工作人员将食材留样

学生在食堂打菜

吃得安全 吃得营养 吃得美味

南昌扎实推进中小学校“放心满意用餐”项目，让师生收获舌尖上的幸福

一顿校园午餐，一头连着孩子的味蕾，一头牵着万千家长的心。

走进南昌各中小学食堂，热气腾腾的饭菜、搭配相宜的菜品、干净有序的就餐环境，藏着校园餐里实实在在的民生温度。自南昌市中小学校“放心满意用餐”项目系统布局以来，全市校园午餐持续提质，孩子们的餐盘，稳步从“吃得安全”向着“吃得营养”“吃得美味”升级。一场饱含“父母心”的舌尖变革，正在南昌校园食堂里悄然发生。

洪观新闻·南昌晚报记者 刘帆 文/图

守味：把好一餐饭的每道关口

安全，是校园餐最基本的底线。这份底线，藏在每一份食材从清晨验收台到正午餐桌的每一道关口里。

清晨，红谷滩区新龙学校食堂后厨已经忙开。仓管员周晓霞早早守在食材验收区，冷链配送的蔬菜、肉类依次送到，检疫票据逐一核对，根茎蔬菜抽样切开排查腐烂变质问题，品相不达标的食材当场退换。“都是给孩子吃的，一点隐患都不能有。”她的验收台正对着“互联网+明厨亮灶”监控探头，后厨重点岗位全部覆盖，画面同步连通区教体局和区市场监管部门。验收完成的食材还要送去快检工位取样检测，全部指标合格，方能入库待用。

食材入库之后，精细化加工流程接续跟上。食堂严格落实色标分区管理，不同颜色的筐具、砧板刀具区分生熟食材，杜绝交叉污染。切配师傅邓九香按照“浸泡、冲洗、清洁”三步法反复清洗蔬菜，不放过缝隙里藏着的泥沙。

洗切完成的菜品送到灶台，掌勺师傅陈贵把控火候，大锅菜必须烧熟烧透，菜品中心温度达75摄氏度以上。“狮子头全是我们师傅现场揉制现炸，猪、牛肉全部用的新鲜肉品。这样孩子才能吃出‘真滋味’。”陈贵告诉记者，学校食堂自营，每餐菜品按规范留样，餐具经过高温清洗、长时间高温消毒，环环相扣守住安全底线。

上午10时，驻点第三方机构检测员王珍提着器材来到后厨，蔬菜农残、餐具洁净度是她每天必查内容，当天食材应检尽检。取样、滴试剂、观察显色、登记台账，每组数据都不敢马虎。“全部检测合格，我们才会通知食堂可以正常出餐。”一旦异常，问题食材马上封存，交市场监管部门处置。学校每学期还组织食品安全应急演练，监管部门也不定时抽样抽检。

校园餐烹制完成后，一部分送到食堂窗口，一部分装箱送往一、二年级教室。受邀来校的家长代表刘女士端起餐盘坐到学生中间。“菜热乎，荤素搭配也合理，亲眼见过后厨的整套流程，作为家长心里踏实多了。”按照学校规定，校领导、老师常态化陪餐，和学生同吃同款饭菜，记录菜品温度、口味与卫生情况，发现问题即时反馈整改。

新鲜食材从冷链送达，到变成盘中餐的全过程，串联起验收、快检、清洗、烹饪、留样、陪餐的完整保障链条，岗位上每一名“守味人”多一分细心，学生餐桌就多一分安稳。

焕新：硬件智改重塑就餐空间

守住了安全底线，还要让师生吃得舒心。后厨硬件与智慧监管的同步升级，正是校园餐饮提质的基础所在。

在青山湖区，曾经部分学校食堂空间狭小、设施老旧、通风排烟不畅，是不少家长的心头牵挂。2025年，该区启动学校食堂三年升级改造项目，分批推进27所学校食堂新建、翻新。目前，首批14所学校食堂已全部改造投用，今年暑期，第二批8所学校食堂改造工程已全面启动。

