

加强校外培训监管,这一办法立规定则

●新华社记者

教育部近日颁布《校外培训行政处罚暂行办法》。10月15日,这一办法正式施行。

什么样的校外培训会受到处罚?如何处罚?谁来处罚?对这些群众关心的问题,办法一一立规定则,旨在加强校外培训监管,使校外培训成为学校教育的有益补充。

通过法治方式深化校外培训治理

教育部校外教育培训监管司负责人表示,“双减”改革实施两年以来,校外培训治理取得了阶段性成效,但擅自举办校外培训机构、隐形变异开展校外培训等问题仍然不同程度存在,个别机构“卷款跑路”问题仍零星发生,人民群众合法权益仍不时受到损害,迫切需要健全校外培训法律制度,明确执法责任、执法权限、执法依据等,提升校外培训执法规范化、法治化水平,让违法者付出代价,让合规者受到保护,保障“双减”改革不断取得实效。

同时,社会各界普遍呼吁尽快出台校外培训领域行政处罚办法,加强和规范校外培训行政处罚工作,通过法治方式深化校外培训治理。

处罚什么 怎么处罚

擅自举办校外培训机构(民办学校)是民办教育促进法明令禁止的违法行为。

办法第十七条列明了擅自举办校外培训机构的认定情形,规定自然人、法人或者其他组织未经审批开展校外培训,同时符合线下培训有专门的培训场所或线上培训有特定的网站或者应用程序、有2名以上培训从业人员、有相应的

组织机构和分工的,即构成擅自举办校外培训机构。责令停止举办、退还所收费用,并对举办者处违法所得一倍以上五倍以下罚款。

办法第十八条则对擅自有偿开展学科类隐形变异培训的情形进行了明确:

——“转线上”:通过即时通信、网络会议、直播平台等方式有偿开展校外培训的;

——“转地下”:利用居民楼、酒店、咖啡厅等场所所有偿组织开展“一对一”“一对多”等校外培训的;

——“换马甲”:以咨询、文化传播、素质拓展、竞赛、思维训练、家政服务、家庭教育指导、住家教师、众筹私教、游学、研学、冬夏令营、托管等名义有偿开展校外培训的。

这些行为,将受到警告直至10万元以下罚款的处罚。此外,校外培训机构以下违规行为也将受到处罚:

——培训内各违反法律法规和国务院校外培训主管部门有关规定,影响未成年人身心健康的,予以从重处罚;

——校外培训机构从业人员的聘任与管理违反法律、法规和国务院校外培训主管部门有关规定的,责令限期改正,退还所收费用后没收违法所得,情节严重的,责令停止招收学员、吊销许可证件。

——校外培训机构预收费管理违反法律法规和国务院相关部门有关规定的,责令限期改正,并予以警告;有违法所得的,退还所收费用后没收违法所得;情节严重的,责令停止招收学员、吊销许可证件。

——校外培训机构擅自组织面向3周岁以上学龄前儿童、中小学生的社会性竞赛活动的,责令改正,退还所收费用,予以警告或者通报批评;情节严重的,处5万元以下罚

款;情节特别严重的,处5万元以上10万元以下罚款。

共同推动形成群防群治的良好局面

依法深化校外培训治理,需要各方面共同努力。

办法对执法主体进行了明确:校外培训行政处罚由县级以上人民政府校外培训主管部门依法按照行政处罚权实施。校外培训主管部门由省级人民政府根据国家有关规定确定。

对实施综合行政执法改革或赋权乡镇街道实施行政处罚的地区,办法要求主管部门建立协作机制,加强业务指导。办法同时明确了管辖部门:

——对线下校外培训违法行为的行政处罚,由违法行为发生地县级人民政府校外培训主管部门管辖;

——对经审批的线上校外培训机构违法行为的行政处罚,由机构审批机关管辖;

——对未经审批进行线上校外培训活动的行政处罚,由违法主体所在地省级人民政府校外培训主管部门管辖。

教育部校外教育培训监管司负责人还表示,人民群众监督举报是发现校外培训违法问题线索的重要渠道,对依法深化校外培训治理具有重要作用。欢迎人民群众如实监督举报。

如发现违法培训问题线索,群众可通过国务院“互联网+督查”、教育部官网、“中国教育督导”微信公众号及各地开通的监督举报渠道进行投诉举报;如涉及违法违规收退费经济纠纷问题,还可通过全国12315平台进行投诉举报,也可向当地消协组织投诉举报。

(新华社北京10月15日电)

