

我市今年计划新增 18个社区居家养老配餐试点 12个长者饭堂率先运营

“味道不错,好吃。”9月5日上午11时15分,香洲区狮山街道老年人日间照料中心长者饭堂开始热闹起来,长者们在说有笑地在一起共进午餐,十分热闹。今年5月底,该中心长者饭堂投入试运营,每日可供50余名长者用餐。

据了解,狮山街道长者饭堂只是我市28个社区居家养老配餐试点的一个缩影。为进一步扩大我市社区居家养老配餐服务的覆盖面,满足居家老年人特别是高龄、空巢和生活不能自理等老年群体的配餐服务需求,我市2018年设立了10个社区居家养老配餐试点。今年计划新增18个,目前已有12个长者饭堂正式投入运营。



老人在长者饭堂吃上可口的饭菜。

采写:本报记者 刘雅玲
摄影:本报记者 吴长斌

12个新增配餐试点已投入运营

据介绍,目前每个配餐试点日均服务50余名老人,新增的18个试点预计日均可服务900余名老人。新增的配餐试点已有12个正式投入运营,分别为:香洲区的梅华街道社区服务中心、狮山街道社区服务中心;金湾区的三灶镇西城社区、三灶镇中心村、三灶镇草堂湾社区、三灶镇金海岸社区、三灶镇鱼林村、红旗镇三板社区;斗门区的斗门

镇南门村、白藤街道;高新区的唐家社区、官塘社区。

此外,还有6个配餐试点正处于筹备阶段,力争10月1日前投入运营。其分别为:香洲区拱北街道社区服务中心,吉大街道社区服务中心、横琴新区荷塘社区石山村、小横琴社区下村,金湾区红旗镇小林村,高栏港区平沙镇立新社区。其中,拱北街道社区服务中心长者饭堂预计9月下旬

完成设备安装及验收工作;吉大街道社区服务中心长者饭堂依托社区养老服务中心建设,目前已完成立项、施工图设计、房屋安全鉴定、消防审核、地下水泵房勘察、施工图审查、预算审核等工作,并进入项目施工阶段;金湾区红旗镇小林村长者饭堂依托新建的小林村居家养老服务站建设,装修已结束,设备开始进驻,预计10月开始接待老人。

老人花费不多就能吃上可口饭菜

中午时分,伴随着“嘀嘀”的刷卡声,狮山街道辖区的长者凭就餐卡有序地领取饭菜。记者看到,当日菜肴有红萝卜炒瘦肉、萝卜仔煎鸡蛋、清炒时蔬和黄豆汤,荤素搭配,营养均衡。来自夏美社区的王阿姨今年80多岁,她和老姐妹正吃得津津有味。王阿姨说:“饭堂开门的第一天我们就过来用餐了,如今已经吃了3个多月,

饭菜可口、菜品丰富,我们很满意。”另外,一位阿姨表示:“自己一个人在家做不了太多种类,如今有了长者饭堂,走几分钟过来就可以吃上丰富的饭菜,非常方便,感觉很幸福。”

据介绍,我市各区根据自身实际情况出台了针对老年人的配餐补贴方案,以保障独居、孤寡、高龄、计生特扶、失能老人等特殊困难老

年人配餐需求为重点,为户籍60岁及以上老年人提供午餐配餐服务,配餐标准为两荤一素一汤一饭,每餐15元。以狮山街道长者饭堂为例,该辖区80岁以上老人个人每餐支付7.5元,60-80岁老人个人每餐支付15元,其中长者自费7.5元,街道补贴4.5元,爱心企业让利3元,非狮山街道户籍60岁以上长者则需每餐自费12元。

我市积极拓展多元化养老服务

“今年新增的配餐试点不仅仅局限于‘管饭’,还向‘养老’发展,通过拓展配餐服务与生活照料、文化娱乐等居家与社区养老服务叠加融合、协同发展,更好地满足居家老年

人多层次、多样化的服务需求。”市民政局相关负责人介绍,狮山街道社区服务中心长者饭堂融长者饭堂及日间托管、心理辅导、康复保健、文体娱乐等服务于一体,每日可容纳60

人享受服务。“我们鼓励有条件的长者饭堂以配餐服务为支撑,融入医疗康复、家庭照料等服务,将长者饭堂打造成为拓展社区居家养老服务、推进医养结合的重要平台。”

