

# 短袖准备上! 我市气温将冲击 27℃!

□记者 牛超

本报讯 3月28日,记者从市气象台获悉,今起三天,我市最高气温将冲击27℃,大家可以把短袖准备上了,不过,早晚温差大,要注意增减衣物。

近段时间,我市天空灰蒙蒙的,气温下降,不少市民又穿上了棉袄。3月28日,阳光终于回归。有太阳就有温暖,当天我市最高气温达到25℃,一扫过去几天的阴冷。据气象专家介绍,

今起三天,我市以晴好天气为主,气温在阳光的助力下快速升高,29日最高气温将达到27℃。不过,29日、30日我市风力较大,西南风3级到4级、阵风6级左右。气象专家提醒市民,近期,气温变化频繁,流感人员也较多,大家需采取有效的防护措施,保持室内空气流通,出入人员密集场所戴好口罩,勤洗手。

气温上升,加之前几天雨露滋润,樱花、海棠、桃花等集体进入盛花期,

鹰城处处呈现出一年中最烂漫的色彩,市民可以外出踏青了。具体天气预报如下:

29日,白天到夜里,晴天间多云,西南风3级到4级,阵风6级左右,气温13℃-27℃。

30日,晴天间多云,西南风3级左右转东北风3级到4级,阵风6级左右,气温13℃-24℃。

31日,晴天到多云,气温11℃-26℃

## 春天,跑一场马拉松 鲁山举办酥梨文化节暨 梨园微型马拉松赛

□记者 胡耀华

本报讯 春光无限,梨花盛开。3月28日上午,鲁山县董周乡五里岭上热闹非凡,由鲁山县五里岭酥梨协会主办的第三届酥梨文化节暨“13.14公里”梨园微型马拉松赛在这里拉开帷幕。

五里岭位于董周乡政府西北方约两公里处,岭上遍植酥梨树。时下正是梨花盛开的季节,整个五里岭上空弥漫着梨花的清香。游客们漫步花田林海间,欣赏满树梨花,观看“13.14公里”梨园微型马拉松赛,尽享春日美好时光。

在当天的酥梨文化节上,主办方同时举办了酥梨产业招商洽谈会,最终和8家企业成功签订合作框架协议,签约资金6.39亿元。

## 残健融合 健康共享 残疾人冰雪 运动会举行

□记者 田秀忠

本报讯 3月28日上午,由中国残联主办,省残联承办的“冰雪嘉年华 共筑体育梦”2024年中国残疾人冰雪运动季(平顶山)特色趣味运动会在市特殊教育学校举行。运动会设置了旱地冰壶比赛、康复健身运动会项目体验。

市残联党组书记、理事长盛少飞表示,近年来,我市残疾人工作全面深化并有效拓展,众多残疾人享受康复健身带来的快乐。希望残疾人运动员发扬自强不息、奋力拼搏的体育精神,尽情挥洒运动激情,感悟冰雪魅力。

## 点滴做起 美化鹰城

3月28日,市区中兴路街头,志愿者在捡拾烟头、纸屑。

当天,新华区中兴路街道中兴社区开展“点滴做起,美化鹰城”志愿者保洁活动,辖区数十位志愿者走进背街小巷、主次干道和小区卫生死角进行卫生保洁,用行动维护鹰城市容整洁。

本报记者 张鹏 摄



■广告

## 家校政企四方共治共育

# 守护祖国未来栋梁“舌尖上的健康”

食以安为先。中学生是祖国未来的栋梁,中学阶段是一个人生长发育和求知探索的高峰期,中学生的一日三餐是否安全健康,对他们的体格和智育的发展至关重要,对于寄宿制学校的中学生更是如此。平顶山市第一高级中学初中部是我市寄宿制初中教育领域的佼佼者,该校餐厅以真诚和专业打造放心餐食,并长期践行家校政企四方共治共育的模式,共同守护祖国未来栋梁“舌尖上的健康”。



家长陪餐的温馨瞬间

### 学生吃得开心 家长陪餐放心

3月25日中午,穿过市一高初中部宽敞整洁的校园,刚到三层餐厅“思源厅”门口,笔者就闻到了浓浓的饭菜香。进入餐厅,只见十几个售饭窗口一字排开,鱼香肉丝盖饭、鸡排盖饭、红烧土豆牛肉盖饭、热干面……每个窗口的餐档内都盛满色香味美的饭菜。窗口的显著位置均标注着“均可回餐”,以保证孩子们吃饱。

在等待七、八年级和九年级学生分批进入餐厅就餐的间隙,笔者参观了餐厅的食材仓库、后厨洗菜间和面点加工间。食材仓库内,整齐摆放的西红柿又红又大,成包的土豆个大溜圆,成袋的小白菜新鲜水灵,厨房工作人员正在根据年级分批制作饭食。准备好的油饼面坯全部用保鲜膜覆盖,刚蒸好的馒头摆放整齐,并用洁白的笼布盖着,笔者对餐厅的精细化管理深为叹服。

中午12时,首批七、九年级的同学准时来到餐厅就餐,原本空荡荡的餐厅立刻热闹起来,大家有序排队,秩序井然。笔者随机询问了正在就餐的七八名学生,饭菜是否可口,能否吃饱。“好吃,能吃饱,饭量大的同学还可以免费回碗呢!”同学们高兴地说。

在自家孩子身边陪餐的家长王平君告诉笔者,学校餐厅的饭菜不仅可口而且实惠,孩子每周回家都念叨着学校的饭菜跟家里的一样好,他心里特别宽慰,并对餐厅工作人员的辛苦付出表示由衷的感谢。



现加工、品相好、种类全的餐食

### 多方各司其职 守护学生“舌尖上的健康”

据市一高初中部餐厅负责人魏红艳介绍,为全力服务好学生的饮食需要,餐厅严把验菜环节,从源头上保障食品安全卫生;按照厨房管理模式,细化操作流程;餐厅工作人员持健康证上岗,定期参加食品安全知识培训,提升素质。该餐厅还结合学生特点制定了健康食谱,最大化保留食材营养,满足不同年龄段孩子不同季节的多元化口味要求,并对家长实行开放监督模式,得到了学生、家长及社会各界的一致好评。

市一高初中部膳食科主任张智说,为进一步规范学校餐厅管理,优化学生饭菜营养搭配,确保学校食品安全,该校认真贯彻落实家长陪餐工作,结合学生在校时间,安排自愿报名家长在校陪餐,参与到学校餐厅监督管理当中。每名陪餐家长在陪餐结束后都在记录表上签名留言,对校园供餐情况做出总体评价,提出建设性意见和建议。

该校还设立就餐监督员,在就

餐时间安排各年级学生会干部参与餐厅就餐管理,从就餐纪律、秩序、卫生、浪费等多个方面进行监督检查,切实落实文明餐桌行动;每日还安排行政值班老师与学生共进三餐,引导学生养成文明用餐的良好习惯,并对每日的菜品质量、用餐环境、学生用餐情况进行反馈。

市城乡一体化示范区市场监督管理分局滨湖所所长樊有力表示,为确保市一高初中部校园餐饮安全、卫生、健康,该所在每年春秋开学季和其他时间节点对该校餐厅的环境卫生、食品采购、索票索证、食品留样、配餐制度等重要环节逐项检查,同时要求该校切实履行校园食品安全主体责任,全面开展自查,紧盯“五关”(进货查验关、食材贮存关、加工过程关、清洗消毒关、食品留样关),做到“六保”(保环境清洁、保用具卫生、保食材质量、保贮存有序、保留样规范、保隐患查改),守护好祖国未来栋梁“舌尖上的健康”。

(吕占伟文/图)