

走进武城院食堂——

“吃”在武城，舌尖上更安全

编者按：在武城院学习和生活的日子里，我们少不了吃、穿、住、行，那么在这庞大的人口背景下，学校有条不紊的运行，就变得尤为重要，而这，少不了各个部门的管理和安排。对于后勤处的工作人员来说更是如此，他们基本没有寒暑假，当我们在吃着西瓜，吹着空调的时候，他们还留在学校，做好一切学校维修改造，饮食任务，以便大家开学上学的时候可以享受到舒适的环境。

■ 学生记者 江佩婷 万丽莎 刘佳

食堂饭菜贵吗？食堂卫生吗？怎样在消费时维护自己的权利？带着大家的疑问，理解和吐槽，我们对后勤处膳食科进行了采访。

膳食科：监督把关

膳食科的陈科长和李科长告诉我们，他们负责的是学校南区和北区的教工食堂和学生食堂，主要起到校方对食堂公司的监管作用。“我们膳食科还和学生会（伙食管理委员会也就是大家熟悉的食堂之声）一起对食堂工作进行监督。将食品公开透明化，随时接受学生监督。”对此，我们找到了食堂之声的负责人陈铨铨，他介绍到：“食堂之声以同学们为的宗旨成立了七年之久。主要保障同学们饮食健康安全，我们每周会跟老师一起去一、二食堂后厨检查食品安全卫生等方面，就是为了给同学们提供“放心食堂”。同学们在食堂有一些意见都可以跟我们进行投诉，我们会及时反映给后勤处老师，同时也会跟食堂经理进行沟通，及时进行改正，保障同学们的权益。”我们可以在餐饮公司和学生集体里找到这样一个平衡点。

在和膳食科李科长的交流中，她兴致勃勃的拿出手机给我们看聊天记录和工作检查记录，照片中穿白色大褂的同学们进入食堂内部，打开冰箱查看食品，认真样子可美丽了。一种责任感和配合高度融合，整个竟有些感动。这份责任在肩上沉甸甸的，他们也在负重前行。

在家可以说是过的很滋润了，吃喝被家长包办。但我们在享受的同时，膳食科的工作人员还为大家饮食上面更好的建设出方案、协商、执行。

“让孩子们在学校跟在家一样。”陈科长这句话虽然简短，可是却表现出了她对工作的责任心和对武城学子的关爱。

据介绍：食堂食品上的安全都是按照《国家食品安全法》来进行的，膳食科监管处的食品直接从源头统一采购，还会对加

工到成品的过程进行常规检查。做到每月检查、每周检查、每天自查。让我们在食堂吃饭有保障，在不断的改进和监督中，让食堂运营的流程更加规范，更加有利于我们。一道道工序慢慢做下来，每天、每周、每月一如既往。责任和关爱是他们的动力，我们虽然看不见，但是却能感受到。食堂在进步、武城院也在越变越好。

食堂：管理规范

为了更加了解食堂，贴近食堂工作人员的日常生活，小记者们在后勤处膳食科老师们的带领下去一食堂、二食堂以及教工食堂参观。一进食堂内部的单洞里，你便可以看到洗手池子、口罩、烘干机和毛巾，原来工作人员每天上班的第一道程序就是做好个人卫生，特别是餐饮能够这一方面。一食堂的严经理介绍：“每天早上，我们都会对员工进行晨检，如果又员工出现发烧情况的，我们是不会让他们来上班的。”在李科长的带领下，记者们走进他们的操作间。洗菜池分素材池和荤菜池，砧板分为生食和熟食两用，墙上还会留一个专门的区域给员工放杯子——个人物品不得进操作间。所有的都按照规范操作，即便是小小的细节也不放过。

二食堂所到之处，我们都可以看见墙上贴着6T管理制度（天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进）以此来激励员工，管理员工，一进内部工作间，是可以很明白的看到大家明确的分工。初加工区、操作区（分区操作）、售卖区等，所有的食物一步步走程序，不可直接跨越。其中还有的细节就是所有东西离地十公分。再往里走，你会看见一个有个阿姨在对食物进行抽样保管，一柜子整整齐齐的样品，李科长告诉我们：“每日三餐都会留样，做好一个食品的保障工作，负责到每样菜，如果有同学吃的有问题，就有源头可追。”

食物上卫生到位了，那吃饭的工具上



创建食堂良好就餐氛围 信国栋 摄

呢？这不，我们记者来到洗碗间为你报道：洗碗池分三个，一清二洗三消毒，消毒的环节还是重视的，工作人员会用开水消毒，放入消毒柜中消毒，再整理出来供大家自取。过程很细，很繁琐，但只有这样才能保证餐具的卫生。

到了文员室，你可以在桌子上看见一摞摞检验合格报告。里面受检查的东西有玉米、香肠、丸子甚至是打包盒，对主要构成材料数据进行了分析检验，超乎细心，有种“每一个细胞都不放过”的意味，吃在武城，真的有足够的理由让你安心。

