

党建引领管好居民日常事邻里事

五星街道大拱桥社区引导小区居民实现自管自治

本报讯 (严玉荣) 今年以来, 浉河区五星街道大拱桥社区坚持以“党建引领、群众自治、服务提升”为主线, 加强基层党建, 凝聚各方合力, 聚焦小区治理, 多方引导小区居民实现自管自治, 解决好居民小区的日常事、邻里事、身边事, 逐步形成共建共治共享的辖区治理新格局。

强化党建引领, 筑牢治理根基。大拱桥社区坚持“一小区一支部”的原则, 优先从社区“双报到”党员中挑选政治坚定、能力突出、热心负责的同志, 担任小区功能型党支部书记、委员; 党员亮明身份或直接担任小区楼栋长, 带头担起宣传党的政策、收集社情民意、调解邻里纠纷、监督环境卫生等管理责任, 发挥小区党员先锋模范作用, 让党员真正成为小区的“红色管家”, 选优配强功能型党支部成员, 将小区功能型党支部打造成为坚强的红色堡垒, 发挥其在小区实现自治自管过程中的主导作用, 让党

的路线、方针、政策直达小区最基层。

健全自治组织, 夯实自我管理。在社区党委全程参与指导下, 由各小区功能型党支部组织召开本小区住户代表会议, 成立小区自管会, 推荐责任心强、群众信任、积极热心的居民成为自管会成员; 支持小区党员积极加入自管会或自荐担任楼栋长, 成为小区的“红色管家”, 党员人数近 100 名。

社区党委积极引导小区党支部、自管会深入挖掘小区公共资源, 结合实际、因地制宜、合理利用, 全力打造小区协商议事、党群活动、便民服务的自管自治阵地——“红色港湾”, 做到“红色港湾”应建尽建, 已实现小区全覆盖。在有组织、有阵地的保障下, 社区积极推动小区自管自治逐步走上常态化、制度化、规范化之路。小区功能型党支部、自管会明确各自职责并公示上墙, 定期召开居民议事会议, 从本小区的日常管理和维护入手, 重点解决物业费收取、车辆停

放、卫生保洁、门卫安防等问题, 制定小区自治管理办法, 做到小区自管自治有章可循。目前, 大拱桥社区有 45 个小区达到自管自治标准。

凝聚多方合力, 服务居民需求。目前, 大拱桥社区党建引领小区治理已实现无缝对接, 围绕服务居民需求, 协调各方资源及力量, 凝聚多方合力, 助推居民小区真正走上自管自治之路。社区也从过去管理小区的一些具体邻里家庭琐事中“分身”出来, 依托党支部的“主题党日”, 结合端午、中秋等传统节日, 集中精力开展贴近居民需求的便民服务活动, 打造出一些各具特色的服务品牌。

从实践来看, 小区功能型党支部、自管会及楼栋党小组、楼栋长直接面对小区居民, 能对居民的日常服务需求做到快速反应, 专注管理好小区的日常事、邻里事、身边事, 让居民足不出院就能解决问题、化解矛盾, 时时同社区保持沟通对接, 减轻了社区工作压力。

开展环境整治 共建美好家园

车站街道加大力度做好辖区市容市貌美化亮化

本报讯 (王凌雁) 为进一步加大辖区市容市貌、美化、亮化工作力度, 提高辖区居民生活水平, 构建生态宜居城市, 车站街道持续加大辖区建设力度, 辖区道路延伸到哪里, 市容市貌、美化亮化就进行到哪里。大力推进亮化工程

建设, 让辖区居民享受到城市建设的成果。

车站街道通过开展环境专项整治工作, 实行“日反馈、周通报、月评”的长效管理机制, 对车辆乱停乱放、垃圾乱堆乱放、占道经营、出店经营等问题开展专项整治工作。并对辖区所有背街

小巷路灯进行逐个排查, 对无法使用的进行维修、更换, 使辖区背街小巷亮灯率达到 100%。

截至目前, 整治车辆乱停乱放 40 余起, 垃圾乱堆乱放 20 余处, 出店占道经营 20 余处, 辖区亮灯率达到 100%, 新建街安装灯笼 120 个。



便民信息

信阳市供水集团公司特约



今日天气: 晴 1°C~12°C

- 市长热线: 12345
- 烟草专卖品市场监管举报电话: 12313
- 社会救助电话: 6552041
- 信阳市青少年心理及维权服务热线: 12355
- 妇女儿童心理援助热线: 15503760718
- 住房公积金热线: 12329
- 税务稽查举报: 6207648
- 燃气服务: 6263939
- 供电服务: 6218315
- 自来水抢修: 6222251
- 市场监管局: 12315
- 民航航班问询: 6205656
- 有线电视维修: 96266
- 旅游投诉电话: 6366983
- 灭四害: 6259868
- 环保举报: 12369

国家 AA 资质 股交所挂牌代码: 364535

拍卖公告

受有关单位委托, 我公司定于 2021 年 2 月 5 日 (星期五) 上午 10: 30, 在信阳市羊山新区中乐百花大厦五楼拍卖:

●废旧摩托车、电动车一批。

废旧车辆有两轮摩托车、电动车, 三轮摩托车、电动车, 自行车等。

有意竞买者, 请于公告发布之日起至 2021 年 2 月 4 日下午 17 时止, 携有效身份证件及保证金 5 万元、接受本场《竞买须知》各项条款的约定, 到我公司办理竞买手续。若竞买不中, 保证金如数无息退还。

展示时间及地点: 即日起在标的物所在地展示。

联系地址: 信阳市羊山新区中乐百花大厦五楼

联系电话: 张经理 13939799848

公司电话: 0376-6255006

信阳天源公物拍卖有限责任公司

声明

兹有李强、楚婷婷之女李欣冉于 2007 年 3 月 16 日出生, 其出生医学证明 (编号为: D411396367), 因不慎丢失, 特声明作废。

红焖甲鱼



2. 灶具: 铁锅
3. 原料加工: 甲鱼仰放, 待头伸出, 迅速用手掐住其颈, 用力拉出, 用刀齐背壳延颈骨划开, 排尽血后入 70°C~80°C 中烫泡。当甲鱼壳上泛起白衣时捞出, 在冷水中清除腹部、腿上和裙边的白膜, 刷掉背壳黑衣, 开肚去内脏, 斩去爪尖, 然后均匀地剁成长 3cm 见方的块, 洗净备用。五花肉切长 3cm、宽 0.5cm 的片备用。将蒜炸熟备用。
4. 制作:
 - (1) 炒锅烧热, 加入油烧热, 放入五花肉片煸炒出香味, 加入葱段、姜块、干辣椒、八角、花椒、甲鱼块小火炒香, 烹入料酒, 一次加足高汤、盐、老抽、生抽、胡椒, 改用小火焖, 再放入炸好的蒜。
 - (2) 用旺火收汁, 待卤汁稠粘浓厚时, 出锅即成。
5. 盛装: 沙煲
6. 特点: 鲜美肥腴, 入口软烂鲜香。

(据信阳政府网)



1. 选料:
 - 主料: 信阳当地所产甲鱼, 净重 1000g。
 - 配料: 五花肉 70g, 小葱段 2g, 姜块 50g, 蒜 50g, 干辣椒 5g。
 - 调料: 盐 2g, 料酒 10g, 老抽 2g, 生抽 10g, 油 50g, 高汤 1000g, 黑胡椒碎 1g。