

加工预制菜
(资料图)

学生的预制菜餐食

专家

学校食堂莫忘本

有不少网友反映,在不少地方预制菜进入校园已是普遍现象,还有网友直接晒出学校家长群内发的“预制菜”订购信息,其中包括详细的菜单和配料表,菜单上清楚地标注着“预制菜”三个字,且配料表中不乏添加剂。

对于预制菜进入校园,21世纪教育研究院院长熊丙奇对记者表示,对于未成年学生而言,他们的饮食安全直接关系到身体发育和健康,因此,在引入预制菜之前需要进行科学论证和评估,检测是否符合学生营养要求。他说,如果不能解决这些问题,草率地引入校园必然会遭到学生家长的反对。

中国教育科学研究院研究员储朝晖对记者表示,学校食堂的基本原则是为学生提供有营养且口感丰富的应季餐食,以保障学生的健康和正常发育。而预制菜的加工流程更加复杂,不少存在过度加工,一些甚至含有一定的添加剂。“新鲜的食物肯定比预制菜更健康。”他说。

律师

暂时不宜供学生

在律师秦辉看来,预制菜在现阶段并不宜销售给中小學生。他认为,根据《民法典》的制度设计,未成年人是限制行为能力人或无行为能力人,需要得到监护人的全方位特别保护。因此,是否使用预制菜,是否与学校或预制菜企业签订买卖合同,需要尊重未成年人监护人的意见。

他还指出,《未成年人保护法》规定了对未成年人一整套的综合保护体系,即从家庭保护、学校保护到社会保护。他说,如果预制菜作为一种食品可以无一例外销售给任何人,则《未成年人保护法》所强调的特殊保护难免落空。

秦辉表示,未成年中小學生作为预制菜的消费者,应受到《消费者权益保护法》的充分保护。“学校引入预制菜企业时,是否让未成年中小學生及其监护人行使知情权、选择权和公平交易权是非常关键的。同时,作为类公众企业,预制菜企业也应履行自身的社会责任。”

关于如何进一步加强学校食堂安全管理,熊丙奇建议,可以成立由食品和医疗卫生专家组成的评估委员会,对进校食品的质量和进行安全评估。此外,除了建立校长及教师的陪餐制度,他认为还需要引入家长委员会,加强对食堂的监督。

储朝晖表示,学校除了加强对预制菜中添加剂的管理,还应明确规定学校食堂禁止使用的预制菜类别。“在法律作出修改之前,建议有关部门及时出台预制菜生产和销售标准,早日对预制菜进行规范,真正促进预制菜产业的健康发展。”秦辉说道。

潮评

“预制菜”进校园,不妨走慢些

孩子是祖国的未来,无论是幼儿园还是小学、初中的孩子都处于重要的成长发育阶段。因此吃进孩子们嘴里的饭菜,品质容不得半点马虎,必须要兼顾安全、营养、美味等诸多方面。

大部分的“预制菜”都采用“中央厨房制”:大量采购食材后进行集中烹饪,完成后进行打包分发至二级操作台,配菜员在操作台上加热食材后拆包、装盘打包发至订餐机构。这套由“超级大锅”烹饪的菜品就很难确保让孩子们吃得安心,让家长放心了。

“预制菜”的兴起是社会配速提高的反应,是冷链物流运输技术提升的体现,也是从制造到智造的成果之一。但就当前阶段而言,“预制菜”进入校园还为时尚早,至少暂时不适用于幼儿园、小学初高中等以青少年群体为主的校园。

归根结底,“预制菜”不是一定不能进校园,中央厨房烹制的菜品也不是一定难吃,只是这些菜品在送进孩子们的嘴里之前,所涉及更快的冷链物流速度、更好的食品安全监督管理体系、更短的食材采购和贮存周期等方面都亟待优化与提升。

据中国新闻周刊、潮新闻客户端

家长

心忧饭菜送餐忙

事实上,除了赣州,已有不少地方的学校决定引入或已引入了预制菜。例如,在8月28日湖北江陵县公共资源交易中心发布的《江陵县教育局江陵县学校食堂预制菜配送服务(二次招标)公开招标公告》中显示,该县计划花费3000万元采购预制菜配送服务。

