

我区部署做好2023年寒假期间校外培训治理工作

■本报记者 陈勇

1月9日,记者从宁夏教育厅获悉,为持续巩固校外培训治理成果,坚决防止违规校外培训加重学生课外负担,帮助广大中小学生度过健康、温馨、有意义的假期,自治区“双减”工作协调推进小组办公室印发通知,从八个方面部署要求各市、县(区)认真做好2023年寒假期间校外培训治理工作。

严肃查处学科类隐形变异培训

采取“四不两直”方式,通过“日查+夜查”“联检+抽检”等形式,对违规培训多发的商务楼宇、居民小区等重点场所进行排查,严防严查隐匿在酒店、咖啡厅、居民楼等场所违规开展学科类培训。严防严查面向学龄前儿童开展线上培训、违规开展线上学科类培训。持续加强校外培训广告管控,禁止发布“一对一”“众筹私教”“家庭教师”等信息。

持续强化非学科类培训监管

开展非学科类校外培训收费排查整治专项工作,加强寒假期间非学科类培训价格监测和调控,严防恶意涨价。加强预收费监管,并对非学科类培训机构开展安全排查,补齐补足人防、物防、技防设施设备,坚决维护学生人身安全。

全面深化艺考培训机构治理

开展拉网式搜索排查,对各类“教育咨询公司”“工作室”“文化公司”等其他市场主体开展艺考培训情况做到底账清晰,持续完善各机构基本台账信息,确保艺考培训机构全部纳入监管范畴。

深入推进监管平台使用

督促指导尚未实现全流程监管的培训机构尽快完成相关工作,督促所有培训机构通过平台售卖课程、消课,推进校外培训智

慧监管,为推行“绿卡”管理、全面高质量实现全流程监管夯实基础。

着力强化校外培训执法

推动将校外培训治理纳入基层综合执法事项,加大校外培训执法力度,对无证擅自举办校外培训机构的行为,对培训机构违反培训内容、培训时间、培训人员、培训收费等国家有关规定的行为,对中小学在职在岗教师违规开展校外培训的行为,依法依规严肃查处。

切实做好风险防范化解

进一步强化风险防控和维护安全稳定工作机制,对“爆雷”“冒烟”机构持续关注,快速处置,坚持动态清零,严防“退费难”“卷钱跑路”等问题发生,切实保障人民群众合法权益,维护社会大局稳定。

广泛接受社会各界监督

进一步公布、宣传设立的监督举报电话和电子信箱信息,积极受理并认真核实举报,充分利用好校外培训社会监督员队伍,邀请人大代表、政协委员、新闻媒体、社区群众等共同参与校外培训治理工作,尽可能将问题矛盾化解在基层一线。

共同营造良好育人氛围

充分利用寒假契机,加大家校社协同育人力度,通过倡议书、线上家长会、致家长的一封信等多种形式,让学生家长充分了解校外培训相关政策,不盲目给孩子报班参加校外培训。充分利用春节这一传统佳节,组织丰富多彩的体育锻炼、社会实践、文化传承活动,加强亲子互动交流,把教育融入生活、劳动、文化,让孩子度过一个有意义的寒假。



银川市西夏区实验小学以打造高素质专业化创新型教师队伍为目标,坚持硬件配置和教师成长“两手抓”,多点发力不断赋能教师专业成长的新路径。注重发挥骨干教师“造血功能”,通过骨干教师带头形成学科教研团队,骨干教师与青年教师“师徒结对”引领快速成长,打造名师课堂榜样示范、辐射带动,促使学校形成骨干引领——成熟教师中坚——青年教师进步的教师梯队,构建师资队伍良好发展态势。

(陈勇/摄)

■科普宁夏

添加剂越少就越健康吗?

日前,网上有很多关于食品添加剂的讨论。有人一直疑惑:挑选食品时,是否配料表上的添加剂品种越少越安全、越健康?对此,笔者首先肯定看配料表的做法,但也要提醒:使用添加剂品种少,未必添加总量少,也未必更安全,要看具体情况。

看添加剂总量是关键

第一种情况:品种多,添加剂总量可能会略多一些。小时候吃的某些糖果,每层有不同颜色,且特别浓,连舌头都被染色了。毫无疑问,这些糖果中的色素添加总量比较大。但由于加了多种色素,按单位重量的产品来计算,哪一种都不超标。还有,食品需要染成某种天然颜色,得用不同色素来调配,跟作色调颜料一个原理。我国许可使用的合成食用色素有红、黄、蓝3个系列,没有绿色和紫色,这就需要蓝+黄调出绿色,蓝+红调出紫色。也就是说,没法用一种色素解决,至少要加入两种色素。不过,糖果、雪糕、冰淇淋、生日蛋糕等需要使用合成色素的食物,本身就不该多吃。如果遵循健康饮食原则,只是偶尔食用,显然摄入合成色素的量就小了,很难达到产生明显危害的程度。相比而言,注意控糖、避免脂肪过量才更重要。

第二种情况:品种多,添加剂总量反而更少。人们可能注意到了,有些食品喜欢使用“复配”添加剂。比如一种雪糕中用3种增稠剂或凝胶剂,一种肉肠中用几种磷酸盐等等。这绝不是企业滥用食品添加剂,相反是为了达到3个目标:提高效果,减少用量,降低添加剂带来的成本。因为食品研究发现,在比例恰当时,混用某些添加剂可以发挥“1+1>2”的效果。比如,研究发现刺槐豆胶和卡拉胶两种胶就是“良配”,在比例合适时,可以形成柔软的胶冻,也能帮助冰淇淋和雪糕拥有细腻柔滑的口感,每种只需用0.1%—0.2%而已。如果单用某一种胶,用量需要更多,效果却没那么好。

第三种情况:复配添加剂可以提高便利性和安全性。食品添加剂都是微量添加物质,用量通常低于1%,甚至是0.1%以下。大规模工业化生产还好,在餐饮操作中就很难把控数量。

比如说,要让肉质变嫩,很多厨师会加点食用碱(碳酸钠)和芡粉;要让面食膨松,传统做法需要用点小苏打(碳酸氢钠)和明矾(现已禁用)。小苏打必须配合其他酸式盐来产生二氧化碳气体。但用什么来配?加多少才好?零点几克的量厨房秤很难称准。因此,如今市面上便有了各种复配的“嫩肉粉”“膨松剂”。嫩肉粉里有降解蛋白质的蛋白酶、碱和淀粉,有的还添加了味精、鸡精等。膨松剂也一样,除了加入产生蓬松口感的小苏打和酸式盐,还可能加入少量香精。只要按照使用说明添加,添加剂就不会过量,厨师也可以省去麻烦,消费者在家也能做出大厨口感了。

目前,我国已经禁止餐饮店直接使用亚硝酸钠(或亚硝酸钾)了。不添加它,担心肉类熟食在储藏中产生肉毒素;添加它,又担心厨师使用过量产生微量致癌物,甚至因为管理不善发生中毒。如果做成复配的食品添加剂产品,就安全多了。首先是亚硝酸钠的量经过稀释,不容易过量;同时,在复配时会加入抗坏血酸(维生素C)或异抗坏血酸钠。它能够促进亚硝酸盐分解,提高它的工作效率,避免残留在肉类熟食产品中。

(《科普时报》范志红)