

阳光食堂：社会新期盼

记者 张全 实习生 张赢之

10月，乐清市纠风办和市食品药品监督管理局以及行风监督员随机抽查我市12所学校食堂。与学生生活密切相关的学校食堂，其经营管理更应科学规范。实践证明，建立完善政府统一领导、部门各负其责、学校第一责任、师生共同参与的学校食品安全工作机制，是提升学校食品安全的一条良径。从省内其他先进地区来看，已经在打造阳光食堂，这给了乐清教育界新的压力，也提供了良好的借鉴。

现场实录

这是检查组对我市虹桥一家私人承包中学食堂的现场检查记录：

1. 未取得《餐饮服务许可证》；
2. 食堂食品处理区面积偏小，布局不合理，食堂供餐能力满足不了实际就餐规模；
3. 备餐间缓冲间洗手消毒设施未运行，备餐间未专用，内置多个水龙头清洗餐用具及食品，间内直接摆放着凉粉、蛋花汤、紫菜汤及早、中餐剩饭剩菜；

在大荆镇一家自营学校食堂，检查组看到食堂工作人员拿出的进货台账，厚厚的一本，每天的进货清单都整整齐齐地粘贴在当天的账簿上，食品采购和菜肴质量供应整体感不错。尽管在操作方面还有不规范不到位的地方，却看出管理者与操作者的认真。

而在市区一家专业管理公司托管的学校食堂，检查人员看到了截然不同的食堂现状：

穿戴整齐工作服、帽、口罩的食品从业人员，窗明几净、地面干燥的整体厨房环境，排列整齐、分类整理的食品原料货架，红绿蓝色标管理的食品工用具、清洗水池，统一LOGO、墙上整齐张贴的食品安全管理制度，归档完整、资料齐全的各种食品安全检查台账

这3家学校食堂的安全状况大家都看到了，在视觉上给各位形成了强烈的对比，其实深层次的原因是三家食品安全管理模式所造成的，一家是承包给私人管理，一家为学校自营，一家是由专业管理公司托管，按照食品安全风险评估，从低到高依次为专业托管、直营、私人承包。市食品药品监督管理局餐饮服务监管科负责人这样说道。

这次抽查的12家学校食堂，学校自营8家（包括两家未取得办学许可证的幼儿园），个人承包经营3家，专业公司托管1家，从最后检查的结果来看，确实是专业公司托管的食堂食品和服务质量好于学校自营的，学校自营的又好于私人承包。纠风办的工作同志如此感慨。

从12家学校食堂检查情况看，有几家食堂不同程度地存在厨房流程布局不合理、食品安全设施设备陈旧破损、生熟食品混放等食品安全隐患。实际上今年我市规范提升了一批食品安全水平较高的学校食堂，食品安全形势总体上呈现稳定向好的态势。但是也要清醒地看到，食堂底子薄基础差、管理模式尚不规范、从业人员素质相对低下以及主体责任安全意识相对薄弱、监管人员不足等因素，仍从整体上制约我市学校食堂食品安全水平的提高。

今年以来，市食品药品监督管理局相继对全市所有学校食堂多次开展了专项检查行动，数次组织召开学校食堂食品安全工作培训会议，督促学校严把食品安全九关（采购关、保管关、清洗关、加工关、消毒关、留样关、用餐关、人员关、应急关），期间共查封32家无证学校食堂，并对35家存在重大食品安全隐患的学校食堂进行了行政处罚。

但是这些措施有时会被一些因素抵消，如学校罚款由财政出，罚不到学校自己头上，校方似乎感受不到切身之痛。而查封食堂也不是长久之计，毕竟关系到这么多学生的吃饭问题。市食品药品监督管理局负责人认为，学校食品安全风险的多样性、影响因素的复杂性，决定了学校食品安全管理的内涵不仅仅是单纯的监管执法，更需要教育主管部门和学校主体责任的共同落实。



乐中食堂的自选餐厅，颇受学生欢迎。 崔龙龙 摄

校长有话

对此，学校管理者又是如何看待的呢？一名不愿透露姓名的高中校长认为，对于学校来说，食堂背后的运营管理存在各种各样的困难和苦恼。他说，学校规模、地理位置、住宿制度等各种各样的因素，都会直接并且显著的影响学校食堂的运营状况。

