

核心共识：本周开展餐后剩余基线称重，旨在收集就餐反馈、优化菜谱与份量，**绝非对食堂后厨或外包方的监督考核，不对任何人进行绩效扣减。**

一、对接三方职责与分工边界

责任主体	核心负责事项	底线禁区（坚决不做）
德育处 / 项目教师	统筹活动排期、晨会与家长群沟通、指导学生观察员整理便签与绘制匿名折线图。	不查谁剩饭、不排红黑榜、不给班级或个人施加道德压力。
总务后勤处	协调食堂称重场地、提供合格校准电子秤（精度±0.1kg）、核查餐厨清运资质台账。	不要求采购高额智能设备、不额外增加审批负担。
食堂承包方 / 厨师长	闭餐后由食堂员工操作后厨桶与餐后桶过磅；周五配合梳理学生便签并在次周一黑板回应。	严禁让学生接触泔水餐桶；不要求调整正餐成本。

二、沟通建议话术（当面交流时出示）

- 对总务处：“这是全国爱粮节粮宣传周规定动作，也是落实《反食品浪费法》第八条的合规材料，由德育处负责组织与材料归档。”
- 对食堂承包方：“我们帮你们收集学生为什么不吃的真实原因，汇总给大师傅调整烹饪咸度与主食份量，减少食材备料损耗。”
- 对校长：“本方案包含科学匿名的统计图表与实践育人，能直接作为宣传周与绿色学校评优的扎实支撑材料。”

三、三方协同确认签章（内部归档留存）

德育处负责人签名：

日期：2026年 月 日

总务处负责人签名：

日期：2026年 月 日

食堂外包方主管签名：

日期：2026年 月 日

核心原则：消除家校与学生就餐顾虑！话术必须严格强调“打饭想吃多少都行，不够随时免费添”，坚决杜绝“为了节约让孩子强行少吃”的误解。

一、周一全校晨会讲话逐字参考稿（讲前请核对后厨真实节奏）

老师们、同学们：

大家早上好！本周是**全国爱粮节粮宣传周**。过去我们听到节粮，总觉得是一句口号、或者必须把餐盘吃得干干净净的道德要求。但今年，我们换一个视角：**剩饭不是品德问题，而是一条信息。**

它告诉后厨大师傅：今天的菜是不是太咸了？主食是不是给多了？排队是不是太赶了？

本周我们在食堂不搞突击检查、不查谁剩饭，就做一件事：**搞清楚我们每天餐后剩多少、剩了什么**。打饭时想吃多少都行，**不够随时免费添**！如果大家觉得菜太咸、份量太多，请在餐盘回收处的“便签盒”里投一张匿名小纸条，告诉厨师长。下周一，厨师长会在食堂门口黑板上向大家公布我们的调整结果！

二、班主任家长群同步通知（周日晚或周一早统一发布）

【微信家长群模板·复制即用】

各位家长好：

本周学校配合“全国爱粮节粮宣传周”，在校内开展“剩饭是一条信息”就餐体验调研活动。活动通过闭餐后整体称重与匿名便签，收集孩子们对菜品咸淡与主食份量的真实意见，协助食堂后厨优化菜谱。

特别说明：学校绝不限孩子饭量，窗口始终支持“想吃多少都行，不够随时免费添饭”。活动重在培养孩子科学调研与建设性表达的素养，请家长放心！

三、执行常见翻车点防范

- 翻车点 1：家长误解学校克扣配餐 → 严格统一口径：“不够免费添，绝不限饭量”。
- 翻车点 2：值周生在回收台监督责备同学 → 严格执行“学生不当纠察员，只收便签”。

教学目标：依托联合国可持续发展「世界最大课堂」(World's Largest Lesson, UNICEF 与 UNESCO 联合发起) 标杆课程《我的餐盘里有什么？》(What's On My Plate?), 探寻食物从土地到餐盘的旅程, 引导学生追溯“运出校门的餐厨垃圾去了哪”, 建立“食物来路+餐厨去路”系统认知。标准课时：40-45 分钟。

一、真问题导入（8-10 分钟）

教师投影展示《我的餐盘里有什么？》官方海报, 引导学生观察餐盘中食物的来路, 并抛出驱动问题：

“同学们, 今天盛在我们盘子里的饭菜, 如果没吃完倒进桶里, 离开校门之后, 它究竟去了哪里？”

