



2026年1月27日 星期二

编辑:邢 宇 视觉设计:董昌秋 检校:高 峰 刘永志

# 让学生吃得开心 让家长看着放心 本溪精心烹制校园“一餐饭”

本报记者 许蔚冰

**核心提示**

如何让校园餐实现“安全”与“好吃”之间的平衡？如何让校园食堂成为学生留恋的“第二个家”？本溪市推行的校园餐“2+2+2+1”运行管理模式，正在给出答案。这套模式通过两项集中采购、两个链条分立、双重标准保障，最终构建起一个覆盖全流程的完整责任体系，让校园餐呈现新“味道”。

将纸面上的模式，落实到食堂的每一口锅里，并非易事。这背后，是从需求测算、供应链衔接到底标准建立、日常监督的一系列环环相扣的细致工作。精准的采购规划、数字化的“先点餐后备餐”系统、公开透明的供应商遴选、对菜品细节的反复打磨……正是这些扎实举措的推进，让校园餐跨越“安全”与“好吃”之间的那道坎，酿造出学生“舌尖上的幸福”。

**标准化保证餐食稳定品质**

1月22日，本溪市第一中学寒假前的最后一天。中午食堂里人头攒动，高一学生王家铭却走得很慢，“以前天天盼着放假，今天反倒不想走了。”此刻让他留恋的，是手中餐盘里那道风味地道的锅包肉，“咱学校食堂的锅包肉，每次吃都是恰到好处的酸甜度，不像我妈在家做的不是酸了就是甜了，总不一样。”

在本溪一中，学生每天在校超过10个小时，食堂早已不只是吃饭的地方了，更成了他们校园生活中的“第二个家”。像锅包肉这样工序烦琐、极费工夫的“硬菜”，原本并不适合追求效率的大锅食堂，然而在这里，成了承载学生情感的味蕾记忆。

这背后，是一套新的管理制度在支撑。本溪市教育局安全科负责人边立波将其概括为“加工服务标准化”。2025年8月，本溪市开始探索校园餐“2+2+2+1”运行管理新模式。其中，一个“2”是指“2个标准化”，即营养膳食和加工服务标准化，边立波介绍：“保证学生饮食安全，吃得好是学校食堂的起点和终点，我们还要在此基础上，让孩子们能吃出‘家’的感觉。”

“家”的感觉，并不容易把握。隔着王家铭取餐的传菜口，后厨里正油火翻滚。厨师翟跃跃和同事在当天已经烹制出525份锅包肉，“肉片厚度和油温把控都是相同的，最关键的是糖和醋的比例，多一分少一分都不行，为的就是每一次都是一个味儿。”

带有相同标准的“味道”，不是依赖厨师的个人手艺，而是来自食材采购和全流程的标准化操作。边立波告诉记者，当初酝酿校园餐运行管理模式时，为了保证餐食的稳定品质，方案从前端进行了布局，“当时提出了‘2个集采’的想法，也就是施行大宗食材和食堂加工劳务服务集中采购。”

但推行之初，这个设想遇到了现实阻力。“每所学校学生数千名，菜谱隔周就要轮换，如果不进行先期精准的需求测算与动态数量预估，采购很难落地。”因此，如何在“2个集采”实施前科学确定采购量，既避免浪费又能保障供应，成为必须首先解决的问题。

本溪市教育局财务审计科负责人李响介绍，“我们花了1个月时间，先后考察了多家公司。”本溪市教育局经过反复比较，选出具有为国内数百家校园食堂提供标准化运营和数字化管理丰富成功经验的一家科技公司，利用数字赋能构建“智慧食堂”管理体系，最终参与到本溪市校园餐“2+2+2+1”管理模式的探索中。

**用“2个集采”守住安全底线**

数字赋能带来的最大改变，是改变了传统的“做什么、吃什么”被动供餐逻辑，建立起“吃什么、做什么”的先点餐后采购模式。

在实际操作中，家长和学生在“智慧食堂”APP上，根据个人体质、饮食偏好、营养需求等提前一周或数天进行线上订餐。智慧系统实时收集订单数据，自动汇总各菜品需求量，生成精准的采购清单，计算出所需的食材种类和数量，直接提供给采购部门。