现在，食品安全重视度高，餐饮服务专业性强，学校后勤社会化的趋势越来越显著，但是也存在一个盈利矛盾问题。虽然将食堂承包给专门团队进行管理运行，可以大大减轻学校的管理压力，也能为餐饮服务提供一定的质量保证，然而以教学为主要任务的学校在食品管理方面并不擅长，而承包商不是公益组织，倘若没有盈利将难以生存。

这名校长又说，学校的差异很大，有的学校历史悠久，校园拥挤，食堂可用面积十分有限，因此，食堂布局难以达标，硬件条件也差，食堂承载量自然就小，不能给学校提供相对应规模的服务。有的学校不是住宿制学校，也没有强制性要求学生在食堂用餐，这样让学生有了自主选择就餐的空间，也会催生学校周围的餐饮业、流动摊贩的涌现。

像这些学校的食堂，内部条件和外部条件都不理想，很难让专业管理公司看得上眼。然而学校食堂肩负重任，一天也不能停止运作，因此先天条件不足的食堂往往只能交给私人承包商。 这名校长同时认为，学校对食堂的管理固然重要，但也需要相关部门的加强引导，除了对食堂进行检查之外，能否多一点专业帮助和指点，帮助学校一一克服困难。



学生大堂助理。崔龙龙 摄



某校比较杂乱的厨房烹饪间环境。（检查组供图）

乐中之鉴

乐清中学从2004年搬进新校园起，就一直与浙大所属的浙江新宇教育后勤管理有限公司合作（简称浙大新宇）经营学校后勤，双方合作至今已整整十年。学校食堂分为三层，底下一层为普通伙食食堂，二楼为学生自选食堂，三楼为点心小吃。每层面积都有二千多平方米，轩敞明亮，而每层的伙食也相当充足。记者10月28日在第三层尝了一顿牛肉刀削面，味道相当不错，只要9元钱一碗。这层经营的南北小吃档口，就有虾仁水饺、牛肉蛋包饭、小笼包、肉夹馍等23个品种。

另一个窗口所卖的盖浇饭相当有名气。今年一些初中学校毕业生中流行着一句话：考进乐中，冲进饭厅，端起盖浇饭，证明自己的实力。窗口的大师傅说，他们一天能卖到2600—3000元钱。虽然已到晚上6时多，但还有不少学生在此就餐。学校负责膳食管理的徐老师说，有些孩子打球迟了，或在普通食堂吃腻了，就常到这里吃。这里的价格也不贵，以小吃为例，一个煎饺五毛钱，牛肉煎包一块钱一只，最贵的虾仁水饺8元钱一碗。许多从乐中毕业的学生到了高校后，常常怀念起母校食堂的伙食。

惟一让校方略感头疼的是学生们有时反映菜价贵了一点。作为纯消费者，学生们对菜价变动不如常拎菜篮子的市民敏感。但双方的解决之道也有趣：从学生中选出食堂大堂助理，每餐每楼层都有一负责集中登记学生们对伙食的意见建议，新宇公司必须作出解释或改进。而校长叶文杰等领导经常到食堂吃学生餐了解情况。

检查组发现乐中的食堂厨房所有的地方都清清爽爽，员工工作服整洁，烹饪用具、食料堆放严格有序。厨房走廊上，《服务人员晨检记录本》、《食品留样登记本》、《烹饪岗位五常自查本》等登记得清清楚楚，连员工自用的茶杯柄也朝向一个方向。

我们所有的环节都有制度规范。比如员工招进来以后，一定要首先接受培训才能上岗，每个人每个时间段做什么，都有明确的职责，如食品留样、剩菜剩饭的处理、食品验收等，都有专人负责。再如菜单，由厨师长先拟出，由我审核后，还要提交集团的食品总监审定后才能执行。我们只是一个项目执行组，集团有市场部、采购中心、人事培训部等众多部门，从各个方面对我们进行指导。浙大新宇区域副总经理、乐清

项目组负责人尚学良说。

谈到学校食堂的经营方向，尚学良认为后勤管理社会化为大势所趋，集团化经营可以降低成本，比如我们集团有采购部，蔬菜从温州菜篮子集团公司进，大米从虹丰集团进，所有进货单位都有营业执照，大批量采购不但降低成本，而且保证质量。而餐饮管理的专业性和复杂性，牵涉到人员技术、物料供应、工艺流程、卫生控制各方面的管理，使得学校不可能投入太大的精力抓食堂。

