

家里不准吃的学校吃,高年级吃的低年级不吃,本报记者调查发现,学校午餐急煞家长——

学生午餐亟待一份“负面清单”



本报记者 方翔

“星期一黑椒猪柳、香酥鱼排、荠菜蘑菇花椰菜、咸肉菜饭、紫薯、白菜粉丝肉皮汤——这顿才12元,外人一听还以为很超值呢,其实根本不是这样。”黄金周亲朋好友聚会中,学校的午餐问题成为了热门话题之一。

“阿拉儿子的小学午餐中,不仅有咸菜粉丝这样的菜,而且还有香肠、火腿肠,阿拉屋里厢平时都不准他吃的。”“阿拉女儿刚读一年级,碰上大鸡腿都不知道怎么样吃,宁可吃白饭,急死大人了。”

记者手记

好吃与吃好

以前,学校门口往往有各种小吃摊。现在,这样的小吃摊少了,取而代之的是各种便利店。但无论是小吃摊,还是便利店,不少消费者是没有吃饱的学生们。在业内人士看来,之所以现在的学生午餐中,出现咸菜、火腿肠、油炸鸡腿等,并不是为了降低成本的考虑,更多的还是调味的考虑。

不少家长不知道孩子中午吃什么,也看不到午餐菜谱。教育主管部门要求学校公开每周菜谱,但学校执行情况不一,有的学校会在校门口的橱窗里公布,可家长接送孩子时并不能入校,所以看不到。如何更好地发挥家长的作用,对于提升学生午餐有很大的帮助。

近年来,主管部门对于学生午餐的食品安全、营养问题已经给予了足够的关注,并出台了相关规定,下一步是否也可以对于学生午餐的选材给予更多的指导呢?汤庆娅教授在接受采访中就提到,像日本的小学校中,会提供一些像寿司之类的冷食午餐,我们是否也可以借鉴。

无论是汤庆娅教授,还是陈磊园长都提到,在课间是否可以增加牛奶和糕点的供应,对于小学生来说,从早餐到午餐之间隔还是很长的,许多低年龄的小朋友未必能适应,通过增加点心的供应,可以让小朋友们更加安心地学习。

方翔



■ 油炸食品成为沪上很多中小学餐盘中的常见食物,不少家长表示担心(资料照片) 本报记者 胡晓芒 摄

不合理 没有分级难调众口

前两年,新华医院和市儿科医学研究所组成的专业团队共同策划编撰了《上海市中小学午餐指导手册》(下简称《手册》),成为目前一些学生午餐的重要参考标准之一。《手册》中,一份黑椒牛柳的套餐含蚝油1克、糖2克、酱油3克、烹饪油3克,按照这样的精确数据,厨师在烹饪中可以根据烹饪的份数准确计算,确保用油、用盐等适量。

然而,《手册》总策划、新华医院临床营养科主任汤庆娅教授表示,这份《手册》仅仅是一份指导意见,并不具有强制性,“现在不少家长也向我们反映,说是在学生午餐中有火腿肠、火腿片等半加工食品,我觉得有关部门应当引起关注。”

“我觉得现在学生午餐的最大问题就是没有分级,一年级至五年级一个菜单,这对于低年级的小朋友来说是很难适应的。”上海市政协常委、中福会托儿所园长陈磊说,“我们许多大班小朋友到了小学后,往往很难适应学校的午餐,我们也做过一些调查,发现整个小学就一张菜单,高年级的学生可能会对鸡腿、大排这样的大荤非常感兴趣,但是一年级的新生可能更希望像肉圆、鱼圆这样的小荤,而且在蔬菜的需求上也不相同。”

对于学生午餐分级设想,上海绿捷实业发展有限公司副总经理陆益民表示赞同。作为沪上最大的学生营养午餐供餐企业,上海绿捷目前承担全市14个区、300多所学校、30多万人次的午餐供应,其中在小学的占有率更是达到40%。“我们在日常工作中,也发现单一菜单的不合理性。”陆经理说,“其实低年级的小朋友多一点蔬菜,少一点大荤,对于健康更加有利,按照我们的想法,一至三年级可以用一个餐单,四、五年级用一个餐单。”

“我们学校的一至三年级是一个校区,四、五年级是一个校区,我们希望有机会做个试点。”上海高安路一小是上海绿捷服务的小学之一,校长滕平表示,现在家长们对于学生午餐非常关注,不少家长还会拿来其他学校的菜单进行比较。“我们学校每年都会请家委会成员对午餐提意见,给建议,校方则会吸取一些好的建议,尽可能提供让绝大多数孩子满意的午餐。

很要紧 午餐比奥数更重要

孩子午餐的意义要远超奥数成绩的高低,这个道理很多家长 and 老

师都同意。但是对午餐的重视程度似乎却远不及奥数。

上海市政协委员、上海市里格律师事务所主任安翊青曾研究过日本的学生午餐,据其介绍,日本有关部门曾经出台过相关的指导方针,一份学校午餐应提供每日所需卡路里的33%,推荐提供每日摄入钙量的50%,以及每日蛋白质、维生素和矿物质摄入量的40%。该指导方针甚至还设定每顿午餐的含盐量要少于3克或半茶匙。传统上,日本人喜欢吃清淡的食物,很少有油炸食品。学校午餐很好地保留了这些传统饮食习惯,其理念是:健康的饮食习惯应该在幼年形成,并影响人的一生。

