

王春立

北京儿童医院护士

孩子们的知心大姐

□本报记者 杨琳琳



祝每一个小朋友
健康快乐!

王春立

在北京儿童医院病房外的走廊里，记者见到了王春立。她穿着一身干净整洁的白大褂，留着精致干练的短发，带着一脸童真的微笑跟记者打招呼。可爱小巧的外表让记者有些吃惊，这位先后被评为院级优秀护士、优秀临床教师、优秀共产党员、儿医之星（护理之星）、贾立群品牌先进个人，并且获得第四届“北京市优秀护士”称号的护士，竟如此年轻。王春立笑着说：“天天和孩子们在一起，不管医生还是护士看起来都比实际年龄小很多。”

“宝贝儿，小心点哦。”一名小女孩在走廊里来回跑，一不小心就会撞上来来往往的人，王春立看到马上走上前提醒，温柔的话语加上迷人的微笑立刻“俘虏”了小女孩。多年与孩子相处的她，早已经被孩子们同化了，成了一位“长不大”的妈妈。

“2010年，我研究生毕业，来到了北京儿童医院，成了血液肿瘤中心的一名普通护士。我之前做过护理工作，但做的是成人护理。第一次看到北京儿童医院病房的情景时，让我很吃惊。”王春立说。由于血液系统疾病进展快，为了提高治疗效果，降低并发症，一旦确诊就要尽快住院治疗；北京儿童医院的床位非常紧张，但为了让更多孩子第一时间接受到治疗，在允许的情况下，常常会加床；加床不仅导致空间特别拥挤，而且工作量成倍增加。如今，王春立已习惯了这样的日常工作，也爱上了自己的工作。

走进病房，一个正在输着化疗药的孩子看见穿着白大褂的王春立走进来，便扭过头看着她抽泣了起来，一颗颗大泪珠立即从双眼流出……王春立马上走过去，孩子哭得更伤心了，问：“我啥时候能回家？”

由于血液肿瘤的特殊性，绝大部分孩子不能陪护，与孩子接触最多的就是护士。“对刚入院的孩子来说，最大的问题就是想家和恐惧。平时情绪波动比较大，需要我们格外关注。向他们讲解疾病相关的知识，详细介绍每一个治疗和操作以减轻他们对疾病的恐惧；陪他们聊天，教他们做手工，帮他们转移对病痛的注意力。”

在王春立的记忆里，有一个十二三岁的男孩，属于急性淋巴细胞白血病，高危型。对高危的孩子来说，每一次化疗的过程都特别难受。“他刚做完化疗，躺在床上不动。我知道这时他非常痛苦，即便是想喝水都懒得起来。”王春立说。于是她走过去握住孩子的手，然后拿起水杯，扶起孩子让他喝点水。“这些看似简单的动作，实际上能给他带来很多鼓励。”

王春立觉得，面对孩子们更要注

重个性化护理，因为每个孩子的个性都不一样。只有这样才能更有效的帮助他们。长期的相处，让王春立了解了每一个孩子的个性，也让王春立成为孩子们的知心姐姐。“你陪我聊聊天吧。刚做完化疗，难受的很。”“你什么时候上班啊。”“你怎么又休班啊。”……王春立经常会在家接到孩子打来的电话。“孩子们其实都很懂事。他们知道如果告诉父母，父母不能帮上忙，反而更担心。所以他们就把手事告诉我。”

有些患儿出院了之后，还跟王春立保持联系。“前几天，有一个孩子告诉我已经上学了；还有一个内蒙的男孩，是4年以前治愈出院的，他告诉我他快结婚了，真是太高兴了。”在王春立心中，这些孩子都是勇士。“有时候他们很难受，但是他们都坚强。从他们身上，我也学会了很多。”