作为校方的监管代表，徐老师认为浙大新宇有比较硬的资质，管理让人比较放心，使学校少操了不少心，对校方和学生的要求、意见听得进去。比如这段时间乐清鱼比较便宜，他请公司多进些鱼，公司就落实了；有段时间食堂厨房地面不容易洗干净，他建议他们买支高压水枪。他去过香港和国外，知道地面干净都是用高压水枪冲出来的，公司方听从这建议，马上就去买了一支。徐老师认为如果是私人承包，规范性不强，承包方为了蝇头小利，可能偷工减料来应付，那么就会存在很大的卫生隐患和食品安全隐患。

发展方向

市食品药品监督管理局餐饮服务监管科负责人说：我市中小学食品安全管理水平还有很大提升的空间，影响学校食品安全的因素有很多，但学校主体责任落实最重要。可以参照绍兴经验，建立严格的学校食堂经营管理准入制度，食堂承包或委托经营必须经过资质审查和公开招标，收取经营风险保证金，签订正式的承包合同。同时可以出台相应的责任追究制度，将校长的年度考核等与食品安全挂钩，将法律明确的校长第一责任人制度真正落到实处，避免因管理不善引发学校食品安全问题。

目前，乐清市共有省级食品安全示范学校4家，温州市级食品安全示范学校4家，B级以上学校食堂91家。据了解，我市将按照浙江省千万学生饮食放心工程的统一部署，争取2015年年底前学校食堂量化分级A、B等级达到60%以上、学校大宗食品统一配送或定点采购率达到90%。

绍兴已经在全省率先推行学校食堂阳光化，在食堂安装监控探头，利用信息化手段将学校食堂现场制作食品过程向社会公开。日前，温州市食安办也宣布，温州市区11家学校食堂本月将安装电子眼。我市下阶段也将在适当的时候，选择在一些规模比较大、条件比较成熟、操作比较规范的学校开展电子化监管进学校建设工作，进一步加大学校的食品安全水平。

市教育局计财科科长胡明光说，他们了解各学校食堂的运作情况，近年省里常有专项检查，局里对各学校的食堂管理也有专项检查，发现问题要求及时整改；局里已经转发省教育厅关于加强学校食堂管理的文件，正准备出台了学校财务的会计核算办法。对学校食品配送招标这一块早有意向，草案已经拿出，拟采取招标形式，选择好配送公司。由于处里基建、财务等方面任务较重，人手非常缺，他正建议局里成立一个专门的食堂管理办公室，使这项工作走向正轨。

参与检查的市纠风办同志说：这次检查后，市纠风办将联合市食品药品监督管理局与市教育局，协商应对措施，共同发文，通过努力，改善学校食堂整体状况，逐步打造成阳光食堂。

K andian 链接

绍兴经验

在学校食品安全管理上，浙江省内要数绍兴市绍兴县（现改为柯桥区）做得堪称楷模，全县中小学食堂及公办幼儿园100%达到A级或B级，公办学校食堂100%实现学校自主经营，大宗食品实行统一配送。记者在乐清市食品药品监督管理局看到，绍兴县教育局体育局自编的一本《绍兴县学校食堂工作文件制度汇编》，厚厚的一本共246页，编进了39个制度。

内中对食堂进货、存放、清洗、加工等各个环节都有明确规定，连一块抹布、一个水杯都有固定的摆放位置，旁边有明确的标示。食堂没有外购的成品、半成品，包子、肉丸等全部自己制作。食堂所有的大宗食品进货价格，采购自哪家公司，全部上墙公示，接受师生监督。

据绍兴县教育局体育局有关人士介绍，该县公办学校食堂已全部收归学校自己管。为确保食品来源安全，严格禁止成品、半成品食品进入学校食堂。米、面、油、猪肉等八大类食品全部统一配送，并通过统一招标，确定23家供货商，学校食堂只能在准入企业中选择供货商。价格方面，则以市场优质产品的价格作为参考价，设定一个指导价，允许学校在此指导价下与供货商议价。该县大力开展学校食堂改造升级和达标创建，积极推行五常法管理，推行全流程的标准化管理。该县教育体育局的体会是：教育主管部门与食安委、食品药品监督管理局、工商、质监等职能部门主动联系协调，将各项监管措施落实到位，成为学校食堂安全工程顺利实施的基石。