



优化调整高校办学体制 共建协议签约仪式在杭举行

本报讯(记者 邵焕荣)12月24日,优化调整高校办学体制共建协议签约仪式在杭州举行。省教育厅与10家行业指导单位签订了共建协议,17所涉及优化调整办学体制高校与合作企业签订了战略合作协议。

据悉,优化调整高校办学体制是统筹推进教育科技人才体制机制一体改革的重要牵引,是加快建

设创新浙江、因地制宜发展新质生产力的有力举措。自今年8月启动以来,省委、省政府高度重视,省委组织部、省教育厅(省委教育工委)成立工作专班,强化统筹联动。目前,已落实高校办学体制调整“一校一策”实施方案,顺利完成组织人事、工会、共青团、妇联等关系划转,各项改革任务有序有力推进。此次共建协议集中签约后,省教育

厅将会同行业指导单位,充分发挥共建协议的桥梁纽带作用,进一步加大政策供给、资源保障、要素支撑,全力推动深化改革赋能发展8项重点举措落地见效,切实将改革的优势转化为发展的胜势。

仪式上,省教育厅(省委教育工委)介绍了共建协议的有关情况。省水利厅、省卫生健康委、浙江机电职业技术学院大学、浙江交通职业技术学

院、华为技术有限公司、浙江大华技术股份有限公司等单位作交流发言。我省产业产教融合共同体和企业代表共同发布了“深化产教融合、赋能学校发展,助力创新浙江”倡议。

涉调整高校、行业指导单位党委(党组)主要负责人,优化调整办学体制工作小组成员单位有关负责人,相关单位分管领导,校企合作企业代表等参加签约仪式。

本报讯(记者 江晨)12月24日,浙江省2025届普通高校毕业生就业创业工作会议暨“浙里有才”校地对接活动在杭州师范大学举行。省教育厅党组成员、副厅长陈峰,省社会保险和就业服务中心党委书记、主任万晓磊,省经济和信息化厅二级巡视员姚建中出席活动并讲话。

陈峰指出,做好高校毕业生就业创业工作是事关共同富裕、事关国家长治久安、事关民族复兴的大事。全省高校各施所能、千方百计促进就业,总体达成2024届高校毕业生既定的就业率目标。在肯定成绩的同时,各高校还应准确把握当前毕业生就业形势,用心用情做好2025届毕业生就业工作。他强调,各高校要积极主动、理性对待,搭建平台、梳理需求,多途径扩大岗位供给,积极开展校地对接活动,着力解决毕业生和用人单位信息不对称问题。提高招聘会质量,邀请真正有人才需求的优质用人单位进校招聘,加强对学生的就业指导。深化高等教育供给侧改革,着眼“创新浙江”建设需要,推进产教融合、科教融汇。强化高校配套保障,帮扶困难群体就业,利用人工智能技术赋能就业服务并维护好毕业生合法权益,争取更多毕业生实现更好就业。

会上,省教育厅发布浙江省2025届普通高校毕业生生源信息,浙江工业大学、杭州师范大学、宁波职业技术学院等3所高校代表相继发布本校生源信息。

绍兴市、海宁市、义乌市人社局局长推介了当地就业创业环境、岗位需求与人才政策优势。省人才市场负责人介绍了人力资源大市场助力就业工作情况。

本次活动聚焦高校毕业生就业创业,旨在搭建校地企沟通桥梁,推动供需双方深度合作,促进毕业生高质量就业。活动同期还举办了“浙里有才”浙江省2025届高校毕业生省级专场双选会,全省11个设区市人社保局共推荐优质企业238家,提供岗位5600余个,全省109所高校分管就业工作校领导带队推介学生,5000余名毕业生来到现场求职应聘。

省教育厅、省人社保厅、省经信厅相关处室负责人,各设区市教育局、人社保局、经信局分管负责人,全省普通高校分管就业工作校领导及就业主管部门负责人,企业代表等参加会议或活动。

全省普通高校毕业生就业创业工作会议召开

“食”事实办,让校园生活更有滋味

浙江全力做好中小学校“示范食堂”建设

□本报记者 董抒雯

端出一道卫生又健康的校园餐背后要花多少心思?

