

云智社区,西宁社区治安管理模式

“数字警务”工程不断推进,“警网融合”创新发展,“警调衔接”深入人心……今年以来,市公安局城中分局充分用活用好市局集“一标三实”、安全防范、服务群众、日常管理功能的移动警务“云智社区”APP,为社区民警及时了解辖区治安动态、掌握社情民意提供了新路径、新方法。

矛盾化解“指尖调”
“谢谢辖区警察专门过来为我们两家调解矛盾,前几天你们入户登记了我们的问题,没想到这么快就解决了,这下我们的心结都打开了。”这是辖区居民陈先生的亲身感受。

围绕1.4平方公里2.2万余居民的辖区,市公安局城中分局仓门街社区警务队组织民警辅警开展入户走访工作,全力推动矛调工作提质增效,其中婚恋家庭、邻里纠纷、劳资债务等突出矛盾化解率达98%以上。为充分发挥“专业+机制+大数据”新型警务运行模式实战效能,民警紧紧围绕移动警务“云智社区”APP,对走访的相关信息整合、录入,让“掌上警务”真正融入公安工作,实现线下登记、线上录入齐头并进新格局。自11月以来,仓门街社区警务队共走访辖区居民300余户、商户80余家,采集录入各类有效信息80余条,更新完善存量数据40余条,为后续各项工作提供了信息支撑,真正将矛盾纠纷调解工作做成一项“里子工程”。

安全防范“精准查”
“对比之前我们因警力紧缺,面对安全防范工作无法做到精准化、精细化的情况,现在可不一样了,有了‘云智社区’APP的帮助,我们在对自己片区行业场所开展‘地毯式’隐患排查工作时,对于需要整改的,拉出问题清单上传至‘云智社区’APP,可以通过‘指尖警务’的形式精准开展各项工作,确实提升了工作质效。”社区民警马天睿介绍道,“之前我们下社区查看商铺灭火器是否过期、监控视频是否良好、水电气是否安全等情况时难免会出现重复检



查的情况。现如今,得益于‘云智社区’APP的精准服务,我们的工作更有针对性了。”

2025年第三季度,仓门街社区警务队通过“云智社区”APP录入各类安全隐患6条,整改6条。

人员走失“信息撑”
“警察同志,我儿子今天早上出门去玩到现在还没回来,你们能帮我找找吗?”11月5日,辖区居民王先生来到仓门街社区警务队向民警求助。面对视频影像资料不足,走失方位无法确定这一实际,单靠现有警力进行地毯式搜索显得事倍功半,鉴于此,民警尝试通过移动警务“云智社区”APP中的入户走访信息开始查找,功夫不负有心人,最终民警成功找回走失人员。

面对体量大、覆盖面广的民生小事,仓门街社区警务队借助这个管用、实用的“大平台+小快灵”APP,通过信息整合、资源共享,最大限度实现了各类事件的快速解决。据统计,今年以来,仅仅利用移动警务“云智社区”APP这一“指尖警务”,为30名群众解决了实际困难。



记者手记

为深化基层警务工作,特别是矛盾纠纷化解和违法犯罪打击,市公安局城中分局巧妙运用市公安局推出的“云智社区”APP这一移动警务工具。围绕“云智社区”APP,有效整合和录入走访信息,使“掌上警务”真正融入日常工作中,形成了线下登记与线上录入并行的新格局,为民辅警积极倾听民众心声、解决难题、调解矛盾纠纷,提供了坚实的信息支持。同时,城中分局还借助“云智社区”APP,成功破获了多起案件。无论是私家车内存酒被盗窃案,还是手机遗失寻回案,都体现了这一“大平台+小快灵”APP在案件侦破中的高效作用。此外,该APP还为群众提供了便捷的信息查询服务和普法宣传活动,真正将矛盾纠纷调解工作做成了惠及民生的“里子工程”。

(记者 宁亚琴)

我们核算的是党和政府最温暖的承诺



清晨的第一缕阳光透过窗户,洒在西宁市医疗保障经办服务中心的办公桌上,整齐堆放的财务凭证被镀上一层金色。刘甲梅胸前那枚党员徽章在阳光下熠熠生辉,仿佛在默默见证着这位90后党员干部十二年来守护医保基金的每一个日夜。

