

名师工作室动态

第 159 期

乐山市五通桥区教师发展中心

编

2024 年 12 月 17 日

拓宽眼界找差距 参观学习增能力 ——五通桥名校校长王涛工作室组织食堂管理 考察学习活动

近年来，学校食堂管理、校园餐问题成为社会关注的焦点和热点。为进一步规范集团学校食堂管理工作，提升学校食堂管理水平和服务质量，2024 年 12 月 10 日，五通桥名校校长王涛工作室会同知行教育集团，组织工作室成员和集团学校校级干部，前往乐山市高新区实验小学和乐山市实验小学开展实地考察学习活动。



首站，大家来到高新区实验小学。在学校食堂管理员的带领下，每人严格着装，从食堂员工通道进入学校食堂。在这里，大家看到了智慧校园的一些新设备设施。管理员向大家介绍了食堂员工、食材出入库、食品留样等方面的工作细节。“所有员工进入食堂前，需要通过智能晨检仪，查验身份，检查个人卫生并测试体温方可进入工作场所；所有食材称重后，立即由电脑拍照上传记录留存；每天采购的蔬菜立即进行农药残留检测，超过指标立即通知供应商退货；食品留样柜更是铁面无私，一旦入柜，不足 48 小时，任何人都无法打开。”高科技赋能，严把食品加工安全关，让大家大开眼界。

接下来，大家依次参观了学校食堂操作流程各个环节，看到了规范的各项记录台账、标准的标识标签、严格的切配分区，甚至连员工衣物都采用分区分柜。



第二站，大家来到乐山市实验小学。在张志明总监的亲自带领下，大家亲身体验了该校食品加工的每一处工作区和所有流程。张总监还向大家介绍了学校的员工招聘与管理、家长参与食品安全管理等先进做法，该校对员工采取人性化关爱与严格的制度执行并重，引入家长全程监督参与管理的做法再次引发大家深入思考。



本次活动，通过让工作室成员和集团校校长走出去实地考察学习的方式，学习了两所学校食堂管理的先进经验，拓宽了大家的眼界，必将进一步推动集团学校规范食堂管理工作，不断提升学校食堂管理水平和服务质量更上一个新台阶。

（来源：五通桥名校长王涛工作室）