国家发展改革委解读“十五五”时期民生领域有关部署和落实举措

普惠服务将更加触手可及

托育、教育、养老等服务，都是老百姓一辈子绕不开的刚需。“十五五”时期，这些民生领域将迎来哪些利好？国家发展改革委昨日举行新闻发布会进行解读。

多渠道增加普高学位供给

当前，我国学龄人口总量和结构都发生深刻变化。国家发展改革委社会发展司副司长黄玮茹表示，幼儿园、小学、初中学龄人口已经达峰，高中和高等教育学龄人口还在持续增长。对此，将优化学前和义务教育资源配置，多渠道增加普通高中和高等教育学位供给。

“十四五”时期，我国幼儿园、小学、初中在校生减少近1700万人。黄玮茹说，学龄人口总量下行，让不少家庭明显感受到“上幼儿园、小学比以前更容易了”。对于部分富余的学前和义务教育资源，国家发展改革委将指导各地在城乡间、校际间统筹调配，打通县域内不同学段校舍资源共享渠道，有序推进小班化教学，让孩子们享受到更优质的教育。有些腾出来的校舍，还可以因地制宜改造为劳动教育、美育等场所，促进教育资源优化配置、高效利用。

普通高中方面，近几年，通过新建、改扩建、盘活存量资源等多种方式，支持各地普通高中学位扩容，初中毕业生上普通高中的比例在稳步上升。下一步，将继续支持普通高中教学楼、宿舍、食堂、操场等设施建设，改善孩子们的上学条件，增加学位供给能力，因为学位不足而上不了普高的焦虑有望得到进一步缓解。

高等教育方面，将稳步扩大优质本科教育招生规模，健全中央投资支持与优质本科扩容挂钩机制，引导“双一流”高校将新增资源优先用于扩大本科招生。2026年“双一流”高校扩大本科招生2.4万人，新增的招生计划大多投向了国家战略急需、老百姓欢迎的专业，孩子们“上好大学”的期盼得到更好满足。同时，支持有条件的地方新建若干所新型研究型大学，建设一批办学特色鲜明的高水平职业本科学校，多渠道扩大优质高等教育资源供给，给孩子们更多选择。

此外，将扩大学龄人口净流入城镇的教育资源供给，推动基本教育公共服务随人走，提升随迁子女在公办学校就读比例，减轻随迁子女家庭的教育支出负担。支持地方办好必要的乡村小规模学校、建好农村寄宿制学校，切实维护好教育公平。

让患者康复不断档、出院更放心

对于头疼脑热、慢病康复，老百姓最期待在家门口就能解决。黄玮茹介绍，今年以来，国家发展改革委安排中央投资约200亿元，支持399个紧密型县域医共体建设，不少地方已经实现群众在乡镇卫生院拍片、做心电图，由县医院医生远程看结果、出诊断，省去患者来回奔波。

她表示，下一步，将加力实施医疗卫生强基工程，重点支持县域心电诊断、检查检验、影像、药品等共享中心建设，提升重点中心乡镇卫生院服务水平，在边远艰苦地区发展巡回医疗，推动优质医疗资源和服务真正沉下去，让更多群众日常疾病在基层就能解决。

让患者住院体验更舒适更顺心，是医疗服务改善的另一重点。不少患者都有这样的感受：住院病房多为4人间甚至6人间，空间拥挤、设施陈旧，患者休息不好，治疗效果受影响。今年，国家发展改革委安排中央投资200多亿元，将2万间4人及以上病房改造为2至3人间，持续改善住院环境。下一步，将继续加力推进医院病房改造，增设卫生间，增加供暖、空调和排风设施，加强适老化和无障碍改造，以患者为中心，把设施条件短板补起来、把便利度和体验感提上来。

出院后的康复护理同样需要接续跟上。很多家庭都遇到过这样的难处：老人做完手术出了院，康复护理服务跟不上，照护重担一下子压到了家属身上。针对这一痛点，将以城市为单元，从人口老龄化程度和康复护理服务需求较高的地方做起，因地制宜、循序渐进，把三级医院治疗床位、二级医院康复床位、基层及家庭病床有效接续起来。“也就是说，术后急性期住三级医院，恢复期转二级医院，稳定期回到基层，通过这样的安排，让患者康复不断档、出院更放心。”黄玮茹说。

