

# 我国义务教育普及程度达到高收入国家平均水平

## 全国拥有大学文化程度人口超2.18亿

本报讯(记者任洁)9月27日,记者从教育部举行的“教育这十年”新闻发布会上获悉,我国教育普及水平实现历史性跨越,教育面貌正在发生格局性变化。

十年来,我国国民的教育普及水平不断提高,国民受教育机会进一步扩大,受教育程度进一步提升。2021年,全国共有各级各类学校52.93万所,在校生2.91亿人;与2012年相比,学校增加6300余所,在校生增加2800余万人。

全国共有幼儿园29.5万所,学前教育在园幼儿4805.2万人,毛入园率88.1%,十年提高23.6个百分点,实现基本普及。义务教育阶段学校20.7万所,在校生1.6亿人,已实现全面普及。高中阶段教育学校2.2万所,在校生3976.4万人,毛入学率91.4%,十年提高6.4个百分点。高等教

育学校3012所,在学总规模4430万人,十年增加1100余万人,毛入学率57.8%,十年提高27.8个百分点,翻了近一倍。各级教育普及程度达到或超过中高收入国家平均水平,其中义务教育普及程度达到世界高收入国家平均水平,高等教育实现了从大众化到普及化的历史性跨越。

2021年,我国劳动年龄人口平均受教育年限达10.9年,比2012年增加1.0年。其中,受过高等教育的比例24.9%,比2012年提高10.3个百分点。全国拥有大学文化程度的人口超过2.18亿,国民素质不断提升,为经济高质量发展提供了强大智力支撑。

十年来,教育发展成果更多更公平惠及全体人民。义务教育阶段建档立卡辍学学生实现动态清零,全国2895个县全部实现义务教育基本均衡,成为又一个新

的里程碑;以政府为主导、学校和社会积极参与的学生资助政策体系,对“所有学段、所有学校、所有家庭经济困难学生”实现全覆盖,十年累计资助学生近13亿人次,确保“不让一个学生因家庭经济困难而失学、辍学”。还有许多惠民政策进一步促进了教育公平,比如普惠性幼儿园更多了。2021年全国有普惠性幼儿园24.5万所,占幼儿园总量的83%。普惠性幼儿园在园幼儿比例达87.8%,比2016年提高20.5个百分点。

在流入地上学的进城务工人员子女更多了,2021年义务教育阶段进城务工人员随迁子女总规模达到1372.4万人,其中在公办学校就读和享受政府购买民办学校学位服务的比例达90.9%。

农村地区的孩子营养状况改善了,个头更高了。深入实施农

村义务教育学生营养改善计划,覆盖农村义务教育学校12.38万所,受益学生达3.5亿人次。营养改善计划实施地区男、女生平均身高比2012年分别增长4.2cm和4.1cm,世界粮食计划署等国际组织认为“在世界范围内,中国农村学生营养改善计划是一项了不起的计划。”

十年来,小学大班额比例从14.0%降至0.7%,初中从28.3%降至0.7%;普通高中大班额比例大幅下降,从47.8%降至4.8%,下降了43个百分点,2021年义务教育大班额基本消除。

校外培训治理取得明显成效。90%以上的学生能在规定时间内完成书面作业,学校课后服务基本实现“5+2”全覆盖,有92%以上学生自愿参加了课后服务。

中高职学校(不含技工学校)十年累计培养毕业生7900多

万人,为现代制造业、战略性新兴产业和现代服务业供给了70%以上的新增从业人员;高等学校(未包含成人高校)十年累计培养了高素质专业人才7700多万人,持续为国家重大战略实施和经济社会发展提供强大智力支撑。

教师规模不断扩大。2021年全国各级各类学校共有专任教师1844.4万人,比2012年增长26.2%。长期以来教师数量不足问题得到有效缓解。在部属师范大学示范带动下,全国28个省份实行地方院校师范生公费教育,每年约5万名高校毕业生到乡村中小学任教。“国培计划”实施以来,中央财政投入超过200亿元,培训教师校长超过1800万人次。“特岗计划”累计招聘103万名教师,覆盖中西部地区22个省份、1000多个县、3万多所乡村学校。