二、分学段实施要点（20-25 分钟）

学段分类	教学组织形式	学生核心产出
小学低年级 (1-3年级)	绘本共读与食物生长认知; 观察一棵蔬菜从种子、阳光雨露到厨房的旅程。	手绘一张《食物旅行记》小卡片, 不做复杂数据运算。
小学中高年级 (4-6年级)	对比分析: 生鲜食材水土消耗 vs 倒掉浪费; 记录自己一餐产生的骨头、果皮。	填写《班级一日餐后观察简单记录表》。
初中及以上学段	开展本地环卫政务三步检索; 追溯城市餐厨垃圾资源化利用 (厌氧发酵、生物柴油)。	绘制《本地餐厨废弃物闭环流向图》或检索报告。

三、初中以上：三步检索任务清单（课后延伸实践）

- 第一步（查公开政务）：**登录本地城管委、生态环境局官网, 检索本区（县）餐厨废弃物特许经营收运单位名单与资源化利用终端厂名称及日处理能力。
- 第二步（访谈学校后勤）：**利用大课间礼貌访谈总务处或食堂主管: “我们学校餐厨垃圾每天运去哪个处理厂? 清运台账每周如何记录核对?”
- 第三步（居家厨余观察）：**连续 2 天观察家里厨房备餐产生的果皮菜叶, 记录家庭厨余垃圾的去向。

餐后剩余称重台账表 · 窗口卡 · 便签盒样张

操作红线：绝不逐盘称重！绝不在就餐高峰期称重！称重由食堂员工闭餐后操作，学生仅担任“食堂观察员”记录数值，坚决不碰泔水桶。若就餐人数分母难以统计，仅比餐后桶总重（kg）。

一、校园 5 天称重记录台账（闭餐后由后厨员工过磅登记）

日期	后厨备餐桶 (kg)	餐后剩余桶 (kg)	当日总计 (kg)	就餐人数 (选填)	过磅称重员工	学生观察员记录
周一						
周二						
周三						
周四						
周五						
整周基线	累计：	累计：	全周总计：	日均人均残留：	约等效午餐： 份	

二、自选窗口标准提示牌（剪下贴于打饭窗口，统一配餐学校跳过）

· 食堂温暖承诺 ·

想吃多少都行，不够免费添

打饭时请轻声告诉师傅您的预估份量；若饭菜不够，随时端着餐盘来窗口免费续添。
剩饭是一条信息，谢谢您和我们一起守护粮食。

三、非指责五选一便签样张（印制裁切放入回收台便签盒）

① 菜太咸了
(口味建议)

② 份量太多
(希望减量)

③ 肉咬不动
(烹饪火候)

④ 赶时间
(就餐节奏)

⑤ 不合胃口
(菜品偏好)

评价铁律：评价重点在数据素养与合作探究过程，坚决不评比“谁剩得少”，绝不给个人或班级剩饭行为打分。数据均由食堂员工提供，学生不碰残餐。

PBL-A · 数学 | 我们学校的餐后剩余账

课标对位：统计与概率 / 折线统计图

驱动问题：全校一周下来餐后桶剩多少？每日趋势如何？相当于多少份标准午餐？

任务步骤：1. 获取后厨员工过磅的 5 天基线数据；2. 绘制班级或全校 5 日折线统计图；3. 按 350g/份标准午餐折算等效浪费份数；4. 撰写一段给校长的客观数据分析报告。

PBL-B · 科学 / 劳动 | 落叶与生果皮慢堆肥

课标对位：物质循环 / 劳动教育

法规底线：熟食残羹交持证单位收运，校内严禁私自堆放熟食！仅收集校园枯枝落叶与未烹调生果皮菜叶。

关键参数：碳氮比 C:N 约为 25-30:1；小体积堆肥不宣称高温杀菌，走低温慢堆发酵路线；没有长期固定负责人的学校严禁开展，避免异味与病菌滋生。

PBL-C · 道德与法治 | 餐厨垃圾去了哪

课标对位：生态文明 / 公共参与

驱动问题：学校与家庭每天产生的餐厨垃圾，如何进入市政特许资源化闭环？

任务产出：完成《本区餐厨垃圾资源化闭环流向调查手记》，了解厌氧消化发电或生物柴油生产过程。

四、学生学习成果评价量表（非指责导向）

评价维度	达标表现 (Pass)	优秀表现 (Excellence)
数据素养	如实记录每日过磅数据，折线图纵横轴标注规范。	能对比不同日期峰值并结合菜品特征提出客观归因。
合作与调研	分工明确，礼貌完成对后厨或环卫部门的访谈检索。	能结合师生便签提出具有建设性的菜单份量改进案。

国际赛事通道：联合国粮农组织（FAO）每年面向全球 5–19 岁青少年免费开放海报设计大赛。主题：“创新当下，粮安未来”（Innovate today. Nourish tomorrow.）。