千方百计解决“养老愁、托育难”

“对很多家庭来说，一边要照顾老人、一边要照料孩子，压力实实在在。”黄玮茹说，千方百计解决他们“养老愁、托育难”等急难愁盼问题，是当前和今后一段时期保障和改善民生工作的重中之重。

黄玮茹介绍，2026年，国家发展改革委已经下达中央预算内投资140亿元，支持各地新建改扩建了一批养老、托育服务设施，建设了超10万个护理型养老床位和超3万个托位，并通过超长期特别国债资金支持公办养老机构更新约11万台(套)设备。

下一步，将统筹各类资金渠道继续加大支持力度。“一老”方面，重点推进老旧养老机构改造升级和设备更新，推动养老机构护理型床位占比达到73%，扩大医养结合服务供给，提升失能失智老年人的照护能力，缓解养老家庭的后顾之忧；“一小”方面，重点推进实现托育综合服务中心地市级全覆盖，发展托幼一体化服务，鼓励用人单位办托，为有托育需要的家庭提供更多更好选择。

在扩大服务供给的同时，价格政策也在同步发力。国家发展改革委价格司副司长张璐琴表示，“十五五”时期，普惠服务将更加触手可及，将引导各类支持政策向普惠机构倾斜，把机构的成本降下来、质量提上去。

与此同时，要让群众缴费更加清晰明白。张璐琴介绍，将以建立收费目录清单为抓手，从源头规范相关行业收费行为。明确机构所有收费全部进清单，清单之外一律不得收费；同步强化收费公示，未公示的、公示与政策不符的一律不得收费。比如，托育不得随便加收特色班，养老不得随意加码护理费，殡葬不得强制推销丧葬用品等，让“不知不觉多花钱”的情况越来越少。 本报记者 吴娜

世界剧院北京论坛暨台湖舞美国际论坛本周举办

400余位中外嘉宾齐聚“一院三址”

本报讯（记者 张群琛）记者从国家大剧院获悉，2026世界剧院北京论坛暨台湖舞美国际论坛将于11月14日至16日在国家大剧院“一院三址”同时开幕。双论坛将以“艺启新程——聚舞台之力，育艺术新生”为主题，共同探讨舞台艺术的守正创新。据悉，本届论坛将举办12场论坛活动以及20余场会外活动，共吸引30余个国家和地区的400余位中外嘉宾出席。

国家大剧院副院长朱敬介绍，本届论坛国际影响力显著提升，包括匈牙利布达佩斯艺术宫殿、斯洛伐克国家剧院、土耳其国家歌剧芭蕾总局、哈萨克斯坦国家歌剧芭蕾舞剧团、新西兰皇家芭蕾舞团等20多家艺术机构首次到访，国内外表演艺术行业领军机构齐聚北京。

本届论坛主题丰富，精准聚焦行业前沿课题。11月15日将举办世界剧院北京论坛的4个平行分论坛，与会代表聚焦机构运营管理理念与公共服务提升、艺术普及与观众培养、演出内容策划与生产模式转型、数智化技术在艺术传播领域的应用等热点议题，从运营、美育、创作和传播等多元维度展开深入交流。11月16日下午的闭幕式上将发布论坛成果性文件《北京宣言》，推动各国机构围绕联合制作、巡演互访、科技赋能、人才培养等领域继续务实合作，为演艺行业全球协同发展提供指引。

朱敬介绍，论坛将安排与会嘉宾了解和体验国家大剧院“一院三址”运营格局，介绍和分享剧院在六大平台建设上取得的成果和经验，并邀请中国国家话剧院、中国交响乐团、中央戏剧学院等国内艺术机构、院团代表通过对话互鉴，为行业创新发展贡献中国智慧、提供中国方案。

台湖舞美国际论坛将于11月15日在国家大剧院台湖舞美艺术中心举办。国家大剧院副院长管建波介绍，本届论坛以“境象无界·跨界共生”为主题，既是对当下舞美艺术突破边界、多元共生态势的基本概括，也寄予着对未来舞台美术无限可能的期许。管建波说：“当前数字技术不断进入舞台，演出空间日益多样，舞美与其他艺术门类的联系更加密切。论坛希望从专家创作经验出发，讨论新技术、新方法如何更好地服务艺术表达，让观众获得更丰富的舞台体验。”

