



让每一个孩子都吃好

——云南省保山市隆阳区农村义务教育学生营养改善
计划实施情况介绍

隆阳区

营养改善计划国家试点县

“阳光校餐”项目试点县

亿滋希望厨房-健康活力计划项目县

全区营养改善计划实施学校369所，其中小学332所，初中35所，特殊教育学校2所。享受营养改善计划学生89669人，占全区义务教育阶段学生的90%，其中初中生31692人，小学生57977人。



主要做法

(一) 结合实际，选择供餐模式

学校食堂供餐窗口

配餐公司



昆明医学院公共卫生学院的营养专家制定了3套营养食谱。



表1 农村小学6-8岁儿童一周营养食谱(模式一)

星期	早餐	中餐	加餐	晚餐
星期一	鲜肉包子(标准粉75g、鲜猪肉末25g)、豆奶(豆奶粉40g)	米饭(大米120g)、炖鲫鱼(鲫鱼150g)、白菜豆腐汤(白菜40g、豆腐20g)、食用油(15g)	柑橘(100g)、核桃(10g)	米饭(大米110g)、炒时鲜(如花椰菜125g)、炖南瓜(南瓜75g)、食用油(10g)
星期二	面包(150g)、蒸鸡蛋(50g)	玉米饭(黄玉米粉30g、大米100g)、魔芋炖鸡(魔芋100g、鸡肉60g)、炒卷心菜(卷心菜110g)、食用油(12g)	苹果(100g)、核桃(10g)	米饭(大米90g)、韭菜炒豆腐干(韭菜25g、豆腐干75g)、焖胡萝卜(胡萝卜120g)、食用油(10g)
星期三	面包(125g)、纯牛奶(250g)	米饭(大米100g)、花生炖排骨(花生仁40g、猪大排25g)、炒西兰花(西兰花100g)、食用油(6g)	柑橘(100g)、核桃(10g)	玉米饭(黄玉米粉20g、大米90g)、黄瓜炒鸡蛋(鲜黄瓜80g、鸡蛋20g)、绿豆芽汤(绿豆芽60g)、食用油(8g)
星期四	肉丝米线(肉丝30g、干米线120g)、食用油(4g)	红薯饭(红薯或白薯40g、大米100g)、木耳炒肉片(鲜木耳90g、鲜猪肉65g)、白菜汤(白菜30g)、食用油(12g)	苹果(100g)、核桃(10g)	米饭(大米110g)、焖洋芋片(洋芋100g)、番茄鸡蛋汤(番茄20g、鸡蛋5g)、食用油(6g)
星期五	蒸鸡蛋(50g)、馒头(标准粉100g)、纯牛奶(250ml)	米饭(大米110g)、青椒炒肉末(青椒75g、鲜猪肉末50g)、三鲜汤(白菜30g、番茄10g、鲜猪肉末10g)、食用油(10g)	梨(100g)、核桃(10g)	米饭(大米95g)、黄豆芽炒肉片(鲜猪肉25g、黄豆芽90g)、紫菜蛋花汤(干紫菜5g、鸡蛋5g)、食用油(7g)

注:由于受经济条件及地域环境的限制,钙、锌元素的摄入不能达到中国居民膳食营养素推荐摄入量标准,建议有条件的家庭给予每个孩子每天250ml的鲜奶或酸奶。



4元 早餐怎么吃？

食堂提供的早餐

1、牛奶 + X（鸡蛋、面包、水果、包子、馒头）

2、米线、饵丝、八宝稀饭



学校食堂供应的水果



昵图网 www.nipic.com

By:ZXV852229 No.20120624173610325135



早餐怎么吃? 4元

企业提供的早餐
按供餐食谱来



保山茶军营养餐配送有限责任公司
营养餐配送食谱(四元标准) <方案2>

星期	食品名称	备注
星期一	牛奶、芙蓉糕、+香梨	牛奶200ml、芙蓉糕(55克/份)、香梨1个
星期二	鸡蛋(蒸)、牛奶 + 香蕉	鸡蛋50g、牛奶200ml、香蕉1个
星期三	面包、牛奶 + 桔子	面包50g、牛奶200ml、桔子1个
星期四	鸡蛋(蒸)、牛奶 + 香蕉 或时令水果	鸡蛋50g、牛奶200ml、香蕉1个
星期五	牛奶 + 芙蓉糕 + 香蕉 或时令水果	牛奶200ml、芙蓉糕(55克/份)、香蕉1个

