



新学期午餐“自己做主”

我市多所中小学推行自助餐模式，学生按需取餐减少浪费



□记者 李晓旭 通讯员 王梦冉 赵心雨 文/摄

本报讯 昨天是新学期的第一天，我市一批中小学午餐供餐迎来重大改革，由原来的套餐订餐改为自助餐模式。此举应广大学生和家的心声，让孩子们午餐选择更加丰富多元，同时避免不必要的浪费。

5菜1奶12元 低年级打餐有老师帮忙

中午11时，舟山二小的学生们排着整齐的队伍，迎来了新学期的第一顿自助午餐。大家有序来到食堂打餐点领取餐盘，开始挑选心仪的菜品。

“自助餐给我们的选择更多了，以前AB餐只有两三个菜，现在有5个菜了。”一名五年级学生一边往餐盘里夹菜一边告诉记者。

记者了解到，舟山二小自助午餐每餐收费12元，实行5份菜加1份牛奶或水果的搭配。每天中午，学校安排六个年级的43个班级分两批就餐，四到六第一批、一到三第二批，食堂划分区域，保证每个批次人人有座。

菜怎么定，先问学生。舟山二小食堂负责人关威介绍，学校专门做了问卷，让学生参与制定菜谱。“今天的这5个菜，只要你喜欢都可以打，能吃多少就拿多少，但一定要吃蔬菜，荤素搭配。”首日自助餐，肉末蒸蛋、西蓝花香菇、避风塘炒虾最受欢迎，学生挑食、剩饭和大量剩菜的现象明显减少。

低年级孩子自己打餐有困难，学校也做好了充分准备。学校德育处拍摄了就餐礼仪

的视频，在教室里由班主任老师教好了以后，又到食堂进行了演练。对于低年级的孩子来说，自己打餐有一定困难，食堂工作人员以及值周老师会进行帮扶，保证学生及时就餐，让孩子们吃得开心、吃得安心。

“我的午餐我做主” 自助餐让学生吃饱更吃好

11时35分，舟山一初自助午餐开启，同学们围在红烧肉、烤香肠、肉末蒸蛋等菜品前自主挑选。新启用的食堂可同时容纳师生1100人，菜品四荤两素，每餐15元。

“从第一天的情况来看，浪费要比之前订餐方式下少很多。”舟山一初副校长蒋佳说，打汤、盛饭的志愿者都由各班学生担任，在为同学服务的同时，也培养了主人翁意识。

今年南海实验学校小学部的四至六年级学生也采用自助餐就餐模式。“孩子晚上回家特地跟我们‘炫耀’了学校的自助餐，孩子现在在五年级，正是长身体的时候，今天的菜品他感觉很满意，我们做家长的也是为孩子由衷地高兴。”五年级学生家长张女士说。

全市新增餐位5600个 改革惠及多所学校

记者从市教育局了解到，今年我市通过“新建一批、扩建一批、挖潜一批”三类方式推进5个校园餐项目，覆盖高中、初中、小学不同学段，将新增餐位5600个。

在普陀区，今年一季度投入资金42万元，完成沈家门一小、普陀小学、武岭小学、沈家门四小4所学校食堂自助餐改造并正常运

行。其中，普陀小学还创新引入了智能烹饪机器人烹制包心菜粉丝、莴笋鱼丸等菜肴，与厨师烹饪的菜品一同摆上自助餐台。

在定海区，舟山小学于今年4月率先推行校园自助餐模式，目前师生用餐人数约1100人，食堂分上下两层，设置9个餐台，每天提供6款荤素搭配的均衡菜品，以13元餐标为基准，每周更换菜单，并听取学生和家长的意见更新菜品。

南海实验学校长峙初中校区则是全市首个在初中阶段推行自助供餐模式的学校。3个打餐区提供6款荤素搭配的菜品，以15元餐标为基准，学生可依喜好按需打菜。学校每周的菜单经家长膳食委员会审核，科学把控蛋白质、维生素摄入，用鱼排替代带刺鱼类等细节尽显贴心。

从沈家门到定海，从小学到初中，舟山校园午餐正在经历一场从“被动吃”到“主动选”的变革。自助餐模式不仅减少了食材浪费，丰富了口味，也在自主取餐中培养了学生的自主管理能力与节约意识。



不用再绕行！这两条“断头路”通了

串联起小区和商圈，普陀城北与鲁家峙路网再升级