

幼儿园托班拟取消年龄下限

幼儿园发展托幼一体化服务将得到更有力的法律支持。11月4日,学前教育法草案三次审议稿提请十四届全国人大常委会第十二次会议审议。

草案二审稿曾规定,鼓励有条件的幼儿园开设托班,招收二周岁以上三周岁以下的儿童,提供托育服务。

为推进托幼一体化发展,解决托育难的问题,草案三审稿删去“二周岁以上”。

幼儿园托班取消年龄下限,有利于增加托位供给,同时有利于扩大幼儿园生源,缓解生源短缺。

托幼一体从无到有

在学前教育法的立法过程中,鼓励幼儿园发展托幼一体化服务经过了一个不断完善的过程。

2023年6月发布的学前教育法草案(征求意见稿)中,没有对托幼一体化服务进行规定。

草案在2023年8月提请全国人大常委会会议审议,一次审议稿中增加规定:有条件的幼儿园可以开设托班,招收二周岁以上三周岁以下的儿童,提供托育服务。

2024年6月发布的学前教育法草案二次审议稿第82条在此基础上增加了规定:幼儿园提供托育服务的,依照有关法律法规和国家有关规定执行。

有关托班二次审议,以及今年9月全国人大常委会会议审议《国务院关于推进托育服务工作报告》时,扩大托班招生范围都成为热议的焦点。

很多出席分组审议人员建议,取消托班招生年龄限制。

一种办法是修改二次审议稿第82条,即删去“二周岁以上”。现实中,有的幼儿园托班招生已经下探到二周岁以下,比如有的医院幼儿园中最小的儿童不足一周岁。

有的出席人员指出,二次审议稿第82条“招收二周岁以上至三周岁以下儿童”容易导致“一刀切”,让有的幼儿园不得不劝退一些不足二周岁儿童。

另一种办法是修改二次审议稿第2条,即学前教育的定义。第2条规定:本法所称学前教育,是指由幼儿园等学前教育机构对三周岁到入小学前的儿童实施的保育和教育。

有的出席人员建议,把0至6岁的学前儿童都纳入学前教育法中,坚持托幼一体化发展思路,在幼儿园开设托班,一体规划、一体实施、一体保障,构建普惠多元的学前教育托育公共服务发展法治体系。

立法机关采纳了第一种意见。专家指出,如果修改第2条,虽然也能取消幼儿园托班招生年龄限制,但同时也改变了学前教育的性质。按照第2条,学前教育是对适龄儿童的“保育和教育”,而幼儿园托班中的儿童接受的是“托育”,并非学前教育。

中国政法大学教育法研究中心主任李红勃指出,法律强调严格的概念界定,学前教育法所调整的学前教育,是国民教育体系的重要组成部分,幼儿园属于广义上的学校,这就要求学前教育的对象具备起码的理解力、控制力和行为能力。

“从法律概念出发,对0至3岁婴幼儿不实行学前教育,这是国际惯例。”李红勃说。

因此,在学前教育法之外单独制定一部托育服务法仍有必要。今年2月28日,国家卫生健康委新闻发布会上介绍,推动将托育服务法列入十四届全国人大常委会立法规划。

幼儿园托班优势

草案为何一开始对幼儿园托班招生限定“二周岁以上”?

北京一所民办幼儿园园长张莉表示,现实中,大多数幼儿园托班招收的儿童都是二周岁,甚至二岁半以上。

实际上,幼儿园办托班存在一些问题。“托班的孩子非常可爱,但有时候也会让幼儿园教师手足无措。他们的年龄很小,安全意识、表达能力都相对欠缺,需要格外呵护。”张莉说。

为了办好托班,张莉鼓励托班的老师去考取婴幼儿证书,同时对托班的活动、游戏、作息安排,以及食谱都做了与幼儿园小班相区分的安排。

幼儿园办托班还需要对硬件设施进行改造。“幼儿园主要是在楼道、楼梯等地方进行软化处理,我们专门建设了托班教室,增加了



软化面积,保护儿童安全。”张莉说。

对幼儿园来说,托班并不是学前教育的自然延伸。以招生为例,很多家庭是出于让孩子提前适应幼儿园集体生活的考虑,选择在春季报名托班,导致幼儿园托班春季招生多而秋季却“一孩难求”,招生工作不稳定。

但幼儿园也具有突出的托育优势。首先是硬件方面,城市幼儿园布局完善,居民在15分钟社区圈内基本都能找到幼儿园,且幼儿园校舍、场所、设施、玩教具等都有积累,资源可以集约利用。

