



象牙塔里看“光盘”

# 省教育厅、省学联等十单位联合发出“象牙塔光盘行动”倡议: 珍惜盘中餐 吃光每粒米

本报济南10月18日讯(记者 马云云 杨凡 尹明亮 李珍梅 杨玉丽) 为形成“崇尚节约、摒弃浪费”的校园文化风尚,山东省教育厅、山东省学生联合会、山东大学、山东师范大学、青岛科技大学、青岛农业大学、中国海洋大学、烟台大学和本报共同发出倡议,鼓励广大学子积极加入到“光盘行动”中来。

连日来,本报报道了烟台

大学7名餐厅保洁员为提醒学生节约粮食,捡学生剩饭吃。报道见报后,在大学生中引起强烈反响,也引起了省教育厅、山东省学生联合会等单位的重视。为了更好地践行光盘行动,提高大学生节约意识,省教育厅、省学联、山东大学、山东师范大学、青岛科技大学、烟台大学、青岛农业大学和本报联合发出

倡议。倡议书内容如下:

一粥一饭当思来之不易,你随手扔掉的饭菜看似不起眼,可能就相当于其他人的一顿饱饭。艰苦朴素、勤俭节约是中华民族的传统美德,但在象牙塔中,却屡屡出现剩菜剩饭。为树立节约光荣、浪费可耻的观念,自觉抵制奢侈浪费行为,我们发出倡议:

1、珍惜盘中餐,吃光每粒

米,吃完每份菜。

2、适量点餐,避免出现剩菜剩饭,减少奢侈浪费。

3、吃不完的饭菜打包带走,养成打包的好习惯。

4、克服攀比心理,以节约用餐为荣,不因打包、点半份菜而羞愧。

5、向亲人、朋友提倡“光盘”行动,营造勤俭节约的良好氛围。

各校行动

## 烟台大学: 在全校食堂 推广半份菜

烟台大学后勤管理处副主任张金龙表示,后勤管理处将会积极支持学生不剩饭的活动,用实际行动帮助学生杜绝浪费。

张金龙说,虽然保洁员吃剩饭是一种个人行为,但还是带来很大触动。学校将从餐厅管理方面入手,减少学生浪费现象。在学校餐厅播放勤俭节约的公益视频,给宿舍配备微波炉鼓励部分学生剩饭打包,在餐厅内逐步推广半份菜服务。

张金龙说,下一步还将从食堂工作的角度作出相应的倡议,要求食堂职工为提倡节约反对浪费做好饭,卖好饭。

本报记者 韩逸 杨玉丽

## 山东大学: 根据季节特点 调整食谱

记者从山东大学了解到,学校强化服务,提高质量,减少因客观原因造成的餐桌浪费现象,提高餐品质量,例如完善主食烹饪加工规范,提高饭菜质量。还根据季节特点,科学编制食谱,丰富饭菜花样品种,努力满足师生不同口味的饮食需求。

山东大学工部还号召全校各班级以“节约我先行”为主题召开班会,通过举办雕塑、纸艺、书画摄影等文化作品比赛等,营造“崇尚节约、摒弃浪费”的校园文化。

本报记者 马云云 杨凡

## 青岛科技大学: 丰富饭菜品种 增加学生选择

青岛科技大学崂山校区餐饮管理中心的匡荣富老师介绍,提倡节约粮食不能光靠学生的自觉。作为餐厅管理者,也要行动起来,配合学生营造良好氛围,同时也要在内部管理上采取措施杜绝浪费。

“学生浪费,肯定有多种原因。从食堂角度考虑,我们不光要多做公益广告宣传,更要在饭菜品种、质量和分量上下功夫。”匡荣富介绍,学校餐厅除了普通的炒菜外,还有30多种小吃。韩国大酱汤、日本九州面、江西瓦罐汤、安徽牛筋面、武汉酱香饼……各地特色小吃在这里汇聚。“品种丰富,学生的选择余地就大,吃着也就香了。”

本报记者 李珍梅

## 青岛农业大学: 学生食堂劝导 提醒节约粮食

青岛农业大学学工部的张部长告诉记者,18日晚餐时,学生会组织在食堂向学生发出了“四节约,一减少”的倡议,即减少使用一次性用品,节约每一粒粮食,节约每一滴水,节约每一度电,节约每一张纸。

当天学生会成员还在现场进行劝导,对那些浪费较多的学生进行提醒。而在学校层面上,餐厅则推出多样菜品组合,加强对餐厅师傅的培训,提高菜品质量。

本报记者 李珍梅

## 辅导员“陪吃” 餐厅经理“卧底” 省内高校纷纷出招,开展“光盘行动”消灭剩菜剩饭

学生自发劝阻浪费行为,食堂推出半份菜、小份菜……18日,省内很多高校看到本报报道的大学生餐桌浪费现象后,触动较大,纷纷响应“光盘行动”倡议。高校的餐厅管理者也从自身找问题,改进工作方法,减少学生浪费。



