



市四中学生正在餐厅窗口选餐

组织学习 定期检查 严格把关

各高中严守舌尖上的安全

□记者 耿剑 文图

本报讯 为进一步加强学校食品安全监管,规范安全操作,守护好师生舌尖上的安全,近日,我市多个高中组织开展食品安全相关检查和学习,严把学校食堂安全关。

市二高: 定期组织食堂人员培训

平顶山市二高食堂曾获得河南省中小学一级食堂、互联网+明厨亮灶示范单位等多个荣誉。食品安全工作关系到师生的身体健康,学校膳食科不断强化校园食品安全日常监督工作,认真落实上级文件,提升了校园食品安全保障能力。在食堂日常记录公示栏记者看到,各类登记都做得十分详细,食堂副食库进行严格分类储存,操作间规范有序。每个品类的食物都在对应的窗口展示,学生根据自己的需要进行选择。校长助理杨彬告诉记者,他随时都会到食堂进行食品安全检查。

学校膳食科科长王建军与食堂负责人经常对从业人员进行食品安全培训。疫情期间,学校校级领导陪餐,校

长徐卫东非常关心学生的饮食,每周定时与师生共同进餐。

市一高: 家委会成员为餐厅点赞

6月9日,平顶山市一高召开学校家长委员会会议,就学校教学工作和公寓管理情况在会上进行交流,三个年级家长又分别组织本年级家长委员就家长们关心的问题开展了座谈。副校长李德权从学校食品安全、饭菜质量价格、社会监管等方面向参会人员做了详细介绍。

当天会议进行到中午11:40,在食堂工作人员的陪同下,家委会成员参观了学校的饭菜原材料储物间,在食堂一、二楼各个窗口了解饭菜的种类、价格,品尝了食堂炒菜、盖浇饭、盖浇面等各类饭菜。正值学生午餐时间,当学生去餐厅就餐时,家长委员会代表们又就学生对饭菜满意度进行了调查,直到学生就餐结束才离开餐厅。

通过体验,家长委员会成员对学校的餐厅管理给予肯定,认为饭菜种类比大家想象的要丰富,饭菜分量足,口味

好。大家对餐厅免费加米、加菜,保证学生吃饱、提供免费汤等举措点赞。

该校膳食科负责人介绍说,学校每天有50多位教师陪同学生一起就餐,学生对餐厅有任何意见和建议都可及时反馈到膳食科。

市四中: 深入食堂检查摸底

6月13日下午,平顶山市四中在学校会议室召开加强餐饮暨学校食品安全工作专题会,校长杨全军传达了市教体局校园食品安全专题会议精神,要求疫情期间严格遵循“四个最严”把好学校食品安全关,建立健全食品安全管理制度,认真执行食品安全“6S”管理模式,建立健全学校食品安全应急处置机制,全面推行“互联网+明厨亮灶”,畅通信息反馈渠道,保证校园食品安全。会后,学校班子成员深入学生食堂,对操作间、储藏室、消毒记录、食材采购及进货渠道等进行了详细检查。排除一切食品安全隐患,对不规范操作逐一提出整改意见,并确定了回头看整改的时间。

宝丰一高: 多举措守护师生饮食安全

为提升食堂服务水平和质量,确保师生身体健康和生命安全,宝丰一高自复课以来,筑牢校园食品安全防火墙,全力守护师生“舌尖上的安全”。

实行陪餐制。为全力打造透明食堂、放心食堂、营养食堂,该校行政带班领导、值班领导、班主任、值日教师一日三餐与学生一起进餐。对饭菜的品种、外观、口味、质量等内容进行评价,对师生反馈的意见、发现的问题及时整改。对当天采购的米、面、油、蔬菜、肉类等进行检查,杜绝问题食品进入校园。学校食品安全实行校长负责制,分管副校长、后勤主任、膳食科工作人员各司其职,并对所有监督检查情况进行详细记录,建立专门台账。

该校负责人介绍说,学校没有开设教职工专用餐厅窗口,所有教职工和学生吃同一锅饭,不搞特殊化。自开学复课以来,学校在食堂管理方面不断探索新思路,认真监督餐饮公司,严把食材采购、加工、留样关,规范食品操作流程,多措并举打造放心食堂。

导读

小记者学武术活动人气旺
本周仍可报名参加

逛动物园 亲子采摘
本周推出两个线下活动