其次是师资方面,幼儿园老师持有全国统一颁发的教师资格证,且大多经过专业的学前教育学历教育。而托育机构服务人员则素质良莠不齐,有的持有教师资格证,有的持有护士证、育婴员证,还有的曾是家政人员、保姆等,经过短期培训后上岗。

托育供给侧结构性改革

取消幼儿园托班的年龄限制,或将带来

托育供给的结构性变化。

对于0至6岁儿童的托育和学前教育供给,一方面,幼儿园学位供给或将过剩,2023年全国共有幼儿园27.44万所,比上年减少14808所,下降5.12%;另一方面托位供给仍不足,截至2023年底,全国共有托位477万个,全国实际入托率仅为7.86%。

目前,我国托育服务包含社区嵌入式托育、用人单位办托、家庭托育点、托育综合服务中心、幼儿园托班等多种模式,可提供全日托、半日托、计时托、临时托等多种形式的服务。

对幼儿园来说,是否招收托班将决定幼儿园的生存。张莉表示,今年该园秋季招生中,从托班升班的儿童人数已经超过了幼儿园大、中、小班的新招生人数。

就全国来看,据教育部统计,2023年全国幼儿园在托的2至3岁幼儿33.7万人,占全国在托婴幼儿总数的15%。而2023年学前教育在园幼儿总数为4092.98万人。

也就是说,仅2至3岁幼儿的人园渗透

率,就有极大的提升空间,他们将成为填补幼儿园学位、避免幼儿园关停的重要因素。

同时,幼儿园托班在全部托位供给中所占的比例也将提高。有专家指出,受制于地方财政压力,有的地方大量新建托育机构特别是公办托育机构面临困难,幼儿园可以提供现成的托位。

但该专家指出,幼儿园托班主要提供全日托和半日托服务,对于更加灵活的临时托,或父母随时参与照护的需求,则难以满足,因此幼儿园托班无法完全代替社区嵌入式托育、用人单位办托、家庭托育点等类型的托育机构。

幼儿园发展托幼一体化服务,还需进一步加大政策支持力度,特别是在提供普惠托育服务方面。

目前在北京,一级一类普惠幼儿园的收费为每月750元,低收费是因为市区两级提供了大量财政补贴。但普惠托育机构并不享受财政学前教育补贴,即便是幼儿园托班,托育收费也高于学前教育收费,首批58家普惠托育机构的月收费为1200至3700元。

近日,国家发展改革委、国家卫生健康委联合印发《关于进一步完善价格形成机制、支持普惠托育服务体系建设的通知》。这是国家层面首个关于托育服务价格的政策文件。

中国人民大学国家发展与战略研究院研究员、公共管理学院教授马亮认为,托育服务机构的目标群体、服务品质与类型是多样的,丰俭由人。《通知》明确要分类制定收费管理方式,有助于精准满足婴幼儿家长的不同需求。在确保服务质量的基础上保持收费标准稳定,是努力的方向。

马亮还认为,托育服务机构的筹资渠道与运营模式应更加多元化,通过多支柱、多渠道和多模式来形成协同合力发展。

“让托育服务价格亲民的前提是政府补贴的到位与配套服务的跟进,使托育服务机构能够到达收支平衡并有盈余,才能实现良性循环和可持续发展。”马亮说。

本报综合消息

一勺猪油=五服药,营养价值排名前十?“调味高手”猪油,是宝藏还是负担?

小时候一口猪油拌饭让人回味无穷,如今面对猪油却不敢下口。然而近日,被视为心脏病、高血脂的元凶之一的猪油,却再次被正名。英国科学家对1000多种食材进行分析、评估,打出营养成分,猪油竟然位列第八。猪油,到底是宝藏还是负担?

“真香”的奥秘在于70种香气成分

在厨房里,猪油绝对堪称“调味高手”,看似平平无奇,但却能让食物美味升级。猪油拌饭、猪油渣、猪油炒菜……只要一勺猪油就嘎嘎香。

而这“真香”的奥秘就在于,在高温环境下,猪油会发生一种叫美拉德反应的化学反应。“这一过程中,猪油中的羰基化合物与蛋白质、氨基酸等美味元素相遇,它们相互交织,产生还原酮、醛和杂环化合物等多种香味物质。”省疾控专家解释,与此同时,在高温下的脂肪氧化反应也为猪油的香气贡献了一份力量。

科学研究表明,猪油中蕴含着多达70种香气成分,其中包括硫化物、吡嗪类以及醛类等,它们共同构成了猪油的芳香。而且,这些香味物质不太容易挥发,会一直低调地保留在猪油里,只有在温度变高的时候才能被我们闻到。因此,当用猪油炒菜、拌饭时,那熟悉而诱人的香气便随之弥漫开来,让人无法自拔。

