



主流 责任 贴心 实用

## 江凌在调研城市提质重点项目建设及供暖工作时强调 城市集中供暖要更多让利于民

A02

### 全市公办学校 将分类实施三种供餐模式

洛报融媒记者 赵晨熹 孙小蕊 通讯员 谢磊

校园食品安全涉及千家万户,关乎学生的健康成长。13日,全市校园餐管理工作现场会召开,明确提出将坚持“分类供餐、充分竞争、加强监管”,推动全市公办学校分类实施3种校园餐供餐模式,有效降低饭菜成本,提升供餐质量,守护好学生“舌尖上的安全”。

会议透露,今年以来,我市聚焦校园餐领域突出问题,围绕7个方面21项重点工作,排查整改相关问题1719个。为进一步提升全市校园餐供餐水平和管理水平,我市积极转变工作思路,主动学习各地先进经验做法,探索形成3种校园餐供餐模式,并将在全市公办学校逐步分类实施。

#### 集中供餐(选餐)

#### 模式一

##### 实施学校:

中心城区和县城寄宿制高中(中  
职)及部分有条件的寄宿制初中

##### 特点:

前端食材由相关部门集中采购、

统一配送到学校食堂,后端学校食堂加工由相关部门招聘多个不同经营主体竞争经营,多种菜品供学生自主选择。

#### 集中供餐(配餐)

#### 模式二

##### 实施学校:

中心城区和县城初中、小学及周边

##### 特点:

具备食堂供餐条件的学校,前端食材由相关部门按照学校当日带量营养菜谱进行集中采购,统一配送或加

工成净菜(成品主食)配送到各个学校食堂,后端在学校食堂加工。

不具备食堂供餐条件的学校,由教育行政部门统一组织招标,由中央厨房或集中供餐企业集中供餐,学生按照同一营养食谱就餐。

#### 自主经营(政府补贴)

#### 模式三

##### 实施学校:

偏远地区的学校

##### 特点:

米、面、油等大宗食材由相关部门集中采购、配送,学校食堂由学校自主经营,食堂从业员工资、水电费由政府给予补贴,确保学生交的餐费全额用于食材采购。

会议明确,我市将成立工作专班,建立监管体系,健全竞争机制和退出机制,进一步抓紧抓细抓实校园餐管理各项工作,确保全市公办学校分类供餐于2025年秋季开学前全部实施完毕,切实保障学校食品安全,维护师生健康,为办好人民满意的教育提供坚强保障。

绘制 吴芳