

海南高校掀起节约新“食”尚 饭菜按需取，光盘不浪费

H 厉行节约 反对浪费

■ 海南日报全媒体记者 黄婷 张琬茜

油焖大虾、醋溜白菜、凉拌海带……6月18日中午时分，海南大学第七食堂的小碗菜专区前，计算机科学与技术专业大三学生小吴精心挑选菜品。很快，他端起三个盘子和一个碗——一荤两素配米饭，组成他午间的能量餐盘。“十几元三种菜，满足口味还不浪费。”他指着单价3至8元的精致小碗菜笑道。

如何让师生尽享美味又杜绝浪费？海南各高校以差异化供给破题。

海南大学8个食堂11个餐厅内，西北面档口筋道弹牙，麻辣香锅香气四溢，手工面点蒸腾着热气……“每个餐厅坚持差异化布局，米饭5毛一份可续加，自制馒头最低5毛一个。”海南大学后勤保障部饮食服务中心相关负责人表示。

餐，食堂也能及时满足需求。

据了解，各校食堂均张贴厉行节俭的提示语或宣传海报，并通过丰富多彩的活动将节约意识融入校园肌理。比如，海南医科大学围绕“尚俭崇信，守护阳光下的盘中餐”主题，开展食品安全知识竞赛、签字墙签名、手抄报等系列活动，普及食品安全知识，增强节俭意识。

在后厨深处，严密的制度为节约护航。海南医科大学加工区张贴着醒目的责任公示：若发生食材浪费，加工员、岗位负责人、监督员按5:3:2比例赔偿。这套机制贯穿全链条：每次采购量不大于两个月平均消耗量，有效减少了因采购过多导致食材过期浪费的情况；仓库实行“临期食材日报制”，有效期不足10天立即预警。“从后厨监管到用餐引导，我们构建了全过程防控体系。”海南医科大学食堂负责人表示。

(本报海口6月19日讯)



海南大学食堂张贴厉行节俭相关提示语。海南日报全媒体记者 黄婷 摄

省政协委员联系界别群众(经济界别)望海国际工作站： 入户走访听民声 联系群众零距离

H 共建自贸港 委员在行动

■ 海南日报全媒体记者 黎鹏

“国家坚持依法鼓励、支持、引导民营经济发展”“支持民营经济组织参与国家重大战略和重大工程”……近日，省政协委员联系界别群众(经济界别)望海国际工作站举办《中华人民共和国和民营经济促进法》学习会，旨在帮助界别群众更好理解法律知识，助力企业实现依法合规发展。

“民营经济促进法作为第一部专门关于民营经济发展的基础性法律，必将帮助民营企业进一步坚定发展信心、增强发展动力。”作为工

作站联系的界别群众，坚果投影海南区域总经销商杨俊足在参加学习会后感触颇深。

过去一年，工作站充分发挥政协委员主体作用，不断拓宽联系群众渠道，通过调研走访、专题研讨、网上议政、座谈交流等多种形式密切同界别群众的联系，努力让界别群众感到委员就在身边，政协离自己很近。

“在理论学习方面，我们结合界别群众需求，开展学习宣传贯彻党的二十届三中全会精神、‘以旧换新’等惠企政策宣讲等活动，同时持续创新工作方式方法，加强与其他工作站联系

交流，强化跨界别结对联系。”省政协委员、省政协委员联系界别群众(经济界别)望海国际工作站召集人廖虹宇表示。

“比如，去年工作站就与大信税务师事务所(海南)工作站、海投会工作站、海南椰国食品工作站围绕课题协商、航展分享、主题授课开展联合主题活动，邀请部分进站委员和界别群众到场参加，并就如何联系界别群众等工作情况交流经验心得。”廖虹宇说。

那么，工作站要如何搭好党委、政府与界别群众之间的“连心桥”呢？在廖虹宇看来，构建常态化的交流机制必不可少。

对此，工作站积极发动进站委员，通过走访、座谈、问卷调查等方式，深

入商超、商户、社区全面了解各类市场主体的运营情况，并倾听界别群众呼声，反映他们的诉求。近一年来，该工作站累计走访界别群众80余人次，围绕助推“以旧换新”政策落实落地与20余名进驻商家开展座谈，收集意见建议近40条，并整理汇总成相关社情民意信息进行反映。