一、官方参赛规则与规格要点

- **年龄分组：**5–8 岁、9–12 岁、13–15 岁、16–19 岁（按报名提交时周岁计算）。
- **作品规格：**手绘（水彩、蜡笔、油画棒等）扫描或数码原创绘图，文件保存为 **JPG / JPEG 格式**。建议分辨率 300dpi，A4 或 8.5×11 英寸，文件大小 <10MB 方便上传。
- **严禁 AI 生图：**FAO 评审明确禁止使用生成式 AI 直接生成整张参赛画作；AI 仅能作为前期查找资料与构思参考（须在提交说明中如实披露）。
- **截止时间：**以联合国粮农组织官网公布为准（历年一般为 11 月上旬截止，请提早准备）。

二、未成年人个人信息出境监护人知情同意书（学校统一归档）

致学生监护人：

本校拟推荐您孩子创作的爱粮节粮主题画作参加联合国粮农组织（FAO，总部位于意大利罗马）主办的 2026 世界粮食日全球海报竞赛。报名提交须在 FAO 官方网站录入学生姓名、年龄、监护人邮箱及作品扫描件。

根据个人信息保护法规，向境外国际组织提供未成年人信息需征得监护人书面同意。该信息仅用于赛事评审与官方证书颁发，不用于任何商业营利。

学生姓名：_____ 班级：_____

监护人签名：_____ 电话：_____

签署日期：2026 年 月 日

三、指导教师上传实操建议

因访问联合国国际网站可能存在网络波动，强烈建议由美术教师或项目负责教师按班级统一扫描、收集监护人确认单，并使用学校工作电脑集中代为上传，避免家长自行操作遇到网络卡顿。

全案最具感染力的育人高光：周一在食堂入口立起黑板，向全校师生公开后厨对上一周便签意见的采纳与调整。让学生切实体会到：“提意见真的有用，身边的菜真的变好了！”

一、黑板标准排版布局规范（建议使用 1.2m × 0.8m 移动黑板）

✦ 食堂大厨回应黑板 · 第 [] 期

更新日期：2026 年 月 日

【关于口味反馈】：

上周我们收到同学们投递的便签，反映“周三红烧排骨偏咸”的建议较为集中。后厨大师傅今天已调整配方，减少老抽与用盐量，突出食材原香，欢迎大家今天打菜品尝！

【关于主食份量】：

部分同学反映常规米饭份量偏大，自选窗口今天起全面加设“半份饭”选项。吃多少打多少，不够随时端盘来窗口免费添！

【大师傅心里话】：

感谢大家真诚的便签纸条。你们的每一条反馈，都在帮后厨把菜做得更好吃、备料更精准。

—— 食堂后厨全体员工 谨致全校师生

二、厨师长回应黑板撰写三原则

- 原则 1（回应具体而非抽象）：写清具体调整了哪一道菜、改了什么（如调盐、增设半份），不写空泛的“我们将加强管理”。
- 原则 2（真诚致谢而非防卫）：不解释“为什么上周偏咸”，而是坦诚感谢学生提醒并立即整改。
- 原则 3（全校可见）：立在食堂门口正前方，让每位走进食堂就餐的同学都能第一眼看到。

交差合规红线：严格保护学生隐私！汇报材料绝不出现学生姓名、不公布班级剩餐排名、不设红黑榜。重点展示科学调研过程、后厨改进举措与育人价值。

一、学校宣传周总结报告核心结构（四类合规材料）

板块名称	呈现内容与数据指标	合规审查标准
1. 全校基线趋势	全校 5 天餐后桶总重折线图（闭餐后过磅汇总）；累计餐后桶剩余公斤数与等效午餐份数。	纯全校总体数据，不出现单个班级横向排队。
2. 菜品与份量优化	展示厨师长回应黑板照片；列举增设“半份饭”、下调烹饪咸度等具体就餐服务改进。	体现食堂与师生双向良性互动。
3. 跨学科探究实践	展示学生绘制的《餐盘食物旅行图》、折线统计图与联合国/FAO 海报画作特写照片。	照片获监护人许可，不出现学生正脸与学号。
4. 法规与工作闭环	总结学校落实《反食品浪费法》第八条的机制建设；规划学期末二次称重对比。	建立长效育人与精细化管理机制。

二、德育处总结文段精选参考（可直接呈报上级或发公众号）

“在本次全国爱粮节粮宣传周期间，我校坚持‘剩饭是一条信息’的科学育人导向，杜绝形式化说教与道德施压。通过闭餐后整体称重、餐盘回收处设立非指责便签盒，全校累计获取了真实的基线数据，并及时反馈后厨。食堂迅速响应，在窗口推出‘半份饭’并优化烹饪口味。广大学生在跨学科学习中锻炼了数据统计与调查检索能力。本次活动有效达成了落实法规要求、提升就餐体验与培养节粮习惯的三重育人目标。”