

## 北京体育中考现场考试评分标准公布

## 突出健康导向 达到良好即满分

□本报记者 任洁

突出健康导向，达到良好即满分；新增17个项目难度不高于原有项目……北京教育考试院近日公布《北京市义务教育体育与健康考核评价现场考试评分标准》（以下简称“评分标准”），将从2024年中考开始适用。市教委解释，评分标准的制定总体按照“达到良好即满分”的原则，科学调整原有项目标准，完善新增项目标准，学生只要认真参与体育锻炼就能达到良好的效果。

## 突出健康导向 减小分数差异鼓励重在参与

市教委2021年12月发布《北京市义务教育体育与健康考核评价方案》（以下简称“评价方案”），除增加过程性考核外，对现场考试内容进行了较大调整，进一步扩大项目数，采取分类限选的方式，划分为四类，设置了22项考试内容，其中第一类（素质项目1）中长跑项目（男生1000米，女生800米）为必选，其余三类为可选，由考生在每类中自主选择1项，即每人在现场考试中共参加4项考试内容。

对照原来体育中考现场考试项目，此次评分标准的制定一方面科学调整了原有项目标准，包括男生1000米、女生800米、引体向上、仰卧起坐、实心球5个项目，前四个项目也是《国家学生体质健康标准（2014年修订）》的测试项目。在全面分析2017年以来体育中考、抽测、统测数据基础上，市教委对照国家学生体质健康标准，按照“达到良好即满分”的原则进行调整。

另一方面，市教委科学制定新增项目标准，新增的17个项目按照“达到良好即满分”的原则，参考《国家体育锻炼标准》、其他省市中考体育相关标准、实证数据分析和专家论证意见制定，新增项目难度不高于原有项目。

记者注意到，评分标准对每个项目从0分到8分进行了详细规定，每0.5分为一档。从满分8分标准（游泳满分分值为6分）看，男生1000米要达到4分05秒，女生800米要达到3分55秒；男生引体向上要达到11次，女生仰卧起坐要达到42次；男女生一分钟跳绳要达到180个。

市教委相关负责人介绍，评

分标准的制定坚持和体育与健康考核评价改革的初衷相一致，那就是应试和分数绝不是目的，而是以此为载体，引导孩子养成良好的健康生活习惯，真正实现在体育运动中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志。同时注重科学性、基础性和公平性，考虑选择的多样性和个体的差异性，减轻压力，减小分数差异，强化过程，鼓励重在参与。

评分标准论证专家、首都师范大学教育学院院长张爽教授说：“体育进中考的目的不是要通过考试赋分给孩子划分三六九等，而是通过给体育‘一席之地’，让家长意识到身体健康和体育锻炼的重要性。”

北京市陈经纶中学高级教师何伟认为，评分标准从全体学生实际体能和运动技能基础出发，普通学生通过努力，绝大部分可以达到优秀水平。作为一线的体育教师，可以有更多的时间和精力在专项教学中进行深耕，培养学生运动专长，引导学生在课内外进行自主锻炼和科学健身，为终身体育和健康奠定坚实基础。

## 做好服务保障 保证考生按最优化进程应考

北京教育考试院相关负责人介绍，考虑到考试项目多、考生选择组合多，各项目组考对场地要求不同等特点，将根据考生选考组合和各项特点进行考场编排。一般来说，游泳项目会单独安排在一个独立单元（每半天为一个单元）进行考试，其他所有考试项目在两个相近单元内完成。

各考点设有考生集结区、备考区、考试区和救护区等有关区域，合理安排各项目考试场地和器材设备。在考试过程中，将根据项目和分组情况，由专人进行组织和引导考生，保证考生按最优化进程完成考试。

考试院表示，每名参加考试的考生可根据体育考试实施方案要求，自主选择考试项目（选项初步计划安排在本学期末进行），各区完成考务准备后（一般在3月份），会通过初中校将考试时间、考试地点、考试项目安排等信息及时通知到每一名考生，具体安排和有关要求也会通过学校

提前告知考生和家长。

## 倡导家校社协同 营造运动锻炼氛围

市教委相关负责人介绍，现场考试进一步扩大项目数，是为了让更多孩子能有机会用自己最喜爱、最擅长的项目参与考试，激发孩子体育锻炼的内生动力，把孩子的健康、运动能力和运动兴趣激发出来，也倡导学校和家庭营造运动锻炼的氛围，家长多陪伴孩子参加一些体育锻炼活动。

朝阳区芳草园国际学校甘露园分校校长辛洪涛说：“评价方案发布后已经取得良好效果，主动锻炼的学生多了，社会运动场馆里的学生多了。学生的身体素质强了，学生的心理素质强了，家长和学生终身锻炼的意识强了。”

评分标准公布后，将开展全面系统的政策解读和培训，“学校将有针对性地指导每一个孩子和每一个家庭做好项目选择和相应准备，也请广大家长和同学们安心、放心。”市教委相关负责人表示。

## 西城区开展“你点我检”活动守护食品安全

□本报记者 陈曦

为科学回应群众对食品安全的关切，促进食品安全共治共享，近日，西城区市场监管局组织开展食品安全“你点我检”活动。

“你点我检”指的是依据消费者关心的食品品种、检验项目、抽样场所等信息，按照监督抽检程序进行抽样检验。活动通过二维码问卷调查、面对面访谈等线上线下相结合的方式，倾听消费者需求，征集消费者意见建议，从而确定抽检食品品种、抽样场所等。

