

政务服务升温 群众办事提速

——吕梁市政务服务改革打通便民“最后一米”

□ 本报记者 张娟娟

下午5点30分是市政服务中心下班时间,但延时服务窗口前,岚县利民药店的张新平正将最后一页材料递给工作人员小王,此时电脑显示18:03。这看似平常的一幕,却是该中心推行延时服务后,在非工作时段为群众办理业务的日常写照。

不远处,24小时自助服务区的蓝色灯光昼夜不息,导办员正指导市民查询征信报告,玻璃幕墙外,夕阳将“办不成事”窗口的标牌映得格外醒目。

延时服务、24小时自助服务以及“办不成事”反映窗口这三项政务服务创新机制如同三驾马车,在吕梁的广袤大地上,为群众铺就了一条高效便捷的为民服务“高速路”。

延时服务 让政务温度跨越时间鸿沟

“要不是窗口工作人员一直等着我们,这单业务至少得耽误三天!”回忆起3月13日的经历,张新平仍心存感激。当天17:20分,当他抱着材料匆匆冲进政务大厅时,距正常下班时间仅剩10分钟。综合受理科的小王迅速接过材料,开始预审,并轻声安慰道:“您别急,延时服务就是为解决这种情况设立的。”从仔细核对经营范围,到耐心指导系统填报,25分钟后,业务顺利办结。此时,窗外已是万家灯火。

这种“不打烊”服务,源自市政服务中心今年年初推出的延时服务机制。在时间规

划上,中心将周一至周五的服务时间从17:30延长至18:00,周六更是实行9:00到18:00全时开放,有效填补了群众和企业在工作时间段的办事需求空缺,确保了服务的连贯性和灵活性。

“为岚县王先生延时办理公司注册时,发现其公司章程缺少股东签字,通过‘容缺受理+邮寄补正’机制,让原本需要3个工作日的事项当日办结。”帮办人员小李告诉记者。

在服务体系搭建上,中心构建了“引导—帮办—受理—出件”的全链条服务矩阵。引导员手持智能导办终端,能在30秒内定位群众所需窗口;帮办员的“百宝箱”里常备着印泥、老花镜和各类表格模板;受理员的业务知识库收录了236项审批事项的易错点。这种专业化分工让延时服务不仅“延时”更“增效”,平均每件业务办理时长缩短42%。

自助服务 24小时不打烊的贴心管家

占地120平方米的24小时自助服务区里,22台设备整齐排列着。市民张建凌晨3点曾在这打印房产证明,他感慨地说:“不用排队叫号,去年孩子入学证明就是在这儿办的,特别方便。”该区域可办理出入境、公积金、个人征信等63个高频事项,市民只需持身份证,即可自助查询开具税务、不动产等多种证明。

“请将身份证放在感应区……”导办员小王正指导市民冯丽操作征信查询机。工作日

期间,有导办人员协助办理业务;非工作日,市民也可按照指示牌自行办理业务。冯丽初次来到这里查询征信,她兴奋地告诉记者:“工作人员特别热情,在自助机上办业务既方便又简单,时间还很灵活,真是太便利了。”

2024年,24小时自助服务区办件量高达15079件,以“一站式”服务模式,打通了服务群众的“最后一米”。

“7×24自助大厅是严格按照市委、市政府优化营商环境部署要求建设的,旨在有效解决人民群众上班没空办、下班没处办的难题。我们将持续升级自助服务区的服务功能,创新政务服务方式,完善便民设施,提升服务效能,让市民办事更省时、省心、省力。”吕梁市政务服务大厅业务科科长单江英坚定地说。

窗口兜底 破解办事路上的“拦路虎”

“没有项目代码就像没带钥匙,线上系统怎么都打不开。”就职于一家煤炭公司的李先生站在“办不成事”反映窗口前,手里攥着皱巴巴的环评申请表。本该在线上办理的事项,因企业疏忽未申请项目代码而陷入僵局。

“办不成事”反映窗口承办人丁阳接过材料后,立即启动“一窗联动”机制:一边联系审批科室开通线下受理通道,一边指导企业通过投资项目在线审批监管平台补领代码。两小时后,李先生拿到了受理回执:“要自己跑,

至少得跑三趟政务大厅和两趟发改委。”

这个设在大厅一楼的特殊窗口,自2022年设立以来已成为群众办事的“兜底保障”。市政服务中心综合受理科副科长梁元介绍,“窗口受理范围涵盖‘难以办理’‘不给办理’等六大类问题,构建了‘前台受理—协调办理—问题转办—备案回访—归档管理’的闭环机制。”石楼县董女士的经历颇具代表性:办理教师资格认定时忘带体检表,窗口工作人员与审批科协商后,创新采用“容缺受理+邮寄补正”模式,让她当天就完成了现场确认。“我从县里到市里往返240里,邮费才20块,这窗口真是替老百姓算细账。”董女士在回访电话里感慨道。

