

民声



电商直播传播内蒙古味道。

内蒙古商贸职业学院
药食同源产品展示。呼和浩特市商贸旅游职业
学院烧麦产业学院的学生
展示“捣烧麦皮”技艺。
(本组图片由本报记者
王磊 摄)

民情

包头市全力守护群众看病钱

□本报记者 梅刚

“以前医保检查程序复杂，每次迎检都心里没底，现在程序公开了，还有‘扫码入企’，检查事项、流程等全程公开透明，整改有方向、结果可追溯，营商环境越来越好了。”日前，包头市一家定点医院机构的负责人谈及医保监管新变化时感触颇深。

规范化、透明化、智能化的监管新模式，让定点医院真切感受到医保执法的温度与尺度，这也是包头市医保局深耕法治监管、优化医保治理的生动缩影。医保基金是人民群众的看病钱、救命钱，基金监管是守护民生福祉的关键防线。今年以来，包头市医疗保障局将法治规范“筑基”行动列为年度五大重点工作任务，以制度筑基、机制联动、数字赋能为抓手，持续规范执法流程、健全监管体系、升级监管模式，推动医保基金监管从“管得住”向“管得规范、管得精准、管得透明”升级，全力构建公平公正、高效有序的医保法治监管新格局。

为从源头规范执法行为，包头市医保局先后出台全市医保基金监管行政执法程序规定、经办审核与行政监管权责清单等文件，实现执法行为有规可依、执法权限有据可查、执法流程标准统一。同时，全面落实行政执法公示、执法全过程记录、重大执法决定法制审核“三项制度”，专项成立行政执法案件审理委员会，搭建专业化监管专家库，通过标准化制度体系建设，实现执法信息全面公开、执法全程留痕可溯，重大决定审慎合规，让每一次执法检查都合法合规、公开公正，切实筑牢医保监管法治制度根基。

为进一步打通医保协议稽核与行政执法衔接堵点、完善全链条监管体系，提升医保监管的系统性与连贯性，该局出台医保协议管理和行政执法工作衔接机制，构建起“协议稽核—行政检查—依法处理”的双向衔接、全程闭环监管体系，实现柔性协议管理与刚性行政执法的有效协同，大幅提升医保综合监管质效，有效防范医保基金流失风险。

为持续优化营商环境，切实减轻定点医药机构迎检压力，包头市医保局联合青山区医保局创新打造集“机构信息码、执法事项码、检查结果码”于一体的“三码合一”行政执法检查系统，有效破解传统人工监管透明度低、追溯难等问题，树立全市医保执法监管数字化新标杆。该系统将于年内全面建成应用。

“我们将持续深化法治医保建设，以制度创新和数字技术为双轮驱动，不断补齐制度短板、规范执法行为、提升监管效能，用心用情守护好群众的看病钱、救命钱。”包头市医疗保障局党组书记、局长冯东旺说。

就业创业

呼和浩特发布6项科创攻坚榜题

本报5月28日讯（记者 孙柳）在日前举办的“创青春”中国青年创新创业周启动仪式上，2026年度中国青年科技创新“揭榜挂帅”擂台赛榜单发布。呼和浩特作为大赛主擂城市，开展了榜题解读、需求对接、主擂城市人才政策发布等丰富主题活动。

呼和浩特立足城市产业优势，聚焦生物医药产业关键技术瓶颈与核心痛点难题，精准筛选并向全国发布6项前沿攻坚榜题，涵盖药物研发、智能诊疗、精深食品加工、脑科学研究、优质生物菌种培育等重点领域。榜单以真实场景、硬核考题牵引青年科创团队精准攻坚，为青年人人才搭建起直面产业一线、实战破解难题、展现创新实力的高能级竞技舞台，推动青年科创力量与青城产业需求深度融合。

呼和浩特市团委将持续抓实赛事组织、榜题攻坚、人才对接、成果转化全流程工作，持续放大赛事聚才、育才、兴才效应，全力推动青年科创力量与城市发展同频共振，吸引更多优质科创项目、优秀青年人才扎根青城、赋能青城。

