

核心提示

校园餐既是营养工程，更是良心工程。去年以来，根据中央纪委国家监委统一部署，一场针对群众身边不正之风和腐败问题的集中整治在全国展开，中小学校园餐管理就是其中的重点之一。

重庆闻令而动，以整治为契机，打出了一套守护学生“舌尖安全”的组合拳。全面推行食材同质、菜品同价、师生同餐、公开采购、公开带量食谱、公开加工过程的“三同三公开”制度，让后厨成为“明厨亮灶”，让监督无处不在。

这场整治，推动校园餐从以往的“管理难题”转变为“治理样板”，用制度的“铜墙铁壁”换来了家长的安心笑脸。



每一分钱，都花在孩子的饭碗里

——记者蹲点观察“三同三公开”制度下“校园餐”改革成效



■ 新重庆—重庆日报首席记者 周尤

2025年12月22日凌晨5点，天还黑着，铜梁一中食堂卸货区的顶灯已经亮了。检验员彭勇搓了搓手，推开厚重的不锈钢门，和同事龚妮明一起迎向那辆刚驶来的冷链车。车厢门“咔哒”打开，工作人员麻利地卸货，搬下一箱箱番茄、花菜。

彭勇掏出手机对准箱侧的二维码“嘀”地一扫——产地、供应商、检测报告，一行行跳上屏幕。“这批番茄从哪来、有多新鲜，扫一下全知道。”他笑着说：“孩子们吃的，和我们老师吃的，是同一批菜、同一锅炒。”

彭勇这句话说得很有底气。从2024年开始，一套叫作“三同三公开”的制度机制，悄然进入到该区所有公办中小学的食堂——“食材同质、菜品同价、师生同餐，公开采购、公开带量食谱、公开加工过程”。

近日，记者走进铜梁，从深夜的配送中心到清晨的学校后厨，再到中午热气腾腾的学生食堂，蹲点跟踪一餐饭从源头到舌尖的全流程，从中感受这场校园餐改革的温度与底气。

“多方会审”的食材

下午6点至次日凌晨2点，是重庆商社新世纪百货连锁经营有限公司物流配送中心最忙碌的时候。穿着工作服的企业员工，在车间内小跑穿梭。

校园餐供货商之一的郝廷菊刚跳下货车，配送中心的工作人员就围了上去，开启了新鲜食材进入校园的流程：毛菜到达仓库后，经过工作人员的认真快检、分拣、称重，粘贴上可追溯来源的二维码，然后转入待运区等待配送。

在专门核算土豆的强光区，灯光“唰”地照在土豆上，工作人员林祥书沿着表皮细细扫过。“郝老板，这几个有点冒芽了，要不得。”林祥书声音不低，却斩钉截铁。郝廷菊额头上瞬间沁出一层细汗：“好的，我注意，下次检查再仔细点！”

在这里，挑剔成为常态——圆白菜被工作人员托在手里，外层叶子“嚓嚓”几下被剥掉，露出紧实的菜心；蒜苔、大葱过秤前，要一根一根剪去黄叶和尖端。所有毛菜，都要按照“去泥、去黄、去腐、去虫蚀”的苛刻要求“精雕细琢”，才能变成可以送往学校的净菜。

物理上的挑剔，需要科学的支撑。与分拣区一墙之隔，化验员鲜庆兰套上一次性手套，正在对每一样蔬菜进行快检和留样。只见她从刚送达的一筐青椒中随机取出两个，在专用的砧板上切下一小角，放入试管，加入农药残留检测试剂，拿到检测机里检验……她的双眼紧盯检测仪屏幕上跳动的读数。

“这一批，过。”她在登记表上一一打勾，随后又取了部分青椒放入贴有编号的留样盒，走向墙边的银色留样柜。

“谭越峰，留样。”她朝隔壁办公室喊了一声。配送中心负责人谭越峰应声走来，两人各自掏出一把钥匙，打开了留样柜门的两把锁。双重锁，锁住的是万一发生问题时的证据，更是对“安全”二字的慎之又慎。

留样柜里，上百个留样盒排列得密密麻麻。谭越峰将新样本放入指定位置，两人又双双落锁。样本72小时留存，是铁打的规矩。

大约1小时后，这批青椒经过分拣，被装入送往学校的保鲜箱。箱体显眼位置贴上一张专属的“身份证”二维码。用手机扫描，产地、供应商、配送批次等信息一目了然。在“检测报告”那一栏，“合格”字样格外醒目，旁边精确显示着检测完成时间为00:15。“所有农残指标数据，都在‘未检测’或远低于国家标准的安全区间内。”鲜庆兰说。

