

# 鸡肉块不能有碎骨头 鱼肉不能带刺

## 记者探访专业配餐公司，一份份严要求的学校配餐这样产生

**我在现场**  
有呼必应  
热线:85193939

□记者 郭春雨 张鹏

做有温度的教育从做有温度的午餐开始!9月初,济南市教育系统提出,采取“食堂+配餐”模式,下大力气解决中小学生学习午餐

问题,截至目前,配餐已覆盖主城区中小学。“这么多菜是怎么炒出来的?”“怎样保证饭菜口味?”“学生吃了会不会拉肚子吧?”对家长普遍关心的食品安全问题,记者近日走访了济南较大规模的专业配餐公司。这家营养配餐中心一直为育英中学、胜利大街小学等26所中小学配餐。

### 食材至少洗三次 还有专人测农残

早上8:10,当多数人正准备走出家门时,营养配餐中心早已是一副热火朝天的场景,此时,他们有的已经忙碌了2个多小时。

早上5:30,天刚蒙蒙亮,负责消毒餐具的工人到达车间,换上整洁的白帽、防护服、口罩、手套,把前一天晚上清洗干净的餐具、蔬菜筐放入消毒柜,经过30分钟高温消毒后取出。此时,两名负责制作粥品的工人也开始做准备。

早上6:30,包括厨师在内的60多名员工准时到达厂区。记者注意到,在原料清洗车间工作的大水槽里,整齐泡着白菜。该公司负责人高经理告诉记者,所有蔬菜类原

料首先会在水里浸泡30分钟,之后会有实验员来检测其中的农药残留,“一旦发现相关数据超标,会立即退回供应商。不过,目前为止还从未发生过这种情况。”高经理介绍,工人一般会对蔬菜类食材进行三遍以上的清洗浸泡,才会进入切菜粗加工环节,此时由专门的机器完成切菜。

据了解,该公司厂区包括实验检测人员、办公行政、厨师、一线女工等60余员工,从早上6:30开始,一直到10点左右配餐离开厂区,他们都在紧张地忙碌。“短短几小时就要准备出6000多份配餐,还要照顾到不同口味、不同要求,这多亏了半自动机械的帮忙。”高经理感慨道。

### 为保证口味 厨师用半自动锅炒菜

为了保证菜品色香味俱全,蔬菜一般先焯水,再用凉水冲至40℃左右,之后才是炒制。

据了解,这家公司早在2013年就在济南率先购置了设备,实现了半机械化操作。记者看到,在热气

腾腾的制作车间里,整齐摆放着8口特制的半自动炒菜锅,几名厨师正在不停地翻炒。而在不远处的另一个车间,两名工人准备米饭,隔壁车间二十几名工人正在流水线上分餐装盒,整个流程一气呵成。

### 每天留样检测 至少留存48小时

在工人们忙着装盒的同时,化验员也一直在忙碌着,她从准备送往各个学校的饭菜中取出一份做样品,边取样边做着记录。

“送到学校的饭菜,公司都会留样保存,每天都会对菜品进行检测,学校也有样本柜,至少留存48

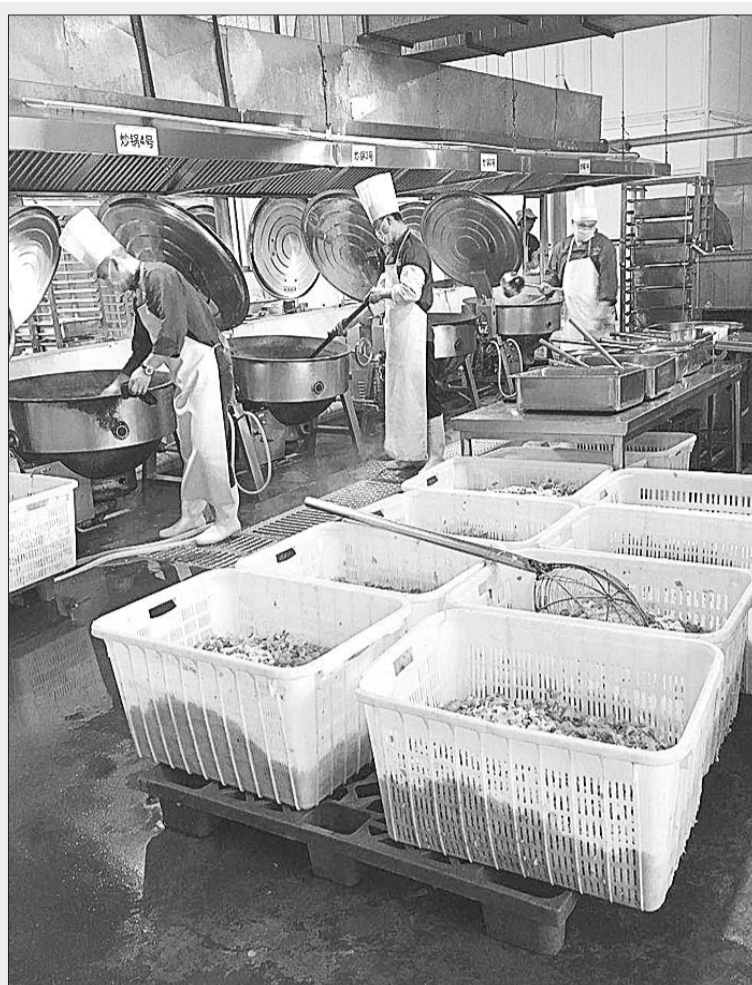
小时。”高经理告诉记者,每天都要保证这些配餐在10:15前离开厂区,11点前到达各个学校。到达学校后,由公司安排的120多名校园服务人员为学生分发配餐,“每40名学生配一名服务人员,他们在学生吃完饭后回收餐盒。”