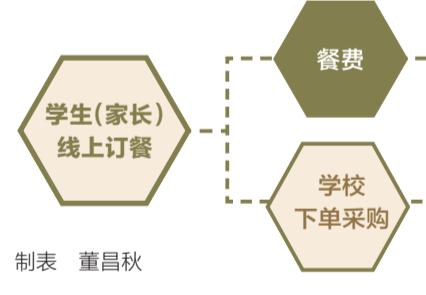
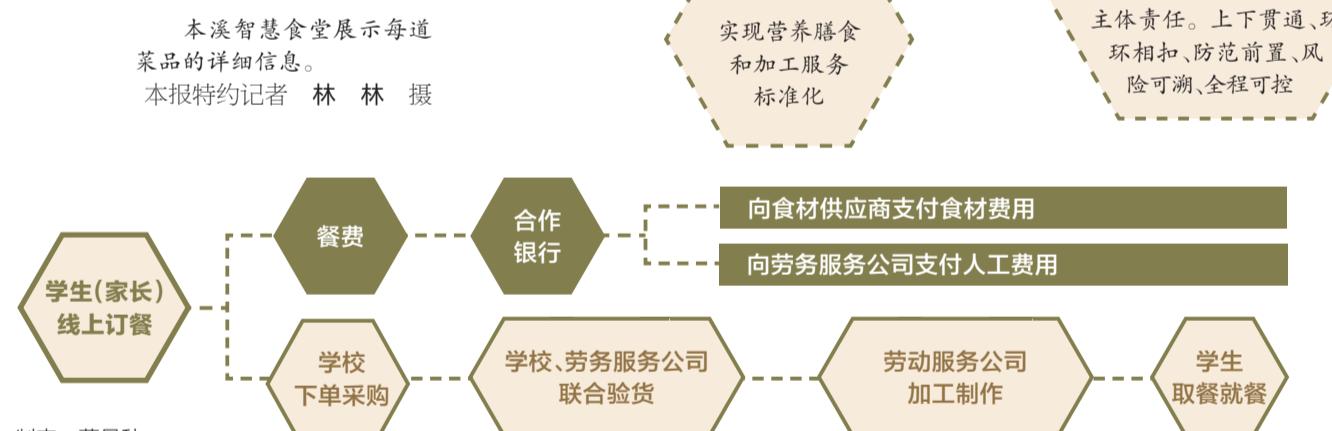
随着先点餐后采购模式的逐步成形，本溪市校园餐“2+2+2+1”模式中的“2个集采”设想正式进入实际操作阶段。按照省教育厅关于校园餐大宗食材采购有关要求，一场名为“本溪市教育局直属学校大宗食材配送服务”的招投标会在本溪市公共资源交易中心举行，20多家供应商企业负责人齐聚现场，共同角逐这一重大项目。

招标文件对食材品类、质量标准、配送时效、检验报告和违约责任等都做了细致规定，评分标准也向食品安全和溯源能力倾斜。这样设计，既是为了在价格可控的前提下提升议价能力，也是为了让不同学校吃到的同类食材“标准一致、来源可查”，从源头守住安全底线。

“我们是在辽宁公共资源交易网上



寒假前一天，本溪一中的学生正在食堂取餐。本报特约记者 林林 摄



看到的公告，公司做食材配送很多年了，当时就觉得这是个规范的好项目。”1月23日，中标供应商负责人回忆。尽管经验丰富，但在提交精心准备的标书时，她内心依然有些忐忑，“现场氛围严肃紧张，评审环节极为严格。”

此次招投标会设立了由7名评审专家组成的比选小组。评审采用综合评分法，现场启封投标文件并进行资格审查后，比选小组当场推荐出3家成交候选供应商，并最终确定1家为成交供应商。

在确定大宗食材供应商的同时，食堂加工劳务服务商的遴选也在同步推进。为了保持学生用餐的稳定性，服务商的选择主要考量“延续性”和“提升性”。通过多方考察，并征询家长、学生的意见，北京某餐饮管理有限公司凭借“多年的服务经验”和“中国团餐领军企业”的行业声誉，被选定为“2个集采”中的食堂加工劳务试用服务商，本溪一中成为首个试点学校。

**构建全链条闭环工作体系**

至此，本溪市“2+2+2+1”校园餐管理模式中的“两个集采”和“两个标准化”初步搭建成型，但真正运转起来，仍有不少细节需要磨合。比如食材配送时，个别批次的马铃薯因路途颠簸出现轻微磕碰，偏离了标准化品相要求；厨师团队对“数字化菜谱”的理解存在偏差，导致同一道菜在不同窗口，口味出现细微差别；此外，学生临时请假、突发天气等变量，也曾造成前端数据与后端生产的脱节……