本次擂台赛是共青团中央依托“挑战杯”竞赛框架打造的国家级青年科创赛事品牌，至今已举办四届，累计发布榜题213个，吸引全国上千所高校、十余万名学子踊跃参赛，激发了广大青年的创新热情和创造活力。

速览

千份“微心愿”礼物温暖困境儿童

本报5月28日讯（记者 赵曦）“六一”国际儿童节即将到来之际，呼和浩特市妇联联合呼和浩特市政协文史委员会、玉泉区妇联，携手爱心企业走进玉泉区西菜园小学，开展“少年儿童向党 爱心点亮微心愿”捐赠活动，为孩子们送上节日的温暖与祝福。

活动现场，呼和浩特市、玉泉区妇联与爱心企业代表共同为80名困境儿童发放心愿物资80份。收到期盼已久的礼物，孩子们脸上洋溢着灿烂的笑容。据了解，捐赠活动前，呼和浩特市、玉泉区两级妇联精准摸排了困境儿童需求，广泛征集“微心愿”，联动爱心企业一对一认领孩子的“微心愿”，按需为孩子们筹备“微心愿”物资。

汇聚大爱，点亮微光。连日来，呼和浩特市各级妇联联合妇联执委、爱心企业等力量，共为困境儿童送上了1000份“微心愿”礼物。“我们将继续聚焦困境儿童实际需求，拓展关爱服务维度，凝聚更广泛社会爱心力量，让困境儿童得到实实在在的关爱。”呼和浩特市妇联主席阿荣说。

守住地道风味 发展特色产业

□本报记者 刘志贤

热气腾腾的展位吸引了一拨又一拨前来参观的人们，一碗碗飘香的手拉羊汤和冒着红油的爆肚粉被端出来，大家边品尝边啧啧称赞。

在2026年内蒙古自治区职业教育活动周暨职业教育宣传月启动仪式现场，内蒙古商贸职业学院展台前人气爆棚，盐水羊头、红油羊肺、干滩羊肝、胡辣羊蹄、麻辣肚包肉等一系列羊杂产品集中“亮相”，师生忙着为观展人员盛羊杂、煮爆肚粉。

“羊杂是内蒙古风味小吃，自2023年起我们便立足内蒙古现代服务业产业集群、绿色农畜产品精深加工需求，开展羊杂产业研究。今年联合企业创建特色羊杂产业学院，以烹饪工艺与营养专业为基础，联动食品智能加工技术、餐饮智能管理专业，开展订单式人才培养、羊杂横向科研服务、羊杂文化挖掘、羊杂非遗技艺申报、羊杂地方标准与团体标准研制、羊杂业态创新等系列工作。”内蒙古商贸职业学院餐饮食品系相关负责人介绍，“我们的羊杂还走出内蒙古，走进了第二十二届深圳文博会，展现内蒙古羊杂饮食文化的独特魅力。”

在缕缕“烟火气”中，内蒙古职业院校纷纷突围：

在职业教育活动周期间，兴安盟乌兰

浩特市职业教育中心校园内，以烤羊腿为核心特色的“烤羊腿产业学院”展示区同样人气爆棚。在兴安盟餐饮协会大师的现场指导下，烹饪专业学生从刀工处理、草原香料配比，到果木炭火烤制、秘制酱料刷涂，一招一式间不仅掌握了草原烤羊腿的核心技艺，更深刻领悟着“执着专注、精益求精”的工匠精神，一只只金黄焦香、令人垂涎欲滴的烤羊腿飘香出炉。

在炭火烤架旁，学生们手持手机，多角度拍摄色泽诱人的烤羊腿，精心撰写文案、开启直播，向全国网友推介草原美味。“烤得好还要卖得火，我们不仅要能烤出地道的草原羊腿，还要能吸引食客下单！”一名学生兴奋地说，“传统技艺加数字营销技能加持，我想毕业后自己开店创业。”

兴安盟地处北纬46度黄金牧场，纯净空气、丰茂牧草与清澈溪流，滋养出肉质细嫩、脂香浓郁的优质草原羔羊，造就了“内蒙古味道”的代表性饮食符号。如何将这份得天独厚的草原资源禀赋，转化为兴边富民的产业优势与技能人才优势？乌兰浩特市职业教育中心创新成立烤羊腿产业学院，走出了一条“依托草原资源、深耕蒙餐文化、深化产教融合”的特色职教之路。