走进梁万小学升级改造后的食堂，冷藏冷冻柜、高温消毒柜、洗消设备一应俱全，食材储存、餐具消杀流程更加规范。就餐区域宽敞明亮、干净整洁，可同时容纳约50名师生就餐。“设备配齐之后，卫生保障更到位，学生吃得安心，我们日常管理也更省心。”学校党支部副书记、食堂分管负责人秦裕苹带着记者边看边介绍。

除梁万小学外，梧岗小学新建食堂严格按照标准化设计，食材储存区、粗加工区、烹饪区、就餐区功能分区清晰，后厨动线科学合理，成为全区校园食堂建设的标杆样板；胡家小学彻底解决了长期存在的拥挤堵塞、排烟不畅、排水淤堵等顽疾，后厨操作标准化水平大幅提升，就餐环境与服务能力实现双向提质。

硬件升级之外，智慧监管同步落地。青山湖区所有改造完成的学校食堂已全面上线“智慧食安平台”，升级启用“明厨亮灶2.0”系统，配齐AI智能监管设备。从食材采购、入库储存、清洗加工，到菜品烹制、分装备餐，校园餐饮全流程可视、全程可溯、实时留痕。“食品安全治理从以往人工巡查的被动管控，升级为数据赋能的精准管控，全流程闭环监管，24小时动态守护餐桌安全。”青山湖区校园餐项目区域经理、梁万小学食堂项目经理黄斌说。

从灶台到餐桌，焕然一新的不只是空间与设备，更是校园餐从“将就”走向“讲究”的底气。

学生品尝可口的校园餐

问需：多元模式丰富学生餐盘

吃上暖心午餐

吃得放心之后，如何让孩子吃得营养、吃得美味？答案，写在学生手中的那张“选票”里。

在育新学校教育集团南京路校区，菜单选择权交到学生手上。学校定期组织菜品投票，将人气靠前的菜品纳入备选，再由营养师筛选优化，剔除高油高盐菜式，兼顾孩子们的喜好和膳食健康。“现在饭菜可口，我天天光盘，菜不够还能免费加。自己投票选菜，吃饭更香了。”学生王文韬说。

“票选菜品”模式落地后，挑食、剩饭的现象明显减少，学生吃饭的积极性更高。膳食委员会、家长代表定期进后厨巡查，餐费实行专账管理，食材清单、收支明细按时公示，保证经费全部用于食材采购。

而在新建区第一中学，“吃得美味”则体现在另一份温度上。“今天菜真香！”“我少盛一点饭，多打一勺汤。”同学们捧着餐盘有序排队，按需自取饭菜，能吃多少就打多少，杜绝剩饭。如今，这样热气腾腾的自助就餐场景，已经覆盖该区15所学校，5000多名学生吃上了可口的暖心午餐。

然而，在一年多前，不少学生反映，统一封装的盒装午餐经过长途运输，送到学校时已经变凉，冬天米饭发硬、菜品口感大打折扣。为破解盒饭配送保温差、浪费多的难题，新建区在全市率先优化配送餐模式，推行“桶装进班、统一分餐、自助取餐”，把“一人一盒”改成“一桶到班”。主食、热菜、汤品分装保温桶配送，送到教室依旧热气腾腾。

“以前孩子总说午饭有点冷，现在回家总念叨，学校的饭菜是香喷喷的。”学生家长熊女士笑着感慨。新模式推行以来，学生按需自取、少取勤取，既解决饭菜变冷、口感变差的痛点，也引导孩子养成节约粮食的习惯，一次性餐盒的消耗也随之减少。该区配送餐学校关于午餐问题的投诉实现清零，师生就餐满意度持续走高。

一餐校园饭，连着千家万户的期盼。如今，南昌市“放心满意用餐”项目持续推进，从后厨匠心管控、食堂硬件智改，到就餐模式创新优化，多方合力把校园餐这件民生小事做细做实，让全市师生在热气腾腾的餐盘里，收获舌尖上的安心与幸福。