

上海群团改革“三定”方案和机关编制“减上补下”解读—— 群团机关设置直接面对联系群众

昨日下午2时,本市群团改革“三定”方案和机关编制“减上补下”解读会召开。

领导班子配备“专挂兼”

会上,市委副秘书长陈寅对相关介绍。他指出,新的班子配备方案,重在改变班子组成结构,减少专职成员数量,更多地从群团组织外吸纳各行各业优秀干部和人才,以及有一定参政议政能力的先进模范人物、基层一线代表人士、社会组织带头人,参与群团机关领导工作。

改革前,市级青妇领导班子配备基本以专职为主,市总工会是1正6副,还有1名兼职;团市委是

1正6副,全是专职;市妇联是1正9副,其中4名兼职。

“三定”方案明确,市总工会设主席1名,专职副主席4名,挂职副主席2名,兼职副主席2名;团市委设书记1名,专职副书记3名,挂职副书记1名,兼职副书记3名;市妇联设主席1名,专职副主席4名,挂职副主席1名,兼职副主席4名。

群团机关设置“扁平化”

“扁平化,重在减少中间层次,不搞叠床架屋,直接面对所联系群众。”陈寅说。“三定”方案进一步明确了市级青妇机关主要职责和内设机构的调整。市总工会机关内设机构从13个精简为9个,团市委机关内设机构从13个精简为9个,市妇联机关内设机构从8个精简为6个。

也比较强烈,我们会据此设立一个团结联络部的部门来增进青年的交流交往。”

机关编制“减上补下”

“减上补下”,即把上级机关的行政编制减下来去补充基层工作力量。

“我们原来的工作结构是倒金字塔型的,市级机关的工作力量相对比较充足,而基层机关的工作力量相对比较薄弱。”徐未晚指出,“减上补下虽然编制减少了,但不减工作力量。这些力量是充实到下一级的,特别是到基层。”

“强化基层工作力量,不是单靠上级机关精简下来的编制,而是

要多举措加强。”陈寅说,比如配齐配强基层工青妇工作力量,确保街道乡镇层面专人专职专岗;鼓励吸纳更多体制外社会组织带头人或“草根”领袖参与到基层群团组织中来等。

根据市群团改革总体方案,市总工会机关精简编制40%,团市委、市妇联机关精简编制30%。据此,新的“三定”方案明确,市总工会机关从135名精简到82名,共精简行政编制53名;团市委机关从92名精简到65名,共精简行政编制27名;市妇联机关从69名精简到50名,共精简行政编制19名。

见习记者 高歌

申城春节先晴后雨 年初三最高温 17℃

本报讯(记者 马丹)昨天“立春”,而猴年的新春也越来越近了。上海中心气象台昨天发布春节长假天气公告,公告显示,春节期间,申城先晴后雨,由于前期没有冷空气“造访”,大年初三到大年初四最高气温将攀升到17℃!

据预报,7日到10日(除夕至大年初三)本市都将以晴到多云天气为主,11日到13日(大年初四至初六)本市会有一次降水过程。整个假期期间,本市气温较常年同期偏高2℃左右,尤其是前期气温回升较为明显,除夕当天气温为-1℃-8℃,但到了大年初四,最低气温就有11℃,最高气温为17℃。不过,长假后期随着雨水降临,气温会有所回落。

市气象局首席服务官张瑞怡说,立春是二十四节气中的第一个节气,在天文意义上标志着春季的开始,对上海而言,立春之后气温会有所回升。“春节期间会出现17℃‘高温’,一方面,‘立春’节气之后,冷空气活跃度肯定有所降低,尤其较之前段时间的超强寒潮,劲头明显不足;另一方面,长假前期天气晴好,白天日照充足,近地面升温也会较快。”

另据预报,长假期间本市空气质量以良为主,7日可能出现短时轻度污染。

过,长假后期随着雨水降临,气温会有所回落。

市卫生计生委发布春节期间健康提示 上网少点 运动多些

本报讯(记者 施捷 通讯员 曹黎静)春节临近,市卫生计生委昨天发布春节期间健康提示。

暴饮暴食危害多

有研究表明,短期内大量摄入高脂高糖饮食,会加重肝脏负担。短时间内摄入大容积食物,会损害胃壁收缩能力,引起胃肠功能紊乱,严重时可能导致急性胃肠炎和胰腺炎。无节制地饮酒引发的酒精中毒会造成肝脏和中枢神经系统的急性损害,甚至诱发脑出血、心脏病、胰腺炎等严重疾病。故建议市民朋友在聚餐宴请时,注意菜品荤素搭配,烹饪避免浓油,饮酒适度为宜。

每天上网不宜超过3小时

长时间上网保持静坐姿势,会因不良姿势诱发颈肩综合征、上肢紊乱症、紧张性头痛等疾病,引起头、颈、肩、背、腰等部位疼痛。有脑血管疾病基础的人群可能会诱发下肢深静脉血栓形成。建议网民控制上网时间,避免熬夜,每天上网时间以不超过3小时为宜。棋牌类活动也不要时间过长并熬夜。建议适当外出走走,增加运动。

