

新学期、新气象、新蜕变！金秋开学季，北京城市副中心的校园迎来满满新变化，处处皆是暖心新气象。崭新通学路规整通畅，让学生上下学出行更安全舒
心；校园食堂完成自营改革，烟火气里藏着贴心温度；512名新教师怀揣热忱奔赴讲台，为基础教育注入鲜活新力量。从出行安防、舌尖美味到师资赋能，通州全
方位升级校园软硬件配套，以细微处的暖心革新，守护学子平安、健康、快乐成长，让副中心教育更有温度、更有活力。

新路途：

校园周边通行优化 守护上学“最后100米”

“宝贝再见，妈妈在这儿看着你进去！”清晨，北京育才学校通州分校南门口的非机动车专属落客区内，小李妈妈把车停稳后，孩子下车挥手和家长道别，顺着地面印着班级标识的崭新通学标线，快步走向教学楼。

记者在现场看到，校门口非机动车落客区、机动车落客区划分清晰，向学校区域开辟出一块梯形空间，供家长临时泊车。不远处的通学路，一条条彩色标线引导人流有序通行，上下学高峰校门口以往人车混杂、拥堵排队的景象不见了。这是新学期通州区优化校园周边通行环境，落实“三区三岗”管理带来的全新变化。

暑假期间，育才学校通州分校的门口区域完成重新规划，崭新施划的通学路线上标注着对应班级名称，学生下车后便可沿着专属通道直达校园，不用横穿车流。“我在校学生近5000人，上下学高峰时段校门前人流、车流密集，通行压力很大。”学校总务处主任李国庆告诉记者，按照北京市教委和交管部门关于校园门前交通安全管理的部署要求，学校在南门、西门设置了“三区三岗”，校门前六类交通设施齐全，南门八字区还设置了临时非机动车停车港湾，方便家长接送孩子即停即走。

针对开学后的高峰时段，学校还投入了充足的高峰值守力量。南门每天高峰投入15人，西门4人，由值班干部教师、保安、家长志愿者、交警辅警和属地民警共同组成，公安护学长和学校护学学同时上岗。“‘三区三岗’和停车港湾建成后，家长接送孩子更安全、更顺畅了。电动车、汽车可在校门口‘即停即走’，学生由护岗老师、家长志愿者安全护送入校，家长在指定等候区有序等待。治理效果十分明显——南门早高峰晚高峰拥堵时间由原来约20分钟缩短到10分钟，通行效率提升了一半。”李国庆说。

这样暖心的变化不只发生在育才学校通州分校。在临河里小学，学生小阳的爸爸送完孩子后，不用再挤在校门口狭窄的人群里张望。如今校园门前优化升级，在校外等候区，他便能清晰看见孩子放下书包后，奔跑在操场上身影。“以前看不到孩子，现在等候区域敞亮了，心里踏实多了。”小阳爸爸说。

记者从相关部门了解到，新学期通州区校园安防四项指标已全部实现100%达标：全区专职保安员配备率100%，各中小学、幼儿园严格按标准配备专职保安，落实保安持证上岗，配齐安保器械；校园封闭化管理率100%，各校落实封闭式管理要求，设置实体围墙及防冲撞设施，从严做好外来人员、车辆进出登记管控；一键式紧急报警、视频监控系统达标联网率100%，一键报警装置直连属地公安机关，校园重点区域视频监控实现全覆盖并完成公安联网；“护学岗”设置率100%，上下学高峰时段，组织公安民警、辅警、安保人员、志愿者开展护学值守。

按照公安等部门部署及相关建设规范标准，通州区各中小学、幼儿园均已完成设施布设，落实校园门前“三区三岗”及通学路线施划，持续做好设施管护与安防硬件完善优化。一条条崭新的通学路，划出的不仅是清晰的通行路线，更是一道守护万千学子平安出行的安全防线。



新变化：

校园食堂自营改革 小饭桌吃得更安心

“妈妈您怎么来食堂了！”正值军训，张家湾中学新高一学生小张正在食堂吃午饭，一抬头意外看见了自己的母亲。“孩子，我也来看看你们食堂现在怎么样。”窗口前，小碗菜、特色麻辣烫琳琅满目，菜品种类十分丰富。一顿温情的母子共餐过后，小张妈妈认真填写意见反馈表，满意离开。这一幕，正是通州区推进中小学食堂自营改革的生动缩影。

“把孩子们的饭碗端在自己手里，自营食堂就是我们对学生健康饮食的一份安全承诺。”张家湾中学校长李云鹏站在食堂大厅说道。作为通州区食堂自营改革落地学校之一，张家湾中学现有师生2000人，其中学生1800名。食堂设置530余个就餐座位，初高中两个学段实行错峰就餐，有效化解集中用餐带来的拥挤问题。

食堂窗口设置充分兼顾学生的多元就餐需求。套餐窗口满足日常就餐需要；小份菜窗口菜价区间在10元至20元，主食免费提供，饭菜不够可以随时再加，既适配不同学生的饭量，也照顾不同家庭的消费情况。有学生笑着说打起打饭体验：“师傅手一点也不抖，还有一个劲问我够不够吃！”面向住宿生的晚餐，食堂还推出拌饭、麻辣烫等深受年轻人喜爱的特色餐食，做到一周之内菜品不重样，丰富住校学生的就餐选择。

学校每周的带量食谱会提前通过学校公众号向社会公示。食谱由参加过专业培训的校内老师和食堂厨师共同研制。新学期，参与食谱编制的老师还将开设营养健康课堂，普及科学膳食知识。

