忻州师范学院文件

院政〔2025〕33号

忻州师范学院 开展“粮食节约和反食品浪费”行动实施方案

为深入贯彻《中华人民共和国反食品浪费法》及《山西省预防和制止餐饮浪费规定》，认真落实省教育厅文件精神，弘扬中华民族节俭美德，倡导师生养成勤俭节约习惯，成为勤俭节约的传播者、实践者与示范者，特制定以下实施方案。

一、总体目标

深入学习贯彻习近平总书记关于粮食节约和反食品浪费重要指示批示精神，全面落实立德树人根本任务，逐步形成餐饮节约管理长效机制，餐饮浪费得到有效遏制，节约粮食取得明显成效。

二、组织领导

学校成立工作领导小组，分管后勤保障的校领导任组长，宣传部、团委、教务部、后勤管理部、各系（院）等单位负责人为组员，多部门形成协同联动工作机制。学校将粮食节约和反对食品浪费列为日常工作，秉持节约办教育理念，将节粮、节水、节电等理念融入教育教学和管理中，持续推进工作。

三、主要任务

（一）宣传部：将粮食节约和反食品浪费融入文明校园工作建设内容，坚持政治引领、实践育人，通过主题海报、倡议推文、宣传条幅、提示牌、微信公众号、学校网站、校园广播、动画视频等宣传方式，传播节约粮食观念，营造节约氛围，引领广大青年从践行节约粮食“关键小事”领悟“国之大事”。

（二）团委：将粮食节约教育融入共青团组织生活，纳入“三会两制一课”内容。围绕习近平总书记关于粮食安全的重要论述、国际粮食危机与中国粮食现状、古今中外勤俭节约故事以及粮食安全全产业链节约重点，开展专题学习、劳动实践、参观体验、仪式教育、征文演讲、节约之星评选、社会调查、志愿服务等活动，铸牢青年学生节约粮食思想基础。

（三）教务部：把粮食安全教育、勤俭节约教育融入思政课、国情教育教学活动，学习习近平总书记关于粮食安全的指示及上级文件，增强青年大学生的责任感与使命感。

（四）后勤管理部：

1.围绕餐桌、食堂等用餐生活场景，在显著位置张贴或摆放节约食物、杜绝浪费的宣传海报与提示牌。安排食堂工作人员为师

生提供合理用餐建议，引导师生按需取餐，合理用餐。

2.完善从食品原材料采购、配送、储存、生产加工到成品销售的全链条节约管理体系。建立采购和库存电子台账以及食材溯源线上跟踪制度，精准食材采购计划，降低食材变质损耗。依据用餐人数和消费情况动态调整食材配比。

3.严格落实“五个制止”。制止原材料储存浪费、加工技术浪费、烹调技术浪费、滥用调味品浪费以及下脚料浪费；推进“四节建设”，即节约水电、燃气、粮食与材料。提升从业人员烹饪工艺水平，制定标准化操作服务规范，提高食材出成率与利用率。按照科学分类、先进先出原则，优化食材流动与精细使用，防止食材变质造成浪费。

4.为师生提供多样选择。推行多样化供餐模式，开发不同规格和分量餐品；提供小份菜、半份菜服务；配备不同规格餐具，提供打包服务，倡导绿色供餐，减少餐厨垃圾产生。

5.广泛开展调查，深入查找和分析可能导致浪费的原因。针对剩菜较多的菜品，及时调整菜谱或改进烹制工艺，提升菜品食用率，减少因口味问题导致的浪费。利用“互联网+明厨亮灶”视频监控，实现食堂全流程、无死角监控，对学校泔水产生情况动态监测，及时发现并制止餐饮浪费行为。

（五）各系（院）：通过专题讲座、主题班会、案例分析等形式，引导学生树立正确三观。加大社会实践体验力度，组织学生走出课堂，走向田间地头和青少年社会实践基地等场所，开展种植养殖、食品加工等实践活动。通过社会实践、劳动体验，让学

生切身感受到食物的来之不易，真正形成尊重劳动和爱惜食物的思想意识。

四、工作要求

宣传部、团委、教务部、后勤管理部、各系（院）等单位紧密协作，形成全方位、多层次的工作格局。宣传部通过多种方式加大宣传，提升师生认知，创建良好氛围；团委以丰富的活动为载体，点燃师生参与行动的热情；教务部在教学阵地播撒节约种子；后勤管理部从源头到餐桌，全流程把控，杜绝浪费；各系（院）通过日常管理、示范教育，引导学生节约粮食。

各单位建立定期沟通机制，积极探索工作方法，不断完善体制机制，创新工作理念，持续优化工作方案，让勤俭节约成为忻州师范学院鲜明的校园文化底色，让节约意识深深扎根每一位师生心中，转化为日常行动自觉，为打造节约型校园和国家粮食安全战略的实施贡献力量。

2025年4月18日