



一枚小小的鸡蛋涨价,就可能引发整个消费品市场的价格波动。在食品价格上涨往往推高消费成本的市场经济环境下,学生食堂何以独善其身维持高质量、低成本运行?面对这道曾被视作学校后勤最大的民生难题,湖北省随州市进行了积极探索——

食堂“一价制”管理如何破难关

■本报记者 柯进

前几天,在吉林大学的迎新现场,一位刚报到的博士生一连向迎新点的老师扔下了两个问号——学校食堂饭菜的价格谁来监管?饭菜质量怎么保证?这样的疑问不只是在大学。事实上,每到开学,学校菜价波动及食堂饭菜质量一直是家长、学生普遍关注的话题。在物价波动的市场经济环境下,究竟有没有一种模式,既能保障饭菜质量又能平抑学校食堂价格?针对社会疑问,2013年4月湖北省随州市义务教育学校启动了食堂“一价制”管理试验。这种试验的核心,是学校食堂坚持公益性和非营利性原则,由学校自主经营、统一管理、统一饭菜价格。试验一年多以来,这种学校食堂“一价制”管理试验改革成效如何?能否打消家长、学生和学校的疑问?

“痛”出来的“一价制”

所谓“一价制”,核心可概括为16字,即品种多样、营养卫生、自主选择、统一价格。在“一价制”下,早餐、午餐和晚餐,不管饭菜的品种和分量,都分别确定一个固定的价格。随州市教育局负责人说,随着城乡义务教育进入全免费时代,义务教育阶段学校后勤的勤工俭学职能已经结束了其历史使命,学校后勤工作的核心是管理和服务,“从这个意义上来说,我们的一价制改革就是‘痛定思痛’的结果。”

随州市学校后勤工作的“痛”,源自2013年3月随州市随县被媒体曝光的“淮河事件”。该事件暴露的淮河镇中心学校在农村贫困生生活补助发放和学生食堂财务管理不规范问题,几乎一夜之间将该市在学校后勤管理工作上所做出的成绩全部归零。

今后的学校后勤管理何去何从,成了困扰随州市的一个现实难题。2013年4月8日,湖北省委副书记李鸿忠一行在随州市随县中小学调研时提出,“要努力办好学生食堂,确保学生吃得饱、吃得饱、吃得好,消除中小学生在家庭经济差异而在心理上产生的隐性歧视,促进学生身心健康。”3天后,湖北省教育厅厅长刘传铁再次来到该校调研,探讨在义务教育阶段学校学生食堂试行“一价制”的可能性。不久,随州市随即出台了《市人民政府关于加强义务教育阶段学校学生食堂管理试行一价制的意见》。

“一价制”背后的理念之变

事实上,面对学生食堂“一价制”的政府理想,许多校长和陈晓敏一样,都是在疑惑中摸索前行。在实际运行中,学校食堂并非“小企业”,工作流程上虽然酷似企业,但本质区别在于实行“一价制”后的学校食堂并不像企业那样追求利润的最大化。在随州市,学校食堂的公益性不是一个空洞的口号。与全国许多地区的教育局机构设置不同,随州市教育局在该市全面实行大部制改革、大幅合并并缩减机构的背景下,专门内设了一个负责学校后勤管理工作的学校后勤保障与管理办公室,以全面督促和监测全市义务教育阶段学校食堂的日常管理、运行,以确保其公益性。

“这不只是简单增加一个机构的问题,其背后其实是包括学校食堂在内的后勤管理理念和职能的转变,也就是说,实行‘一价制’以后,学校后勤管理由经营向管理转变,由创收型向服务型转变。”随州市教育局副局长黄晓春说,过去,负责学校后勤管理工作的部门一般叫“勤工俭学管理办公室”,大多属于教育行政部门的二级单位,是事业单位编制。而新成立的学校后勤保障与管理办公室是教育局的内设科室,机构的这种设置更有利于理顺关系、明确职责和规范管理。

对于主办学校食堂的校长们来说,让食堂回归公益性、普惠性的最大挑战,既有改善食堂硬件条件的资金压力,也有餐饮服务标准的规范、统一,更重要的是要解决用于平抑物价上涨的补贴资金来源问题。显然,仅有一个专门机构远远不足以推动学校食堂运行模式和职能的转变。

“若没有各级政府的财政投入和政策扶持,‘一价制’根本无法从纸面蓝图变为现实。”据随州市教育局学校后勤保障与管理办公室副主任金锋介绍,对于经济并不富裕的随州市而言,短期内完