### 车间监控与食药监部门实时联网

为保证学生拿到手里的饭菜还是热腾腾的,该公司采用的是目前国内最好的“康捷保”保温箱,每个保温箱能装36个饭盒,每3个小时菜品温度只降低1℃,即使在冬天,学生吃到的也是热乎的饭菜。

对家长最关心的食品安全问题,配餐公司不敢有丝毫懈怠。“各种食材全程可追溯,假如发生

意外,马上就能倒查相关责任。车间里的监控与食药监部门实时联网,每月都有食药监部门来检查,为了学生安全,在食材上很小心,比如鸡块里不能有碎骨头,带刺的鱼肉也不能用。”高经理告诉记者,每天下午送餐车回到厂区后,紧接着工人们要清洗、晾晒保温箱和饭盒,第二天凌晨再消毒。



大厨们利用半自动锅炒制菜品。

记者 张鹏 郭春雨 摄



工人们在配餐。



车间监控与食药监部门实时联网。



孩子们吃上可口的配餐。

## 1 现场探访

### 在校吃配餐的学生没爆棚

有的学校一个班里只有几名同学报名

从新学期开始,省实验中学率先实行配餐,学生不出教室就吃到了午饭,这在济南走读高中尚属首家。之前曾有人预测,实行配餐后小饭桌将迎来行业“寒冬”,但记者近日走访发现,配餐制在经过短暂的“爆红”后,逐渐进入平稳,学生和家对配餐的选择,明显理性了很多。

18日,随着下课铃响起,东方双语实验学校8年级6班的施宏洋“一马当先”跑了出来。美味的午餐已准备好,施宏洋的任务是领取班里四份午餐。班里45名同学,只有包括施宏洋在内的四名同学选择在学校吃配餐。实际上,这并非个例,其他班级吃配餐的同学也大多在四五个,多数同学还是

选择回家吃饭或到附近小饭桌就餐。其中,该校六年级四班只有一名同学在学校吃午餐。

班主任冯菲介绍,班里60名学生,有三分之一吃校外小饭桌,由于学校就近入学工作比较完善,大部分学生离家较近,都是回家吃饭。

“选择小饭桌的原因,一个是有床,孩子可以躺着午休,另一个是小饭桌都是提前收费,学校还没实施配餐时就收了下学期的费用。”冯菲介绍,即便选择配餐的学生不多,学校依然安排了老师轮流值班照顾学生午餐和午休,“就算是一个学生也得管,这是教育局的要求,也是家长和学生的需要。”

## 2 延伸调查

### 多数小饭桌生意没被“抢”

家长看重能午休,学生借机出来透透气

出人意料的是,本以为学校实施配餐后,小饭桌会迎来“寒冬”,但记者调查发现,不少学校周边的小饭桌基本没受影响,有些甚至还涨价。

刘先生在棋盘街经营着一家规模约50人的小饭桌,“午餐+午休,每月收费650元,如果加上放学后托管,收费750元。”刘先生告诉记者,他的小饭桌是附近比较便宜的,像山师附小等学校附近的小饭桌,只是负责午餐和午睡,贵的每月已超过1100元。

“吃的就是家常菜,两素一荤,有汤。跟学校配餐差不多,但我们不限量,孩子想吃多少吃多少。”刘先生说,相比

学校配餐15—20元一顿,每月300—400元的午餐费用,小饭桌费用确实高了一些,但现在孩子的数量基本没受影响,在他看来其中一个主要原因,就是孩子在小饭桌可以躺着午休。

为啥小饭桌费用比集体配餐高很多,还有不少学生愿到校外吃饭?一位吃小饭桌的学生说,学校配餐也不错,但很容易就吃腻了。“在小饭桌吃饭,想吃什么可以跟阿姨说,在学校都是固定的。”同样选择在小饭桌吃饭,四年级的小旭则是为了出来“走一走”。“天天不是在学校就是在家,就这个时间能出来透透气,多点活动时间。”

## 家长有话说不先给配餐点个赞还望服务更细化

学校实行配餐获得了家长一致点赞。“品种挺丰富,孩子很愿意吃。”南上山街小学一位家长孙女士告诉记者,“学校配餐对孩子来说分量足够,比起家里,炒菜种类更丰富,营养搭配也很均衡。”

同样是一年级新生的家长,沈先生今年刚续交了小饭桌三个月的费用2400元。“学校有配餐是好事,但不能午休,而且孩子的饭量不一样,配餐不一定够吃。其次是配餐味道一般,孩子又挑食;马上到冬天,配餐的温度不敢保证;还有重要的一点是,小饭桌可以照看孩子到下午6点多,学校不能到这么晚。”在沈先生看来,小饭桌的费用高倒是其次,只要能照顾好孩子,“也就不在乎多了几百块钱,我们希望学校配餐能解决这几个问题,服务更细化。”

## 被学校安排中午轮值不少家长直喊累

近日,有多名家长向记者爆料,学校安排家长中午到学校轮流值班,负责学生的就餐和午睡问题。

“让孩子在学校吃饭的家长,肯定是工作特别忙的双职工家庭,本来就没时间,哪有时间轮流值班?”一名家长无奈地说,“而且学校上午11点多就放学了,等照顾完孩子午休,又快接孩子放学了。这一耽误就是一天。”不过,虽然家长请假值班照看孩子不方便,他们也理解老师的难处,“老师中午也要休息,他们也有自己的生活。”

记者发现,目前中小学生学习放学后的照看一般分三种:老师轮班、家长轮班和配餐公司一条龙服务。三种方式各有利弊,配餐刚刚兴起,哪种方式综合性价比最高,还有待观察。