

江苏推进毕业生高质量充分就业

将发布、筹集20万个政策性岗位和社会化岗位

距离高校毕业生集中离校还有不到两个月。记者5月19日从省政府召开的全省高校毕业生等青年就业创业工作电视电话会议上获悉,为促进高校毕业生高质量充分就业,江苏将发布不少于10万个面向高校毕业生的政策性岗位招录计划,6月底前筹集不少于10万个高质量社会化岗位,力争新开发10万个见习岗位并全员到岗,全年支持不少于3万名大学生创业。

协同联动促进就业

充满活力、数量庞大的实体经济是稳增长促就业的重要支撑。今年以来,江苏将加大援企稳岗力度纳入“苏政42条”中统筹研究部署,围绕受疫情冲击较大的文化旅游、交通物流、住宿餐饮等行业和中小微企业、个体工商户的诉求和建议,出台针对性政策措施,稳定就业岗位。

发挥好重大项目的就业“增容器”作用,重点推进220个省级重大项目和纳入国家“十四五”规划的102项重大工程建设,进一步创造岗位需求,开辟就业空间。以常州市为例,该市坚持制造业立市,加快布局新能源产业。一季度全市新能源领域核心制造业实现产值1046.9亿元,同比增长37.7%,92家新

能源龙头骨干企业预计今年增加用工6万人,其中适合高校毕业生的岗位约2.4万个。

为帮助毕业生拥有适应地方产业发展的就业能力,江苏将加强技能培训,按规定落实好职业培训补贴政策,重点围绕战略性新兴产业、先进制造业、现代服务业等岗位开设培训课程。普及创业培训,对高校、职校、技校在校生和毕业生,开展创业意识和创业能力培训,确保全年培训不少于30万人次,在大学生心中播下创业的“种子”。拓展新职业培训,开发一批云计算、大数据、物联网等数字经济技能提升培训课程,为高校毕业生开设中短期技能培训班,拓展就业创业本领。

最大限度筹岗拓岗

充足的岗位是毕业生高质量充分就业的根本保障。为扩大就业渠道,江苏人社部门充分发挥就业工作领导小组办公室牵头协调作用,挖潜用好政策性岗位,如配合省委组织部完成0.91万个公务员录用到岗,会同教育、卫健等部门筹集不少于3.2万个事业单位岗位,会同省国资委开发不少于2.2万个国有企业岗位,会同科技部门推动高校科研院所设立不少于0.8万个科研助理岗位等等。

推动落实政府购买就业公共服务制度。省人社厅将联手市场化招聘平台和人力资源服务骨干企业在公共人力资源市场发布招聘信息、到“就在江苏”智慧就业服务平台开设就业旗舰店,将社会化服务力量转化为就业服务专员,充分发挥广大民营企业吸纳毕业生就业主渠道作用,在6月底前筹集不少于10万个高质量社会化岗位。

精准对接就业信息

为促进就业信息高效匹配,江苏将充分运用线上线下各种渠道,为高校毕业生提供全天候、不断档的求职招聘服务。

推动省人社厅的“就在江苏”智慧就业服务平台和省教育厅的“24365”大学生就业服务平台贯通融合,推广应用人社“苏心聘”手机App,引入直播招聘、短视频招聘等新模式,畅通毕业生全天候求职渠道。高频发布举办“创响江苏”系列招聘,持续开展“百日百万”大中城市联合招聘和校地对接“江苏行”“四对接”“四走进”等活动,确保时时有信息、周周有专场、月月有活动。

据中江网

从营养餐到科学食养 如何守护学生健康?

