

# 南京理工大学能源资源节约示范案例

**单位名称：**南京理工大学

**主    题：**制止餐饮浪费

**方    向：**制止餐饮浪费

**摘    要：**为贯彻落实习近平总书记“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”指示精神，南京理工大学深入开展“食”光美好 餐餐净盘系列活动，采取多种措施引导师生厉行勤俭节约，自觉抵制“舌尖上的浪费”，广大师生用实际行动争做反食品浪费的示范者、践行者、推动者和传播者。活动开展后，食堂厨余垃圾普遍减少3成以上，每年可节支10余万元的厨余垃圾处置费用，降低100余万元的食品原材料采购成本。

**关键词：**学校，反食品浪费，宣传

## 一、基本情况

南京理工大学隶属于工业和信息化部，由创建于1953年的新中国军工科技最高学府——中国人民解放军军事工程学院（简称“哈军工”）分建而成。1995年，学校成为国家首批“211工程”重点建设高校；2011年，获批建设“985工程优势学科创新

平台”；2017年，学校入选“双一流”建设高校，“兵器科学与技术”学科入选“双一流”建设学科。2018年，王泽山院士获得2017年度国家最高科学技术奖；2018年12月，学校成为工信部、教育部、江苏省共建高校。学校立足南京、面向江苏，不断延伸和扩展办学面，形成了“一校三区”的发展布局（“三区”是指南京校区、江阴校区和盱眙校区）。学校现有各类全日制在校生30000余名，留学生1000余名。

“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”是习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出的重要指示。弘扬勤俭节约传统美德，落实立德树人根本任务，南京理工大学深入开展“食”光美好 餐餐净盘系列活动，采取多种措施引导师生厉行勤俭节约，自觉抵制“舌尖上的浪费”，广大师生用实际行动争做反食品浪费的示范者、践行者、推动者和传播者，勤俭节约在校园蔚然成风。

## 二、推进措施

### （一）指导思想

坚持以习近平生态文明思想为指引，落实立德树人根本任务，让勤俭节约在校园蔚然成风，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。

### （二）活动措施

1. **提高认识，认真落实。**学校高度重视反食品浪费工作，采取了党政牵头、部门协同的办法，责任到人、监管到位，建立

了各部门齐抓共建的良好机制。党员领导干部、教师以身作则、率先垂范，践行勤俭节约，为深入细致开展好活动提供了坚实的组织保障。

**2. 加大宣传，营造氛围。**为烘托活动主旨，营造浓厚的活动氛围，学校统一谋划宣传内容和时机，进行了大剂量、全方位、多角度的立体式宣传。充分利用横幅、标语、公告栏和网络等媒介，多种形式宣传制止餐饮浪费，让节约教育在学校随处可见。

**3. 拓展载体，增强实效。**精心设计活动形式及载体，围绕勤俭节约，开展“我做一日小厨师”，“走进食堂、体验食堂”等活动；利用世界粮食日、全国爱粮节粮宣传周等契机开展专题教育，加强粮食安全宣传。活动以“后勤让校园更美好”核心理念为依托，把勤俭节约作为文明校园创建的重要内容，组织编排展演一批以勤俭节约为主题的校园文化作品，涵育师生品行、引领社会风尚。

### （三）活动内容

#### 1. 突出宣传教育，切实培养节约习惯

加强食堂内外环境氛围营造，做好主题宣传引导。学校各食堂在室外、门口、进餐区等处设置了醒目的LED显示屏、提示牌、宣传画、横幅标语等，全力宣传推广“厉行节约，反对浪费”。向全校师生发出了“珍惜粮食，从我做起，避免剩餐”的倡议；时刻提醒师生按需取餐，减少浪费，文明就餐；引导师生树立节约粮食的就餐意识，让节俭观念入脑入心，培养健康文明的餐饮

习惯和勤俭节约的道德风尚。



图1 各食堂广泛张贴宣传标语



图2 “食”光美好 餐餐净盘倡议书

## 2. 践行光盘行动，积极倡导理性消费

学校坚决贯彻落实习近平总书记重要指示精神，抓好食堂文明用餐，制订反食品浪费行为的具体办法和奖惩措施，培养在校学生崇尚节约、厉行节约的良好习惯。学校在食堂建立育人教育实践基地，积极引导学生社团组织参与食堂监督管理。后勤服务中心招募了“光盘行动”学生志愿者队伍，举办“厉行节约，反

