



6亿资金砸向校园食堂，1200所学校暑期大改造，但最该修的可能不是厨房

校园食堂的终极命题从来不只是“吃什么”，而是“吃得放心、吃得健康、吃得有尊严”。

2026 年的暑假，与以往有些不同。

当孩子们离开校园，操场上不再喧闹，教学楼熄灭了最后一盏灯，另一个战场却悄然升温——学校食堂的改造工地。

从湘西山区的乡镇中学，到深圳罗湖的城市校园；从兰州黄河岸边的老旧食堂，到海南昌江的黎族自治县学校，推土机、电焊枪与智能监管设备，正在这个夏天密集进场。

这不是一次零敲碎打的修补，而是一场全国性的、系统性的校园餐饮硬件升级运动。

01

数据之下：

这不是局部行动，而是一场全国性工程

如果把各地暑期食堂改造项目放在同一张地图上，会发现一张密集的改造网络正在中国大地上快速铺开。

湖南是本轮改造潮中动作最大的省份之一。

2026年，湖南省级财政统筹安排3.6亿元专项资金，支持1000所中小学校食堂提质升级，其中200所食堂新建或改扩建，800所添置更新设施设备。湘西州62所学校投入1970万元，临武县10所学校投入260余万元，衡南县向阳联合学校中心小

学则在暑假前就完成了空调、蒸饭柜、消毒柜、智慧监管系统的全面升级。



向西，兰州市投入 586 万元专项资金，检修设备 230 余套，新增冷藏、留样及清洗消毒设备 520 余套，完成 9 所老旧食堂规范化改造，并全面启用“电子营养师”系统。

向东，浙江海盐 18 所学校启动食堂改造工程。沈荡小学新建约 600 平方米新食堂，可满足 650 名学生同时就餐；元济高级中学一座使用 27 年的老食堂迎来全面翻新。



中部同样火热。安徽蚌埠 43 家学校食堂列入改造名单，投入 900 余万元；亳州市四部门联合召开老旧食堂改造专项调度会，明确学校食堂必须在新学期开学前完成升级。

四川平昌县 7 所学校新建或改造食堂，惠及 1.1 万余名师生；海南昌江投入 150 万元改造两所学校食堂；深圳罗湖区 10 所学校 11 个校区食堂改造投资匡算 3112.84 万元。

仅上述重点项目，总投资规模已超过 6 亿元，覆盖学校超过 1200 所。如果将各地零散项目悉数纳入，这轮暑期食堂改造潮的资金投入和学校覆盖面将更加可观。

02

改造什么？

不只是“刷墙换灯”，而是体系化重构

本轮暑期改造，早已超出传统“装修翻新”的范畴，呈现四个清晰的升级方向。

一是功能分区标准化。临武县万水中心小学严格按照食品加工、储存、备餐和就餐等功能区分隔，增设排水沟、更衣室、消毒间，确保食材“生进熟出、单一流向”；湘西州矮寨中学食堂操作间面积扩大3倍。这些改造回答的是一个核心问题：校园食堂能不能像工业化厨房一样，实现流程可控、风险可防。

二是设备配置现代化。兰州新增冷藏、留样、清洗消毒设备520余套；海盐为新食堂采购近20台空调；临武更新全自动洗烘一体洗碗机、全新消毒设备、标准化储物货架；衡南县向阳联合学校引入色标管理体系，用红、蓝、绿不同颜色区分厨具用途，从源头杜绝交叉污染。



三是监管手段数字化。2026 年新版校园食堂食品安全管理规范要求，重点区域违规行为自动识别准确率不低于 95%，全后厨监管覆盖率达到 100%。而当前全国中小学食堂“互联网+明厨亮灶”覆盖率虽达 99.9%，但 AI 覆盖率仅为 58%—68%。

湘西州本轮改造明确提出配套更新智能监管系统；海盐通过“浙食链”“众食安”平台实现食材采购、加工、留样全程线上留痕；嘉兴南湖区上线智慧营养膳食系统，可智能测算营养配比、自动生成每周菜谱。

四是营养配餐科学化。兰州全面启用“电子营养师”系统，基于学生体质监测数据定制带量食谱；重庆铜梁区通过 AI 营养师

“一校一策”订制健康食谱。这标志着校园食堂正从“后勤单元”向“营养平台”转型。

03

为何是今年？

政策、监管与社会情绪的三重叠加

全国暑期食堂改造潮并非凭空而起，背后是政策推动、监管压力和社会情绪的三重共振。

政策层面，2024 年教育部等多部门印发《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》，明确具备条件的中小学食堂原则上采用自营方式供餐。

2026 年，中央财政进一步提高学生营养改善计划补助标准，义务教育阶段每生每天达到 8 元。营养改善计划的提标，直接倒逼了食堂硬件升级。



监管层面，2026年8月，中央纪委国家监委再度通报“校园餐”全链条整治进展，聚焦项目招标、食材采购、供餐管理、经费使用四个关键环节。江西新余设立膳食经费专用账户，专账管理、专款专用；重庆璧山区建立校园大宗食材直供直配体系，32辆冷链车直配57所公办学校110个站点。监管的收紧，让食堂改造从“可选项”变成“必选项”。

社会层面，2026年8月初“抗生素牛蛙”事件冲上热搜，涉事企业接连中标职业技术学院、消防大队、托育中心等食堂配送项目，暴露出团餐招标重报价、轻全链路溯源审核的深层问题。

类似事件反复冲击公众信任，也让校园食堂成为社会情绪的敏感地带。暑期大规模改造，正是这种信任赤字在硬件层面的集中修复。

04

行业启示：

改造潮背后的三条产业逻辑

对于团餐从业者而言，这轮改造潮释放的信号非常明确。

第一，校园食堂准入门槛正在系统性抬高。未来，硬件达标、数字化监管能力、营养配餐能力、全链条食品安全管理能力，将成为参与竞争的基本门槛。停留在“一口锅、几个灶”传统模式上的中小团餐企业，将很难进入校园市场。

第二，设备供应商与智慧食堂服务商迎来窗口期。冷藏冷冻设备、清洗消毒设备、油烟净化系统、智能留样柜、AI 监控设备、智慧营养系统等需求集中爆发，食堂产业链上游正迎来明确的政策红利。

第三，区域集中度提升，头部企业优势扩大。改造之后，校园食堂的运营标准更高、监管更严、数字化投入更大，市场份额将向具备规模化、标准化、数字化能力的头部团餐企业集中。

暑期改造潮是一记响亮的开场锣。接下来，如何让这场改造从“工程”变成“机制”，从“一阵风”变成“常态化”，将是教育主管部门、学校、团餐企业和社会公众共同的课题。

毕竟，校园食堂的终极命题从来不只是“吃什么”，而是“吃得放心、吃得健康、吃得有尊严”。