

信宜23间乡镇敬老院整合为5所

养老服务提质获老人称赞

茂名晚报 记者陈美任 通讯员文治平 黄柯 近日,信宜市乡镇敬老院优化整合工作全面完成,全市原23间镇级敬老院通过资源整合升级为5所区域性敬老院,分别为水口镇、金垌镇、白石镇、洪冠镇、平塘镇敬老院,集中供养条件显著改善,得到入住老人广泛好评。

此次优化整合工作,是信宜市贯彻落实《广东省民政厅关于推动乡镇敬老院优化整合和转型发展工作的通知》精神及上级部署的民生举措,旨在提升政府基本养老服务保基本、兜底线的能力与质量,推动敬老院高质量发展。为确保整合工作平稳推进,信宜市制定专项实施方案,各镇成立工作专班,逐一对接老人及家属,发放知情同意书,严格遵循“自愿就近、妥善安置”原则,将老人有序转移至信宜市福利指导中心、保留敬老院或转为分散供养,累计完成194名老人的安全转移。

整合后的敬老院实现硬件设施与服务水平双提升。白石镇敬老院由朱砂、大成、白石三镇敬老院整合而成,现有25名老人入住,院内厨房、洗衣房、大

院、围墙、护栏等设施均完成修缮升级,居住环境焕然一新。一位来自朱砂镇入住老人表示:“这里设施更完善,厨房明亮,房间和卫生间也更宽敞。”

水口镇敬老院整合了镇隆、水口、丁堡、北界及玉都街道等五地敬老院,在服务细节上持续优化。饮食方面注重营养搭配,早餐提供白粥、鸡蛋、面点等,晚餐保证一至两个荤菜和两个素菜;生活照料上,工作人员服务细致周到,天冷时每晚提醒老人洗澡更衣并帮忙清洗衣物。该院院长介绍,院内不仅完成了围墙修缮和环境美化,还新增厕所扶手、“呼叫灵”设备,厨房也实现“明厨亮灶”改造,全方位保障老人居住安全与舒适。

在养老服务人才队伍建设方面,信宜市积极落实民政部等12部门相关政策要求,强化人才培养与激励。2025年,选拔1名优秀护理人员在广东省第四届职业技能大赛养老护理员项目中荣获优胜奖,2名护理员参与省级南粤家政“金牌管家(养老护理员)”培训;截至今年11月,已开展2025年度养老服务护理员培训919人次,有效提升了工作



人员的责任意识与专业服务能力。

信宜市民政局表示,下一步将持续聚焦服务质量提升与队伍建设,通过公开招聘、人才引进等方式补充养老专业社工、康复师,进一步提升队伍专业

化水平;同时推动被整合的敬老院转型为具备日间照料、居家上门服务等功能乡镇综合养老服务中心或村(社区)养老服务站点,构建覆盖更广、更优质的养老服务体系。



茂名晚报 报“以前村里的事都是干部说了算,现在我们不仅能提意见,还能一起干、一起管,村子变美了,收入也多了,日子越过越有奔头!”谈起村里的变化,化州市新安镇新塘村的村民脸上洋溢着自豪的笑容。

近年来,该村以“群众全程参与”为核心,探索出一条“人人参与、人人尽责、人人享有”的乡村治理新路径。村集体经济收入从2023年的25万元跃升至2024年的近64.88万元,2025年更获

评“全国文明村”,昔日普通村落,正蜕变为宜居宜业的幸福家园。

全程参与,变“要我干”为“我要干”

新塘村把“群众参与”贯穿治理全过程。议事阶段,村民代表和村干部围坐一堂,共同制定“五项共建机制”;建设阶段,实施“你出力、我奖补”的激励办法,村民筹工筹劳,村集体奖励水泥、路灯等实物。截至目前,村民自发参与完成村道硬化900米、修复水渠700米、

化州新安镇新塘村

“全程参与”聚民力 乡村治理绽新貌

安装路灯近200盏。

管护阶段更是全民行动。每周“全民清洁日”,村民纷纷拿起扫帚、铁锹,清理房前屋后。“现在我们就像管自己家一样管全村,”村民刘姐笑着说,“谁家门前不干净,大家都会提醒,脸上挂不住!”