保山茶军营养餐配送有限责任公司

2014年12月15日

学校意见:

水果也可以根据课时来更换

同意以上意见



企业提供的早餐，按供餐食谱来



午餐怎么吃？

实行营养午餐的学校，营养餐以肉菜为主，配以2至3道素菜，或是米饭加荤菜及2道素菜。让学生足额享受4元。



（二）控制成本，保证安全

抓源头：大宗食品实行公开招投标，大宗食品集中采购，确保源头安全。采购货物比市场价平均低12%，最多的低25%。



抓过程：从业人员持证上岗，严格存放、加工、备餐、就餐、留样制度。



学校食品安全应急演练

抓演练：

隆阳区制定了《隆阳区营养改善计划群体性中毒事件应急预案》，制定了详细的应急措施。各校每学期均进行一次食品安全事故应急演练。



及时发现 → 2小时内上报 → 组织救治 → 封存现场 → 停售、追回食品 → 家属工作 → 通报情况、正面宣传 → 配合上级部门处理

资金安全:

企业汇 总报送、营 养办审核、 区财政局核 拨



隆阳区营养餐配送食品价格结算金额表

配送企业: 保山永吉食品有限公司

2014年10月

学校名称	编号	金额(元)	备注
西邑中心学校	28	205365.84	10月总采购金额221042.54元,其中大米13689元、食用油1987.7元由学校直接支付给公司。
辛街中心学校	29	110094.96	
丙麻中学	30	17266.88	
大庄中学	31	27246.00	
保九中	32	76685.20	
保四中	33	27946.41	
河图中学	34	63863.18	
胡家中学	35	17657.40	
金鸡中学	36	3614.00	
老营中学	37	17195.82	
沙坝中学	38	11329.57	
水寨中学	39	14443.00	
瓦渡中学	40	31056.20	
魏家中学	41	21445.03	
保六中	42	28884.70	
区一中	43	31596.50	
保七中	44	72667.26	10月总采购金额87128.02元,其中大米4843.8元、食用油7228元、鸡蛋2388.96元由学校直接支付给公司。
保十中	45	30876.80	
保山市实验中学	46	47583.76	
合计		2609132.81	
企业签章:	隆阳区教育局审核意见:	隆阳区财政局审核意见:	

制表人: 赵学瑜

2014年10月31日

学校公示栏



蒲缥镇水木龙小学营养改善计划公示区

蒲缥镇水木龙小学营养膳食委员会及管理办法

一、膳食委员会成员
 教师代表：李有 魏玉坤 陈嘉秀 孔宪义
 学生代表：李有 魏玉坤 孔宪义
 学生家长代表：张明坤 杨成
 村（社区）代表：孔宪义 杨成

二、膳食委员会成员分工
 主任委员：孔宪义
 食品卫生安全委员：李有
 出入库监管委员：李有
 食堂常规工作监管委员：魏玉坤
 食品原材料采购价格监管委员：村代表：孔宪义
 食品成品价格监管委员：学生代表：高建

