

关注老年餐桌

怀柔区实现16个镇乡街道
老年餐桌全覆盖

本报讯 作为怀柔区2021年“疏解整治促提升”专项行动重要内容之一,今年该区已建设老年餐桌86家,完成全年任务,实现全区16个镇乡街道老年餐桌全覆盖。

怀柔区86家老年餐桌基本依托老年服务驿站建设。60岁以上老人持养老助残卡可以到任意一个养老餐桌点位就餐,拿午餐举例,荤素搭配、营养均衡,大概5—8元不等。

家住龙山街道西园社区的杨大爷,每天中午都会到家门口的老年餐桌买好午餐带回家吃。“一顿刷个几块钱,有汤有饭,安全放心,服务周到,味道也不赖。”杨大爷说。

不止是城区范围服务周到,在

怀柔区农村地区,还可以提供老人点餐、送餐到家服务。桥梓镇老年餐配送中心设在该镇红林村幸福晚年驿站,辐射服务红林、一渡河等24个村60岁以上老人600余户。配餐中心员工全部持营养师、厨师等专业资格证书上岗,充分了解镇域老人基本情况、饮食习惯,经营营养师分析后制定配餐方案,每日为老人送午餐、晚餐上门,普通老人午餐7元、晚餐5元,低保、残疾等老人午餐6元、晚餐4元,包含一荤两素、两主食一汤。

家住东茶坞村的刘大妈生活不能自理,老伴儿身体也不好,老两口以前总为吃饭的事儿发愁。配餐中

心运营之后,解决了他们的难题。“一到饭点儿,热乎乎的饭菜送到跟前儿。没想到这么大岁数了,在村里还能享受这样的待遇。”刘大妈说。据了解,该配餐中心运营以来,已累计开展配餐送餐服务17200余人次,主菜累计推出40余品类。

“老年餐桌运营主体逐步引入社会力量,食品安全监管常抓不懈。运营主体必须有相关资质,服务人员要有健康证。”怀柔区民政局相关负责人介绍,今年全区发展老年餐桌86家,累计开展服务85万余次,提供助餐服务63万余次,惠及老人6100余人。

(人民日报客户端)

顺义区民政局鼓励老年餐桌提供送餐服务

本报讯 北京迎来新一轮大风降温天气。顺义区委社会工委区民政局强化对流浪乞讨人员和临时遇困人员的救助工作,督促养老机构及时为老人增添衣物、棉被等防寒物品,鼓励有条件的老年餐桌提供送餐服务,做好相应餐食保温措施,让为老服务更有温度。

为应对新一轮冷空气,顺义区委社会工委区民政局指导各镇街社会救助经办机构及时开展巡查走访,对于突发事件用好临时救助“先行救助”政策。此外,加强部门间协调联

动,确保困难群众及时得到救助。

在流浪乞讨人员救助方面,加大巡视力度和巡视频次,重点针对地下通道、街心公园、桥梁涵洞、繁华街区等区域的巡查,坚持“发现一人,救助一人”。严格落实24小时值班值守,24小时接待救助等制度,对发现的流浪乞讨危重病人和精神病人及时送医救治。据了解,顺义区救助机构已备足棉衣棉被、方便食品、矿泉水等基本生活物资,以及口罩、消毒液等防疫物资。同时,对不愿来站的受助人员足额发放救助物

资。顺义区民政部门将严格落实属地管理责任,发挥区域网格员作用,加强属地巡查。

为了让老年人安然过冬,顺义民政部门还专门出台措施,督促养老机构及时为老人增添衣物、棉被等防寒物品;减少老人室外活动时间,避免受寒、被坠物砸伤等情况发生。区民政部门还要求养老机构加强院内巡查巡视,老年餐桌做好食品安全保障,鼓励有条件的老年餐桌提供送餐服务,做好相应餐食保温措施,让为老服务更有温度。

(北京日报客户端)

老年餐厅“窗口式”售餐 老年餐“不断档”

本报讯 闻雯 疫情期间,不少社区的老年餐厅也实行了封闭式管理,老年人用餐问题如何解决?

