

南方都市报 北京青年报  
南方日报 人民日报客户端

孩子在学校吃得好不好,越来越受家长关注,甚至成为家长替娃选择学校时重点考察的内容之一。

近日,记者从广东省珠海市教育局获悉,为切实提高食堂服务保障质量,提升食品安全保障水平,自5月起珠海逐步取消学校教职工食堂,推动实行师生“同餐同菜同价”。目前,全市已有57所学校全面取消教职工食堂,以往学生吃“大锅菜”、教师吃“小锅菜”的现象正在转变。



北师大附中(珠海)食堂,菜品丰富,价格实惠



珠海一学校食堂内,师生在用餐时沟通交流

珠海逐步取消教工食堂,推行师生“同餐同菜同价”

# 学生“蹲”老师同桌 边吃边请教

**探索自营** 学生对食堂满意度提升至89.5%

**委员点赞** 保证饭菜质量 最大程度打消家长顾虑

根据珠海市教育局今年4月下发的《关于在市直属学校推行师生“同餐同菜同价”的通知》,珠海市直属学校食堂自今年5月起,面向全体教师和学生开放,原则上不得设立教职工食堂,做到“同样的饭菜、同样的质量、同样的价格”。实施“同餐同菜同价”制度,教师能够直接、准确、高效掌握学生对食堂服务质量的评价及意见,对食堂原材料采购、每周食谱、菜品质量、饭菜价格等进行监督。

记者了解到,目前,珠海市一中、珠海市三中、广东师范大学附属中学、广东实验中学金湾学校、理工职业技术学校等全部19所市直属公办学校以及珠海金湾区21所公办中小学、高新区全部17所公办中小学已率先实现师生同餐,与教师同餐的学生人数可达10万余人。



师生同餐 共享佳肴  
珠海高新区全面取消教职工食堂

根据《通知》,提高食堂服务保障质量的另一大举措是探索食堂自营模式,规范食堂财务收支核算。严格规定自营食堂餐费中的原材料、水电、燃气、耗材及人工成本占比,提高学生伙食费的“入口率”。完善食品安全负责制,建立以校长为第一责

任人、分管校领导为直接责任人的学校食品安全责任制,配备专职食品安全管理人员,成立由学生代表、教师代表、家长代表等组成的膳食委员会,加强对学校食堂的监管。

珠海市教育局相关负责人表示,实施自营以后,学生在学校就餐人数显著

增加,对学校食堂满意度大幅提升至89.5%。目前,珠海市已有145所公办中小学(幼儿园)食堂实现自营,占比41.79%。同时,教师与学生餐桌上共餐,是促进师生感情的重要途径,也是将德育工作和习惯养成教育延伸到课堂教学之外的有效尝试。

珠海推行师生“同餐同菜同价”得到社会各界关注和点赞。珠海香洲区政协委员、珠海市教育局特邀监督员禹华超表示,让校园管理者和教职工作为“消费者”,直接参与食堂饭菜质量与卫生安全监管工作中,不仅体现了学校在切实履行校园食品安全责任中的主体责任,更是个多赢的举措。

“师生‘同餐同菜同价’一改过去学生吃‘大锅菜’、教师吃‘小锅菜’的状况,在饭菜种类和口味质量上一视同仁,而且通过一桌吃饭,可以让师生间关系更加轻松融洽。”禹华超表示,师生“同餐同菜同价”,也有助于学校及时收集掌握学生对食堂服务的真实想法,以便在菜谱制定和种类搭配上不断优化。

“‘同餐同菜同价’还可以最大程度打消家长的顾虑,有利于保证饭菜质量。”禹华超进一步分析称,过去由于一些学校有“教工饭堂”的存在,一定程度上让学校特定的餐饮服务供应方得以有机会对师生服务进行区别化对待,导致社会出现了诸如“老师的伙食比学生好”“教工低价,学生高价”等质疑,不利于学校管理。他认为,“师生同价”改变的不仅仅是用餐模式,更体现了“一切为了学生、一切服务学生”,以及教育优质均衡发展不但要做到“一个都不能少”,更要做到“每一个都要好”的教育初心和情怀。

