

共建和谐美丽城市 共创幸福美好生活

杨浦“15分钟”频频“上新”——新建共享花园前摆起“长桌宴”，“家门口”又添长者食堂
“幸福之味”，才下舌尖又上心间

记者了解到,这里还在硬件上设置了洗手台扶手、自助血压仪等多种适老化设施,在软件上也对标老年餐要求,严格做到减盐、减油、减糖、减辣;同时,与社区医院合作,借鉴专业营养餐食谱,让老人吃得开心又放心。

“今天买了四个菜,我和老伴一天的两顿饭全都解决了,我们在家里,每天烧饭烧菜挺头大的,现在这家饭堂开了,我们吃饭就不用愁了。”来打包外带的严女士告诉记者。

除了固定的基础菜品,这里还会根据时令随时上新。黄兴社区长者食堂江小杨饭堂店长高强介绍:“我们总菜单上大概有180—200个菜品,平均每天上新5—10个菜品,让居民们每天都能换花样。”

长海医院的专家们坐堂,为社区老年人、优抚对象以及退役军人提供专业的健康问诊服务;认知障碍老人在工作人员的指导下,现场制作扭扭棒花束;书法爱好者们挥毫泼墨,写下一个个苍劲有力的“寿”字,工作人员

将“寿”字贴在点心上,然后把这些带着深深祝福的点心送到社区老年人、优抚对象和退役军人手中……当天开展的暖心服务,让“舌尖上的暖意”化为了“心间的温度”。

黄兴社区长者食堂江小杨饭堂,为杨浦“15分钟”谱写出一曲“幸福养老”与“拥军优属”交织的温暖篇章。

如今,杨浦正不断提升养老服务能级,将社区长者食堂与健康支撑、文化娱乐、便民服务等生活场景充分融合,让更多老年人获得“一站式”服务。2025年,区政府要完成的与人民生活密切相关的实事项目合计10类60项,其中就包括,推进5家社区长者食堂建设。

据媒体报道,到2024年底,上海全市共建成社区长者食堂405家,提前完成“十四五”目标,今年将新建30家社区长者食堂。对部分远郊区考虑辐射面积,在社区长者食堂之外,鼓励设立老年助餐点,由社区长者食堂配送。■汤顺佳 宗禾(部分稿件综合自《解放日报》)



本报讯“上菜了!小朋友,让一让……”傍晚五点半,长海路街道市光居民区36宅小区内格外热闹。共享花园“童馨园”门前,摆起了“长桌宴”——“尝尝我做的宫保鸡丁”“我刚学的面包鸡,这次专门露一手”……十几位居民带着拿手菜齐聚一堂,来自天南地北的“家常味”香气四溢,大家边吃边聊,谈论社区变化,分享生活点滴,心与心的距离悄然拉近。

“原本大家都不认识,一起吃饭就自然熟络了。这种氛围让我想起小时候在巷口一起吃饭的时光,人多了,饭也特别香。”在市光居民区开理发店的周增红感慨道。

然而,举办“长桌宴”不仅仅是为了邻里聚餐,还是为了庆祝新建共享花园“童馨园”的正式开放。

据悉,36宅始建于上世纪30年代,小区呈现出“四多”特点:无业人员多、流动人口多、残疾与困难群众多、老年人口多。其中流动人口体量较大,在户籍人口中占比超过三分之一,不少还是带着孩子来沪打工的年轻家庭。

随着时间推移,小区设施日渐老化,公共空间严重不足。公共绿地被占用、功能布局不合理等问题日益凸显,居民对休闲空间的需求愈发迫切。

为此,市光居委会携手上海格里社区发展治理研究中心,共同启动

“小花园微改造”自治项目“童馨园”——将一片荒地改造成社区花园,并邀请居民全程参与建设。不少周边社区的学生也加入其中,负责墙绘、种植花草等。

家住附近的学生张诗茵是花园建设的“主力军”之一。“我本来就喜欢绿植,社区欢迎我们一起种花种草,我就来了。我好多朋友住这儿,现在花园变美了,我们经常来玩,特别开心,成就感满满。”张诗茵说。

市光居委会主任张小妹介绍:“第一次‘开荒’时,大家带着铁锹一起清理、翻土,后来又一起施肥、除草……从决定改造、启动项目,到花园设计、种植养护,居民们全程参与。有了这样的参与,大家自然更珍惜这个花园。”

关于后续维护,社区已订立居民公约,鼓励大家参与日常养护。同时,周边草坪也有望得到进一步改造。“我们计划把边上这片废弃空间改造成公共健身区,进一步丰富居民生活。”张小妹笑着说。

近年来,长海路街道持续探索“党建引领+居民自治”模式,将其融入基层治理的毛细血管。居民的建议常常成为改变的起点,通过线下圆桌会、线上议事群等形式,一个个“金点子”落地为可行的改造方案,居民从“旁观者”变成“规划师”。

“长桌宴”上,11岁的吴若轩小朋友兴致勃勃地穿梭在座位间,把每道菜尝了个遍。一旁的“乡音留声机”播放着居民们点的家乡歌曲,社区舞蹈爱好者随乐起舞,歌唱爱好者拿着话筒放声高歌,欢笑声、喝彩声此起彼伏……在这里,宏大的城市治理命题,化作居民触手可及的温暖日常。一个多元主体共同参与、相互支持的平台正在形成,商企、志愿者、居民都能找到自己的角色,用各自的方式为社区发展贡献力量。

又讯 社区长者食堂的提质增能,是杨浦推进居家社区机构相协调、医养康养相结合的“幸福养老”服务体系的重要一环。日前,长海路街道黄兴社区长者食堂江小杨饭堂开门迎客。这家长者食堂占地400平方米,创新性地融合了“长者食堂”与“崇军食堂”双重功能,开业首日,人头攒动。

干烧鲈鱼、番茄牛腩、红烧肉……选菜区内,冷菜、热炒等近50种菜品整齐排开。玻璃窗上贴着“6元区”“12元区”“18元区”三个价格区间,明码标价,一目了然。

“我点了烂肉丝、四喜烤麸,味道都不错。”80岁的闵阿婆端着餐盘满意地说,“一共才十几元。”一旁的孔女士则点了两个素菜尝鲜:“色香味俱全,尤其是粉条,是家里烧不出的味道。”