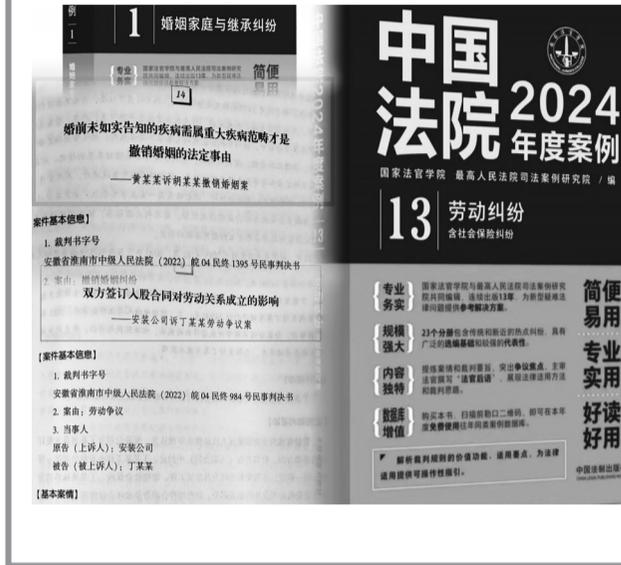


淮南两篇案例入选 《中国法院2024年度案例》丛书



本报讯(记者 苏国义 通讯员 肖启蒙 摄影报道)8月19日,淮河早报、淮南网记者从谢家集区人民法院获悉,由该院杨公人民法庭苏煜、行政审判庭高寅撰写的案例分别入选出版发行的《中国法院2024年度案例》丛书。

据悉,《中国法院年度案例》系列丛书由国家法官学院与最高人民法院司法案例研究院共同编辑,精选全国法院系统优秀案例,涵盖司法各领域常见纠纷,高度提炼案情和裁判要旨,在指导法院审判业务、促进法理研究、推进法治宣传等方面发挥着至关重要的作用。

苏煜撰写的案例《婚前未如实告知的疾病需属重大疾病范畴才是撤销婚姻的法律事由——黄某某诉胡某某撤销婚姻案》、高寅撰写的《双方签订入股合同对劳动关系成立的影响》分别入选该丛书的“婚姻家庭与继承纠纷”和“劳动纠纷”系列。

谢家集区人民法院有关负责人介绍,该院高度重视案例研究工作,鼓励干警在审判执行过程中广泛收集写作素材,将在实践中积累的先进审判经验通过案例形式进行转化,实现审判执行工作与成果转化研究的深度融合,持续发挥优秀案例的示范引领作用,提高审判质效和司法公信力。下一步,该院将继续以“办出一批精品案件、创造一批亮点经验、推出一批调研成果、培养一批优秀人才”为目标,聚焦司法研究最新动态,深入推动案例发掘、研究、编写工作,将谢家集区人民法院审判的更多优秀、典型案例推向全国。

图为谢家集区人民法院两篇案例入选《中国法院2024年度案例》丛书。

三校联动共研修 提质赋能促提升

淮南、安庆联合举办管理干部 能力提升暑期专题培训

本报讯(通讯员 吴跃明)为加强班主任及学校管理干部队伍建设,进一步提升业务素质,学习先进的教育管理理念,暑假期间,淮南市第十五中学联合淮南市第二十八中学及安庆市第十四中学共同举办了2024年班主任及中层以上管理干部能力提升暑期专题研修培训。来自三所学校的优秀班主任、中层以上管理干部参加培训,本次培训由淮南师范学院教育学院承办。

培训会上,杭州市首届名班主任工作室领衔人李小军带来了《班级文化生态的创建与思考》的专题讲座,为学员们深入剖析了如何打造积极健康的班级文化。陕西师范大学的胡金木教授在《中学教育教学成果的培育与提炼》讲座中,分享了宝贵的经验和方法,指导学员们如何将教学实践转化为有价值的教育成果。广州市教育研究院教研员董友军的《业精于勤,课成于思——新课标背景下高效课堂的建构与实践》主题讲座,聚焦新课标背景,为构建高效课堂提供了切实可行的策略。

培训期间,全体参训学员积极研讨,广泛交流。大家纷纷表示,此次培训专家讲座内容丰富,干货满满,开阔了视野,更新了理念,为学校管理提供了科学借鉴和根本遵循。在今后的教育工作中,将坚持学以致用,深入思考,积极实践,不断提升思想认识和理论水平,更新学校管理理念,促进学校内涵发展、特色发展,真正把学习转化为推动教育高质量发展的强大动力。