这份深夜生成的电子报告，跟着这箱蔬菜将一起抵达学校食堂，在后厨接收查验时，还会经再次扫描确认。无声的数据链传递，就这样守护着每份校园餐的安心滋味。

凌晨两点，最后一辆满载的冷链车驶出配送中心，在黑夜里奔向各个学校的食堂。

学生食堂的“高性价比”

在彭勇、龚妮明清点、签收后，食材被一筐筐



抬进
已然“苏
醒”的后
厨。

切配间里，
“咚咚咚”的切菜声富
有节奏地响起。每个砧
板都贴着色标：绿色切蔬菜，
红色切肉食。厨师长系紧围裙，
点燃灶火。

大铁锅里的水哗哗沸腾，大块的鸡肉
“扑通”下锅，焯去血水；另一边，肥瘦相间的五花
肉已被切成整齐的方块，在热油里“刺啦”作响，
慢慢染上诱人的酱红色。各种工序有条不紊进
行，香气交织融合，弥漫整个后厨。

中午11点50分，下课铃声像是打响了发令枪。初三学生张译之冲进食堂，直奔窗口。“两荤一素，八块钱！”他熟练地刷脸，餐盘随后递出来时，已盛得满满当当：酱色油亮的红烧肉垒成小山，青椒肉丝泛着香气，清炒白菜翠绿欲滴，米饭
压得紧实。

八块钱，在外面甚至买不到一碗杂酱面。这个价格背后的账，家长们看得明白。

铜梁一中家长膳食委员会的谢靓曾仔细做过比较：“自己去菜场，买块好点的猪肉就不止这个价了，还要算上油盐水电、做饭时间。学校统一采购，专业厨师做，这个价钱，近乎是‘成本价’，在服务孩子。”

超高性价比的秘密，藏在凌晨的配送中心和清晨的后厨里。通过统一集采，跳过了中间环节；大批量的净菜直供，压低了损耗和单价。

最终，这一切转化为学生碗里看得见的分量与质量——肉是扎实的大块，蔬菜是当季的鲜嫩。

“我们心里也有本明白账。”铜梁一中总务处副主任田晓斌坦言，“这八九块钱，几乎全花在了食材和烹饪上。让长身体的孩子吃饱、吃好，吃得有营养，这本身就是最大的效益。”

宽敞明亮的食堂，孩子们吃得开心，老师们也乐在其中。没有刻意的安排，也没有明显的界限，老师们分散坐在学生中间，吃着同样的饭菜，聊着课堂内外的话题。

一餐饭的工夫，讲台上下那堵无形的墙，仿佛就在这氤氲的饭香里，悄悄地融化了。

每笔伙食费都走在“阳光通道”

校园餐最敏感的话题，莫过于“钱怎么花”。在铜梁区教委核算中心，会计唐袖刚审核完一批支付申请。

针对学生膳食经费账外运行、公款私存、坐收坐支等问题，重庆市纪委监委推动相关部门建立膳食经费财政代管、专账核算制度，公办中小学、幼儿园收取的伙食费已纳入财政代管资金账户或教育行政部门开设的伙食费账户，民办中小学、幼儿园则开设食堂专门账户，进行专账核算。

“现在学校食堂的每一笔钱，都走在‘阳光通道’里。”铜梁区纪委监委驻区教委纪检组组长龙志敏解释说，所有公办学校的伙食费都进了财政代管专户，任何一笔支出，都要凭发票申请，经教委核算中心、财务建设科等审核后，再提交财政局业务科室复审，多级审核后，才生成支付指令，钱才能支付出去。“想在伙食费上动心思，几乎不可能了。”

一组数据见证改变：铜梁区公办中小学100%实现食堂自主、非盈利经营，100%实行全品类食材统一采购，100%推行师生同餐，确保食堂安全平稳运营。2025年以来，该区公办中小学膳食监督家长委员会成员、家长代表进校陪餐2400余人次，食堂满意度调查综合满意度达99.17%，较2024年提升2.45个百分点，创历史新高。



2025年11月21日，物流配送中心化验员正在对送往学校的蔬菜进行快检和留样。



2025年11月22日，铜梁一中食堂，厨师正在为全校师生制作午餐。

(本版图片由记者齐岚森摄/视觉重庆)



