

李晓慧：在平凡岗位上浇灌文明之花

□记者 王珂

李晓慧是周口技师学院的一名教师，在校一直担任《礼仪》课程的教学工作，并多次荣获“优秀教师”“教学标兵”等荣誉称号。从教以来，她用执着、赤诚和奉献在校园播撒文明与美丽，用文明礼仪知识引领文明校园的育人途径。

李晓慧说：“我们学校的学生大多来自农村，他们是一群可爱、善

良、诚实的孩子，我喜欢和他们一起学习、成长。我希望用所学所做，影响每一位学生，让文明礼仪伴随每一个人。”

在课堂上，李晓慧不忘初心，牢记使命，对学生每一个动作的训练都有严格的要求。她通过让学生自设场景进行反复练习，力求让每一个得体的言行举止都能被大家熟练掌握。她经常跟学生说的一句话是：“礼仪是什么？礼仪就是教我们做人的道理

的，是告诉我们如何与人相处、如何尊重他人的，只有我们尊重别人，才会赢得别人的尊重。”

作为一名礼仪老师，李晓慧倾心公益事业，把文明礼仪课堂融入公益事业之中。课下，李晓慧经常带学生参加社会实践，带领学生去福利院看望可爱的孩子们，陪他们做游戏，帮福利院的员工整理内务，做一些力所能及的事，以此来培养学生的爱心，让他们学会感

恩。此外，李晓慧还会经常带着学生去街道、社区做志愿服务，培养学生的责任感和使命感……在我市“创卫”“创文”工作中，始终都活跃着他们的身影。

李晓慧说：“文明礼仪的教育不仅是让学生知书达礼，还要教育他们争当文明礼仪的宣传员，践行礼仪，向社会传播正能量，带动身边的人恪守文明礼仪规范，这样就达到我们教育的目的了。”③2

川汇区人和办事处庆丰社区

干群携手共创文明社区

□记者 窦娜

本报讯 “‘创文’开展以来，我们社区变得更美了，更亮了，更有秩序了，非常感谢社区干部、志愿者所做的一切。”说起“创文”带来的实惠，川汇区人和办事处庆丰社区居民个个赞不绝口。

10月14日下午，记者在庆丰社区看到，绿化带中各类花草树木相得益彰，修剪装扮得恰到好处。在停车处，电动车、自行车也都摆放有序。社区干部、物业工作人员、党群议事会成员正在冒雨巡逻，随时捡拾地面上的落叶。

“‘创文’靠大家，社区美了，我们住着也舒服。”正在参与清理落叶的胡阿姨告诉记者，自从“创文”开始后，社区的面貌大变，居民的生活习惯也在改变，乱倒垃圾的人少了，大家开始

自觉维护身边的环境。“现在我们都是‘创文’的支持者、参与者。”胡阿姨说。

自“创文”工作开展以来，庆丰社区把创建文明和谐社区摆到党支部的重要议事日程上，召开庆丰社区创建全国文明城市工作动员会，安排部署创建工作，成立以党支部书记为组长的“创文”工作领导小组，对照创建目标、标准和责任，细化分解，把责任落实到人。以楼院、居民点为单位，利用口头宣传、发放各类“创文”宣传手册、悬挂宣传条幅，制作宣传版面等方式，为“创文”工作营造良好的创建氛围。吸纳有威望、有热情、有能力、乐于奉献的“五老”人员和党员群众志愿者组建成立3个高质量的党群议事会，由党员带头开展“创文”入户调查、志愿活动，建立新时代文明实践站，切实提高了广大居民的文明素质。②18

公益广告牌扮靓城市



10月13日，记者在周口大道边看到一个写有“讲文明、树新风、促和谐、兴周口”的公益广告牌。如今，一个个造型精美的公益广告牌出现在中心城区，为“创文”营造浓厚宣传氛围的同时，也扮靓了城市。

记者 张洪涛 摄 ②2

市烟草局

开展志愿服务助力“创文”



□记者 刘伟文/图

本报讯 为助力创建全国文明城市提名城市，进一步净化亮化城市容貌，营造整洁、文明的城市环境，近日，市烟草局积极组织志愿者深入开展“路长制”分包路段、文明交通劝导和网格化分包社区志愿服务活动。

在“路长制”分包路段，志愿者对沿路人行道、绿化带上的果皮纸屑、烟头、废弃物品等逐一进行清理，确保环境整治不留死角。同时，对过往群众开展宣传，提高市民对“创文”工作的知晓率，引导他们支持城市创建

工作，遵守文明公约。

在分包杨脑社区，志愿者向沿街商铺负责人进行集中宣传，对占道（出店）经营行为及乱停乱放的电动车、私家车车主进行现场劝导、纠正，督促沿街商铺做好“门前三包”工作，保持门前整洁有序，积极倡导商户“从我做起、争做文明周口人”。

在文明交通劝导路段，志愿者手持写有“不闯红灯，不越停车线”标语的红旗，开展文明劝导活动。路过此处的群众轻声读出红旗上的标语，在潜移默化中增强了文明出行的意识。③6

文明餐桌再添新内容

周口一酒店推出“中餐西吃”分餐制

□见习记者 王慕晨

本报讯 从“光盘行动”、珍惜粮食到推行公勺公筷、拒绝食用野生动物、禁止吸烟……周口元坤国际酒店围绕文明餐桌这一主题，做出积极尝试，最近推出了“中餐西吃”分餐制，成为文明用餐新时尚，得到了消费者的肯定和好评。

10月14日，记者走访了元坤国际酒店。据元坤国际酒店副总经理王琳介绍，针对文明餐桌活动，酒店餐饮部推出了“中餐西吃”分餐制。“所谓的‘中餐西吃’，就是把中餐菜肴按照西餐的上菜方法，一道菜分成多份，按位上菜，每个顾客一

份。”王琳说，一道菜品，有10位顾客同桌用餐，以前是一个大盘摆在旋转桌上，大家你夹我夹。“中餐西吃”分餐制推出后，酒店在后堂出菜时，每道菜品用小餐盘按客人数一次分好，给顾客分别摆在面前。“保证所有人都能均衡地吃到所有菜品，同时因为每个人的食物都是公开透明化，可以清楚看到剩余量，从而适度地控制了铺张浪费。”王琳说。

采访中，记者碰到前来就餐的李先生，对于酒店提供的“中餐西吃”分餐制服务，李先生表示既安全又新颖：“相比于公筷公勺，由酒店后堂将菜品分好直接上桌的做法，吃起来更方便。”③6