

会议名称：康桥学校台州校区 26 年 9 月份膳食委员会会议

会议时间：2026 年 9 月 23 日 17:30~18:00

会议地点：西餐礼仪教室

会议主席：陈盈盈 校 长

出席人员：初高中生代表（18 人）、家委代表（4 人）、

罗 嫻 主 任、张碧华 主 任、方景阳 主 任、

王文涛 组 长、李晶媛 组 长、李恩永 老 师、

王雅萍 食安管理员、

餐厅经理 范经理

记 录：王雅萍

会议内容：2026 年 9 月膳食会议相关事宜讨论。

壹、上学期餐食工作回顾

一、食品安全零事故。严格落实食材采购、加工烹饪、留样等全流程标准化管理。

全年无食品安全事故，无群体性健康问题，顺利通过各级部门卫生检查。

二、坚持“荤素搭配、粗细均衡”原则。针对初高中高强度学习特点定制食谱。

每日保障足量蛋白、蔬菜与主食，兼顾营养吸收与饱腹感。

三、透明管理受监督。常态化执行“每日食材、每周食谱、菜品价格”公示制度。

主动接受学校、家长、学生三方监督，打造阳光食堂，提升膳食服务公信力。

贰、本学期餐厅调整

一、调整厨师团队：已经更换中点师傅，中式、盖浇饭窗口师傅也做相应调整。

二、档口优化：

1、早餐新增设特色档口，主营饭团、鸡蛋饼等手工现制产品。

2、午晚餐中式窗口的小荤和蔬菜类菜品，调整为“小锅快炒”模式后，采用分段式供应策略：首轮固定出品，次轮灵活补炒。

3、初高中用餐高峰期午餐面档由原来 2 个窗口增设到 3 个窗口，减少排队时间，提升就餐效率。

叁、后续提升工作

- 一、继续推行食堂信息常态化公开机制，诚挚欢迎鼓励同学们积极反馈就餐体验，共同打造安全、放心、舒心的校园餐饮环境。
- 二、欢迎家长深入后厨实地考察，零距离见证食堂卫生与操作规范；服务台随时接收反馈，确保每一条声音都被听见并得到回应。

肆、学生意见反馈

- 一、目前高勤作为第二批次前来用餐学生，到餐厅时喜爱菜品份量少，晚到学生选择不到心仪菜品。

回复：食堂菜品供应量将持续动态优化，但因学生菜品喜好会随时间变化，无法做到 100% 满足所有学生的即时用餐需求。此前已基于学生喜好调研提升热门菜品供应量，同时可能会出现总菜品数被压缩情况，将进一步加量学生喜爱菜品。但同时特殊品类供应限制，如油炸类食品不设无限量供应，影响学生身体健康发展；后续将增加健康类热门菜品供给，降低学生对单一菜品的集中需求。。

- 二、希望调料台的调料份量增加，满足学生的需求。

回复：会根据现场情况适量补充辣椒、香菜等调配料，也请同学们适量取用，避免浪费和过量食用影响身体健康发展。

- 三、早餐煎饺过油。

回复：煎饺因使用油煎至确实会带油，后面将持续关注此情况，与面点厨师同步寻求改进方案。

- 四、关注到有学生一次过量购买酸奶情况。

回复：针对部分学生一次性多拿酸奶的情况，将要求食堂窗口执行限购规则（小学生一次仅允许选购一种水果及奶类；初高中水果不作限制，奶类合计一次最多能选购 3 瓶）。

- 五、周日晚餐排队取餐时间过长。

回复：据数据显示，周日晚餐到餐厅用餐人数在 280 人左右，餐厅开设面档 2 个窗口，铁板 1 个窗口、中式 1 个窗口，合计 3 个档口进行供餐，在学生集中涌入后，17:15-17:25 期间队伍较长，17:25 以后为陆续前来用餐学生。后续也会持续观察周日用餐情况，再行决定窗口调整方案。

- 六、午餐用餐时间小学生的打闹行为影响高勤区域用餐。

回复：针对小学部学生用餐时段在食堂打闹、易碰撞他人的问题，将同步告知小学部老师加强现场看管，保障全体学生用餐安全。

伍、校长结语

- 一、明确会议组织标准：后续膳食委员会需在开场环节完成参会人员身份介绍、明确会议议程，同步向参会者传递学期食堂运营核心信息。
- 二、问题反馈要求：师生反馈问题需明确标注具体日期、涉及档口、发生频率等客观信息，避免主观模糊表述，提升问题解决效率。
- 三、食物外带规则明确：食堂所有食物（含牛奶、蛋糕、水果等）一律不得外带，各学部需加强对学生的食安风险告知与规则落地执行。
- 四、运营信息公开要求：后续会议需向全体参会方公开食堂采购流程、厨余量等数据，让各方清晰了解备餐量限制的原因，减少不必要疑问。
- 五、代表履职要求：各学部参会代表需主动收集本学部学生用餐问题并在会议上提出，不得仅依赖学生自发发言，充分发挥代表作用。
- 六、学生引导方向：引导学生树立节约粮食意识，理解食堂备餐量限制的必要性，避免因集中争抢热门菜品导致其他同学用餐选择不足。

陆、会议结束