安庆市第十四中学校长嵇玉表示,此次研修活动为三所学校班主任及管理干部搭建了成长的平台,提供了宝贵的学习交流机会,旨在建设一支政治过硬、品德高尚、业务精湛、治校有方的高水平学校管理干部队伍。本次暑期研修是淮南和安庆两市三校的首次联动,在共同提升学校管理水平方面迈出了坚实的一步,为新学期教育教学工作做好了充分的准备,希望参训学员通过此次学习和交流,将培训成果转化为提升工作效率和质量的实际能力,凝心聚力,全力以赴,为推进学校高质量发展贡献更大的力量。

开展地理标志专项检查 护航地方特色产业发展

本报讯(记者 廖凌云)地理标志是促进区域特色经济发展的有效“名片”,是企业参与市场竞争的重要资源,8月19日,淮河早报、淮南网记者从市市场监管局获悉,为加强地理标志保护力度,规范地理标志专用标志使用管理,市市场监管局对我市地理标志使用企业的用标情况进行了专项检查。

本次检查主要对寿县、八公山区、潘集区内获得“八公山豆腐”“潘集酥瓜”地理标志使用资格的企业进行了全覆盖检查。工作人员现场查看了企业展示及销售场所,详细了解企业生产经营、产品研发及市场发展等情况,并检查了地理标志合法使用人在使用地理标志专用标志中

是否存在不规范使用、超范围使用等行为。检查中,各县区市场监管部门按照分级分类、协同共治、科学高效的原则,建立了辖区地理标志专用标志使用企业名录和企业信用档案,持续规范市场经营秩序。

近年来,我市地理标志产品发展迅速,品牌经济效益凸显。下一步,市市场监管局将持续加大地理标志保护力度,积极开展地理标志信用监管工作,规范企业用标行为,同时严厉打击地理标志产品侵权行为,切实保障消费者合法权益,推动地理标志特色产业健康发展,助力品牌知名度和影响力提升。

市民呼唤更多小份菜

本报讯(记者 李严)“现在外卖中小份菜挺多的,日常去餐厅就餐时,要是也能提供小份菜就好了。”最近,淮河早报、淮南网记者采访发现,市民对于小份菜有着很大的需求。

市民刘女士平时工作很忙,也不擅厨艺,周一到周五工作日时基本上叫外卖,这时,她一般会选择点小份菜,但推出小份菜的商家不是特别多,可供选择的余地也较窄。周六、周日,她或者回父母家吃饭,或者与朋友出去吃,但因为往往吃完饭就去看电影或是娱乐休闲,吃剩的菜也不方便打包带回,这时,她就特别希望餐饮行业能推出些小份菜,也呼吁这些企业在外卖中增加些花样。

近年来,在追求健康饮食和抵制餐饮浪费的大背景下,越来越多的消费者开始呼吁餐饮行业提供小份菜,既可以满足他们对于多样化饮食的需要,又能避免食物的浪费。

市民程先生亲戚朋友较多,每到周末基本上都是家族聚会,一桌子十几个人,每人点一个自己喜欢吃的菜,也是一大桌子菜,基本上都吃不完,虽然有时会打包带走,但总觉得又影响到自己的饭后娱乐。所以,他也希望餐饮

企业能提出适合家庭聚餐或朋友聚会的小份菜。

据调查,小份菜的推广和普及,也面临着一些挑战。市民王先生对小份菜是既欢迎又有忧虑,他觉得小份菜避免了食物浪费,但又担心价格高、份量太少,还有请一些客户吃饭时,都是小份菜,不够体面。

一位在商场中开餐饮的商家告诉淮河早报、淮南网记者,制作小份菜的流程与正常菜品流程是一样的,并不仅是少做一点菜那么简单,如何定价、如何保证小份菜的品质和口感,这都要做出新探索、新尝试。目前,最大的难题是如何在成本合理的情况下,菜品价格又保持在顾客可接受的范围内,对于小份菜的推出,他决定继续保持观望,如果大家都推出了,他也会顺应形势。

一粥一饭,当思来之不易。避免“舌尖上的浪费”,更需要全社会的共同努力。

