



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，达州纪检监察机关在厉行节约、反对浪费上倡导党员、干部从思想深处树立艰苦奋斗的意识，养成勤俭节约的行为习惯，争做节粮爱粮的引领者、践行者和监督者。同时，督促相关职能部门履职尽责，建立制止餐饮浪费行为的长效机制，坚决抵制“舌尖上的浪费”，用实际行动打造一场健康安全、成本节约的“光盘行动”。

# 践行“光盘行动” 引领“舌尖上的文明”

## 转变模式 杜绝浪费

自光盘行动开展以来，达州市纪委监委机关食堂改变“以量取胜”的传统供应模式，结合不同年龄人群的饮食习惯，研究推出新菜式新口味，丰富菜品结构，切实提高食物质量。同时，食堂更加注重口味调查、厨师技艺培训和新菜品研发。原来丢弃的新鲜菜梗、菜叶做成菜团、菜饼、馅料等，不仅增加了饭菜花样，还提高了营养价值。

“我们每天中午基本上就餐人数是100多人，大部分人都是口味偏清淡，所以我们专门就制定了这份菜单，少油少盐，满足他们的口味，避免了浪费。”市纪委监委机关食堂厨师长冉军说。

除了在菜品上下功夫外，食堂在就餐环境的布置上也花了不少心思。墙壁上，一幅幅珍惜粮食，反对浪费的宣传画册，大家抬头可见，简短的话语却道出了真理，极能引起大家的思考与共鸣。在取餐处张贴的温馨提示，更时刻提醒着每个人杜绝浪费。

“我们还做了大量的宣传，让每位食客都很自觉地去遵守。目前，从我们收餐的一个情况来看，没得剩菜剩饭的现象。”市纪委监委机关食堂服务部主管黄文玲说。

## 按需供应 鼓励节约

要确保避免浪费，食堂的管理特别是在采购等关键环节的把关就显得非常重要。为确保日常餐饮供应量恰到好处，让每名用餐人员在吃好吃饱的前提下，不因食物供应过量而造成浪费，通川区机关采取“逐级上报”的方式，由每部门指定专人负责统计本部门下一日用餐人员数量，并统一报送给事务管理员，再由事务管理员依据每日报送的用餐人员数量和人员构成情况，负责统计制定下一日应采购的具体食材数量，使食材采购量和预期消费量达到最佳平衡。

“在采购这块我们有专人负责，看一下肉类和蔬菜它的新鲜度，安不安全。最后就是按我们单子上的数量严格把关，通过这个减少浪费。”通川区机关食堂厨师长曾令兵说。

通川区机关食堂负责多个部门100余名职工的用餐，服务人次多且供应时间相对集中。过去，食堂的饭菜都是一锅端，菜品简单不

说，一遇到就餐人数出现变化，还会造成剩菜剩饭。如今，食堂调整了供应方式，以餐厅就餐人数变化调整供应量，就收到了很好的效果。

“我们现在就改成用小锅，就是根据当天的人数再来炒，多炒几次，就避免了一种浪费。”通川区机关食堂厨师欧涛说。

在加强对食堂内部管理的同时，通川区机关事务服务中心还联合各个部门，启动了“节约粮食，光盘有礼”活动，为光盘行为集赞，并给予奖励，营造了节约文明的用餐环境和浪费可耻，节约为荣的浓厚氛围，切实增强了制止餐饮浪费行为的思想自觉和行为自觉。

“如果他们能够做到光盘的话，我们就会给他们发放一张奖励卡，集齐了十张奖励卡，他们就可以兑换一份营养早餐。起到一个激励他们光盘，节约粮食的一个作用。”通川区机关食堂温馨提示员杨沛说。

## 光盘行动 蔚然成风

通川区机关事务服务中心还不断探索餐饮服务新模式，通过定期举办后厨开放日、建立后勤民主监督委员会、粮食安全讲座等形式，不断加深干部职工对粮食安全的认识，引导大家将勤俭节约的意识转化为节能节粮的行为习惯。

“我们平时打饭，周围的标语，勤俭节约的宣传氛围也越来越浓厚了，很明显感觉到大家打饭都是能够按需打多少吃多少，尽量做到不浪费。”通川区机关食堂就餐人员陆离说。

通川区机关事务服务中心副主任张科丹表示，下一步，还将推出可口的营养餐，促进光盘行动，在午餐有剩余时、下午下班时，制作成品盒饭，超低价出售。避免食物浪费的同时，也给职工提供便利，还会将光盘行动纳入品质机关创建考核中，进一步推动职工厉行节约的积极性，让“厉行节约，反对浪费”蔚然成风。

治理“舌尖上的浪费”，离不开完善的制度进行规范和保障。纪检监察机关结合各地实际，建立长效机制，进一步加强监管，进行有效引导，治理餐饮浪费就有了源源不竭的制度动力。如今的达州，一场“光盘行动”，掀起一股餐桌新风，唤起了人们珍惜粮食、反对浪费的责任意识，更弘扬了中华民族勤俭节约的传统美德。

(朱韬 杨鹰 本报记者)

