

后勤保障部制止餐饮浪费行为工作方案

为深入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，坚决制止餐饮浪费行为，切实培养广大师生节约习惯，营造浪费可耻、节约为荣的浓厚氛围，根据后勤保障部工作实际，制定如下方案。

一、工作目标

以习近平总书记重要指示精神为指导，宣传党厉行勤俭节约、反对铺张浪费的鲜明态度和坚定决心，在学校营造浪费可耻、节约为荣的氛围，更好的引导广大师生坚决制止餐饮浪费行为，切实培养节约习惯。

二、主要任务

（一）大力开展宣传教育。通过网站、公众号等媒体平台，大力开展宣传教育，通过倡议书、政策解读等方式，推出一系列坚决制止餐饮浪费的宣传报道。通过各中心 LED 屏滚动播放禁止餐饮浪费倡导节俭新风宣传标语口号，利用食堂内电视播放制止餐饮浪费宣传片。在食堂入口、窗口、墙面醒目位置张贴节约粮食、文明餐桌、光盘行动等内容，在收餐处摆放“爱惜粮食，浪费可耻”等标识，在餐桌上放置文明用餐桌签，提醒师生节俭养德，共同参与到文明餐桌的行动中来。（责任部门：餐饮服务中心、综合办公室）

（二）合理调整供餐方式。各食堂设置“光盘行动监督员”，为剩饭较多的同学提供打包服务，进行引导。接待餐厅在客人点菜时提供科学化、合理化健康饮食建议，提醒客人根据就餐人数按需点菜，用餐结束主动提醒顾客打包剩余

饭菜，做到人走桌清。大伙食堂单份菜窗口推出半份菜销售模式，并每天推出 1 元单份菜，大伙食堂快餐窗口米饭量，在打饭前提前告知师生按需所取，其它窗口米饭按 0.2 元/碗、0.5 元/碗、1 元/碗售卖（含引进社会餐饮企业）。接待餐厅推出称斤自助，师生根据个人需求按需取餐，米饭按 0.2 元/碗、0.5 元/碗、1 元/碗售卖，零点菜谱增加小碗米饭（0.5 元/碗）。面食窗口面量多少提前告知，按需提供。快餐、称斤自助、教工自助根据供餐需求合理把控烹调时间，严禁过量加工烹调，临近供餐结束时勤炒少炒，以确保做到少剩菜不剩菜。窗口售卖人员提醒师生按需求购餐，主动询问打菜量，以避免造成浪费。所有食堂提供饭菜环保打包服务，打包盒按成本价收费。（责任部门：餐饮服务中心）

（三）加强原材料精细化管理。通过各食堂日领料量分析，合理下单采购，降低损耗和存货。在坚决杜绝“三无”产品和变质、腐烂原材料进入后厨的同时，合理、合规、合标验收原材料，在确保原材料质量和食品安全的前提下，做到验收过程不浪费，避免过高损耗率。及时掌握原材料市场价格，坚持“先价后货”的采供原则，建立采供、餐饮和供应商三方“议价机制”，确定合理结算价格，营造供应商积极供货、原材料品质优良、原材料保障有力的供需关系。进一步规范日常采购流程，以餐饮采购监管“五部法”为手段管理供应商配送服务的品质和原材料价格。（责任部门：采供办公室、餐饮服务中心）

（四）分析数据、合理加工。充分利用大数据，通过对服务对象调研走访等方式，不断满足服务对象多样化需求，

不断优化菜谱结构和菜肴口味，研发新式菜品，通过制作家常、适口、营养丰富的饭菜，来遏制浪费的产生，形成内生动力。针对剩余多的饭菜品种，进行大数据积累和定量分析，不断增强原料品种、规格和数量核算的精准性，以科学营养配餐为手段，以提高就餐人群合理膳食为目标，提供减少原材料备料中的浪费行为，不断提升标准化生产能力。针对周末，节假日前及节假日期间，提前做好加工总量控制，小份勤炒。（责任部门：餐饮服务中心）

（五）提升菜品加工标准化水平。着力提升加工标准，建立主料、配料和调味料的投放标准，建立投料标准操作规范，细化加工方法，合理使用原材料，充分利用好边角料，最大效能的发挥原材的使用率，避免因生产加工不合理而造成食材浪费。在产品标准的基础上，做好投料标准，特别是油、盐、糖等调料的投放标准，从数字标准转化为用具使用的衡量标准，更好地将投料标准落地、落实，减少调料使用的浪费。提倡分量烹饪，做好烹饪时间的控制，合理控制出菜量，以便于做到菜肴保质、保温，防止浪费。根据就餐峰谷分析和就餐人流情况，实时安排不同就餐时段的菜肴烹饪，以便更好地控制出菜量与出菜品质。减少汤汁、油脂的浪费，减少残食的产生。（责任部门：餐饮服务中心）

（六）加强员工培训。强化库管培训，依据服务能力与服务条件，制定科学的存储工作流程，在满足生产加工需求的同时减少储存环节损耗，加强食品原料储藏保管，坚决杜绝食品安全事故的发生，避免无序及过量采购而造成浪费。加强技术人员培训，提升操作能力，提升饭菜质量和卫生水

平，降低浪费几率。（责任部门：采供办公室、餐饮服务中心）

（七）强化奖惩机制。餐饮服务中心要联合计划财务办公室加强对各食堂毛利率的核算，与同期数据进行对比，质检员负责开展每日食品原料用量、餐厨垃圾量监测，考核结果纳入食堂管理人员月度绩效考核项目，对原材料节约方面表现突出的食堂进行绩效奖励，人力资源办公室配合做好相关制度制定。（责任部门：餐饮服务中心、人力资源办公室、计划财务办公室）

（八）加大监督检查力度。结合现有外检组情况，专门设立食堂“厉行节约，反对浪费”监督检查工作小组，由专人负责食堂反浪费工作，推进食堂反浪费工作常态化。设立制止餐饮浪费行为监督员，全面监管餐厅浪费行为。通过校团委、学生会招募学生志愿者，用餐高峰期进行巡检，及时劝导制止不文明行为、浪费行为的发生。通过“陇上食安”手机APP名厨亮灶系统时时监控食堂后厨、大厅、收餐处情况，对食堂、师生浪费现象进行监督。（责任部门：餐饮服务中心、服务质量监督办公室）

三、工作要求

各部门要高度重视，把认真学习贯彻习近平总书记重要指示精神、深入开展制止餐饮浪费宣传教育工作。加强整体规划和阶段性策划，适时组织督查，制止餐饮浪费行为做到“长流水不断线”、常态化不松劲。

餐饮服务中心要负责落实本方案，牵头抓总职能，各部门要突出各自工作重点，积极配合，切实推出有分量、有力度的措施，提升制止餐饮浪费实效。

餐饮服务中心党支部要结合主题党日组织开展各类主题活动，提升员工节约原材料使用的意识。密切联系校团委、学生会，对光盘及文明餐桌行为良好的师生考虑予以餐券及实物奖励，切实提高广大师生践行光盘的积极性。