然而,在物价时有波动的市场经济条件下,要保持学生食堂饭菜质量不下降、价格相对稳定,并非易事。对于“一价制”这样的新鲜事物,一些校长起初有畏难情绪,甚至有的校长以“不同年级学生身体需求不同,饭量大小有别”为由,提出“一价制”不好操作。

“一些校长有畏难情绪的背后,实际上是怕食堂亏本,成为学校的经济负担。”时任随州市副市长的李雅君在全市“义务教育阶段学生食堂‘一价制’暨校园校车安全管理工作”现场会上表示:“任何学校不得以提供保障服务为名,行创收盈利之实,学校食堂决不能成为赚钱的工具。”

公益性、普惠性定位,为随州市义务教育阶段学校食堂“一价制”管理运行划定了一条“红线”。当年秋季开学,在随州市政府的推动下,“一价制”开始在全市义务教育阶段学校全面推开。

“办食堂确实不是一件轻松事儿。”随州市曾都区两水学校副校长陈晓敏一边看着孩子们大口吃饭,一边感慨说,“有了食堂后,学校其实就相当于自己要经营一家小企业,进货渠道、进货价格、食品安全、饭菜质量,还有食堂职工的健康情况等,一大堆问题都得操心,各个环节都得衔接好。”

陈晓敏是一个“老后勤”,她告诉记者,推行“一价制”后,后勤上的压力更大了,几乎牵涉了学校一半以上的精力,“但是,我们不能因为工作辛苦,就降低伙食标准,也不能因为累,就想着从学生嘴里抠点好处。”

全依靠追加投入并不现实。最现实的办法,就是用财政投入的“加法”做出“乘法效应”。过去一年多,在随州市政府的统筹安排下,全市各县市区统筹农村校舍改造工程以及农村义务教育薄弱学校改造工程等项目资金,将学生食堂列入重点建设项目,逐步改善学校食堂设施,使其达到餐饮服务许可的标准和要求,农村寄宿制学校标准食堂配备率达到100%,即便规模较小的农村学校,也配备了伙房和相关设施。

“馒头、糖包、肉包、花卷、热干面、绿豆稀饭、鸡蛋汤、紫菜汤、瘦肉汤、炒榨菜、大头菜、五仁酱丁、外婆菜、红油三鲜……”这是记者在广水市长岭镇港昌小学看到的“学生早餐一周食谱”。位于长岭镇集镇中心地带的港昌小学,在校学生都是集镇周边的走读生,此前由于学校没有食堂,不少家住街边的家长为了赶早集做生意顾不上给孩子做早餐,导致不少学生经常空着肚子来上学。为了让学生能吃上早餐,学校专门建起食堂供应早餐。

“虽然食堂每天只做一顿早餐,但我们一点也不马虎。每个学生每天的早餐统一是3元,干稀搭配,保证至少有15个品种、4个花样,而且每天不重复。”该校校长刘文朝说,学校食堂从无到有以及早餐“一价制”的实施,实际上与政府的追加投入、规范的配套管理密不可分。

港昌小学的变化只是随州“一价制”改革的缩影。据随州市教育局局长张道亮介绍,在“一价制”的实施过程中,随州市随县、广水市、曾都区政府都先后通过出台配套措施,增加教育投入,改革考核办法等手段,从源头上堵住了学校借口教育经费不足从学生嘴里抠钱的制度缺口。截至今年5月,仅随县,已投入1583万元用于学生食堂配套设施标准化建设,交付使用的有22所学校食堂;广水市投入食堂基本设施的建设资金755万元,新建3所标准化食堂,改造维修12所,使全市标准化食堂达到84所;曾都区投入食堂建设专项资金1666万元,新建改建标准化食堂16所。



大西瓜 绘

“一价制”如何保证“一价”?

广水市蔡河镇中心中学是一所距镇区14公里的农村学校,全校580名学生中,住校生400余人。“一价制”实施后,通过财政追加投入,学校食堂等硬件设施虽然实现了标准化配备,但如何保证市场物价上涨而食堂饭菜的质量和价格不变,是校长汪国在学校日常管理中最为棘手的问题。

蔬菜价格的上下波动是市场经济的本质特征,而学校食堂饭菜价格不论市场如何波动都要保持稳定,这是计划经济特征。在“市场”和“计划”两种调节手段之间,如何寻找平衡,是随州市推进学生食堂“一价制”改革的关键所在。

