

剩饭菜少了，小份菜多了，餐盘“光”了

餐饮业杜绝“舌尖上的浪费”观察

餐桌文明是社会文明的缩影。记者在武汉、广州、上海、成都等地的餐厅调查发现，适量点餐、不剩菜、不剩饭正成为大部分市民的自觉行为。同时，餐饮行业也在加快推进“光盘行动”，引导顾客文明就餐、理性消费。

“勤俭节约利国利民，传承美德呼唤更多创新。”12日中午，在武汉徐东大街儒家牛肉面馆，正准备点餐的市民饶煜刚告诉记者，过去一个人出门吃饭，点两个菜不够丰富，三个菜又吃不完，商家适时推出半份菜和小份菜，就能让客人多些选择和实惠。

记者走访武汉多家餐厅看到，小碗菜、半份菜、配备打包盒等已经成为各餐厅的标配，按需点餐、少量多样也是消费者的自发行为。在武汉小蓝鲸酒店，2013年至今一直提供免费打包盒，所有菜品都可以提供半份或小份点餐选择；在群星城海底捞火锅店，服务员主动提醒有半份菜、四宫格锅底可供选择，建议客人多选品种、少点先吃、不够再加……

中午饭点时刻，位于广州市越秀区动漫星城里很多餐厅人声鼎沸，很多在附近工作的人来这里就餐。在此就餐

的周女士非常认可“光盘”倡议，“希望所有人都能认真对待每一顿餐食，珍惜来之不易的劳动成果，做行动派。”

除了广大市民正积极践行适度消费、拒绝浪费，很多餐厅、饭店等也多措并举，引导顾客拒绝浪费，从源头减少厨余垃圾。

12日中午，记者走进位于上海市黄浦区的丰收日餐饮连锁店，每张餐桌都摆放着“节约粮食，杜绝浪费”“提倡分餐制”等宣传标牌。

“观察发现，目前我们门店的消费者大多还是比较理性。”丰收日（集团）股份有限公司副总裁邱艳说，为了帮助消费者能够更有效减少浪费，店内工作人员也会在点餐环节帮助消费者把握点餐量。

上海品海饭店总经理赵珍表示，现在生活水平提高，菜肴推新的频率也越来越快。在她看来，大家点餐时对没有看到过或者没尝过的美食总是充满好奇，但往往一个不小心就点餐过多吃不完，造成了较大浪费。“面对这种情况，我们不能强硬阻止客人点餐，而是要站在客人的立场上，引导其从点滴生活细节做起，与浪费陋习告

别，让他们吃出餐饮美感和情趣，吃出文明修养。”

“我们已开始设计新的倡导不浪费的标语，摆放在店里。食物是吃的不是拿来浪费的，作为餐饮单位，我们要更积极引导顾客拒绝浪费。”在“美食之都”四川成都，网红美食品牌“冒椒火辣”创始人侯宇翔说，作为一家串串店，他们推出了小土豆、鹌鹑蛋等小碗菜，方便顾客适度消费。

成都餐饮同业公会也将向全市餐饮单位发出了拒绝浪费的倡议。“我们号召更多餐饮单位提供‘半份’‘小份’的服务方式，带头不使用一次性餐具，积极提供环保打包服务。”成都餐饮同业公会秘书长袁小然说。

11日，成都市启动“光盘行动”，并出台了《关于开展“光盘行动”的工作方案》，号召餐饮单位在菜单上主动标示菜肴分量，引导顾客文明就餐、理性消费，从源头减少厨余垃圾。“我们还通过小游戏引导市民扫码参加光盘群组，晒‘光盘行动’。”成都市城市管理委员会相关负责人说。

（记者程思琪、龚雯、田中全、陆浩、董小红）

新华社北京8月12日电

减少小麦水稻收获损失，可多养活一百七十万人

中国占有全世界约7%的耕地，但需要养活世界19%的人口，人口与资源环境的矛盾成为一个主要问题。为此，粮食领域的“开源与节流”均异常重要。有关研究表明，产后损失中收获损失仅次于消费环节。目前，正值夏粮收获时节，如何降低收获损失？推进农机社会化服务，提高联合机械化收获率是一个重要的方式。

当前，农机社会化服务、联合机械化收获是发展趋势和主流，而且是减少收获环节损失的有效途径。根据我们在全国28个省（区、市）对近5000个农户的粮食收获环节损失专项调查，在采用联合机械收获的水稻和小麦种植户中，选择购买农机社会化服务的农户分别占比为88.46%和93.20%，损失率均低于未采用农机服务。根据2018年国家发展和改革委员会发布的主要农产品成本收益数据测算，若采用农机社会化服务可以减少水稻损失量2.18万吨（相当于节约耕地4.63万亩），减少小麦损失量22.44万吨（相当于节约耕地59.79万亩），合计节约两大口粮作物损失25万吨。据测算，仅水稻收获环节减少的损失就可养活15.06万人口，小麦收获环节减少的损失可养活155.32万人口，合计可养活170万人口。