③

图①：铜梁一中食堂，老
师、家长、学生一起吃午餐。
图②：物流配送中心工作
人员在检查送往学校的蔬菜。

图③：学生正在学校食堂
购买早餐。

300位“家长厨师”的守护

■ 新重庆—重庆日报首席记者 周尤

清晨6点，天刚蒙蒙亮，奉节县夔州小学食堂的后厨已灯火通明。陈春容系好围裙、戴上厨师帽，动作熟练地检查当天送来的蔬菜——她不仅是食堂的一名厨师，也是该校五年级学生何汶希的妈妈。

“我亲自挑菜、洗菜、掌勺，孩子吃进嘴里的每一口，我都看得见、管得着。”陈春容笑着说。在奉节县，像她这样拥有“家长+厨师”双重身份的人，如今已有300多位。

针对监督检查中发现的家长陪餐制度落实不到位、监督参与感不强等问题，奉节县纪委监委向县教委发出监督提示，推动“家校共管”，鼓励各中小学优先聘用具备健康资质、

烹饪经验或营养学背景的学生家长，参与食堂日常运营。一批关心孩子吃饭问题的家长，从食堂的“局外人”，变成了采购、验收、烹饪、分餐全流程的“参与者”和“监督者”。

“看得见，才放心。”这是许多“家长厨师”共同的感受。从食材入库时的严格查验，到烹饪过程中对油、盐用量的把握，再到分餐时关注饭菜温度与分量，他们的日常参与让校园餐制作的每一个环节都更加透明。家长满意度也随之显著提升——从95.3%跃升至99.83%。

与此同时，奉节县纪委监委还在专项监督中发现并督促整改问题460个，通过制发纪检监察建议等方式，推动建立大宗食材集中采购、家长委员会监督等7项长效机制。

联合监督让“糊涂账”变“明白钱”

■ 新重庆—重庆日报首席记者 周尤

账本翻开，一行看似平常的支出记录，却让联合监督检查组的目光骤然严肃起来——“空调采购”“防火门安装”，这些赫然列在食堂的采购明细里。近日，在大足区双桥实验小学食堂，一场针对学生膳食经费的专项核查，从纸面上揪出了一个关乎孩子们“饭碗”的问题：本应用于食材的经费，竟被挪去购置了固定资产。

针对该问题，检查组当场责令学校限期5个工作日内完成资产清查与账务调整，将违规列支金额全额追回并补足膳食经费；同步对学校涉事财务人员立案调查，并要求区教委对学校相关负责人启动问责程序，依规运用诫勉谈话、通报批评等措施强化警示，并建立食堂经费“专户专账、独立核算”机制，严禁任何非食材类支出违规入账，切实保障学生“舌尖上的钱”用在刀刃上。

大足区纪委监委坚持“监督+治理”双管

齐下，今年以来联合开展监督检查130余次，发现问题58个，下发整改通知书43份，累计整改食品安全隐患242个。创新推行“互联网+明厨亮灶”智慧监管，全区251所学校食堂实现实时监控全覆盖，家长可通过手机查看后厨操作全过程。

聚焦长效监管，区纪委监委督促成立校园膳食监督家长委员会，聘请1031名家长代表参与验菜、陪餐。实行“包校包片”督导机制，对全区8个学区、96所学校开展全链条视频巡查，将粗加工间、烹饪区等6个关键区域纳入重点监控，全面筑牢校园食品安全防线。

“现在每天看到孩子吃得开心，我们心里也踏实。”双路中学家长李女士在监督评议会上表示。目前，全区学生对食堂满意度达95.5%，教师、家长满意度均超96%。

大足区纪委监委主要负责人表示，将持续深化专项监督，压实压实主体责任，让每一份校园餐都成为守护学生健康的“阳光餐盘”。

记者手记>>>

监督的阳光，守护校园“舌尖上的安全”

■ 周尤

校园餐的安全管理直接关系学生健康。

重庆闻令而动，以整治为契机，打出了一套守护学生“舌尖安全”的组合拳。其核心是，变“散乱采购”为“阳光采集”，在学校与供应商之间筑起“防火墙”，斩断利益勾连的链条；变“糊涂账”为“明白钱”，让每一分餐费都在阳光下运行，精准滴灌到孩子的饭碗中；变

“高风险”为“高透明”，全面推行“三同三公开”制度，让后厨成为“明厨亮灶”，让监督无时无处不在。

回顾这场整治的意义，不仅是查案件、退赃款，更重在立规矩、治根本。它用制度的“铜墙铁壁”，换来了学生的笑脸、家长的安心和社会的认可，让校园餐从曾经的管理难题，变成了以监督推动治理的样板。