三、管理办法
 1、膳食委员会是通过民主推荐方式产生，具有相对独立性，以教师、学生、学生家长及村（社区）代表为主要成员的管理机构。
 2、膳食委员会工作宗旨：代表师生、服务师生，做广大师生膳食方面的代言人。
 3、膳食委员会基本职能：（1）参与食堂管理与监督，如卫生、饭菜质量、价格、供货、进货渠道及服务态度等。（2）加强对食堂大宗物采购价格的监督。（3）监督好学生营养经费保障工作，专款专用，设立专帐，不得挪用营养餐保障经费。（4）征求师生对食堂的意见，定期组织食堂工作调查表，对食堂进行综合评分。（5）整理学生对食堂的意见和建议，并以书面形式向学校汇报。
 4、工作原则：（1）在学校指导下开展工作。（2）以广大同学和家长为动力源泉，依靠广大同学，发动广大同学参与膳食管理工作，自觉维护同学们的切身利益。（3）公正、公平地评价学校食堂工作，在肯定成绩的同时对存在的问题要有理、有利、有节地交涉，与食堂建立良好合作关系。
 5、本委员会的成员必须具备以下条件：（1）敬业精神，对工作一丝不苟，乐于为学生服务。（2）积极参与学生食堂的监督工作。（3）勇于开拓。（4）言行一致，以身作则。（5）得到广大同学的普遍信任，善于团结各位委员，善于与食堂交涉、沟通。
 6、本委员会定期对食堂饭菜质量、价格、卫生及服务态度进行综合测评，定期召开委员会成员会议，进行工作小结和反馈意见及建议。
 工作宗旨：（1）策划工作：全面收集、分析来自同学和食堂的信息，对于同学们对食堂的投诉，必须尽快与食堂协调，要求食堂对投诉尽快作出答复，并将同学们的答复公布于众。我们原则是向同学们投诉有求必应。（2）宣传工作：代表本委员会的答复公布于众。我们原则是向同学们投诉有求必应。（3）调研工作：全面收集、分析来自同学和食堂的信息，必须善于发现问题，并通过精心的策划，设计出通俗易懂、便于回答收集起来并整理成数据形式和报告。

2013年3月

年月营养改善计划补助资金使用情况公示

补助标准：每生每天5元的膳食补助，全年按学生在校时间200天计算，全年共计600元。该补助资金用于为享受营养改善计划的学生提供等质的膳食食品，不得直接发放现金给学生或家长。

上月资金结余：0 本月财政拨款款：

本月支出	大米支出	2329.09元		
	食用油支出	360.05元		
	鸡蛋	395.02元		
本月支出合计：				
月末结余资金			本月补助学生人数(人)	120人

监督举报电话：2836128

营养改善计划菜品实际体验情况

时间	体验人数	满意度(人)			改进意见	备注
		满意	基本满意	不满意		

学生营养改善计划膳食公示

日期：2015年10月9日

内容	菜谱	数量(Kg)	单价	备注
午餐	西红柿炒片	35kg	10元/kg	
	茄子炒肉丝	40kg	14元/kg	
	洋葱白菜汤	50kg	7元/kg	

一周主要副食品市场行情调查表

日期：2015年10月9日 — 2015年10月23日

副食种类	采购单价	市场单价	备注	副食种类	采购单价	市场单价	备注
猪肉	2.00元/kg	2.50元/kg		葱	3.00元/kg	3.30元/kg	
茄子	2.00元/kg	2.50元/kg		菜	3.00元/kg	3.50元/kg	
洋葱	1.20元/kg	1.50元/kg		蒜	5.00元/kg	5.40元/kg	
大白菜	1.30元/kg	1.60元/kg			5.40元/kg	6.00元/kg	
白菜	1.30元/kg	1.60元/kg					