活动现场，工作人员为消费者提供食品安全快速检测服务，不少消费者将自己购买的蔬菜现场送检，活动中检测的辣椒、白菜、西兰花等样品，结果均为合格。看到结果后，消费者表示：“一直担心买的菜有安全问题，这下可以放心吃了。”市场监管工作人员在向消费者介绍“你点我检”活动的同时，面对面征询消费者对食品抽检的意见建议，邀请消费者填写调查问卷，并解答消费者对

对食品安全提出的问题。

食品安全“你点我检”抽检活动已纳入西城区食品安全监督抽检年度计划，西城区市场监管局遵照“开门办抽检”的理念，坚持聚焦民意、科学严谨、规范有效、公开透明的原则，广泛征集消费者关心的食品品种进行监督抽检，所有抽检信息录入国家食品安全抽检检验信息系统，并及时在政府网站上公布抽检结果和处置结果。

筑牢居民“防火墙”

## 顺义区胜利街道消防宣传进驿站

□本报记者 王路曼/文 通讯员 闫兆松/摄



为增强市民群众消防意识，筑牢辖区消防安全“防火墙”，近日，顺义区胜利街道建北二社区在新近建成的养老服务驿站开展消防安全知识讲座与实操培训活动。建北二社区微型消防站队员、驿站工作人员、正在辖区巡查环境秩序的胜利综合行政执法队队员以及社区居民参加了活动。

据了解，此次活动邀请顺义区胜利消防救援站工作人员针对驿站老年人多、行动不便的特点，有针对性地向大家讲述了老年驿站应该如何做好消防安全工作的有关知识，并手把手教大家如何正确使用灭火器、灭火毯、防毒面具等消防器材。同时提醒居民，老年驿站内不得违规存放易燃易爆危险品，并必须配备符合规定数目的灭火器，禁止使用易燃可燃材料装修装饰，地板要做好防滑处理等。

活动最后，居民们还进行了灭火器实操演练和养老驿站应急疏散演练。“活动非常及时，大大提高了驿站工作人员的消防安全意识和消防实操技能。”该社区养老服务驿站站长陈宏卫表示，通过本次消防安全培训，他们更加有信心、有能力把养老服务驿站建成让广大居民舒心、放心的和谐驿站、幸福驿站、安全驿站。

胜利街道平安建设办公室、消防安全工作相关负责人表示，冬季天干物燥，正是火灾多发季节，接下来，消防安全培训将依次走进胜利街道辖区的其他养老服务驿站和暖心驿站等场所，持续加大消防安全宣传力度，确保消防安全宣传工作无死角，进一步提高广大居民、特殊场所和新就业形态劳动者群体的消防安全意识和消防实操技能，为“平安胜利”建设做出积极的贡献。

## 北京地铁运营三分公司办好职工“食”事

## 暖胃又暖心 “三餐一宵”送到职工手中

□本报记者 周美玉 通讯员 王斌

职工是否能吃上热乎、可口、健康的饭菜？对餐食有什么需求？这些问题一直是北京地铁运营三分公司关注的实事。为保障广大职工在工作期间吃得饱、吃得好、吃得合心，该公司于近日启动餐食服务再升级，推行了“早、中、晚、夜宵”送餐服务，全力保障一线职工吃上健康实惠的餐食。

凌晨1点，走进北京地铁运营三分公司的五路食堂，厨房内香气四溢，11名厨师正在加工切配、临灶烹调，一派忙碌的景象。“目前早餐送餐服务开放了站区、站务中心，订餐量共计829份。即将开放各乘务中心送餐服务，预计订餐值将达到1200到1300份。”现场盯守的后勤管理部部长刘一舟介绍。早餐种类比较丰富，除了主食、粥品或奶制品外，每餐都配备鸡蛋及咸菜，829份的订餐数量、近3300

份的餐品需要在凌晨4点前统一制作并完成打包。

“红色贴纸贴在非清真餐的袋子上，蓝色贴纸贴在清真餐的袋子上，师傅们咱们再抓紧点。”刘一舟叮嘱着工作人员。10名装配人员以流水线的形式进行打包工作，打包完成后放入定制保温箱，安排专人专线配送给一线职工。

“没想到还能给送到公寓。”刚收车的李师傅拿到夜宵非常开心。为确保职工用餐便利，公司除了在各基地食堂开放1小时夜宵时间外，还增设了配送服务，将夜宵配送到各站区、站务中心以及公寓。

早餐、夜宵送餐服务启动后，给五路食堂带来了不小的考验。“我们忙活完夜宵后，紧接着就得进行早餐的制作准备了。”食堂工作人员说道。为了确保餐

食按时按点送达，食堂工作人员“与时间赛跑”。

据了解，该公司始终以“职工开心”作为各项工作的出发点，不断提升职工就餐餐品质量。今年以来，配送的午餐、晚餐菜品由三个增加到四个，米饭单独盛装，增加包子、炒饭类餐食，并配有水果、酸奶等餐后小食。通过前期调研，为提高职工就餐体验，还及时更换了食堂老旧桌椅。同时，在各食堂每日午餐、晚餐全时段，推行“1元时蔬特价菜”，保障大家吃得健康又实惠。

该公司工会相关负责人表示，下一步，将利用多种渠道收集职工反馈，持续关注大家对“三餐一宵”的感受与评价，充分发挥好工会组织的桥梁纽带作用，不断优化职工餐食品质和供给，办好“食”事，做优“食”事，每一餐都让职工感受到“家”的温暖。