对浪费”、“世界粮食日”、“寻找最美追光者——21天光盘行动挑战赛”等主题活动，让学生志愿者走上“文明就餐监督岗”、“餐具回收岗”、“餐桌保洁”等岗位，让学生亲身体会食堂工作，主动制止身边餐饮浪费行为，树立正确消费导向。

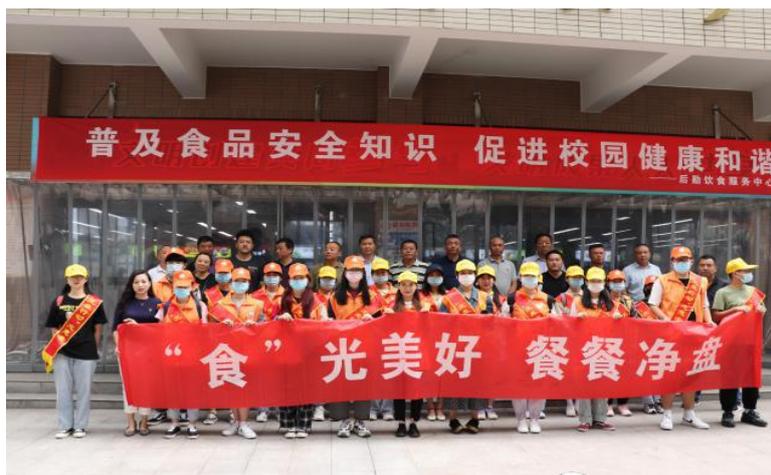


图3 “食”光美好 餐餐净盘志愿活动



图4 在校师生踊跃参加餐餐净盘活动

### 3. 创新管理模式，着力减少餐饮浪费

(1) 加强运行管理。后勤服务中心建章立制，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链条节约管理，实现食材配比动态调整，不断提升餐饮从业人员技

能水平，改进烹饪工艺，推行一料多菜、一菜多味，提高食品原料利用率,严格成本核算及成本管理，最大限度减少损失和浪费。



图5 厨师精心加工菜肴



图6 工作人员加工食材

(2) 优化供餐服务。坚持学生食堂为学生健康成长服务的方向，建立科学、绿色的供餐服务体系。营养搭配菜品，注重膳食平衡和饭菜质量，严格食品卫生安全。根据男女生和不同人群餐饮消费特点，实行大小份、半份等供餐制度，餐厅实行米饭按量销售，方便师生按需购餐。改进菜品口味，通过菜品创新、传

统节日食品和风味小吃进校园,建立符合师生多样化口味的餐饮保障体系。



图7 持续优化供餐服务

(3) 强化现场管理。在食堂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。安排专人加大食堂就餐巡视力度,建立文明就餐监督员志愿者队伍。在食物收残环节对浪费行为进行直接监督和提醒。积极创新管理思路,建立激励机制和问题反馈机制。



图8 就餐监督员志愿者

### 三、成果效益

通过“食”光美好餐餐净盘活动的深入开展，食堂厨余垃圾普遍减少3成以上，每年可节支10余万元的厨余垃圾处置费用，降低100余万元的食物原材料采购成本。全校师生员工厉行节约、反对浪费的意识普遍得到增强，“光盘”理念深入人心，崇尚勤俭节约、拒绝奢侈浪费的好习惯逐步养成。

### 四、经验总结

#### （一）节俭观念入脑入心

活动充分利用海报和微信小程序采取“线下行动，线上打卡”的形式，并提前与校工会、学生会联系，多维度引导师生树立节约粮食的就餐意识，让节俭观念入脑入心，培养健康文明的餐饮习惯和勤俭节约的道德风尚。

#### （二）劳动实践项目丰富

活动开展以来，通过招募学生志愿者参与食堂监督管理，进一步加强学生自我教育和管理，让学生切身感受食物的来之不易，真正形成尊重劳动和爱惜食物的思想意识。活动不仅组织同学们参观了洗菜间、米饭生产线、烹饪间、冷藏库、农药残留检测室等工作区域，还提供了打饭、收残、清洁等实践岗位，给大学生们上了一堂内容丰富的劳动实践课。

#### （三）提升食堂管理水平

活动有效促进了食品生产管理水平的提高，学生食堂通过改进送餐服务方式，科学预测、动态监测就餐人数，勤炒少炒、粗

菜细做、一料多菜、一菜多味，灵活调整菜品供给量，加强菜肴结构管理，坚持研发新菜式，不断推陈出新。物尽其用，最大程度提高食材利用率。

下步，学校将继续深入开展“食”光美好 餐餐净盘反食品浪费行动，将坚决制止餐饮浪费行为，切实培养节约习惯纳入德育工作体系，构建长效工作机制。