我市有中小学151所，在校学生94122人，共7万多学生在校订餐，这些学生的中餐95%由浙农茂阳集团的“中央厨房”实行统一配送。2019年我市在校就餐学生上交中餐费720元，因肉价上涨，为保证饭菜品质不下降，教体局决定在下学期补交本学期中餐费100元，按平均折算，目前我市学生的中餐标准为每餐9元左右。经这些年实行“中央厨房”配送以来，的确让家长和孩子感受到了诸多便捷，但暴露出来的问题也不少：

1.菜品营养不够全面。据不少家长反映，因今年菜价上涨迅速，导致菜品选择余地不多，蛋白质含量高的菜更是难以见到。 中小学生的膳食营养与孩子的生长发育，智力发展息息相关，中餐又是孩子一天学习生活的中间加油站，中餐营养的缺失成为众多家长的一块心病。另据家长反映，我市城区有个别学校，因采购机器人烧菜，大量使用调料包调味，长期食用更有损学生的身体健康。

2.菜和餐具的清洁度有待提高。据学校老师和学生反映，在配送的半成品菜中时常会有塑料丝、铅丝等大颗粒异物吃出。餐具的清洁工作也不到位，常会看到有上一顿残留物。且有部分餐具采用低劣的铝制品，曾有学校老师反映，用餐巾纸擦拭餐具，会擦出黑色的东西，这些低劣的重金属制品会严重影响孩子的身体健康。

3.高年级学生不够吃。小学高年级孩子因身体发育需求，饭量增加，尤其是男生常有不够吃、吃不饱的现象。

综上所述，建议如下：

1.加强营养，提高中餐标准。

（1）中餐费用学校可自主上浮点。现在我市每学期学生的中餐订餐费为820元，建议教体局以此为标准，不采用一刀切，每所学校可根据家长的要求有自主上浮200元以内的区间空间。（借鉴杭州中小学部分区域没有一刀切的做法。）

（2）对偏远山区、规模较小的学校政府补贴点。对偏远山区和规模较小的学校来说，相对配送成本偏高，建议政府进行财政补贴，鼓励有企业赞助。

（3）积极提倡孩子们自带便当。对有能力提供孩子便当的家庭，在制定有关规则后，要积极提倡和鼓励家长给孩子做便当，自行选择带便当或是学校配餐+便当补充，这既能丰富孩子的营养又可解决高年级孩子吃不饱、吃不好的问题。学校和老师不能因为管理上的省心而不提倡，相反要给予大力支持和配合。（借鉴日本、韩国、澳大利亚等一些国外学校的做法。）

2.加强监管，提升中餐质量。

（1）鼓励更多的企业来参与“中央厨房”的竞争。打破垄断机制，这更有利于市场竞争，从而提高中餐的性价比。

（2）成立第三方监督机构。加强第三方监督机构中家长成员的比例，对配餐中心的原材料提供到配餐操作、清洗环节等进行抽查或安装监控，使监督真正落到实处；学校也可面向家长允许对学生用餐进行抽查，学校可每天允许5位家长来校检查中餐就餐，及时发现问题。

（3）对用餐餐具进行整改和检查。对不符合环保的重金属、塑料等劣质餐具坚决取缔使用。

（4）加强学校食堂人员的管理。校方要严格筛选食堂工作人员，提高食堂工作人员素质，提高技术水准和责任心。教体局要对学校食堂及食堂人员进行考核和奖惩。

（5）取消机器人炒菜。机器人炒菜实际应用已有两年多时间，使用结果表明，机器人不但存在易爆炸的安全隐患，也存在维修费用高、清洗困难等问题，加上需长期使用调料包的现状，弊大于利，没有继续使用的价值。