

江苏大学文件

江大校〔2020〕195号

关于印发《江苏大学“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》的通知

全校各单位：

《江苏大学“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》已经2020年10月19日校长办公会议研究通过，现印发给你们，请遵照执行。

江苏大学

2020年10月26日

江苏大学“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案

为认真贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神，引领带动社会文明新风尚，把制止学校餐饮浪费工作落到实处，切实培养全校师生勤俭节约习惯，根据《省教育厅关于印发教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案的通知》（苏教发函〔2020〕82号），结合我校实际，特制定本方案。

一、指导思想

坚持以习近平生态文明思想为指引，围绕立德树人根本任务，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。结合绿色校园建设，建立健全学校餐饮节约管理长效机制，制定针对性、操作性、实效性强的举措，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民族优秀传统文化美德，促进学生德智体美劳全面发展。

二、领导机构

学校成立“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动领导小组，负责领导、协调推进厉行节约，制止餐饮浪费工作。组成人员如下：

组 长：颜晓红

副组长：李洪波 吴春筠

成员（按姓氏笔画为序）：

卜广庆 万由令 马志强 王丽敏 王 征
王 祥 王海军 王善民 尹志国 卢金星
曲云进 朱立新 朱玲萍 朱 晏 江浩斌
孙 国 杜圣庆 李 丹 杨 娟 杨道建
吴麟麟 何志霞 汪少华 沈雪妹 沈 晨
张世兵 张成华 张明平 张德胜 陆 杰
陈远东 金玉成 金丽馥 周国华 赵文祥
施进华 夏 民 夏建如 倪时平 高 静
黄忠来 黄勇强 康 灿 嵇康义 谢志芳
谭 成 潘红军 潘金彪 戴叶林

领导小组下设办公室，挂靠后勤管理处（后勤服务集团）。

三、参与对象

全校各单位、全校师生员工。

四、具体行动

（一）广泛开展勤俭节约宣传教育

将勤俭节约内容有机融入思想政治理论课、形势与政策课进行宣讲。学校各部门充分利用校园广播、横幅、展牌、公告栏和网络媒体，围绕“制止餐饮浪费”开展形式多样的宣传活动，营造浓厚的勤俭节约氛围。把勤俭节约教育融入到新生入学教育、日常管理、教学科研、社会实践等活动中，引导学生

树立勤俭节约意识。加强“节约粮食 健康饮食”为主题的宣传教育，将节约粮食和营养健康教育有机结合起来。加强先进典型的正面宣传，发挥榜样示范作用，对浪费行为开展反面警示教育，加大对浪费行为的纠正力度。（责任部门：宣传部、学工处、研工部、校团委、后勤处（集团）等按职责分工，各学院）

（二）大力培育勤俭节约校园文化

1. 深入推进光盘行动。全面持续开展“光盘行动”，广大教师和党员干部要带头行动，公务接待、业务接待、各种会议应尽量采用自助餐或使用餐盒就餐等形式，减少浪费。学校食堂采取多种激励方式和活动，鼓励师生按需取餐和吃完所购食物、不留剩饭剩菜的行为。结合实际制定节约用餐规范，建立食品浪费有关信息发布机制，引导师生关注和参与学校餐饮节约。把勤俭节约和健康饮食相结合，让师生吃得既节约又营养。

（责任部门：各部门，各学院）

2. 开展形式多样的校园活动。围绕勤俭节约开展主题班会、主题党日活动等。在全校范围内组织“厉行节约 拒绝浪费”为主题的征文活动和演讲比赛。举办校园食品安全周系列活动。把勤俭节约作为文明校园建设的重要内容，组织展出一批以勤俭节约为主题的校园文化作品。开展“节约粮食 健康饮食”为主题的营养与健康知识讲座，定期给学生发放健康饮食小贴士，指导学生营养健康选餐、就餐。（责任部门：组织