(备注：此表公示本周所采购营养改善计划膳食原材料采购单价与市场行情对比)
 采购人：孔宪义 验收人：李有 学校主管领导：石盛荣

勤工俭学



(三) 改善供餐条件

2012年以来，全区共实施食堂项目285个，已建成食堂255个8万多平方米，投资1.8亿多元

老食堂



新食堂



已建成食堂



在建食堂



(三) 改善供餐条件

亿滋希望厨房项目捐赠



春苗营养厨房项目捐赠



（四）广泛宣传，争取社会支持

成立学生膳食管理委员会，在学校设置意见箱和营养改善计划公示栏，自觉接受社会监督。学校通过召开教师会、学生及家长会议等措施，利用学校墙报、宣传栏、印发宣传画册、校园广播和致家长一封信等形式，区政府还通过“农信通”，广泛深入宣传。



膳食委员会行使权力

共同磋商

隆阳区金鸡小学膳食委员会

(2015年8月28日调整)

- 一、成立日期：2015年8月28日
- 二、成立方式：学校聘请、民主推荐

三、金鸡小学膳食委员会名单

组长：冯菲（校长） 电话：15770370233
 副组长：姚清华 电话：15770370231
 成员：张海忠（金鸡村委会主任） 电话：13987513159
 张华国（上大寨寄宿生家长） 电话：13887837715
 蒋永先（横城寄宿生家长） 电话：13987585185
 张发银（金鸡小学金鸡村学生家长） 电话：13577561025
 张倩倩： 五（1）班学生
 李建云： 四（1）班学生

四、工作职责：

膳食委员会职责时限：2015年9月1日至2016年7月15日

- 1、参与确定供餐模式、配餐食谱；
- 2、参与供餐单位的确定与评议；
- 3、参与学校食堂的日常管理和监督，如食堂建立健全各项岗位责任制和各种规章制度，确保伙食质量和食品卫生、价格、份量、质量及从业人员的个人卫生、服务态度等。及时收集师生对食堂工作的意见和建议，做好师生与食堂之间的沟通工作。
- 4、督促学校定期公开食堂财务收支状况等相关信息。

隆阳区金鸡小学
2015年8月29日



家长参与

会议记录 2015年5月11日

会议时间	12点05分开会 13点20分闭会	会议地址	金鸡小学食堂	主持人	姚清华
会议名称	膳食委员会会议			记录人	袁丽
出席人	膳食委员会成员及部分学生家长				

发言内容

- 一、公布膳食委员会成员名单
- 二、膳食委员会工作职责
 1. 参与确定供餐模式、配餐食谱。
 2. 参与供餐单位时确定与评议
 3. 参与学校食堂米、面、油、蛋、奶等大宗原辅材料公开招标
 4. 参与学校食堂的日常管理和监督，如食堂建立健全各项岗位责任制和各种规章制度，确保伙食质量和食品卫生、价格、份量、质量及从业人员个人卫生、服务态度等。及时收集师生对食堂工作的意见和建议，做好师生与食堂之间的沟通工作。
 5. 督促学校定期公开食堂财务收支状况等相关信息。





预防措施

四季豆中的皂素，在 100 摄氏度经 10~15 分钟烧煮后其毒性消失。不要进食放置过久的四季豆，购买四季豆时注意选择鲜嫩的，加工注意先去除含毒素较多的两头、豆荚和老菜豆；烹调时避免采用凉拌、爆炒等加热时间短的方式，要把全部菜豆煮熟焖透，使豆棍由硬变软，外观失去原有的鲜绿色（变为暗绿），此时毒素被彻底破坏，吃起来没有豆腥味。

食品卫生安全

菜豆腐四季豆，吃前烧炒要焖透，
外观鲜绿变暗绿，没有豆腥再入口。
菜豆生来含毒物，皂素血球凝集素，
若不熟透将毒除，饱了口福命当忧！
轻者休息可自愈，重者必须叫急救，
甘草绿豆煎汤剂，可当茶饮解毒素。

治疗措施

轻者不需治疗，症状可自行消失。症状重者可给予对症治疗，吐、泻严重者，可静滴葡萄糖盐水和维生素 C，以纠正水和电解质紊乱，并促进毒物的排泄。有凝血现象时，可给予低分子右旋糖酐、肝素等。



