

1月1日起实施的《浙江省未成年人保护条例》明确“师生同餐” 师生同吃一锅菜,如何安心又落胃

浙报观察

《浙江省未成年人保护条例》1月1日起正式实施。该《条例》明确“每餐应当有学校相关负责人和班级负责老师与学生同标准共同用餐”,引得网友直呼:浙江上大分!不少浙江中小学食堂不再遵循学生吃“大锅菜”、教师吃“小锅菜”的以往惯例,而是全力烧好“一锅菜”。

当师生同餐同食、饭菜同质同享,烧的人、管的人正在做什么准备?师生同吃的这一锅饭菜,又有何改变?

烧得健康美味

如何吃得安心,一直是浙江各地学校重点关注的事。截至去年10月底,浙江已有2338所中小学完成食堂硬件改造升级,食品安全监管更到位。

此外,还要让孩子吃得好、吃得健康。不少中小学总务主任直指难点问题——校园食堂该如何协调孩子和孩子、大人和孩子之间不同的口味和需求,烧出一锅安心又落胃的饭菜?

有中小学的主厨在学校支持下,报名当地酒店的大厨培训班,学几样新菜式、更多新烧法。有的学校发布征集令,寻找好主厨。杭州市东城外国语实验学校总务主任陈瑞源说,无论是主厨还是帮厨,大部分是附近居民,“自家孙辈就在这里读书,个个都用心去烧”。

厨艺进阶、菜品提质之外,给予更多选择,成了更多学校食堂的改变方式。

丽水2021年已实现全市251所义务教育公办学校、19万余名师生“同菜同质同价”。丽水市教育局食堂管理负责人说,如今,全市采用“6选3”的模式,学校每天推出6样菜,师生可以自主选其中3样菜为一个套餐。此外,还设置“加菜”窗口。

宁波则“卷”起自助餐。2023年9月1日起,宁波取消各大中小学的教工食堂,在实现“同样的饭菜、同样的质量、同样的价格”的同时,将好吃不贵的自助餐覆盖率提升至80%。

杭州长江实验小学更是把部分点菜权,交给校级“行为规范示范班”,让老师、学生共同参与主菜、配菜、甜点、水果的搭配。“特制菜单上,已有500余道菜,里面有大家喜欢的菜品。”学校党支部书记、校长吴聪慧说,让孩子为自己吃什么做选择,他们会有被重视的感觉,幸福感也会提升。

从学生反馈看,该校最受欢迎的菜品是鲍鱼蒸蛋、黑椒牛骨,最近提供的水果是新鲜上市的蓝莓、草莓、车厘子……

如此经营,食堂会不会亏本?不会!杭州市的学校食堂大多有数智手段加持。通过校园“清膳e家”平台,杭州市中小学2627个上线食堂,都采用带量



去年12月30日,在杭州观成武林小学餐厅,师生同桌就餐,畅聊学习生活。

本报记者 倪雁强 拍友 陈铁钜 摄

食谱,能一键生成食材采购订单,菜价如果异常,系统还会预警。每个学校每样菜品采购多少、每笔钱花在哪……全部清清楚楚,再加上全方位的监控系统,全程监督食堂后勤人员的规范操作。

杭州市教育局相关负责人表示,试运行以来,该平台数智预警成效比较明显,各学校食堂的工作效率、管理水平均得到明显改进。

同用餐加强监督

其实,在立法前,浙江已有不少学校烧“一锅菜”,实行“师生同餐”。

杭州市东城外国语实验学校自2022年建校以来,一直实行“师生同餐”制,学校就没设置过教师餐厅。

最近,记者走进校园里亮堂的千人食堂,只见身着蓝绿色校服的学生们,以班为单位,挨着老师,热热闹闹围坐在长桌旁,咬一口油亮的冬笋烧肉、嚼一口热乎的牛骨萝卜枸杞汤,边吃边聊。一个低年级男孩向陈瑞源“告状”班里分到的几块破皮披萨饼“不好看”,举着餐盘要“找后厨爷爷换”,一经许可,便跑没了影。