作为食药安全志愿者的李科长告诉我们：“外面的搞餐饮的其实是很不卫生的，就拿青菜来说吧，有的师傅一切就炒，有的师傅随便用水一冲就炒这里的农药，杂质什么的，哪是水一冲就能干净的？我们学校使用的油是五十元左右，而外面有些餐馆降低成本就买十几二十元，这样的油能吃吗？所以现在有很多人患了肝癌这样的疾病，还不是因为病从口入。搞餐饮的人都会在外面吃饭的。”

在教工食堂做餐饮服务有15、6年的厨师长于威主要负责后厨的运营和菜品的样式，要保证食品不安全会出问题。冬天还好，到夏天，每次炒菜靠火源进行都会汗湿衣服，做早餐有的5、6点就得开始了，在我们还在香甜的做着美梦时，他们都已经是在工作了。每天如此，一干就是十几年。但厨师长直言：“已经习惯了这样的工作环境，每个工作都有自己要克服和必要的方面，对我们来说也很正常。那空闲来的时间，大家就学习一下食品安全法的法律法规，了解更多关于食品安全的相关知识。”

当然，除了平时为教职工们，他们还会有临时工作或者接待工作，这个是比较平常来说，相对较忙的，但是他们会提前准备好，如果是同一时间段，会有必要进行两批工作。

同学：维护权益

一去食堂，我们就可以看见墙上的监控显示器，没错，这就是让同学们通过食堂的显示器看到食堂内部做餐过程，作为一个消费者，这让我们对自己所吃进去的东西有个看得见的卫生保障。作为一个学生，让我们对学校和食堂的管理能放心。

膳食科科长表示，所有学生都可以对食堂做的不好的方面提出意见，如果大家到现场发现了问题，可以直接找食堂值班经理，当场解决。实在解决不了的，先保留证据，再联系我们的监管部门。“我们会认真对待学生们投诉的问题，并勒令食堂进行整改。介入我们校方的关系，极大的维护同学们的权益，营造一个良好的用餐

环境。”陈科长做出这样的保证。

陈铨铨同学告诉记者：“每年我们五月份左右我们会举办美食节，把食堂公司的盈利让利给同学们，大家在这一天可以品尝到各种食堂美食，吃的开心，吃的放心，丰富同学们的课余生活，增强同学们均衡健康饮食的意识，了解均衡饮食的知识，从而对日常饮食文化有更深刻的理解。”

规划：再上楼层

没有哪一个组织会关起门来搞建设。据负责人介绍，为了将食堂完善的更好，我校食堂会有“走出去、请进来”的学习方法。“走出去”学习更优秀，先进的管理经验，让食堂职工出去学习，参观其他高校的运营模式。“请进来”是将食品药品监督管理局的专家请来给我们所有跟食品有关的从业人员进行讲座，将专业的知识和方法授予给相关人员，以便更好的服务于我们。磨刀不误砍柴工，一些前期的学习是必不可缺的。一个“出去”，一个“进来”，是相关负责人建设好食堂举措之一。汲取营养更营养更先进的东西，不仅仅是我们，他们的学习也一直在路上。

学校共有三个不同的食堂。值得一提的是北区食堂在去年“提档升A”。洪山区共有高校140多所，有近千个食堂，其中“A级”食堂仅43所。北区学生食堂扎实推进食堂“6T”管理模式终获“A级”食堂称号，可以说是极高的荣誉了。北区食堂设有贫困学生的平价窗口，让贫困学生吃的起饭，价格的合理和食品上的安全赢得了视察领导的一致好评。我们学生在其中获益，是数据和结果上的说明。更是我们膳食科和食堂在多少个寒暑假、日日夜夜策划，执行出来的。这份用心结出来的果子，让每一位武城学子都尝到了甜头。

食堂的食品会留有一份保存，以备卫生安全的检验工作，严格化食材引进流程，透明化的食品产生过程。在卫生上无疑是安全的，和外面看不到的食品加工在卫生上还是有很大区别的，建议同学们还是多去食堂吃饭。

“美团外卖接到新的订单……”在学校窗口点餐时，你们是否也听到了这样的声音？一双双熟练的手打包着饭菜，摆放整理着包装盒，一会儿，你就可以看到校园里送餐的小摩托了。食堂的外卖已经启动，让宿舍离食堂远的同学也能足不出户品尝到安全可口的美食。

我们之所以可以放心的品味食品，是因为这个强大的后盾——后勤处膳食科一直为我们层层把关。“外卖可以吃一辈子，食堂只能吃三年。”这句老生常谈的话，真的可以直观的感受得到。感谢在背后为我们安全食品付出的工作人员。



今天吃什么呢？ 信国栋 摄