

省委常委会:制止餐饮浪费行为 大力弘扬勤俭节约文明健康社会风尚

快报讯 8月17日,江苏省委常委会召开会议,深入学习贯彻习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出的重要指示精神,听取关于我省扎实推进长三角一体化发展情况以及区块链技术应用和产业发展情况汇报,研究部署有关工作。省委书记娄勤俭主持会议。

会议指出,习近平总书记一直高度重视粮食安全,提倡厉行节约、反对浪费,党的十八大以来多次进行强调,在当前特殊时期再次作出重要指示,展现了以习近平同志为核心的党中央关心人民生活的深厚情怀,体现了对粮食安全的危机意识和底线思维。要深刻认识到制止餐饮浪费不仅关乎社会风尚和传统美德,而且关乎粮食安全,既要在生产端开源,也要在消费端防止浪费,确保始终把饭碗牢牢端在自己手里。要实事求是以有效举措制止餐饮浪费,加快建立长效机制,加强宣传教育,研究制定褒奖节约、惩戒浪费的政策法规,强化全流程全方位监管,让人们在春风化雨中形成思想自觉、行动自觉。要积极倡导绿色生活方式,把弘扬节约美德作为提高社会文明程度的重要内容,从文明用餐开始,鼓励简约适度、绿色低碳,拒绝

奢华和浪费,形成文明健康的社会风尚。各级机关和党员干部特别是领导干部要率先垂范,严格执行中央八项规定及其实施细则精神,充分发扬好我们党艰苦奋斗、勤俭节约的好传统。

会议肯定了我省扎实推进长三角一体化发展取得的阶段性成效。在新形势下进一步推进长三角一体化发展,一是要深化认识,充分认识大变局下实施长三角一体化发展战略的重大意义,站在全局和战略的高度,按照一体化、高质量、一盘棋的要求,坚决扛起推动长三角一体化发展国家战略的责任。二是要抓住关键,围绕“六位一体”,把产业创新一体化和省内全域一体化作为关键,集中精力集中资源加快推进,同时加强与沪浙皖金融、科技、物流、工业互联网等方面深度对接合作,着力强化创新突破和高端引领,加快构建网络节点和战略通道,形成更多江苏优势。三是要务实推进,抓紧抓实我省纳入《规划纲要》的重大项目、重点工程建设,细化方案、压实责任、扎实推进,确保取得实实在在成效。要进一步加大协同力度、建设力度、改革力度,把长三角生态绿色一体化示范区建设好,同时抓

紧谋划一些新的重大事项。

会议指出,要深入学习领会习近平总书记关于区块链发展的重 要讲话精神。抓住用好区块链底层技术实质性突破前的机遇期,把区块链作为我省核心技术自主创新的重要突破口,加快安全可控区块链产业体系布局建设,争创全国区块链发展示范区。

会议讨论了《江苏省贯彻落实〈新时代爱国主义教育实施纲要〉三年行动方案》《江苏省贯彻落实〈新时代公民道德建设实施纲要〉三年行动方案》。会议还讨论了《关于依法有序推进乡村公共空间治理的指导意见》。

会议对当前几项重点工作作了强调。一要毫不放松抓好疫情防控,继续加强常态化疫情防控,确保相关措施落得更实更细,提醒广大群众做好日常防护。二要毫不放松抓好安全生产,始终紧绷安全生产这根弦,特别是针对夏季高温安全生产的情况,聚焦突出问题,强化系统管理,坚决守牢安全生产底线。三要毫不放松抓好防汛防灾工作,继续加强汛情以及台风等监测,及时排查风险隐患,统筹做好应急抢险救援等各项工作,确保人民群众生命财产安全。 (耿联)

江苏向干部职工发出倡议: 争当文明用餐督导员 争做“光盘达人”