疫情成为对老年餐厅的一次大考。为了解决社区居家老年人的吃饭问题,不少老年餐厅开始尝试送餐上门、窗口服务等新方式。

红烧肉、红烧狮子头、家常豆

腐、素炒油菜……中午11点,丰台区右安门街道养老照料中心翠林二里社区老年餐厅饭菜飘香。餐厅门口,老人们早早地排起了队伍,选购老年餐。

“这个老年餐厅特别干净,饭菜可口,大家都拍手称赞!”陈玉香今年80多岁了,她和老伴儿经常在右安门“翠林餐厅”订购老年餐。老两口儿不仅口头上表扬餐厅员工,还为他们送来了感谢信。据了解,该老年餐厅在今年疫情防控政策允许的条件下,一直采取“窗口式售餐”,每天中午提供15至20道菜品,满足不同年龄段、不同口味需求老人的选择。同时,老年餐厅还新增了手工水饺、炸酱面、打卤面等食物,均对老人有优惠价。“‘窗口式’售餐能

最有效做好疫情防控,同时也满足辖区老人用餐需求。”右安门街道养老照料中心负责人刘元更说。

翠林二里社区老年餐厅每天中午11点至12点半、下午5点至晚上6点半,两个时间段供应老年餐。老人套餐一荤两素和一份主食,每份12元,80岁以上老人每份10元。该老年餐厅每天可保障100余位老人用餐。

据介绍,右安门养老照料中心下辖7个老年餐厅,辐射右安门地区两万余位老人。每天7个餐厅约服务千余位老人。此外,老年餐厅在做好自身防护的同时,还会为行动不便的老人提供上门送餐服务。

刘元更表示,下一步,老年餐厅将继续根据老人口味,调整优化菜品。同时为上门送餐老人提供半月乃至一个月的菜谱,让老人清晰地知道自己吃什么。通过公开透明的服务,让辖区老人享受美味、幸福的老年餐。

多家老字号暖系列
菜肴迎外卖热销

本报讯 杨天悦 阎彤 小雪节气已过,冬季降雪正式拉开序幕。配合疫情防控,京城多家老字号的暖系列菜肴都在线上迎来外卖热销。冬季老北京讲究吃涮肉,又一顺、西来顺等老字号都特意添上了涮肉外卖,让市民在家里也能吃上地道的老字号涮肉。北京稻香村的二十四节气美食“小雪冬腊菜”也在各店上市。

老字号又一顺集老北京风味炒菜和涮肉的厨艺于一体,每到深秋和冬季,店里的老北京铜锅涮肉尤其受到京城百姓的青睐。随着气温骤降,这家老字号的手切鲜羊肉也进入外卖火爆期,店里还为食客准备了可以打包的涮肉小料。“前阵子一天也就几份外卖,最近每天都得送出几十份。”店里负责切肉的厨师说。

除了手切鲜羊肉受热捧,这家老字号的名菜砂锅散丹也在线上平台卖得火热。据又一顺经理佟海波介绍,最近一段时间,砂锅散丹的外卖销量已经增长到平时的三四倍。“点这道菜的基本都是老顾客,因为这道菜费时费力,还得用牛骨熬制出上好的底汤,吃着热乎暖胃,也有助于御寒。”佟海波说。

为了圆北京冬日的饮食习俗,西来顺、鸿宾楼等老字号也添上了涮肉外卖,手切鲜羊肉都陆续进入外卖火爆期,方便市民在店里或家里都能吃上地道的老字号涮肉。此外,老西安饭庄的泡馍、烤肉宛和烤肉季的烤肉,砂锅居的砂锅菜、鸿宾楼红焖羊肉等暖冬菜肴的外卖销量近期也都直线上扬。

北京稻香村的二十四节气美食多以糕点为主,随着天气转冷,肉类菜品也开始上线。还没到小雪节气当天,不少店里的小雪冬腊菜就已经提前售罄。“这里面主要是雪里蕻和腊肉,配上豌豆、红辣椒丝和黄酒炒制而成,拿回家去简单加热就能吃上热腾腾的美味,很方便。”北京稻香村第四营业部的工作人员说。

重点餐企强化防控
提供安心就餐环境

本报讯 杨天悦 随着疫情防控常态化持续,近日走访发现,进店测温扫码、定期消毒已经成为许多餐饮商户的自觉行为,市民的配合程度也越来越高。重点餐企纷纷细化防控举措,为市民提供安心的就餐环境。

上周末晚上7点,簋街又迎来用餐高峰期。胡大总店的等位区有不少食客间隔落座。据了解,门口的工作人员也比前阵子多出不少。“我们专门增加了领位部的工作人员,严格对进店顾客进行扫码测温,并引导顾客在等位区佩戴口罩。”店里工作人员说,不光是等位区要求食客间隔等位,店内就餐区也应急增加了隔离桌。

南锣鼓巷商会也通过定期提醒和指导等方式,组织各商户加强对进店顾客测温扫码,并增加店内消毒频次。市民和游客的配合度也越来越高。近期天气转凉,火锅成为不少市民外出就餐的首选。在呷哺呷哺新城市广场店注意到,门店入口处就有餐厅专职防控员。海底捞也将防疫流程常态化,在各家门店迎宾处设置防疫台,实时开启新风系统加强通风换气,并对员工实行集中住宿管理,实现上班门店与宿舍行程追溯可控。

