



在餐厅等待用餐的老人们



悦虹湾小区居家养老服务照料中心(资料图片)



开心用餐

饿了么 舌尖上的“食”事让养老变“享老”

岁岁重阳,今又重阳。10月28日,在我市园周村居家养老服务照料中心的老年食堂,负责人胡爱英正带领工作人员将热气腾腾的饭菜摆上保温餐台;与此同时,江南街道居家养老服务中心食堂里,工作人员也在忙着打包餐盒,准备送往行动不便的老人家中。从城区到乡村,从堂食到配送,遍布全市的老年食堂正以一餐饭的暖意,绘就重阳节里最温馨的养老画卷。

从随便吃点 到 饭菜飘香

卤鸭腿、炒南瓜、番茄炒蛋、烧豆腐,荤素搭配、营养均衡。这是园周村居家养老服务照料中心食堂的日常菜谱。上午10时不到,菜品已准备就绪,用餐区里已坐了不少前来就餐或取餐的老人,聊天之间大家笑道:今天吃鸭腿,享福了。味道蛮好的,还干净。

走进园周村居家养老服务照料中心,一系列贴心的适老化设施映入眼帘。中心内设有餐饮区、阅览室、中西医医疗室、理发室、洗浴室、休闲区及洗衣室等。暖黄的灯光、随处可见的扶手、墙上醒目的放大版菜单,每一处细节都体现出对老年人的关怀。

我们食堂面积有180平方米,能同时容纳100多人就餐,每天从早上7时到下午5时营业,提供早餐、午餐和

晚餐。负责人胡爱英介绍,为了满足老年人的饮食需求,食堂的菜单每天不重复,注重低盐、低脂、软烂,比如早餐的馒头会做得比普通馒头松软,午餐的红烧肉会炖到入口即化,晚餐则以清淡的菜品为主。

在食材采购上,食堂严格执行溯源制度。我们与本地蔬菜基地、屠宰场签订长期供货协议,每日清晨6时食材送达后,工作人员会逐一查验检疫证明和新鲜度,不合格的一律退回。胡爱英说,老人吃得放心,我们才安心。

75岁的周柏春与几位老伙伴一同前来就餐。他表示,自从两年前来这里吃饭,食堂就成了他的第二厨房。以前自己做饭,炒一个菜吃两顿,冷冰冰的没胃口。在这里,一天三餐都给你准备了,还不用掏钱,省心又

省事。周柏春笑着说,吃完之后我们还能在这里看看电视,聊聊天,别提多惬意了。

据统计,该食堂日均服务老年人超100人次,其中堂食约80人。对村内残障人士等特殊群体免费提供一日三餐。胡爱英补充道,对行动极为不便的老年人,还安排专人送餐上门,确保每名有需求的老年人都能吃上热乎饭菜。

谈及老年食堂带来的变化,胡爱英感慨:真是翻天覆地。以前很多老人凑合吃,现在不仅吃得营养,心情也开朗了。她表示,这里已成为老年人的聚集地,甚至成了村里的社交中心,有时年轻人下班也会来买饭,看到老人吃得开心,他们对食堂的认可度也越来越高。

从舍不得 到 放心吃

与园周村不同,锦绣翠屏小区的江南街道居家养老服务中心社区的乐龄食堂更注重接地气,用最家常的味道、最低廉的价格,解决农村老人吃饭难的问题。在食堂,记者看到,这里没有华丽的装修,只有干净的桌椅。今天吃的是永康麦面汤配干菜花卷,我们这儿的老年人大多习惯吃家常菜,所以菜单不搞花里胡哨的,就是小时候家里的味道。食堂负责人说,他是土生土长的永康人,对老人们的口味和偏好了如指掌。

永康方大瑞金养老服务有限公司总经理潘理想介绍,社区60岁以上老年人有380多人,其中100多人存在就餐困难。以往老人做饭凑合,有时一顿吃好

几餐。今年,大塘沿村投入100多万元建成服务中心,配备日间照料、康复、娱乐、餐厅等功能区。食堂运营主要靠政府补贴、社会捐赠和少量餐费收入,80周岁以上的老年人可享受一天两餐的免费待遇,而70至80周岁的老年人每餐仅需自费2.5元,剩下的由政府补贴。

下午4时30分,86岁的胡仙钦准时来到了乐龄食堂。作为食堂的“铁杆粉丝”,胡仙钦对菜品供应情况十分熟悉。自从食堂开始营业后,她就让女儿不用每天来回跑着送饭了。她说:这里每天的菜都不重样,有荤有素,营养搭配得很好,味道也合我口味,女儿也很放心。

食堂里,像胡仙钦这样的老年人

不在少数,卢天顺老人也是这里的常客。之前因为子女工作忙,他做饭总是将就,自从有了乐龄食堂,他每天都会按时过来用餐。他说:在这里吃饭,不仅方便,还能和伙计们聊聊天,心情都舒畅了不少。而且饭菜干净卫生,价格又实惠,真是解决了我们的大问题。

潘理想告诉记者,食堂每天的服务人数在80人次左右,覆盖周边3个村。在食材采购上,乐龄食堂优先选择本地农户的蔬菜、家禽,确保食材的新鲜度。在菜品设置上,食堂充分考虑老年人的口味和营养需求,遵循低盐、低糖、低油原则,荤素搭配营养均衡,每日提供三餐六素一汤供老年人自由挑选。同时,食堂还定期收集老人们的反馈意见,对菜品进行适时调整,以满足大家的多样化需求。

从有得吃 到 吃得好 的升级之路

老年食堂建设是我市推进养老服务体系建设的重要一环,从试点至今,我们始终坚持政府主导、社会参与、市场化运作的原则,不断完善服务网络,提升服务质量。市民政局养老服务科工作人员在接受采访时表示,为了确保老年食堂规范运营,我市制定了《永康市村级老年食堂八到位四规范管理》,从场地标准、设备配置、人员要求、食材存储切配等方面作出明确规定,进一步提升老年人用餐环境的卫生水平和食品卫生安全水平。

在资金支持方面,我市采取以奖代补的方式,对新建的老年食堂给予10-20万元的一次性建设补贴,对运营良好的食堂每年给予至少4万元的运营补贴。同时,我们还鼓励社会力量参与老年食堂建设,比如引导餐饮企业、社会组织承接老年食堂运营。工作人员介绍,截至目前,全市已建成村(社区)居家养老服务照料中心180家,每年惠及老年群体300余万人次。

随着老年食堂覆盖面的扩大,如何满足老年人多样化的需求成为新的课题。我们发现,有些老人不仅希望吃得饱、吃得好,还希望有社交、娱乐的场所。工作人员说,为此,我市正在推进“老年食堂+”模式,将老年食堂与日间照料中心、文化活动室相结合,比如在老年食堂增设图书角、棋牌室、健康监测点,让老人在吃饭的同时,还能读书、下棋、测血压,实现一餐饭带动多种服务。

对于未来的规划,工作人员表示,下一步将持续扩大服务覆盖范围,推进爱心送餐车工作,为行动不便的老人送餐上门,确保每位老人都能吃上热乎饭。

从一顿热饭到多元化服务,我市的老年食堂正以小切口推动大民生,用实实在在的行动诠释着“老吾老以及人之老”的传统美德,让每一位老年人都能感受到养老温度,共享幸福晚年。

融媒记者 吕晓娟