针对这些新情况，本溪市教育局从系统、流程和服务三个层面进行优化：一方面优化“智慧食堂”APP的点餐逻辑，引导学生和家长提前规划、理性点餐；另一方面打通与供应商的对接系统，根据实时订单数据动态调整次日配送计划。同时还派出专业运营团队进驻学校，手把手培训食堂管理人员使用新系统，熟悉新流程，并协助细化食材验收、加工、留样等环节的操作规范。

线下的对接，在一次次清晨验货与紧急协调中不断校准。加工服务商餐厅负责人记得，试点初期她几乎每天清晨6点都会准时出现在学校后门的卸货区，与食材供应商的配送班长逐一核对食材，“有一次，送来的西红柿表皮有几处压痕，送货员说‘不影响做菜’，但我坚持按标准化要求退换，因为标准化不仅是安全，还要好用、好看，这直接影响出成率和菜品美观。”

接到退换通知的当天，食材供应商连夜召开会议优化物流方案：增加防撞隔层、调整配送车辆减震系统，将原本粗糙的筐换成了定制的高强度周转箱。

在李响看来，这些磨合只是实现了运行环节的初步顺畅，为了让流程更透明、权责更清晰，本溪市教育局进一步确立了“2+2+2+1”中的“2个分立”原则：通过公开择优确定合作银行，设立校园餐专用资金账户，实现资金链和食材链“2个分立”运行，分开管理。资金由公开择优确定的合作银行专户，统收统支；食材，通过“智慧食堂”系统，根据学生订餐情况分类汇总

确定品类和数量，由供应商配送到学校食堂，实现资金管理和食材采购两线分离，将食材采购和资金收支与学校分离，切断利益关联，用工作机制防范“群腐”。

这套机制设计，最终压实了食材供应商、服务供应商和学校的责任，构建起“1个完整责任体系”。在这个体系中，学校校长是第一责任人，需每日查看食材溯源、加工台账和留样记录；教育局对大宗食材和成品餐食进行不定期抽检，结果向社会公示；家长可通过APP实时查看后厨直播、每周菜谱和营养成分分析，并享有对供应商选择与退出的建议权。

随着全流程数字化监管闭环嵌入最后一块拼图，本溪市“2+2+2+1”校园餐管理模式在本溪一中正式落地。2025年12月末，学生家长收到了一条暖心的通知，即日起登录“智慧食堂”APP，开始线上订餐。

1月4日中午，当本溪一中的学生走进食堂时，窗口上方的电子屏正清晰展示着菜名与取餐码，他们在第一餐中吃到了风味更地道的锅包肉，“这肉炸得很有弹性，酸甜度正好，咬一口全是肉香。”

此后半个多月，包括王家铭在内，本溪一中的学生渐渐习惯了这种新的用餐方式。食堂里排队的时间更短了，取餐的效率更高了，餐盘里的饭菜总是热气腾腾。寒假前最后一天，锅包肉套餐窗口依然是最火的窗口，那一口恰到好处的酸甜已悄然融入日常，成为校园生活中一段温暖而确定的陪伴。

**本溪时讯 SHIXUN****冰雪节暨“九九消费季”启动**

本报讯 记者许蔚冰报道 1月23日晚，本溪市第十八届冰雪节暨“九九消费季”启动仪式在东风湖冰雪大世界举行。联动域内冰雪旅游景区及企业，整合优势资源，形成发展合力，做大做强本溪冬季旅游品牌，共同开创冰雪经济高质量发展的新局面。

本次活动由东风湖冰雪大世界主办，启动仪式上，本溪市向广大游客发出热情邀约，欢迎各地朋友冬游本溪，并详细介绍了本届冰雪节的重点活动与特色亮点。现场气氛热烈，鞭炮声、活力热舞等精彩表演轮番上演，迅速点燃了全场热情。