一份饭,扔一半:谨防餐饮主食浪费

●新华社记者 刘惟真

写字楼外的垃圾回收处,多份外卖主食还剩近一半;婚宴结束后,很多主食都没动;大会就餐区,有的团餐盒饭没打开就扔了……生活中,一些主食浪费的情景令人触目惊心。

近年来,随着“光盘行动”持续开展,节约粮食的良好风气正逐步形成。但“新华视点”记者走访发现,米饭、面条等主食仍然容易造成餐饮浪费。

主食易浪费

餐馆就餐虽已吃饱,但习惯上还要点主食,餐后主食仍有大半剩在桌上;平时饭量不大,外卖配送的米饭却盛了满满一盒……这类主动或被动造成主食浪费的场景司空见惯。

根据中国科学院地理科学与资源研究所等机构发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》对某市学校餐厅的调查,该市中小學生人均食物浪费量约为每餐130克,浪费率为22%;在浪费的食物构成上,主食为主要品种之一,占总量的45%。

外卖是主食浪费的高发场景之一。广东省外卖点餐浪费问题调研小组开展的一项问卷调查显示,在菜品品类浪费方面,选择快餐便当、米粉面食等主食的占比达68.3%。天津消费者魏女士说,自己饭量不大,点外卖时主食常常吃一半、扔一半。“剩下的米饭沾上了菜汤,带回家也不好处理。”

此外,随着商务会议、会展活动陆续恢复,

会场团餐中的主食浪费现象也值得关注。“在外参会时,有的会场活动餐一订就是几百份,大批主食丝毫没动就被丢在垃圾桶旁,看着十分可惜。”长期在天津从事写字楼物业管理运营工作的付彦斌说。

“当前我国人均粮食占有量虽已高于国际公认的400公斤粮食安全线,但我国人口基数大,近年极端高温干旱天气、低温冷害、洪涝灾害等不时出现,对粮食安全时时敲响警钟。”天津农学院农学与资源环境学院种子科学与工程系副主任杜锦说,一些消费者对我国粮食种植“家底不清”,节约意识不足。

主食浪费率为何“居高难降”?

记者调研了解到,主食浪费的“老毛病”难以根治,既有部分消费者观念还需转变的原因,也与目前餐饮机构经营、外卖平台管理等方面存在的一些问题有关。

——怕被打差评,多给更保险。天津一位餐饮行业工作者说,对餐厅而言,主食给少了容易招致顾客投诉,而区分大小份则会增加后厨工作量,不如统一多给,“省事又讨好”。

有商家表示,相比堂食,外卖用餐者的饭量更难以预估,后厨一般会提前盛放好外卖份饭以便配送。“前段时间在一家连锁快餐品牌点外卖,每份米饭给了四两多。虽然下单时已和工作人员沟通少给些,但对方表示米饭分量是固定的,难以操作。”天津市烹协会副会长

兼秘书长孔令涛说。

——讲排场,爱面子,“盛宴”变“剩宴”。在商务宴请、婚宴酒席上,主食往往是“标配”;但在享用完丰盛的菜品后,米饭、面条等时常乏人问津。“为了排场,菜不能少点,主食肯定也得有,不点不好看,吃不吃是客人的事。最后主食大家都吃得很少,剩下很多。”陕西某企业经理李先生说。

——追求“轻饮食”,口味更多元。杜锦说,一些消费者餐饮习惯趋于“轻量化”,对主食的需求有所减少。主食与非主食的界限也较为模糊,一些沙拉、蔬果等也可作为主食,如果米面供应量过大,也可能造成浪费。

此外,一些机关、学校食堂管理比较粗放,米饭等主食免费供应,容易造成浪费。

共同行动防止主食浪费

不少部门高度关注主食浪费现象,积极倡导勤俭节约的新“食尚”。今年3月,中国消费者协会等八家协会、学会、商会联合倡议,针对外卖点餐场景最存在主食浪费的现象,加快推广“小份饭”“半份饭”等,更好地保障消费者的选择权。

国家市场监督管理总局食品安全总监王铁汉表示,餐饮浪费现象的出现,既有物质生活日渐丰富而忽视了粮食节约的因素,也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、宣传引导不够深入等原因。多位专家认为,在形成社会共识的基础上,商家、消费者及

相关部门还需发挥合力,防止餐饮浪费,保障粮食安全。

首先,餐厅在堂食菜单上可明确标注主食分量,为顾客提供多元化的点餐选择。天津社会科学院社会学研究所副研究员王小波认为,可进一步细化完善主食分量规格的标识说明,加快推广中份饭、小份饭,比照大份饭分量、售价合理设定价格。天津阿依来新疆餐厅董事长姜子介建议,点餐时米饭可以“两”为单位,让消费者按照饭量自由选择。