根据我们的调研，目前水稻和小麦的机械化收获环节损失率分别为3.83%和4.12%。而根据《主要农作物全程机械化生产模式》的指导意见，水稻全喂入联合收割机损失率应小于或等于3%，半喂入联合收割机小于或等于2.5%，小麦联合收割机损失率应小于或等于2%（黄淮海地区小于等于3%）。可见收获环节仍有减少损失的空间。

另外，目前广大农民也很少进行粮食的捡拾，我们的调查显示，仅有30.45%的人进行捡拾。

为进一步提高农机社会化服务能力，提高联合机械化收获率，降低收获损失，建议采取如下措施：首先，降低土地细碎程度，适度扩大种植规模。地细碎化程度越低，种植规模越大，越

有利于联合收割机的作业展开，提高使用效力，降低额外损失；其次，推进农机转型升级，促进农机农艺融合，积极推进作物品种、栽培技术和机械装备集成配套，加快联合机械化研发，提高农机装备智能化水平；另外，加强专业技能培训，提高农机服务水平。从粮食主产省开始，对农机服务组织的所有者、经营者和农机驾驶员进行定期培训，包括职业技能和职业道德，比如水稻收获中割台的高低、小麦收割中收割机风门的大小。同时，完善制定社会服务的契约内容，推动将最高损失纳入服务样本合同条款，增强其爱粮节粮意识，降低收获环节的损失；最后，以村为单位组织一定劳动力进行粮食捡拾。粮食捡拾具有很强的外部性，捡拾的收益不能弥补捡拾成本，单个农户往往不会去捡拾，地方政府宜采取相应的补贴或支持措施，鼓励广大农村地区特别是粮食主产地，以村集体和合作社为主体组织相关劳力进行粮食捡拾，尽可能减少粮食损失。

（武拉平、李轩复/中国农大）

新华时评

饭店，食客已散佳肴未动的餐饮浪费现象仍然随处可见，有人还在网上搞“大胃王”吃播秀，吃了吐、吐了再吃。种种餐饮浪费现象不禁令人想起一句古训：“一粥一饭，当思来之不易”。

虽然现代农业科技已经高度发达，但“来之不易”的古训并未过时。谷菜禽畜固然是自然界的馈赠，更是人类辛勤劳动的成果。爱惜食物、杜绝餐饮浪费，既是对大自然的敬畏，也是对人类劳动的尊重。正是基于这种敬畏和尊重，世界各国、各个民族的文化中，饮食丰俭才会普遍成为衡量主人好客之心的尺度。在我国，饮食文化更是与传统礼仪高度融合。

党的十八大以来，公款餐饮浪费行为得到有效遏制，但是从餐厅食堂到酒馆饭店，食客已散佳肴未动的餐饮浪费现象仍然随处可见，有人还在网上搞“大胃王”吃播秀，吃了吐、吐了再吃。种种餐饮浪费现象不禁令人想起一句古训：“一粥一饭，当思来之不易”。

我国是一个自然灾害频发的国家，农业至今还未改变“靠天吃饭”的局面，自然灾害不仅会造成农产品减产、生产成本上升，而且会破坏农业基础设施，影响农业生产布局。我国用占世界7%的耕地养活了众多人口，这一非凡成就来得并不轻松，而是我国人民在与各种自然灾害的顽强搏斗中实现的。虽然近些年的连年粮食丰收让我们牢牢捧住了自己的饭碗，但我们应该牢记“公私仓廪俱丰实”的局面来之不易，牢记“丰年要当歉年过”的古训，始终对粮食安全保持危机意识，厉行节约，反对浪费。

在新冠肺炎疫情肆虐的国际大背景下，我们需要增

强风险意识。在全面建成小康社会的征途上，我们更要营

造好“浪费可耻、节约为荣”的社会大氛围。日子过得越

好，越不能忘本，越要将“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”牢

记在心头，代代永相传。

（记者冯源）

新华社杭州8月12日电

四川强降雨持续 逾10万人受灾



▲8月12日，在四川广汉，消防员在广汉客运站附近小区转移被困群众。

▶8月12日，德阳市消防救援支队救援被困群众。

10日20时以来，四川部分地区普降大雨暴雨。据初步统计，截至12日12时，强降雨导致10.7万人受灾，转移安置群众4万余人。

新华社发



内蒙古调查陈巴尔虎旗“毁粮造林”事件

8月10日，本报刊发内蒙古陈巴尔虎旗为完成造林指标在2万多亩将熟庄稼上开沟毁粮事件，在社会上引起强烈反响。事件曝光后，内蒙古自治区和呼伦贝尔市两级党委、政府立即彻查此事，相关人员正在接受调查。

