

新民晚报

天气: 阴, 雷阵雨
最高32℃, 最低27℃
明天多云, 雷阵雨
最高33℃, 最低26℃

星期六

2018年9月
1
星期六
农历戊戌年七月廿二

国内统一连续出版物号 CN 31-0003
上海报业集团主管主办·新民晚报社出版

创刊于 1929 年
· 飞入寻常百姓家 ·

今日24版
第 20649 期

习近平同博茨瓦纳总统举行会谈 共同开启新时代 友好合作新篇章

还与布基纳法索总统举行会谈, 并分别会见索马里、喀麦隆、尼日尔、南苏丹、马里总统

>>> 详见第 2 版·要闻

习近平签署第 9 号主席令公布个税法修改决定

个税起征点10月提至5000元/月

总体思路

提高起征点, 增加专项附加扣除, 优化税率结构

■ **缴税范畴** 应缴纳个税的个人所得范畴包括工资、薪金所得; 劳务报酬所得; 稿酬所得; 特许权使用费所得; 经营所得; 利息、股息、红利所得; 财产租赁所得; 财产转让所得; 偶然所得。其中, 居民个人取得工资、薪金所得, 劳务报酬所得, 稿酬所得和特许权使用费所得为综合所得, 按纳税年度合并计算个人所得税。

■ **适用税率** 综合所得, 适用 3% 至 45% 的超额累进税率; 经营所得, 适用 5% 至 35% 的超额累进税率。利息、股息、红利所得, 财产租赁所得, 财产转让所得和偶然所得, 适用比例税率, 税率为 20%。优化调整了个税的部分税率级距, 其中工资、薪金所得适用税率扩大 3%、10%、20% 三档低税率的级距, 缩小 25% 税率的级距, 30%、35%、45% 三档较高税率级距不变。

■ **如何计算** 居民个人的综合所得, 以每一纳税年度的收入额减除 6 万元以及专项扣除、专项附加扣除和依法确定的其他扣除后的余额, 为应纳税所得额。

■ **何时执行** 决定自 2019 年 1 月 1 日起施行。“起征点”提高至每月 5000 元等部分减税政策, 从 2018 年 10 月 1 日起先行实施, 以尽早释放改革红利。

(据新华社, 相关报道见第 4 版·综合新闻)

李强: 贯彻中央要求, 结合超大城市特点

上海机构改革确保中央决策部署落实

本报讯 中共上海市委 8 月 28 日召开党外人士座谈会, 听取对上海市机构改革工作的意见和建议。市委书记李强主持会议并强调, 深化党和国家机构改革是以习近平同志为核心的党中央作出的重大政治决策, 地方机构改革是深化党和国家机构改革的重要组成部分

分。希望各民主党派、工商联和无党派人士把思想和行动统一到中央决策部署和市委工作要求上来, 充分发挥优势, 切实履行职责, 凝聚共识、凝聚智慧、凝聚力量, 共同营造拥护机构改革、支持机构改革的良好氛围。

(下转第 3 版)

李强: 全面推行河长制是新时代治水总抓手

以钉钉子精神推动水环境根本性好转

本报讯 上海市河长制工作电视电话会议昨天下午举行。会议在 16 个区设分会场, 以视频形式直接面向街镇, 把市委、市政府部署要求一竿子插到底, 推动全市上下再接再厉, 全力打好水环境治理攻坚战。市委书记、市总河长李强在会上强调, 全面推行河长制, 是以习近平同志为核心的党中央为治理水环境采取的关键一招, 是新时代治水的总

抓手, 也是各级党政干部特别是主要负责同志必须担负起的硬任务。全市各级河长要认真清治水形势, 真正进入角色, 善于破解难题, 强化督查考核, 凝聚强大合力, 以钉钉子精神推动上海水环境实现根本性好转, 兑现对全市人民的庄严承诺。

市委副书记、市长、市总河长应勇主持会议。(下转第 3 版)



“非遗”也时尚

以“打造设计梦想共同体·再设计”为主题的 2018 上海设计周昨起在上海展览中心举行, 是历届以来规模最大、内容最丰富的一次。此次设计周上, 非物质文化遗产是最

亮眼的元素之一。数百件非遗跨界作品可用于多个生活场景, 美观时尚。

图为非遗传统手工艺的公共艺术装置“百鸟林” 杨建正 摄影报道

想不到

社区食堂吃到正宗法式色拉

北外滩社区请大酒店名厨为老人掌勺



老年助餐面面观

“今天这里的菜味道真好, 没想到真的是酒店里大厨烧出来的。”家住塘沽路的薛秀珍阿姨听说百官街上的虹口区北外滩社区食堂的菜是五星级酒店中外名厨掌勺烧的, 连连说自己“口福真好”。

来自茂悦酒店的奥地利大厨吉佩克从事厨师及厨房管理工作达 15 年, 他曾在奥地利、加拿大、乌克兰及斐济的多家国际品牌酒店工作过。前天, 他在北外滩社区食堂为社区老年人制作了拿手的经典法式尼斯沙拉, 让大家称赞不已。曾经在欧洲工作过、现已退休的杨海平简直不敢相信, 家门口的社区食堂还能吃到地道的法式沙拉。

为解决社区老年人的就餐问题, 北外滩街道在市民驿站开设了社区食堂。虽然社区食堂每天供应

近 20 个品种, 但老人总觉得品种还是单一了点, “椒盐排条、红烧狮子头、番茄炒蛋、炒三丝, 总是这些‘老三样’。”北外滩街道利用区域内星级酒店、宾馆多的有利条件, 前天聘请了区域内 8 家五星级酒店中外总厨、名厨、大厨到社区食堂任顾问, 不定期地为就餐者掌勺。

北外滩街道服务办有关负责人介绍, 虽然厨师级别上升了, 但菜的价格依旧平民。就以尼斯沙拉为例, 一盆 15 元, 上海大厦高级厨师陈亮制作的淮扬名菜炆虎尾也卖 15 元。其他菜, 清炒卷心菜 2 元、山药木耳 6 元、葱烤大排 6 元、香酥鸡腿 6 元、一碗扬州炒饭 8 元……这位负责人说, 来就餐的老年居民很多, 基本上 15 元以内吃饱, 25 元吃好。“这次请中外大厨为老年居民掌勺, 想为不同需求的老年人提供一流服务, 让他们吃得满意。”

特约通讯员 龙钢
本报记者 袁玮

今日导读

弄堂里教材书店
外国人也来“打卡”

>>> 详见第 3 版·上海新闻

获银牌女足泪飞
出奇兵女排完胜

>>> 详见第 8、9 版