共建共享,从“被动受益”到“主动创收”

新塘村打破“撒胡椒面”式的普惠老路,推行“公司+合作社+农户+基地”模式,引导村民以土地、资金、劳力入股,建成5个百亩特色水果基地,带动800多户农户参与。村办企业“富美芯塘公司”统一运营,打造230亩示范基地,增产粮蔬50万斤,提供就业岗位150个。

公共服务也更接地气。扩建的党群服务中心里,长者饭堂饭菜飘香,好心书吧书香弥漫,充电桩前电动车有序停放。“走几步路就能办事、看书、吃饭,真的太方便了!”带着孙子在书吧看书的王奶奶连连称赞。

降本增效,实现“可持续”治理新格局

“我们村这几年变化这么大,投入

反而降了一半多,”村支书算了一笔账,“关键是大家都愿意出工出力,成本自然就下来了。”

这得益于新塘村创新的治理机制。党员干部带头包片包户,老党员主动担任监督员;各村设立公益基金,村民自愿捐款、集体补助、社会赞助三管齐下,已筹集2.3万元用于基础设施维护;推行“星级文明户”积分兑换,村民参与建设获得的积分可兑换生活用品,激发了全民参与热情。最让人感动的是村民们的无私奉献。在村道拓宽项目中,村民自愿让出宅基地2000平方米;在水渠清淤时,全村出动860人次义务投工;开展绿化活动时,发动群众参与植树650人次。

如今的新塘村,村容整洁、产业兴旺、邻里和睦。村民们说,他们最大的收获不仅是收入的增加,更是那份“家园主人”的自豪与担当。下一步,新塘村将继续深化“全程参与”机制,让共建共治共享成为乡村振兴的最美底色。

(茂名日报社全媒体记者梁郁文 实习记者麦凯茵 通讯员 陈杨官 杨礼圣 刘天炜)



口感爽脆清爽鲜美 ——茂南罗非鱼

茂南罗非鱼不仅是餐桌上的美味,更是茂名这座城市美食文化的鲜活代表。它凭借紧实的肉质和清爽的口感,正在打破你对传统罗非鱼的认知,并通过各种创新烹饪方式,展现其多元化的风味魅力。

茂名是中国罗非鱼之都,世界罗非鱼产业的中心,年产值超过100亿元,全球每12条罗非鱼,就有1条来自茂名。这条罗非鱼还是一条联合国点赞过的养生鱼,被联合国粮农组织认定为“人类六大主粮”之一。

为了保证你吃到的每一条鱼都品质上乘,茂名推广生态养殖模式,并采用“吊水养殖”等工艺,有效减轻了鱼的泥腥味,使肉质更加紧实清鲜。

茂南罗非鱼美食的亮点:口感爽脆、久煮不烂。肉质紧实、鲜嫩少刺。经典菜式有:清蒸罗非鱼,体

现鱼肉原汁原味的传统做法;美仁鱼刺身:对鱼肉鲜度要求极高,佐以酱料,清爽鲜美。还有融合风味的水煮罗非鱼,即融入川菜麻辣鲜香,口感层次更丰富;苏式熏罗非鱼则借鉴淮扬菜的烹饪技法,风味独特。

在风味创新上,创新研发出数十道风味各异的菜肴。无论是粤菜的清蒸罗非鱼,还是川菜的水煮罗非鱼,或者是中西合璧的罗非鱼排,茂南罗非鱼都能完美驾驭,真正实现了“一地食材,全国风味。”

目前,茂南罗非鱼产业正在大力发展罗非鱼预制菜产业,让酸菜鱼、烤鱼等产品更方便地走上千家万户的餐桌。

(茂名日报社全媒体记者柯丽云)

