附件4：

**关于本区学校餐标调整和实施AB制学生餐的提示**

1. **学生餐价格上限调整**

为切实提高本区学生餐质量，区教育局、区财政局等部门经协商决定，将于2024年起9月1日起，本区义务制教育阶段学生餐的价格上限调整为15元/餐。为更好落实此项工作，作如下提示：

**（一）按规范程序调整餐标**

学校进行餐标调整时应征询学生家长意见，作为学校“三重一大”事项决策审定，合理确定餐费标准，同时以书面形式向区教育局相关部门备案。调整后的餐标上限不得超过15元/餐。学校务必做实做细过程性台账，随时备查。学校要严格执行公示制度，在醒目位置公示学生营养午餐餐费标准，主动接受学生、家长的咨询。

**（二）有效落实免费营养午餐**

免费营养午餐标准在义务制教育阶段中小学生午餐收费标准范围内，由学校根据学生午餐供应的实际价格给予免费供餐。学校根据餐标调整的情况，加强监管，保证餐饮质量。

1. **实施AB制学生餐**

根据市教委下发的《关于进一步加强和改善本市中小学校学生餐工作的通知》要求，对本区中小学学生餐工作提示如下：

**（一）改进学生餐供餐模式**

根据学校实际条件和时间安排，完善分餐制度，保证每餐（热食）至少可提供二种套餐类别供选择。根据区教育局、市场局、卫健委和疾控部门研究意见：在中小学供餐中，供餐模式以多套餐和自选餐（点餐）为主，自助餐不适合作为义务制教育阶段学校主要供餐模式。

**（二）确保学生餐营养均衡**

根据不同年龄段学生的营养素需要量和国家膳食指南要求，一周营养菜谱需做到每天菜品不重样，食物种类每周至少25种。AB制套餐应搭配至少一种以上不同主荤菜品，鼓励运用信息化方式对带量菜谱进行营养分析，做到营养均衡。

**（三）坚持每日菜谱公示**

每周更新、公示学生营养午餐带量菜谱，并对每餐进行营养标示，学生餐提供的能量和营养素应占全天总量的35%-40%。鼓励提前将每日AB制套餐菜品图片通过校园网、家长群、微信公众号等各类媒体渠道向家长公布。

**（四）强化供餐品质管理**

采用合理烹调方式制作学生餐，尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式，在保证菜品口味的前提下，尽量降低油、盐、糖的用量。积极吸取师生们的意见和建议，定期丰富菜品种类，提升菜品口味。

**（五）强化陪餐工作机制**

应健全完善陪餐长效机制，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐（陪餐餐别为学生餐食），及时发现和解决学生餐存在的食品安全与营养配膳的问题，做好陪餐记录。有序推进家长陪餐制。

**（六）加强饮食健康宣教**

以学生营养午餐为载体，广泛推动食品安全与营养健康教育常态化，重点培养学生珍惜食物的认识，促进学生吃好午餐。开展“光盘行动”，倡导不偏食不挑食，营造珍惜食物、节约为荣的氛围，养成节约的良好习惯。