

浙财大文华餐厅这个窗口每天排长龙

# 红烧大排回锅肉辣子鸡块 一荤一素只要5元



本报记者 阮飞霞 通讯员 金昱如 许倩媛

5元钱可以买到什么?在浙江财经大学文华餐厅的“5元套餐”窗口,自4月1日起,只要5元钱,就可以吃到红烧大排、回锅肉、辣子鸡块、糖醋里脊、酸菜鱼、东坡肉、尖椒土豆丝、韭菜炒蛋……一荤一素任意搭配,米饭随意。

这个“5元窗口”与普通窗口没有太大差别。每天固定提供四样荤菜四样素菜,色香味俱全。菜单周一至周日每天更新且不重样,给学生提供多样化的选择。工作人员将每天的菜单贴在食堂门口,方便同学提前了解当天菜品。

浙江财经大学后勤服务中心主任何淑贞说,学校后勤最首要的任务就是让每个学生都能在学校里吃得满足、吃得健康。“一直以来都有学生因为经济原因,只在普通窗口买一个菜一份饭,看到这样的现象我也在思考,怎样才能让这些孩子吃得又健康,又不给他们增加经济负担。”

为此,学校后勤专门花时间定制了“5元套餐”的菜单,通过荤菜与素菜的搭配,提供学生每天必须的营养,同时确保每天的菜品都不同。“5元套餐”提供的饭菜与普通窗口一样,以套餐的名义组合出售,减价却不减饭菜的质量,让学生享受到优惠。

“5元窗口”推出近一周时间后,受到很多学生青睐。每天饭点时间,食堂工作人员就在文华餐厅一楼左侧的窗口,摆出八大盘热菜,香味诱人。窗口前排了两条长长的队伍,同学们心满意足地吃上便宜且营养美味的饭菜。

浙江财经大学大一学生郭青每天都会光顾这个窗口。她说,看到这个窗口的开设,感受到的就是“温暖”二字,因为她感觉到学校真的在为每一个学生细心考虑。“我的家庭条件一般,这个套餐不仅菜品的口感与普通窗口一样,而且价格上更经济实惠,已经成了我的首选。同样的菜品,在校外吃至少是一倍的价格。食堂阿姨给我们的饭菜分量特别足,我每次都能吃得很饱。”

“一开始推出这种套餐,没想到同学们对此评价这么高,饭菜有时候会供应不足,我们就增加了每种菜品的分量。”何淑贞坦言,这种套餐的利润很低,正常一荤一素的饭菜都至少要8元,食堂把价格压到了5元。

## 标准化学科发展研究报告在下沙发布

近日,由中国标准化协会组织、中国计量大学承办、浙江省标准化协会协办的“2016-2017标准化学科发展研究报告”发布会在下沙举行。来自我国标准化领域的知名专家、学者,研究机构领军人物,以及企业界标准化负责人等120余名代表参加了发布会。

会上发布了“2016-2017标准化学科发展研究报告”,并向部分科研机构和图书馆赠阅了报告。

学科发展研究项目是中国科学技术协会自2006年起,组织全国学会开展学科发展研究的一个基础学科建设品牌项目。

该项报告从2016年8月开始启动,历时2年完成。2016-2017年度报告分综合报告和专题报告两个部分,主要内容有:标准化学科领域取得的进展,包括标准化知识体系研究、概念和分类、标准经济学、标准与技术创新、标准中的必要专利、标准化管理体系研究与实践进展;国内外标准化学科建设发展特点及比较分析。报告可为国内、外从事标准化科学技术研究、教学、管理和企业生产制造和经营的科技工作者提供重要资料参考。

本报记者 朱燕  
通讯员 李风啸

## 金沙湖的春天在哪里? 在小朋友们的眼睛里



金沙湖畔迷人的春色惹人沉醉。日前,听涛幼儿园的孩子们大手拉小手,一起来到金沙湖春游。

春天在哪里?春天在那小朋友们的眼睛里。伴随着稚嫩的童声,在老师的引领下,小朋友们探寻着春天的气息。“老师,你

看,这朵花真鲜艳。”“我喜欢那棵大树,枝条上长出了嫩芽。”“湖面上有柳条,我想把它画下来”……

孩子们用沙子或是画笔创作出许多奇思妙想的作品,感受春游的快乐。

本报记者 阮飞霞