

校园午餐众口难调怎么调?



本报记者 陆梓华 易蓉

民以食为天。开学至今已近一月,校园午餐成了频上热搜的关键词。在记者身边,有感叹孩子不知为何对“食堂菜”情有独钟、胖了好几斤的小一新生家长,也有为孩子每天汇报“中午没啥好吃的”而焦虑的忧心爹妈。

“大锅菜”注定只能成为“黑暗料理”?如何在安全、美味和有限的收费中,达到平衡?记者走访多所中小学,寻找破解之道。



光明中学校园食堂“光盘哥”



西南位育中学学生代表和食堂管理方之间的对话

中学,调价方案不仅全部通过纸质《告家长书》的形式,在暑假前发至每个家庭,校级家委会也在暑假期间听取了餐饮公司关于午餐方案的详细汇报,确保“菜谱一周每天不重样”。校园午餐方案必须上报区物价局、区教育局备案通过。朱晓薇坦言,虽然流程不简单,但为了学生的健康,“折腾”一番,值。

复旦科技园小学6月底召开学生午餐调价征询,家委会全票通过餐费上调3元的决定。“增加的餐费要实实在在用在学生餐盘里。”这是校方、家长和企业的共识。调价后,食材也得升级,牛肉、热气大排、活基围虾等增加频率,花式炒饭、西餐等学生喜爱的餐食也增加次数。“我们的净利润一般控制在1.5%左右。坚持微利原则,那么上调一些价钱,能做的事情就很多了。”供应方上海朗富快餐盒饭有限公司负责人成秀说。

为了提升午餐质量,复旦科技园小学形成了家委会、学校和餐饮公司三方沟通协商的意见、反馈、改善的循环机制。开学前,第一周的新菜单拟定之后,家委会提出一周至多一次油炸食品、少吃鸡肉等诉求,校长马燕婷则提出,要增加一份保质期在3天内的包装点心,以供肚子饿的孩子们下午加餐。学校还细心地发现,红烧牛腩孩子们特别喜欢,但是3厘米见方的规格对低年级的孩子来说大了一些,吃起来有些费劲。于是,餐饮公司很快将牛肉切配规格改小到2.5厘米见方。

在成秀看来,想让学生吃得好、喜欢吃,第一关是原材料。朗富选择知名上市公司作为合作伙伴,从“源头”开始筛选安全、优质的食材,并且建立从采购到储存相关管理制度。“通常每天晚上10时左右,我们公司就开始验货供应商送来的每样食材,它们必须在凌晨4时左右到达学校,而一线员工接菜时也必须再次验货。”

另外,几百份甚至上千份学生午餐从开始烹饪到端上餐桌,必须在2小时内完成,对厨师的能力要求不低。因此,公司要求每一个厨师分配到学校食堂上岗前,必须在公司中央厨房“实战”一个月,培训标准化流程,检验厨艺。此外,师生满意度也纳入考核对应奖励。朗富要求员工友好热情对待每一位师生,面对学生提出的问题或需求时,应积极主动地提供帮助和解答。成秀补充说,每个学校的现场经理都必须和学生午餐时巡场,看看孩子们吃得怎么样,收集意见和反馈。

汤焯卿介绍,在绿捷,设有专门的研发部门,根据学校需求,每周研发新的菜式。很多学生懒得吃虾,厨房就将虾肉做成虾饼,确保优质蛋白摄入。“家长们都希望油炸食品越少越好,但是油炸的香呀,我们就改用烤制的方式,确保风味又相对健康。”光明中学食堂现场经理李唐说。对于同学们的口味,他已摸得很清楚,比如,红烧大排要按照120%的量备餐,鸭翅130%至150%、武昌鱼90%,炒饭等花式主食最受偏爱,一定要按照180%至200%的量备足,这样方能确保每个同学都能按照自己的喜好,吃到菜品。12时40分,高一年级已经用餐完毕,大厨却仍在厨房忙碌。“受到场地限制,学校分三批用餐,我们肯定也要分批炒出来,这样同学们吃起来才香!”李唐说。

