

“1+4”办事模式 一站式服务得民心

南湖公安打造全市首个进驻乡镇“四个平台”

彭梁平/文

“您好,请问需要办理什么业务?可在这边分类取号……”在凤桥镇便民服务中心二楼,“最多跑一次”的引导员亲切地接待着前来办事的群众。办证服务区、休息等候区、服务台、出入境一体化自助区……走进服务中心,整齐、规范、划一的区域配置让人一目了然。

诺大的服务中心里,除了眼见的这些规范化、标准化、流程化的美丽窗口管理“硬件”配置,这背后还有“智慧”工程+“软件”的同力协作。

“便民,这才是真的只跑一次,就都能办成。”10月8日,王阿姨一早来到南湖区凤桥镇便民服务中心办理出国护照,突然发现经常放在包内的身份证不见了。看见王阿姨着急的样子,窗口民警详细询问了情况,并告知王阿姨,现在公安窗口已入驻服务中心,可现场办理身份证遗失补办业务。在工作人员的指导下,王阿姨在服务中心当场办理了临时身份证。转脚又在隔壁的出入境业务办理窗口办理了护照。

“打算跟老伴出国玩一趟,之前听说这边可以直接办理护照,就来试试,赶上这身份证又丢了,还以为办不成了……”让王阿姨意外的不仅是在

就近的小镇上就可以办理护照,还让她感慨的是补办临时身份证、办理护照可以实现“一站式”的服务,只需进一扇办事大厅的门就可以实现事项的办理。

在同一个地方,王阿姨顺利的办成了两件事,她高兴的称道:“真的是只需进一扇门,只要跑一次。”

王阿姨得到的便捷服务源于8月13日,南湖公安在凤桥镇便民服务中心内推出公安“1+4”一站式办理模式的窗口。据了解,这是全市首个进驻乡镇“四个平台”的公安“无差别受理”窗口。如此一来,就实现以户籍业务为主的“1+4”全覆盖办事模式。

那么何为“1+4”呢?“1”指的就是户籍业务,“4”则是指公安相关业务中的新居民、交管、出入境、行业审批这4大项业务。

目前,凤桥服务中心“一站式”办理的事项已达79项,其中户籍45项、行业审批20项、新居民6项、出入境5项和交警3项,“1+4”模式的开启,实现了集成办理提速和服务群众高效的双赢局面,成为推进“最多跑一次”改革的又一个“南湖样

本”。据统计,自“四个平台”入驻便民服务中心,共办理二代身份证517人次,各类户籍业务304人次,新居民业务198人次,交管业务2543余人次。

借助多部门集成办公的优势,来此办证的群众可得到“前台综合受理、后台分类审批、同一窗口出件”的贴心服务,打通了群众办事多跑“堵点”。也就是说,原先群众需要办理多项业务要跑好几个办事点,如今只要推开一扇门,实现相关事项的“一站式”办理,节约了时间、减少了多部门跑的窘境。打个比方,以往办理身份证就要去派出所或是就近的警务室,办理护照就要去出入境办证服务大厅,处理罚单则需到交警大队、交警中队,现在直接在一个服务中心就可办成。

据了解,为了提高服务素质以及加强队伍建设,南湖公安还挑选业务能力强、服务态度佳的户籍民警“落户”公安窗口,组建一支“1+8”窗口服务队伍(即1名民警、8名办事人员)。期间,针对受理环节专业性较强的出入境事项,还专门抽调民警、辅警各一名到分局出入境、交通管理中心进行为期12天的跟班学习,更好地为来办事项的群众服务。

■ 默小姐的美食日记95

美味不停——美善品邀你动手制作法式甜点



国庆假日结束啦!小伙伴们也该收收心,这个时候来份清新的下午茶,轻松静谧,怡然自得!法国一直以浪漫热情闻名于世,精致,美好,浪漫,甜蜜,使法式甜品闪烁着精致诱人的光彩。五彩斑斓的甜点世界如果抹去法式的浪漫,可能就会黯然失色!



“一款成功的甜品需要长时间的练习和尝试才能达到满意的状态”,来自上海万达瑞华酒店的饼房大厨 Michael HU,拥有15年的西式烘焙经验,对甜品品质的坚持始终如一。现在,将带大家简单又经典的美食制作,轻松地掌握甜品制作的精髓。



伯爵茶奶冻

材料:500克鲜奶油;10克伯爵茶

叶;50克糖;2片鱼胶片放入冷水泡软备用。

做法:1、将鲜奶油和伯爵茶叶放入主锅,以13分/90°C/速度加热,静置5分钟(让茶叶冲分和鲜奶油混合),用细滤网过滤出伯爵茶叶,将奶茶倒回主锅内。2、加入糖,以30秒/速度1混合均匀。3、加入鱼胶片,以3分/速度2搅拌均匀,倒入玻璃杯中,放入冰箱冷藏4-5小时,取出即可食用。



法式柠檬挞

派皮材料:适量黄油(涂抹用);50克糖;100克黄油;185克面粉;半个蛋;1小撮盐。

馅料材料:120克糖;100克柠檬汁;3个蛋;120克黄油室温软化;1片鱼胶片冷水里软化;2个柠檬皮切末。

组合材料:适量棉花糖;适量果酱。
派皮做法:1、烤箱预热至180°C,在活动派盘(4寸)边缘抹上黄油备用。2、将糖放入主锅,以15秒/速度10磨碎。3、加入黄油、面粉、蛋和盐,以25-30秒/速度5混合,插入刮刀棒以辅

助搅拌,将面团从主锅中取出,整形后盖上保鲜膜,放入冰箱冷藏1小时。4、用擀面杖将面团擀开,用派盘切成4份,然后放入派盘重铺平,边缘稍稍高出,用叉子在面饼上叉出一些小孔,并铺上烘焙用干豆。放入烤箱以180°C烘烤约12-15分钟,冷却后取出烘焙用干豆,挞壳备用。

馅料做法:5、将糖、柠檬汁和蛋放入主锅,以12分/75°C/速度3混合均匀。6、加入黄油、鱼胶片 and 柠檬皮,以2分/速度2.5混合。

组合做法:7、将制作好的柠檬馅料均匀的倒入制作好的派皮挞壳里,盖上保鲜膜,放入冰箱3-4小时,放上棉花糖或果酱即可食用。

美食爱好者可以扫此二维码与我们的美食顾问交流分享美食心得
每周有免费体验餐活动,请加微信预约!