以蔡河镇中心中学为例,每天的中餐和晚餐,都是由3道菜组成的套餐,价格统一为4.5元。“如果市场上猪肉价格涨了,肉菜的成本肯定会随之上涨,但食堂既不能减少荤菜的肉量,也不能涨价。”校长汪国说,为了开源节流,学校利用校园闲置的空地盖起了一个养猪场,每天将食堂的剩菜剩饭用作猪饲料。目前该校养猪场在栏肉猪达到130多头,基本实现了猪肉供应的自给自足。

但是,并非所有学校和蔡河镇中心中学一样具备自给自足的条件。在“一价制”启动之初,对于一些校园面积紧张或靠近城区的义务教育阶段学校,就有家长担心“一价制”很可能会逼着学校做“阴阳菜谱”或“阴阳账本”。

“为了把‘一价制’落到实处,我们在改革启动之初就一直边改边摸索,并强化学生食堂运行流程的标准化、规范化的制度设计。”

“一价制”背后的食堂管理学

收入:早餐235人次588.00元;中餐580人次2320.00元;晚餐230人次920.00元,合计3828元。支出:包子、馒头350元,稀饭40元,面条60元,咸菜10元;蔬菜490元,肉类1200元,大米800元;水电费140元,天然气120元,调味品60元;人工工资400元,合计3670元。

这是记者在随州市曾都区两水学校看到的该校食堂一天收支明细的情况公示。

“我们要求全市所有义务教育学校学生食堂的台账记得起看,记得起查,记得起核。”随州市教育局副局长黄晓春说,随州市不仅要求各学校让食堂成本、伙食价格“晒”在阳光下,而且还要求每所学校成立由学生、家长、教师代表和社会各界代表组成的学生膳食委员会,设立举报电话和公众意见箱,接受社会监督。同时,该市还要求各中小学食堂实行专户核算,加强收支管理、成本核算,最大限度压缩非生产性开支,合理制订伙食成本核算和定价规则,严格落实“保本微利”原则。学校食堂结余款项滚动使用,统一用于改善学生伙食,不得用于发放奖金、福利、津贴或挪作他用。

“一价制”原则、“三好”目标、“五员”情况公示、食堂工作流程、食品卫生安全管理、食堂财务制度、食堂采购价格公示、食堂成本核算……在走访广水市、曾都区、随县时,记者看到每所学校的食堂售卖窗口旁的显眼处都有各种各样的公示牌。记者前往随州市曾都区两水学校的当天,离午餐开饭时间还有半小时,当天值班的杨老师便提前来到食堂。检查完食堂操作间卫生后,他拿起饭盒开始对各种熟食分别进行品尝——米饭、红烧鱼块、榨菜肉丝、萝卜烧肉、清炒黄瓜、海带汤……一道菜不漏地尝过后,他在登记表中认真填写了情况说明,并签好姓名和时间。

“味道总体还行,但汤稍有点油腻。”他告诉记者,根据《学校食堂膳食制度》,若有不适反应,他会立即上报学校主管领导或

随州市教育局学校后勤保障与管理办公室副主任金锋说,原材料供应是保证学校学生食堂“一价制”顺利实施的一个关键节点。

原材料供应、采购等这些市场行为对于一向以教育教学为中心工作的学校而言,一直是其“短板”。怎么办?随州市政府为此出台了相关意见,要求各市区教育行政部门积极争取所在地政府和有关部门加大对农村中小学食堂的支持力度,落实相关政策规定,采取有效措施帮助学校食堂搞好原料供应,减免相关费用,使学校学生食堂降低经营成本。

按照随州市的规定,“一价制”工作由市教育局牵头,财政、物价、卫生、工商、食品药品监管、公安等部门各司其职,加强对中小学食堂的监管、指导和培训;教育行政部门把食堂工作纳入对学校工作的评估内容,对学校食堂定期或不定期进行明察暗访;食品药品监管部门对中小学校学生食堂的餐饮服务许可证的办证费、年检费和各项检验检测费,按标准收取,对有特殊困难的学校酌情减免;水电能源部门提供质优价廉的各类能源,价格按国家和省的相关规定执行,降低中小学校学生食堂能源消耗的成本。

各级政府部门政策上的一路“绿灯”,确保了学校食堂原材料供应价格保持相对稳定。同时,随州市政府还通过“以钱养事”的方式,在农村义务教育学校设立包括学校食堂工作人员和校园保卫人员在内的公益性专门岗位,既解决了义务教育学校非在编临聘人员的工资待遇问题,又在制度上堵住了学校学生食堂经营或变相经营的口子,改善

了学生食堂“一价制”的“信任赤字”。

“3块钱的原材料,做成可口的饭菜,从进货、加工、能耗到用工,每个环节都要增加成本,所以学校必须精打细算。”金锋说,“一价制”的原则是“统一价格、营养卫生、品种多样、自主选择”,其中,“统一价格”和“自主选择”最容易做到,如何做到价廉物美,确实需要学校费一番心思。

