

首都食品安全

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会
北京市食品药品安全企业联盟
北京市消费者协会 北京烹饪协会
北京农业产业化龙头企业协会

主 编:李 涛 副主编:李 标

北京市中小学全力护航学生“开学第一餐”

本报综合 近日,北京全市中小學生正式迎来春季新学期。这也是教育部落实“健康第一”教育理念、全面推行健康学校建设以来的首个学期。

“健康第一”教育理念,也包括学生们的“饮食健康”。如何让孩子们吃上更安全、更营养、更可口的校园餐?

开学典礼上,北京景山学校正式发布“健康·零碳校园行动计划”。

值得一提的是,十位校园健康促进代表不仅涵盖校医、教师、家长,食堂厨师徐晖也是代表之一。“秋季学期起我们成立了大健康中心,不仅倡导体育的健康理念,把食育也纳入到健康中心的管理范畴中。”北京景山教育集团党委书记、总校长李志伟说道。

新学期第一餐,西城区鸦儿胡同小学的学生们发现,校园餐更热乎、更有烟火气了。

据悉,针对部分学校空间局促、供餐不便等痛点,北京坚持因地制宜、多策并举,让厨房离孩子“近些更近些”。鸦儿胡同小学于2025年完成“中央厨房+微厨房”硬件升级,在有限校园空间内改造建成80平方米标准化微厨房,配备万能蒸烤箱、智能炒菜机器人等先进设备,严格落实“当天采购、当天制作、当天供应”标准,推动学生餐食剩余率由30%降至5%以下。

据了解,在2026年春季学期开学之

际,为深入贯彻落实教育部“健康第一”工作部署会精神,北京提出,要将基础教育孩子“进嘴的东西”和“入脑的东西”放在同等重要位置,像管教材和课程一样管食材和食堂。

北京2025年出台了《学校食堂异物管控规范》等三个地方标准,完成1300余所学校食堂的1600多个改造提升项目,推动66个“中央厨房+”等新模式建设,推广3040道带量食谱。

让校园餐更安全,食材把控是源头。“核心是大宗食材集中定点直采,今年有食堂的学校全部纳入大宗食材集中定点采购。”北京市教委相关负责人表示,北京明确要求各区建成区域集采平台,让“新鲜蛋”“放心奶”率先进入校园,从源头上为食品安全加一把“锁”。

目前,全市各区虽已建立集中定点采购平台,但部分运营还不够充分。当日,从北京市教委获悉,本市明确校园食材采购升级目标,2026年秋季开学前,所有学校食堂必须全部纳入集中定点采购平台开展大宗食材采购;2027年底前全面实现各品类食材平台集采,真正做到阳光采购、源头可溯、全程监管。

上午10时30分,首都师范大学附属小学后厨内,分装完毕的各色餐箱整齐排列,经工作人员严格查验后迅速装车。一箱箱热气腾腾的西红柿炖牛腩、肉丝炒芹

菜、香菇油菜,搭配小馒头、米饭等主食,仅用20分钟便送达柳明校区,成为孩子们新学期的“第一餐”。

“我们要求所有菜品送到学生餐桌上时,温度不低于60℃。”该校食堂管理员李建辉介绍,这项保障学生吃上热乎饭菜的举措,从2012年坚持至今。首都师范大学附属小学校长元刚表示,学校自建校起便坚持食堂自主经营供餐;2012年柳明校区成立时,因条件限制未建设食堂,为保障饭菜品质与温度,学校采取主校区食堂统一配送模式,切实落实“校校有食堂”。

为进一步守好食品安全关口,学校搭建智慧食堂管理系统,运用AI图像识别、物联网传感器等技术,实现违规行为自动抓拍报警、环境数据异常实时预警,构建全链条、可追溯、智能化监管新模式。同时严格落实食材大宗采购制度,全品类食材实行线上下单,规范做好索证索票、进货查验等全流程管理。

“学校的食堂劳务派遣公司、采购公司等,都是我们家长参与票选确定的。”首都师范大学附属小学膳食委员会成员、四年级一班家长陈晓芸说,学校膳食委员会深度参与食堂日常管理,全程介入食材验货、陪餐等关键环节,打通家校沟通渠道,让家长更安心、更放心。

数据显示,2025年北京市已完成

366个智慧食堂建设,依托大数据、物联网、人工智能等现代信息技术,对食堂运营流程与服务模式进行系统性升级,推动食堂管理从粗放式向精细化、从“经验驱动”向“数据驱动”转变,有效提升管理效能与风险防控水平。下一步,北京将持续扩大智慧食堂覆盖面,深化区块链溯源、AI视频巡查、大数据风险预警、学生营养健康监测等技术集成应用,将每一所校园食堂都打造成智慧监管终端。

北京市教委相关负责人介绍,自2026年1月1日起,全市新增32个新型食堂校址,278所学校纳入大宗食材集中定点采购,消除13个外送餐校址。

目前,全市各区均已建立集中定点采购平台,但部分平台运营仍需进一步完善。按照统一部署,2026年秋季开学前,全市所有学校食堂必须全部纳入大宗食材集中定点采购范围;2027年年底实现全品类食材平台集采,以规范化、智能化管理,全力守护全市中小學生“舌尖上的安全”。

该负责人表示,本市将基础教育孩子“进嘴的东西”和“入脑的东西”放在同等重要位置,像管教材和课程一样管食材和食堂,锚定“安全、营养、可口”目标,让“健康第一”教育理念在校园餐工作中落地生根。

海淀区强化养老助餐全链条食品安全监管



一碗热饭,暖了民心,也彰显了海淀政务服务的速度与温度。海淀区市场监管局持续强化辖区养老助餐全链条食品安全监管,严把食材采购、加工制作、餐具消毒等各个关口,用严格监管守护老年群体“舌尖上的安全”,持续提升辖区群众的获得感、幸福感、安全感。图为近日执法人员检查社区食堂后厨环境。(海淀区市场监管局)

■ 导读

农业农村部
加强“菜篮子”
产品生产供给

—— 详见10版 ——

良种筑粮仓 油香入春馐——
我国特色油料种业
发展取得积极进展

—— 详见16版 ——

新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com