

秀洲区举办 2025年度档案移交工作培训

■记者 杨枫 通讯员 朱择彦

本报讯 每年都有一批在区级以上机关、群众团体档案室保存的档案需要向档案馆进行法定移交。为进一步提升档案移交工作的质量和效率,确保档案顺利入馆,近日,秀洲区档案馆举办2025年度档案移交工作培训班。本次培训邀请了来自25个单位的档案工作人员参加,旨在通过专业指导和经验分享,提高各单位对档案移交工作的认知和重视。

培训会上,区档案馆管理利用科的相关人员首先明确了2025年的档案移交任务、具体要求以及移交的时间安排,并就《秀洲区档案馆档案接收暂行办法》和《秀洲区档案馆档案开放鉴定工作实施细则》进行了详细解读,帮助参训人员更好地理解政策要求,确保档案

移交过程中的合规性和准确性。

“‘存史’是档案最基本的功能,做好档案移交进馆工作,是做好‘存史’工作的基础。”区档案馆相关负责人表示,档案移交工作具有时间紧迫、规模大和持续时间长的特点,开展培训可以进一步统一思想,明确各单位责任,为安全、顺利移交提供强有力的保障措施。

培训要求所有参训人员本着强烈的历史使命感和责任感,严格把控档案移交工作,确保移交档案的完整性、规范性,使之达到进馆标准。同时,督促各单位制定详尽的工作计划,遵循既定的时间节点,确保档案移交工作顺利实施。

参训人员纷纷表示,这次培训为高质量做好档案移交进馆工作提供了指南、夯实了基础。大家将全力以赴,共同推动秀洲区档案管理工作再上新台阶。

秀洲职工在市技能竞赛中斩获佳绩

■记者 蒋彧森 通讯员 张炎 朱亚忠

本报讯 近日,在2024年嘉兴市职工职业技能竞赛车工(数控车工)、铣工(数控铣工)两个赛项的激烈比拼中,秀洲区选派参与的职工以精湛的技艺和坚韧的拼搏精神,在众多参赛选手中脱颖而出并荣获优异成绩。

两项比赛均分为理论考核与实践比拼两大环节,全面检验选手们的理论素养与实践操作能力。现场赛程紧凑,气氛紧张有序,裁判员秉持着公平、公正、公开的原则,严格按照既定规则,对选手们的每一个

细微操作进行细致观察,对提交的作品进行精准测量,确保评分的客观性与准确性。

车工(数控车工)赛项理论考核主要考察参赛选手对本职业基础知识、工件加工、精度检验、误差分析以及职业道德相关知识的掌握;技能操作则需要选手们根据图纸要求,严格遵循相关技术规范,完成组合件的加工和装配。竞赛过程中,选手们不仅展现了高超的技艺,更体现了严谨的工作态度和安全意识。来自嘉兴沃尔德金刚石工具有限公司的王绍顶凭借卓越的技术实力与出色的发挥,力压群雄,一举夺冠,

被授予“嘉兴市技术操作能手”荣誉称号。

铣工(数控铣工)赛项中的理论知识测试环节考验选手们理论知识储备和问题解决能力。考场内,选手们沉着冷静答题,展现了扎实的理论功底。实操过程中,选手们根据给定的图纸和要求,精确地进行铣削加工,每一个步骤、每一个细节都彰显着他们扎实的技术功底和严谨的工作态度。他们争分夺秒却又有条不紊,力求在规定时间内完成最优质的作品。来自浙江微控智造有限公司的王珂取得全市第二名的优异成绩,被授予“嘉兴市技术操作能手”荣誉称号。

“赛场风采的背后凝聚着艰辛与汗水。参赛者们作为技艺的传承者,在竞赛中表现出专注笃定、一丝不苟的态度,并以精湛技艺和专业精神,展现了青年技能人才的风采。”秀洲区总工会相关负责人表示,接下去,将继续开展各类职业技能竞赛,以赛代训、以赛促学,造就一支懂技术、会创新、敢担当、讲奉献的产业工人队伍,为秀洲高质量发展提供人才支撑。



采摘秋天的果实 孩子们在劳动中成长

■记者 蒋彧森 通讯员 林娜

本报讯 金秋是百果成熟、大地飘香、收获喜悦的美丽季节。日前,新塍镇礡溪教育集团洛东小学启动丰收节系列活动,孩子们在快乐中劳动,在感恩里丰收。

在洛东小学教学楼前的耕园里,青菜、白菜、菠菜、茼蒿、红薯、超级水稻、猕猴桃等十余种农作物长势喜人。孩子们走进园内,个个兴高采烈,跃跃欲试,原本沉寂的劳动实践基地沸腾了。

刨开土地,看见大大的红薯露出头,孩子们的喜悦之情溢于言表,争着抢着去挖红薯;成熟的向日葵像一张张灿烂的笑脸,大家分工合作,男同学用镰刀收割,女同学负责捡拾地里落下的瓜子,大家忙得不亦乐乎;花生地里,在老师的悉心指导和亲身示范下,孩子们学会了收花生的技巧……学生们在老师的带领下,摘菜、割稻、挖红薯,乐此不疲。