本届台湖舞美国际论坛将举办三场分论坛，第一场分论坛“数字境域”，关注人工智能、沉浸技术等在舞美创作中的应用，探讨它们如何改变空间叙事与观众的感知方式；第二场“跨域共生”，关注舞美与空间设计、公共艺术、装置艺术等领域的交流，讨论舞美创作如何走向更广阔的公共空间；第三场“舞境同构”，围绕舞蹈、舞剧、音乐剧等创作，探讨身体表达、戏剧叙事与舞台空间如何相互配合。管建波介绍，三个议题各有侧重，也共同回应一个问题：舞美如何更好地参与作品创作，与表演共同讲好故事。

此外，参与本届论坛的嘉宾阵容汇聚国内外顶尖力量。论坛特别邀请法国、德国、爱尔兰、意大利等国家的知名舞美设计师以及张庆山、刘杏林、高广健、刘科栋等舞美各专业翘楚共襄盛会。这些嘉宾不仅在各自领域有着深厚的积淀，更带来了国际前沿的创作理念和实践案例。在论坛形式上，除了主旨发言，还设置了嘉宾对谈环节，让国内外创作者能够面对面交流，碰撞出更多思想的火花。

《2027年北京博物馆通票》首发

涵盖通州区十余家博物馆与类博物馆

本报讯（记者 张群琛）昨天，《2027年北京博物馆通票》首发式在民航博物馆举行。作为助力北京博物馆之城建设的具体内容，2027年通票汇集全市历史、科技、红色教育、艺术、名人故居、文化场馆旅游景点共6大类145家博物馆、科普教育基地和文化旅游景点。其中，涵盖了北京大运河博物馆、通州区博物馆、韩美林艺术馆、北京文旺阁木作博物馆等十余家通州区的博物馆与类博物馆。

据介绍，通票将更好发挥北京博物馆资源优势，降低参观门槛，鼓励更多人走进博物馆，也使博物馆文化建设成果更好地与公众共享，许多博物馆也尽其所能提供免费或折扣优惠及其他便利。

据悉，《2027年北京博物馆通票》继续采用口袋书形式，无需粘贴相片，全家通用。票面内容包括地址、电话、开放时间、门票价格、馆点介绍等服务信息。全年零售价120元，其中仅收费馆点提供的门票减免总价值已超过4000元。

“这不仅仅是一本通票，还包含着信息服务平台、博物馆参访团、博睿讲堂等系列服务。”相关负责人介绍，为引导观众看好、看懂展览，主办单位组织了北京博物馆通票参访团，带领观众实地参观博物馆，截至目前已累计组织博物馆参访活动超300次。为满足观众的求知需求还举办博睿讲堂系列讲座，系统讲述中国传统文化和世界文明的精华，已累计举办180余次讲座。现在还开放了博睿讲堂·云课堂，让全国博物馆爱好者在线上游览北京的优质博物馆。

自11月10日起，观众可以通过北京博物馆通票官网、微信公众号或新华书店主要门店购买通票。

拉萨风情唱进副中心

本报讯（记者 田兆玉）雪域高原的风，这个周末就要吹进大运河边了。11月14日、15日两天，“拉萨风情进北京”展演活动将在北京城市副中心四大点位轮番上演。

为深入贯彻落实新时代党的治藏方略，铸牢中华民族共同体意识，扎实推进“京拉文化走廊”建设，持续擦亮京拉各民族交往交流交融“三交”特色品牌，作为2026年京拉文旅宣传双向交流季重点板块，由拉萨市文化和旅游局主办、北京市通州区文化和旅游局协办的“拉萨风情进北京”展演活动即将在北京城市副中心开展。

本次活动将于11月14日至15日在城市副中心四大点位开展巡回文艺展演，把雪域高原的天籁歌声与特色歌舞带到副中心市民身边。届时，《北京的金山上》《在那东山顶上》等耳熟能详的歌曲将深情唱响，《雪域粮仓》《一守鹤归》《雪铃共长安》等特色舞蹈上演，还有在拉萨广受欢迎的天桥绝活《转花碟》也即将精彩亮相。

