

生了解粮食安全和生产状况，把爱惜粮食、节约粮食纳入德育教育和行为养成教育。思政课程和课程思政同行实现思想和价值的引领。教师言传身教，帮助学生树立节约意识。鼓励学生用餐时自带碗筷，用餐后自己清洗，既减少了一次性餐饮垃圾的产生，又有利于自身健康，防止疾病的传播。组织学生学学习《中华人民共和国反食品浪费法》，增强法律意识。

开展活动：每年10月16日为世界粮食日，学院开展了“我要光盘、拒绝‘剩宴’”光盘行动，可参与现场抽奖和免费领取水果，参与光盘行动的师生达1万多人次。光盘行动加深了学生节约粮食的意识，让节约成为一种内化的行为。学院团委向全院团员青年发出了“厉行节约、反对浪费、从你我做起”的倡议，开展了“粒粒皆不易，光盘我光荣”主题团日活动，号召广大青年学生行动起来，从我做起、从小事做起、从现在做起，养成勤俭节约的良好习惯。把节约粮食教育与劳动教育同安排、同要求；把部分劳动教育课安排在食堂中进行。食堂从业人员卫生和场所卫生是饮食安全的重要保障，将劳动课安排在食堂，学生通过打扫卫生，走进后厨，了解饭菜加工过程并参与饮食制作过程，如传统节日举办包粽子活动，让学生切身体会饭菜制作的不易，体会劳动过程中的辛苦，体会劳动后收获的喜悦，帮助学生树立“劳动最光荣，劳动者最美丽”的价值观。

3、加强食堂精细化管理，发挥制止餐饮浪费主阵地作用

第一，加强餐饮从业人员培训。食堂定期对餐饮人员进行培训，增强餐饮从业人员的质量意识、节约意识、服务意识、责任意识，要求其不断提高自身技能，学习先进的食品知识和健康理念，在日常工作中注意食品安全，营养搭配；在售饭时注意收集学生对饭菜的反馈信息；主动向学生提醒按需点餐，避免浪费。通过考核、奖惩等制度增强餐饮人员在制止餐饮浪费行为中的重要作用。

第二，按需定量采购，遵循食材存储保管流程。食堂管理员密切关注师生动态，每天下午下单采购第二天所需食材，减少食材过量采购造成的浪费。加强食材在库保管，落实食材隔墙离地、通风防潮措施，防止食材霉变。

第三，调整饭菜结构，提升餐饮品质。在学生每次用餐中，食堂管理人员对学生剩餐情况进行仔细观察，对普遍剩餐较多的菜品从口味、份量、质量等方面分析原因，积极改进调整，提升餐饮品质。根据调研开设学生喜欢的自选菜品模式，食堂采取聘请专业厨师、改善硬件

设施、组织饭菜质量评比、学生代表座谈等措施，进一步提高饭菜质量，及时调整饭菜结构和改善售卖模式。

第四，按量点餐，杜绝浪费。食堂根据女生多、男生少的特点，推出了菜品单点模式和自选模式，冒菜、麻辣烫计量称重模式、面食大小碗模式、快餐自选称重模式。食堂在现有的“半份菜半价”的基础上，大力推行小份菜模式，满足不同消费量学生需求。鼓励推行小份菜，食堂在各楼层专设了“半份菜半价”窗口，部分档口下午5点后推出打折优惠措施，每天晚上打烊前进行剩饭剩菜免费赠送活动，减少饭菜浪费。

第五，加强文明用餐监督。院团委组织学生志愿者每日用餐期间走进餐厅，引导学生文明用餐，制止餐桌浪费行为。制定有效的约束机制和奖惩措施。学院将食堂每日剩饭剩菜数量作为餐饮公司考核的重要内容，在学生中设立“节约粮食奖”等相关奖项，对于食物浪费严重的学生，可以采取媒体曝光、处罚等措施。

学生餐饮浪费行为涉及面广，需要学生、学校、家庭、社会等各方面共同发力，需要建立长效机制，才能取得实效，不能急于求成，更不可能一蹴而就。厉行节约始于心，反对浪费在于行。学院将在省委、省政府领导的坚强指导下，深入贯彻并落实习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神，认真践行立德树人根本宗旨，把“浪费可耻、节约为荣”的观念根植于广大师生的内心，积极营造良好风尚，努力营造“双高”建设和“十四五”发展文明和谐的校园环境。🔥

参考文献

[1]《坚决制止餐饮浪费行为 切实培养节约习惯 在全社会营造浪费可耻 节约为荣的氛围》，载《人民日报》，2020-08-12（01）。

[2]王国敏、侯守杰：《新冠肺炎疫情背景下中国粮食安全：矛盾诊断及破解路径》，载《新疆师范大学（哲学社会科学版）》，2021（1）：120-130+2页。

[3]朱洁、乔文奇：《浅谈高校后勤全员全过程监督管理体系的构建——浙江大学宁波理工学院后勤服务监管模式的实践与创新》，载《高校后勤研究》，2019（2）：9-11页。

作者简介

程红莉 宝鸡职业技术学院高级实验师，研究方向为教育教学

李建科 宝鸡职业技术学院讲师，研究方向为教育教学