“2739”“2055”“1251”“1080”,这几个数字,是本学期开学至今上海市光明中学校园公众号几则排名前列的推文阅读量。

“你看,最高的一条是校园第一餐的消息,另三条是每周校园午餐菜单。全校850多名学生,这意味着平均每个家庭都至少看了一遍。”这个发现,让校长朱晓薇不禁感叹,除了学业,孩子们吃得怎样,果然是家长心中的头等大事。

自选餐后

泔水桶“瘦身”80%

本周三中午时分,光明中学位于地下一楼的师生餐厅内,大屏幕上打出今日菜谱,同学们可在窗口自行取餐。其中,红烧大排、炭烤翅根、椒盐武昌鱼三个“大荤”,每人可以自由选择三份;鱼香海带丝、葱油青菜、白菜汤年糕、米饭、番茄鸡蛋汤、酒酿小圆子不限量供应;此外,每人能拿取一个小羊角包,并在苹果和酸奶间“二选一”。

“还好还好,我就吃了五碗饭,两盘海带、一碗汤、两个翅根……翅根,我的最爱!”高一(4)班男生孙楷牧热情向记者推荐。不远处,高一(5)班的一群新生正在向初中同学称赞现在的食堂:红烧大排尤其美味,关键是能连吃三块,特别过瘾。

“我一米八五,吃得还好还好,没有长胖,啫,全长脑子了!”高二(8)班汤越文指了指餐盘里堆成一摞的小碗,又指了指脑袋,笑呵呵地说——今天的汤尤其对他胃口,他一口气喝了4碗番茄蛋汤和3碗酒酿小圆子,还“借用”了同学的“份额”,多拿了两份荤菜。

说起校园午餐,朱晓薇用了四个字:“头等大事”。十几岁的少年从早上7时多校园到下午5时多离开,中午吃不好,怎可能用功?光明中学位于寸土寸金的淮海中路旁,为了提升校园午餐质量,学校“螺蛳壳里做道场”,于2021年向地下要空间辟出餐厅,并由统一套餐变为“自选餐”模式,且师生共同用餐。同学们吃什么,老师就吃什么,对供餐公司来说,也是一种无形的约束。

今年暑期,餐厅硬件升级,还实现了质量提升。经过全体家长投票和家委会、学校多方讨论,以全票通过的方式,将校园午餐从原本的15元升级至18元(其中黄浦区教育局补贴1元/人)——考虑到同学们下午可能会饿,每天午餐由原先的2个“大荤”改为3个“大荤”,原本的饮料则改为更健康的酸奶,同时增加了一份3天“短保质期”的带包装小点心和一份甜汤。为了放下足够多的菜品,食堂的餐盘都增大了一号。

“每个同学吃得明显多了,但是学校的泔水量反而减少了80%,清运湿垃圾的成本大大降低了。”朱晓薇说,这是校园收获的另一重惊喜。食堂经理李唐介绍,蔬菜每碟40克左右、主食70克左右、翅根一碟一个,通过诸如此类“少量多份”的形式,供用餐者根据自己的胃口取用,吃得尽兴,也避免了浪费。

记者手记

做校餐需要责任感和情怀

在上海,大多数学校采用餐饮公司提供生鲜食材、厨房现场烹制的方式为学生供餐。然而,对于位于老城厢的上海师范大学附属黄浦梅溪小学来说,这也曾经是“奢望”,师生们只能吃餐饮公司烹制好的午餐。食物在餐盒里闷了一会,口味自然大打折扣。因此,今年暑假,一墙之隔的幼儿园搬迁后,校长张叶清做的第一件事就是扩建幼儿园厨房,让师生们吃上现炒的菜。

“第一次看到有小朋友主动要求添饭,还有老教师说,吃出了

幸福感。”张叶清感叹。

这是食物给人的念想,也是校园予人的温暖。“真的,我们食堂的肉燥面太好吃了,毕业以后一定会想念的。”在和食堂师傅对话的时候,西南位育的几个同学一个劲向记者“安利”。学校即将迎来30周年校庆,他们甚至给校长陈勇出了个点子——把“西位肉燥”做成伴手礼送给校友,盛满“母校的味道”。