“一锅小焖面，成就大市场！”在日前举行的包头服务管理和财经职业学校学院面点特色产业学院成立现场，合作企业负责人刘少龙兴奋地说。当日，还举行了焖面

技艺展演与品鉴活动，不仅有经典传统焖面，也有藤椒鸡肉焖面、龙虾焖面等创新做法，在场的师生及企业代表大开眼界、大快朵颐，全方位展现了内蒙古焖面的传承功底与创新活力。

一碗焖面，承载着内蒙古中西部地区老百姓舌尖上的记忆。焖面特色产业学院的成立，是职业院校立足地方产业需求、深化产教融合的重要举措，以职教赋能传统美食，系统培育传统技艺扎实、懂运营、会创新的餐饮复合型人才，让家常菜味道走上标准化、产业化发展之路。

用特制的擀面杖，把揉好的面垫着淀粉擀成薄片，再碾成荷叶状……这套“捣烧麦皮”技艺，对呼和浩特市商贸旅游职业学校西式面点专业学生顾璇来说，已是“小菜一碟”。

呼和浩特烧麦是内蒙古极具代表性的特色美食，是自治区级非物质文化遗产，承载着呼和浩特的饮食文化底蕴。近年来，呼和浩特烧麦产业不断发展壮大，但传承后继乏人、专业技能人才缺口较大、产教衔接不够紧密等问题日益凸显。为切实守护和传承呼和浩特烧麦非遗技艺，今年4月，呼和浩特市商贸旅游职业学校与内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会携手共建全国首家烧麦产业学院，搭建起校企合作、产教协同的全新平台。

近年来，内蒙古扎实推进现代产业学院建设，主动把职业教育与区域特色融

合、积极传承非物质文化遗产、大力宣传文旅地标特色产业，提升服务和改善民生能力。据统计，目前全区职业院校已开设特色产业学院32个，其中，餐饮类特色产业学院8个，职业教育更接地气、更具人气、更富朝气。

“我们将聚焦落实自治区党委‘1571’工作部署，不断拓展特色产业学院领域，优化特色产业融入模式，深化教育教学改革，让特色产业学院成为内蒙古职业教育发展的亮丽名片。”内蒙古自治区教育厅职业教育与成人教育处相关负责人介绍。

【记者手记】

小饭碗里有大民生

一碗羊杂汤、一只烤羊腿、一锅焖面、一笼烧麦，看似寻常的家常菜背后，却是关乎就业民生、关联地方经济的大产业。

职业教育的价值在于培养实用人才、破解产业发展痛点。一个个特色产业学院的涌现，正是职业教育放下身段、扎根地方、服务民生的务实之举。深化校企合作、产教融合，让灶台与讲台连接，既守住本土风味，又规范化补齐行业人才短板；既拓宽就业创业门路，又擦亮地方美食名片，带动特色产业高质量发展。职业教育，大有可为，大有作为！

戏韵流芳 匠心传承

□本报记者 怀特乌勒斯 摄影报道



学画脸谱。



现场互动。

当职教与非遗相遇，会碰撞出怎样的火花？在内蒙古商贸职业学院“一站式”学生社区开展的“非遗进社区”主题活动中，我们一窥究竟。

活动现场，呼和浩特市晋剧院演员带来精彩晋剧展演，水袖翻飞间尽显传统戏曲魅力。学生在演员指导下体验台步与水袖动作，沉浸式感受戏曲文化。非遗体验区里，

绒花DIY、京剧脸谱绘制、蒙古族毛毡画、非遗月饼制作等项目吸引了众多学生参与，大家亲手勾勒脸谱纹样、制作绒花簪饰，在动手实践中触摸非遗温度。

“第一次画京剧脸谱，才发现每一笔都藏着讲究，也让我深切感受到中华传统文化的独特魅力。”一位参与脸谱绘制的同学说。活动将中华

优秀传统文化、思政教育与专业实践深度融合，不仅让学生近距离感受非遗魅力，更推动了中华优秀传统文化的校园传承。

近年来，内蒙古各职业院校依托专业优势，实施“技能专业+非遗传承”双向培育，为职业教育高质量发展探索更多可能，更让中华民族共同体意识深深扎根职教沃土。

暖闻

一抹“志愿红”温暖“夕阳红”

