

记者 郑连乔 通讯员 李玉姣

随着我国人口老龄化程度加深,农村独居、孤寡、空巢老年人能否“吃上新鲜饭食”成为现实问题。早在2013年,奉化就启动首批村级老年食堂建设。近年来,伴随扶持政策落地,老年食堂建设在全区快速铺开,形成了特色服务品牌,为积极应对人口老龄化提供强有力保障。

结合本地人口密度、空巢独居老人分布、用餐需求等情况,我区因地制宜构建起中心食堂、老年食堂、邻里助餐点等多层次助餐网络,满足老人多样化就餐需求。创新打造“政府补一点、老人付一点、企业捐一点、志愿者助一点、菜园供一点”的“五个一”助餐服务模式,打通为老助餐服务“最后一公里”。截至目前,全区建成各类助餐服务点316个,享受就餐服务老人达5000余人,用餐老人满意率达100%。

引入市场化经营 中心食堂常态监管保障“吃饱吃好”

“到点了就来食堂吃,还能和老伙计唠家常,日子过得很舒心!”每天中午11时,岳林街道健康颐养中心食堂里,79岁的陈永夫准时“报到”。“以往孩子总担心自己在家饥一顿饱一顿,有了中心食堂后,再也不用为一日三餐发愁。”陈永夫说。

今年76岁的陈国土一次性充值了300元,“一顿才6元,够我吃一个月了。”据了解,该中心食堂的中、晚餐用餐标准为14.5元/人/餐,其中60—69周岁的老年人按原价支付,70—79周岁的老年人每餐支付6元,80—89周岁的老年人每餐支付5元,90周岁以上的老年人只需每餐支付4元。

记者在现场看到,食堂内环

境优美,后厨卫生规范,配菜、切菜、蒸煮区域透明化。菜品丰富,有5样荤菜、10样素菜,另外还有包子、馄饨、面条等,每位老人按照一荤两素一汤的标准,挑选喜爱的菜品。“老年人爱吃绵软的食物,我们炒菜的时候特意炒得熟一点,少油少盐低糖,让老人吃得健康放心。”食堂工作人员说道。

岳林街道健康颐养中心食堂是我区第一个政府投资补贴、社区参与管理、企业专业运营、志愿力量助益的镇街级为老助餐中心食堂。食堂建筑面积250平方米,可一次性为150名老人就餐,面向岳林辖区所有60周岁以上的老年人开放。该食堂在区民政局的指导下建设,通过公开招投标,中国团餐10强企业宁波康喜

乐嘉餐饮集团承接食堂的具体经营业务,街道与社区通过不定期现场检查、居民满意度测评等方式进行监管。

“已建成的标准化老年食堂除了符合卫生学流程及布局、安全管理、人员管理等基本要求外,还创新引入智能“阳光厨房”,监管人员可以通过省一体化平台随机查看人员操作情况。”区市场监管局工作人员介绍说,目前全区每个标准化老年食堂均配备食品安全管理员,从业人员须持有效健康证明上岗。食堂内部采用“五常法”“色标”管理理念,叠加智能“阳光厨房”建设。食品处理区环境、加工过程、备餐分餐、清洗消毒、食品原料贮存等重点环节一一对外展示,物联感应、AI抓拍促进内部管理,全程接受公众监督。



岳林街道健康颐养中心食堂

配置标准化设施 老年食堂整合资源共享“居村养老”



西坞街道庙后周村老年食堂

如果说,像岳林街道健康颐养中心食堂这样,通过引进连锁专业的品牌餐饮企业运营是镇(街道)级中心食堂的一种生存模式,那么以西坞街道蒋家池头村为代表的村(社区)老年食堂,则走出了“居村养老”新路子。

“对于村(社区)集中助餐老年人需求较多,能提供一定面积的助餐场所,且能按照要求落实各项工作的,通过新建一批、改造一批、扩建一批、提升一批,建设标准化老年食堂。”区民政局负责人介绍道,从资源整合最优化、惠及范围最大化、用餐路程最小化的角度出发,前期以一村一走访、一村一调研、一村一报告“三个一”全面摸清全区村(社区)老年食堂建设“底子”。

“到点了,走,去吃饭。”中午11

时,蒋家池头村村民马昌盛,招呼邻居一起去吃午饭。“有了老年食堂,中午吃饭就方便多了!”去食堂的路上,马昌盛眼角眉梢都是笑。

马昌盛今年94岁,自老伴去世后一直过着独居生活,自己做饭凑合着吃,有时一天都不能吃顿“正经饭”。平时子女工作忙,不能及时回来照顾,“三餐热饭”成了老人日常生活中的大问题。在蒋家池头村,和马昌盛情况类似的不在少数。

“我作为村里的总管家,组建起一套班子,由一名村支委和村妇联主席负责老年食堂的日常运营,75名志愿者轮流值班,有专人负责洗碗端菜送餐。食堂的菜色丰富,三菜一汤荤素搭配,一周七天菜谱都不同,在充分考虑老年人营养需求的同时,满足他们味蕾上的享受。