一位企业负责人在办成事后向记者感慨:“‘办不成事’反映窗口像一座坚实的桥梁,成为群众办事的‘兜底保障’。这种‘兜底’,不只是兜办事的底,也兜住了企业和市民心里的底。”

当夕阳掠过政务大厅的玻璃幕墙,延时服务窗口的最后一位办事群众带着微笑离开,“办不成事”窗口的工作人员正在整理当天的台账。这些发生在吕梁山间的政务服务故事,如同星星之火,正照亮着“放管服”改革的深水区。正如一位老党员在意见簿上所写:“延时服务延长的是时间,‘办不成事’窗口办成的是民心,共产党的干部就该这样把群众的事放在心上。”



图为营养餐食材初步加工。 刘子璇 摄

从「吃得饱」到「吃得营养」

临县全力做好营养餐 守护学生「舌尖安全」

□ 本报记者 刘子璇

清晨五点,位于临县城庄镇阳字会村的营养餐配送中心食材加工车间内,灯光早已亮了起来。工人们身着无菌服,将当日检测合格的新鲜蔬菜、肉类进行分拣清洗。这批半成品食材将在两小时内,通过冷链车配送到全县各个学校。看似平常的一幕,正是临县为1.9万名农村义务教育教育和学前教育阶段学生筑牢“舌尖安全防线”的日常。

“所有食材都要清洗3遍以上,全部采用流动水清洗。”食材清洗间的工作人员一边放水一边介绍道。在配菜区,蔬菜类、肉类食材分开盛放,清洗、加工、切配、备餐等操作都有独立的工作区域。在检测区,当天的每一样食材都有留存,以备随时取样检验。在“学生食品安全智慧物联大数据管理系统”大屏幕上,无论是操作间的食品加工、存储还是配送,都有全过程视频录像监控。食材储备间的墙上,食品安全标识牌、各项采购、验收、加工、监管制度牌以及应急预案等一应俱全。“每天的食材都根据营养食谱加工制作,这都是要给学生吃的食物,马虎不得!我们都是统一采购,统一加工配送,在降低成本的同时,也确保了食材从源头到餐桌的安全。”配送中心相关负责人介绍道。

放学铃声响起,临县从罗峪九年制学校的孩子们陆续来到食堂,有序排队就餐。根据营养食谱,今天午餐的素菜是红烧豆腐、炒土豆丝、素烩菜,荤菜是鸡腿,主食是面条和米饭。“以前挑食,现在在学校食堂花样比家里还多,我们每天都盼着吃饭,感觉自己都长高了!”七年级的同学小语捧着餐盘笑得灿烂。

“从配送中心送过来的食材,在校区现场烹饪,确保食品热度、口感,营养不流失,保证所有学生吃到营养均衡、新鲜可口的饭菜,做到了家长、学校都安心。”从罗峪九年制学校负责人表示。

这份“安心”,是近年来临县大力推进营养餐供餐模式改革、保障营养餐品质的真实写照。为了从源头上把控食材质量,临县以政府购买服务的方式为主导,建立起了全县营养餐配送中心,打造了标准化、现代化的中、小学供餐体系。采用“统一采购、统一检测、统一加工、统一配送、统一菜单、统一培训、分校烹饪”的供餐模式,对营养餐实行精细化管理、全流程闭环,并聘请了高级营养师,每月给学生提供56种菜品、24种主食,以保证膳食教育、营养均衡。临县还制定了《关于进一步加强农村义务教育学校(幼儿园)营养餐和免费就餐管理的实施方案》,坚持“过程严管”,借助“互联网+明厨亮灶监控中心”,全时段对供餐企业和学校食堂进行监管,同时组织市场监管、卫生健康、公安等部门对供餐企业不定期抽查,坚决杜绝食品安全问题,全力守护好学生“舌尖上的安全”。

去年,山西省中小校园食品安全现场观摩会在临县召开,将临县营养餐经验推向全省。临县教育局相关负责人表示,我们把每一分钱都花在刀刃上,通过专项审计和大数据监管,确保资金100%用于学生餐食。临县教育局将持续强化监督管理,进一步完善食品安全工作长效机制,狠抓任务落实,全力推动校园食品安全工作再上新台阶。

市县统战部门 联动协作助力乡村振兴

本报讯(记者 刘丽霞)近日,市委统战部党支部联合柳林县统战部党支部、市新联会深入全市统战组织结对服务的乡村旅游重点村——柳林县于家沟村、后冯家沟村开展“学廉吏精神筑根基 探乡村振兴谋发展”主题党日活动。

