

成品菜打包



厨师炒菜

凌晨5点,工人全部到班,启动全天净菜生产;  
5点30分,16辆冷藏车提前预冷,开始陆续装车发货;  
8点30分,午餐净菜全部送达每家学校食堂;  
12点10分,开始晚餐净菜配送;  
15点,晚餐净菜全部送达……

## 银宝央厨

# 守护学生“舌尖上的安全”

□潘海滨 王景 记者 陈为琨

在刚结束的春学期里,江苏银宝央厨管理服务有限公司每天兢兢业业重复着上述工作,牢记市委、市政府的重托和广大家长的期盼,全力守护学生“舌尖上的安全”。

“本学期我们为30家学校供应净菜,每天大概要送6吨肉制品、20吨鲜切蔬菜和5.4万杯酸奶,为5万多名学生提供安全美味营养的食材。”

银宝央厨总经理陈沁滨介绍,今年以来,为更好地保障校园餐饮食品安全和学生营养均衡,银宝央厨与教育部门商定,由传统盒餐改为实施净菜配送,即按照“统一领导、统一采购、统一检测、统一研发、统一加工、统一配送”模式,将学生营养餐所需的蔬菜、肉制品、禽蛋、米面油及副食品等食材配送至学校食堂。

“经过一个学期的磨合,配送的食材不仅色泽更好看、品种更丰富,而且保障营养均衡的水平不断提升。”亭湖初级中学党总支副书记王爱松对银宝央厨的用心服务表示肯定和满意。

银宝央厨总投资约2.5亿元,总占地面积97亩,主要有初加工车间、热烹饪车间及清洗消毒车间。初加工又分为蔬菜加工、荤切加工和禽蛋加工。

“蔬菜加工车间的工序包括蔬菜去杂、去皮、挑选、清洗、切分、脱水、称重打包及成品入库等。主要设备有根茎类自动生

产线2条、叶菜类自动生产线2条、蔬果清洗生产线1条。每小时可加工净菜约4吨。”银宝央厨生产部经理刘美玲介绍,这里的自动化生产线全部采用冰水预冷方法,使净菜中心温度降至5摄氏度以下,这样可以有效降低菜品变质风险;另外,自动化生产线清洗采用的水触媒处理技术,可以降低蔬菜农残,确保食品安全。

负责加工处理肉制品的荤切加工车间,主要生产流程包括脱包、解冻、加工、滚揉及成品入库等,每天可加工肉类产品6吨左右。

“禽蛋加工车间的工序包括清洗、消毒、筛选、磕蛋、蛋壳分离形成蛋液及成品入库等。生产线每小时可加工鸡蛋约30000只,可生产蛋液约1.5吨,就小葱炖蛋这道菜而言,每小时生产的蛋液可以为16000个孩子提供餐食。”

银宝央厨在为学校提供净菜的同时,还为部分没有食堂条件的学校提供盒餐。这里的米饭生产线每小时可处理大米约1200公斤,生产的米饭可供约6000人用餐,两台设备是国内目前产能最大的蒸汽式米饭生产线。盒餐分餐区则是整个厂区标准最高的洁净区域,进入人员必须进行二次更衣、消毒;每条分餐线的后端都配备金属异物探测器,确保每一份盒餐里不会出现异物,末端还配置微波加热装置,主要是用

于冬季的餐盒加热,以确保餐食温度达到规定要求。

为了让学生吃上营养又安全的幸福餐,银宝央厨以银宝集团自有农场、水产养殖基地为基础,整合盐城农业资源产业链,实现食材基地直供,确保食品安全;以集中采购、工业化洁净生产、统一配送、全程追溯为核心,实现“从田间到餐桌”的现代化产业链条。他们特别强化生产过程质量监控,建立专业实验室,及时准确进行农残及微生物检测,确保批批留样、样样检测;还特别聘请专业营养师,内设研发部门,根据中小学生膳食营养指南合理安排菜单,确保让学生能吃的安全、吃得健康。

未来,银宝央厨如何不负使命、行稳致远?银宝集团相关负责人表示,必须扛稳扛好国企使命担当,进一步提升管理水平和服务质量,用心做好每一份学生餐,交出一份让学生开心、家长放心、社会满意的答卷。同时,按照规模化、标准化、智能化的要求,进一步打造集大宗食材集中采购、标准餐食集中生产、食品安全集中监控、温控餐食集中配送、食材食品集中溯源、营养套餐集中研发、食育知识集中普及的多功能综合性中央厨房工厂,逐步打开企事业单位食堂、净菜配送、社会团餐及预制菜销售市场,以实干实绩展现新作为,奋力争当沿海地区农业高质量发展排头兵。

(图片由受访单位提供)



素切车间加工



净菜装筐



热链盒饭分餐

### 银宝海立方 绿色生态盐



江苏省银宝盐业有限公司是江苏银宝控股集团下属国有独资企业,为盐城市唯一国家食盐定点企业,年加工“银宝海立方”系列食用盐40万吨以上,有“海之味”“海之吟”“海之颂”系列的近百种低、中、高档食用盐。

系列食用盐具有:

- ◆ 人体必需的多种矿物质和微量元素
- ◆ 不添加任何抗结剂
- ◆ 口感纯正 余味咸鲜
- ◆ 天然 绿色 颗粒晶莹剔透



公司地址:江苏省盐城市世纪大道5号金融城12号楼 联系电话:0515-69963388 69963300