在成为工作站联系的界别群众后，海口望海国际广场华合作店店长郑文强感觉受益匪浅，“进站委员会主动上门了解店里的情况，询问我们经营中有没有遇到困难和问题，还会给我们分析当前的政策有哪些利好，并针对性给出相关建议。”他说。

省政协委员、海南港航控股有限公司项目中心副主任吴煌亮是工作站

的进站委员。他认为，工作站建在核心商圈里，不仅为他这样的港口工作者提供了一个独特的观察视角，也使他在履职过程中有了更多机会和商户们沟通交流，听取他们对于优化港口物流等方面的意见建议。

“下一步，我们将发挥工作站特色优势，推动委员联系界别群众工作常态化实效化，通过学习培训、专题讲座、组织界别活动等方式切实增强委员界别意识，引导进站委员深入一线了解界别群众的所思所想、所盼所愿，围绕界别群众关心的热点难点问题积极调查研究，努力形成更多高水平的议政建言成果，以实际行动助力海南自贸港建设。”廖虹宇说。

(本报海口6月19日讯)

让“舌尖上的节约”蔚然成风

■ 陈奕霖

也。”勤俭节约是中华民族的传统美德，也是我们党一以贯之的优良作风。对海南而言，建设国家生态文明试验区，要在绿色发展前列，也要在厉行节约上创新实践。就坚决制止餐饮浪费行为来看，“反对浪费”不是简单的喊口号，只有身体力行将节约理念融入日常、化作习惯，才能真正让“舌尖上的浪费”无处遁形，让“舌尖上的节约”蔚然成风，浸润琼州大地。

物尽其用，厉行节约就不再是抽象的概念，而是可触可感的生活智慧。三亚天涯区委机关食堂“变废为宝”的巧思让人眼前一亮。原来被弃的食材边角料，经巧妙处理

成为新菜品，不仅避免了浪费，还丰富了菜品。“一料多菜”的创新模式，既提升了食材利用率，又降低了食堂运营成本。同时，机关食堂带头示范，不仅是对反食品浪费行动的坚决落实，更传递出珍惜资源、节约光荣的明确导向。这种“舌尖上的创新”，正是对“取之有度，用之有节”传统美德的当代诠释。

人竭其行，反对浪费就不再是政府的“独白”，而是全社会共同参与的“合奏共鸣”。从海口餐饮业的行动来看，小份菜、半份菜让消费者既能品尝多样美食，又避免过量点餐；套餐组合科学搭配，既满足营养需求，又减少剩菜剩饭。餐

饮企业以精细化的服务有力推动“光盘行动”深入人心，在迎合消费者需求的同时践行社会责任，有效塑造“厉行节约”的社会风气。这启示我们：反对浪费不能仅靠行政命令，更需要经营主体的主动作为，形成政府引导、企业响应、公众参与的良性循环。

厉行节约、反对浪费，是对正确价值观的弘扬和践行。这不是一时之举，而是长久之计；不仅需要政府担当，还需要个人自觉和全社会协力。一方面，要落实刚性约束，比如严格落实《中华人民共和国反食品浪费法》《党政机关厉行节约反对浪费条例》，对餐饮浪费行为加强监管；另一方面，要强化柔性引导，

比如加强宣传教育，让节约理念深入人心。特别是对年轻一代，要通过短视频等新形式、社交媒体等新渠道，倡导“适量点餐、剩餐打包”的新风尚，让“光盘”成为年轻人的新潮流。

“天下之事，常成于勤俭而败于奢靡。”把视角从餐桌延伸到工作生活方方面面，当每个人都能从一餐一饭做起，从珍惜一滴水、一度电、一张纸做起，节约就不再是外在要求，而是一种内化于心的生活方式。面向未来，我们要把节约理念贯穿经济社会发展各领域全过程，为高质量发展注入更多绿色动能，让“舌尖上的文明”成为一道亮丽风景线。

“俭，德之共也；侈，恶之大

观

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点

见

点