拱北街道启动茂盛社区共融计划 打造大湾区社区综合服务典范

本报讯(记者宋爱华)9月5日,香洲区拱北街道与珠海远博社会工作促进中心签订专业社会工作服务委托合同,正式启动“同一屋檐下”茂盛社区共融计划项目,合力打造粤港澳大湾区社区综合服务典范。

拱北街道茂盛社区与澳门仅一河之隔,靠近拱北口岸,是珠海离澳门最近的社区。茂盛社区的粤海国际花园小区住户中,港澳居民约占40%,总计1275人。由于地理位置独特,居民情况多元,管理难度较大。近年来,拱北街道党工委积极探索“先锋在线,多元善治”,助推基层治理,打造“守望相助、文明祥和、环境优美、整洁有序”的珠港澳居民社区美好生活共同体,形成共建共治共享的社区发展新格局。

据了解,此次拱北街道引入珠海市5A级社会组织、专业社工机构珠海远博社会工作促进

中心,承办“同一屋檐下”茂盛社区共融计划项目,目的就是进一步推进党建引领下的社区+社会组织+社区自治社会组织的“1+1+N”一体化社区社会工作综合服务新态势,全面打造社区党群服务中心服务品牌,搭建“1核1领共行动”的社区公益成长平台。

记者了解到,在该项目的前期调研工作中,远博社工走访了社区的本地居民、港澳居民、退役军人及在澳门工作的人员等,广泛了解各个社会群体的现状和需求,逐步完善服务计划。在这个过程中,远博社工还联合茂盛社区党委开展了“扇动茂盛·善筑家园”亲子活动、“热血献祖国”退役军人故事采编、居民公约讨论、“快乐暑期科普有我”暑期青少年活动、“三伏天灸贴敷体验”等一系列活动,受到社区居民的欢迎。

斗门区举办公益沙龙活动 积极挖掘地方特色美食

本报讯(记者张帆 何进)9月5日,在斗门区委组织部、斗门区妇联、富山工业园管委会的指导下,斗门镇妇联、小濠冲村妇联携手珠海市瑞众社会工作服务中心在小濠冲村开展“寻味小濠冲美食公益沙龙—锅边糍”活动。

据了解,锅边糍是斗门传统特色美食之一,承载着无数斗门人的家乡记忆。但是,这种曾经家喻户晓的家常美食,因制作工艺复杂、市场售价不高,在快餐文化盛行的当下,越来越淡出了人们的视线,年轻人的餐桌上更是难觅踪影。当天,瑞众社工和巾帼志愿者来到小濠冲村,向当地村民学习制作这一传统美食,重温锅边糍曾带给人们的温暖和欣喜。

当天一大早,小濠冲的厨娘们就忙活了起来:洗碗、切菜、聚柴生火、调粘米浆……制作锅边糍的前期工序复杂却进行得井井有条。

黄笑凤是小濠冲村有名的巧手厨娘,村民亲切地称她为

“凤姨”。她向志愿者介绍,锅边糍的锅底料和煎锅边糍的手法非常讲究,一锅好的汤底料决定了锅边糍的味道;米浆的调配比例和厨娘沿锅煎糍的手法则决定了锅边糍的品质和口感。

活动结束后,只见“凤姨”熟练地把五花肉放入烧热的锅里爆炒出油,再放入虾仁、蒜蓉炒香加水烧开,然后用大汤勺一勺勺地将调好的粘米浆沿大锅边沿划圈煎入沸汤,其过程犹如画家在调制心爱的调色板。水汽氤氲中,不到1分钟,一层薄薄的白糍就在锅边如花绽放,香气四溢。

志愿者们将热气腾腾的锅边糍送到小濠冲村独居老人和困难群众的家中,锅边糍这种传统美食犹如爱的暖流,汇入村民心间。

此次活动旨在挖掘和传承斗门传统美食文化,让老祖宗传下来的手艺和心血结晶能继续传承下去。同时,活动还为斗门农村妇女搭建一个相互沟通交流的平台,增进了邻里关系。

招租公告

近期,珠海市香洲区社区集体经济管理中心将分别对权属香洲造贝股份合作公司、香洲东坑股份合作公司、南屏宏兴工贸股份合作公司、湾仔作物股份合作公司的多个厂房、商铺的租赁权进行公开竞价交易。具体详情请登录珠海市香洲区集体资产管理网站(<http://jgzx.zhxz.cn>)查阅。

组织单位联系人:黄绍雄、余睿、李琳
联系电话:0756-8600381,8600211

珠海市香洲区社区集体经济管理中心
2019年9月3日