“吃到可口的大家一起赞;吃不到满意的,孩子向我们现场反馈,两年来已经成了习惯。”一位老师对记者说。

其实,早在2019年,教育部、国家市场监督管理总局等部门便印发《学校食品安全与营养健康管理规定》,提出中小学幼儿园应建立集中用餐陪餐制度,有条件的中小学幼儿园还应建立家长陪餐制度。

“同餐一直是把校园食品安全关的重要方式之一,浙江一直在推进。”浙江教育界人士表示,“这次‘师生同餐’写进《条例》,再一次强调校园‘舌尖上的安全’。”

浙江省人大法制(工作)委员会社会行政法规处处长路国连告诉记者,这次浙江通过立法回应社会关切,总结实践经验,规定师生同标准共同用餐,目的是让学校负责人和老师,通过陪餐,更加直观了解学校食品安全和营养状况,及时发现和消除风险隐患,“也是倒逼学校切实履行主体责任的刚性规定”。

“《条例》在规定陪餐制度时,还进行反复论证,综合考虑各方因素。”路国连强调,《条例》没有强制要求学校所有教职工与学生同标准共同用餐,只是要求学校相关负责人和班级负责老师陪餐,“学校应当根据《条例》的规定,结合本校实际,可以安排学校负责人和班级老师以轮流陪餐等方式,确保法规条款落到实处”。

“当然,《条例》鼓励和支持实行集中用餐的学校,所有教职员工与学生同标准共同用餐。”他补充道。

同餐背后,实质上是一种风险共担的关系。丽水市教育局计财处副处长徐琳说:“通过协同监督,从而实现校园食品安全和服务质量的‘最大公约数’。”

采访中,各大中小学相关负责人也表示,老师在其中的角色,更像是敏锐的“发现者”和“监督者”,为学生更快、更好地发现问题、反映问题。

管住小饭桌安全

守护校园餐桌安全,陪餐、同餐是一种督促方式。但根本上,还是要树立食品安全源头思维,让陪餐制进化为完善、长效、科学的常态化管理机制。

《条例》明确规定,学校食堂实行明厨亮灶,公开食品加工制作过程。学校应当建立家长代表对学校食堂加工制作的现场监督制度。

近年来,浙江依托省域食品安全数

字化改革先发优势,用智慧监管筑牢校园食品安全屏障。截至目前,全省中小学校食堂实现100%运用“阳光厨房”实施线上巡检,食品安全量化等级100%达到B级以上,大宗食材统一配送或定点采购100%全覆盖。

为进一步确保安全关、监管关、营养关,浙江各地中小学在不断摸索、完善。

作为“全国营养与健康示范校”,天刚蒙蒙亮,杭州长江实验小学的食堂里,食堂师傅、家委会的家长代表便已就位,师傅负责将当天到校的食材过秤验收、抽检农残、登记入库,家长则在一旁,查证索票、全程监督。

食材,来自市教育局公开招标中标单位;检测,由学校聘请第三方,在食堂设立食品检验检测中心,每日对所有原材料进行农药残留等对应指标检测;校级家委会清廉监督学部每月还会随机进行3次抽查。

杭州市滨和小学则搭建了家长参与监督的机制。最近,家长林女士来到女儿就读的学校吃了一次食堂的饭菜。

“食材新鲜,食堂是真的下了功夫。”林女士直言,“师生同餐、家长参与,看看‘饭菜到底怎么样’,大家共同关注,这是一个良性互动。”

“学校管理者要有‘吹毛求疵’的责任心,时刻绷紧校园食安这根弦。”宁波市海曙区教育局相关负责人公开强调,要赋予每位陪餐人员相同的权利,普通老师、家长都有渠道过问校园食品安全链上的各个环节,允许他们把每个疑问一究到底。“看上去都是吃的问题,背后蕴含的更是教育提质理念。”丽水市政府有关负责人说。

小食堂、大民生,办好学校食堂,保障“舌尖上安全”,是办好人民满意教育、推动教育高质量发展的重要内容。

(本报记者 谢丹颖 姜晓蓉)

