

策论

落实校园配餐“国标” 守护孩子“舌尖安全”

王石川

近日，国家市场监督管理总局批准发布《校园配餐服务企业管理指南》（以下简称《指南》）。该《指南》适用于为中小学、幼儿园学生提供学生餐制作及配送服务的校园配餐服务企业，是校园配餐服务管理的首个国家标准，将于2025年12月1日正式实施。

当前，我国中小学和幼儿园数量超过46万所，涉及学生超过2.37亿人。中央一再强调，“确保学生在学校学、住、吃都安全，让家长放心”。保障学校食品安全和营养健康，不仅是践行以人民为中心的发展理念的应有之义，也是办好人民满意教育的必然要求。

作为首个专门针对校园配餐的国家标准，《指南》最大的特点就是明确了覆盖“食谱编制、原料采购、加工制作、备餐配送、用餐服务、服务评价与应急处理”的全流程管控机制，为校园配餐服务企业的合规管理提供了标准化指导。“不以规矩，不能成方圆”。确立校园配餐的国家标准，配餐企业才能更精准“对标”，提供高标准配餐。《指南》规定细、针对性强，便于操作。比如，逐一明确了校园配餐服务企业需要考虑

■《校园配餐服务企业管理指南》的发布,提供了一把在全国通用的“配餐标尺”,为基层执法赋予了新依据,为家长监督赋予了新底气,为行业升级铺就了新跑道

■大家共同守护的,不只是孩子们的今日健康,更是一份沉甸甸的教育民生承诺

的核心要素。具体而言，在人员配置上，企业必须配备食品安全总监和专职食品安全管理、检验人员；建立风险防控动态机制，每日进行安全检查，每周排查隐患，每月调度分析。在原料采购上，要实行米、面、油等大宗食品集中定点采购制度，并确保留存每批次原料的检验检测报告；每种大宗食品原料每年至少做一次全品类覆盖的检验检测，特别要对农药残留等安全性指标进行检测。此外，在制作、运输等环节都有具体的要求。

校园配餐覆盖面广、环节多，已成为监管重点领域。据报道，校园配餐产业规模已经占整个餐饮业近半，标准化建设是推动校园配餐行业高质量发展的关键一步。《指南》的发布，提供了一把在全国通用的“配餐标尺”，为基层执法赋予了新依据，为家长监督赋予了新底

气，为行业升级铺就了新跑道。

制定了《指南》，还要确保这一“国标”落地，而不能沦为“浮标”。有专家指出，保障《指南》落地的关键，在于建立责任闭环，即企业自律、政府督导、社会监督融会贯通、形成一体。以社会监督为例，《指南》提出，餐食加工过程须接入“互联网+明厨亮灶”系统，并向学校、家长和学生公开展示食品加工的关键操作流程；配餐企业在学校和校园配餐服务企业的醒目位置设置信息公示栏展示相关信息，方便相关部门、学校、家长等查看，并主动告知查看渠道。为此，企业要主动落实《指南》要求，社会也要积极发挥监督功能，以“双向奔赴”实现餐饮安全。

需要提及的是，校园配餐的干净，不仅仅体现在餐饮本身，还有财务环节。众所周知，去年国家纵深推进“校

园餐”问题整治，解决了贪占学生餐费、插手招标采购、收受回扣等一大批顽瘴痼疾。治理校园餐问题，不可能一蹴而就。中央纪委国家监委已指出，“校园餐”方面，要锚定“根治”目标，狠抓重点领域和关键环节，认真落实膳食监督委员会、举报奖励等制度，持续加强问题发现和整改，不断提升监督质效。

今年2月，教育部在浙江杭州召开全国中小学校园食品安全和膳食经费管理现场推进会，全面总结中小学校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治成果成效，部署2025年“校园餐”管理重点任务。结合《指南》来看，无论校外配餐企业还是校园的自建食堂，都要确保万无一失，都需狠抓制度落实，都要强化监督管理。

校园食品安全是一项系统工程，确保食品安全既要建立分工负责的工作机制，也需要各部门联合发力、不掉链子、不卸责任。为此，就要提高政治站位，真正夯实责任坐标。

校园配餐标准的出台，既是回应家长关切的民生之举，更是守护民族未来的国家部署。大家共同守护的，不只是孩子们的今日健康，更是一份沉甸甸的教育民生承诺。（作者系媒体评论员）

