

编者按:实现社会的和谐发展,构建和谐企业是重要一环。在我县,有不少企业在提升培训、文化娱乐、生活待遇等方面积极努力,推动建立规范有序、互利共赢、和谐稳定的新型劳动关系。本报将陆续推出报道,介绍这些在企业建设和谐劳动关系方面的经验做法,欢迎关注。今天介绍国网浙江开化县供电公司为员工打造健康饮食环境的相关经验。

把大锅菜变成了精美小炒

A 级健康食堂是这样炼成的

开化有家企业食堂,不仅有窗明几净的内部环境,还有二次更衣室、蔬菜粗加工房和残留农药监测仪。这家食堂的供应面点多样又健康、菜品营养又可口,在业界颇得赞誉。7 月 18 日,记者来到国网浙江开化县供电公司职工食堂,探秘了这家 A 级健康食堂。
记者 胡卓姍

“我们的厨房不怕看”

早晨 7 时不到,走进供电食堂,窗外的光投射在明晃晃的地面上,干净得让人有些惊讶。还没到员工就餐的时间,面点师傅和厨师们正在厨房里忙碌地准备着,大厅里一尘不染的桌面和地面已经做好了迎接就餐者的准备。

食堂大厅的墙上贴着醒目的食品安全 A 级公示牌,“健康食堂”和“省级餐饮服务食品安全示范单位”两张金灿灿的奖状也表明了这家食堂的干净与整洁。“我们的厨房不怕看。”开化供电公司食堂管理员王益民带记者走进食堂参观,只见厨房内粗加工区、切配区、烹调区各种区域井然有序,墙面上、地板上干净敞亮,见不到一丁点油污。

王益民告诉记者,“从 2014 年开始,为了创建健康食堂,我们隔出了二次更衣室、蔬菜粗加工房,新增了检测房,合理布置冷荤间、面点间、洗碗间,还购置了农药检测仪、风幕机等。”二次更衣室就在食堂售菜间的入口处,工作人员需要在这里正规着装并戴好帽子及口罩等方可进入。而检测室则在食堂大厅的一角,每天供应的蔬菜和水果都在这里接受农药检测仪的检测。

面点师徐文仙 2013 年进入供电食堂,她刚好亲眼见证了健康食堂的创建过程。“食堂变化特别大,以前环境没这么干净,管理也没这么规范。现在的就餐环境很好,员工们在食堂里既能吃得放心也能吃得开心。”

营养味道吃得香

香气四溢的汤面中,面条是由面点师加入鸡蛋亲手做成的,食用油是本地生产的菜油和茶油,还可加入几大勺青椒肉丝浇头。早晨来碗咸辣辣的手工面条无疑是打开味蕾的最佳选择。

凌晨 4 时,徐文仙就开始了一天的工作。除了素包、肉包、芝麻包、花卷、面条等每天供应的面点品种外,她还会换着做一些拿手的小吃,南瓜饼、韭菜豆腐饼、干菜饼、蛋糕、饺子等每天轮换。

有人说,食堂菜的最高境界是把大锅菜炒成了精美小炒,供电食堂一直坚持这样的理念而努力前行。周一的午餐,菜品早已公布在张贴出来的“一周菜谱参考”上。爆炒鳝段香气逼人、红烧明虾色泽诱人、炊粉肉肥瘦相间,嫩南瓜、丝瓜、空心菜和笋干也炒得毫不含糊,色香味俱全。此外,夏日免费提供的一碗绿豆汤清凉消暑,饭后水果健康可口。

食堂大厅中,矗立着一只很特别的食品留样冰箱。工作人员将每样饭菜分别盛放在已消毒的餐具中,存入专用留样冰箱内并做好记录。若启动食堂突发事件应急预案,留样冰箱将立即封存,保障着就餐员工们的食品安全。

在购菜窗口旁的宣传栏里,记者发现还张贴着醒目的食品营养知识。“我们的食谱是根据工会职工健康档案分析不定时更换的,不仅控油、控烟、控味、控糖,还在早餐提供了玉米、红薯等粗粮,中午也有加入玉米碴的米饭,力求健康、营养。”王益民说。



奖状上墙



检测仪器



食品留样



员工就餐



切好的菜



红烧鳝段



炊粉肉



做早餐

积极开展六城联创 打造最佳人居环境



创建国家卫生县城公益广告

余问清 摄