

全力以赴做好9月1日开学准备

如突发疫情,全市中小学将提前一周确定开学时间和方案

本报讯(记者 李亚云)昨日,记者从市教体局了解到,目前,全市各学校正按照市教体系统疫情防控方案,扎实有序开展校园安全排查、清洁消毒、防疫物资储备等疫情防控工作,全力以赴做好9月1日开学准备,如有突发疫情,将根据情况提前一周确定开学时间和方案。

据悉,在7月底,市教体局已向各县区、各市直学校下发了通知,汇总学校暑期关于校园环境消杀和联防联控工作进展情况,详细了解各县区中小学开学及起始年级新生报名情况,并对今年秋季全市中小学开学和新生报名工作制订出初步

预案。全市中小学校做好9月1日开学的准备,如有突发疫情,将根据情况提前一周确定开学时间和方案。

市电化教育馆向三大通信运营商下发函件,确保暑期及开学后线上学习网络安全畅通,并向各县区电教馆、市直学校下发《关于疫情防控期间在线学习准备工作的通知》,要求提前做好预案,为线上教学做好网络安全和技术保障相关工作。市教研室积极联络人教社、北师大出版社开展相关教材网上教师培训工作,为即将到来的新学期(或网上教学)做好充分准备。

此外,为做好开学前和疫

情期间的学生资助工作,市教体局要求各县区主动排查,全面摸排受疫情影响的学生人数及其家庭经济状况,积极开展资助政策宣传。一旦开展线上教学,第一时间统计出家庭经济困难学生的流量需求信息。秋季开学后,各学校要尽快开展受助学生认定工作,及时将受疫情影响严重的家庭经济困难学生纳入资助范围。在办理学生资助工作中,市教体局要求各地采取提前预约、错峰办理等措施,合理控制受理时间和资助服务大厅人员密度,减少人员聚集,确保学生、家长及工作人员的安全。



日前,记者来到西亚和美超市粮油区看到,市民正在选购商品。超市粮油区值班经理吕超表示,目前超市加大了粮食的库存,价格不会存在大的波动,确保粮食供应充足,市民们可以按需放心购买。
本报记者 华祯 摄

躬身入局 靠前指挥

市城管局全力筑牢疫情防线

本报讯(余斌)近日,市城管局对照省、市防疫工作要求,躬身入局,靠前指挥,围绕“深、实、细、重”,逐条检视疫情防控措施落实情况,筑牢疫情防线。

防疫指挥扁平化。该局按照“外防输入、内防扩散”原则,自上而下成立防控领导小组,制订优化防控应急预案,设立综合协调、督查督导、应急处置等6个专班,单位主要负责人担任疫情防控总指挥,指定一名班子成员主抓疫情防控工作,每日督查、每日通报。

筑牢防疫“防护墙”。自激活疫情防控机制以来,该局先后召开疫情防控会4次,着力在“深、实、细、重”下功夫。“深”在排查上。全面排查从中高风险地区往返的职工、亲属、单位外包人员,实行单位主要领导负责制,承包到人、到户,每天报告健康码,对健康码黄码人员进行2次核酸检测,做到底数清、情况明。“实”在管理上。实施“四不”管理,非特殊情况不准到外地、不允许聚集性聚餐、不戴口罩不得进入办公区域、不得传播不实信息。“细”在服务上。局属窗口单位将服务做在前,免费为市民提供口罩,发放疫情应知应会手册等,制定下发供水、燃气、环卫、市政等行业防疫标准。“重”在实干上。局系统开展全面消杀工作,对办公区域、公厕、垃圾桶、垃圾处理场、公园广场区域进行全方位消杀。开展城市深度清洁行动,出动64辆环卫机械化车辆、12台养护车、136名保洁人员,对北京路、东方红大道、湖东大道等主次干道进行深度冲洗,对中心城区繁华路段、医院、超市等重点部位开展消杀工作,筑牢防疫“防护墙”。

闭环管理精准化。火车站疫情防控服务站点,是出入我市落地点之一,也是我市疫情防控前沿阵地。该局抽调精兵强将,组建党员突击队,坚守岗位。7月31日至今,共检查旅客77431名,严格按照要求做好排查管控和应急处置。市供水公司驰援郑州抗洪归来人员一落地信阳就进行居家隔离。对排查到的到过中高风险地区的人员实行居家隔离的同时进行核酸检测,对其接触过的人员一一排查。全局2452人(含外包人员)身体健康情况、出行情况实施报备,每天上报家庭成员及个人健康码。

宣传形式多样化。该局秉持预防重于救治原则,深入开展新冠肺炎疫情防控宣传工作。社区、单位广泛动员。在局属办公场所、7个家属院、3个帮扶的“三无”小区门口,设置疫情防控提示语,悬挂横幅。重点场所全覆盖。执法车辆利用车载喇叭强化流动宣传,在火车站、高铁站、百花园等公共场所摆放宣传展板60余块、悬挂条幅100余条,利用LED显示屏、广播喇叭等载体,不间断滚动播放疫情防控宣传标语、科普视频和疫情防控“顺口溜”。融媒传播力求实效。利用网站、“美丽申城”、“申城环卫”等10余个公众平台刊登城管系统倡议书、应知应会防疫常识及涌现出的防疫典型,努力做到防疫知识人人知、防护措施人人做、防疫工作人人干。

织密餐饮业疫情防控网

市餐协发布常态化疫情防控指南

本报讯(记者 张勇)目前,新冠肺炎疫情防控形势依然严峻,为织密筑牢我市餐饮业疫情防控网,市餐饮与饭店行业协会(以下简称“市餐协”)发布了常态化疫情防控指南。

该指南主要指导我市正常运营的餐饮服务单位的疫情防控,主要内容包括加强内部管理、环境卫生要求、食品采购和加工要求、顾客服务要求、应急处置措施等。

指南要求,餐饮服务单位负责人是疫情防控第一责任人,要做好员工信息采集工作,科学制订具有针对性和可操作性的疫情防控工作方案和应急处置预案,确保口罩、手套、消毒剂、测温仪、洗手液等适量防疫物资储备。同时,加强培训和应急演练,

及时向员工传达当地疫情防控部门的要求,确保所有员工熟悉疫情防控工作方案和应急处置预案的责任分工和环境卫生、异常情况处置等工作要求,做到有条不紊。员工体温正常方可进入经营场所,上岗期间必须保持清洁卫生,严格洗手消毒,时刻佩戴口罩。要建立员工健康档案,档案记录应包括但不限于每日出勤人员姓名、身体状况、工作岗位、居住地址等。

对餐饮业经营环境卫生,指南要求,对经常接触的公共用品和设施(如电梯间按钮、扶梯扶手等),每日清洁消毒不少于3次,重点部位要做好消毒记录,应配备手消毒用品或其他手消毒设施。同时,要加强垃圾分类管理,及时收集并清运。

废弃口罩应设置专门垃圾桶,每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。餐厨垃圾处置应当符合法律、法规、规章的要求。对食品采购和加工,要严格落实进货查验及索证索票制度,确保食材来源可追溯。

顾客及其他进店人员要按当地防控要求积极配合餐饮服务单位,科学佩戴口罩,做好体温检测、信息登记、出示“防疫健康码”“行程卡”信息等相关工作;通过扫描进店人员“防疫健康码”等方式,记录其姓名、联系方式和到店时段等,并依法做好信息保护工作。同时,在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”,严格控制人流密度,防止点餐、等餐、等位等人员聚集。