

聘退休教师或外地在职名师讲课,请一线名师周末“免费”辅导 有偿家教出新招躲高压线

教育部明令规定在职教师不能做有偿家教,但各大培训机构偏偏打出“名师名班”“专业师资”的招牌。昨日,记者暗访了锡城几家培训机构,对方都保证师资来自在职一线教师。甚至有培训机构在招生简章上标明:师资100%是正在任教的高级教师,其中就有来自启东、苏州、常州,以及无锡的知名中学。

有偿家教使出新招数

锡城的一些培训机构在招生广告上打出了“中”“大”“桥”等名校牌,但在咨询过程中却发现,他们实际上聘请的是一些有经验的离退休教师。

名师”中还有不少来自启东、南通等地,本地培训机构找外地老师,为的也是规避当地主管部门的处罚。除此之外,有的培训机构则在“有偿”二字上动足了脑筋。一家机构就承诺,学生在报名交费后可获赠附加大礼包,也就是周末享受名校一线教师的免费辅导。名义上,这些

在职教师授课都是“免费”的,即使查起来,也有理可说。

一经查实将一票否决

昨日,记者从市教育局了解到,从教育部、江苏省教育厅到无锡市教育局都有规定,在职教师不准进行有偿家教。只要是在职教师,无论在什么时候,无论是公办还是民办,这个禁令都适用。”在职教师有偿家教的行为一经查实,处罚力度也是相当严厉:不仅在评选学科骨干教师、班主任工作能力、德育带头人、名教师名校长时实行“一票否决”制,甚至还会被学校解聘。

查处有偿家教难度不小

有偿家教开展得如火如荼,是因为它有着庞大的市场。尤其到了暑假,家长们就争先恐后地为孩子找家教。甚至在家长之间,还会相互推荐。

培训班一般分大班、小班和一对一的教学模式。小班多在6-8人,大班也不超过20人,20天的课程收费浮动于1200元-1400元。但一对一的价格却高得有些吓人,一小时至少要150元。一位培训机构的工作人员透露,这其中七八成的收入归于老师。虽然一对一教学费用有点高,但仍有不少家长追捧。一家打出名师名班口号的培训机构称,在职教师一对一的教学早已被预订掉。另一家机构则称,之前的大班小班也早就报满了,在不少家长的要求下,又开了暑假班第二期。

一位教育界人士分析原因时说,这和中国的招考体制、社会用人观念不无关系,再加上中

国学而优则仕的传统,家长们想不找家教都难。在职老师知道什么是课程重点,教学也比较有经验,如果是名牌学校的老师说不定还能透露点内部资料。”

面对培训市场的现状,教育局相关人士也坦言,一些培训机构聘请外地的老师,市教育局没有权利去处罚。另外,举报信息模糊不清,加上老师和培训机构躲猫猫,查处起来也存在困难。

另外,培训机构中有一些是由教育部门审批且具有办学许可证的;还有一些是由工商部门审批的,办学门槛比较低。但出了问题需要查处时,却存在多头管理的弊端。再者,虽有禁令,但家长和教师一个愿打一个愿挨,问题普遍存在,难免导致法不责众的情形。

目前,市教育局也向公众提供了举报平台。群众如发现在职教师有有偿家教行为的,可向人民政府教育督导室、教育局监察室、基教处等部门举报。 黄莹 薛圆

古稀老人 扎堆领结婚证

为的是领独生子女补贴

最近,宜兴市民政局婚姻登记处来了很多花白头发的老夫妻,他们纷纷要求补办结婚证,多数人的出发点是领独生子女补贴。

现在来民政局补领结婚证的老人特别多,高峰时一天要来50多对。”宜兴民政局的工作人员说,5月份以来,宜兴市部分镇村开始集中办理年满60周岁老人的独生子女补贴手续,补贴发放的前提是出示夫妻俩的结婚证,所以就出现了老人扎堆办结婚证的情况。为此婚姻登记处的工作人员特意开设了老年人补领补办专用窗口,优先为老年人办理;针对一些识字不多或文盲老人,婚姻登记员则根据老人的口述代笔填写。据了解,今年5月份至今,宜兴婚姻登记处已为老人们补办了结婚证2000多张。

