”。本次厨艺实践展示，让每一位学生在家不仅学会了一项技能、提高了动手能力，也教会孩子们珍惜食物，养成爱惜粮食的美德。”青岛同安路小学校长孙军介绍，学校通过系列劳动教育，让学生们真切体会到付出劳动的辛苦和快乐，与家人分享的美好感受，养成热爱劳动、崇尚劳动、尊重劳动的良好习惯。观海新闻/青岛晚报 记者 于娜

### 青岛为明学校 初高级部教师获评优质课一等奖

日前，在刚刚结束的“2022黄岛区各学科优质课评选”中，青岛为明学校初中部宋晓妍、曾芳、李纪宇以及高中部吴雪霏、李连萍5位老师获优质课一等奖，高中部康恒源老师、初中部邢梦淋两位老师荣获二等奖，高中部任其玉老师荣获三等奖。宋晓妍、吴雪霏老师均为一等奖第一名。宋晓妍老师被推荐参加市级优质课评选。

青岛为明学校高度重视师资队伍建设青年教师的培养，全员实施“四个一”工程：一人一个职业发展规划、一人一个科研微课题、一人一对“一课两上”研究课、一人一篇科研微论文。以“为明新课堂”教学模式为支撑，以“备课准，课堂活，课后实”为标准，以“三备两研”为工具，通过课题研究、骨干教师示范课、“一课两上”等活动，倡导老师在教学中研究，在研究状态下教学，多平台、多维度促进教师专业成长。学校在校长雷丽霞“多元培养、多元成功”的理念带动和全体师生的踔厉奋发之下，各项成绩连年攀升。

观海新闻/青岛晚报 记者 于娜



青岛文登路小学食堂“出品”的美味午餐让学校的孩子们竖起大拇指。

标准化食堂建起来了，如何让孩子们吃得更安全、让家长更安心，是随之而来的新问题。市南区从细处着眼、小处着手、实处着力，开始挨个问题突破。为了严把食材质量关，市南区从源头抓起，率先实施了学校食堂大宗食材统一招标，制定严格的配送标准，食堂所有原材料均按肉类、水产、禽类、蔬果、商超类五个类别分别从中标的供货商处集中采购，减少了中间代理环节，保障学生吃的每一粒米、每一块肉、每一棵菜来源都可追溯。

食堂人员管理和操作是否规范也与校园午餐质量有着密不可分的联系。为了让每一位食堂员工都把自己当成学校的“自己人”，拥有一份归属感、认同感，尽职尽责投入到工作中，市南区还率先实施由区编委会核定中小学食堂用工编制数，对从业人员实行合同管理。为了抓好食堂操作管理，市南区还持续推进建章立制，发布了《青岛市市南区学校、幼儿园食堂管理办法》《市南区中小学校食堂后厨安全风险管控工作方案》等制度文件，对食堂运营、食品加工、就餐管理和账务管理等方面进行统一规范。

基于“互联网+明厨亮灶+智慧监管”模式，市南区公办中小学食堂后厨的情况都以实时直播的形式接受区教体局、市场监管部门监督，食品加工操作全过程实现了透明化、可视化。此外，市南区还委托专业食品安全第三方机构每个月到每所学校现场检查两次，专门去“挑刺”，强化对食堂操作流程的管理，最大程度降低风险。同时，多途径强化食品安全培训，通过专家讲座、现场观摩、经验分享、技术比武等形式，努力让食堂管理人员和从业人员更加专业。

## 更营养

### 专家审核校长陪吃 吃什么吃多少严把关

学校食堂如同孩子们成长的“加油站”，午餐对于处于身体发育、智力发展关键期的中小学生至关重要。中小学生中常见的微量营养素摄入不足及能量分配不合理现象可以通过

营养午餐得到改善，也已成为营养学专家的一种共识。对家长而言，他们不仅关心孩子们在学校能否吃饱、吃得安全，更关注吃得好不好。

青岛市营养学会副理事长兼秘书长、青岛大学附属医院营养科名誉主任韩磊是岛城名副其实的营养学大咖，每周四下午，她都要抽时间为市南区公办性质中小学审核一周的食谱，从各类食物摄入量到各种营养成分的搭配，全部按照营养学标准严格把控。食谱经韩磊审核签字后，每周五会公布于市南区政务网，食谱精确到每一天每一道菜的具体食材用量。这项工作，韩磊已经干了6年。“据我了解，市南区教体局是青岛第一家邀请专业营养科医生为学生审核食谱的单位，这种意识很超前。”韩磊感慨地说。

在青岛香港路小学，如果校长于庆丽没有因加班错过学校食堂正点开饭时间，在食堂用餐的孩子们就能看到她坐在同学中间一起吃饭的身影。饭菜是否合口味、希望吃到哪些菜等都是她经常和孩子们聊的话题。为了让学生吃饱吃好，兼顾营养和口味，市南区实行校长陪餐制度，并在家长群体中进行问卷调查，及时对学生在食品安全与营养健康等方面提出的意见建议进行研究反馈和整改。

据了解，目前市南区公办性质学校小学生每天餐费为10元，中学生为12元，困难家庭学生可以享受免费午餐。餐费全部用于购买食材，保证学生餐桌的营养均衡，真正实现了餐费无利润。而公办性质中小学食堂员工工资保险、食堂水电气及日用消耗品等费用由市南区政府“买单”，每年仅此一项支出就达3000余万元。

尽小者大，慎微者著。学校里一个盛着两荤两素、主食加水果的小小餐盘，如同一个“神经元”，连接着学生身体素质提升、教育资源优化配置、家校合力共育等多个维度。而市南区通过一个个具体数字的呈现、一项项惠教政策的落地，回应社会关切，破解教育领域民生难题，已然激活了这个“神经元”。

观海新闻/青岛晚报 记者 张琰

### 青岛四方小学 “我与校长面对面”倾听学“声”

近日，青岛四方小学倾听学“声”关爱成长——“我与校长面对面”座谈会在学校党员活动室召开，校长徐晓燕与来自各班级的二十多名学生代表进行了交流。座谈会上，学生们围绕课程学习、校园活动、公共服务等方面讲述了学校的发展，提出了需要解决的问题和自己的建议，内容涉及设施改进、文明礼仪规范、文体活动组织等。徐晓燕听取了孩子们的建议后，梳理总结了同学们提出的金点子，围绕学生提出的问题逐条进行解答和说明。对不能马上整改完成的问题，和学生一起制定了发展规划。这次“校长面对面”座谈会活动切实有效解决学生的利益诉求，有利于不断提高学校的育人、服务水平。

观海新闻/青岛晚报 记者 王晓雨