南湖区20个重大项目开工 总投资超百亿元

本报嘉兴1月2日电(记者 李茸 共享联盟·南湖 姜宪伟 章琛琛)大圭电子年产3亿颗先进封装芯片项目、芯植微电子封装72万片芯片先进封装全流程封测项目……2日上午,嘉兴南湖高新区暨桃李知识湖区2025年一季度20个重大项目集中开工,总投资超100亿元,其中超亿元以上项目16个、10亿元以上项目5个。

嘉兴南湖高新区是南湖区经济发展的主平台、科技创新的主阵地、亚太路科创带的重要板块。当天开工的项目中有14个产业项目,涵盖人工智能、微电子、高端装备、生物医药等战略性新兴产业,科技含量高、产业关联性强,将成为南湖区实体经济高质量发展的重要支撑力量。

浙江维旺光电设备有限公司年产4GW太阳能光伏跟踪支架生产基地项

目计划总投资12亿元,达产后可形成年产80000套太阳能光伏跟踪支架的生产能力。

桃李知识湖区是南湖区这两年全力打造的亚太路科创带的腰部核心区域,此次6个重点项目集中开工,涉及基础设施、科技创新、商业配套等领域,将建设一系列高品质公共配套设施。

其中,“一创一湖、两路三配套”项目尤为引人注目。桃李知识湖区项目成为南湖区乃至嘉兴市的企业总部园区新地标。桃李湖慢行系统项目作为倾力打造的城市绿色空间,包括文化商业建筑及慢道工程等,将为市民提供更加优质的休闲场所。桃李路、亚太路道路及管廊工程预计一年多后竣工,届时将完善区域交通网络,有效缓解周边区域交通压力。

北仑化工大项目提前半年开建 签约即发证 拿地即开工

本报宁波1月2日电(记者 周松华 王波 通讯员 吴鑫)新年伊始,宁波市北仑区洋溢着“开年就冲刺”的拼搏奋进氛围。首个工作日,在临港新材料产业园,总投资30亿元的中哲集团高端新材料项目启动建设。

“这是集团‘跨界’化工领域,实施产贸融合发展的首次尝试。”中哲集团董事长杨和荣说,多亏政府的好政策、好服务让项目实现“拿地即开工”,比原计划提前半年开建。

去年1月,根据项目实际需求和码头、仓储等资源配套,中哲集团相中北仑临港新材料产业园一处占地面积189亩的预征地,签订投资协议。然而,该地块中的部分土地涉及农转用报批,流程较多、耗时较长。

“为了让项目早日动工,我们启动‘模拟审批’,一方面指导企业‘带方案招拍挂’,即在职能部门进行土地报批的同时,提前启动‘三评’工作;另一方面积极协调相关部门,全力破解项目

审批中的难点、堵点。”宁波经济技术开发区营商环境改革局相关负责人介绍。

“无感、便捷、高效”的服务,按下项目筹建“快进键”。区重大项目促进办量身定制“产业投资项目投资指南”,统筹协调各项报批工作,并针对工程规划许可证、施工图审查、施工许可证等关键审批节点,全程领办,协助企业并联报批。资规部门主动对接上级部门,做实做细土地征收报批各个环节,仅用两个多月时间就获得相关批复,较以往提速50%以上。

“在拿地之前,项目就顺利通过能评、安评、环评,去年12月16日签订土地使用出让合同后,仅72个小时又相继取得用地规划许可证、临时土地使用证、建设工程规划许可证、施工许可证。”杨和荣说,该项目预计将于今年12月竣工,2026年一季度投产,达产后,将年产20万吨聚醚胺、低顺式顺丁橡胶等产品。

丽水解锁山区文旅融合新玩法 新业态带火山村游

本报讯(记者 郭薇 通讯员 陈佩茹)群山环抱的景宁畲族自治县东坑镇深坪村火山头自然村,充满欢声笑语。来自上海、温州等地的百余名游客日前在这里身披畲族彩带,走进畲家中吃乌米饭、尝咸菜宴、体验畲族歌舞,开启畲乡深度游。

