

1 源定优质

食材主要源自上海农场，少量辅助食材由光明食品集团内部单位补充提供，所有食材源头固定，品质更有保证。



生态优质安全——
100万头生猪养殖



无抗生素、无沙门氏菌、
无农药——
48小时新鲜直达



净水养殖、安全健康——
8万亩鱼塘



绿色认证、低温存储——
10万亩水稻



非转基因菜籽油——
3万亩油菜



绿色认证、时令蔬菜——
1万亩蔬菜种植



喝纯净水长大——
日产30吨

阳光午餐 护航成长

——大丰学生成为最幸福的学生

筑牢校园食品安全防线、守护师生舌尖上的安全。根据盐城市人民政府办公室《关于扎实推进四项教育惠民工程的通知》和《关于做好全市中小学食堂大宗食材统一招标采购工作的通知》精神，我区全面落实“阳光午餐”工程，积极推进校园食材集中采购项目进程，经过学习调研、公开招标、实地考察等，充分利用上海农场自有基地的优质原材料，为学生提供以学生餐半成品为主的净菜，开启团膳供应新篇章，让大丰的学生成为最幸福的学生。

3 营养定制



套餐食谱由专业营养团队研发，根据不同阶段学生营养需要，制定菜单，定期分析，定期调整，兼顾口味的同时满足学生每餐所需营养。

专业的营养师团队和产品研发中心，利用智能信息平台系统计算营养成分，不断更新出符合中小学生生长发育的营养菜谱和膳食计划，确保每位学生每天摄入充足的蛋白质、维生素及膳食纤维，同时保证脂肪不超标。

合理膳食，保证微量元素摄入，为学生提供充足的脑力、精力和体力。

菜单配套烹饪控油限盐，以蒸、炖、烩、炒为主，减少煎炸调料等。因为重口味饮食可是不利于孩子脾胃消化和身体健康的。



4 规范管理

在区教育局指导下，各学校成立以一把手校长为组长的食堂管理工作领导小组及膳食管理委员会，完善食堂内控机构设置，创设氛围，细化制度，扎实管理，有效保障师生饮食安全。

大丰港实验学校：召开班主任和全体教职工会议，积极全面做好与光明定食的衔接工作和食堂结构的布置和安排。学生就餐期间，学校值班人员、配餐公司负责人、家委会代表到餐厅察看学生就餐情况，并和学生进行了交流。一个多月来，色香味俱全的饭菜深得孩子们的喜爱，个个都吃的津津有味，餐盘内的食物吃得干干净净。温暖的午间配餐解决了家长们为孩子中午吃饭的难题，也让教育有了温度。该校校长王彪表示，将继续提升“校园午餐”的管理和服务质量，促进学生的健康成长，让孩子们吃得开心、顺心、安心，让家长们放心！也让这项“惠民”工程，真正的“暖胃”又“暖心”。



城东实验小学：从2020年11月23日起，学校食堂的食材全部由光明集团供应。食材全部净菜配送，绿色无公害、无添加剂、无农药残留，更安全、更卫生。学校将食品安全、食品卫生当做头等大事，强化食品安全责任，严格操作流程管理。食堂工作人员严格按照五常法管理要求进行工作，加强食材接收、复检分类、烹饪加工、备菜打餐、清洗消毒、食品留样等各环节的管理。学校实行分时错峰就餐，值班领导、值日教师按时到岗到位，按要求陪餐，加强午餐管理，做到有序就餐、安静就餐、文明就餐。进行勤俭节约教育，积极倡导光盘行动。高度重视冬季饭菜保暖工作，打餐间装备空调和保温餐车，确保每一个学生都吃到热的饭菜。



5 广泛好评

为了让孩子吃得安心、家长放心，学校还专门开展了全体家委会成员进食堂活动，参观食堂、陪孩子用餐，让家长们零距离了解学校“阳光食堂”工作的相关情况及“文明用餐”的管理方式。家长们纷纷表示非常满意！师生员工们也一致认为食堂的饭菜变得可口了，食堂管理水平提升了！



一区实验初级中学八年级(16)班张木阳：由于家长工作繁忙，无法照顾我中午的吃饭和午休，我从进入初中开始就申请在学校半膳。现在的三菜一汤品种新颖、新鲜、多样，营养搭配科学合理，同学们都能吃饱吃好，特别是最近天气寒冷，食堂师傅想方设法把饭菜保好暖，我们放学后都能吃到热乎乎的饭菜，部分饭量较大的同学还可以添加饭菜和热汤。总之，同学们都夸这样的午餐真好。



一区第一小学五(4)班杨云舒家长：孩子自五年级上学期开始中午在学校就餐，一直以来她对学校的伙食反馈还不错。近来，我们得知元旦后学校午餐由光明定食供应，对孩子们的午餐更加放心了。光明定食为孩子们配送健康、安全、营养的饭菜，农场放心肉、生态鱼、冰鲜米、鲜鸡蛋、非转基因菜籽油、时蔬等等都走上了孩子们的餐桌，孩子们吃得安全、吃得健康，我们家长更安心。