

# 科普送健康 义诊暖人心

## 民权街道联合市第二中医院开展健康义诊进社区科普活动

本报讯(记者 韩 蕾)为进一步提高群众健康水平,普及科学知识,9月16日上午,浉河区民权街道联合市第二中医院开展了以“喜迎二十大 科普向未来”为主题的全国科普日健康义诊进社区科普活动。

“我们这次义诊活动主要包含血常规化验、测量血压、心电图检测等项目,考虑到一些项目需要空腹进行,同时辖区内老年人数量比较多,起得也很早,所以我们提前准备,确保活动在6时准时开展。”安装调试设备、布置宣传展板、摆放桌椅板凳……16日早上5时30分许,志愿者便开始布置场地,他

们表示早些开始义诊,不仅可以保证体检结果的准确性,也不耽误体检之后居民正常吃早饭。

“大妈,您别着急,先坐这儿歇一歇,给您一份健康科普小常识,咱们可以边看边等。”志愿者趁着群众等待的间歇将一份份宣传单分发至群众手中,同时向他们讲解生活中的一些养生小技巧、健康的饮食习惯等科学生活知识,对于群众疑问,志愿者耐心细致地进行解答,得到满意的答复,群众脸上也露出了满意的笑容。

“今天的体检服务可真周

到,排队间隙还能看看宣传单上的健康小知识,还有志愿者给我们耐心讲解,这样的服务可真贴心。”活动现场,一位大爷手拿健康知识宣传页,边看边告诉记者,这样体检学习两不误的方式真的很不错。

在大家的共同努力下,整个活动现场秩序井然,不仅各个体检项目有序进行,还时不时传来志愿者讲解科学知识的声音。据了解,此次活动,将义诊与科普相结合,创新了活动方式,在为群众进行体检的同时,也进一步提高了居民的科学素养,营造了良好的科普知识宣传氛围。



为迎接党的二十大胜利召开,营造全民阅读浓厚氛围,近日,浉河区五星街道河南路社区联合青苹果幼儿园开展“喜迎二十大 书香润万家”全民阅读走进幼儿园活动,通过读书分享交流,激发幼儿读书的兴趣,培养幼儿形成“多读书、读好书、好读书”的良好习惯。图为活动现场。张慧芳 摄

# 打造红色物业 提升幸福指数

## 五里墩街道打造“共建共治共享”美好家园

本报讯(郑 如)近日,浉河区五里墩街道以“五星”支部创建为契机,充分整合辖区党建资源,解锁“治理密码”开展“微治理”,打造“共建共治共享”美好家园,让“共建共享星”热起来。

打造红色物业,提升生活品质。该街道通过成立党支部和实行“双向进入交叉任职”等方式,实现党的工作在物业管理全覆盖。构建“党建引领+红色物业+志愿服务”治理新格局,满足业主多样化多层次需求。比如,新物业正式入驻怡心苑小区北区后,居民们都惊喜地发现小区杂草平整了,垃圾桶翻新了,消防器材到位了,就连平日里乘坐的电梯也重新编号,并进行了全面维护。颐和花园小区物业

联合功能型党支部,对接园林绿化工程有限公司,对小区树木进行修剪,有效解决居民反映遮挡阳光问题,进一步提升了居民的幸福指数。

聚焦群众需求,提升幸福指数。该街道依托社区特色党建品牌“服务群众一米”“平价果蔬进社区”等项目,组织党员、志愿者、居民和商户等积极参与社区服务和治理,把问题解决在居民家门口,增强居民的归属感。京广社区支部与地勘河南总队在全市推动人居环境整治中着力对辖区车辆家属院进行大力改造,得到了社区居民的一致好评。新马社区“我为群众办实事”项目,解决了物华新村小区长时间困扰小区的污水管道堵塞问题。

利用共享空间,提升服务意识。该街道社区日间照料中心内设有书画室、阅读室、康复理疗室、棋牌室等多种功能室,区交通医院定期为老年人体检,开展中医保健康复、健康讲座等,为辖区老人提供高质量、全方位的养老服务。铁西社区“八小城市书房”,书房内配置有智能图书借阅区、咖啡厅、茶屋茶饮区、便民服务区、垃圾环保收集设备等,并引入了第三方运营公司对书房进行日常管理及运营。目前,八小城市书房日接待阅读人员200余人次,每日借书30余本,极大地促进了辖区群众的阅读氛围。同时通过开展文明家庭创建和好婆婆、好媳妇评选等活动共计160余次,让辖区居民有更多的获得感和幸福感。



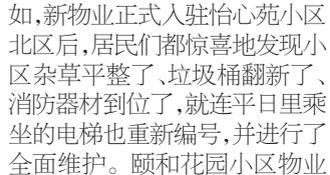
## 便民信息



信阳市供水集团公司特约

今日天气: 多云 17℃~25℃

- 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
- 妇女维权热线电话: 12338
- 住房公积金热线: 12329
- 税务稽查举报: 6207648
- 供电服务: 95598
- 自来水抢修: 6222251
- 市场监管局: 12315
- 有线电视维修: 96266
- 灭四害: 6259868
- 环保举报: 12369
- 法律咨询: 12348
- 报警: 110
- 交通肇事: 122
- 火警: 119
- 天气: 12121
- 急救: 120



## 今日美食

### 西芹百合炒腰果

主料:西芹、百合、腰果

配料:红椒、盐、砂糖

做法:

- (1)百合切去头尾分开数瓣,西芹斜切段,辣椒切小块。
- (2)锅内下2大匙油,冷油小火放入腰果炸至酥脆捞起放凉。
- (3)将油倒出一半,剩下的油烧热放入西芹和红椒,大火翻炒约1分钟。
- (4)加入盐、砂糖大火翻炒约1分钟。
- (5)撒上放凉的腰果,拌匀即可出锅。

(李 晓)