收获结束后,孩子们化身“小

厨师”,架起灶台,用自己收获的果实做出了美味可口的萝卜丝饼、软糯香甜的红薯,与父母、老师一起分享丰收的喜悦。

生活即教育,实践育新知。自2014年学校萌耕园建设以来,丰收节系列活动已是礡溪教育集团洛东小学的一个传统特色节目。礡溪教育集团也一直秉承“五育融合”的教育理念,让劳动教育不仅仅是劳动。今年学校萌耕园里增加了很多科学元素,如太阳能灭蚊灯、酵素堆肥技术、超级水稻等,希望在孩子们的心灵里,播种下一颗科技的种子。

“今年除了有传统的采摘、收获这样的项目以外,还有学生劳动实践体验,如制作野米饭,以及一些拓展类活动,如课后征文、结合洛东儿童画的绘画创作等等。”礡溪教育集团总校长陈超表示,学校将结合校本教育、生态环保、科学技术、乡土文化等内容,把萌耕园打造成课程教学、生态劳动、科普实践、文化传承的基地。



11月18日,在上海外国语大学秀洲外国语学校高新区实验学区建设项目工地上,工人们抢抓进度,忙碌在各自岗位上,现场一派热火朝天的景象。 ■摄影 记者 张启帆 通讯员 钱玉泽

建设工地热火朝天

嘉



品味城市 一起打卡



日销3000个! 秀洲这家饺子店现点现包,排队也要吃

■文/图 徐金平 钮玮南 整理 张佳丽

对于北方人而言,一盘热气腾腾的饺子是家的符号。亲人围坐一堂,包一盘饺子,每一口都是团聚与家的味道。而因着好吃,饺子在煮沸的江河湖海中,闯出了一席之地,也让不少南方人爱上了这一口。

在秀洲,走街串巷总能看到东北饺子馆的身影,甚至有人为了一盘饺子,愿意跨越半座城,排队来吃。

“要一盘酸菜猪肉馅的饺子。”“黑金咸蛋黄鱼籽黑虎虾馅饺子的皮是黑色的吗?”

位于新洲路76号的“饺子就酒”店里,点单的声音此起彼伏。一到饭点,小小的店里就挤满了人,老板高薇忙得不亦乐乎,一天要卖出3000个饺子,365天不打烊。

前头刚点完单,后头阿姨们便开始“火力全开”。揉面、擀皮、包馅……一套动作行云流水,一

只饺子几秒就能成形。

因着现点现包,吸引了客人从四面八方而来,有的还专程从杭州、上海赶来。对于不少人而言,手工包制的饺子才算有灵魂。

据了解,老板高薇是1998年跟着家人来到秀洲的,在这里读书、生活、创业……曾从事过餐饮、服装、美容等行业。凭着东北人对饺子的情怀,2008年注册了“东北娘”的商标,几经辗转,将饺子店搬到了秀洲。

“在北方,家家户户都会包饺子。平时闲来无事,总会约上亲朋好友一边吃饺子,一边喝酒。有个说法叫‘饺子就酒,越喝越有’,我们的店名也由此而来。”为了打造出理想中的饺子店,高薇专程跑到成都学习关于饺子的创意,让一盘盘原本平平无奇的饺子变得与众不同。

在店里,翻一翻菜单就能发现,光饺子就有30

多种选择,既有12元的酸菜油渣粉丝馅饺子、西葫芦鸡蛋蒸饺,又有88元的黑金咸蛋黄鱼籽黑虎虾馅饺子、鸡汤四鲜黑虎虾馅饺子……从平价到高定系列饺子,在这里一应俱全。

“我们的slogan是‘人生必吃一次的水饺’,不要求客人天天来,一辈子尝过一次就算值得。”高薇介绍道,店里的食材都经过精挑细选,印尼海域黑虎虾、呼伦贝尔草原牛肉、苏尼特锡盟羊肉……各种精巧的馅料,构建出饺子千变万化的时令美味。

郭女士是老店的常客,每周总来店里吃一次饺子、唠唠嗑,和店里的人都处成了朋友,“以前常点的就是白菜鲜肉、酸菜猪肉馅的饺子,这次出了高定系列,必须得尝尝鲜啊!”

现烤的咸蛋黄、黑虎虾、鱼籽、鲜肉……通过阿姨的手放进擀好的饺子皮里,轻轻一

捏,两秒就包好了一个饺子。捻饺子、下锅、加水……一盘热气腾腾的饺子15分钟左右便能上桌。

黑金咸蛋黄鱼籽黑虎虾馅饺子,深刻诠释了“香而不腻”四个字,咬上一口,汁水“啵”一下就流出来了!黑虎虾Q弹鲜甜,还有鱼籽在嘴巴里“跳舞”,满满的都是幸福。

饺子,之所以让人刻骨铭心,除了它本身的味道,大抵还因为它承载着许多乡愁,深深地印刻在东北人的基因里,并凭着大口吃肉的人间气息,令这一美食风靡江南。

“我们希望客人除了吃饺子之外,还可以在这里聊天、拍照……将东北的饮食文化传递给更多人。”高薇希望这家店能够稳扎稳打,靠着好吃将口碑慢慢做起来,让更多人尝到不一样的饺子,感受到浓浓的东北氛围。



【美食篇】