小食堂,大民生,办好学校食堂,让学生和家长满意是件民生大事。禹华超认为,珠海推行师生“同餐同菜同价”是多赢之举,既促进了食堂的食品安全管理,也促进了师生平等,更为深化师生的交流沟通创造了机会,值得借鉴推广。

**记者“打卡”** “食堂不仅实惠,还变得更有趣了”

5月23日12时左右,正值午餐时间,记者走进珠海市北京师范大学(珠海)附属高级中学(以下简称“北师大附中”)食堂一探究竟。

北师大附中作为最先响应师生“同餐同菜同价”通知的学校之一,已于5月6日完成教职工食堂与学生食堂的合并。目前,北师大附中共设置A、B、C三个食堂,就餐面积共六层,其中A、B食堂为普通食堂,C食堂为新疆食堂,三个食堂可容纳约2600名学生及200多名教职工共同使用。

到达北师大附中A食堂,映入眼帘的是明亮宽敞的大厅,干净整洁的桌椅以

及琳琅满目的菜品。在透明厨房内,可以看到工作人员正在进行最后的准备工作。

12点10分,伴随着下课铃声,同学陆续来到食堂排队打饭。“阿姨,我要一份木耳炒鸡,一份米兰虾饼,还有一份干锅豆腐。”在自助选餐处,高二年级的张同学花12元点了三个菜。一眨眼的工夫,空荡的就餐区便被填满了。

“我们每天的菜单都是确定好的,讲究的是新鲜和营养搭配。食材都是当天清晨到达学校,当天就做成饭菜,不会出现隔天的食材。”北师大附中B食堂负责人刘文镇告诉记者,每道

主菜基本上以150克为一份,确保大家能够吃好也能吃饱。

记者在现场看到,同学们与老师的就餐时间基本上从12点10分开始直至12点50分左右。而每个自助选餐窗口都有五台刷卡机,这意味着每个窗口最多可以有五条队伍并行排队。记者跟随几位同学一起加入选餐队伍。当天的菜品种类丰富,不但有鸡鸭鱼肉等荤菜,还有各色素菜供选择。“除了窗口的饭菜外,我们还会按照时节供应免费的汤品和甜品,今天就有排骨汤和银耳西米露,都是大家喜欢的菜品。”刘文镇说。同时记者留意到,北

师大附中食堂除了供应自选餐,还提供盖饭、粉面、煲仔饭等特色餐食。

“每天来吃饭都很开心,我很喜欢在这里‘蹲’老师,边吃饭可以边和老师聊聊学习、生活和未来的想法,这种感觉很好。”北师大附中高一18班的袁紫涵说。高二年级的陈楷培则表示,吃饭时可以和老师共同探讨一些热点话题,对他有很大的启发,在交谈中也可以将课本上的知识学以致用。“以我自己为例的话,每天早餐5元、中餐和晚餐各10元就可以吃饱了,现在还可以与老师同桌,感觉食堂不仅经济实惠、好吃健康,还变得更有趣了。”

□声音

**与学生共餐 能促进师生感情**

“我认为‘同餐同菜同价’其实是打开了一种育人新模式,我总开玩笑说在课堂上解决不了的问题,可能在餐桌上就能很好地解决。目前,这种模式在我们学校运行得很好,老师和孩子们都会有秩序地排队、同桌用餐,其乐融融。”北师大附中副校长薛小勇告诉记者。

据珠海市教育局相关负责人介绍,实施“同餐同菜同价”制度,教师能够直接、准确、高效掌握学生对食堂服务质量的评价及意见,对食堂原材料采购、每周食谱、菜品质量、饭菜价

格等进行日常监督,提升学校食堂服务保障水平。教师与学生在餐桌上共餐,是促进师生感情的重要途径,也是将德育工作和习惯养成教育延伸到课堂教学之外的有效尝试,培养学生养成“节约光荣,浪费可耻”的良好习惯,真正将育人工作落到实处。

据了解,教育局下发的通知中也提出探索食堂自营模式以提高食堂服务保障质量,规范食堂财务收支核算,严格规定自营食堂餐费中的原材料、水电、燃气、耗材及人工成本占比,提高学生伙食费的“入口率”。