**关于进一步提高学校食堂管理水平的建议**

领衔代表：吴红波

附议代表：

当前，学校食堂食品安全、食品种类、食品价格已成为社会关注的焦点。自家孩子在学校吃得好不好，安不安全已成为所有学生家长关心的话题。目前，学校食堂大多以承包的形式管理，承包食堂的工作人员素质参差不齐，监督管理不到位，食品采购安全意识淡薄，业务能力欠缺，与学生和家长期望的“价廉物美”有较大出入。随着后疫情时代，社会经济复苏，建议如下：

1.与本地放心农副产品生产基地和本地农民蔬菜种植户形成对接，并严格按照相关要求和标准进行生产，政府相关部门监督，保证产品放心、新鲜、有营养，且价格低廉。一旦发现产品质量安全问题，能第一时间与基地和种植户进行反向追溯，立即沟通解决。另外，由基地和种植户免费为学校进行配送，不仅减少中间环节，食堂采购、人员管理成本也大大降低，对于本地农副产品生产基地和农民种植户的销路也是一种帮助。

2.对于具有一定规模人数的学校采用二位承包商的方式，从营养价值、搭配、口味上各自施展本领进行良性竞争，不定期从菜品的色、香、味等特色中推出新菜品，让学生对食堂菜品有更多的新鲜感和期待感。

3.根据季节，对食堂饭菜的冷热问题进行处理，保证每一位教师和学生都能吃到热的饭菜。对于就餐结束前的菜品可进行降价处理，杜绝浪费，养成节约的习惯。

4.加强学校食堂和学生之间的联系，调查学生的需求。完善奖惩制度，每月由学生，老师和食堂人员共同评选出优秀服务窗口，对其工作人员进行公开表扬，有条件的可以适当给予奖励，对于问题较多的窗口善意批评。不定期组织学校教师代表、家长代表、学生代表对食堂运作和菜品进行监督。