# 在抵制餐饮浪费专题组织生活会上的发言(个人对照检查材料)202\_

来源：网络 作者：紫云轻舞 更新时间：2024-07-02

*餐饮业(catering)是通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动于一体，向消费者专门提供各种酒水、食品，消费场所和设施的食品生产经营行业。本站今天为大家精心准备了在抵制餐饮浪费专题组织生活会上的发言(个人对照检查材料)，希望对大家有所帮助...*

餐饮业(catering)是通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动于一体，向消费者专门提供各种酒水、食品，消费场所和设施的食品生产经营行业。本站今天为大家精心准备了在抵制餐饮浪费专题组织生活会上的发言(个人对照检查材料)，希望对大家有所帮助![\_TAG\_h2]　　在抵制餐饮浪费专题组织生活会上的发言(个人对照检查材料)20\_

>　　一、存在的问题

　　(一)学习习近平关于厉行勤俭节约，反对餐饮浪费指示批示精神不深，没有做到举一反三。

　　(二)对所分管的的科室工作抓得不细，对水电使用不够节约。

　　(三)在日常工作中，对一点一滴的节约意识还不到位，有剩菜剩饭倒掉、做饭没有计划多做吃不了，倒掉、在外用餐剩下不打包的现象。

>　　二、问题产生的原因

　　一是深入学习的意识不强，对节约的认识不到位。

　　二是思想上节约的弦绷得不紧，没有意识到大国粮食的重要性。

>　　三、整改措施

　　一是加强学习，深刻认识习近平关于厉行勤俭节约，反对餐饮浪费指示批示精神实质，真正把节约每一粒米，作为每餐必讲的永恒课题。

　　二是养成点滴节约的好习惯，随手关灯、随手关水、空调等。

　　三是做好分管的机关工作。开展广泛的勤俭节约，反对浪费的宣传，提高全队人员节约从点滴做起，从自身做起的意识，营造出节约光荣浪费可耻的良好氛围。

**在抵制餐饮浪费专题组织生活会上的发言(个人对照检查材料)20\_**

>　　一、存在的问题

　　(一)学习习近平关于厉行勤俭节约，反对餐饮浪费指示批示精神不深，没有做到举一反三。

　　(二)对所分管的的科室工作抓得不细，对水电使用不够节约。

　　(三)在日常工作中，对一点一滴的节约意识还不到位，有剩菜剩饭倒掉、做饭没有计划多做吃不了，倒掉、在外用餐剩下不打包的现象。

>　　二、问题产生的原因

　　一是深入学习的意识不强，对节约的认识不到位。

　　二是思想上节约的弦绷得不紧，没有意识到大国粮食的重要性。

>　　三、整改措施

　　一是加强学习，深刻认识习近平关于厉行勤俭节约，反对餐饮浪费指示批示精神实质，真正把节约每一粒米，作为每餐必讲的永恒课题。

　　二是养成点滴节约的好习惯，随手关灯、随手关水、空调等。

　　三是做好分管的机关工作。开展广泛的勤俭节约，反对浪费的宣传，提高全队人员节约从点滴做起，从自身做起的意识，营造出节约光荣浪费可耻的良好氛围。

**在抵制餐饮浪费专题组织生活会上的发言(个人对照检查材料)20\_**

　　同志们：

　　近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心!“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”尽管我国粮食生产连年丰收，对粮食安全还是始终要有危机意识，今年全球新冠肺炎疫情所带的影响更是给我们敲响了警钟。按照市委组织部“关于学习领会习总书记重要批示，坚决抵制餐饮浪费”的通知要求，今天，我们机关党支部召开专题组织生活会，认真分析自己在餐饮上存在的浪费问题，深刻剖析原因，制定整改措施。会前，大家进行了认真准备。下面，首先由我进行剖析发言。

>　　一、存在的主要问题

　　作为单位的党工委书记，经过认真反思餐饮浪费问题，我感到主要是三个方面：

　　(一)食堂餐饮浪费严重。我×机关食堂开办于200×年，自开办以，极大地方便了广大干部职工。但是经过调查和大家反馈，还存在以下浪费问题：机关采购计划把控不严，没有根据机关干部职工外出、加班、休假等情况，科学合理确定采购主副食的种类和数量，普遍存在多买多存的问题;干部职工没有落实用餐需求提前申报制度，食堂对于就餐的人数不能精确的预测，导致就餐人员不多的时候，经常产生大量食物浪费问题;食堂工作人员在食材加工处理中，还存在根茎菜削皮过深、叶茎菜去除过多等问题，在厨余垃圾中能够看到大量的白菜叶、芹菜杆和厚土豆皮;由于食堂采购食材多，加上储存不当、天气炎热，经常发生腐败变质的问题。部分机关干部职工挑食，在就餐中，对于自己喜欢的食物就多打些，对于不喜欢吃的食物就不打，导致有些食物被人为地倒进垃圾桶。

　　(二)家庭用餐不够节约。到超市购买食物前，没有做好计划、列好清单;在超市和菜市场购物时，有时看到打折、优惠等活动是，存在冲动消费的问题，但是买了很多，因食用不完或者不食用，导致食物被扔掉，产生浪费。食物制作缺乏统筹，有时导致餐后剩下食物较多;对于剩下的食物，有时为了身体健康或者外出就餐等原因，直接倒掉，不再食用，产生浪费。在制作食物过程中，有时为了提升味道，食用油放的多，既有害于身体健康，又产生了浪费;有时对于炸制食物的食用油，没有重复利用，直接扔掉。家人和自己在饮食取用上，没有做到少量多次，有时主食盛的太多，吃不完，导致剩下很多。每当有客人访，“大摆筵宴”，做出最拿手的菜。这样一，每次都要剩下一大堆饭菜。