高原淬炼:雪域八年铸就坚韧品格

“玉树的冬天特别冷,办公室里的打印机经常因为缺氧而卡纸,但牧民们拿到医保报销时脸上的笑容,总能温暖整个房间。”回忆起在雪域高原工作的八年时光,刘甲梅的眼神里闪烁着怀念的光芒。

十二年前,刚参加工作的刘甲梅怀揣着一颗服务基层的赤诚之心,毅然踏上玉树这片雪域高原。在那里,她亲身经历了医保事业从传统手工记账到信息化管理的艰难转型。

“最难忘的是在玉树去偏远牧区宣讲医保政策的日子。”她向记者讲述起那段经历,眼中泛起笑意,“每当牧民们因大病保险、医疗救助政策减轻家庭负担,脸上露出安心的笑容,反复念叨国家政策好,医保帮大忙时,那一刻,我深深体会到这份工作的价值。”

在海拔3600多米的高原上,刘甲梅和同事们克服缺氧、严寒等重重困难,建立起覆盖城乡的医保网络。她告诉记者:“我们核算的不仅是冰冷的数字,更是党和政府对人民群众最温暖的承诺。每个加班的深夜,抬头看见办公室墙上那面党旗,就会重新充满力量。”

精准守护:每一笔数据都关乎民生

“刘会计是我们基金安全的最后一道防线。”同事小张对记者说,“有一次,她在审核时发现一个数据异常,连续核对了两天,最终发现是系统转换时出现的小数点错位。正是她的严谨,避免了一笔基金的误拨。”

转到西宁市医疗保障经办服务中心工作后,刘甲梅面对的基金规模更大、业务系统更复杂。记者到访时,正逢她和团队进行年度基金预算编制的关键时期。

“这个数据需要再核对一遍。”办公室里,刘甲梅和同事们紧盯着屏幕,手指在计算器上飞快跳动。

“医保基金是群众的‘救命钱’,容不得半点差错。”作为中心总会计师,她坚定地告诉记者,“我们的工作就像是守护一道堤坝,任何细微的漏洞都可能造成严重后果。”

在西宁市医疗保障经办服务中心工作的四年间,刘甲梅经手的基金拨付准确率达到100%。她严格执行“先审后付、合规即付”原则,坚守“保基本、守底线”定位,既保障参保群众合规待遇及时兑现,又严控资金跑冒滴漏,为基金安全筑起坚固防线。

改革创新:在时代浪潮中勇立潮头

“从传统手工账册到智能化财务系统,成功落地业财一体化系统建设,打通业务经办、资金拨付、会计核算、风险监控数据壁垒,实现基金管理提质增效。”刘甲梅向记者演示新上线的医保财务系统时,脸上写满自豪。

在新系统上线最关键的阶段,每天反复测试每个模块。“那段时间,做梦都在想着系统优化。”她笑着回忆道,“有一次深夜,我突然想到一个解决方案,立刻从床上跳起来记录下来。”

中心的老王对记者说:“刘会计不仅业务能力过硬,更难能可贵的是她始终保持着学习热情。”

初心不改:十二载坚守诠释担当

“刘会计曾经拒绝过不合规的报销申请,也抵制过不正当的利益诱惑。”同事小张向记者透露,“她总说,守护医保基金是我们的神圣职责,这份工作需要的不仅是专业技能,更是一颗忠于职责的心。”

采访期间,记者注意到刘甲梅的办公桌上放着一本厚厚的笔记,里面密密麻麻记录着各种业务要点和注意事项。她解释道,“好记性不如烂笔头,特别是涉及基金安全的事项,再小心也不为过。”

十二年来,刘甲梅先后经历城乡居民医保制度整合,投身医保基金预算编制,参与业财一体化系统、智能监控系统上线等重大工作,从一名青涩的大学生成长为医保基金管理的行家里手。然而,在她看来,最大的成就感不是这些成绩,而是“能够为守护群众的‘保命钱’尽一份力”。

薪火相传:让党旗在一线高高飘扬

作为中心里最年轻的党员干部,刘甲梅特别注重传帮带。面对新同事在账务处理中遇到的难题,她始终耐心细致、倾囊相授,从政策依据解读到实操流程演示,一步步指导直到问题妥善解决。