快报讯 (记者 徐岑) 8月17日,江苏省机关事务管理局向全省公共机构和广大干部职工发出九条文明餐饮倡议。

这九条倡议包括单位食堂推

行在线订餐,当日供应剩余食品实行优惠,鼓励职工打包买走。开展“光盘”打卡行动,制定“光盘”积分奖励制度。倡议指出,全省公共机构和广大干部职工都要从点

滴做起,从自身严起,带头弘扬厉行节约、爱惜粮食的传统美德,坚决杜绝“舌尖上的浪费”,推动在全社会形成浪费可耻、节约为荣的良好风尚。

● ● ● 倡议全文

- 1 单位公共区域和就餐场所张贴宣传标语或海报、播放公益广告,宣传健康文明的餐饮消费方式,营造厉行节约、反对浪费的良好氛围。
- 2 单位食堂推行在线订餐,利用信息化、大数据手段分析峰谷人数和用餐习惯,探索精准采购、精准供餐。
- 3 单位食堂供应以小份食品为主,方便就餐人员适量选取。对当日供应剩余食品实行优惠,鼓励职工打包买走。
- 4 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。
- 5 建立食堂物资库存电子台账,食品原料按要求分区分类存放,注明保存条件及保存期限,先进先出,定期盘点,减少食材变质损耗。
- 6 建立餐厨垃圾每日登记制度,餐厨垃圾实行单独回收,就地资源化处理或交由回收单位处置。
- 7 设立“文明用餐”监督岗,争当“文明用餐”督导员,及时制止身边餐饮浪费行为,树立正确的消费导向。
- 8 开展“光盘”打卡行动,制定“光盘”积分奖励制度,引导人人争做“光盘达人”。
- 9 开展勤俭家风建设,破除铺张攀比陋习,倡导理性消费理念,餐厅不多点、厨房不多做,影响和带动家庭成员养成节约节俭的好习惯。

探访

这个食堂拒绝“舌尖上的浪费”:按需打饭,免费提供打包盒



按需打饭:吃多少打多少

倡导节约宣传标语随处可见
餐余打包点 南京市人社局供图

快报讯 (实习生 钱嘉玥 记者 徐梦云) 8月17日,江苏省机关事务管理局向全省公共机构和广大干部职工发出倡议:坚决制止餐饮浪费行为,在厉行节约上立好标杆。当天中午,现代快报记者探访了南京市人社局水西门办公点食堂,发现这里“拒绝浪费”的标语随处可见,现场还有两名督导员,提醒大家不要浪费。在这里,打饭是自己打,吃多少打多少,对吃不完的饭菜,还提供免费打包盒。

“你吃这个菜吗?”“这个菜不要,不用给我打。”8月17日中午,正值饭点,南京市人社局水西门办公点食堂,不少人正在吃饭。“拒绝餐饮浪费”的标语随处可见,收盘处也几乎人人光盘。

“一米一粟当思来之不易,爱粮节粮须知人人有责”“倡导节约,珍惜粮食,文明用餐,从我做起”“拒绝餐饮浪费”……这样的标语在大厅和食堂随处可见。

在食堂打饭区,每人按自己的食量打饭,吃多少打多少。记者发现,女性一般打一勺或半勺,男性则普遍多一些。王先生说:“把饭勺交到我们自己手里挺好的,这样想吃多少打多少,就不会浪费了。”

打完饭后来到打菜区,食堂阿姨会先询问大家的喜好。食堂出口处还设立了一个餐余打包点,提供免费的一次性饭盒。张钢正拿着饭盒,将没有吃完的豆腐和花菜装进去。他说:“这些打算留着下午4点多吃,我有糖尿病,一次不能多吃,中午没吃完的不能浪费。”记者注意到,现场还有两名督导员,他们会提醒大家,就餐尽量不要浪费。

南京市人社局后勤工作负责人单鹰介绍,避免浪费首先是要合理安排配餐,“每日上午各单位会对用餐人数进行统计,报送给食堂。所有食材均根据实际用餐人数合理配餐,不超量采购、不长期储存,避免因原料过期造成浪费。”

同时,工作人员还加强日常管理。在运输、储存、清洗、制作等环节加强全链条管理,避免浪费。蔬菜等不易储存的食材做到每日更新,定期对冷柜、灶具等设备进行检查和清洗,确保食品安全和新鲜度。单鹰说:“现在每天食堂就餐的大约有300人,采取相关措施后,相比之前,每天蔬菜和大米的进货量都分别减少了20斤,后续还将采用小份菜、半份菜等形式,以小碗、小碟的方式提供饭菜,方便用餐人员自助取餐。”



爱国 敬业 诚信 友善
富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治