印象最深的是一位92岁的老爷爷和他的老伴。”民政局的张主任说,当时老夫妻俩是由儿子陪着来的,他们的儿子和老人一样满头白发,一路小心翼翼地搀扶着两位老人。由于老人年纪实在太大了,工作人员就替老人口述完成了神圣的仪式。当工作人员宣读结婚证词时,我看到老爷子握紧了老太太的手,老太太的眼里都泛出泪花了。”张主任感叹道,两位老人一起度过了近70年,感情还是那么好,很是令人感动。

现在很多60岁以上的农村老人都没有结婚证。”张主任表示,以前农村的风俗结婚只要办个酒席,由村上德高望重的人证明一下就算结婚了,还有的老人虽然有结婚证但是由于时间过长已经遗失了。工作人员提醒来办结婚证的老人,一定要带好身份证和户口簿。此外,如果老人原来办理过结婚手续,要事先到户口所在地的档案局复印下结婚档案一起带来。 唐奕



身高1.75米,身着警服、反光背心、手戴白手套,一个标准的敬礼姿势。从上周日开始,在无锡市北塘区蓉湖大桥、盛岸路、青石西路等路口,6名“仿真交警”正式上岗。几天来,北塘交警大队也对“仿真交警”的效果进行了统计,发现晚上的“执勤”效果明显好于白天。据介绍,安置这6个“仿真交警”在路口,主要是抱着试试看的态度,实际效果好的话将予以推广。 薛晨

十二种慢性病患者重新鉴定

社保中心称为方便患者,患者不领情医院也有意见

7月10日起,无锡社保中心出台的新规施行,十二种慢性疾病患者重新办理“门慢”鉴定登记手续,并选择一家市区定点医院作为约定医疗机构,门诊治疗在约定医疗机构,门诊治疗在医院直接划卡结算。这本应是免去患者上社保排队报销的方便之举,却引来不少患者质疑。

在市中医院,正在一站式服务中心前排队的退休工人邵阿姨告诉记者,从早上7点半就到医院,先要到一站式服务中心领取《门诊十二种慢性病诊断证明及审批表》一式三份,再挂号到门诊找副主任医生开诊断证明,再将上次住院的出院小结和病案复印件,找专家小组审核签字后,然后到一站式服务中心盖章,等工作人员输入电脑。”邵阿姨抱怨说,因为人太多,到处要排队,到11点多才将医院的手续办好,但事情并未结束,她还要持诊断证明到社保中心办事处

办理“门慢”的审核、登记手续,填写《门慢》人员约定医疗机构申请表,选择一家市区定点医院作为2011年“门慢”的约定医疗机构,并由社保中心经办人员核实后录入信息系统。

根据无锡市社保中心出台的新规,自今年7月10日起,十二种慢性疾病门诊治疗在医院直接划卡结算;前提是“门慢”人员需要到有鉴定资格的医院办理重新鉴定手续。从2011年1月1日起,“门慢”人员只能选择约定一家医疗机构划卡结算,在其他医疗机构不能享受门慢待遇。

采访中,不少“门慢”患者认为这样一来,非但不省事,反而会产生更多的麻烦。我们原来看慢性病先要全额现金垫付,再到社保中心审核报销。现在我想定点到人民医院看高血压,但我常年吃的药只有三院有,我该定哪家医院?如果定在人民医院,