## 透视预制菜消费升温

临近国庆,多家餐饮企业与电商平台合作研发预制菜。“30分钟一桌菜”“人人轻松当大厨”……如今,手抓牛大骨、孜然羊排等预制菜逐渐占据消费者餐桌“C位”,成为餐饮业消费亮点。

农业农村部表示,预制菜消费需求旺盛,产业加速发展。数据显示,截至9月下旬,国内预制菜相关企业达6.5万家。2022年以来,新增预制菜相关企业1400多家。

### 预制菜越来越“热”

百度指数显示,2022年预制菜相关搜索同比上涨877%,其中“95后”群体搜索占比超三成。2022年上半年,京东预制菜成交额同比增长170%。在美团买菜、叮咚买菜等电商平台上,预制菜已经在商品分类中单列出来。

多地政府积极推动产业发展。今年以来,广东、山东等地出台支持预制菜产业发展政策。

中国饭店协会副会长金勇表示,目前对于预制菜还没有一个公认、统一的定义。业内普遍认为,预制菜是经预加工或预烹调制,并进行预包装的成品或半成品菜肴。

按照中国烹饪协会等单位发布的团体标准,预制菜为以以一种或多种农产品为主要原料,运用标准化流水作业,经预加工、预烹调制等制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴。

售卖给个人消费者的预制菜,只需简单加热或加工即可上桌,且菜品中包含一些难做的“大菜”“硬菜”,在年轻人中颇受欢迎。多家电商平台的数据显示,预制菜日常销量不断走高,节假日销量则成倍增加。美团买菜中秋节期间预制菜销量环比增长50%。临近七夕一周,京东平台预制菜销售环比增长超过10倍。

不过,除了越来越多走入家庭,事实上,预制菜重要的销售对象其实是餐饮企业。

《2022年中国连锁餐饮行业报告》显示,我国预制菜行业下

游最大的需求来自餐饮行业,85%以上销售至B端。据中国饭店协会介绍,从目前情况看,预制菜市场仍以B端为主,在餐饮业态中主要用于团餐、快餐、连锁餐饮等短时间出餐量大、更加依赖标准化的企业。

### 预制菜进入餐厅和外卖引关注

“预制菜省去了原料采购、初加工等环节,有助于提升出餐率和翻台率,也减少了顾客的等待时间。”一位餐饮从业人员表示,用预制菜可以降低整体成本。因为预制菜有标准化、易复制等特点,可以保证菜肴的口味一致性。

一些专家认为,传统中餐的制作过程强调厨师作用,主厨的水准、状态决定一家餐厅菜品的质量。预制菜中央厨房的出现,可以减少菜品中人为不确定因素的影响,实现大规模生产。

与此同时,对于预制菜进入餐厅堂食、外卖,存在不同看法甚至争议。8月2日,中消协发布《2022年上半年全国消协组织受理投诉情况分析》,预制菜菜品标识不详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知等成为投诉热点。

多个网络调查显示,大部分受访者不知道点餐吃的可能是预制菜,多数受访者不愿意在外卖和餐厅里吃预制菜,绝大多数受访者认为商家如使用预制菜应在消费者点餐前告知。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江表示,根据消费者权益保护法,消费者享有知悉其购买、使用的商品或者接受的服务的真实情况的权利。无论堂食还是外卖,经营者有责任、有义务提前告知消费者菜品是预制菜还是现场做。

随着预制菜产业快速发展,预制菜的生产、安全以及管理等问题也广受关注。江苏省消保委今年2月发布的《预制菜消费调查报告》显示,目前预制菜市场存在质量参差不齐、口味有待提升、标识信息标注不全、种类形式单一、物流配送不规范等问题。

### 完善标准促进行业健康发展

农业农村部数据显示,近年来,预制菜年产值保持20%高增长率,已培育超过500家与预制菜产业相关的国家重点龙头企业,超百亿的超过15家。艾媒咨询数据显示,2021年中国预制菜市场规模为3459亿元,同比增长19.8%。预计未来将保持较高的增长速度,2026年或将超过1万亿元。