可是在中国的很多幼儿园及中小学,午餐质量确实令人堪忧。

“不能怪孩子不爱吃,因为学生午餐中有些饭菜的确品种单调,加工方式也不合理。”陈磊园长说,他前两年做过一个调查,样本包含120个孩子及其家长,有一半以上的家长都对校园午餐“不满意”。在他看来,更让人担忧的是,不少午餐加工点经常使用油炸、腌制等不健康的烹饪方式。炸猪排、炸鸡腿等油炸食品还有辛辣食品和半加工食品成为了校园午餐盒内的常客。

当然,很多幼儿园和中小学校的教职员已经意识到了问题,并在不断尝试解决。“我觉得幼升小的衔接,也应该体现在吃饭这个问题上。”陈磊说,他们大班就开始培养

孩子吃一些有骨头、有刺的食物,让孩子进入小学之后更快适应。“同时,我也希望在研发小学生菜单的时候,能够请幼儿园厨师参与,在烹饪方式、调料选择上,更符合这个年龄段的需求。”

滕平校长则表示,他们会经常与家委会讨论午餐问题,同时也会听取一些家长的意见。学校在教授孩子知识的同时,更关注引导小朋友养成好的生活习惯,比如倡导“光盘”行动。“家长们关心孩子午餐是非常必要的,但有时候也要避免过度焦虑。”

难度大 成本难控缺乏标准

那么,明知意义重大,也已经做了很多尝试,为何病根犹在?学校午餐究竟难在何处?

首先就是成本问题。

据陆益民介绍,上海绿捷提供的学生午餐标准从7.5元/人到15元/人都有,有些学校还会要求更高的标准。对于企业来说,要给不同标准的学校提供同等服务质量的午餐,压力显而易见,特别是在原材料价格出现波动的时候,有时候还有亏本的压力。“其实给小学生提供午餐,有很多问题不得不面对,比如在选择鱼的时候,尽可能要选择刺少的,这在一定程度上也会增加成本。”

其次是标准问题。

“低年级小朋友不太适合经常食用咸菜、火腿等,调料的使用也应该有一定的限制。但目前国家并没有关于儿童的相关标准出台。”陈磊园长也很无奈。他表示,现有的规范中,只是对午餐的油、糖、盐等用料有规定,并不涉及酱料、添加剂等的使用标准。

再次,是缺乏有效的监督和管理。

在今年的上海两会上,市政协常委、上海胡光律师事务所主任胡光提交了一份《关于提高上海市公立中小学午餐质量的紧急建议》。据胡光委员调查,上海市中小学午餐营养标准目前主要参照《中小学营养午餐指导手册》(下简称《指导手册》),而采取配送模式的午餐营养标准需要符合《集体膳食规范》中关于学生盒饭的要求。《指导手册》仅仅是指导性文件;而《集体膳食规范》中有关学生盒饭营养标准的规定过于笼统,缺乏具体和统一的标准,并且缺乏对《集体膳食规范》执行的有效监督。再加之价格补贴标准偏低的原因,导致普遍存在中小学午餐品种种类少,简单的油炸食品过多,营养不达标等现象。

办法有 制度保障规范开路

“建立全方位监督机制是当务之急,不仅应由食品卫生主管部门以及餐饮业行业协会监管中小学午

餐供应,教育主管部门以及学校自身也应当肩负起监管职责,还可以引进外部监督力量,如举办学校开放日、建立家长监督委员会、向学生和家长开放针对午餐质量的相关投诉渠道等。”胡光表示。

他同时建议,相关机构出台政策法规,规定应当保证中小学午餐质量,不得出现食材不新鲜、变质、变冷等情况以及午餐不得含有损害身体健康的材料等,从法律角度规范中小学午餐质量;同时应在《集体膳食规范》的基础上,参考《指导手册》,另行制定全市统一的中小学午餐营养标准,保证午餐营养搭配。并且应规定,相关午餐供应单位应严格执行午餐质量标准 and 营养标准,否则将受到严厉的处罚,如:罚款、吊销餐饮执照或营业执照等。

陈磊园长则表示,目前有关部门对于学生午餐的监管偏重于食品卫生 and 安全方面,只要不出中毒事故就“万事大吉”;对饭菜的质量、数量等重视不够,所以首先要转变态度。“我呼吁应该请有关专家制定学生餐饮中的负面清单,明确规定哪些食物、配料、调料不能使用。”

“我也认为有关部门应该制定一份负面清单,可以先从营养成分和制作加工原料不太明确的火腿肠等开始。”汤庆娅教授说,“有关部门可以多与医院专家、学校老师、家长交流,从专家角度出发,将最不安全食品剔除出孩子的午餐。”