“刘会计总是毫无保留地分享她的经验,”刚入职不久的小李告诉记者,“她教会我们的不仅是业务知识,更重要的是对待工作的态度。她说,我们核算的每一个数字,背后都是一个需要帮助的家庭。”

采访结束时,夜幕已经降临。刘甲梅回到办公桌前,开始审核当天的最后一组数据。“守护好群众的每一分‘保命钱’,就是我为一名共产党员的初心和使命。”刘甲梅说。十二年来,她用实际行动践行着这一承诺,让青春在守护人民健康的事业中绽放出绚丽光彩。

(记者 张艳艳 摄影报道)

小店藏非遗!传承半世纪的西宁牛杂店

——“吃在东区”系列报道①

开栏的话:
作为西宁多民族聚居的核心,城东区的烟火气里藏着最浓郁的民族团结味。刚烤好的烤饼咬开脆香掉渣,手抓羊排鲜嫩多汁肌理分明,一口口

烤锅带着柴火暖意。这里的美食是民族交融的见证,每一味都承载着传承。即日起,“吃在东区”系列报道,带您寻遍街巷,品味各民族的舌尖智慧与温情。
(记者 悠然)

“老板,来碗汤丝汤。”“就好这口地道味儿!跑再远都值!”清晨的西宁市城东区胜利街街头,刚下车的食客直奔街角老店,只为一碗热气腾腾的世家存寿牛杂碎。作为西宁家喻户晓的地方小吃,这家传承半个世纪的老字号,凭一口鲜醇俘获了无数食客的心。

44平方米的店面不算宽敞,却被打理得窗明几净,桌椅摆放得整整齐齐,没有半点油腻杂乱。最引人注目是墙上悬挂的两块授牌“青海省非物质文化遗产”与“西宁市非物质文化遗产”,授牌在灯光下格外醒目,无声诉说着这份美食的分量。旁边的展板上,印着“杂碎世家马存寿”的简介,道出了一段跨越百年的传承故事。“我们的祖先是丝绸之路上的伊斯兰商人,后定居于青海西宁。祖父马芳劳因看好牛羊杂碎的发展前景,在东关大巷道开设铺面,所制作的杂碎选料精细,肉烂不泥、汤肥不腻,生意兴隆。1978年,我父亲马存寿作

为第三代传承人恢复祖业,继续经营牛杂碎,就这样,在花园南街开设铺面,建起大锅三口,继续传承祖传工艺。”第四代传承人马进英介绍道。如今,这份传承已延续至第五代,由马进英的女儿马萍接过了接力棒,让每一位进店的食客都能感受到这份传承的厚重与生生不息的活力。

“我朋友刚从外地过来,第一顿早餐就奔着存寿杂碎来了,昨天连喝了三碗汤。没想到,他昨天吃完后,大半夜就发信息说,今天无论如何还得再来一碗!”一位熟客的话,道出了许多食客的心声。旁边牙口欠佳的老者也附和道:“他们家在这儿开几十年了,我牙不好,但他们家的牛杂炖得软乎乎的,嚼着一点都不费劲,汤更是鲜得纯粹,半点儿怪味都没有。”能赢得如此口碑,关键在于存寿牛杂碎对“鲜”与“诚”的坚守。食材是味道的根基,记者采访时了解到,每天凌晨3时,店主马进英的弟弟就

会赶往屠宰场,亲手挑选现宰杀的牛杂,确保每一份原料都新鲜。“食材鲜不鲜,一吃就知道,这是口感的关键。”马进英始终坚信,只有新鲜的食材,才能熬出独有的醇香。食材从屠宰场运回来,下午四点钟,马进英便开始忙碌。反复清洗、焯水去杂、慢火熬煮、打净血沫、按比例下料,整个制作过程要历时七八个小时,容不得半点马虎。年逾花甲的他,始终坚持亲自把控清洗环节:“做牛杂碎不比别的,得操心,洗干净了才放心。”

多年来,存寿牛杂碎的口碑越传越广,不少食客驱车两三个小时慕名而来。如今,为了满足更多人的味蕾,这家老字号陆续开设了花园南街店、兴海路店、刘家寨店,营业时间也延长至13时,让更多人能尝到这份传承半世纪的地道鲜醇。
(记者 悠然)

古韵西宁·暖阳有约