记者穿上防护服走进后厨，干净的操作台上，工作人员正在炒制肉丝，炒好的菜品用保鲜膜妥善封好备用，留样食品由食堂负责人送入专用留样柜。食堂库房内，米面油等各类物资分类码放整齐，全部离地离墙存放，库房通风干燥。墙面悬挂的各类台账清晰记录每日进货来源、检疫证明、保质期信息，实现食材源头可追溯。冷库温度保持达标，生熟食品分区密封存放，规避交叉污染风险。

食材入库时，工作人员逐一核对票据、生产日期与保质期。餐具经过多轮清洗、高温消毒；餐食实行双人留样制度，留样足量保存48小时，各类安全台账记录完整。成本台账在食堂展板公示，接受家长与校内双重监督。学校还优化陪餐制度，管理人员陪餐不只是简单用餐，还需要检查食材出入库记录，进入后厨开展实地巡检。

据了解，通州区已推动多所学校完成食堂运营模式转换。9月1日开学前，近50所中小学的承包经营食堂转为新型自营食堂。张家湾中学这种具备完整后厨加工能力的自营模式，是通州区校园食堂改革路径中的一种。辖区内各校条件不一，部分学校场地有限，原有食堂空间狭小，不具备完整食材粗加工、洗消操作条件。对此，通州区不搞“一刀切”，因地制宜探索多元自营实现路径，除完整自建自营食堂外，更推出中央厨房+微食堂、主食堂+校校辐射供餐等多种适配模式。

“中央厨房+微食堂”模式主要面向食堂面积小、后厨操作空间不足的学校。中山街小学的同学在这个学期就可以体验到食堂大厨现炒有“锅气”的饭菜了。中山街小学相关负责人表示，过去是做好后配送，路程和时间会影响饭菜的温度和口感。现在由中央厨房统一完成食材清洗、切配等粗加工，配送净菜到校内食堂，校内微食堂负责炒制、加热、分餐，省去食材处理的大块场地需求，既落实自营管理要求，又破解校舍空间不足的现实难题。

改革推进过程中，区教委搭建起统一的大宗食材备选企业库，各学校可按需在名录范围内遴选供货商；食材采购则依托市级大宗食材平台开展，平台会提前完成农残、品质检测，从源头筑牢食材安全第一道防线。与此同时，区教委组织校园营养师专项培训，采用线下授课、线上答题相结合的模式，培养一批熟悉青少年膳食需求的校内师资，为各校科学制定食谱提供人才支撑。鼓励各校立足自身德育特色，深度挖掘食堂育人功能，把食堂打造成为劳动教育、食育教育、家校共育的实践阵地。

从吃得安全，到吃得营养，再到吃得更加暖心有温度，通州区的校园食堂自营改革，正把一方小小的饭桌，变成守护青少年健康成长的重要阵地。

新力量：

512名新任教师上岗 与副中心教育共成长

“这个学期是我带的第一个初一一班！我很期待！”在育才学校通州分校初一（4）班门口，新教师李沛雨正在班级和孩子们相互认识，这次开学，512名新任教师汇聚通州，怀揣理想即将走上讲台。

通州有着多重面貌。地理教师会看重它关键的区位优势，历史教师会追忆这里漕运鼎盛、万舟云集的过往，英语教师可能留意环球影城这类时尚鲜活的城市符号。对于不少来自外地、外区的新教师而言，初到通州，对这片土地千年的文化底蕴、北京城市副中心十年建设发展成果以及本地教育现状都充满新鲜感。作为京杭大运河的北起点，这方区域深耕“运河思政”特色育人品牌，将大运河历史文化、副中心建设的现实实践转化为教学资源，打造覆盖各学段的实景育人课堂。

学生们有“开学第一课”，新教师们也有“入职第一课”。暑假期间，通州区组织新任教师开展入职集中培训，为他们开启从教生涯的“第一课”。为帮助来自五湖四海的新教师读懂通州，本次培训首次将副中心总体规划与通州区教育发展现状纳入入职第一讲。不同于以往侧重教学技能、师德规范入职课程，今年的培训把城市历史文脉与未来发展图景摆在突出位置，帮助新教师建立对任职土地的完整认知。这512名新教师奔赴各个校园，成为副中心基础教育的新生力量。

初入教育行业，青年教师常常会陷入困惑：如何站稳讲台？怎样实现个人职业价值？针对新教师的成长难题，通州区独具特色的培养方案搭建起多元清晰的专业发展路径，打破单一的成长模式。

入职之初，新教师便可加入“青蓝工程”师徒结对项目，由资深教师全方位传经送宝，打磨备课授课、班级管理、家校沟通等教学基本功；站稳讲台之后，可以借助区级教研、课题研究、公开课展示等平台，向着骨干教师、学科带头人、名师的方向不断精进；AI赋能课堂、运河思政课程研发等创新领域，同样向青年教师开放实践机会；如果有志走向教育管理岗位，还可以纳入“五级雁阵”干部培养序列，接受系统化管理能力培养。

“通州搭建的新教师成长阶梯，兼具专业深度与发展广度。”通州区教委工委书记陈洁介绍，当前国家推行“分级分类、梯次进阶”培训体系，从新入职教师、骨干教师、学科带头人，再到名师名校长，每一个成长阶段，都配套对应的培训项目与培养计划，让新教师的职业道路步步有台阶、处处有扶手。

