

市教育局召开全市教育工作会议 2026年 宁波教育锚定“七项行动”

本报讯(现代金报|甬派记者王伟)1月15日,宁波市教育局召开2026年全市教育工作会议。市委教育工委书记、市教育局局长、党委书记毛才盛讲话,市委教育工委专职副书记、市教育局党委副书记陈金辉主持。

会议以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,深入学习贯彻党的二十大和二十届历次全会精神,传达学习全国教育工作会议精神,全面落实教育强国、教育强省建设相关部署要求,安排部署2026年重点任务,进一步统一思想、凝聚共识、明确方向,推动宁波教育在新时代新征程上实现更高质量发展。

毛才盛指出,2025年是实施“十四

五”教育发展规划的收官之年,也是深化教育综合改革、推进教育现代化攻坚突破的重要一年,教育保障能力跃升,教育体系加快构建,立德树人深入推进,全市教育事业逐步迈入高质量发展的新阶段。

毛才盛就做好全年工作提出要求。

一是实施“强基铸魂”行动,全面加强党对教育事业的领导。健全党的领导体制机制,加强基层组织建设,深化全面从严治党。

二是实施“育人固本”行动,深化落实立德树人根本任务。深化思政教育一体化建设,构建五育融合育人体系,健全家校社协同育人机制。

三是实施“提质增效”行动,促进

各级各类教育协调发展。推动学前教育普及普惠优质发展、义务教育优质均衡发展、普通高中特色多样发展、高等教育分类特色发展,构建高质量现代职业教育体系。

四是实施“创新驱动”行动,深化教育领域综合改革。深化教育领域数字化、“市县结合”基础教育管理体制、教育评价与考试招生、教师管理与资源配置改革。

五是实施“强师兴教”行动,建设高素质专业化教师队伍。全面落实师德师风第一标准,加强教育家型教师队伍队伍建设,统筹推进教育系统干部队伍建设。

六是实施“平安护航”行动,筑牢校园安全稳定防线。构建校园安全风

险综合防控体系,全力守护学生心理健康。

七是实施“服务提质”行动,优化教育服务与综合保障。强化优质资源供给能力,提升教育服务水平,深化对口帮扶协作。

毛才盛强调,要切实加强组织领导,细化任务分解,强化协同配合,确保各项工作落地见效,以更加昂扬的态度、更加务实的作风,奋力谱写宁波教育高质量发展新篇章。

江北区教育局、象山县教育局、姜山中学、慈溪中学、北仑职业高级中学进行交流发言。

市教育局领导班子成员,区县教育局主要负责人,局机关处(室)和直属单位(学校)负责人参加会议。

智能溯源、全景监控
AI配餐……

市教育局推进 智慧食堂 试点工作



宁波四中的食堂。学校供图

校园食品安全,是关乎千家万户的民生底线,更是护航青少年健康成长的生命红线。在数字化浪潮奔涌的今天,市教育局正将科技力量融入日常管理,织密校园食品安全的防护网。

这个学期,市教育局推进智慧食堂试点工作,对宁波市第四中学食堂进行了全面智能化改造,总面积1080平方米的餐饮空间焕然一新,物联网传感器、智能监控设备、AI识别系统与众食安监管平台深度融合,实现了从食材入库到餐盘回收的全链条、可视化、可追溯监管。

□现代金报|甬派记者王伟

A 智慧食堂:阳光透明的食堂

走进宁波市第四中学的食堂,一眼就能看到打菜窗口的电子显示屏,上面滚动显示着当天的食谱,以及每道菜的价格和营养成分。

“今天晚餐,我点了西葫芦炒蛋和土豆排骨,是我喜欢的口味,荤素也都有了,我们食堂的菜品还是挺丰富的,听说现在都是AI生成的食谱。”本周二的晚餐时间,一名刚打完菜的女生告诉记者。

据了解,原来学校的食谱都是每个周末由厨师长拟定,如今,则改成了AI营养配餐系统。AI会基于专业的营养数据库与学生体质健康数据,一键智能生成营养均衡的周食谱。在此基础上,厨师长结合时令特点、食材价格,进行微调即可。

AI营养配餐系统在生成周食谱的同时,还会根据学校用餐人数,给出所需食材的用量,这样,更有利于精准采购。

成餐以后,每道菜品价格和营养成分的公示,又让用餐者对所有信息一目了然。

另一侧的墙上,还有一块显示屏,上面是学校食堂的各类信息公示,包括了负责人员、食堂主体信息、用餐师生人数、陪餐老师、以及食堂风采等。其中的食堂风采部分,学生可以动态看到后厨的各个环节。

“现在的食堂,各类信息都是阳光透明的。”有学生表示。

B 智能监管:科技点亮每个角落

宁波四中的智慧食堂,绝非概念炒作,而是贯穿于每一处细节的扎实应用。

智能溯源,严把入口关。食材验收区,人脸识别与高精度智能秤联动,验收人员信息与食材重量数据自动匹配上传,杜绝人为差错。每批次食材的供应商资质、合格证明一览无余,从源头筑牢第一道防线。

全景监控,操作全透明。关键加工区域全覆盖的高清摄像头,结合物联网温湿度监测设备,将后厨环境数据与操作实况实时汇聚至监管平台。管

理人员可随时随地远程巡查,实现风险预警前置。

AI行为识别,规范更精准。智能阳光厨房的图像识别技术,能对后厨人员的着装规范、操作行为进行实时监测与智能分析,对未佩戴口罩、违规操作等行为实现自动识别与报警,将人防与技防紧密结合,提升管理效能。

智能留样,溯源有保障。留样环节引入人脸识别专管与恒温监控,确保每餐每品足量留存、信息准确、存储条件达标,48小时全程可溯,为食品安全

加上双保险。

此外,净食器可实现自动除农残,自动洗米机和商用洗碗碟机让清洗工作高效又有质量,智能化餐具消毒烘干保管库则让大小型餐具全部实现智能消毒与烘干。

“学校食堂要保证全校1800名师生的三餐,工作量与复杂程度比酒店后厨有过之而无不及,智能化系统与设备的引进,更好地保证了校园食品安全与营养。”学校总务处主任骆海军介绍。

C 家校共治:阳光下的信任桥梁

科技赋能管理,阳光凝聚信任。要让学校食堂更加安全可靠,智慧化改造的同时,还需要一系列制度保障。

宁波市第四中学成立了膳食监督家长委员会,通过校园开放日、家长会等契机,多渠道听取家长和学生意见,建立问题清单推动问题整改,监督食堂运营状况。畅通的投诉反馈机制与定期的满意度

测评,形成了管理闭环,让食堂运营在家长和社会的监督下持续优化。

与此同时,学校确立了由书记、校长挂帅的三级管理架构,配备食品安全总监与管理员,并通过严格的日管控、周排查、月调度制度将责任压实到每一天。校领导常态化陪餐,深入一线倾听心声,让管理既有科技的精度,也

不失人文的温度。

从智能溯源到AI监管,从营养配餐到阳光共治,宁波四中智慧食堂描绘了一幅校园食品安全管理的智能图景。这不仅是硬件升级与技术创新,更是一种管理理念的革新——以责任为根基,以科技为翅膀,全力守护学子们舌尖上的安全与健康。