其次,进一步丰富主食品类,优化口味,注重“精烹细调”与管理细节。“现在消费者对口味要求越来越高,主食也要创新形式,如大米既能蒸制米饭,也可以做成糍粑、米糕等。”孔令涛表示,还可在部分餐厅尝试推出“智慧电子菜单”,将顾客所点的饭菜分量以及蛋白质、碳水化合物、维生素等含量自动进行计算加和,帮助顾客合理规划膳食。

中国消费者协会相关负责人建议,婚宴、自助餐、单位食堂等用餐场景应围绕制止浪费强化精细化、人性化管理,及时监测和评估就餐状况,按需供餐、科学配餐。

此外,要加强宣传教育,在全社会牢固树立节约粮食的意识。杜锦等业内专家建议,要加强科普,让公众对粮食来源、我国人均粮食占有量、粮食营养成分、饮食搭配等方面知识增加了解;学校教师与家长要从小帮助孩子树立起爱粮节粮意识,让“光盘行动”的理念深入人心。

(新华社天津10月16日电)

谨

防

侧

卧

式

「

干

部

一段时间以来,“躺平式”干部广受社会诟病,成了过街老鼠,渐渐没了市场。

当“躺平式”干部遭受批评并有所收敛时,又有一种所谓的“侧卧式”干部冒了出来。这些“侧卧式”干部常常表现出想躺则躺、想站则站,而且时躺时站、忽躺忽站,平常更多时候是在看热闹、当看客、作壁上观。他们碰到有名有利的事或场合则“站”出来、露个脸;碰到无名无利,特别是有可能担责、有风险的事或场合则退避三舍、销声匿迹、不见人影,或躲起来或躺下去。“侧卧式”干部最大的特点就是见风使舵、见机行事、规避风险、趋利避害。他们往往不是从事业发展和工作需要出发,没有大局观,而是随时观察和评估着每件事对自己会有好处还是会有坏处。于是现实中就出现了一种怪相,有的干部干事情要见到领导批件才肯干,遇事情要看到“会议纪要”才敢干,这种极端表现让人匪夷所思。“侧卧式”干部具有隐蔽性和欺骗性,也更有市场,更要从一开始就要刹住它、防止它。

“侧卧式”干部是典型的机会主义者。机会主义是事业发展的天敌,也是干部作风建设的死敌。机会主义者最大的本事就是善变,善于见风使舵、见机行事、投机取巧、投机钻营。有的人,领导在与不在,或看见与没看见,其表现就是大不一样,有时甚至判若两人。有的人就是习惯在领导眼前晃悠,喜欢在领导的眼皮底下做事,工作的全部目的就是为了让领导满意,“把领导点头当劲头,把领导表情当心情”,而对于群众的脸色、同事的风评可以全然不顾。“侧卧式”干部“侧”的是责任和使命,可谓对责任侧目而视、对使命侧身而过;“卧”的是担当和作为,让吃苦耐劳、任劳任怨的奋斗精神和敢闯、敢冒、敢试的精气神“卧床不起”。

“侧卧式”干部是精致的利己主义者。精致利己主义者时时处处都是以自我为中心、打小算盘、明哲保身。“侧卧式”干部如同墙头草,可以随风两边倒,当遇到问责或个人利益或安全受到威胁和挑战时,可以立即倒向有利自己的一边,然后随时抽身,来个“金蝉脱壳”。精致利己主义是“侧卧式”干部滋长蔓延的心理温床。

“侧卧式”干部是装模作样的戏精。“侧卧式”干部的“干”说到底不是真干而是假干,台上装模作样、台下装腔作势、见矛盾和困难装聋作哑、出了问题和责任还装疯卖傻。这些人把工作平台当成了表演舞台,喜欢作秀,干事成败全靠演技。“侧卧”成了戏精们的拿手好戏。

