附件5

制止学校餐饮浪费情况检查表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 检查要点 | 存在的问题 | 是否已整改 | 备注 |
| 1.组织领导 | 1.1学习传达习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为重要指示精神 |  |  |  |
| 1.2建立领导有力、职责清晰、协同联动、精干高效的工作机制 |  |  |  |
| 1.3领导班子加强统筹、研究部署相关工作 |  |  |  |
| l.4制定及执行工作方案 |  |  |  |
| 2.餐饮供给 | 2.1食品原材料采购、库房储存、物流配送、生产加工到成品销售的全链条节约管理 |  |  |  |
| 2.2食品原料节约利用 |  |  |  |
| 2.3餐饮从业人员培训、管理 |  |  |  |
| 2.4集约化、专业化高效管理 |  |  |  |
| 2.5注重营养搭配、膳食平衡、安全卫生，建立科学、绿色供餐服务体系 |  |  |  |
| 2.6实行小份、半份、拼菜、自助、按需供餐接量收费等餐饮节约供应制度 |  |  |  |
| 2.7注重餐饮创新，改进菜品口味，丰富餐饮边择，满足师生多样化餐饮需求 |  |  |  |
| 2.8农村义务教育学生营养改善计划供餐 |  |  |  |
| 2.9盒饭、套餐等模式化供餐 |  |  |  |
| 2.10使用新技术、新工艺、新装备 |  |  |  |
| 2.11建设节约型智慧食堂 |  |  |  |
| 2.12加强食材供应链信息化管理 |  |  |  |
| 2.13采取厨余回收监控等相关技防措施 |  |  |  |
| 2.14有关餐饮供给端浪费的其他情况 |  |  |  |
| 教育宣传 | 3.1根据教育教学规律和不同年龄段学生特点，把勤俭节约内容有机融入教育教学 |  |  |  |
| 3.2多种形式开展校园活动及宣传 |  |  |  |
| 3.3深入推进光盘行动，结合实际制定节约用餐规范，建立泔水量等食品浪费信息定期发布机制等 |  |  |  |
| 3.4组织学生开展社会实践、劳动体验 |  |  |  |
| 3.5组织开展美好“食”光系列活动情况，包括志愿服务、节约宣传等 |  |  |  |
| 制度体系 | 4.1节约绿色理念贯穿学校规划、管理、建设等各项工作 |  |  |  |
| 4.2编制餐饮节约年度工作计划 |  |  |  |
| 4.3建立有关激励机制、奖惩制度、考核制度和责任追究制度等 |  |  |  |