11日，呼伦贝尔市委、市政府主要负责人到试点地块现场调查了解情况，要求陈巴尔虎旗政府制定周密方案，妥善解决矛盾焦点，制定实施有力措施，依法有序推进工作，确保按时保质保量完成试点任务。11日晚，由多个部门组成的内蒙古自治区政府督察组也抵达陈巴尔虎旗，详细了解了解事件经过。

据介绍，2020年，上级下达给陈巴尔虎旗已垦林地草原退耕还林还草试点任务5.35万亩，3月下旬，旗林业局下发通知，要求试点地块停止种植，此后又多次通过文件、短信、微信告知退耕户，不得在退耕地块播种。4月26日，退耕户在未经林场同意，未签订种植合同的情况下，擅自退耕地块上播种作业，林场工作人员第一时间赶赴现场并制止了耕种行为。但退耕户在林场工作人员离开后继续种植。经当地公安局、检察院等相关部门研究，决定对种植户进行行政处罚，待退耕还林还草任务完成后执行。

6月中旬，林场与退耕户签订了退耕协议，旗林业和草原局在2.1万亩退耕还林试点区域内陆续开沟种植树苗。

“不管什么理由，针对工作推进中出现的问题，我们都要举一反三，科学统筹、合理安排，在确保顺利秋收的同

时，高质量有序完成退耕还林工作。”呼伦贝尔市委相

关负责人向记者表示，已责成当地组织力量加快对农

作物有序收割、清运、仓储工作。同时采取边收割边造林两

不误措施，加快还林还草工作。

（本报记者）

本报记者朱国亮、吴新生

每顿8.5元的伙食标准仅按3元至3.5元供应，大部分学校不同程度存在挤占、挪用、克扣学生伙食费问题……江苏无锡市委2019年对全市公办中小学、幼儿园进行的专项巡察结果令人震惊。

近年，学校食堂腐败、安全问题时有曝光。到底谁“偷”走了学生的“营养”，又是如何“偷”走的？记者最近前往无锡进行了深度调查。

“蝇贪”学生嘴里“夺食”

8.5元伙食克扣5元

2018年5月21日，一组无锡江阴市一小学校午餐图片在网上引起“围观”。图片显示，学生的午餐是一根火腿肠加几块萝卜、几片白菜，外带一碗冬瓜海带汤。

江阴有“中国制造第一县”之称，GDP常年位居全国市（县）最前列，学生的午餐竟如此寒酸，在家长群中引发轩然大波。这引起当地纪委监委的关注，对相关小学食堂账目审计由此展开。

“审计前，学校破坏了所有数据，相关涉案人员还与供应商一一串通，对抗审计调查。”江阴市纪委监委第八纪检监察室主任高虹透露，“审计机构最终只恢复了少部分数据，但结果依然令人震惊。”

审计结果显示，2017年4月至2018年1月期间，按学生实际上学天数计算，这一小学平均每每天克扣学生伙食费1.36万元；学校伙食标准为每顿8.5元，实际供应标准仅3元至3.5元；其中，总务主任龚某个人贪污学生伙食费131万余元；学校食堂菜品供应商无一例外都存在虚开送货单及发票行为，每次虚开数目从几百元到几千元不等。

“这是个案还是有一定普遍性的问题？”鉴于此案，2019年3月至4月，无锡市委集中市县两级132名巡察干部，对全市568所公办中小学和幼儿园的671个食堂进行了专项巡察。

结果再次令人瞠目。江苏省纪委监委、无锡市委常委、纪委书记、监委主任王唤春坦言，巡察表明，大部分学校不同程度存在挤占、挪用、克扣学生伙食费问题，克扣的资金或被个人贪污，或用于发放教职工补贴，或作为日常招待经费，还有的被挪用进行营利活动。

对巡察发现的问题，无锡市县两级纪委监委决心一查到底，不让“蝇贪”从学生嘴里“夺食”。据无锡市纪委监委提供的数据，截至记者采访时，已立案199人，留置15人，给予党纪政务处分118人，通报典型违纪违法案例8起。

学校食堂腐败猫腻多

食材采购环节“最易腐”

这些“蝇贪”究竟如何从学生嘴里“夺食”？无锡市纪委办理的一些案例为人们揭开了其中的猫腻。

最近，无锡市宜兴市一所学校两任校长相继落马，目前案件还在办理中。宜兴市纪委监委第六纪检监察室副主任张东透露，原校长马某在任时，两个主要食材供应商一个是小舅子，一个是亲妹妹。他们相互勾结，大肆套取学生伙食费挪作他用，2007年至2014年间平均每年套取金额80多万元。

