

枣庄市市中区人大常委会 对区政府关于全区惠民实事工程 实施情况报告的审议意见

（2024年12月30日 枣庄市市中区第十三届人大常委会第二十二次会议通过）

枣庄市市中区第十三届人民代表大会常务委员会第二十二次会议，听取并审议了副区长马维纲同志代表区政府所作的《关于全区惠民实事工程实施情况的报告》。

会议认为，2024年10件惠民实事工程紧紧回应群众最关心、最直接、最现实的民生关切，内容涉及面广、工程实施量大、群众关注度高。区政府及各责任部门深入践行“以人民为中心”的工作理念，把保障和改善民生摆在突出位置，坚持目标导向、问题导向、结果导向，千方百计筹措项目资金，全力以赴加快工程进度，惠民实事工程实施取得了明显成效，10件惠民实事全面完成年度既定目标，高标准建成了一批顺民意、得民心的民生项目、亮点工程。

会议指出，惠民实事项目实施虽然取得了一定成效，但还存在一些问题和不足，主要是：项目资金保障还需进一步加强；长效管护机制不足，部分工程质效还需对标提高；项目宣传力度不够，惠民、利民成果还需发扬光大等等。为

此，会议建议：

一、巩固完善项目成果，真正把惠民实事项目建成精品工程。区政府及相关部门要加快建立完善民生实事项目建设多元化投入保障机制，积极争取并利用好国家和省市各级专项资金，整合部门项目资金，统筹区级财政资金，并积极鼓励民间资本投入，进一步加大资金配套力度，对公共基础设施类的项目，适当安排维护管理资金，为各项民生工程提供后续保障。要强化要素保障，围绕工程建设需要，在政策上给予最大能力的倾斜，需要完善手续的及时完善到位。力争各项惠民实事工程建设质量好、区域得发展、作用发挥大、政府得民心。

二、健全长效管护机制，保障惠民实事持续发挥效益。要做好建成项目的“管、养、用”工作，切实实现“建设好、管护好、使用好、效果发挥好”的预期目标，真正让人民感受到是放心工程和德政工程。要重视建管衔接，认真做

好竣工项目的验收、交接、运营、维护等后续工作，适时对完工项目进行“回头看”，倡导群众提高自我管护监督意识，平时参与管护公共设施使用，在此基础上，进一步明确管护主体单位、界定管护职责、保障资金来源，确保花费了大量人力、财力的惠民工程取得实实在在的效果，真正发挥最大效益、发挥长效作用，让人民群众长远受益。

三、切实加大宣传力度，提升群众的知晓率和满意度。要通过各种媒体和网络平台，加大政府对惠民实事项目投入大量资金顺利完工的宣传力度，展示惠民实事项目给人民群众生产生活带来的巨大变化，提高工作成果的透明度。通过向群众发放民生项目明白纸、项目建设效果图、后续服务监督电话等方式，加大惠民实事工作的宣传讲解及群众的参与度，切实提高群众的满意度。同时，要加强对惠民实事项目工作成效、社会效果、先进典型的动态宣传报道，努力在全区营造全民参与、支持、监督惠民实事项目建设的浓厚氛

围。

四、积极回应群众关切，科学谋划明年惠民实事项目。2025年是“十四五”规划的收官之年，也是“十五五”规划谋篇布局之年。区政府要围绕推动共同富裕，聚焦群众福祉，提前谋划2025年惠民实事项目，确保项目选准、选精、选到人民群众心坎里。按照“普惠”“实惠”“长惠”原则，广泛征求群众的意见建议，利用新闻媒体、走访调查、座谈了解等多种渠道，将群众呼声最高、反映最大、要求最急的事项列入政府惠民实事承办范围，本着尊重民意、普惠共享，量力而行又要尽力而为的原则，结合区情和财力，精心筛选一批具有普惠性、基础性、兜底性的新年度惠民实事项目提请到人代会上让代表票决，充分体现民意。

枣庄市市中区人大常委会 关于批准市中区2024年 预算调整报告的决议

（2024年12月30日 枣庄市市中区第十三届
人大常委会第二十二次会议通过）

枣庄市市中区第十三届人民代表大会常务委员会第二十二次会议，听取并审议了区财政局副局长徐朕受区政府委托所作的《关于市中区2024年预算调整的报告》。会议决定批准这个报告。

