

高职院校学生餐饮浪费行为的现状、原因及对策

——以宝鸡职业技术学院为例

程红莉 李建科

厉行勤俭节约，反对铺张浪费，人人有责。以宝鸡职业技术学院餐饮基本情况为考察对象，认为要制止学生的餐饮浪费行为、引导学生养成勤俭节约的良好习惯，就要做到：领导重视，提高认识；加强宣传教育引导，营造节约光荣风尚；加强食堂精细化管理，发挥制止餐饮浪费主阵地作用。

2020年8月，习近平总书记曾就制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出，餐饮浪费现象触目惊心，令人痛心，并强调要坚决制止校园餐饮浪费行为，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。^[1]教育部办公厅2020年9月7日印发了《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》，坚决制止学校餐饮浪费行为，培养学生勤俭节约的良好习惯。2021年4月29日，十三届全国人大常委会表决通过《中华人民共和国反食品浪费法》，制止餐饮浪费行为受法律的监管和约束。受新冠肺炎疫情、非洲沙漠蝗虫和持续干旱影响，全球粮食安全面临新困境，各国采取禁止或限制粮食出口措施导致国际贸易受阻，我国粮食安全形势更为严峻。^[2]学校学生数量大，餐饮浪费现象较普遍，因此分析高职院校餐饮浪费行为的原因并寻求解决措施，培养学生勤俭节约的良好行为习惯，杜绝餐饮浪费，显得尤为重要。

学院餐饮基本情况

学院规划建设两栋学生食堂，第一食堂于2006年建成使用，建筑面积9600平方米，可满足9000多名师生用餐，由三家专业餐饮公司托管经营。食品安全、饭菜质量、饭菜价格及餐饮服务等由学院全面监管；餐桌椅、洗碗机、消毒柜、货运电梯等大型设备由学院配备；米、面、油、肉、蔬菜、调味品等八大类食材实行统一定点采购。第一食堂共三层，设有72个售饭窗口，以经营地方饭菜为主，兼营全国各地风味小吃。餐厅饭菜价格优惠，整体价格比学院周边餐饮市场低15-20%，学生就餐率保持在80%左右。疫情期间，学校实行封闭式管理，师生餐食基本都由餐厅供给，未发生重大食品安全

责任事故。第二食堂是由社会投资建设，2022年3月建成投入使用。该食堂在装修风格、饭菜价格、经营管理模式等方面与第一食堂完全不同，中高档饭菜比较多，加盟式档口比较多，特色小吃比较多，饭菜价格与学校周边基本一致，比第一食堂饭菜价格高出一些。

学生餐饮浪费行为现状

为了掌握学生餐饮浪费行为现状，我们通过观察、访谈和问卷调查、实地调查等形式，对食堂饭菜、餐饮管理、学生用餐习惯、年龄性别、饮食特征、家庭经济情况等方面进行分析研究，结果为：整体而言，女生相对于男生，中专生、五年制学生相对于高职学生，餐饮浪费更多；家庭经济条件越好的学生剩餐越多；购置饭菜份量越大、对饭菜口味的满意度越低的学生剩餐越多；饭菜质量不高的档口剩饭剩菜较多；在日常菜品中，主食浪费比例最高。食堂每天剩饭剩菜量约200千克，与实行“光盘行动”前相比，厨余垃圾减少了很多，但总量依旧较大。

学生餐饮浪费行为的原因

通过问卷调查、访谈、组织学生讨论等方式。将学生餐饮浪费行为的原因归纳如下：

1、学生生活水平提高

现在的学生基本都是零零后，五年制大专入校时初中毕业，只有15-16岁，且多数是独生子女。从小过着衣食无忧的富足生活，到学校后，家长给学生的生活费也很充足，学生的零食比较多，有的学生喜欢点外卖。学生的攀比心理、从众心理、懒惰心理等间接导致食堂餐饮浪费。在调研中了解到，学生刚开始吃食堂时，新鲜感满满，但各种菜品吃过几回以后就没什么兴趣了，就