在柳林县于家沟村,党员干部们参观了于成龙廉政文化园,通过一排排文化墙、一幅幅珍贵图片、一段段详实文字,深入了解于成龙的廉政事迹,深刻感悟于成龙“清正廉明、勤政为民”的精神品格。大家纷纷表示,要以先贤为镜,筑牢思想防线,永葆共产党员的清廉本色,在新时代新征程中践行初心使命。

随后,在后冯家沟村,大家实地参观了古村落、农家书屋、文创空间等。作为乡村旅游重点村,后冯家沟村深挖文化民俗,以“修旧赋新”的理念进行改造,实现了从传统古村到文旅旺地的蝶变。党员干部与文旅企业代表和乡镇干部面对面交流,详细了解该村依托传统文化资源,发展乡村旅游,促进农民增收致富的经验做法,并就进一步深化结对服务、盘活文旅资源提出建议,共同谋划乡村振兴新篇章。

此次主题党日活动,既是一堂生动的廉政教育课,也是一次助力乡村振兴的实践调研。大家深刻体会到,党建引领是推动高质量发展的根本保障,结对共建是凝聚发展合力的有效途径。下一步,市委统战部将以此次活动为契机,进一步引导党员干部传承廉洁文化,弘扬清风正气,同时,充分发挥统战资源优势,加强联动协作,在产业发展、文化传承、基层治理等方面精准发力,为全面推进乡村振兴贡献统战力量。



图为市级非遗代表性项目宫家吹打演奏现场。 梁英杰 摄

我市“文化和自然遗产日”主题活动亮点纷呈

为19个市级非遗项目和75个市级非遗传承人授牌

本报讯(记者 梁英杰 王洋)6月13日,由吕梁市文化和旅游局主办的“文化和自然遗产日”活动在市图书馆报告厅隆重举行,通过非遗节目表演、视频展播、非遗项目及传承人授牌,颁发吕梁市非遗推荐官荣誉证书等多元形式,构建起传统与现代交融的文化传播矩阵。

活动以“守护文化遗产 建设文化强国”为主题,市级非遗代表性项目宫家吹打《沸腾的吕梁山》以激昂的旋律拉开序幕。随后,省级非遗代表性传承人、中国戏剧“梅花奖”得主梁桂星带来晋剧《廉吏于成龙家书》选段,以戏曲艺术演绎廉政文化;张惠文演唱的吕梁民歌《掐蒜苔》与闫清亮演绎的《羊肚子毛巾三道道蓝》,用黄土高原的质朴歌声诉说吕梁儿女的情感基因;离石弹唱《小姑娘》、八卦掌武术展示及吕梁学院编排的

情景剧《破口遗韵·唢呐情缘》,则通过多元艺术形式,让观众沉浸式感受吕梁非遗的活态传承。非遗节目表演过程中穿插的《左表墓画像石——穿越时光的东汉艺术瑰宝》《中国古代兵器演变与文明密码》等文物讲解,带领观众穿越时空的隧道,感受历史文化的独特魅力,将现场氛围推向高潮。

活动还举行了授牌仪式,分别为方山县宝塔山传说、虎羊棋、八卦掌项目以及《山西宫家吹打》传承人宫育红、《吕梁民歌》传承人闫清亮与张惠文等第十三批吕梁市非物质文化遗产代表性项目和第九批非遗代表性传承人授牌。同时,为创新非遗传播路径,活动现场播放了小龙同学、二二师兄、破口情情等14位网络达人拍摄的非遗视频合集,镜头聚焦临县大唢呐、剪纸、酿醋等特色项目,以年轻化视角与新

媒体语言解构传统技艺,实现“传统技艺+现代传播”的破圈融合,并为网络达人颁发了吕梁市非遗推荐官荣誉证书。非遗推荐官代表王亚慧在发言中表示,将积极探索非遗传承的新模式和新路径,通过媒体、社交、文旅活动、展览等渠道宣传吕梁市非遗文化,推动传统文化破圈传播。

“非遗不是标本,而是奔腾的河。”本次活动既展现吕梁作为黄河文化腹地的非遗资源厚度,也通过“非遗推荐官”等创新机制,持续推动文化遗产在新时代焕发新生,探索出一条非遗保护的“吕梁模式”。吕梁市非物质文化遗产保护中心相关负责人介绍,下一步,将持续深化非遗保护与创新实践,提升文化遗产的可见度、影响力与公众参与度,推动文化遗产保护事业在新时代创造性转化、创新性发展。

老师举起彩虹色杯垫,细密针脚在阳光下泛着柔光,随即从“锁针”“短针”等基础针法讲起。分发的毛线团里,有居民特意带来的旧毛衣零线:“这是婆婆留下的,放了十年,总算派上用场了。”

