

嘉兴职业技术学院后勤保障部文件

嘉职院后勤〔2021〕2号

关于印发制止餐饮浪费创建文明餐桌 实施方案的通知

各二级学院、部（室）：

为深入贯彻落实习近平总书记对坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神，营造浪费可耻、节约为荣的良好校园风尚，坚决杜绝“舌尖上的浪费”，坚决制止学校餐饮浪费行为，切实培养学生勤俭节约习惯，引领带动社会文明新风尚，特制定本方案。

嘉兴职业技术学院后勤保障部

2021年3月10日

嘉兴职业技术学院

制止餐饮浪费创建文明餐桌实施方案

为深入贯彻落实习近平总书记对坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神，贯彻落教育部和浙江省教育厅相关工作部署，营造浪费可耻、节约为荣的良好校园风尚，坚决杜绝“舌尖上的浪费”，坚决制止学校餐饮浪费行为，切实培养学生勤俭节约习惯，引领带动社会文明新风尚，特制定本方案。

一、指导思想

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入学习贯彻党的十八大以来习近平总书记关于重视粮食安全、厉行节约、反对浪费的系列指示精神，充分认识到绷紧粮食节约这根弦、确保国家粮食安全的极端重要性，自觉把勤俭节约、艰苦奋斗的优良传统内化于心、外化于行，推动在全校上下形成勤俭节约、健康饮食的“舌尖”文明新风尚。

二、工作目标

落实立德树人根本任务，让勤俭节约在学校蔚然成风，引导广大师生牢固树立勤俭节约意识，切实养成勤俭节约的良好习惯。结合文明学校创建，因校制宜制定针对性、操作性、实效性强的举措，重在从根本上解决学校餐饮浪费问题。进一步加大教育宣传力度，弘扬社会主义核心价值观和中华优秀传统文化美德，促进学

生德智体美劳全面发展。

三、具体行动

(一) 营造浓厚氛围。

校园内食堂制作喷绘宣传画倡议活动。易拉宝、宣传栏等途径开展节约粮食教育宣传;要通过在食堂张贴温馨提示语及图片,营造节约粮食教育氛围;养成良好用餐习惯,带动督促影响身边人树立浪费可耻、节约为荣的观念。

(二) 大力推行光盘行动

1. 深入推进光盘行动。全面持续开展食堂“光盘行动”,采取多种方式激励师生吃完所购食物、不留剩饭剩菜的光盘行为。如在食堂学生用餐实时引导和教育学生开展光盘行动,不随意乱倒剩饭剩菜。食堂内外张贴光盘行动的宣传标语,做到人人知晓,第一、二食堂采取积分卡兑换饮料(每一次光盘积1分,积满7分可兑饮料一瓶)。第三、四食堂采取光盘直接送饮料和代金券,(每次光盘即送)。四个食堂每天送出饮料和代金券近千份,泔水量减少约三分之一。以此为抓手迅速扭转学校餐饮浪费的不良风气。结合实际制定节约用餐规范,引导师生关注和参与学校餐饮节约,推动光盘常态化。

2. 开展各类校园活动。利用世界粮食日、全国爱粮节粮宣传周等契机开展专题教育,加强粮食安全宣传。把勤俭节约作为

文明校园创建的重要内容，组织编排展演一批以勤俭节约为主题的校园文化作品，涵育师生品行、引领社会风尚。

3. 加大社会实践体验。组织学生走出课堂，走进食堂，开展“厉行勤俭节约反对餐饮浪费”宣传。通过帮厨实践、劳动体验，让学生切身感受食物的来之不易和食堂阿姨们的辛苦，真正形成尊重劳动和爱惜食物的思想意识。

(三)提升食堂管理水平

1. 加强运行管理。完善从食品原材料采购、库房储存、物流配送、生产加工到成品销售的全链条节约管理，实现食材配比有效动态调整。不断提升餐饮从业人员技能水平，改进烹饪工艺，推行一料多菜、一菜多味，提高食品原料利用率,严格成本核算及成本管理，最大限度减少损失和浪费。

2. 优化供餐服务。坚持学生食堂为学生健康成长服务的方向，建立科学、绿色的供餐服务体系。营养搭配菜品，注重膳食平衡和饭菜质量，严格食品卫生安全。根据男女生和不同人群餐饮消费特点，实行大小份、自助称量等供餐实行按量收费方式，方便学生按需购餐。改进菜品口味，通过菜品创新、传统食品和风味小吃，建立符合师生多样化口味的餐饮保障体系。加强供餐管理，提高供餐质量。

3. 强化现场管理。在食堂明显位置张贴宣传标语和宣传画、

摆放提示牌，提醒师生适量点餐，制止浪费。安排专人加大食堂就餐巡视力度，以食堂管理人员和学生为主体的文明就餐监督员志愿者队伍，加强自我管理和自我监督；在食物收残环节对浪费行为进行直接监督和提醒，对有严重浪费行为的人员加强教育管理。积极创新管理思路，建立激励机制、问题反映机制，结合实际开展光盘换代金券、换饮料及积分制换小礼品、饮料等活动。

(四) 创新使用科技手段

积极探索运用新技术、新工艺、新装备制止学校餐饮浪费，将信息技术、物联网、人工智能和现代食堂管理相结合，打造节约型智慧食堂。加强食材供应链信息化管理，建立采购和库存信息台账制度、食材溯源跟踪制度，有计划地采购食材，减少食材变质损耗浪费。开发就餐管理服务平台，根据订餐数据进行备餐，实现精准供餐，提供个性化服务，利用大数据手段分析峰谷人数和用餐习惯，加强服务互动，掌握师生菜品满意度，及时调整菜品，减少食物消费浪费。采取技防措施，推进食堂明厨亮灶工程建设，通过视频监控等形式，实现食堂全流程、无死角监控，对学校食堂泔水产生情况进行动态监测，及时发现并制止存在的餐饮浪费行为。

(五) 建立健全制度体系

全面排摸掌握学校餐饮浪费情况，坚持厉行勤俭节约办教育，

把节约资源的绿色理念贯穿到学校教育、管理各项工作中。学校编制餐饮节约年度工作计划，建立餐饮节约行为考评制度，将厉行节约反对浪费表现纳入师德师风、学生综合素质和食堂评价体系，作为师生评奖评优和食堂考核的重要参考。

学校对工作出色、成效显著的班级和个人予以表扬和宣传，对工作不力的予以通报批评，对存在严重浪费现象的严肃处理。在食堂价格平抑基金、标准化食堂建设、专项物价补贴、绿色学校创建等政策性措施评价标准中纳入制止餐饮浪费的指标。通过建立落实奖惩制度、考核制度和责任追究制度等，推动学校餐饮节约工作长期持续有效开展。

四、保障措施

（一）加强组织领导，明确工作责任。各牵头部门、责任部门要按照任务分工，落实专兼职人员做好对接联系、沟通汇报，共同抓好制止餐饮浪费创建文明餐桌工作的宣传、落实、推进、考核等工作。

（二）加强统筹协调，落实经费保障。后勤保障部要积极争取上级支持，加强内部统筹协调，落实各项建设工作；财务部落实好相关运行管理经费的保障工作；学工部落实激励政策和措施；确保学校制止餐饮浪费创建文明餐桌工作高标准落实，高质量推进，取得预期成效。

（三）加强考核监督，完善奖惩机制。组织力量采用定期和不定期检查相结合的方式，对各部门各项任务落实情况进行监督、考核，年终进行综合考评，考评结果作为各部门年度文明创建的重要内容，对工作中不担当、不作为的情况及时发现和处理。

(此页无正文)