深坪村党支部书记孙伟平告诉记者,村里创新“畲家访”文旅共富项目,盘活利用村里的空置民房,打造畲医药博物馆、畲家小院等“非遗小院”,让游客走进畲人家,共享畲族文化。自去年4月投入运营以来,共接待游客近1万人次。

“文旅产业发展靠的是创新。”丽水市文化和广电旅游体育局相关负责人表示,作为全省共同富裕示范区建设首批试点市,丽水正发力文旅产业新赛道,实施“一圈引领、十寻丽水、百秘处州、千忆文旅”的“一百千”文旅产业提升工程,以非遗传承带动项目生产性转换,以高能级文旅产品供给推动产业提质跃变,以艺术产业带动旅游产业链发展,以农旅融合式“共富工坊”新形态带动乡村共同富裕,以高品质公共文化服务点亮群众美好生活,形成关系共联、产业共创、资源共享的山区文旅“共富圈”。

距深坪村150多公里外的龙泉市宝溪乡溪头村,不久前入选世界“最佳

旅游乡村”。来自金华的游客张华沿着青石板路穿街入巷,在国际竹建筑群前驻足参观,口音各异的游人涌进村打卡。

“现在游客量井喷式增长。”村党支部书记曾志华说,村里每天常态化开展“不灭窑火”展演活动,推出“龙窑宴”活动,游客们可扮演“监窑官”,沉浸式开启开窑纳福、行纳福礼、开窑门等体验,还能吃上“梅子青”“年年有余”等特色菜。去年1月至11月,村里接待游客量超28万人次,比上年增长25%。

除大力发展乡村旅游,打造主客共享的活力乡村外,丽水还融入百景千宿、百县千碗等项目,发展“多场景+民宿”跨界融合业态,打造自驾房车+民宿、草地音乐会+民宿、剧本杀+民宿等文旅新业态。在庆元县高田村,游客们入住民宿后,还可拿着剧本、扮演角色、沿着红色点位,在历史故事与实景游戏中,免费开启战斗遗址剧本游。目前,小山村已开展剧本杀20余场,体验游客超3000人次,带动村集体增收20余万元。

广袤乡村,正“长”出文旅融合“新风景”。165家农旅融合型的共富工坊在全市域多点开花,拓宽农民增收渠道。目前,共富工坊累计创造产值3.25亿元,提供就业岗位2600个。

诸暨完善老年助餐服务体系 高山村老人吃上爱心餐

本报讯(记者 千婧 通讯员 赵一怡)“开饭啦!”每日中午10时45分,诸暨市岭北镇岭北周社区船山自然村村民游金蓉都会准时在自家院子里高喊一声。十来开外的斜坡上,几位正在晒太阳的老人悠悠地聚拢过来。客厅里两张四方桌上放着十多个餐盘,一荤两素的可口饭菜热气腾腾。老人坐下,一起用餐。

岭北周社区是高山远山村,常住人口不足50人,均为留守老人,附近没有爱心食堂。

如何让这里的老人吃上爱心食堂的热乎饭?去年上半年,岭北周社区党委书记周立峰找到游金蓉,希望租用改造她家的一层闲置空房作为用餐点,并

邀请她掌勺,为村里老人提供午餐。金蓉二话不说,一口答应。经过一番翻新改造,用餐点新配备电脑、冰箱等设备,还设有厨房和杂物间。游金蓉每隔几天便会骑上电瓶车,赶往集镇采买食材。她说:“能为村里的老人做点力所能及的事,蛮有意义的。”

像船山自然村这样的爱心用餐点,在岭北镇还有金山湖村横岭自然村就餐点。这里将村里闲置的公房改造成爱心用餐点,既盘活了村中资源,又解决了老人的实际困难。

近年来,诸暨市委宣传部、市民政局联合20多个部门,构建爱心食堂老年助餐服务体系,让爱心食堂既有烟火气,更有人情味。

滑雪装备红火

1月2日,在位于台州温岭的浙江远景体育用品股份有限公司车间里,工人忙着生产滑雪头盔、滑雪镜、滑雪板等。随着冰雪经济兴起,该公司订单已排到今年6月。图为工人在生产滑雪头盔。