同时,老年食堂还接受村民代表监督。”蒋家池头村党支部书记陈伦说。村里利用村委会基础设施,在全区范围内率先形成科学配餐、公共就餐、特殊送餐的老年人养老服务体系。

步入蒋家池头村老年食堂,设施设备全部按照餐饮规范采购设置,内部装修风格古色古香,搭配着中式桌椅和小摆件,还配备了空调和电视。几年前,村里组织党员志愿者在空地上开辟了一处约两亩的“初心菜园”,除了党员志愿者定期在菜园里除草、施肥、种菜外,富有余力的老年人也自发在菜园里种植蔬菜,收获的各种时令蔬菜直接供给老年食堂,在降低成本的同时,让老年人实现自我价值,共享劳动成果。

提升便民化水平 邻里助餐点因地制宜打通“最后一公里”

“针对一些用餐需求较少、集体经济相对薄弱的村(社区),积极发挥基层党组织党建引领作用,动员身体健康、热心的党员群众,以邻里互助的方式,为有用餐需求的老年人提供送餐上门服务,进一步延伸助餐服务网络。”区民政局负责人说。

江口街道张村村的文化礼堂是该村邻里助餐点所在,一间腾出的活动室被分割成了餐食制作区和老人用餐区。

到了饭点,张村村的张仲成不用生火做饭,他准备去邻里助餐点就餐。“邻里助餐点距离我家走路只有几分钟的路程,以前,每顿饭只是简单对付。现在每顿都

能吃上三菜一汤,菜谱每周更换,一个月才250元。”79岁的张仲成向记者展示今晚的菜品,“这个鲳鱼味道真是好!”

张村村位于江口街道西南处,全村有300户,836人,60周岁以上有258人。对于村集体经营性收入相对薄弱的张村村来说,邻里助餐点的开办不是易事,腾出文化礼堂闲置空间,邀请老人自己试菜选厨师,可谓办成了一件大事。去年,该村助餐点顺利通过验收,还争取到了区里为老助餐服务点的建设补助。

如今,该村邻里助餐点吸引了10多位村民前来就餐,干净整洁的助餐点虽然空间有限,却也

五脏俱全。

“现在,这里不仅成了一个吃饭的地方,更改变了老人以往单一的生活状态,老邻居聊天说地、交流感情,老年生活更加具有幸福感、满足感。”张村村党支部书记张旭说。

“碰上忙不过来的时候,村民会过来帮忙,邻居都是熟人,老人彼此信任,借助邻里融洽和谐的关系,助餐就不是一件难事。”张旭说,“目前村里正在积极落实光伏发电等项目,下一步将通过多种渠道加大补贴力度,扩大邻里助餐点的覆盖范围。希望越来越多的老人能就近吃上价廉可口的饭菜,在舒适的环境中居村养老、老有‘善’养。”



江口街道张村村邻里助餐点

改善服务质量 打造多元养老助餐体系

解决老人“吃上新鲜饭食”的问题,根本在于改善和提升养老服务环境。为老助餐,意味着给老人提供以“家”为核心的贴心服务。我区通过高标准配置助餐要素推动多元养老助餐体系建设,实现为老助餐服务设施、服务网络、服务能力质量齐升。近年来,我区陆续出台《关于加快推进老年助餐服务工作的意见》《关于加快推进为老助餐服务高质量发展

的实施意见》等文件,以政策鼓励提高为老助餐服务积极性。根据不同助餐模式,按照实际建设投入和运营支出,优化补助标准。

据统计,2020年以来,区政府先后拨付居家养老服务机构和老年食堂建设及运营补助2700余万元,大大激发了村(社区)的服务热情。

充分调动社会组织、乡贤、志愿者、村民等各方力量,依托养老

机构、居家养老服务中心、周边餐饮等服务机构,以“企业结对、志愿帮扶”的形式为有需要的老人提供集中就餐或送餐服务,重点保障高龄、高龄、失智失能、残疾、生活困难等特殊居家老年人的用餐需求,最大限度实现为老助餐服务全域化、精准化。目前全区有123个村(社区)与服务机构形成合作,61个助餐点建立了志愿者队伍,61个助餐点获得乡贤捐赠。

此外,依托奉化区智慧养老综合服务平台,建立起政府、助餐点、助餐专业机构、互联网平台四方信息对接协同的服务模式,为老年人提供营养配餐、网上点餐等便利服务。采取刷卡、刷脸等信息化手段,方便不会使用智能手机的老人支付结算,实时记录老年人就餐情况,及时了解掌握老年人最新需求。

“农村留守老人、独居老人多,‘空心化’更加严重。老年人的日常

照护,需要村(社区)更大的支持。”区民政局负责人说。在解决“吃饱饭、吃上热饭”的前提下,分析梳理全区老人助餐服务情况现状,继续积极引导老年食堂等助餐机构从老年人实际需求出发,因地制宜、因人而异,通过制定科学菜谱、统一服务标准、强化监管制度等方式提升服务水平,高质量满足老年人助餐服务需求,保障老人吃得舒心、安心、放心。