

〔A〕

〔公开〕

苏州市教育局

〔2023〕苏教办复第 149 号

签发：周志芳

对市十七届人大二次会议 第 0004 号建议的答复

刘众代表：

您提出的《关于推进学生餐“美味节俭”的建议》收到。现答复如下：

办好学校食堂，为在校学生提供安全营养、平价优质的膳食，事关学生健康成长，事关群众切身利益，一直是人民群众关心的热点难点问题。近年来，苏州市教育局始终认真贯彻落实国家和省、市关于加强学校食堂管理、科学合理营养的安排学生餐的政策，如教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会联合发布的第 45 号令《学校食品安全与营养健康管理规定》《江苏省学生餐营养指南》。2021 年 6 月 14 日，江苏省教育厅提出并归口，由苏州市教育局牵头的《中小学食堂管理服务规范》（江苏省地方标准 DB32/T4036-2021）开始正式实施，发挥引导示范作用。

现就您提出的五条建议逐一答复如下：

一、学校定期开展营养与健康宣传教育、合理膳食指导，培养学生珍惜食物的意识，养成勤俭节约的良好习惯，不偏食不挑食。

苏州市教育局自要求义务教育阶段学校食堂自营以来，对餐饮浪费情况始终是关注的，要求各地各校利用班会、校园开放日等，定期组织开展食育文化的主题教育，由具有营养师资格的专业人员负责制定每周带量、带营养量的菜单，引导合理膳食，培养学生珍惜粮食的意识和习惯。近期，苏州市教育局和苏州市市场监督管理局一起推动《苏州市学校食堂反餐饮浪费指引》(试行)的宣传和落实，引导每个学生都养成勤俭节约的良好习惯，不挑食偏食。

虽然各校厨余浪费得到一定的控制和下降，但还是有不可控、不必要的浪费产生。今后，利用“阳光平台”管理便捷，找原因，想办法，还要继续狠抓节约粮食工作。

二、组织专家研究、规范菜谱。针对限油限盐后菜肴口感不佳等问题，请教烹饪专家、多做尝试后进行规范化指导。可以先选择试点学校，比如苏州工业园区九年一贯制的学校先进行试点，再逐步推广。

苏州市教育局一直重视营养菜单工作，与苏州市市场监督管理局一起在各校设立了食品安全主要责任人、食品安全总监、食品安全员，进一步加强对学校食品安全、食堂管理工作的监管。

在 2022 年上半年起，与苏州市食药监和苏州市营养学会的专家一起，结合《江苏省学生餐营养指南》，研制符合苏州市本地的各年龄段、各类型学校的学生要求的带量带营养占比的菜单。2022 年下半年，还分三批组织开展了苏州市教育局直属学校及部分姑苏区学校的食堂工作分管领导、厨师、食堂管理工作人员的专题培训班，就提供更高质量的服务、更可口的饭菜、更科学的饮食，邀请了各级各类的专家来讲课、现场示范。在营养均衡的前提下，制定出符合更多层面的学生口味的菜谱。各校因管理人员水平和意识问题，对营养餐菜单制定工作的重视程度也不同，造成目前各校营养菜单工作的不统一、发展速度不一致。为此，2023 年暑期，苏州市教育局还将组织直属学校和姑苏区学校的食堂规范化管理等培训。

三、建议综合考虑地方饮食习惯，注意烹饪方式，提供两种以上套餐选择。避免因饮食习惯，比如放入了辣椒等物，导致学生不肯用食。两种不同的套餐，可以采用不同的主食为主，便于选择。

目前，因用餐时间长短、用餐场地面积大小、价格和成本控制等条件的限制，学校提供的主要是套餐，有特殊需求的学校还可以点餐。主食还是以米饭为主。部分学校在主食的安排上进行了一定的扩充，增加了面条、馄饨、炒饭、水饺、馒头、包子等选择，丰富了学生的选择项，也在一定程度上改善了主食单一的情况，这是今后值得推广的做法。

学校在制定菜谱的时候就避免了辣椒、花椒等刺激食材的使用，从源头上避免学生因不肯食用而挑食。减少不必要的粮食浪费。

四、定期组织老师、学生和家長问卷调查，了解学生餐的美味可口度，吸收采纳关于学生餐的建议和意见，努力提高师生和家長的满意度。

学校都按照规定，成立了家長委员会和膳食委员会。按照上级对食堂管理的规定，学校都在认真执行陪餐制度，学校行政和家長陪餐后也会及时征求学生和老师的意见和建议，也有采用问卷调查的方式，每学期至少一次以上广泛征求全体师生、家長对学校食堂工作的意见和建议，了解学生的口味爱好，结合菜品营养配置，不断提高供餐质量和水平。今后，还要加强调查研究，适当增加问卷调查，及时了解学生餐情况，减少餐饮浪费，改善学生餐口味，不断提高食堂服务的满意度。

五、定期收集食堂剩余食物的数据信息，分析食物浪费的主要原因，不断改进，让学生餐营养工作落到实处。

苏州市中小学“阳光食堂”管理平台建立和使用以来，利用平台提供的厨余垃圾数据，对学校的厨余垃圾的情况进行管理和提醒，学校都设有专人对每餐、每天的供餐情况进行了解和记录。在一定的时间内，有效的减少了厨余垃圾的数量。今后，还要继续开发平台的功能和模块，引进预警机制，设置每日、每周、每月的厨余垃圾量红线，倒逼学校通过检查厨余垃圾各种食材和菜

品的量，分析菜单设置合理性、菜品口味、菜品温度等情况，提高供餐的质量，合理增加菜品和主食等。真正减少厨余垃圾的产生。

2023年，苏州市教育局继续加强中小学食堂管理工作，目前正在制定苏州市中小学食堂管理工作“三年行动计划”，学生餐的标准化生产发展方向也纳入了计划。同时，计划中还包含通过加强德育教育、食育教育，教育学生传承中华饮食文化传统，珍惜粮食，减少餐饮浪费的部分。

今后，我们将继续坚持在保证食品安全的前提下，做好减油、减盐工作，组织专家进一步研究减少厨余垃圾产生的方法，制定更合理的营养菜单，开展厨师培训，烹制学生喜爱菜品，减少因口味等原因造成的粮食浪费。让美味营养的学生餐得到广大学生的喜爱，让“光盘光荣”“爱惜粮食”的食育文化成为我们苏州学校的亮点。



联系人姓名：徐国明

联系电话：65218596

抄送：市人大代表议案建议工委、市政府办公室、市卫健委、工业园区管委会。

苏州市教育局办公室

2023年5月29日印发