清晨,新鲜食材运抵学校,一支由家长志愿者、教师和食堂员工组成的验菜团在智能电子秤前忙碌地称重、验收;

食材进入厨房,洗菜、切菜、烹饪……后厨工作人员各司其职,有条不紊地忙碌着;

午餐时间,由教师和家长组成的陪餐团与学生们一起吃得津津有味;

……

如今,在全省各地中小学校,这番热气腾腾又井井有条的场景已成日常。

在2024年浙江教育民生实事中,“实施中小学校‘示范食堂’建设行动,建设‘示范食堂’1000家以上”赫然在列。守护校园“小饭桌”,让学生落胃、让家长心安、让社会放心是民之所盼。

一年来,聚焦“硬件示范、色标示范、卡位示范、合同示范”4个锚点,我省各地中小学校全力推进“示范食堂”建设。目前,全省已建成1200家具有浙江辨识度和示范引领的新样板食堂,惠及学生180余万。

硬件升级,安全有保障

食品安全是校园餐的底线。一直以来,学校食堂被视为守好校园食品安全的第一道“阀门”。如何保证食堂端出的菜品既安全又卫生?各地各校想尽办法,把功课做在前面。

“检测结果显示合格。”在杭州市钱塘区云帆小学食堂后厨的蔬菜检验室里,学校食品检测员吴利妮每天都会对当天新鲜送达的食材进行农药残留量检测,“最快30分钟就能出结果”。除了农药检测仪,检验室还配备了微生物检测仪、餐具检测仪和智能留样冰箱。

校长谭超介绍,去年年底,学校启动了“示范食堂”升级建设工作,在后厨环境整改中导入了“色标管理”。记者在后厨看见,验菜区、切配区、烹饪区等各个功能区“泾渭分明”,各类食材不仅配有专属清洗台,还分别采用红、绿、蓝3种颜色进行标注,就连清洁抹布都一一做上标记,以免混用。在谭超看来,打造“示范食堂”不需要“花架子”,关键在于“把食堂后厨的各项操作流程做到细致、规范,把安全落实在‘一菜一蔬’上,把安心吃进学生肚子里”。

在把好食材安全关的同时,有学校把目光锁定在餐具卫生上。“里头空间大,人可以直接进出,存取餐具也十分方便,我们的工作效率大大提高了。”说起学校今年新建的消毒房,新昌县南明小学的食堂工作人员赞不绝口。学校总务处副主任陈天波做过比较,相比之前蒸汽消毒柜因空间有限导致高温蒸汽无法触及每个餐盘的缺点,新建的消毒房可对全校近1800人份的餐具进行一次性集中消毒,“比原先节省了一个多小时”。

事实上,为破解学校食堂餐具用量大带来的消毒难题,新昌从2017年起就开始探索在学校食堂建消毒房。

几年下来,这一做法已在全省范围内推广。今年,绍兴还推出了全国首个餐具消毒房地方标准,不仅鼓励有条件的学校开展老旧食堂改造,设置独立消毒房,更是明确将消毒房列为新建学校标配。目前,绍兴已建成学校食堂消毒房192个。

为了把好校园食品安全这道关,我省各地纷纷在学校食堂硬件改造上亮出妙招:宁波在学校食堂引入温湿度控制系统,为食品储存加工过程上把“安全锁”;丽水督促学校配齐配套设施设备,如增设灭蝇灯、整改排污排水设施等,让食堂后厨的工作环境焕然一新;杭州在学校食堂配备了物联监测装置,对食品来源、加工过程、储存条件实行全链条监管。

据了解,目前我省已有2338所中小小学完成了食堂硬件改造升级,后厨流程布局更合理,各类设施更完善,数字化全链条监管更到位。

技术加持,监管无死角

最近,杭州市之江实验中学食堂门口的一块数字大屏赚足了眼球。学生们只需要动动手指,就可以在“云上”浏览学校食堂。售餐间、洗消间、烹饪间……这些原先被“藏”起来的后厨场景被推到了公众的眼皮子下。

“这是学校今年推出的全省首个‘示范食堂’VR全景线上展览。家长和学生可以通过显示屏实时看到食堂后厨的加工操作流程、功能布局,从而更好地监督食堂管理。”学校食堂负责人介绍道。

在我省今年出台的《关于加强学校食品安全管理工作的实施意见》中,首次提出“四色码”信用分级分类监管机制,为全省学校食堂贴上“健康标签”。简单来说,监管部门通过归集学校食堂食品安全中涉及的风险项目,动态赋予学校食堂“红、黄、蓝、绿”四色,并根据不同色码精准施策。其中,绿码代表信用风险良好,蓝码代表稳定可控,黄码代表风险预警,红码则代表风险较高。

今年开始,宁波市北仑区在全区学校率先探索“四色码”智治系统,数字化监管变得有据可循。“现在北仑区的每所学校都有一块数字屏,上面汇总了学校食堂的食品安全动态数据。”北仑区顾国和中学总务处主任卢海荣介绍,学校食堂后厨在各个关键点位都安装了摄像头,同时监控系统又与区市场监管部门联通。“一旦设备坏了或者出现工作人员操作不当等行为,终端就会根据‘四色码’算法规则打分,非常及时。”