我去三院开药要从人民医院转诊,在三院的医疗费用要自己先垫付再到人民医院报销。”患者赵先生说,他有糖尿病、高血压、冠心病好几种慢性病,只能选一家医院对自己不利。

医院方面也是一肚子意见。医院专家门诊本来就吃紧,还要安排副主任医师和十多名医护人员每天应对这么多患者。”几家医院的相关人士都向记者诉苦,定点医院后,患者要求转到别的医院治疗,医保额度还是算在自己头上。如果不同意转诊,肯定会有医患矛盾。

有患者尖锐地指出,这个政策只是减轻了社保中心的工作量,对病人来说,并没获益。”

对此,无锡市社会保险基金管理中心医保部相关负责人称,这一政策的实施既是为了方便患者,也是为了减轻社保中心的工作压力。 陆媛

天气预报

近期多云为主
气温居高不下

无锡气象台消息:近期气温明显上升,无锡将以闷热难耐的天气为主。25日以后,无锡雷阵雨天气明显增多。《生活无锡》提醒市民:高温天气容易诱发心脑血管疾病和中暑,一旦发现自己有胸闷难受的情况赶紧去医院。

今日空气质量状况

预计今日空气状况良好,污染指数为59至79,首要污染物为可吸入颗粒物,空气质量级别为Ⅱ级。

今后三日天气预报

今日,多云,东南风3-4级,最低气温26℃,最高气温35℃。

明天,晴到多云,最低气温25℃,最高气温34℃。

后天,多云,最低气温25℃,最高气温34℃。 唐奕

提醒

天气炎热 谨防中暑

昨天中午,无锡市二院内分泌科、急诊医师等10多名医护人员为轨道交通施工者现场义诊。炎炎烈日下,这些施工人员成为中暑的高危人群。尽管高温才几天,但医院已接受了多名中暑病人。一名20多岁的外来在锡打工男子,在货仓中搬运两个多小时后中暑晕倒,被送至二院时已经神志不清。另一名70多岁的老太患有帕金森综合征,被保姆用轮椅推出门在户外活动时间长达4个多小时,入院时血压很低,生命垂危。

无独有偶,昨天上午8点多,无锡东亭一摩托车厂内一名男性民工在上班时中暑摔倒在地,导致颅脑损伤。

市二院急诊科屠苏副主任医师提醒,每年夏季医院都会接诊一批中暑病人,病情严重的甚至可能死亡。市民外出应尽量避开高温。户外作业人员应补充足够水分,通常一天不少于1500-2000毫升,最好是盐开水。一日三餐也要保证定时进食,同时要注意休息。工作时应采取一定防晒保护措施,车间内要多准备一些清凉油、仁丹、菊花茶等。一旦发现有人中暑,应该立即将人移至通风凉爽的环境下,严重的应当及时送到医院。 陆媛 唐奕

天气持续高温 小心食物中毒

近日天气持续高温,又到食物中毒高发季节。

容易引起食物中毒的有哪些食物?据食品专家介绍,易导致食物中毒的食品以冷荤、凉菜、剩米饭和肉制品等为主:一是容易被细菌污染的食物,肉、鱼、蛋、乳等及其制品,如烧、卤肉类、凉菜、剩余饭菜等;二是被有毒有害化学物质污染的食物,被农药污染的蔬菜、水果、受有毒藻类污染的海产贝类等;三是本身含有天然有毒成分的食品,河豚鱼、毒蘑菇、腐烂变质的青皮红肉鱼类如金枪鱼、青鱼、池鱼等;四是在某一特定环境下能产生有毒物质的食品,发芽的马铃薯、霉变的甘蔗、未加熟煮透的豆浆、四季豆、杏仁、木薯、鲜黄花菜等。

卫生监督专家提醒:烹调后的食品应在两小时内食用;妥善贮存食品。食品贮存密封容器内,生、熟食品分开存放,新鲜食物和剩余食物不要混放。经冷藏保存的熟食和剩余食品及外购的熟肉制品食用前应彻底加热。食物中心温度须达到70摄氏度,并至少维持2分钟。 陆媛 翁定孟