接任马某的校长陈某，有过之而不及。相关涉案人员到案后交代，他们每个月都要加班修改食材采购数据，计算套取的费用。张东介绍，从2014年9月至2019年1月，陈某每学年要从每个孩子1500元的伙食费中套走近1/4，约370元。

“这个案件极为典型。”无锡市纪委监委派驻第九纪检监察组组长汪辉雷说，无锡学生餐供应模式有三类：一是学校自办食堂；二是学校服务外包；三是快餐外送，不设食堂。从查办的案例来看，不管是哪一种形式，克扣、套取资金大都是从食材采购这一环节下手，堪称“最易腐”环节。

无锡市纪委监委第三监督检查室主任张静红介绍，此前，无锡很多学校食堂是单独建账，资金未进入财政或第三方监管账户，游离于日常监管和审计之外，管理不规范，特别是食材采购环节，各学校有各自的供应商，且一个学校有多个供应商，无法做到全面监管，是腐败滋生的重要原因。

有学校实行快餐外送，不设食堂，但送餐企业依然会从食材中克扣学生伙食费。王唤春透露，有一家快餐公司，曾为无锡多个学校送餐。调查发现，这家企业几乎给所有送餐学校负责人送过“好处费”。审计显示，“好处费”还是来自食材，例如，一份大排供应重量应为100克，可该企业提供的仅为50克。

“学校食堂腐败问题应该并非无锡独有。”汪辉雷说，“不同的是，无锡没有停留在个案办理上，而是借助巡察手段，撕开了一个领域的腐败乱象，找到并挖出了‘腐根’。”

公益化集中统一配送

让学生“营养”流失

泰森的鸡肉、正大的鸡蛋、恒都的牛肉……记者近日来到无锡苏南学校食材配送有限公司的冷库看到，学生所吃菜品已全面升级。伙食标准依旧是8.5元/顿，但食材的供应商已变成行业龙头企业，提供的肉、蛋、奶等全是大众认可的大品牌，蔬果也非常新鲜。

“办案不是目的，目的是要让孩子吃好。”王唤春说。专项巡察撕开学校食堂腐败面纱后，从2019年下半年开始，无锡市委、市政府果断推行学校食堂治理改革，遴选一家国有企业代表政府，组建标准化学校食堂食材配送中心，推行公益化集中统一配送模式。这家公司即苏南学校食材配送有限公司。

每天下午，各种食材供应商会将食材运至苏南公司四个基地。苏南公司再按学校选择的菜单，将食材按学生人数进行分拣，第二天凌晨通过冷链运输车送至各学校食堂。这些食材无论在外是否进行过检测，进入苏南公司后都要重新全批次、全品类再检测，确保激素、农药残留不超标。截至目前，共检测出132批次不合格食材，拒收、退换和销毁问题食材320吨。

“这颠覆了原有的监管模式。”无锡市教育局规划和财务处处长吴伟说，学校和食材供应商之间的利益链被斩断，学校每天只需做好饭菜，统计好吃饭人数即可，所有食材，包括调味品，都由苏南公司按需供应。伙食费则通过第三方监管账户，与苏南公司按就餐人数进行结算。以前，要监管几百个食堂，现在只需看管好苏南公司即可。

“阳光是最好的防腐剂。”治理改革中，无锡还搭建了学校食堂阳光监管平台，通过这一平台，每一个无锡市民下载相关App，都可以实时看到配送公司、学校食堂状况以及饭菜供应和经济结算信息。无锡市纪委监委还聘任45位热心市民为特别监督员，给予其“特权”，可随时查看苏南公司冷库内的食材、品尝各学校饭菜，一旦发现问题可随时反馈。

无锡师范学校附属小学、江南中学等多所学校师生告诉记者，食材集中配送以来，学校饭菜质量明显改善，“口味和家里饭菜一样，剩菜剩饭明显减少，有时还能吃到虾仁这样的昂贵菜。”

多位接受记者采访的学校负责人说，无锡以“反腐利剑”开路，推动了学校食堂治理改革，达到了去腐断根的目的，这一实践路径对其他地区或许也有警示和借鉴意义。

“一顿饭看似小事，实则是关乎民心的大事。”王唤春说，“学校食堂腐败侵蚀的是孩子的‘营养’，关乎千家万户的切身利益，影响的是未来国民的体质，必须去腐断根。”

记者获悉，无锡学校食堂配送的改革步伐并没停止，一座自动化、信息化的净菜基地已初步建成，9月1日新学期开始，部分学校将实现净菜配送。

八块五伙食费克扣五块 学生被“偷”的营养如何还