

打浦桥街道旧改地块封闭管理,“传家宝”助力解决棘手难题 宝兴“十法”为战疫攒劲

按照疫情防控要求,黄浦区打浦桥街道旧改地块71街坊封闭管理14天。接到命令后,黄浦区机关党员干部徐成、徐永嘉、孙浩、丛凯组成工作组,带领十余名精干力量进入小区开展疫情应急处置工作。

面对艰苦的条件和严峻复杂的防控形势,工作组按照区领导要求,紧紧依托居民区党组织,坚决扛起防控责任,迅速摸清人员底数,实施弄堂物理隔断,关闭全部沿街店铺,加强人员流动管控,以一系列有力有效的措施,迅速稳定旧改地块疫情防控形势。针对旧改地块的实际,工作组充分发挥基层党组织战斗堡垒作用和党员先锋模范作用,用好用活宝兴群众工作“十法”,助力解决一个又一个棘手难题,让党旗始终在战疫一线高高飘扬。

建立居民底数“一本账”

工作组进入旧改地块71街坊后,发现街坊内某旅馆滞留了大量旅客。该旅馆条件简陋、管理不严、人员复杂,旅客身份登记与实际居住大多不符,导致人员底数不清、防疫情况不明。为进一步摸清人员情况、阻断疫情传播途径,工作组充分运用宝兴群众工作“十法”中精准排摸法,确保旅馆疫情防控工作有力有效。

在了解到旅馆内实际居住人数与进驻前掌握数据有较大差距后,徐永嘉冒着风险,主动到旅馆当面

与店长沟通,经过仔细询问核对,最终摸清了实际居住旅客及工作人员人数,并建立单独工作台账,详细记录旅客姓名、身份证、手机号码、房间号等重要信息,为后续开展核酸检测和服务保障奠定了重要基础。

除了该旅馆,在居民区党总支书记徐施寅的带领下,居委干部和街道社工对实际居住居民也进行了一次全面摸排,建立了居民底数“一本账”“一张表”,助力社区疫情防控精细精准。居委会主任鲁秀香作为住在本社区“老书记”,与居民面孔熟、关系好,是盘清底数的“奇兵”。



温暖滞留人员的心

3月26日晚,在长时间封闭管理后,部分居住旅客产生较大情绪波动。工作组收到预警后,立即组织公安民警、居委干部、特保队员赶赴现场进行应急处置。

为了避免激化矛盾,维护现场稳定,民警吕亮主动提出与旅客代表进行沟通,逐个沟通帮助旅客解决困难。很多旅客从外地来沪,不会讲普通话,吕亮不厌其烦倾听其诉求,与旅客拉家常、听难处,充分帮助旅客释放压力。经过近一小时的

沟通,旅客的情绪基本恢复平静,工作组的政策解读和意见建议也逐渐听得进去了。

民警吕亮在封控之初就来到居民区支援,温暖的微笑和磁性的嗓音是他最鲜明标志,被居委干部称作“大暖男”。现在,这位“暖男”用耐心和细心暖了滞留旅客的心。

经了解,该旅馆的许多旅客来沪主要是为了看病、找工作。有些旅客还没找到工作就被隔离,断了收入来源。了解这一情况后,孙浩坚持以人为本,换位思考,将心比心,积极与旅馆运营方沟通协调,尽力帮



助旅客减轻经济压力。

同时,考虑到部分旅客生活困难,工作组协调将部分客饭送至旅馆,让旅客吃得饱、待得住,有效化解了矛盾。有一位旅客的妻子在瑞金医院住院,妻子急需身份证件办理出院手续。唐峰作为进驻的街道干部,积极协调指挥部,开通绿色通道,为旅客解决了燃眉之急。

“党员就是要带头冲锋,想方设法为群众解决困难,帮助大家共渡难关。”工作组组长徐成说,无论是疫情防控还是旧改征收,群众工作都是各家各法、没有定法,但贵在得法。“用好宝兴‘十法’这个传家宝,我们一定能在疫情防控阻击战中取得胜利。”组员们相信,疫情终将过去,繁花必将如常。