同时,自9月份开学以来,一些学校的老师通过班级群发布通知,告知学校食堂不再供餐,改由合作的餐饮公司提供预制菜,家长可自行选择是否缴费,让孩子食用预制菜。

除了幼儿园、中小学,一些大学食堂也采用了预制菜。近日,有网友发布的视频显示,武汉大学某食堂一档口直接使用预制菜料理包为学生提供餐食,食堂工作人员甚至不需要用锅加热餐食,直接用开水将料理包加热后就装盘端给学生。

在预制菜进入校园之后,公众最担心的莫过于健康与卫生问题。

9月8日,有网友反映江苏省无锡市连元街小学午餐使用过期食材。该网友发布的照片显示,学校当日提供的“精选牛柳”外包装上印刷的日期是2021年11月19日,保质期为12个月,已过期10个月,生产厂家为无锡尚口香食品有限公司。

不过,无锡市惠山区市场监管局发布的调查通报显示,负责送餐的员工因上班迟到,“省时间、图方便”将历史图片错误上传,不存在使用过期食材行为。

据企查查数据,2019年,无锡尚口香食品有限公司因在一次现场检查中,被发现有未标生产日期的“普通职工餐(牛柳)”及超过保质期的“小精肉(黑椒)”2种食品,被没收标签不符合规定的牛柳2000公斤,并被罚款20.9万元。

9月9日,一位来自沈阳的网民在人民网“领导留言板”栏目上留言称,他的孩子刚上小学就遇到了预制菜问题。他说,开学没几天就有学生因为吃了拉肚子而不能上学,孩子回来说饭菜不好吃,有家长到学校试吃后发现,大米饭都是隔夜陈米剩饭。该网民希望教育局和相关领导能够重视并及时解决这个问题。

值得注意的是,由于一些学校因为采用预制菜当餐食,不少家长不得不在午餐时段选择给孩子送饭。

从一些由家长发布在社交媒体上的视频中可以看到,由于家长不能进入校园,且校园中食堂关闭后没有就餐的地方,学校门口挤满了送餐的家长,不少学生只能在校门口蹲或站着,就着家长手中的餐盒快速吃午餐。

校长

莫用孩子做实验

事实上,关于预制菜进入校园的问题,公众意见一直存在分歧。一方面,一些家长和公众对预制菜的食品安全和营养价值持质疑态度,担心长期食用预制菜会对孩子的健康有不利影响。另一方面,也有人认为不应一刀切地取消预制菜进校园,而是应提供多种供餐方式,让家长和学生有更多选择的权利。

广东碧桂园实验学校小学校长陈钱林告诉记者,他反对预制菜进入校园。他认为,预制菜是一个新事物,对人的健康影响尚未得知,“绝对不能在孩子们身上做实验”。

中国烹饪协会有关负责人对记者表示,预制菜可以进行标准化、工业化、规模化生产,实现源头采购,更易实现对原料品质的把控。但在目前实际操作过程中,预制菜的食品安全风险仍然存在,时常出现使用劣质食材、生产不规范、卫生不达标、菜品高盐高脂肪、包装材料不安全、菜品变质等情况。

学生餐饮改成预制菜
家长天天跑学校送饭预制菜
谁的菜?

近日,江西赣州蓉江新区多名中小學生家长发布视频,抱怨当地给学生统一配送的午餐存在速度慢、质量差、口感不佳等问题。其中一位家长还在视频中晒出午餐,称孩子反馈餐食中的肉非常咸,菜叶发黄,腐竹很酸,孩子根本吃不下。

视频中可以看到,很多孩子并没有吃完饭菜,餐盒内饭菜剩下了大半。

赣州家长上传到社交媒体上的学生餐食视频截图在江西广播电视台都市频道网络问政平台“赣问”栏目中,有家长就此事提出质疑,赣州蓉江新区社会事务管理局回复称,该餐食由中央厨房统一配送,将停止对全区幼儿园中央厨房配餐。但目前蓉江新区的中小学仍实行中央厨房配餐制度。

虽然中央厨房并不等同于预制菜,但由此事引发了一场关于“如何看待预制菜进校园”的讨论。



校门口挤满送饭家长