这个冬天，本溪市深度整合“冰雪+文化+旅游+商业”要素，以贯穿整个冬季的“九九消费季”为核心载体，冰雪旅游季热力全开，百余项特色活动燃爆冬春。从省全民冬泳比赛、城际雪合战等专业赛事，到冰龙舟、雪地足球等全民趣味项目，再到非遗研学、国潮烟花秀、温泉康养等沉浸式体验，全龄段玩法一网打尽。本溪市同步发放惠民消费券，推动“衣、食、住、行、游、购、娱、健”多领域联动促销，真正将“九九消费季”的热度转化为市民游客触手可及的实惠与体验。

未来，本溪市还将持续整合区域冰雪资源，丰富“冰雪+温泉”产品，打造森林雪圈、冰上龙舟、攀冰挑战、冬捕冰钓等特色场景活动，努力将本溪打造成为令人向往的冰雪旅游与温泉康养目的地。

**与比亚迪达成战略合作意向**

本报讯 近日，比亚迪电池东北区总经理带领考察团到访本溪市高新区，双方围绕新能源充电基础设施建设、零碳园区打造、高端制造协同发展等核心方向座谈交流，达成多项战略合作意向，携手培育区域新能源产业生态，助力本溪绿色转型与高质量发展。

本溪高新区负责人向考察团详细介绍了园区产业基础与发展优势。作为科技部认定的首批国家级生物医药产业集群，园区科技创新资源雄厚、产业配套完善，正依托本溪市新能源发展规划，全力推进绿色产业新城建设。本溪高新区将持续优化营商环境，释放政策与区位红利，为企业落地发展提供坚实保障。

比亚迪电池东北区总经理介绍了比亚迪在新能源领域的技术优势与东北市场布局。他表示，双方将以“车、桩、储”一体化为切入点，探索打造本溪零碳示范园区，推动绿电直供等模式与技术落地；同时依托园区冷链资源，合作建设智慧物流枢纽，引入电动物流车提升绿色运输能力。

双方一致认为，本溪高新区的高端制造基础将为比亚迪电池技术本地化应用、配套生产提供广阔空间，助力延伸区域新能源产业链。此外，双方还探讨了在低空经济等前沿领域合作的可能性，共同培育新质生产力。

王舒 本报记者 王铁军

**首席数据官集体“充电”**

本报讯 目前，为期三天的本溪首席数据官专题培训会在本溪市委党校召开，会议紧扣“数字中国”“数字辽宁”战略，为本溪市近150名数据领域骨干“充电”。

本次培训会邀请浪潮集团、天融信集团等单位的专家授课。三天的培训干货满满：首日，会议介绍了数智本溪Agent未来-人工智能理论及产业应用、人工智能大规模应用环境下的安全风险及应对、网络安全意识和安全政策法规等内容；次日，由业内专家讲解了公共数据要素化的体系建设与实践路径及政务数据安全；第三日，培训围绕“十五五”时期城市全城数字化转型建设研究、企业“智改数转”安全建设，以及数字本溪建设等相关内容展开。参训人员听课热情高涨，现场学习氛围浓厚。

此次培训是贯彻落实“数字中国”战略的重要举措，切实执行《本溪市推行首席数据官制度工作方案（试行）》，有效加强了本溪市数字人才队伍建设。下一步，本溪将持续加大对首席数据官的培训力度，以人才赋能，推动数字本溪高质量发展。

武佳琪 本报记者 王铁军

**“换新”“购新”补贴活动启动**

本报讯 记者许蔚冰报道 1月21日，本溪市2026年家电以旧换新、数码和智能产品购新补贴活动正式启动。活动依据《商务部等7部门关于提质增效实施2026年消费品以旧换新政策的通知》，将继续发挥消费品以旧换新政策在惠民生与促消费方面的积极作用。

此次活动对个人消费者购买1级能效或水效标准的冰箱、洗衣机、电视、空调、热水器、电脑6类家电产品，以及单件销售价格不超过6000元的手机、平板、智能手表（手环）、智能眼镜4类数码和智能产品给予补贴。补贴标准为上述产品扣除各环节优惠后最终销售价格的15%，每人每类可补贴1件。其中，家电产品每件补贴不超过1500元，数码和智能产品每件补贴不超过500元。

因补贴对象与往年相同，今年的补贴活动只针对购买政策适用产品的个人消费者。自1月21日起，领券时间为每日10时至23时，每月通过“云闪付APP”定额投放补贴资格，采取先到先得方式，领完即止。消费者可通过“云闪付APP”辽宁补贴申领入口，进入以旧换新专区完成身份验证，即可参与活动。