退休医生陈阿姨的钩针翻飞,很快织出立体玫瑰:“年轻时就爱织毛衣,现在想带带年轻人。”一旁的外卖小哥小王略显笨拙地勾着线:“想给女朋友钩个钥匙扣,她总说我不懂浪漫。”活动尾声,20件钩织作品装点社区文化角,小王歪扭的爱心钥匙扣被挂在醒目处,旁边字条写着:“第一次钩,像我对她的心意,虽不完美但很真诚。”

当最后一位居民带着钩织杯垫离开,夕阳正为活动室的玻璃窗镀上金边。退休教师王阿姨留下的纸条道出真谛:“非遗不是博物馆里的老物件,而是能暖手暖心的活态传承。”如今,千年技艺融入社区烟火,传统纹样织进现代生活,非遗不再是记忆中的符号,而成为可触摸、能延续的文化基因,在兴县街巷间生长出新的年轮。



多棱镜

让每一餐都为成长护航

□ 王雅妮

当临县1.9万名学生的餐盘里出现56种菜品轮换的菜单时,这场从“吃饱”到“吃好”,从“果腹”到“营养均衡”的跨越,早已超越了简单的饮食升级,成为县域教育民生工程的新鲜样本。

全力做好校园营养餐,不仅是为孩子的课桌添一盘热菜,更是为国家的未来筑牢健康根基。然而,现实中仍有部分地区的校园餐存在“重饱腹、轻营养”的问题:食材搭配单一、油盐超标、冷链配送不规范等现象,让“营养餐”沦为“温饱餐”。

做好校园营养餐,从来不是学校一方的“独角戏”。从农田到餐桌,这一链条涉及食材采购、加工制作、配送监管等多个环节,任何一环失守都可能让“营养”变“隐患”。

相关部门应完善营养膳食标准立法,设立校园餐专项财政补贴,建立由市场监管、教育等部门组成的联合监管小组,对食材采购、加工流程实施全程溯源管理,定期公示检测结果,严惩违规行为;学校需落实主体责任,推行“明厨亮灶”工程,公开食材来源与菜谱制定过程,聘请营养师科学搭配每周餐食,兼顾地域特色与营养均衡;开设食育课堂,建立师生评餐机制,及时优化餐品;家长可通过家委会参与食堂监督,定期陪餐并反馈意见;社会力量诸如媒体,可以加大对违规案例的曝光与劣质模式的宣传,形成全民关注校园餐质量的监督氛围,共同守护学生“舌尖上的健康”。

全力做好校园营养餐,不是一道“选择题”,而是必须交出满分答卷的“必答题”——因为孩子的餐盘里,装着祖国的明天。

这场非遗体验不一般

□ 本报记者 张娟娟

当面塑的甜香从兴县蔚汾镇振兴社区活动室溢出,剪纸剪刀的“咔嚓”声与钩针绕线的“沙沙”声相映成趣,一场跨越千年的文化对话正悄然上演。近日,兴县文化和旅游局联合振兴社区举办非遗体验活动,将剪纸、面塑、钩织三项传统技艺引入社区,居民们在指尖跃动间触摸文化根脉,让古老非遗在现代社区焕发新生。

红纸上的四季风物

“剪纸不是简单的镂空,而是把春樱秋桂都嵌进纹路里。”阳光透过窗棂,在剪纸老师手中的红纸上洒下细碎光斑。她从汉唐帛画

的古朴纹样讲到明清窗花的民俗意趣,指尖的剪刀如舞者旋转,在A4纸上“绽放”出一朵立体牡丹——花瓣层层叠叠,花蕊以镂空技法勾勒,光影交错间仿佛能嗅到花香。

实践环节中,老师以“理论讲解+一对一指导”的方式示范,随着剪刀韵律起落,形态各异的牡丹团花、憨态可掬的生肖虎娃在桌面上渐次成型。居民们捧着成品惊喜合影,镜头里,传统剪纸艺术与社区活动室的暖光交融,漾起鲜活的文化生机。

面团里的吉祥密码

“揉面要做到‘三光’:手光、盆光、面光。”面

塑老师掌心翻转着红黑双色面团,寥寥数秒,一条锦鲤雏形便显露出灵气——指尖按压的鳞片顺着鱼尾弧度排列,两颗黑豆嵌成的鱼眼仿佛随人转动。他边演示“搓条塑形”“压纹点睛”等技法,边讲述锦鲤“年年有余”的吉祥寓意。

话音未落,巴掌大的面团已在他手中化作灵动的鱼儿,流畅的弧线勾勒鱼身,层叠的压纹模拟鳞片,摆尾处似有水流涌动。居民们争相效仿,揉面声、欢笑声与面团的麦香交织,勾勒出一幅充满烟火气的民俗画卷。

毛线里的光阴故事

“锁针是基础,就像盖房子要先砌墙。”钩织