广州酒家、眉州东坡等品牌餐饮企业陆续推出预制菜单品,味知香等专业预制菜企业加大产品研发,农牧水产企业、零售平台等纷纷入局。

今年,一些地方出台政策,大力推动预制菜产业发展。广东省政府办公厅印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》,提出要加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地;山东潍坊针对发展预制菜产业提出搭建大数据平台,建设特色产业园区,制定“一揽子”支持政策;重庆市梁平区出台支持预制菜产业高质量发展的激励措施,设立总规模10亿元的预制菜产业发展引导资金。

目前,地方以及餐饮行业发布多个预制菜相关规范和标准。

江苏省餐饮行业协会发布《预制菜点质量评价规范》团体标准;中国烹饪协会发布《预制菜》团体标准;中国饭店协会发布《预制菜产品分类及评价》《预制菜质量管理规范》两项团体标准;广东省立项制定《预制菜感官评价规范》地方标准。

金勇表示,预制菜产业要想实现高质量品牌化发展,应加快国家标准建设,明确预制菜定义和分类,提高预制菜准入门槛和产品品质,构建包括原材料、储存、运输等在内的质量安全监管体系。

山东鸢都英合律师事务所主任高明芹建议,相关部门对预制菜原料、加工工艺、包装、标识、储存、冷链运输、微生物指标、添加剂指标、农药残留指标等作出统一规定,引导预制菜生产进一步规范、标准化。 据新华社

## 企业落实食品安全主体责任新规出台

新华社电 为推动企业进一步建立健全食品安全责任制,市场监管总局近日发布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》,自2022年11月1日起施行。

这是记者26日从市场监管总局获悉的。这一规定旨在强化企业主要负责人食品安全责任,守住食品安全底线,切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

在健全企业责任体系方面,规定要求食品生产经营企业建立健全食品安全管理制度,落实食品安全责任制,具有一定规模的食品生产经营企业在配备食品安

全员的同时,应当依法配备食品安全总监;建立企业主要负责人负总责,食品安全总监、食品安全员分级负责的食品安全责任体系。

在完善风险防控机制方面,规定要求企业建立基于食品安全风险防控的动态管理机制,制定食品安全风险管控清单,建立健全全日管控、周排查、月调度工作机制。同时,规定还完善了相关法律责任,依法明确企业未落实食品安全责任制以及未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等法律责任。

## 失传70余年 独龙族传统草木染织技艺“复活”

新华社电 我国独龙族传统草木染织技艺近日通过抢救保护,成功恢复了红、黄、绿等6种颜色的纯天然染布法。这意味着失传70余年的独龙族传统草木染织技艺“复活”。

云南省贡山县独龙族手工业协会会长曾剑君说,独龙族传统草木染织技艺已经失传70年以上,早期染料配方流失,染布技艺流失。今年4月,贡山县民宗局启动世居少数民族传统技艺抢救与保护项目。贡山县独龙族手工业协会聘请相关专家和独龙族群众一起,通过一系列实验,探索恢复失传的独龙族传统草木染织技艺。

“目前已初步完成荨麻独龙族传统草木染色的资料收集和材料采集,成功找到了红色、黑色、蓝色、绿色、黄色、茶色染料,正在进行紫色、灰色、棕色等颜色的浸染实验。”曾剑君说,传统染料就地取材于生长在独龙江峡谷的核桃、黄连等植物,这些草木染料不仅可以染独龙毯,还可以染手帕、丝巾等产品。

独龙族是我国28个人口较少民族之一,全国约有7000人,其中有4200多人主要聚居在云南省贡山县独龙江乡。独龙毯结实耐磨、使用方便,是当地家家户户必不可少的物品,如今已经成为帮助当地群众增收致富的旅游产品。



## 国产“鲲龙”AG600M完成12吨投汲水试验

9月27日,由我国自主研制的大型水陆两栖飞机“鲲龙”AG600M,以全新红色消防涂装在湖北省荆门市漳河机场完成12吨投汲水试验。 新华社发