“侧卧式”干部是一种新动向,应该抓早抓小,注意防苗头、防倾向。客观地说,“侧卧式”干部如果及时提醒引导,一些是可以变看为干的。多数人内心深处还是想干事、愿干事,也能干事的,只是有的人或许对形势与任务看不太明白,对政策规定看不太清楚,或者还有不少困惑、迷茫和担忧,于是缩手缩脚、不太敢放开手脚去干。只要讲清利害、因势利导,打消他们的思想顾虑,让他们轻装上阵,就能变看为干,变“侧卧”为“站立”,真正行动起来。在教育引导的同时,制度措施要跟上。“侧卧式”干部往往说他没干他也干了,说他干了他又没真干,有时拿他还真没办法,怎么办?让制度来说话。制度措施、考核标准要体现奖勤罚懒、奖优罚劣。制度措施要硬起来,不可以成“稻草人”,让“侧卧式”干部在制度的约束下过得不舒服,尽早尽快走出舒适区。

(据《新华每日电讯》)

此次调研的负责人说。

目前国内多地已明确要求,开办民宿需办理营业执照、公共场所卫生许可证、食品经营许可证等证照。但一些间歇性营业的民宿在证照不全的情况下揽客,偷摸着做生意。贵阳市一位民宿经营者介绍,并不是所有网站、平台都需要提供营业执照;有的平台进入门槛低,注册成为商家、发布房源比较方便,审核很容易通过。

如何守护“诗和远方”

贵州旅游协会副会长张晓松认为,要把美丽乡村打造成游客远方的家,离不开独具特色的体验,更需要安全、卫生、精细的服务保障。

受访人士建议,促进民宿产业高质量发展,要探索多元共治,规范市场。

江西省上饶市广信区华坛山镇党委书记杨梅等基层干部认为,公安、文旅、住建等有关部门,应增强统筹协调,做到房源、房东、房客等基础信息底数清、情况明。对问题民宿可分类采取“停业整顿、休眠、退出”政策。

上饶市公安局三清山分局局长刘道胜说,上饶公安投入数百万元研发出“智慧民宿+”系统,游客通过扫码等方式,即可快速办理入住登记。

一些从业者认为,品牌化、连锁化是民宿行业发展一大趋势,要引进优强企业,完善“专业从业者+散户”经营模式。贵州多位文旅系统干部认为,要实现民宿产业规范化发展,还有许多工作需要做。比如普及维权知识和相关信息,提升投诉和游客权益保障的可及性,减少游客的维权成本;鼓励守法诚信经营民宿旅馆,为其注入更多推广资源和扶持政策。

此外,要引导从业者长线经营,不做“一锤子买卖”;常态化开展民宿管家培训,提高从业人员素质。“民宿乱象伤害的不仅是消费者,还包括地区形象及旅游市场。”江西省靖安县中源乡民宿协会会长钟锐说,当地在2021年成立了民宿协会,每个村统一定价标准,统一建档;协会还积极参与民宿与游客的纠纷调处过程,让消费者投诉有门。

(新华社北京10月11日电)

部分民宿为何变“民诉”?

●新华社记者 赖 星 向定杰

“在入住前没法知道,等待自己是惊喜还是惊吓。”江苏旅行爱好者王儒说,在某古镇旅游时入住民宿,午休时马桶上方一块大理石墙砖突然砸下,至今回想依然后怕。

如今不少人出游,喜欢住风格多样、“小而美”的民宿。“新华视点”记者调查发现,民宿行业快速发展的同时,也暴露出一些安全、管理等方面的问题,引发不少消费者吐槽。

虚假宣传、安全隐患:选民宿如同“拆盲盒”

线上预订民宿是现在不少人的选择。途家民宿发布的《2023年上半年乡村民宿发展报告》显示,以“90后”为代表的年轻用户正成为民宿消费主流,今年上半年每晚支付价格超千元的订单比2019年同期增长近2倍。木鸟民宿发布的《2023中秋国庆假期民宿消费报告》显示,平台假期民宿订单达2019年同期的4.3倍。

记者调查发现,在“黑猫投诉”等平台,与民宿有关的投诉不少,类型集中在以下方面:

——预订后无法入住,退改不便。多位消费者投诉称,在网上提前预订了国庆时的民宿,但临近入住时,房东说不能接待,甚至明确表示当时价格太便宜,需要重新预订。

一些民宿还自行制定“订单不可变更或取消”“在未能如约入住的情况下,将收取全额房费作为违约金”等“霸王条款”。今年8月,中国消费者协会发布2023年上半年消费维权舆情热点,民宿经营者及预订平台毁约等侵权纠纷入选。

标准化、专业化程度偏低,监管有盲区

为规范民宿行业发展,2019年,文化和旅游部发布《旅游民宿基本要求与评价》行业标准。今年2月1日起,国家标准《旅游民宿基本要求与等级划分》正式实施。

业内人士认为,这些规定为民宿经营者提供了参照依据。