

快乐老人报



国内统一连续出版物号:CN 43-0024 Happy Maturity 快乐伴一生 邮发代号:41-178 第1603期 零售价:1.80元

这5年,办成系列为老实事

10月10日,国务院新闻办公室举行“高质量完成‘十四五’规划”系列主题新闻发布会。民政部有关负责人介绍,我国老龄工作和养老服务发展迈出新步伐,老年友好的社会环境加快形成。(摘编自央视、《北京青年报》《21世纪经济报道》)

人口达到2.2亿,占总人口的15.6%,已经进入中度老龄化社会。“十四五”期间,我国积极应对人口老龄化的政策制度体系不断健全,老年人的保障水平稳步提高,合法权益得到有效维护,积极作用得到有力发挥,老年友好的社会环境加快形成。

改革发展顶层设计,适合国情的中国特色养老服务体系正在加速构建。截至2024年底,全国养老机构和服务设施达到40.6万个、床位799.3万张,护理型床位占比从2020年的48%提高到65.7%。“这5年还办成办好了系列的为老实事,完成特殊困难老年人家庭适老化改造224万户,建成示范性社区居家养老服务网络500个、示范性老年友好型社区2990个、老年助餐点8.6万个,每天有300多万老年人在老年就餐点就餐。”陆治原表示,高龄津贴、经济困难老年人服务补贴、失能老年人护理补贴等各类津贴惠及4945万老年人。

权益方面,民政部联合有关部门印发《关于建立健全维护老年人合法权益工作机制的指导意见》,完善多部门协作机制,推动形成风险预警防范、纠纷发现报告和化解处置的工作闭环。持续深化“法律服务助老护老”行动,推动加强老年人司法服务和保障。

在建设老年友好社会方面,持续组织开展全国敬老爱老助老活动,评选命名了一批全国“敬老文明号”,表彰了一批全国敬老爱老助老模范人物;每年组织开展“敬老月”活动,已经实现县级全覆盖。

注册老年志愿者有5358万

在促进老年人社会参与方面,我国不断优化完善老年人社会参与支持政策、保障措施和社会环境。截至今年9月底,全国志愿服务信息系统登记注册的老年志愿者已达5358万人,服务总时长16.4亿小时。

在养老服务方面,民政部部长陆治原提到,全面建立了国家基本养老服务制度,完成养老服务

“敬老月”活动县级全覆盖

在保障老年人合法



“码”上听报
用手机扫描二维码,随时随地收听本期报纸。

照护认知障碍老人国家标准发布

近日,市场监管总局(国家标准委)批准发布一批重要国家标准,涉及助老扶幼、百姓生活、制造业和能源、新兴领域、服务业等方面。其中,发布养老机构认知障碍老年人照护指南国家标准,为照护认知障碍老人的专业服务提供系统指导。(摘编自央视)

社保基金投资运营持续稳健

全国社会保障基金理事会近日发布的《全国社会保障基金2024年度报告》显示,2024年,基金取得较好投资业绩,投资收益额为2184.18亿元,投资收益率为8.1%。基金自成立以来,累计投资收益额19009.98亿元。(摘编自《经济日报》)

社长:王翀
总编辑:周刚
执行总编辑:何谷
本版主编:邹东锋
本版版式:孔丽 校对:尹华智

本报常年法律顾问
金州律师事务所 刘岳 冯琛

扫描二维码
网上订阅
《快乐老人报》

读者服务热线:11185(邮局)
0731-88906498(报社)
广告热线:0731-88902498
新闻热线:0731-88905158

已进入中度老龄化社会

新闻发布会上,民政部副部长刘振国介绍,“十四五”期间,我国人口预期寿命不断提高,达到79岁,比2020年提高了1.07岁,比世界平均水平高了5岁。

截至2024年底,我国60岁及以上老年人口达到3.1亿,占总人口的22%;65周岁及以上老年

超级黄金周钱都花在哪

2025年国庆中秋假期,各地推出丰富多彩的文化和旅游产品、服务、活动,全国文化和旅游市场总体平稳有序。经文化和旅游部数据中心测算,国庆中秋假日8天,全国国内出游8.88亿人次,较2024年国庆节假日7天增加1.23亿人次;国内

出游总花费8090.06亿元,较2024年国庆节假日7天增加1081.89亿元。

据介绍,假期全国举办超2.9万场文旅活动,发放超4.8亿元消费补贴。多家旅游平台数据显示,如今的旅游消费市场,正呈现出“深度化、家庭化、自驾化”等新特

征,出境长线游也受到游客热捧,多个欧洲目的地订单翻倍。在深度旅游大趋势下,更多“宝藏小城”走进公众视野。根据美团旅行数据,国庆中秋假期大城市周边县域目的地预订量较去年同期增长51%,县域旅游凭借独特的旅游体验吸引

了更多游客,不少县城迎来客流高峰。

值得注意的是,“夜游经济”的蓬勃发展,也成为了如今游客出行节奏改变的一大体现。假期期间,“夜游”在携程上的搜索热度环比增幅超200%。(摘编自央视新闻、《金融投资报》)



香辣烤鱼好诱人

掌勺人 王振伦,辽宁沈阳,76岁

菜品特色 香辣浓郁,好吃不腻

家常版香辣烤鱼美味诱人,吃起来还不腻人。

两斤重的草鱼洗净,背部开花刀,倒两小勺料酒,放姜丝葱段揉捏一会,除腥。10分钟后将鱼洗净,加适量料酒、辣椒粉、姜片、红辣椒段、葱段以及盐、孜

然粉、生抽、蚝油等,涂抹鱼身腌制入味。随后,给鱼刷一层油,用烤箱烤成焦黄色。

铁锅烧热加少许油,放花椒、干辣椒炒香,再加姜片、蒜粒、豆瓣酱、黄豆酱,放鲜香菇、小油菜、金针菇、豆芽,加点生抽、盐、糖,焯熟。放入烤好的鱼,加少许调料汁大火烧开,撒点香菜、花生米即可。