



桶装餐在保证餐食温度的同时，更好地保留了菜品味道和营养成分



各班的班主任系上围裙，戴上帽子、口罩和手套，开始给学生分餐



饭菜装桶后在运到教室前不再打开，确保食物的温度和安全



餐食荤素搭配还有汤，营养健康

守护校园餐

□本报记者 任洁/文 彭程/摄

“桶装餐”送进班级、统一提供餐具、校领导陪餐制……新学期，北京聚焦校园餐工作推出系列新举措，更好地提升校园餐质量，让学生在校吃得更加卫生、营养、健康安全。

9月2日11点，北京市朝阳区白家庄小学食堂经理王宪刚指挥工作人员，把新出锅的饭菜装进餐桶，抬上餐车推到教学楼，挨个教室给学生们送去。饭菜装桶后在运到教室前不再打开，确保食物的温度和安全。“桶装餐”送餐时间严格遵守2小时的时限，出锅时菜品中心温度不低于75℃，还有专人进行留样封存48个小时。”

11点50分，各班班主任系上围裙，戴上帽子、口罩和手套，开始给学生分餐。在校本部北校

区，白家庄小学校长安海霞等校领导分别走进不同班级，找到空位坐下，和学生们一起吃饭。

从新学期起，白家庄小学7个校区全部配备纯不锈钢餐具，学生不用再自己带饭盒用餐。

记者从市教委了解到，新学期，全市中小学均实现“桶餐到班”全覆盖。桶装餐在保证餐食温度的同时，更好地保留了菜品味道和营养成分，口感更佳，让学生吃得开心，家长放心。同时，全市鼓励并提倡学校为学生提供统一餐具，条件不具备的学校需继续探索，陆续实现统一提供餐具全覆盖的目标。

各区各校也充分考虑到餐具的洗消工作。以石景山区金顶街第四小学为例，学生过去使用的

餐具是由餐饮公司提供的一次性套装，为了给学生提供更好的就餐条件，学校将原有的教师餐厅改建成清洗消毒车间，教师进班和学生一起用餐。学校后勤主任于强介绍：“现在全校师生餐具均为食品级不锈钢餐具，可重复消毒使用。”

校级领导陪餐制是今年北京市推进校园餐工作的另一项举措。按照要求，每所学校每餐均应有学校领导班子成员与学生共同用餐，他们要对饭菜客观评价，及时解决陪餐时发现的和学生反映的餐食质量、数量、温度、卫生、餐饮浪费等问题。部分学校还邀请学校膳食委员会的校外成员、家长与学生共进午餐，大家共同监督，以推动校园餐工作再上新台阶。



校领导走进班级，和学生们一起吃饭