

厉行节约 抵制“舌尖上的浪费”

珍惜粮食、勤俭节约,这是中华民族由古至今的传统美德,亦是时下经济社会持续稳定发展的内在需求。早从2013年起,我市纪委监委便严查“四风”问题,整治骄奢淫逸、腐化堕落等不正之风,约束党员干部厉行勤俭节约。今年8月,我市再次掀起全民节约的热潮,由机关食堂带头,餐饮企业响应、党员干部作则、群众积极参与,共同抵制“舌尖上的浪费”,让厉行节约、反对浪费蔚然成风。

光盘行动从机关食堂做起

“大家吃好多就打好多哦,不要浪费,不够还可以来打……”每逢饭点,市纪委监委机关食堂的冉师傅便亲切地提醒着陆续前来打饭的干部职工按需取食。

8月28日上午10时,记者来到市纪委监委机关食堂内,看到冉师傅等人正在准备午餐所需的食材。“这些都是刚买来的新鲜蔬菜,准备好之后,我们根据中午的报餐人数,先炒一部分,之后不够再适当增加。”冉师傅告诉记者,该食堂一般会在当天购买新鲜蔬菜,减少因菜品变质造成的食物浪费,并实用餐人员登记制,动态预估每日用餐人数,严格根据人数安排菜品量;大锅菜采取少炒、现炒等出餐模式,小碗菜则会适当减少每碗份量,从源头上控制食材浪费。

为营造浪费可耻、节约光荣的良好氛围,机关食堂在食堂各处张贴了文明标语,提醒干部职工根据自己的食量适当打餐,积极响应“光盘行动”。同时,市纪委监委通过“廉洁达州”微信、网站向广大纪检监察干部发出制止餐饮浪费行为的倡议书,倡导大家从思想深处树立艰苦奋斗的意识,养成勤俭节约的行为习惯,争做节粮爱粮的引领者、践行者和监督者。

“我以前看到喜欢吃的就想多拿点,吃不完就浪费了,现在只拿自己能吃的量,不够再去添。”一名刚刚“光盘”的纪检监察干部说道。

全市各级纪检监察机关除了在厉行节约、反对浪费上走在前、作表率,还统筹安排各纪检监察组对相关职能部门开展监督检查,督促部门履职尽责,建立制止餐饮浪费行为的长效机制,坚决抵制“舌尖上的浪费”。

28日中午,记者随市纪委监委驻人大纪检监察组前往市市场监督管理局机关食堂,看到排队打餐的干部都很有“分寸”,餐盘中的菜品份量足够吃饱。记者看到,用餐时间过去大半,餐具回收处用于回收剩菜的一个桶仅仅只装了四分之一,并且大多是西瓜皮、纸巾、骨头一类的厨余垃圾。

“大家的‘光盘’意识都很强,每天的菜品基本上能吃完。”市市场监督管理局机关食堂工作人员告诉记者,单位每日大约有200人用餐,食堂会分三至四批炒菜,不仅保证菜品新鲜,还能做到供需合理,减少浪费。

严管严查狠刹奢靡享乐之风

“五一期间,请自觉遵守廉洁自律各项规定,厉行节俭,共树文明新风……”五一前夕,开江县纪委党风政风监督室向全县广大党员推送

这条廉政短信,提前“打好预防针”,要求党员干部在欢度佳节时不忘廉洁自律,加强作风建设。

开江县正风肃纪、整治违规操办宴席的行为,是市各级纪检监察机关严查严管违规办宴,狠刹奢侈浪费歪风的一个缩影。党的十八大以来,达州市纪委监委认真贯彻落实中央、省纪委监委重要指示精神,加强监督检查,大力整治奢靡享乐之风,“舌尖上的浪费”现象得到改观,公款餐饮浪费行为被有效遏制。

“加强制度约束、以党风带民风”是有力的严管措施之一。市纪委监委督促各级纪检监察组织结合各地实际,及时出台规范党政机关公务接待、党员干部操办婚丧喜庆事宜报备等相关规定,充分发挥制度规范的“防火墙”作用,积极引导党员干部带头抵制奢侈浪费歪风,以良好党风促政风带民风。

“由于‘面子思想’作祟,有的接待方不好意思让领导吃‘小菜饭’,接待餐层层‘加码’,最终把工作餐变成了‘满汉全席’,进而造成铺张浪费。”市纪委监委党风政风室负责人表示,只有加强对党员干部的约束,让广大党员干部以实际行动抵制奢侈浪费等不良风气,才能以身作则带动群众厉行节约。

全民响应节约成为新“食”尚

“上回有个同事请客,十几个人点了将近20个菜,最后一半都没有吃到,也没人打包回去,真的很浪费。”家住达州中心城区的罗女士告诉记者,随着生活质量提高,“无剩不成宴”的伪餐桌文化逐渐形成,加剧了餐桌浪费;尤其是婚宴、请客宴等场合,浪费更甚。

今年8月初,在市纪委监委驻人大纪检监察组的指导下,市商务局印发了《关于开展“文明餐桌”行为的通知》等文件,推进餐饮行业“厉行节约,杜绝浪费”,带动全民积极参与“文明餐桌”行动、“光盘行动”,引导市民养成“合理点餐、文明就餐,不剩菜不剩饭”的良好风气。

8月12日,市餐饮烹饪行业协会、通川区餐饮协会亦向全市范围内所有餐饮企业发出倡议,推出了“N-1”点餐模式,意为“10位客人建议点9个菜”;推出半份菜和小份菜,满足消费者多样化需求的同时,避免食物浪费;每家餐厅要准备打包盒,为顾客提供剩菜、剩饭打包服务。餐饮行业积极响应号召,引导顾客文明用餐;并且,不少餐饮行业开始探索精细化管理模式,培训员工、减少菜品分量、善用食材边角料、回收餐具等;同时设置专门的监督员,督促顾客按需点餐,鼓励打包行为。

“下一步,我们会加强对餐饮企业的暗访督查,同时加强宣传力度,让节约意识深入人心,从源头上减少并杜绝宴席浪费行为,真正变‘厉行节约’为‘立行节约’。”市纪委监委驻人大纪检监察组组长胡松涛说。

有了党员干部以身作则,餐饮行业积极引导,相关部门强化督查,如今,“光盘”习惯正在养成,厉行节约逐步演变成为一种新“食”尚。

□本报记者 罗未



市纪委监委驻人大纪检监察组检查市市场监督管理局机关食堂厉行节约情况



宣汉县纪委监委机关食堂



开江县纪委监委机关食堂