

机关食堂

遵循规章，按需就餐，不浪费

“一粒米千滴汗，粒粒粮食汗珠换。”在社会经济高速发展的今天，一些人每天面对丰富的食物已习以为常，由此造成的“舌尖上的浪费”令人触目惊心。对此，中央提出要坚决制止餐饮浪费行为，切实培养节约习惯。我市机关食堂积极行动起来，采取多种措施从源头上厉行节约、减少浪费。

记者 张辉 文/图



8月17日中午，建安区税务局工作人员有序就餐。

宁少勿多，鸡蛋面成“后备饭”

8月17日11时50分许，建安区税务局食堂操作间里，厨师魏新才正在燃气灶前不停地挥动着锅铲。一旁，电饭锅里热气腾腾的米饭已经蒸好。“马上就要开饭了，你再把桌子擦一下。”魏新才边炒菜边对身边的助手说。12时许，饭菜全部做好了。

此时，陆续有职工来到食堂排队打饭。食堂内，7张连凳不锈钢餐桌整齐排列，南侧墙壁上有一排水龙头。北侧墙壁上，“节约”“勤俭”“文明”“营养”“珍惜”五个黄色提示牌引人注目；东侧墙壁上，张贴着员工用餐制度。洁净的不锈钢桌面上，“光盘行动”提示牌很显眼。

“今天做的是熬菜和米饭，请大家按需打饭。”员工打饭时，魏新才不忘在旁边轻声提醒。

“没有规矩不成方圆。为避免浪费，我们单位有严格的采购制度和用餐制度。”建安区税务局票证服务中心主任李宗锋说，从采购、做菜到打饭，他们都严格按照制度执行。

李宗锋介绍，在采购环节，为保证菜品质量，减少不必要的浪费，他们会根据每天的就餐人数到超市采购食材。按照规定，食堂提供早餐和午餐。早餐就餐时间为7时20分到8时，午餐就餐时间为12时到12时40分。一般早上7时40分、中午12时30分，饭菜基本上就卖完了。“如果遇到员工外出办事，我们会为他们保留饭菜到12时30分。若因故临时增加就餐人员，我们备有面条，一碗鸡蛋面既饱腹又符合大多数人的口味。”

“我们单位的食堂可容纳52人同时就餐。员工刷卡买饭，原则上不允许带饭回家，这样就能大致掌握每天的食材采购量，以免吃不完造成浪费。”李宗锋说，现在，建安区税务局已经将厉行节约作为一项长期措施来执行，“吃多少打多少”已经成为单位所有员工的共识。

勤俭节约 中午剩米，晚上变粥

8月18日7时50分许，襄城县颍阳镇政府食堂迎来就餐高峰。当天的早餐是咸汤、油馍和鸡蛋。颍阳镇政府工作人员端着碗筷依次在窗口打饭。不一会儿，橘色的长桌旁便坐满了人。“一般半个月供应一次油馍，今天场面有些‘火爆’。”颍阳镇党政办公室主任盛桂娟笑着说，颍阳镇政府有工作人员112人。因为工作人员的工作性质，该镇政府食堂一周七天都有饭供应，但就餐者一般集中在周一至周五的早晨和中午，晚上和双休日只有十几名值班人员就餐。

盛桂娟说，该镇政府食堂一直秉承节俭、吃饱的原则，饭菜都是家常便饭。早餐和晚餐都是馒头、稀饭和一到两个菜，午餐是捞面、焖面、蒸面、大米轮流供应。“我们打饭采取自助餐模式。如果一个馒头吃不完，就餐者会主动掰开放到馍筐里。如果是捞面，大家会用几双公筷捞面。”

“工作时间久了，厨师对每天的就餐人数能作出较为准确的判断。如果遇到饭不够的情况，厨师会再做炆锅面。如果中午的米饭没吃完，厨师做晚餐时会将其做成米粥或炒米。”盛桂娟说，乡镇工作人员十有八九来自农村，粮食来之不易的观念深入人心，几乎都是吃多少盛多少，极少见到饭菜浪费现象。

近段时间，在建安区苏桥镇，许多干部、职工收到了“文明节俭用餐反对铺张浪费”倡议书。“我们为了让广大干部职工自觉树立节约光荣、浪费可耻的思想观念，在餐厅显著位置设置了‘勤俭节约 文明用餐’‘按需打饭 避免浪费’的提示牌，提醒就餐者时刻不忘节约，形成勤俭节约的良好风气，使‘珍惜粮食，杜绝浪费’成为干部职工的行为习惯。”苏桥镇党政办副主任李睿丛说。

“菜”尽其用 提高食材利用率

“光盘行动”“一粥一饭，当思来之不易”“珍惜粮食”……8月18日上午，建安区市场监管局食堂里，除了一面落地窗户外，其余三面墙上都贴了规格一致的提示牌。食堂操作间内，两名身穿白色工作服的工作人员正在准备当日的午饭。

“我们一直引导局机关全体干部职工厉行节约，做‘文明餐桌’的践行者。”建安区市场监管局办公室工作人员李广霞说，为提高成品出菜率，减少加工时间、成本和餐前损耗，食堂采购的食材均保证达到净菜标准。此外，食堂配置有完善的冷藏设施，以防止由于冷藏方式不对而产生餐厨垃圾。在加工环节，他们为了提高食材利用率，坚持“大锅小炒、边做边看”的原则。对于餐厨垃圾，他们则按规定将其交给专业机构回收处理或就地资源化处理。

此外，建安区市场监管局立足自身食品安全监管职能，推行“文明餐桌”行动。“我们以全区餐饮服务单位和机关、学校、企业食堂为重点，在日常检查中大力宣传文明就餐，增强经营户、消费者的文明就餐意识；向全区餐饮行业和广大消费者发出制止餐饮浪费倡议书，发放‘文明餐桌’‘公筷行动’海报及桌牌；要求广大餐饮服务单位严格按照食品安全要求规范经营，发动市民积极参与‘文明餐桌’行动，切实做到节约用餐、文明用餐、安全用餐。”李广霞说。

为了把浪费消灭在萌芽状态，建安区苏桥镇政府在食材采购和制作环节也采取了一系列措施。“采购员严把食品及原材料质量关，避免因食材不合格造成浪费，并做好食品及原材料的贮存和保管工作，防止腐烂变质。以卫生可口、营养健康、经济适量为原则，精心制作食品，避免因口味不好造成浪费。在菜品粗加工过程中，避免一刀切，对花菜梗等‘边角料’尽量做到‘菜’尽其用。”李睿丛说，同时，食堂有意识地将馒头、包子、油条等制作得小一点儿，避免造成浪费。“坚持少炒、勤炒的原则，根据就餐人数控制菜量，倡导干部职工自觉做到吃多少取多少、少量取餐不够再盛，杜绝出现浪费现象。”