5月20日是中国学生营养日,今年的主题是“科学食养 助力儿童健康成长”。“互联网+明厨亮灶”,专家设计学生食谱天天不重样……记者了解到,全国多地中小学正不断提高学生营养餐质量,引导学生科学膳食,养成健康生活方式。

学生从“吃得饱”到“吃得营养健康”

鱼香肉丝、炒白瓜、酸菜汤……18日中午,记者在四川省凉山彝族自治州越西县文星小学校食堂看到,热腾腾的餐食摆在食堂窗口,孩子们排队盛饭。食堂外的公示栏张贴着一周菜谱,午饭通常是米饭加一荤两素一汤。

受益于2011年全国启动实施的农村义务教育学生营养改善计划,这所以易地扶贫搬迁子女为主要生源的小学,每天向全校3000多名学生提供一顿国家补助的免费营养午餐。学生们说,“喜欢吃学校的饭”。

农村义务教育学生营养改善计划的“一餐饭”,改变了农村孩子过去“冷菜冷饭”“豆芽拌饭”的状况,逐步实现从“吃得饱”到“吃得好”转变。校长孟先林说,营养餐改善了山区孩子的身体状况,孩子们长高了、变壮实了。

营养餐,正在变得制作更先进、搭配更科学。大连市第十五中学建立“特色食谱数据库”,厨师根据时令节气、饮食禁忌、学生喜好等在数据库中选择套餐,保证均衡搭配、营养达标,营养餐天天不重样,特色餐周周有更新。

广州黄埔区开元学校引进机器人“数字大厨”,通过精准温控,实现去厨师化全自动生鲜现做餐食,给学生提供更健康、更好吃、更安全的营养餐。

消除饮食误区,培养良好习惯

在学生整体营养健康水平大大提升的同时,由饮食误区和不良饮食习惯等带来的营养不良及营养过剩等问题仍不容忽视。

成都医学院第一附属医院临床营养科主任孟德姣说,一方面,钙、铁、维生素D、维生素A等微量营养素摄入不足较为常见;另一方面,“小胖墩”增长趋势明显,高血脂、高血压、糖尿病等慢性非传染性疾病低龄化问题也在显现。

喝果汁代替吃水果、吃水果代替吃蔬菜、吃鱼油代替吃鱼、吃维生素代替吃蔬菜……这些饮食误区还广泛存在。

广东省中医院临床营养科主治医师林淑娴说,水果在榨汁过程中营养物质易流失,推荐吃完整新鲜的天然食物;水果的营养素总体含量及抗氧化能力不及蔬菜;没有任何一种食品补充剂可以完全模拟食物本身,营养品无法取代食物。

辽宁中医药大学中西医结合学院院长樊旭表示,高能量不代表高营养。“重油重辣、高油高盐”食品往往出现在学生的“愿望清单”里,有些学生甚至错误地把奶茶、辣条、烤肠、薯片、冰淇淋等当成首选零食。他建议在青少年时期应以谷薯类等五大类食物为主,保证膳食均衡,每天摄入蔬果、谷薯、鱼肉蛋奶豆及适量植物油。

科学食养,助力学生健康成长

尽管各地中小学生学习营养餐食谱千变万化,但根据《学生餐营养指南》《营养与健康学校建设指南》,其共同点都必须满足食物种类多样、控油减盐减糖、清淡等特点。

在保障学生营养的基础上,加强“食育”必不可少。一些学校开设相关课程、开展丰富多彩活动,引导学生科学膳食、养成健康生活方式。

辽宁省实验学校开发“食育课程”,涵盖“知食物”“知食礼”“知食器”“知食文化”等内容,学生们通过动手种植、烹饪实践,领悟美食文化,培养勤俭节约精神。

大连市第十五中学开展了“健康饮食 从我做起”主题创作画征集活动,学生们在查阅资料进行艺术创作的过程中,对过量摄取零食和饮料的危害有了更全面认识。很多学生在零食的选择上实现了由薯片、辣条、果冻等向水果、牛奶等更有营养的食品转变,课桌上的各种饮料也被一个又一个保温杯取代。

大连市第十五中学校长赵宏建议,学校可以定期开展“饮食安全”主题班会,通过健康饮食讨论,让学生认识到暴饮暴食、偏食挑食等不良饮食习惯的危害。还可以利用学校电子显示屏、班级微信群等,推出贴近学生实际的营养知识宣传资料,为学生的健康自我管理提供科学方法和手段,培养学生的正确饮食习惯和健康生活方式。

新华社记者郑天虹