郑州18中“师生节粮不浪费，厨师教研促节俭”

活动方案

1. 指导思想

响应党和政府号召，全校积极行动起来，加强宣传引导及常规管理，积极营造“节约粮食、避免浪费”的良好氛围。学校餐厅厨师及工作人员积极行动起来，开展每周一次的“教研”活动，从色、香、味、量等各个方面入手，进行厨艺交流，开展如何做好餐厅勤俭节约的研讨，听取师生意见，提高饭菜质量，注意营养搭配，让师生喜欢吃，不浪费。

1. 活动主题

师生节粮不浪费，厨师教研促节俭

1. 参加对象
2. 郑州18中全体教职工
3. 郑州18中三个餐饮服务公司厨师、服务员工
4. 开展“师生节粮不浪费”宣传倡导活动
5. **加强宣传。**利用学校众多的媒体渠道，如广播、电视、宣传栏、黑板报等，进行节俭品行的教育，在学校的各个角落里进行渗透性影响。食堂内随处可见倡导光盘行动、反对浪费的温馨提示，提醒引导大家践行“吃多少、点多少”的就餐理念，杜绝餐饮浪费。**（责任处室：政教处）**

（教职工方面：学校在教职工微信群里发送“文明餐桌”倡议书，定期给教职工推送“粮”言警句。**责任处室：总务处**）

1. **加强监督。**学生会成立学生节俭行为监督检查小组。对学生在食堂就餐情形进行监督检查，及时提醒学生浪费饭菜行为，并将检查结果通报到学生所在班级。经过长时间的习惯养成，如今学生的浪费现象明显减少，学生的思想意识明显提高。**（责任处室：政教处）**
2. **加强引导。**学校干部、教师进一步做好日常陪餐，干部、教师与学生共同进餐，做好学生的示范。让学生看看干部、教师如何爱惜饭菜，为学生树立身边的榜样。以干部、教师们勤俭节约的实际行动，积极营造出一种节约进餐氛围。**（责任处室：总务处）**
3. **加强自律。**在潜移默化中，学生们根据自己食量与胃口来决定购买饭菜的分量与品种，减少浪费。**（责任处室：总务处）**
4. **加强测评。**定期进行食堂满意度测评。就师生对餐厅早、中、晚餐的菜和主食的品种、分量、口味及食品卫生等方面进行调查，然后及时将意见建议反馈，结合实际进行整改，根据师生的不同需求，提高饭菜可口度，减少浪费，让师生不会因饭菜不对口味而浪费食物。**（责任处室：总务处）**
5. 开展“厨师教研促节俭”活动**（责任处室：总务处）**
6. 每周召开一次厨师厨艺研讨活动。
7. 厨师研讨内容：①提升饭菜制作质量，减少“盘中餐”浪费；②改进烹饪加工方式，粗菜细做，细菜精做，一菜多做，杜绝过度加工、奢华烹饪，增加蒸煮菜数量，降低煎炸菜品种，减少食用油消耗量；③ 灵活服务，打小份菜，打小份饭，更好服务学生。
8. 服务员工研讨内容：如何做好本职工作、宣导学生节约粮食，积极、主动、热情、善意的引导学生吃饭勤俭节约，杜绝粮食浪费。
9. 每次每个楼层做出1-2个菜品，厨师、师生代表共同品尝，提出改善意见和建议。
10. 楼层经理进行点评、做好记录。
11. 备注
12. **时间：**本次活动集中展示拟放到本周三上午9:30进行，由总务处牵头负责整个的组织工作，相关处室予以配合；
13. **宣传：**文明办做好对外宣传工作，范围包括：教育电视台、信息中心、郑州电视台、商报、大河报等相关合作媒体，提前把活动方案及新闻通稿准备好；
14. **要求：**本次活动时间紧，任务重，请抓紧实施落实，确保良好效果。

2020年10月13日