“E到家”：招生服务到家门口

（上接第一版）

为更积极主动地“跑一线问需求”，宝安区教育局在今年招生季，运用人工智能技术，将“E到家”迭代升级，提供更加便捷的教育服务，尽量不再等群众“上门找问题”。

“基于‘宝教通’平台，我们引入AI解答。家长扫描二维码后，便会自动跳转至‘宝教通’上的‘E+AI到家’小程序。”宝安区教育局主要负责人介绍，家长可在“智能问答”模块，咨询招生政策问题、报名条件及流程、积分测算方法等，很快就能获得精准的智能回复。家长还可以留言咨询个性化问题，后台工作人员会对其进行详细答复。

钟女士一家来自宝安区福永街道，属于持有租赁凭证的非深户家庭。起初，钟女士对孩子申请邻近哪所小学学位，还有很多疑惑和担忧。她便扫描二维码，在线上留言咨询。“哪所学校的录取通过率比较高，会更加稳妥？”留言不久后，钟女士就收到了工作人员の詳細答复。

“宝安是教育大区，现在上门咨询的家长少了很多。”宝安区教育局主要负责人说，接下来他们将继续优化“E到家”服务，努力让数据多跑路、让群众少跑腿。

走,到企业“充电”去

（上接第一版）

该校党委副书记刘林翻开厚厚的实践档案向记者介绍道，自2016年起,学校将教师企业实践纳入“必修课”,绘制“双师型”教师成长路线图,职称评审时“实践经历为必要条件”。如今,90%的专业课教师手持“双师”证书,带出的学生还没毕业就被企业“预定”。

在举办方重庆交通开投集团支持下,学校构建起“校企命运共同体”。该校副校长马莉指着桌上的校企合作网络图说:“教师带着教学问题来,带着技术方案回,课堂与车间真正实现了‘无缝对接’。”

夜幕降临,李正东还在与企业工程师激烈讨论,笔记本上密密麻麻的记录在灯光下泛着光……这个夏天,山城教师们的“充电”故事仍在继续。

（上接第一版）

在临朐县城关学区办公室的大屏幕上，86处重点水域监控画面实时流转。“这是马家沟水库，安装了太阳能远程监控探头和高音警示器，能实时精准识别水域风险，还能在发现溺水风险时立即触发预警，自动喊话驱离。”城关学区负责人吕世彬介绍。今年，临朐县在危险水域布设太阳能监控和预警设备，通过“智能识别+快速响应”机制，已成功干预46起学生涉水风险事件。

此外，临朐县还将传统人防与现代技防等有机融合，构建起了立体化、全方位的暑期学生防溺水安全屏障，有效遏制了溺水事件的发生。

“我们将通过一系列改革创新举措，持续深入推动防溺水从‘单一行动’到‘多元联动’，从‘被动救援’到‘主动防控’，从‘传统防御’到‘智慧赋能’，进一步织密暑期防溺水的‘安全网’，为保障青少年平安健康成长提供有力保障。”临朐县教体局党组书记、局长张学说。

► 新世相



石向阳 绘

共同守护母婴室的专属便利

凌云

据媒体报道,一些商场的母婴室有时会被不合理占用,给有需求的家长带来了不便。使用者与占用者之间的冲突,表面上看是私事,但也反映出母婴室管理服务有待加强的问题。在商场、车站等公共场所加快推进母婴

室的建设,是营造生育友好型社会环境的积极体现。母婴室是为有哺乳及婴幼儿护理等特殊需求的人群而建设的空间,相较于其他设施,对卫生条件、隐蔽性有较高的要求。不随意占用母婴室,是每位公民的基本素养。

母婴室的专属便利需要共同维护。各公共场所是母婴室管理的责任主体,有责

任做好母婴室的管理和维护工作,例如,加强对母婴室的卫生保洁、张贴相关温馨提示、出现随意占用的情形时及时提醒等。

而从更长远的角度看,政府应出台相关管理办法,为母婴室等母婴设施的建设管理提供具体的指引。同时,引入社会公众参与监督,倒逼母婴室被建好并管好。

► 焦点时评

给青少年心灵撑好“保护伞”

为青少年提供心理咨询服务,需要更专业和更细化的规范指引

“硬指标”。同时，出台考核标准与流程，形成规则统一、认证规范、监管有力的专业准入体系，从源头保障服务的专业性。

为青少年提供心理咨询服务，需要更专业和更细化的规范指引。青少年正处于三观形成的关键阶段，其心理健康问题涉及家庭、学校、社会及个人生理变化等多重因素。这要求咨询师既懂心理学专业知识，又懂青少年成长规律，还应具备基本的伦理底线。就像儿科医生需要专门资质，青少年心理咨询也该有一定专业门槛和行业公约。

