

“中央厨房”全力保障,四菜一水果,荤素搭配、营养健康

让异乡隔离人员吃出“家的味道”

□牡丹晚报全媒体记者 武霈



细心打包



疫情无情人有情。集中医学隔离观察点是抗击疫情的“特殊战场”,不仅需要有力的隔离措施,更需要有暖心、贴心服务。隔离人员用餐情况如何?如何保障用餐安全、卫生、健康、营养?昨日,牡丹晚报全媒体记者到中央厨房保供企业进行了实地探访。

据山东海思达餐饮服务有限公司总经理张杰介绍,该保供企业承担济宁在菏隔离留观人员的餐食供应保障服务,目前,每天负责700余人的三餐。

面对用餐人员数量多,工作时间紧等情况,该保供企业精心安排部署,抽调精干力量,明确时间节点,加快出餐速度,细化安排装餐、送餐、配送等工作,确保餐食保障服务有序高效进行。

“自9月6日接到疫情防

控指挥部的任务要求后,我们第一时间投入到用餐保供工作中。我们的中央厨房采用人物分流、闭环管理的方式,确保餐食安全、卫生、健康。”张杰告诉牡丹晚报全媒体记者。

在全面进行消杀、穿戴好防护设备后,牡丹晚报全媒体记者跟随张杰的脚步进行了全流程体验。

在中央厨房里,烹炒煎炸的声音不绝于耳,数十名“保供人”正在忙碌地烹制中,择菜、切菜、炒饭、配餐、打包,各司其职,紧张有序。

在菜品分装区域,工作人员有序将各荤素菜品装盒,牡丹晚报全媒体记者在现场看到,当日的晚餐十分丰盛,炒鸡、大虾、蒜菜炒肉、鸡肉丸子汤,主食类既有馒头,又有米饭,还配有水果,搭配合理。

“隔离人员的配餐十分丰

盛,比如今天的晚餐,就充分考虑了荤素搭配,有鸡有虾,能满足隔离人员的营养需求。”工作人员王英说,此外,还根据个人用餐习惯、饮食口味进行合理调整,以满足不同人群的口味需求,配备营养粥,让隔离人员健康度过隔离期。

中央厨房外,守候在门外的车队司机们已对车辆完成消杀、通风工作。他们要在第一时间将餐品送至隔离点,保证隔离人员吃上热乎饭。

此外,保供企业高标准采购原材料,在中央厨房内严格食材查验、操作规范、食品留样贮存等工作,严把食材质量关,确保隔离人员吃得放心。

为了进一步加强隔离点食品安全监管,市场监管部门也不定期地上门抽检,从食材采购、生产加工规范、人员管

理等方面明确标准和责任,并结合各隔离点的具体情况给予专业指导。

张杰告诉牡丹晚报全媒体记者,在用餐保供工作中,全面提供差异化饮食服务和精细化服务,他们充分考虑不同人员的用餐需求,酸辣咸淡都要充分考虑,如果一些隔离人员肠胃不好,要准备白粥和清淡一点的菜,一些患病的特殊患者如果提出要求就要准备一些特殊食品,确保被隔离人员食宿良好、情绪稳定,坚定战胜疫情的信心和决心。

“中秋节期间,我们特意为隔离人员配备了月饼,以减少他们的思乡之苦,用心用情做好用餐服务工作,确保被隔离人员食宿良好、情绪稳定,坚定战胜疫情的信心和决心。”张杰说。

数字经济与新一代信息技术产业发展论坛在菏召开

本报讯(记者 孔博) 9月15日,山东省第五届新动能转换国家战略数字经济与新一代信息技术产业发展论坛在菏召开。省科协副主席袁慎庆,市委常委、副市长王昌华出席活动。

王昌华介绍了我市经济社会发展情况,他表示,山东省第五届新动能转换国家战略数字经济与新一代信息技术产业发展论坛在菏召开,为菏泽进一步加快信息技术产业创新发展和产业链条建设提供了难得的机遇。我市将以此为契机,全力推进与中国软件行业协会、省大数据研究会的深度合作,争取促成更多信息技术产业项目在菏泽落地生根、开花结果。诚挚邀请各位专家,汇聚菏泽、深耕菏泽,在菏泽尽情书写创业故事。我市将全力搭建一流发展平台,提供最优服务保障,营造最佳发展创新生态,让各类创新创业团队投资放心、创业安心、发展顺心,使创业更专注、创新更简单、创造更无忧。

活动期间,省大数据研究会与菏泽市大数据局签署了合作协议。部分专家作了主旨报告。

粉碎离田, 玉米秸秆变废为宝



本报讯(通讯员 车先申) 9月15日,天气凉爽,郓城县郭屯镇进入玉米收获热潮。与往年不同的是,收割机边收割玉米,边将秸秆粉碎后传输到另一辆车上,将收获的玉米和粉碎的秸秆均运出田地。

郭屯镇是农业强镇,今年种植玉米近5万亩。由于村民的精耕细作,再加上风调雨顺、日照充足,玉米长得个大籽粒饱满。

百姓在喜获玉米丰收中又喜中添喜,西张楼村的种粮大户车传江兴奋地说,今年他种植玉米400多亩,长得比哪年都好,估计亩单产一千四五百斤。今年镇政府推行秸秆离田,一举三得是个好办法。大型养殖场为了存储饲料,大量收购粉碎的玉米秸秆,有联合收割机户与搞运输户联合为农户收割玉米。收割玉米和整洁土地,他们不收费,只此一样农户每亩就节省80元。他种了400多亩,仅收割、整洁土地就节省32000多元。大型养殖场大量储存了饲料,降低了养殖成本,收割运输户赚了钱,农户省了钱。