　　(三)餐馆吃饭铺张浪费。个人消费心理存在“爱面子”的成分，在点餐时存在点多的问题。有时候自己做东请客吃饭，觉得要多点菜以示热情大方，客人走后，吃不完的都被店主倒进了油水桶，结果却造成了不必要的浪费。尽管请客后会“吃不了兜着走”，但奢侈待客造成的浪费依然数目可观。在外吃自助餐时，经常抱着“宁浪费不吃亏”的消费心理，过度取餐;没想到拿多了，实在吃不下了。有时是自己“手大肚小”造成浪费，有时则是“乐于助人”，吃到了好吃的，就主动给桌上每个人都拿一份，结果最后拿多了，造成浪费。

>　　二、原因分析

　　经过深入剖析，出现以上问题，主要在于以下原因：

　　(一)思想认识不到位。没有把“厉行节约、抵制浪费”当成作风整改的重要工作，摆上重要位置;在组织机关干部开展理论学习时，没有把勤俭节约作为一项重要内容。个人在学习上，对于各级关于厉行节约的重要指示精神学习不到位、领悟不深入，感觉浪费是小事末节，不是大错，不需要特别注意。

　　(二)责任担当不到位。在发现机关食堂出现餐饮浪费问题时，没有及时制止;指导机关在组织党员开展活动时，没有把“抵制浪费”作为一项重要的主题，开展特色活动;没有利用微信公众号、政务网站等平台，积极宣传“厉行节约、抵制浪费”的重要意义。

　　(三)不良心理在作怪。在餐饮上存在攀比心理，认为“吃穿住用行”，吃最重要，在餐饮上追求档次，盲目攀比，最终导致浪费问题的产生。存在随大流、盲从的心理，片面认为，请客吃饭时，餐桌上有剩菜才表示吃饱了，如果菜量刚刚好，都剩下空盘，就是不够吃，传统的陋习直接导致了超量点菜，并且餐后大多不打包。

>　　三、改进措施

　　(一)完善机关制度，坚决制止食堂浪费现象。认真贯彻落实习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为的重要指示，坚决杜绝机关食堂餐饮浪费现象。一是加强宣传引导。在干部职工中形成浪费可耻节约为荣的浓厚氛围。充分利用电子屏、展板、标语进行宣传，倡导“文明就餐、杜绝浪费”的用餐文化，切实培养节约习惯，让就餐者自觉加入“光盘行动”中。二是提高餐品质量。创新供餐模式，采购适量新鲜原材料，精心烹调，一餐多炒，提供色香味俱佳食品，实施“份餐+自助”模式，积极尝试“标准+小份”模式，主食实行自助，为广大干部职工提供个性化的就餐服务。三是强化考核监督。坚决遏制“舌尖上的浪费”，对机关食堂的“光盘行动”实行日检查、周小结、月考核，根据考核结果进行奖罚，打通制止餐饮浪费最后一公里。

　　(二)改善餐饮家风，坚决制止家庭浪费现象。在家庭就餐时，把节约作为好的家风，传递给家人。一个是加强道德教育。认真学习领悟各级关于厉行节约的指示精神，确保思想上真重视，行动上真实践;加强对家庭成员的教育，共同营造“节约为荣、浪费为耻”的良好氛围。要以身作则，带动督促每名家庭成员树立浪费可耻、节约为荣的观念，从节约一粒米、一滴油、一棵菜做起，自觉养成勤俭节约美德;要言传身教，教育引导子女亲属深刻领悟“一粥一饭，当思处不易;半丝半缕，恒念物力维艰”的内涵，珍惜之不易的粮食，切实让厉行勤俭节约，反对铺张浪费成为梅县人民的良好家风。另一个是改进生活方式。根据当天家庭的就餐人数确定购买的食材量，既保证新鲜又避免浪费;留意家庭每个人的喜好，避免出现买了又没人吃的情况;根据不同食物的保鲜期长短做好统筹，保质期短的食物可以少买一些。在家庭日常饮食中，将食物做成小份菜，多备几种，既可以实现食物多样化，保证营养摄入，又能减少浪费。

　　(三)践行文明新风，坚决制止外出就餐浪费。在外就餐聚餐时，做到科学点餐、理性消费、文明用餐，让不够吃再点和吃不完打包成为经常。自觉践行“光盘行动”，争做“光盘一族”“打包一族”，让节约光荣、浪费可耻成为一种内化于心、外化于行的习惯和修养，培育“舌尖上的美德”。带头摒弃爱面子、讲排场、比阔气等消费陋习，理性消费、合理配餐，做到用餐不多点、办酒不铺张，与文明携手、与陋习告别，吃出文明、吃出修养。购买外卖食品注意适度适量，不贪多、不剩余、不随意丢弃。自觉抵制婚丧喜庆事宜大操大办，坚决破除讲排场、比阔气、搞攀比等陋习，切实防止“舌尖上的浪费”，以自身的示范行动带动更多人践行节俭节约新风尚。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！