

校园午餐，不知不觉爱上你

■ 邵宏锋

匆匆忙忙的早餐、简简单单的中餐、大快朵颐的晚餐，成了目前中小学生一日三餐的“新常态”。特别是本应该吃饱吃好的中餐，却因为种种原因不能够尽如人意：孩子们说，学校里就这么几种菜式，都吃厌了；家长们更是对收费、食材、加工、数量等各自有一套不同的看法；校方也在抱怨众口难调，加之经费有限，很难聘到真正满意的餐厅员工、很难在菜品上做花样，同时校领导在食品安全方面的压力以及午餐管理时老师们的工作强度太大！然而，当我们投入一些情怀和心思之后，或许，校园餐厅还可以做成一道别样的风景。

一、安全、营养：学校餐厅管理的底线标准

一天中午巡视用餐，发现很多一年级的朋友没有吃掉哈密瓜。心想，难道是味道不好？于是，俯身问了一个孩子。孩子回答：前几天掉了一颗牙齿，大块的东西吃不了！又问了其他几个孩子，竟然都是这个原因！当即请餐厅的师傅把哈密瓜切得小块一点，重新端到孩子们面前，不一会儿，碗里就空空如也了！从此，在学校餐厅的操作要求上又加上一条：给换牙期的孩子烹制的食物必须“条短块小”，易于咀嚼。

就是这样一次小小的改进，让孩子心生欢喜，虽然增加了切配的工作量，却体现了学校的人文关怀。要把餐厅工作真正做到细节，都要靠在这样一些“鸡毛蒜皮”的事情上去较真！比如，在食材验收这一关，猪肉是经常要用到的，那么，同样采购20千克猪肉，可以是肉泥、肉丝、肉片，或者是整块猪肉；而我们会要求餐厅选择整块的猪肉——这是很多餐厅负责人所不愿意的，因为这样又会增加

切肉、捣肉的时间和工作量——他不会过多地考虑另外一个问题：相比整块的猪肉，其他形态的猪肉很容易被无良商家掺入不太新鲜的、不同批次的变质肉！

在烹制菜品的阶段，学校餐厅通常会选择使用一些重口味的、高鲜度的调味料；而我们的原则是尽量少用调味料，进而烹制出更加本色本味的各类菜品。这不仅仅是节省烹制的成本，更重要的是呵护孩子们的味觉，让食品更加安全和营养。

二、有序、自助：学校餐厅管理的匠心要求

如果要用几个词语来概括学生餐厅的特点，恐怕这些词语都会榜上有名：拥挤、嘈杂、湿滑等。造成这个现象的原因主要有以下这些：

第一，学校餐厅的建筑与装修一般不会采用吸音材料，更多的是平整的、易于清洗的地砖、瓷砖、乳胶漆墙面等。这些都在硬件上制造了嘈杂、湿滑的客观条件。

第二，中餐时间恰恰就是孩子们需要适当发泄和放松的时刻，聊几句天、唱几声曲，也是人之常情。

第三，学校的班额都比较大，所以学生总数也不会少！无论是餐厅就餐还是教室内就餐，都难免拥挤。

在适当改善餐厅的装修材料之外，我们还想到了学校的法宝：“课”——中餐是否也可以变成一节“课”？有下课放松、准备的时间，也有课上纪律的要求和评价，以及尽量丰富多彩的上课内容。

因此，在孩子们用餐前，我们专门留给孩子10分钟的时间：聊天、雀跃、上洗手间……在餐桌前落座之后的第一个环节是由“服务员”（同

一餐桌的成员间轮流担任)为同桌添菜盛饭,期间要求所有的同学做到“食不语”,如果有急需解决的问题,可以举手之后轻声询问桌边的老师或者餐厅工作人员。在用餐的过程中,值周老师即时评价每一张餐桌的用餐纪律。餐后的桌面、餐具整理也都交给孩子们自己完成,老师在一旁指导和评价。所有这些举措看似烦琐复杂,然而经过一段时间的坚持之后,老师们纷纷感言:万事开头难,坚持一段时间之后,不但让孩子们在服务的意识和能力上有了质的提高,更让师生的用餐环境变得安静而舒心了。

三、光盘、音乐:学校餐厅管理的智慧

提升在管理上,一般需要将过程管理和终端管理相结合。餐厅管理的终端在哪里?通常认为是收入和支出决算、师生的满意度以及餐厅员工态度、能力、效率、情绪等方面的评价。那么,怎样管理这些“终端”呢?笔者觉得,我们应该关注学生是否光盘。用餐以后的泔水桶是直观反映这些指标的窗口:如果某一种剩菜数量特别多,就可以以此追问原因,改进或者取消这一道菜品;如果几种剩菜数量都很多,且持续很多天,就要考虑改进饭菜的制作工艺;泔水桶外是否整洁,则是对师生用餐习惯最真实的“考核”;最后,

泔水桶内的剩菜剩饭处理完了,有没有彻底清洁它们,则是餐厅员工对于工作流程、标准等贯彻程度的真实反映——如果一段时间之后,泔水桶壁积满了污垢,可以考虑对餐厅员工开展一次岗位培训与教育了。

当师生的用餐环境能够自觉地安静下来之后,可以考虑在餐厅里播放一些中外名曲或者深受学生喜爱的故事、新闻……当美食伴着音乐,在校园里就餐便不再是一个过程,而是最好的休息、最美妙的享受!接着,我们将用餐的礼仪逐条地落实在接下来的每一个星期或者每一个月,潜移默化,渐渐养成。

既然想把孩子们的就餐作为课程来精雕细琢,那么就要考虑这一门“课程”是否被孩子们真心喜爱,以及孩子们能否在这门课程的学习过程中获得必要的知识、能力。比如:一日三餐与人体生物节律之间的关系、节气与食材选择的科学、膳食结构平衡与挑食的危害、餐桌礼仪与人际交往的能力,以及切配、冷盘制作、烘焙等。

综观学校餐厅的现状,问题确实不少。改善,不仅仅是点上的事情,它必定会牵涉一个不大不小的面——在一个系统上进行调试!各级管理者必须“看见”和“理解”,进而采取必要的措施。

(作者单位:浙江省杭州市福山外国语小学)

