



老年生活报

全国助老服务热线
0532-66610000

无惧“烤”验！致敬高温下的劳动者

周永梅:不惧酷暑 “汗”卫社区

8月4日上午9时,记者在位于青岛市市南区云南路街道的嘉祥路5号大院内见到周永梅,而此时的她,已工作近2个小时。“现在天气热,早点出来,趁着太阳不厉害赶紧干活。”

周永梅今年50岁,去年夏天,她成为市南区公益性岗位的一员,排查社区卫生、安全隐患,协助网格员巡查及报件等是

她主要的工作内容。“我们社区人口多,涉及的工作多,公益性岗位就是下沉到各个网格,对网格员的工作起到支持作用。”云南路街道四川路社区工作人员说。

当天的温度是30℃,虽然还不到中午,但站在路面上,已感觉到热浪滚滚。周永梅告诉记者,自己主要负责6个楼座的服

务,采访当天的主要任务就是清除杂草。“夏天气温高,也是杂草疯狂生长的季节。必须及时清除。”虽然天气炎热,但周永梅的“装备”一件都不能少,太阳帽、防晒袖、防晒手套……因为清除杂草,不仅草屑纷飞,草里还有虫子,必须要做好防护。

记者看到,由于是手工拔除绿化带中的杂草,

很多时候需要费上很大的力气,加上高温下作业,周永梅的工作服早已湿透。尽管如此,当记者问及这份工作辛不辛苦时,满脸汗水的周永梅却笑着说“还好,夏天虽然热,但也是很正常的事。我住在这里,能为社区的老百姓出一份力,很开心,只要自己把时间安排好,如果觉得累了就适当休息一下,夏天一定要多喝水,防止中暑就行。”

骄阳似火,赤日炎炎。今年夏天,骄阳“炙烤”着大地,热浪中各行各业劳动者仍坚守在岗,用敬业和坚守勾勒出骄阳下最美的身姿。他们都是平凡人,但却在这个盛夏定格成一幅幅感人画面。



陈桂香:烈日下守护城市“颜值”

8月3日下午1点20分,在崂山区株洲路与海尔路交叉口附近,59岁的陈桂香正在准备上班,身穿荧光绿马甲、头上一顶安全帽、脖子上缠绕着一条毛巾,手上戴着胶皮手套……“干绿化的,哪有不是风吹日晒的,看着路边花草长得茂盛,自己心里也有

成就感。”陈桂香笑着说。陈桂香老家是临沂的,跟老伴来青岛打工已有五六年时间,每天早晨5点就从出租房出门,“我们每天上午7:00到11:30,下午1:30-5:30。”陈桂香说现在天气热,早晨一般他们不到7点就开始干活,“热是热了

点,但多喝点水,还是能坚持的!”

聊天的间隙,陈桂香喝了一支藿香正气水,然后猛灌了一大杯白开水,“藿香正气水是公司发的,干活之前就先喝上一支,防止中暑。为了不脱水,还要多喝水。”陈桂香跟记者补充道。陈桂香

熟练地扯下车上的水管,打开开关一边冲着地面一边用手试着水温,“现在温度太高,水管里的水太热,水凉后再浇。”夏顶酷暑对绿化工人来说是家常便饭,然而,她们从未因天气炎热而退缩过。相反,越是高温酷暑她们越要坚守岗位。因为高温天气下,她们不能让绿化树木“中暑”。

郭超堂:火炉旁成就老人“滋味”

8月3日中午近11时,在福彩四方老年公寓餐厅内,入住老人正排队打饭,厨师长郭超堂就站在旁边,观察着老人对于今天饭菜的评价。“今天有豆角啊,真好,我就喜欢吃豆角。”听着老人的话,郭超堂露出会心的微笑。

郭超堂今年35岁,从2013年起,他已在这里陪伴了老人十年的时光。“之前在酒店工作,后来来了这儿,给老人做饭比在酒

店要求更高。”郭超堂坦言,在酒店做饭都是标准化,而给老人做营养餐,不管是手法还是量的多少,很多细节问题需要注意。“老人有不同病症,对饮食有不同的需求,有的老人还需要一天5顿饭,只要老人提出的要求,我们都尽可能满足,我差不多用了一年的时间才适应过来。”郭超堂笑着说道。

从早上四五点钟到岗,到晚上六七点钟下班,

郭超堂一天要忙活十个小时,由于厨房没有办法安装空调之类的制冷设施,夏天往往是厨师最难熬的季节。“厨房的温度还是比较高的,特别是灶台附近,温度要达到五六十度。”

红烧狮子头、鸡蛋炒茭瓜……当天的午餐是四菜一汤。郭超堂告诉记者,公寓老人、居家社区服务中心就餐老人、员工,每顿餐要准备近千人的量,

经常在灶台前一站就是三四个小时,“热大了就拿瓶冰水喝,厨师的肠胃一般都不好,单位给准备了藿香正气水,但每年还是会中暑的。”

郭超堂说,在厨房的热气中工作,一天下来,身上的工作服不知道可以拧出几碗水来,但他也说,不存在什么辛不辛苦的,做哪一行都有看不到的辛苦,“我呀,就纯粹热爱这一行,而且能为这些老人服务,也是一件积德行善的事情。”记者 许瑶 咸硕

《基层卫生健康便民惠民服务举措》印发

本报北京讯 近日,国家卫生健康委办公厅印发《基层卫生健康便民惠民服务举措》,围绕方便居民就医、优化服务提供、简化就医流程、改善服务体系、做好慢病管理、提升签约感受等6个方面,提出10条具体措施。

文件要求,充分发挥家庭医生在预约转诊等方面的作用,上级医院预留门诊号源优先向辖区基层

医疗卫生机构开放;推进社区卫生服务中心、乡镇卫生院每周至少3个工作日有一名中高级职称以上临床专业技术人员在机构值守门诊服务;社区卫生服务中心、乡镇卫生院全面实施高血压、糖尿病两慢病长期处方服务,并逐步扩大慢性疾病病种覆盖范围,方便居民尤其老年人配药开药,减少开药频次。

(央视)

本报济南讯 近日,山东省发布《社区老年人食堂建设与服务要求》(以下简称《要求》)山东省地方标准,标志着全省社区老年人食堂建设与服务有了“硬杠杠”。

《要求》从食堂设置、服务模式、经营资质、服务活动等方面提出总体要求,明确综合考虑社区规模和老年人结构、数量等设置适当规模的社区老年人食堂(以下简称食堂)。食堂应突出公益属性,

山东社区老年人食堂有了“硬杠杠”

包括但不限于以下两种服务模式:现场制餐模式,为老年人提供制餐、分餐、就餐、送餐服务;集中配送模式,即仅有就餐区,依托集体用餐配送单位提供配餐,为老年人提供分餐、就餐、送餐服务。

《要求》提出,食堂应尽量选在一层或者低层,要配置无障碍设施、采取安全防护措施等。制餐时应考虑老年人饮食特点,烹调方式以蒸、炖、烩、炒为主,不宜

提供过硬、大块、过脆、骨/刺多的食物。送餐服务半径所用的运输时间不宜超过30分钟。

“目前,我省采取多种举措支持社区老年人食堂建设和运营。”省民政厅养老服务处处长宋坤说,随着社区老年人食堂建设与服务省级地方标准的编制发布,将推动更多社区老年人食堂提质升级,让社区老年人吃得营养又放心。”(齐静)