打浦桥街道 供稿

“疫”起努力 助力爱心送餐不打烊

早上7点多的时候,由上海杨浦阳光社区服务管理中心管理的延乐睦邻小厨的厨房里就传来“咚咚咚”切菜的声音,只见工作人员在垫着隔音垫的菜板上切着青菜、卷心菜,锅里也传来了阵阵烟火气……为了给延吉辖区内百余名就餐困难老人服务,这样的日子细数已经过去了13个年头了。

近来,因为疫情防控需要,上海暂停了社区长者食堂和老年助餐点的所有堂食,但要求其在落实防疫措施的前提下,依然保留外送和外带服务。延乐睦邻小厨也闻令而动,贴出告示暂停堂食服务,准备好必备的防疫物资,做好测温登记和防护,加强消毒小厨和餐车频率,坚持上岗人员核酸和抗原检测,做到安全上岗,保证菜品质量,认真做好服务。

自3月份以来,小厨在延吉新村街道服务办的指导和支持下,坚持营业。团队工作人员克服小区封



送餐员做好防护,整装待发



厨师烹饪菜品

控送不进、工作人员核酸检测隔离在家、进货渠道不稳定等困难,风雨无阻为辖区内老人送餐,每天外送150多客饭,外带30人次,月服务老人4000余人次。街道服务办在此期间给予了大力支持。

防疫的关键时期,要每天保证辖区内150余名就餐困难老人能



为封控小区准备贴纸,方便送餐

吃上新鲜饭、热乎饭,并不是一件容易的事情。每天清晨6点延乐睦邻小厨负责人严师傅就开始进行当天食材的接收工作,由于目前特殊时期,原有的供货渠道已经关闭,延吉街道服务办及时提供了临时的食材供应渠道来确保小厨的正常运营。到岗的每个工作人员除

了要出示48小时的核酸报告以外,还要进行测温和抗原自测。与此同时,送餐工作群里也开始繁忙起来,每天送餐前送餐团队需要提前排摸好封控小区情况,对照整理老人送餐名单,并及时和居委工作人员对接,保障送餐渠道畅通。上海杨浦阳光社区服务管理中心的社工张琳每天这个时候就是电话最多的时候,前一天晚上她还会把小厨员工所在的社区封控情况了解一遍,定期将名单报送街道开具“通行证”,同时招募储备志愿者确保第二天的送餐服务可以正常。为做到“能接尽接,能送尽送”,送餐员们不辞辛苦,除了驾轻就熟的路线规划外,还提前做好送餐车辆和保温袋、保温箱的消毒工作。看到一辆辆送餐车出发离开,严师傅才稍稍松了一口气,然后马上又要投入到小厨的清洁和消毒工作,并为明天的配菜开始联系沟通。严师傅说:“我们辛苦一点无所谓,我们这

里的同事封闭管理在家的时候最牵挂的也是这些老人,只要能保障小厨运行,老人能正常吃上饭,我们其实比什么都开心。”

3月30日,为了应对即将面临的杨浦区域内的核酸筛查工作,小厨早做准备,通过“一申请、二储备、三联动”的方式,更好保障老人的送餐助餐服务不打烊。通过向街道申请特殊通行证确保工作人员封控期间能正常上岗;再次通过微信平台发布招募令,储备爱心送餐员和爱心厨师,做到防控疫情期间人员不脱岗,送餐不脱节;通过联动周边企业单位、餐饮食堂、进货单位,保障货源充足,安全卫生,让老人吃上安全菜、暖心饭。

延吉新村街道将携手延乐睦邻小厨一起助力防控疫情,积极克服困难,联动社会力量,共同保障就餐老人舌尖上的安全,让我们“疫”起努力,打赢这场疫情防控阻击战!

苏剑俊