部、宣传部、学工处、研工部、校团委、后勤处（集团）等按职责分工，各学院）

3. 开展勤俭节约社会实践活动。组织学生走出课堂，开展“知农爱农”为主题的社会实践活动，通过田地生活体验等社会实践，体验劳动艰辛。加强后勤与学工部门联动，推动食堂育人实践基地建设，让学生切实感受食物的来之不易，真正形成尊重劳动和爱惜粮食的良好习惯。（责任部门：学工处、研工部、校团委、后勤处（集团）等按职责分工，各学院）

（三）提升食堂管理水平

1. 加强运行管理。不断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流程节约管理，实现食材配比有效动态调整。严格原料采购质量，严控原料采购数量，避免原料过期造成的浪费。严把原材料验收关，提高净菜率，把反对餐桌浪费向源头延伸。加强餐饮人员技能培训，改进烹饪工艺，提升餐饮品质。积极探索设立中央厨房、中央库房，实现集约化、专业化的高效管理。（责任部门：后勤处（集团））

2. 优化供餐服务。坚持学生食堂为学生健康饮食服务的方向，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，提升饭菜质量，严格食品卫生安全。根据不同人群餐饮消费特点，提供半份菜、小份菜，临近打烊时，进行特价销售，方便师生按需购餐。不断改进菜品口味，增加特色菜肴，满足师生多样化的口味需求。（责任部门：后勤处（集团））

3. 强化现场管理。食堂在明显位置张贴宣传标语或宣传画、摆放提示牌，提醒师生适量点餐，制止浪费。建立以师生为主体的文明就餐监督员志愿者队伍，加大食堂巡视力度，强化自我管理、自我监督。餐盘收集处安排人员进行监督和提醒，对有剩饭剩菜的同学加强教育的同时主动问询，了解剩菜剩饭的原因，积极改进食堂饭菜质量。（责任部门：学工处、研工部、团委、后勤处（集团））

（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、人工智能和饮食服务相结合，打造节约型智慧食堂。加强食材供应链信息化管理，建立采购和库存电子台账制度、食材溯源线上跟踪制度，有计划地采购食材，减少食材损耗浪费。建设标准化食堂，打造自动化生产线，优化生产流程。通过信息系统后台数据分析，了解各食堂经营状态。通过外卖点餐系统后台数据分析校园外卖运行趋势，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。（责任部门：后勤处（集团））

（五）建立健全制度体系

全面摸排学校餐饮浪费情况，深入分析产生原因，抓住关键环节，在绿色校园创建的大框架下，结合学校实际，制定完

善相关制度和办法，构建学校餐饮节约立体式、全方位制度体系。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。编制餐饮节约年度计划，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、学生综合素质评价体系，作为师生评奖评优重要参考。加强食堂考核，把节约工作纳入食堂绩效考核。通过建立落实奖惩制度、考核制度，推动学校餐饮节约工作长期持续有效开展。

（责任部门：各部门，各学院）

五、工作要求

（一）各单位要提高认识，高度重视，认真贯彻指示精神，注重勤俭节约宣传，形成勤俭节约的良好氛围。要上下联动、通力合作，相互协调、互相配合，确保厉行节约各项工作落到实处、取得实效。要全员参与，责任到人，集思广益，创新工作形式，提高工作质量。

（二）各相关职能部门要进一步强化监管职能，推动方案落细落实。校纪检监察机构把监督节约粮食、坚决制止餐饮浪费作为贯彻落实中央八项规定精神、纠治“四风”、加强作风建设的重要内容，强化监督检查，综合运用“四种形态”抓早抓小、防微杜渐，对顶风违纪、造成严重影响的，依纪依规严肃追责问责。

（三）各单位分别于2020年10月27日和12月23日前，经单位领导签字盖章后，将《“制止餐饮浪费 培养节约习惯”

行动计划》和工作开展情况总结报告纸质稿报后勤管理处 204 办公室，电子稿发送至 hqjt@ujs.edu.cn。