预防疾病是关键

人体在严寒天气中新陈代谢下降,外周血管收缩,循环压力增

高,容易诱发各种疾病。老年人及心脑血管疾病患者要注意保暖,清淡饮食。呼吸道疾病患者应适当开窗,保持室内空气流通,忌食生冷、油腻及辛辣等刺激性食物。儿童、孕妇以及体质较弱的人群尽量少到拥挤的公共场所。

旅游出行前准备做充分

冬季外出旅游,出行前应了解目的地的气候概况。走赏雪路线的游客,应选择防风抗寒性能高的衣服。到热带地区观光的游客,应注意饮食调节。对于一些患有心脑血管疾病和慢性支气管炎的人,不宜到太寒冷的地区旅游。

马上就要是大年夜了,你家年夜饭怎么吃?当前,互联网餐饮业瞄准了年夜饭市场,纷纷推出各具特色的年夜饭。外卖套餐送回家,请个厨师上门烧,网络订购半成品,个性饭局上门吃……互联网新“食”尚给消费者提供了更多选择,吃出年夜饭新花样。

老字号纷纷“触网”

杏花楼、小绍兴、梅龙镇、新雅粤菜、上海老饭店、楼外楼、知味观、峨眉酒家、同和居、东来顺……不少耳熟能详的老字号纷纷搭载网络平台,推出了花式各异、价格更亲民的年夜饭半成品套餐。

钓鱼台国宾馆在天猫首发“国宴到家”年夜饭套餐,限量发售6000份。套餐为标价3980元的“御品辉煌”和标价3480元的“龙腾四海”。两个套餐均包含全套国宴指定餐具龙骨瓷盘。消费者拿到年夜饭之后,只需要用热水加热,就可以直接食用,不需要再次加工。

线上网店销售火爆

农夫园味旗舰店是较早开始销售互联网年夜饭的商家,运作半成品年夜饭套餐已有三四年。农夫园味总经理陆俊杰表示,今年的销量比以往都要好,以前在七八千份左右,今年在1万份左右。

“最为热销的是低端爆款。”陆

请个厨师上门烧,个性饭局上门吃…… 互联网新“食”尚渗透年夜饭市场



■ 上海老饭店的半成品年夜饭供不应求 记者 陈梦泽 实习生 郑洁涛 摄

俊杰介绍,包含绝品香辣蟹、东海豆豉小黄鱼、富贵吉祥素什锦等12道佳肴的488型年夜饭最为热销,售价为298元。与以往不同,今年不仅做半成品,还推出了年夜饭全成品。“半成品是将生鲜和

调料都配好,回去用锅炒一下。全成品就更加方便了,只需要用微波炉加热一下就能上桌了。”

大厨上门“私人订制”

请个厨师上门烧菜虽然“有派

头”又轻松,但价格不菲。今年春节,“爱大厨”公司在北、上、广、深四个一线城市提供上门烧年夜饭服务。上海地区有五档套餐,从1888元到8888元不等,北京地区最贵的一档高达9999元,名为“天长地久”,其中不乏鹅肝、东星斑、桂花蚌等高级食材。

“1888元价位的最受追捧。”截至目前,“爱大厨”年夜饭在全国范围内已接到3500单,上海本地有800余单,需要动用300多位大厨。“今年我们提前四个月就开始筹划了,还保留了一定比例的大厨随时待命。”

私厨饭局也玩浪漫

“大家一起热热闹闹,开开心心过大年!”90后花艺师严康文口中的“大家”,包括了四位陌生来客。为了忙工作,今年除夕他与室友孙泽皓、严聪都不能回老家,于是“索性煮一大桌菜”,在网络私厨平台“我有饭”上出售。仅四席,人均338元。记者浏览菜单发现,有鲍鱼、帝王蟹等高端食材,菜色则以湘菜为主,也有闽、粤、苏等地的

特色菜。

饭局主人严康文称自己为“童话主义者”,他将饭局主题命名为“自己的时光”,颇具浪漫色彩。小伙子们不仅将饭局地点设在花艺师们摆满鲜花和古董的家中,当晚还将举行一场具有湖南民间风俗的酬神仪式。饭局结束后,食客们还有机会学做一束新年主题的小花束。“我有饭”市场总监女士介绍,2月4日至11日整个平台在上海、北京及海外有将近50场饭局。

有些饭店不再翻台面

大年夜临近,今年上海的年夜饭市场行情如何?这两天,记者实地走访多家饭店发现,今年年夜饭价格基本与去年持平。不过,两个变化引人注目。外卖半成品市场反响火爆,许多市民选择在家“惬意并且方便”地吃年夜饭。而以往为照顾汹涌客流而推出的“翻台子”,由于时间安排上的劣势,已经渐渐淡出市场。

本报记者 陈杰
见习记者 高歌 范鹏