“能量补给站”并非虚名

美味之下,猪油的营养价值究竟如何?专家表示,猪油的主要营养价值是给身体提供油脂和脂溶性维生素。从营养分析来看,100克猪油中含有最多的脂肪,为88.7克;水4克左右;丰富的脂溶性维生素,包括维生素A、维生素E以及胆固醇。除此之外,猪油中还含有少量矿物质,如锌、铜等。“猪油含有丰富的胆固醇、脂肪酸以及其他对身体有益的成分。猪油里还富含维生

素A、E等脂溶性维生素,这些维生素不溶于水,而溶于油脂,因此需要油脂作为载体才能被人体消化和吸收。”南京市第二医院营养科医师肖瑶解释。

肖瑶介绍,跟常用炒菜的花生油、菜籽油等相比,猪油的特点是饱和脂肪酸更多。膳食摄入的脂肪是供应人体热量的重要来源。每100克猪油含有827至900千卡的热量,在同类食物中单位热量较高。在以前物资匮乏的年代,猪油堪称是补充能量和营养的好手。而除却饱和脂肪酸,猪油还含有一些人体必需的不饱和脂肪酸,这些是人体调节生理功能的必需品,但是人体又不能自我合成,必须从膳食中摄入,包括亚油酸和α-亚麻酸。

而在中医眼里,猪油也是一味“良药”。《中药大辞典》就记载猪油性味甘、凉,具有补虚、润燥、解毒的功能,可用于治疗脏腑枯涩、燥咳、皮肤皲裂等症。“适量食用猪油,还能促进肠道蠕动,缓解便秘的困扰。所以民间也有说,一勺猪油等于五服药,虽然夸张,但不无道理。”中医专家解释。

猪油的营养也是把“双刃剑”

然而,美好的事物总有两面性,猪油也不例外。

专家提醒,首先是肥胖预警,如果每天摄入的猪油量超标,又不爱运动,那么就会增加肥胖的风险。

猪油引发的“血脂危机”,也需提高警惕。“猪油中的脂肪很大一部分都是饱和脂肪,占到40%以上。长期大量摄入猪油,血液中的脂肪含量也会跟着飙升。”专家提醒,大量研究发现,饱和脂肪摄入过多会增加甘油三酯和低密度胆固醇即所谓的“坏胆固醇”,增加高脂血症、动脉粥样硬化的风险。“猪油中的饱和脂肪较多,长期过量摄入容易罹患多种慢性病,最常见的就是心血管疾病。”

但专家表示,心血管疾病的发生与多方

面的因素相关,比如吸烟、酗酒、肥胖、高盐高糖饮食等,不能单一地认为心血管疾病就是爱吃猪油导致的。

健康吃油从控量搭配入手

那么如何才能健康吃油?肖瑶表示,健康饮食的精髓在于平衡与适量。

“首先要控量,每日炒菜做饭的烹调油,建议大家控制在每天摄入量25至30克。”肖瑶解释,《中国居民膳食指南(2022)》建议成年人每天烹调油摄入量为25至30克;国家卫生健康委疾控局的“减油宣传”倡导健康成年人每天烹调油摄入量不超过25克,“家里常见的一瓷勺差不多是10克的烹调油,全天别超过3瓷勺”。

此外,油温也很重要。“猪油的饱和脂肪含量高,相比植物油耐热性更好,在同样的温度下,油脂劣变的速度慢一些,产生有害物质少一些。”不过,肖瑶提醒,“虽然猪油适合高温烹炒,但也不能等到油冒烟再炒菜。”植物油在高温下容易发生较多的氧化、水解、聚合等反应,会损失一些维生素,还会生成很多的过氧化物,不利于健康。猪油也是如此,无论是植物油还是猪油,食材尽量在油未冒烟前下锅,以免产生很多有害的过氧化物。因此,不少家庭钟爱的自己炼制猪油时,也需谨慎,“自己炼制猪油确实不会添加抗氧化剂,但因为火力无法精准控制,肥肉过热会产生有害的杂环胺,还可能产生多环芳烃类致癌物,因此要注意。”

均衡搭配也很重要,“油要换着吃。植物油与猪油轮换使用,既丰富菜肴风味,又确保营养均衡,满足家庭日常所需。且猪油更适合素菜烹饪,有了饱和脂肪的“滋润”,高纤维的食材就会变得柔软顺口。”此外,肖瑶强调,对于心血管疾病患者而言,猪油虽诱人,但需保持克制。少量品尝或许无妨,但为了健康,最好减少或避免摄入,选择更为清淡的饮食方式。

本报综合消息