枣庄：“红石榴”喜馍庆新年

记者 丁丽欣 刘复成 王乐平

新年到来，鲁南喜馍进入到了消费旺季。枣庄市作为“中国石榴之乡”，当地鲁南喜馍制作师将石榴元素与传统美食及艺术巧妙结合，制作出“红石榴”喜馍系列产品，为新年增添了浓厚氛围。

在枣庄公交集团创新工作室，面点制作师傅们正在赶制石榴元素的鲁南喜馍“榴红似火”，一团团柔软细腻的面团在工人们巧手下，经过揉团、搓条、捏形、点缀，变身一个个形态逼真、红红火火的“红石榴”喜馍。

“石榴花开红似火，繁荣美好，其叶子有招财进宝的寓意，石榴籽也是寓意着多子多福，我们这个产品一经推出，也是深受人们的喜爱，现在也是供不应求。”鲁南喜馍制作师朱琳说。

据了解，鲁南喜馍充分挖掘地方民俗文化，通过当地传统制作工艺，并融入了创新、潮流元素，瞄准新婚、过寿、乔迁、周岁、节日等庆典的喜馍定制需求，推出了以“福禄寿喜”、花馍寿桃为代表的颇具特色的系列产品。

“我们研发推出喜嫁、祝寿等6大系列，500多个品种，做到既好看又好吃，深受人们喜爱。接下来，我们将不断创新推出多种系列，将红石榴喜馍送入千家万户。”鲁南喜馍制作师蒋晓露说。



枣庄辣子鸡全天在线

记者 郑晓琳 武建民 侯文清



近年来，枣庄辣子鸡以独特的香辣风味火遍了全国。如今，这道传统美食可不仅仅局限于常规的做法和吃法，它在枣庄人的一日三餐里，还能玩出什么新花样呢？今天，让我们一起探索枣庄辣子鸡的新吃法，感受传统食材的创新魅力。

清晨，在枣庄的街道上早餐店里已经飘出了诱人的香气，不同于往常，这里的特色早餐“辣子鸡包子”，正悄然改变着枣庄人对早餐的传统认知，热气腾腾的蒸笼一打开，白白胖胖的包子映入眼帘，轻轻咬上一口，辣子鸡独

特的香辣味道瞬间在舌尖散开。

中午时分，枣庄各大餐厅呈现出一派热闹景象，一盘盘色艳鲜香的辣子鸡被端上餐桌，“厨师不做辣子鸡，别在枣庄开饭店”。吃遍了城市的大餐小馆后，一盘正宗的地锅辣子鸡，更能满足人们的味蕾。

“在枣庄，家庭待客的最高规格就是给你炒辣子鸡吃，那么今天我就有口福了，因为我可以尝到董姐夫亲手炒的正宗地锅辣子鸡。”记者郑晓琳说。

“辣子鸡是我们枣庄的一道特色美食，色艳、香辣、味重，是典型的北方菜，色香味俱全，非常好吃，鸡肉劲道紧实，在枣庄基本是家家户户都会做都会炒。”抖音董姐夫美食博主说。

为多元化满足人们舌尖上的美味需求，枣庄辣子鸡摇身一变成为各种创新美食的“主角”。

“我们这里有把辣子鸡融到披萨里的辣子鸡披萨，很受大家的喜欢，这款披萨也成了店里的招牌。还有辣子鸡乌冬面，把乌冬面和辣子鸡结合在一起。还有辣子鸡薄饼，把辣子鸡和芝士结合到饼当中。然后我们又把辣子鸡做成了面包的一种馅料，这也成了我们店的一款招牌面包。”餐饮店老板郭沛沛说。

如今，枣庄辣子鸡更是迎来了发展的新机遇。作为“中国辣子鸡之乡”的枣庄，每年消费肉鸡约4000万只，年销售额过50亿元，已形成集养殖、加工、销售等于一体的全产业链条。走进枣庄辣子鸡生产企业可以看到，工人们严格按照标准流程，从食材的筛选、加工到包装，每一个环节都一丝不苟。借助先进的保鲜技术和便捷的物流网络，这些包装精美的辣子鸡产品可以跨越千山万水，出现在全国各地乃至海外食客们的餐桌上。

“桑坤集团现在拥有两条全自动化的辣子鸡生产线，日产量达5000份以上。现在公司在原有基础上又推出了自嗨锅系列，深受广大旅游爱好者和大学生们的喜爱，这一款自嗨锅，日产量也可以达到5000份以上。”山东桑坤控股集团有限公司董事长丁纪友说。

