



# 统一配餐引发争议不断，有家长辞职送饭

## “预制菜进校园”，公众在关注什么？

“这个时候学校和一个发展预制菜的企业合作，难免给我们引发这样的联想，我们的孩子是否会吃上预制菜？”最近，一位来自江苏扬州的家长发言在网上流传，引起不少家长的共鸣。

开学前两周，学校统一配餐引起的“预制菜进校园”问题，在多地持续引发热议。

记者 袁秀月

### 学校统一配餐 多地争议不断

近日，江西省赣州市蓉江新区的多名中小学生家长发视频吐槽，称由于当地中央厨房送餐不及时、服务人员不足，开学第一天就出现了数百名孩子下午3点还没吃午饭的情况，有的孩子吃了还拉肚子。

目前，赣州市蓉江新区已停止对全区幼儿园进行中央厨房配餐，而中小学校的饭菜仍由中央厨房提供。蓉江新区社会事务管理局文教体科工作人员对媒体回应称，中央厨房的配餐并非预制菜。

不止赣州，近期多地学校发生类似争议。9月8日，一张过期牛柳的照片在江苏无锡的家长群里热传。照片显示，学校食堂当天使用的食材，竟然是过期快一年的牛柳。

9月9日，无锡市惠山区市场监管局发布调查通报称，不存在使用过期食材行为，网传过期照片为员工图方便搜索以前存在电脑中的牛柳图片文件并上传。

9月12日，有网友发文称，当日无锡师范附属小学“阳光食堂”发布的黄小米是2020年11月9日生产。对此，无锡苏南食材公司发声明称，网传图片系宜兴市阳羨小学2020年12月1日“阳光食堂”发布的照片，公司及相关学校目前均已报警。

近日，网传福建福安市某学校学生餐菜品中出现塑料膜。16日，供应商城投中央厨房的客服人员对记者表示，公司已有专人处理该事。针对有预制菜的质疑，她表示：“可以负责任地告诉你，我们是没有预制菜的。”福安市教育局也对媒体表示，已接到投诉，将调查。

### 家长顾虑重重 有人辞职送饭

近年来，全国多地引进中央厨房集中供餐模式，由餐饮公司实现对中小学、幼儿园的餐食集中配送。一般情况下，中央厨房覆盖多所学校的集体供餐，有的还承担全市或全区的中小学及幼儿园食材配送工作。

而最近，对于中央厨房集中配餐的担忧正在多地蔓延，家长们纷纷担心学校的统一配餐含有预制菜，长期食用会对学生的健康不利。

有家长称，预制菜可以吃但不适合所有人，在孩子饭菜上不应该节约时间和成本。有家长认为，可以做预制菜，但是必须公开透明，让大家监督，让大家可以选择。

一位来自无锡的家长对记者表示，她已因此事辞职，现在每天给孩子送饭，“我娃班里就两个送饭的，但是那些没时间送饭的也坚决抵制。”

该家长称，孩子学校是统一配送的半成品，荤菜是半成品，素菜洗好切好放塑料袋装着，隔一天送去学校。对这种方式她明确反对，“做过饭的都知道这种方式肯定会变质的。”

“有的地方学校统一配送的食材都是新鲜食材，不是这种半成品，青菜是一棵一棵的，肉类也都是新鲜的，如果是那种我可以接受。”她表示。

此外，还有家长称，其实很多家长的顾虑在于看不到，学校食堂供餐最起码有学校的领导和老师监管，家长也可以去看，但是中央厨房一般很远，家长什么都看不到，或者无法实时看到，确实是不放心。

### 多地教育局回应 餐饮公司急声明

针对家长们的担忧，近期有多地教育部门回应。9月14日，湖州市教育局回复“预制菜进校园问题”，称湖州市要求学校食堂采购新鲜食材，目前没有预制菜进入校园，将进一步加强监督管理。

9月11日，青岛市教育局局长姜元韶在节目中表示：“网上所说的这种预制菜，全市中小学、幼儿园没有使用，我们也不准备使用这种预制菜。”

另据媒体报道，9月14日蒙阳市教育局回应称，学生午餐使用新鲜菜品由中央厨房现场制作后按照配餐要求由专人、专车送至学校，没有使用预制菜。餐盒能达到食品安全级别。

目前，还有多家餐饮公司回应。9月7日，广州多满分食品有限公司发声明称，学生餐均是就餐当天上午在央厨新鲜现场制作完成的。

9月12日，山东历享央厨发文称，其提供的学生餐均是当日上午使用新鲜的蔬菜、肉类生产的，并非所谓的塑料包加热的预制菜。此外，周口乾盛央厨、湖北多谷央厨、福建赏味央厨也发文称，所提供的所有菜品均为当天制作，只用新鲜食材、现场加工。

### 专家建议： 加强监管，推进校长负责制

如何看待预制菜进校园？学校统一配餐问题不断，该如何应对？

中国人民大学农业与农村发展学院教授郑风田对记者表示，多年来，学校的营养午餐不断引发家长的不满，一方面是因为确实出现了一些问题，另一方面则是从营养角度考虑，学生餐难以做到色香味俱全，因此不能满足所有人的口味。

至于预制菜，郑风田说，它有很多不同的分类，并非都是很多人理解的成品，大部分预制菜是对食材进行分拣、清洗、粗加工等初级的处理。而且预制菜主要是用来满足一般消费者基于方便的需求，并不是为了中小学校的供应。

郑风田表示，理论上来说，中央厨房更多是在生产前端对食材进行综合性的处理，而且中央厨房的车间是统一管理，应该更营养、更卫生、更科学才对。

在他看来，学生餐的问题，在于怎么完善食物的供应，保障孩子的营养，让家长放心，让各方都满意，这就要通过公开招标、营养反馈等手段逐步改进，其实跟预制菜的关系并不是很大。

中国人民大学公共管理学院教授马亮认为，学校提供的是预制菜还是现制菜本身不重要，重要的是确保学生餐是营养、安全、可口的。如果学校采购预制菜是为了降低成本和谋取利益，从而导致菜品质量下降，甚至出现食品安全问题，那就需要加以监管。否则，在确保预制菜的质量前提下，是完全可以采购预制菜的。

他表示，保障预制菜进校园的安全，就要建立健全学校学生餐配制管理制度体系，全链条监管预制菜的制售用，确保可溯源和达标。与此同时，也要继续推进校长负责制，明确校长与学生共食预制菜。此外，还可以邀请家长代表参与监督，多提意见建议，避免预制菜不受监管而带来问题。 据中新社