□本报记者 李存霞

临近中午，乌兰浩特市五一街社区幸福食堂内烟火气升腾，几位退休老人志愿者分工协作，有的认真洗菜，有的负责切菜，有的在灶台前翻炒。在默契配合下，几道营养均衡、味道可口的家常菜陆续出锅。热乎乎的饭菜被分装进保温桶，志愿者们骑上电动车，为社区行动不便的老人送餐上门。

这温暖的一幕，正是乌兰浩特市五一街红“志愿红”志愿服务队志愿者们日常。

五一街60岁以上老人4400余人，其中空巢独居老人近70名，吃饭难、无人照料等问题较突出。“朵兰”志愿服务队于2021年3月成立，依托党员志愿者、红“志愿红”、老年人志愿者骨干力量，聚焦养老痛点，推出“助餐、助急、助洁、助浴、

助行、助医”六大为老服务，为社区老年人提供全方位服务。

“朵兰”志愿服务队联合乌兰浩特市雨花公益服务中心打造的幸福食堂面向60周岁以上老年人开放，重点为特困、高龄、孤寡、空巢等特殊群体提供免费餐饮服务，让老人们感受到实实在在的温暖。志愿者全程参与食材采购、烹饪、洗碗、送餐，并为行动不便的老人上门服务。

“幸福食堂场地由社区免费提供，盟市红十字会、爱心企业和社会组织为食堂捐赠资金物资，还有爱心人士送来米面油和新鲜蔬菜。”“朵兰”志愿服务队负责人武德顺介绍，现在有60多名老人固定在幸福食堂就餐，热乎的饭菜不仅暖了老人的胃，更温暖了他们的心。

除了助餐服务，“朵兰”志愿服务队通过微信群动态收集居民的需求，无论是家中出现跑冒滴漏等情况，还是突发健康安全问

题，志愿者们还为行动不便的老人提供上门理发、居室清洁、洗涤及个人和生活起居护理，配备上门助浴设备，为失能老人提供上门洗浴、床上擦浴服务。志愿者们不仅常常陪同老人散步，提供代购代领代缴等服务，还配备了专用交通工具，满足失能、半失能老人的出行需求。志愿服务队联动医疗康复机构为老人提供优先挂号、陪同就诊等便利，为特殊老人提供上门服务、诊疗、体检及康复治疗等服务。

“以前我一个人过日子，吃饭对付，心里也冷清。现在每天都能按时吃上热饭，志愿者还来家里帮我擦桌子、洗碗，心里亮堂，感觉生活也有了奔头！”孤寡老人冯大爷感慨地说。

如今，“朵兰”志愿服务队的志愿者已从建立之初的81名增至126名，他们用日复一日的暖心行动，将“人道、博爱、奉献”的红十字精神，深深融入4400余名老人的生活。

志愿服务队里，70岁的王大爷既是受益者，也是志愿者。他主动报名成为幸福食堂的洗碗工，每天早7点就开始忙活，王大爷总是说：“能帮一点是一点。”在“朵兰”志愿服务队里，像王大爷这样的“银发志愿者”占比超过40%，他们正是“以老帮老、以老扶老”互助模式的实践者。

在做好助老服务的同时，“朵兰”志愿服务队从细微处发力，推行微便民、微心愿、微奖励等“六微”工作法，一项项“微服务”释放出大能量，让点滴善意汇聚成爱的暖流。

2025年11月，乌兰浩特市五一街红“志愿红”志愿服务队荣获“全国红十字模范单位”称号。“这份沉甸甸的荣誉，让我们备受鼓舞，也深感重任在肩。今后我们要不断提升志愿服务质量，壮大志愿者队伍，打造标杆化服务，全方位覆盖老年人日常生活需求，让老年人老有所依、老有所乐，以实际行动弘扬红十字精神，传递温暖力量。”武德顺说。