

南关煤业维修队党支部

安全帽上亮党徽

汾西矿业讯 南关煤业维修队党支部全面开展“安全帽上亮党徽”活动,强化党员身份意识,激励担当作为,让党旗在安全生产一线高高飘扬。

党员带头担责任。维修队党支部党员统一佩戴贴有党徽标识的安全帽,主动亮身份,充分发挥党员先锋模范作用。深化“党建+安全治理”,积极开展“一区一岗1331”活动,党员主动担负安全监管责任,带头抓现场、抓管理、抓落实,加强对作业过程的安全检查。井下作业中员工遇见困难,碰到难题,即可向党员反馈,党支部实时跟踪回复,直接解决或给出合理解释。

党员带头显技能。维修队党支部在生产一线开展“隐患排查整改,党员在行动”“整改辅助运输问题,党员集中发力”“党员整改顶板隐患,护航队组安全发展”等主题党日活动。党员佩戴贴有党徽标识的安全帽,在作业现场开展党员讲安全知识、讲岗位流程、讲行为治理,现场培训综掘机司机、锚杆支护工、掘进设备检修工,提升职工操作技能。2023年,共培养出4名综掘机司机、7名锚杆支护工、2名掘进设备检修工。

党员带头保安全。维修队党支部党员互助深入推进“五述”管理工作,成立党员学习小组,采用党员包片分区的办法,帮助身边员工学用“五述”,助力“五述”管理工作扎根一线。2023年以来,党员责任区共排查安全隐患330余条,帮教“三违”及“不放心人员”40余次,“三违”数量降幅达到33%,确保该队组各项工作稳步推进。

(翁小平 郝伟)

党建工作



中兴煤业

水塔煤业



高阳煤业

多彩活动庆“五一”

“五一”劳动节期间,汾西矿业各基层单位纷纷组织开展了丰富多彩的活动,向奋斗在各条战线上的劳动者们致敬,营造了浓厚的节日氛围。

基层单位通讯员 摄影报道



工程建设公司



营运分公司



四通煤业

正确使用三角巾包扎手背(手掌)

一、应知应会

伤口包扎在现场急救中应用范围较广,可起到保护创面、固定敷料、防止污染和止血、止痛作用,有利于伤口早期愈合。那么,当手背(手掌)发生外伤时,我们应该怎么进行现场急救呢?

正确使用三角巾包扎手背(手掌)的步骤:1、将受伤手背用无菌敷料覆盖并固定。2、将条带中央覆盖伤口处,两端在手的另一面交叉。3、一端从手的小指缠绕,另一端从大拇指和食指中间穿过,绕到手腕处。4、在手腕的背部和内侧分别交叉缠绕一次。5、在手腕背部打结。6、把前臂用悬带吊起。7、保持镇定,撤离现场。

二、注意事项

1、三角巾应完全覆盖住敷料,避免污染。2、包扎时需注意包扎松紧度适当,维持正常血运。包扎打结,以平结为主,便于解开;不可打结于伤口、关节、骨突位置。3、原有敷料被伤口渗血浸透,无需拆掉原有敷料,可由外面直接覆盖新敷料即可。4、一定要注意安全,避免造成二次伤害。同时,在实际操作中,如果不确定或遇到特殊情况,请及时呼叫救护车或专业医务人员进行处理。(内容由矿山救护大队提供)



近日,中盛煤业组织青年志愿者开展了一系列惠民便民服务活动。活动项目有义诊、测量血压、反诈骗知识宣传、免费照相和创案板等,切实为职工家属解决了生活中的实际需求。

毋振凡 王柳园 摄影报道

生活服务公司

用心打造职工满意食堂

汾西矿业讯 生活服务公司两渡公用事业管理中心职工食堂为满足广大职工的就餐需求,坚持“以人为本”,竭力打造职工满意食堂,把提升职工幸福指数作为为职工服务的一项重要工作。以“抓管理、强服务、出亮点、树形象”作为工作思路,将职工需求摆在突出位置。

从早上六点钟开始,职工食堂就迎来了一波又一波的职工,这里舒适的环境和干净的饭菜,让职工感到就在自己家吃饭一样,自然、舒服且安心。

职工在食堂就餐早饭只要6元,午饭只要10元,就可以吃上干净卫生、便宜实惠的自助餐。

“从2021年开始,食堂由服务员打餐改成职工自助餐,大家的取餐等待时间缩短了,想吃啥就拿啥,吃完还可以拿,管饱!”职工们满意地说。

“今天中午的食谱是:凉拌粉皮、凉拌胡萝卜丝、豆角炒肉、鸡蛋炒西红柿、大米、卤浇面。”工作人员说道。每日食谱制定是个技术活,既要保证荤素搭配、营养均衡,还要保证安全新鲜,天冷时两到三天采购一次,天热时当天采购。在此基础上力争食谱日日不重复、月月有新品。

为了让职工及时了解食堂的一周食谱,职工食堂将一周食谱及时公布。同

时作为乙方的生活服务公司两渡公用事业管理中心和甲方的两渡煤业专门建立了微信工作群,随时在线沟通,定时在群里发布一周食谱,并及时根据职工们的反馈进行调整,最后由职工食堂负责人在窗口向大家公布。

谈到这个一周食谱,食堂管理员孔令明介绍:“职工食堂也是在职工们的期盼中不断改进自己的工作,尽最大努力让职工可以吃得更加安心、舒心。职工反映荤素搭配不均衡,我们就及时增减荤菜;反映菜炒过了、口感差,我们就及时查找原因,控制出菜时间,保证职工不管什么时候下班都能吃上新鲜的饭菜。”

生活服务公司两渡公用事业管理中心职工食堂以“亲民平价、方便快捷”为定位,持续优化菜品结构和口味,精准对接职工需求,不断拓宽服务内容,让职工在单位就能享受到舒心用餐的便利。

(王玮)