活动现场还设置了趣味互动问答环节，参与即可收获来自拉萨的精美文创伴手礼。雕版印刷技艺自治区级代表性传承人、藏香制作技艺代表性传承人将亲临现场，开展手工技艺实操展示与特色展品推介，让市民近距离感受藏地传统非遗的独特魅力。

拉萨市文旅局还将带来丰富的拉萨文旅宣传资料，面向到场群众发放，全方位推介拉萨优质文旅资源与精品旅游路线。

北京与拉萨结对协作渊源深厚。京拉文旅双向交流季坚持“双向互促、资源互嵌、品牌互塑”，推动京藏文旅交流从单次活动向年度常态化互动升级。

依托北京城市副中心良好的文旅氛围、优越的区位条件和深厚群众基础，本次活动以文旅为媒、以文化连心，进一步深化京拉对口支援协作成果，促进各民族广泛交往、全面交流、深度交融，助力拉萨打造世界旅游目的地，让京拉同心之花在城市副中心绚烂绽放。

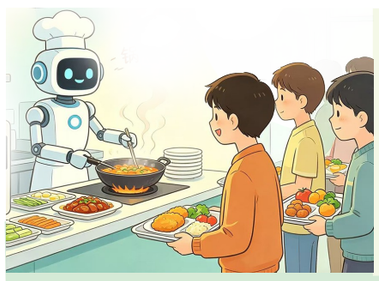
相天链接

- 时间 11月14日（星期六）11:00至12:00
- 地点 大运河文化旅游景区北区燃灯塔及周边古建筑群（南广场）
- 时间 11月14日（星期六）15:00至16:00
- 地点 湾里·王府井WellTown 一层
- 时间 11月15日（星期日）11:00至12:00
- 地点 北京通州万达广场一层
- 时间 11月15日（星期日）14:00至15:00
- 地点 首开通州万象汇下沉广场

本报社会观察

机器人“大厨”上岗，按标准流程做饭——

中小学智慧食堂能不能保证“锅气”



平谷中学食堂的机器人“大厨”上岗了：工作人员端来洗净的小油菜，哗啦一声倒进锅中，“大厨”精准掌控火候的大小、调料的多少……5分钟左右，清炒小油菜出锅。自动翻转倒出菜品，“大厨”自动刷锅后，又开始制作下一道菜。

在北京中小学的食堂里，越来越多的机器人“大厨”开始掌勺，以标准化操作保证饭菜的水准。但也有家长担心，机器人做饭会不会不好吃、没“锅气”？记者采访发现，中小学校并没有一味地依赖智能设备，而是将营养与口味放在第一位，让学生爱吃的同时也吃得健康。

机器人“大厨”做饭还挺香

11月10日上午10时，海淀实验中学初中部食堂后厨操作间里热气腾腾，工作人员正把一盘盘备好的鸡排、小酥肉送进智能蒸烤箱。“只要中午准备了这两道小吃，食堂小吃窗口排队的学生人数就会暴增。”学校食堂厨师长张国梁站在烤箱前，轻点触控屏向记者介绍：这台智能设备涵盖煎、烤、焖、炖、蒸等多种功能，3至15分钟就能出餐500份，能制作90%以上的中餐菜品以及所有西餐菜品。

说话间，烤箱已经运转起来。“我们不用担心油盐和调料放多放少，智能蒸烤箱能确保每份菜的口味一致；再加上支持蒸汽、热风等多种烹饪模式，做出来的饭菜既健康营养，口感也更好。”张国梁举例，孩子们喜爱的鸡排和小酥肉，不用放油也能实现油炸的口感，吃起来更健康。此外，这台设备操作起来也不复杂，“系统里收录了数百道菜品，包括烤鸭、炖牛肉、炸鸡排、烘焙蛋挞等。我们只需按食谱预处理食材、按标准配好调味品，再调好火候和时间，就能快速烹制出不同品类和口味的饭菜。”