在随州市下辖的一市一区一中,广水市是财政比较困难的一个行政区。为了让孩子们吃到物美价廉的可口饭菜,该市对米、面、油、煤等大宗物品,实行“公开招标、定点采购、统一标准、集中配送”,像蔬菜、肉类、蛋类等食品原材料采购,由各校分管副校长、后勤主任、炊事班长、保管员共同验收,建立台账制度。在食品材料采购环节,该市实行“勤进快销,以销定进”,防止积压、霉变、过期和浪费;在仓储环节,根据食材特点,实行分类储存,食堂每日按用量取用;在食堂加工环节,厉行节约,粗菜细做,并分期分批组织烹饪技术人员参加提高培训,最大限度地减少加工环节的浪费。

同时,该市在所有义务教育学校提倡使用节能环保炉灶和厨具,重点加强食堂易耗品的管理,延长使用寿命,独立安装学生食堂的水表、电表,学校教育教学和其他水电费用不得在食堂列支;严格按照就餐学生人数,确定食堂需配置的工种、岗位和人员数量,鼓励学校富余人员到学生食堂工作,尽量减少临时聘用人员;抓好“两个基地”建设,确保义务教育寄宿制学校实现蔬菜、副食基本自给或部分自给。

“食品卫生安全是最起码的要求。”随行的随州市曾都区学校后勤保障与管理办公室副主任万勇智说,“我们要求,每个后勤从业人员每学期在食品安全方面的培训不得少于20个学时。”

按照随州市“一价制”的“规范动作”,市教育局学校后勤保障与管理办公室定期开展食品安全风险评估和集中整治行动,防止校园食品安全事故发生。同时,督促各校建立和完善“五员制”、干部教师陪餐、定时免费加餐、48小时食物留样等制度。在此基础上,全市所有义务教育学校实施食堂原材料每日晨检制度,对进入学生食堂的食品原材料生产、收购和流通领域各环节进行监管,初步建立了从农田到餐桌的食品安全、质量保障链条。近两年来,该市中小学未发生一起大规模群体性食品安全事故。

将安全规范作为学生食堂运行底线的同

时,把食堂作为一种校园文化来经营,是随州学生食堂“一价制”管理的一个特色。随州市曾都区何店一中食堂专设有无辣不欢区,随县均川镇中心学校的电子显示屏上滚动播放给当天过生日的学生的祝福语,并提醒他们到学校食堂免费领取生日餐……类似这样的细节,在随州市的义务教育学校里都能看到。

广水市长岭镇中心小学食堂被命名为“营养港湾”,记者到达这里时,离学生吃晚餐还有半小时。走进食堂操作间,只见餐桌上放了几个对对撞的大铝盆,拆开其中的一个,看到里面是热气腾腾的手撕包菜,显然这些是刚炒好的。但奇怪的是,炒菜的火锅却是冷的。原来,因为晚餐学生就餐人数少,他们为了节约成本,在食堂外靠近农田的走廊间另外支了一个小灶。在小灶旁,一位朴实的大嫂正专注地炒着萝卜丝,灶台旁放着刚刚炒出来的青椒肉丝。说话间,开饭了。盛满土豆烧肉、干张肉丝、清炒红苕、手撕包菜、清炒萝卜丝以及紫菜蛋汤的6个菜盆被端上了售餐台。学生们陆续地来了,他们端着各自的饭碗排着队来打饭。值日老师不停地重复说:“不够的可以自己去添啊!”记者数了数,当晚就餐的学生有19位。据介绍,该校绝大多数是走读生,晚上都回家吃饭。尽管就餐人数少,食堂还是为他们准备了五菜一汤。

3月14日是随县均川二中学生蒋俊文的生日。这天,他享受到了与其他同学不一样的待遇。一大早,学校教学楼前的电子屏上,便写着“×××同学祝你们生日快乐!学习进步!”一抬头看到这句祝福语,他的心情格外好。这一天与他一起过生日的有6位同学。当天中午,他们不但在食堂享受生日专座,学校食堂还免费为他们做了一份生日餐,而且教师还特意为他们拍摄了生日照片。

“一价制”带来的细微变化,孩子们都看在眼里、记在心上。该校七年级学生小学在成长日记中这样写道:“今天是我12岁生日,从5岁起爸妈就外出打工了,我的生日都在学校里度过。今天,有这么多的同学、老师陪我过生日,我真切感受到了幸福!”