青岛大学第二餐厅,多数学生都能将饭菜吃干净。 本报记者 李珍梅 摄

本报记者 马云云 杨凡  
李珍梅

### 饭菜吃得干净, 能得一个笑脸

18日下午5点多,正是学生晚饭时间,记者来到青岛科技大学崂山校区南苑餐厅一楼。在餐具回收处和打饭窗口,均分布了戴着工作牌的伙管委的学生,他们在现场进行提醒和劝导。在餐具回收处,学生志愿者盛佳看到有同学把大量饭菜倒进回收桶里时,则会提醒:“同学,你剩下的饭菜太多,太浪费了。”记者观察到,那些被提醒的学生,会很不好意思,有

的甚至红着脸忙着做解释。

在青科大四方校区,学生和餐饮服务管理者的管理者发起了一个新颖的做法:学生餐盘干净,就能得到一个笑脸。这枚笑脸可以别在胸前,并时刻提醒学生要做到不浪费粮食。

### 剩得多的饭菜, 餐厅经理亲自尝

“不是把餐卖出去就完事了,一定要看剩菜是什么原因导致的。”山东师范大学饮食服务中心主任杨荣珍表示,浪费现象产生的原因是多方面的,有的可能是学生家庭条件好,节约意识不强,有的则可能因

为饭菜口味不理想,管理部门应该注意。

为了解学生剩菜剩饭的原因,餐厅经理要在学生就餐时在餐厅内“卧底”巡查,“看看哪些菜有剩余,是哪个窗口提供的,以便随时改进。”剩得多的菜,餐厅经理或班组长要亲自尝尝,看看是因为口味不好,还是其他原因。“一种菜卖出去,很多学生都剩了,肯定是菜不太好,得提醒厨师提高厨艺。”

### 学校服务中心 监测食堂“光盘率”

为了对部分学生浪费行为进行约束,山东大学鼓励机关

工作人员、学生辅导员在学生用餐时进餐厅,与学生共同进餐,并在收残处监督用餐浪费行为。学校还成立了反对餐桌浪费专项活动志愿服务队,在餐厅门前、售卖窗口、餐具回收处开展现场宣传,对浪费行为提出劝戒。

针对有学生反映饭菜分量大吃不完的情况,山大的食堂在确保饭菜品种和质量的前提下,加大了半份菜、小份菜、小份主食与多价位营养套餐的供应,部分肉类不按份提供,而是称重,学生可以根据个人食量选取。饮食服务中心负责每日监测各食堂“光盘率”,针对发现的问题及时通报、督促纠正。

## 高校食堂“光盘”推进不平衡

省教育厅后勤处表示,学校管理部门要和学生一起努力

对于烟台大学7名保洁员吃大学生剩菜一事,省教育厅后勤处李政玉处长认为,出现这种现象是我们所不愿看到,也是需要纠正的。

一方面大学生应提倡勤俭节约,吃饭时尽量不剩菜剩饭;另外从安全的角度,剩菜剩饭若不经相关卫生程序进行加热处理,也不符合食品卫生安全标准,对保洁员身体健康也不利。“我们支持提倡校园食堂

实行‘光盘行动’。”李政玉说,省教育厅今年3月转发了教育部有关建设节约型校园的通知,要求各高校严格伙食成本核算及成本管理,加强食堂管理;制定文明用餐规范,大力倡导吃完所购食物,不留剩饭剩菜的“光盘行动”。

目前,像山师等高校食堂推行“半份菜”的做法,收效不错,值得提倡。但高校校园食堂中“光盘行动”的推进并不平

衡,有些地区和有些学校中,还存在着剩菜剩饭的现象,学校管理部门应和学生共同努力,采取相关措施,引导和创造良好的节俭氛围。

李政玉介绍,目前我省高校食堂分为外包和高校自管两种形式,其中自管性质的占6成。省教育厅要求,高校食堂应稳定饭菜价格,外包经营的利润控制在4%,自管经营的维持收支平衡即可。

同时,有关部门针对高校食堂饭菜价格和饭菜质量有明确规定,每个高校食堂都应保证2元以下低价菜、2元至4元中档菜、4元以上高价菜的供给,以满足学生吃饱和吃好的要求。在菜品质量上,既要保证平价菜、免费汤等的供应,又要引进花色和多样性的地方特色食品,满足不同地域学生群体的需求。

本报记者 马云云 杨凡