

# 新时代文明实践站： 暑期活动开出“文明之花”

今年暑期,我区积极发动小志愿者队伍以新时代文明实践所、站为阵地,各镇、街道、部门单位、社区、社会公益组织因地制宜,组织开展夏令营、安全教育、主题阅读等形式的“七彩的夏日”暑期未成年人社会实践活动35余项,惠及未成年人6800余人。以孩子们易于接受、喜闻乐见的方式,讲好中国故事,做好爱国主义教育、安全教育,营造未成年人健康、快乐、安全的成长环境。

## 活动助力 让暑假更有活力

近日,由东城街道华胜社区新时代文明实践站主办的“六好青少年、文明新风尚”暑期夏令营活动正式起航。

华胜社区围绕“好学识、好陪伴、好品格、好健康、好情商、好传承”的“六好”少年理念,为社区孩子们精心设置了包括“好学识国画启蒙课”、“好陪伴手工烘焙课”、“好品格爱国情怀讲座及文明礼仪宣讲”、“好健康爵士舞蹈课程”等丰富多彩的课程。

暑期以来,像华胜社区新时代文明实践站暑期夏令营这样的活动,在东城街道的各个新时代文明实践站内遍地开花。华苑社区开展“七彩夏日、周末有礼”暑期社会实践系列活动;华城社区举办“小小档案员 走进档案馆”实践体验活动,通过实地参观、职业体验、社会实践、专题活动等各种丰富多样的形式,涉及内容包括绘画、书法、科普、音乐及职业扮演等60多个孩子积极报名参加,60余个家庭受惠,极大丰富了广大青少年的校外精神文化生活,解决家长后顾之忧的同时,为青少年的健康成长保驾护航。

## 七彩假期 寓教于乐

为保障孩子们的暑期生活平安,提升辖区未成年人的安全防范意识,虹桥社区新时代文明实践站开展以“安全牢记心中、平安常伴左右”为主题的暑期未成年人预防溺水安全教育系列活动。社区工作人员向辖区未成年人强调要牢记“七

不”原则:一是不私自下水游泳;二是不擅自与他人结伴下水游泳;三是不在无家长监护的情况下下水游泳;四是不到无安全设施和救援人员的水域游泳;五是不到不熟悉水情的水域游泳;六是不到河边嬉戏玩耍;七是不盲目、擅自下水施救。组织孩子们观看视频,学习如何防范溺水事故的发生,如何调整体位、打开气道、判断呼吸、胸外心脏按压等急救法等知识。通过此次活动,让辖区未成年人了解防溺水的安全防范意识和自我保护能力,营造了“安全第一,生命无价”的宣传氛围。

花街社区新时代文明实践站组织开展了“七彩夏日”快乐运动、健康成长未成年人趣味运动会。把社区未成年人引向积极、健康、文明、和谐的文化体育活动上来。活动以室内体能项目为主,由志愿者老师带队,带领小朋友们进行mini篮球绕杆运球、定点投篮、花式跳绳等趣味运动项目。金坛公安分局举办了“警娃进警营七彩夏日”活动,60多位民警子女通过参观

社会动员体验中心、观摩交警铁骑表演、了解基础擒拿格斗及基本警用装备知识、安全防范知识课堂等活动,体验了一次警营生活。

## 全民阅读 从娃娃抓起

为响应“全民阅读”的号召,培养和提高社区青少年的人文素养,按照区“书香城市”建设活动部署,丹阳门社区新时代文明实践站联合小红妈爱心社开展“把爱‘袋’回家——金坛小巷读书会‘书’送”活动,为筹建中的社区党群服务中心和新市民家庭募集图书。现场,亲子家庭带来书籍,贴上姓名,依次上台捐书。孩子们彩绘漂流袋,空白的环保书袋,把喜欢的书籍和图书漂流卡,放进漂流袋,进行图书漂流。活动不



仅丰富了辖区内少年儿童暑假生活,还将读书、创城等概念传达给孩子们,让书香理念深入孩子内心。

李蕾 陈玉婷 顾旭  
谢杏林 虞雪娇

# 光盘行动,从「舌尖」到「心间」

为贯彻落实习近平总书记“坚决制止餐饮浪费行为”作出的重要指示精神,近日,省餐饮行业协会、江苏省工商联餐饮业商会联合全省各地餐饮烹饪行业组织了“杜绝餐饮浪费”的倡议书,我区餐饮行业协会也主动加入倡议大军,组织行业餐饮企业厉行节约,将光盘行动进行到底。

连日来,我区餐饮烹饪行业协会通过微信群、QQ群等线上平台,倡导标杆企业引领绿色餐饮发展方向,打造节约型餐饮,深入开展“光盘行动”,引导企业采取有效措施,将制止餐饮浪费行为作为餐饮业常态化工作任务。

“我们已经将制止餐饮浪费纳入到餐饮生产、加工、服务的全过程,减少餐厨垃圾;及时提示消费者根据用餐人数合理点菜、适度消费、避免浪费。”园林大酒店负责人潘小平表示,消费者点餐时,酒店服务员会友情提醒消费者“吃多少点多少,吃不了就打包”,并提供打包服务。

“我们始终科学合理设计宴会菜单,调整菜品数量、

份量,菜单上也标识菜品主料净含量,按照顾客要求,我们提供小份菜、半份菜服务。”城区一家火锅店服务员介绍,每个餐桌上放置公筷公勺,提倡分餐制,推行《位上菜制作规范》等标准。

在一些学校、医院等周边的快餐店,几乎都张贴了“光盘行动”“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”等的标语,店内海报、视频、点餐提示等多种形式,营造文明用餐、浪费可耻、节约为荣的氛围。

采访中,也有部分消费者建议,餐饮服务企业可以积极发展中央厨房或配送中心模式,大力开展网络订餐、半成品餐等餐饮服务,提高餐饮业集约化发展水平。比如,在菜单上标明食材份量,在套餐上注明建议消费人数,推行自助餐餐后剩余食品实行买回举措等,有效引导顾客适度合理点餐,或通过积分奖励、停车优惠、买单打折等实实在在的举措,引导消费者自觉践行。 徐欢



我区在环卫工人“爱心驿站”配备桌椅、风扇、饮用水、防暑药品等必要设施,专门为环卫工人提供休息、喝水、纳凉等免费服务。  
陈轩文/摄

## 奋战一百天 决胜总评年

中共常州市金坛区委宣传部  
常州市金坛区融媒体中心 宣