李广莲

北京洪福环宇餐饮有限公司

为孩子送餐
容不得半点马虎

□本报记者 王路曼



民以食为天，为了孩子们的健康成长，我们竭尽所能，从种植、采购、加工、配送到餐桌，全链条控制，为您提供最安全、绿色、营养的健康食品。孩子们，放心吃吧！

祝六一快乐

李广莲
2016.5.23

虽然最近李广莲的睡眠质量不是很好，但她还是坚持每天凌晨三点左右，接到公司值班员打来的报告电话，才能安心休息。“这个电话，主要向我报告的是公司为密云区40多个中小学校、幼儿园备餐准备情况。”李广莲说，“给孩子们送的餐，更是容不得半点马虎，所以每天我都必须过问。”

李广莲是北京洪福环宇餐饮有限公司总经理，从1994年创业起步，这个女人一手撑起了这个偌大的公司，现如今的北京洪福环宇餐饮有限公司是一个涵盖农产品种植、蔬菜加工、餐饮连锁、食堂托管、快餐配送、特色食品等现代化农业上下游产业链相互连接的集团型企业。现有职工500余人，拥有大小连锁店20余家，服务企业、学校食堂100余家……

“其实，服务于学校食堂，为学生送餐的业务，在公司的整体业务板块中并不大。但却是绝不容任何差池的业务部分。”李广莲告诉记者，利用

公司的完整的食品加工产业链，她可以确保孩子们吃下的食品，拥有一个全产业链的追溯体系。

据了解，目前与北京洪福环宇餐饮有限公司合作的蔬菜基地共有30多家，产出的蔬菜、杂粮均为绿色、无公害产品。而独立的蔬菜收购环节、食品加工环节、配送运输环节等，都让李广莲有信心对孩子们吃的食品负责。

“全过程中，我们共有三个大的检测，确保食品安全与健康。”李广莲介绍说，蔬菜采摘收购的过程，他们会先进行农药残留和重金属含量的基础检测，“对于农药残留和重金属含量超标的蔬菜，我们绝不收购。”

而在食品生产加工过程中，相关的微生物检测伴随整个过程，“我们对于食品加工过程的把控十分严格，在食品安全管理体系认证和质量管理体系认证的基础上，我们设立化验员，每天为上岗职工进行晨检。”李广莲说，“哪怕有职工仅仅是小感冒，我们也不允许他当天进入生产车间工作，

会采用调岗或调休的方式。”

第三个理化指标的检测是食品加工完成后，李广莲告诉记者，“理化指标的检测是对食品的盐度、酸碱度进行检测，确保食品良好的口感和品质。”

在李广莲这样严格的管理体系下，北京洪福环宇餐饮有限公司生产的食品一向被老百姓视为放心食品。“检测确保安全，这只是基础，我们要做的是，提供健康、营养、新鲜的食品。”李广莲说，“我们还安排了营养师，根据不同年龄段学生所需要的营养成分，为学生定制营养菜谱，一周内没有重复菜品。”

密云区域面积很大，往北部山区学校送早餐，需要提前两三个小时出发。虽然一般的面包、汉堡的保质期都在三到五天，但为了确保食品新鲜，李广莲要求员工当天生产、当天配送。

“其实，也有学校曾提出，可以一下配送三天的早餐，这期间由学校进行保管。但对于这种合作方式，我想都没想就拒绝了。”李广莲说，她怕

食品脱离了她的监管体系，会出现问题，影响孩子们正常食用。“所以我不怕每天配送会增加运输成本，只要孩子们吃的安全、吃的健康，我就安心了。”

现如今，40多所学校的学生在吃李广莲公司提供的营养早餐和快餐。每天，凌晨三点，满载着营养早餐的配送车，保持着零到4度的恒温，从北京洪福环宇餐饮有限公司出发，清晨7点钟以前，就能抵达学生们的餐桌上。“从生产加工到学生入口，全程不会超过12小时。”李广莲笑着说，中午的快餐加工与配送更快，仅仅需要2到3个小时周期。

李广莲把认真做企业当做一种社会责任，“服务学校食堂，为学生提供餐饮服务不是儿戏，安全、健康、营养的警钟要时时敲响，容不得半点马虎。”李广莲呼吁，对于学校配餐或食堂管理，应该出台比一般餐饮行业更加严格的监督、管理体系，来护航孩子们的成长。