同一时间段，平谷中学的5台机器人“大厨”也正在卖力干活。“其中，3台机器人各用2个小锅，2台机器人均用大锅，小锅灵活、大锅量大，我们可以按需使用。”学校安运部校长助理李瑞丰说，这些“大厨”上岗一年多来，经过磨合，它们已经越来越能摸准学生的口味。“我们每周都会推出‘三减’（减油、减盐、减糖）特色菜，这些以往被孩子们嫌弃的‘健康菜’现在还挺受欢迎。”李瑞丰说，在烹制“三减”菜品时，机器人“大厨”会将火候调得更旺，起锅速度更快，让食物在最短时间内均匀受热，散发出原本的食物香气，菜品也会更有“锅气”。“机器人‘大厨’记性好，告诉它怎么改，后续再炒菜时，它就会严格按照新的标准炒。”

菜谱研发注重营养与口味

不少家长担心：把校园餐交给智能设备，会不会更像“大锅饭”，吃久了腻歪？其实，很多学校在食谱研发上下足了功夫。海淀实验中学与北京联合大学旅游学院的烹饪与营养专家团队合作，共同研发了黑椒牛排、清蒸雪菜芽龙利鱼、蜂蜜蒜香烤鸡腿配空心粉等一系列中西融合的创新菜品。

“每一道菜都融入了厨师们的理解和思考，希望每个孩子都吃得健康又美味。”北京联大旅游学院餐饮管理系主任姜慧举例，食谱中有一道清蒸南瓜龙利鱼，厨师曾把小南瓜切半、做成锯齿小碗造型来吸引学生，但发现对大部分中学生来说，午餐吃半个小南瓜可能有点多，容易造成浪费。“经过反复尝试，我们最终用雪菜芽替换南瓜，并结合学校实际微调食谱，使菜品更符合学生的口味和饮食习惯。”

白菜豆腐、藤椒肉片、什锦卤肉……在钱学森中学的智慧食堂里，菜谱可以做到两个星期不重样。这些菜谱的研发者是智慧食堂服务商海尔食联网的菜品研发团队。“每道菜的营养成分含量清晰可查。”菜品研发总监徐国栋以西红柿炒鸡蛋为例，“每100克西红柿含有能量20千卡，蛋白质0.9克，脂肪0.2克……系统可以根据学生这顿饭打了多少西红柿炒鸡蛋，计算出学生从中摄入的营养。”徐国栋说，每道菜的油、盐等用量严格沿用国家建议标准。在提供给具体学校使用之前，菜品研发团队也会广邀社会各界试菜，确保风味。“我们的菜谱给校方提供了个性化的调整空间，学校可根据学生口味、营养等需求灵活调整。”

好不好吃由学生说了算

虽然拿到的是精打细磨的营养菜谱，但机器人“大厨”炒的菜要更好吃，主要还得听取学生的意见。

“火候大小、烹饪时间等，也都决定了菜品的口感。为了让学生爱吃，我们还是得多听听学生的意见。”李瑞丰举例，比如，最开始按照标准炒出来的土豆丝，有学生反馈口感不够脆，工作人员便调整了机器人“大厨”的烹饪时间。正是在这一次次试吃中，学生的意见被一次次采纳，学校也更精准地找到营养与口味的平衡点。

经过试吃被正式端上餐桌的菜品，也得经受考验。“我们每天都有一个菜品排行榜，评选出最受学生欢迎和最不受学生欢迎的5道菜品。”李瑞丰说，其中，最受欢迎菜品的评判标准之一，是被学生抢购的速度，这些菜品在未来菜谱上的出镜率将会保持稳定。对于那些被挑剩下的、不受待见的菜品，学校会通过问卷调查的方式征求学生意见，然后加以改进。“之前我们做过酸甜口的排骨，学生就很不喜欢，后来，根据问卷调查结果，我们调整成了纯咸口。”

海淀实验中学副校长阎月新也表示，食堂工作人员并不会完全依赖智能设备。以智能蒸烤箱的炒菜功能为例，虽然它能制作清炒秋葵、白灼芥蓝等素菜，更好锁住蔬菜水分，保留维生素、膳食纤维等营养成分，但遇到学生对菜品口感提出改进意见，厨师会及时调整，“比如，之前有学生反映蒜蓉西蓝花‘没有锅气’，我们就让厨师改用传统炒锅制作了。”

本报记者 牛伟坤 李祺瑶