不同行业的人才培养模式有着巨大的差别,这里面并没有什么高下之分,要看是否符合行业发展的规律和需求

朱昌俊

据媒体报道，岳阳开放大学与岳阳市烧烤协会日前签署战略合作协议，共建全国首个聚焦烧烤产业的产教融合平台——“岳阳烧烤研究院”和“岳阳烧烤产业学院”。部分网友质疑称“研究烧烤太‘掉价’”“去学校学烧烤不如街头拜师”，甚至批评其“浪费资金”；也有支持者认为这是值得肯定的创新探索。

针对烧烤产业专门成立学院的消息一出,引发各方不同的看法,其实很正常。这里面既有对职业教育的某种偏见,也有对烧烤产业本身的某种误读。像很多人认为,职业教育至少应该学一些时髦的技术,像烧烤师傅这种似乎很常见的“工种”,只要在“社会课堂”通过经验积累就可以了,又何须再通过专门的学校进行深造?

但其实不妨对“烧烤学院”多些期待。前有不少类似的厨师培训学校受到追捧,后又有近年来成立的龙虾产业学院、螺蛳粉产业学院、宜宾燃面学院等“走红”。这背后反映出的一个共同趋势是,越来越多的地方特色美食经济需要摆脱过去完全靠经验支撑的师徒制“传帮带”模式,实现新的产业化升级。

从岳阳的实际情况看,当地烧烤历史悠久,年产值超20亿元,带动5万多从业人员。然而,全市2000多家门店依然面临标准化不足、人才断层、管理粗放等问题。那么,要打破这些瓶颈,推动烧烤产业的标准化、品牌化发展,特别是走向外地市场,必然需要在技术、管理等方面有更多的人才支撑。在这种情况下,当地烧烤协会联合地方院校共建学院,致力于行业培养更多的实用型人才,恰恰体现了职业教育的价值和优势。

从当地相关方面的回应看,“岳阳烧烤研究院”和“岳阳烧烤产业学院”与不少人对学院的理解,其实有很大的不同。比如,学校的培养计划其实分为“三步走”:首先将与岳阳市人社局合作,争取300个指标提供创业资金,开展10天强化培训,结业后颁发认证;同时,将面向社会人士开设半年或一年制培训班,计划3年内培养1000人;此外,在中职学历教育上,学校将通过向省教育厅申报专业,面向初中毕业生招生,学制三年,其中两年半在校学习,半年实习,每年计划招50至100人。

也就是说,“岳阳烧烤研究院”和“岳阳烧烤产业学院”既承担了一般的技能强化培训,又有专门的职业培训班,还有三年制的中职教育。这最大程度上满足了各类群体对烧烤技能培训的需求,同时又将理论和实操、学校教育和产业发展融合起来,体现了以产业发展和市场需求为人才培养导向的特点。此外,学校的课程设置,不仅仅是培养烧烤技能这么简单,还侧重培养学生的综合素质。如“岳阳烧烤工艺学”“岳阳烧烤经营管理”等系列定制专业课程,涵盖技术、卫生理论、门店运营及自媒体营销,确保学员具备“开店综合素质”。

人才是任何行业发展升级的基石,但不同行业的人才培养模式又有着巨大的差别,这里面并没有什么高下之分,要看是否符合行业发展的规律和需求。对此,我们应该乐于看到更多像“烧烤学院”“龙虾学院”这样具有地方特色的人才培养院校的成立。今年5月,人力资源和社会保障部拟新增的17个新职业中就包括“烧烤料理师”。“烧烤学院”的成立,某种程度上与其形成了一种呼应。而我们对于这种接地气的办学探索,也大可多些包容和期待。至于“烧烤学院”未来的效果到底怎么样,市场自然会给出答案,也期待校方与协会严格把控教学质量,交上一份令公众满意的答卷。

不妨对「烧烤学院」多些期待

热评

信用评级,引导消费者理性选择。同时,开展常态化继续教育,提升从业者专业素养。

家长为孩子选择心理咨询服务时,也需理性慎重。当孩子出现情绪问题,不宜因焦虑放大问题,可先与学校心理教师、孩子深入沟通。若确需专业帮助,优先考虑校内心理健康教育资源、公立医院心理科以及行业协会推荐的正规机构。选择时注意核实机构是否明确区分“咨询”与“治疗”业务,咨询师是否具备相关资质与从业经历,避免轻信“包治愈”等夸大宣传。

随着行业规范更清晰、监管更有力、服务更专业,相信青少年在遇到情绪波动或成长困惑时,将更加敢于向外界敞开心怀,乐于向专业力量寻求帮助,善用科学方法疏导情绪。这既是家庭与社会的共同期盼,也是心理健康服务体系成熟的应有之义。

（作者系广州市青年联合会委员）