预防措施

豆浆必须煮开再喝。预防豆浆中毒的根本方法就是把豆浆彻底煮开后再饮用。需要提醒的是，当把豆浆加热到一定温度时，豆浆开始出现泡沫，此时豆浆还未煮开，应适当减小火力继续加热至泡沫消失、豆浆沸腾，然后再持续加热 5~10 分钟。这样豆浆就彻底煮熟了，饮用就不会发生中毒。若豆浆量较大或较稠，加热时一定要不断地搅拌，使其受热均匀，防止烧糊锅底。另外，市场上销售的豆粉，出厂前已经过高温加热处理，饮用豆粉冲的豆浆不会中毒。



食品卫生安全

豆浆营养很丰富，适合儿童做食补，富含蛋白纤维素，生喝鲜浆易中毒。潜伏时间非常短，腹痛胀泻加呕吐，头晕乏力不发烧，预防关键烧开煮。烧煮豆浆有诀窍，出现泡沫未煮好，泡沫消失浆沸腾，再煮十分才正好。同学家长要记牢，煮开再喝第一条，不要为了图省事，食品安全都忘掉！



（五）普及营养知识

2014年至2015年，国家疾控中心食品研究所的专家对隆阳区各中小学营养餐管理员进行了营养知识培训，并选择了10所村完小作为《食育》课程试点学校，开展学生营养知识的培训教育，让学生从小养成合理膳食，均衡营养的行为习惯，为学生的日常学习提供良好的基础。

2014年9月开始，由中国青基会组织了三期“亿滋希望厨房—营养健康活力计划”项目培训。





食物营养学

芮溧 讲师

昆明医科大学公共卫生学院

营养与食品科学系



中小学生食育要点及主要措施



中国疾控中心营养与健康所

学生营养室 邢青斌





培养健康饮食行为 促进儿童健康成长

郭海军

中国疾病预防控制中心营养与健康所

2015-08



PPT阅读器 v2.0 - C:\Users\Administrator\Desktop\第二节教案.ppt

PowerPoint阅读器

+

第二节

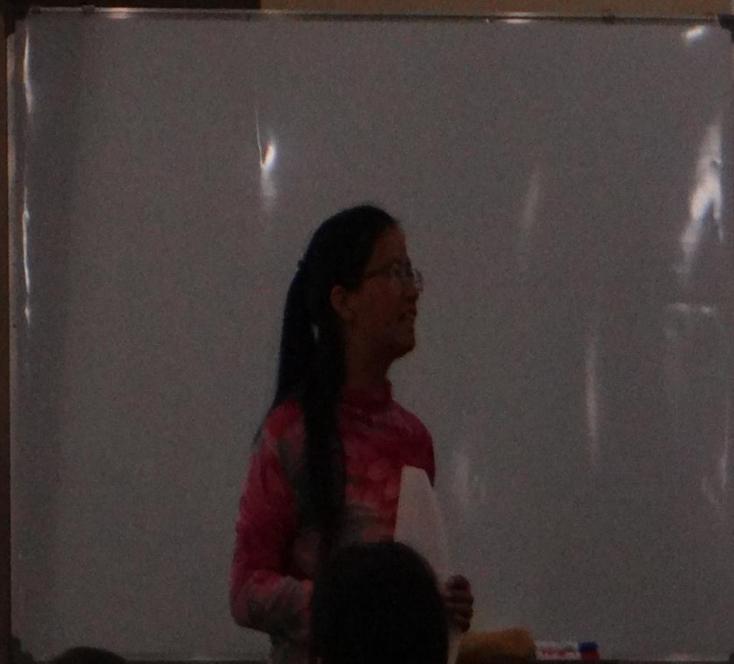
《人体需要的主要营养素》

说课教案

隆阳区辛街乡水眼小学 赵丽英

30%

9:20





学校举行营养知识演讲比赛



学校举行营养知识演讲比赛



谢谢大家！