近年来,全省各地学校借助数字化力量,用智慧监管筑牢校园食品安全屏障:在杭州的校园里,每天清晨送达的菜品都会先在智能收货秤上过秤,随后称重的全过程和验收数据



温州市南浦实验中学锦绣校区行政人员陪同学生一起用餐。(本报通讯员 刘吉利 摄)

会上传至“清膳e家”平台,确保菜品“足斤足两”;在丽水,每一所学校都在使用“众食安”应用程序,这套食堂智慧化管理系统不仅能全程监督食堂的台账管理和原料采购,更能让学校管理者对食堂后厨运行了如指掌。

与此同时,今年,省市场监管局还联合省教育厅全面推广了“校园食安智治”应用系统,对全省14498家学校食堂进行监管。目前,我省中小学校食堂已实现100%运用“阳光厨房”实施线上巡检,食品安全量化等级100%达到B级以上,大宗食材统一配送或定点采购100%全覆盖,师生、家长对学校食堂的满意率超过98%。

细节到位,机制全护航

每到饭点,义乌的学校食堂里总能看到这样的场景:校长、教师和家长坐在学生中间,大家一起大快朵颐。“陪孩子们吃饭很幸福,我可以第一时间知道他们对食堂饭菜满不满意。”义乌市稠州小学校长余悦森的话道出了浙江推行校园陪餐制度的初心。

事实上,在浙江的中小学校,陪餐制度已不是新鲜事。义乌早在2019年便全面建立了校长陪餐制。今年起,义乌在省内率先聘请市场监管部门干部担任食安副校长,定期对学校食堂进行检查,对食堂工作人员开展培训。东阳在家长陪餐、校长陪餐的基础上,又推出了局长陪餐制度,突击检查不仅针对学校,还包括食材配送公司。

今年新修订通过的《浙江省未成年人保护条例》将“师生同餐”写进条文,其中明确“每餐应当有学校相关负责人和班级负责老师与学生同标准共同用餐”。条例将于2025年1月1日起施行,这意味着从明年开始,学生、学校负责人、班级教师一起用餐的场景将变得更加平常。



杭州市东城外国语实验学校学生在校食堂用餐。(本报通讯员 陈济 摄)

关注每一个细节的导向也在各地各校的食堂后厨上演着。在传统印象里,食堂后厨的地面上难免会留下湿答答的水渍,但景宁畲族自治县红星小学却将“无水厨房”的设想变成了现实。走进学校食堂后厨,每一名工作人员都穿着布鞋。“通常水渍积聚的地方容易滋生病菌、细菌,是食堂卫生的重要隐患。”副校长蓝建兴解释道,“穿上布鞋后,地面湿不湿便一目了然了。”

为了保持地面干爽、后厨干净,学校有不少细节上下足“绣花功夫”:在清洗台边缘加设凹槽,水流会沿着凹槽流走,而不是溅到地面上;检查人员戴上白手套,“走到哪里摸到哪里查到哪里”,卫生死角里的污渍也无处遁形。“刚开始大家觉得有难度,但这几年坚持下来,食堂环境已经大变样,很多家长反馈学校食堂比自家厨房还要干净。”蓝建兴自豪地说。

此外,除了“吃得心安”,全省各地学校更在“吃得营养”上花了不少心思。例如:杭州市钱塘区实行营养菜谱制度,根据学生身心发育特点,合理搭配食品菜谱;宁波推出了物美价廉的校园自助餐,目前覆盖率已达80%。

学习贯彻全国教育大会精神·



浙江省普通本科高校 教育评价改革联盟成立

本报讯(通讯员 王宪平)近日,浙江省普通本科高校教育评价改革工作研讨会暨普通本科高校教育评价改革联盟成立大会在浙江师范大学召开。活动由省教育厅指导,浙江师范大学主办。省教育厅二级巡视员朱鸿飞出席大会。

会议现场,朱鸿飞和浙江师范大学等9所发起高校的负责人代表共同宣布浙江省普通本科高校教育评价改革联盟正式成立。未来,联盟将积极打造成为交流展示学校教育评价改革工作的平台,为本科院校高质量发展提供助力。

研讨会对近年来浙江省高等教育评价改革工作情况进行了总结与肯定,希望联盟提高政治站位,推动成员单位破立并举、先立后破,在事关学校发展的教育评价关键领域加快取得实质性突破;发挥桥梁作用,坚持“请进来”与“走出去”相结合,走出一条中西结合的教育评价改革新路子;强化总结研究,指导成员单位总结典型案例,组织开展教育评价改革相关研究,形成一批具有浙江味的高质量实践范式、理论成果。

会议现场还通过了《浙江省普通本科高校教育评价改革联盟章程》。



12月24日,中国美术学院举办“艺塘寻鱼”象山干塘节活动。现场敲起丰收锣,学生们下塘捕鱼,享受劳作的快乐。

(本报通讯员 魏志阳 裴莹宇 摄)