

# 您对孩子的学校满意吗?

潍坊教育部门开展满意度调查,截至目前满意度达95%以上

本报11月1日讯(记者 于潇潇)对于潍坊市的教育情况,您是否满意?11月1日晚,诸城、青州千余市民接到了关于对教育满意度的调查电话。这项调查从10月31日开始,将对全市各级各类学校的学生家长进行电话抽访。截至目前,所得到的满意度均为95%以上。

“您对孩子所在的学校是满意、基本满意还是不满意?”11月1日晚6点30分,诸城市民陈先生刚到家,就接到了这样一通电话。这是由潍坊市教育局组织的2011年度县市区、市属开发区教育工作群众满意度电话随机调查活动中工作人员的一次抽访。

本次调查,采取电话随机测评的方式进行,将随机抽访潍坊全市各级各类学校的5000名中学、小学生家长。被访问到的群众可随机从“满意、基本满意、不满意”选项中对学校整体工作、班主任工作、任课教师工作、办学条件及校园安全、校长和教育干部作风等五项评价指标的工作满意度情况进行回复。

据悉,潍坊市各县市区教育局相关负责人在电话现场进行旁听,调查结果于每晚当场公布。参加旁听的诸城市教育局副局长张海轶对此项调查感触颇深。他告诉记者,每当听到群众投满意票时,都会感到一种激励和鞭策,而听到“基本满意”等情况时,则感觉工作还有差距。

据了解,10月31日,11月1日两天,潍坊市教育局对奎文区、潍城区、坊子区、寒亭区、青州市、诸城市,进行了教育工作群众满意度电话随机调查,从几十万名电话中随机调查了1963个电话,满意度均在95%以上,最高的达到98%以上。

未来三天,潍坊市教育局将从晚上6时开始,对剩下7个县市区的群众,进行教育工作满意度电话随机调查。

## 大厨亮绝活 比拼潍坊菜

潍坊举行鲁菜创新选拔赛, 获胜菜品及宴席将参加全省比赛



宴席展示。

本报11月1日讯(记者 韩杰杰 通讯员 薛金光)山东首届鲁菜创新大赛潍坊赛区选拔赛于10月28日至11月4日举行,本次选拔赛将从10桌宴席、50款热菜中选出3桌宴席和9款热菜参加全省比赛。此次比赛看重菜品创意和营养搭配,分占40%和20%的成绩。

此次比赛由县市区到地级市进行两级选拔,汇集了全市餐饮行业的高精尖选手,主题是“弘扬鲁菜文化,创新鲁菜发展,打造鲁菜品牌”。比赛报名作品共60例,其中10例为宴席,50例为热菜。时间为10月28日至11月4日,目前宴席评比还在进行中。据悉,比赛设立“鲁菜创新十大品牌宴席”、潍坊市技术能手和金、银、铜

奖等系列奖项,最终还将选出3个宴席、9款热菜代表潍坊进行全省比赛。

大赛评委、山东省首席技师赵培敬说,此次比赛,侧重于菜品的创意,占总分数的40%,再次看重菜品的营养搭配,其热量、蛋白质、维生素等营养成分比例是否合理,够不够健康与养生,占20%的分数,其余40%的分数看其色香味、刀工等。

记者注意到,各参赛者的菜

品特色都比较鲜明。诸城东升大酒店的参赛宴席主题是“张择端家宴”,带着浓浓的历史文化气息,张择端,诸城人,北宋末年杰出的现实主义画家,也是一个美食家,该宴席基本是通过文献记载,民间搜集研发出的筵席,例如用一个月的小羊做成的“正道烤乳羊”和将鱼肉做成鱼丝的“银丝活鳊鱼”,口味独特。有的酒店则主打萝卜宴、乡土宴,特色都比较鲜明。

赵培敬说,近年来,潍坊对新派潍坊菜比较重视,因为有创新才有生命力,现在餐饮竞争激烈,酒店发展出自己的特色,才能在竞争中占有一席之地。他还提到,目前他们正在对潍坊菜进行规范,已经举办了一期潍坊凉菜培训班,从材料到做法,推广一个规范,要不这家麻汁杂拌一个做法,那家另一个做法,不统一,不但容易给消费者带来困扰,也不利于潍坊菜的推广。