一碗肉燥面,藏着大厨吴玉东的秘方——蒜、姜先煸一下,再用豆瓣酱调味,加一点点辣椒粉会更

香,全程小火熬20分钟左右;孩子们不喜欢吃肥肉,肉糜就以瘦肉居多。“现做,现做才好吃!”吴师傅说,新奥尔良鸡排也深受同学们喜爱,但是,半成品鸡排调料太多,他和同事们减少调料用量,将鸡排洗净腌制一小时后,现炸现吃。

“做校餐是需要责任感和情怀的。”这是上海朗富快餐盒饭有限公司负责人成秀说得最多的一句话。

想象一下餐桌旁坐着的就是自家孩子,一切的怠惰、偷工减料和借口,自然不复存在。

本报记者 陆梓华

然而,在上海,尤其是中心城区,并非所有的学校都有空间辟出餐厅。西南位育中学拥有三个校区,其中,位于宜山路的高中部校区相对较为宽敞,餐厅内,每天中午,砂锅、盖浇饭、面条、中式套餐等一应俱全;初中部的两个校区受场地所限,只能提供统一套餐。校党委书记金琪介绍,初中部每天中午准备了A、B、C三种套餐,通过菜品的差异,尽可能满足同学们的口味需求。比如,本周四中午的三份套餐分别为“炸鱼排、鱼香肉丝、芹菜豆腐干、冬瓜”“宫保鸡丁、炒冬瓜、黄瓜炒蛋、薯条”“宫保鸡丁、炒冬瓜、黄瓜炒蛋、烤肠”。

对话食堂

学生参与校园管理

周四,午餐后,上课前,西南位育中学行政办公室内,一场学生代表和食堂管理方之间的对话正在进行。这是该校学生参与校园管理的方式之一,在校方看来,吃什么,怎么吃,同学们的感觉比老师更敏锐。

高二(6)班男生张轶诚、高一(2)班男生王涛、高一(6)班女生何

宜颐,分别代表学生会权益部、学生会劳动部和校团委办公室,女生蒋沁田则是高二(6)班班长。

“青菜蛋汤、海带肉丝汤大家不是很喜欢,大家最爱的是罗宋汤、番茄蛋汤、紫菜蛋汤,希望增加小排汤、酸辣汤、蘑菇汤。”

“希望增加糖醋排骨、酸辣土豆丝、辣椒炒肉。”

“少一点油炸食品,可以用红烧的替代。”

食堂经理吴玉东和厨师长童乃军一一记录。此前,食堂已经根据同学们的意见,多次微调。比如,自助窗口原本有两个盖浇饭窗口,但各档口受欢迎程度依次为:面、砂锅/干锅、中式套餐、花式炒饭、盖浇饭,于是便减少了一个盖浇饭窗口,减少排队等候时间。在同学们建议下,食堂增加了调料台,摆放了番茄酱、辣椒酱等,供自行选用。“吃货”们还不“知足”,提出还希望尝到甜辣酱、糖醋汁等更多风味。

“干锅鸡煲”和“老鸭粉丝砂锅”套餐始终是“明星菜品”,由于全校1400人按年级依次用餐,有同学提出去晚了可能就吃不到了,于是,食堂在原本每天180份的基础上,又增加了40份。“鸡蛋羹好吃,

希望增加。”听了同学们的建议,吴玉东拿起了笔。

“我们一学期做两次问卷,然后向学校反馈。比如这次收回了有效问卷406份。”张轶诚的手机里,记录了权益部小伙伴付出的努力。“你对汤还有什么建议?”“你对中式套餐有什么建议?”“你是否遇到过排队很久却被告告知此档位菜品已经全部供应完毕的情况?”“你认为取餐、就座、回收餐盘的动线是否合理?”24个问题,涵盖菜品质量、用餐秩序、卫生管理等各方面,问卷内容加上调查结果,足有2500余字,俨然一篇小型的课题报告。

合理提价

家校沟通公开透明

物价成本也是校园午餐面临的挑战。

为光明中学供餐的是上海绿捷实业发展有限公司,该公司也是上海最大的学校食堂供餐服务企业,服务全市500余家中小学和幼儿园。管理经理汤焯卿介绍,目前,校园午餐从15—30元不等,从本学期起,超过半数学校将价格调整至18元,丰富菜品选择。在光明