

“助老食堂”托起幸福“夕阳红”

牡丹晚报全媒体记者 姜培军 郭卫东

9月3日,牡丹区

小留镇“助老食堂”揭牌成立。该食堂是牡丹区第一家老年服务主题公益餐厅,由区镇两级民政部门主导成立,目前为30名农村特困供养和低保人群提供免费午餐。

食有所依,老有所享。近年来,一间间为广大老人提供服务的爱心食堂,在菏泽“遍地开花”。小小爱心食堂,让老年人体会到晚年幸福的味道。

一餐家常饭,吃出幸福感

9月9日11时许,牡丹区小留镇“助老食堂”内飘荡着饭菜的香气。

“今天中午吃猪肉炖冬瓜、菠菜蛋花汤。”在此服务的小留镇民政办主任马军向牡丹晚报全媒体记者介绍,“饭菜不限量,吃完可以再盛。”

“关爱今天的老人就是关爱明天的自己”“让所有老人都能有一个幸福美满的晚年”,“助老食堂”大厅醒目位置张贴着这样的宣传语。一旁的公示栏上,标注着当天值班人员的名字、职务和联系电话,食品安全员关凤焕、厨师邢张运、服务人员刘桂珍。公示栏下面标注着工作人员岗位职责和注意事项:食品按“四隔离”要求存放,杜绝交叉污染;禁止加工使用变质和过期食品;严把采购质量关,防止食物中毒……从着装规范到地面卫生再到文明服务,总计10条。

据了解,为切实解决辖区高龄、独居、困难老人的吃饭问题,牡丹区小留镇依托“美德信用”场景建设,创新打造“助老食堂”品牌项目。

牡丹区小留镇“助老食堂”位于小留镇邢楼村,于9月3日揭牌成立。该“助老食堂”场地面积300余平方米,是牡丹区第一家老年服务主题公益餐厅,由区镇两级民政部门主导成立,目前为30名农村特困供养和低保人群提供免费午餐。

“助老食堂”地面卫生整洁,木制餐桌摆放井然有序,不锈钢厨具干净锃亮,油盐酱醋瓶整齐排列。操作间干净卫生,厨师戴着口罩,洗菜、切肉,起锅、烧油,既没有浓厚的烟油也没有明显的污渍,整个环境干净卫生令人感觉舒适。

11时10分起,在此就餐的老人陆续来到“助老食堂”,三三两两地聚在一起聊天唠嗑。

11时15分开始,“餐前一刻钟”小讲堂开课了。在这里,有党的政策宣讲、科普知识、养生知识、安全知识分享。

11时30分,午餐正式开始。老人们带着食堂统一购置的餐具,排队取餐,冬瓜炖肉、紫菜蛋花汤、大馒头,



老人们吃得津津有味。
殷殷助老情

“一个人在家吃饭非常简单,时常懒得做,有时候做一顿吃一天。”小留镇马沟村71岁的村民马盼成,老伴去世9年,一人独居,说起这个食堂非常高兴,“在这里吃得都是热乎饭菜,既新鲜又卫生,我们老哥几个都非常喜欢这里。”

“馒头不够吃的,再来拿。”两名女工作人员一边在餐桌间来回穿梭,提供服务,一边不时地提醒老人。

“鳏寡孤独,是这些老人的真实写照,多数失去劳动能力,经济条件差,日常饮食无法保障。”马军介绍,“我们的助老食堂开业一周,不少老人的脸色慢慢变得红润起来。”

办好“小食堂”,服务“大民生”

民生实事,现在对广大菏泽人来说,已经成为一个耳熟能详的词汇。“10件民生实事”“办好民生实事”……从每年人代会上的政府工作报告,到广大市民茶余饭后的谈资,大家都能围绕“民生实事”说几句。

近年来,民生“食”事作为民生实事的重要组成部分,逐渐走进人们的视野。垂暮不离亲,养老不离家。对于许多老人来说,最适合的养老还是在自己生活了大半辈子的熟悉生活圈。但岁月不饶人,买菜做饭这点小事让他们感受到焦虑。

成武县永昌街道从人民群众最关心、最直接、最现实的利益问题出发,推出8家便民助老餐厅,由社区党委书记任食堂主任,探索走出一种“公益+市场化”的运营方式,突围老人的“一口热饭”困局,搭建一种“原居颐养”新模式。成武县孙寺镇聚焦老年助餐服务,建设高品质便民助老食堂,把“舌尖上的养老”作为发展老年人事业的重要举措,让老年人在家门口吃上了放心、可口的“暖心饭”。

小饭碗装着大民生。今年以来,成武县把助老食堂建设作为重要“民心工程”,各镇街因地制宜、因村

依托主题活动,推出品牌项目

在小留镇采访,牡丹晚报全媒体记者时常听到这样一个词——美德信用。

据了解,为切实发挥广大群众在乡村振兴中的主体作用,着力实现物质文明和精神文明齐头并进,小留镇探索形成“美德信用+积分”机制。以群众期盼为导向、以群众满意为标杆,常态化开展各类主题文明实践和志愿服务活动。在“美德信用+积分”机制激励下,小留镇相继推出一系列品牌项目,除了“助老食堂”还有“移动食堂”。

“移动食堂”是小留镇辖区爱心餐饮企业依托“美德信用”场景建设,不定期为辖区60周岁以上的老人和

困难群众提供免费爱心餐,特别针对行动不便或独居的老人群体。项目通过组织志愿者队伍,提供上门送餐服务,确保有需要的老人足不出户享受到营养均衡、热腾腾的饭菜。同时,“移动食堂”结合了“美德信用+积分”机制,鼓励群众通过参与志愿服务活动如烹饪、送餐、心理疏导等获取积分。

此外,“移动食堂”项目还不定期举办美食品鉴会、科学健康饮食讲座等活动,通过邀请营养师及厨师为群众讲解营养搭配、烹饪技巧等内容,不仅丰富了老年人的精神生活,也提升了群众的生活质量。截至8月份,“移动食堂”项目累计开