

我市公务接待“三严四禁”实行近 5 个月—— 公务接待“瘦身”了吗？

■记者 欧苗苗

《瑞安市公务接待“三严四禁”规定》自 7 月 15 日实施至今已近 5 个月,有网友称其为“史上最细公务接待标准”,公务接待“瘦身”了吗?日前,记者走访我市一些单位或部门进行了调查。

细则规定,有公务接待需要,凡建有食堂的单位,一律在食堂安排工作餐。没有食堂或食堂不具备接待条件的单位,要确定 1 至 2 家具备刷公务卡消费条件的定点饭店安排就餐(不得安排在星级酒店),而且用餐实行刷卡消费,一次一结算(结算时菜单附后),不得签单、赊账,取消现金报销。

对高档酒菜,细则也明确规定:“野生黄鱼、鲍鱼、鱼翅、辽参,以及茅台、五粮液等,均不得上桌。”

饭店就餐： 60 元家常菜， 也能吃得舒心满意

群众评价星级指数：★★★★☆

“每人每餐不超过 60 元”、“野生黄鱼、鲍鱼、鱼翅、辽参,以及茅台、五粮液等,均不得上桌”……这份细则详细规定了公务接待该怎么吃、能吃多少、什么不能吃等。那工作餐究竟吃什么呢?

据悉,除外事、招商引资、接待市外重要宾客、主要节日庆典等重要公务活动外,其他公务活动期间,午餐一律不得饮酒和含酒精饮料。

“除去酒水,60 元的工作餐也可以吃得很好,以 10 个人为标准,厨房里会专门配置荤素,菜品中有 6 个小碟菜,10 个热菜。”新东海大酒店订餐部经理许小鸟介绍,客人用餐后只需要用公务卡刷卡直接埋单,其发票与菜单都完全符合新规。

据介绍,我市在新东海大酒店定点的部门或单位有五六十家,前来用餐后的客人都对菜品表示满意,认为简单又不缺营养,不像以往那样,吃饭吃的是面子、应酬,形式大于内容。

花园大酒店作为定点饭店之一,也推出了工作餐。

据该酒店常务副总陈美娇介绍,工作餐以家常菜为主,包括时令海鲜、农家菜等,现在平均每天公务接待约四五桌,相比新规出台之前公务接待桌数减少了一半左右。

公务接待方面对就餐费用给予了限制,酒店相关负责人介绍,毛利大幅度减少,“公务订餐,我们只赚取人气。”

记者从市纪委、市监察局获悉,为了公务接待定点、定价、定标准,保证支出控制数能得到有效执行,我市公务接待(包括机关、镇街、学校等)定点饭店涵盖面较广,新东海、瑞丰、花园酒店、华侨饭店、国贸大酒店和东山祥丰海鲜城等 50 多家饭店都被列为定点就餐饭店。

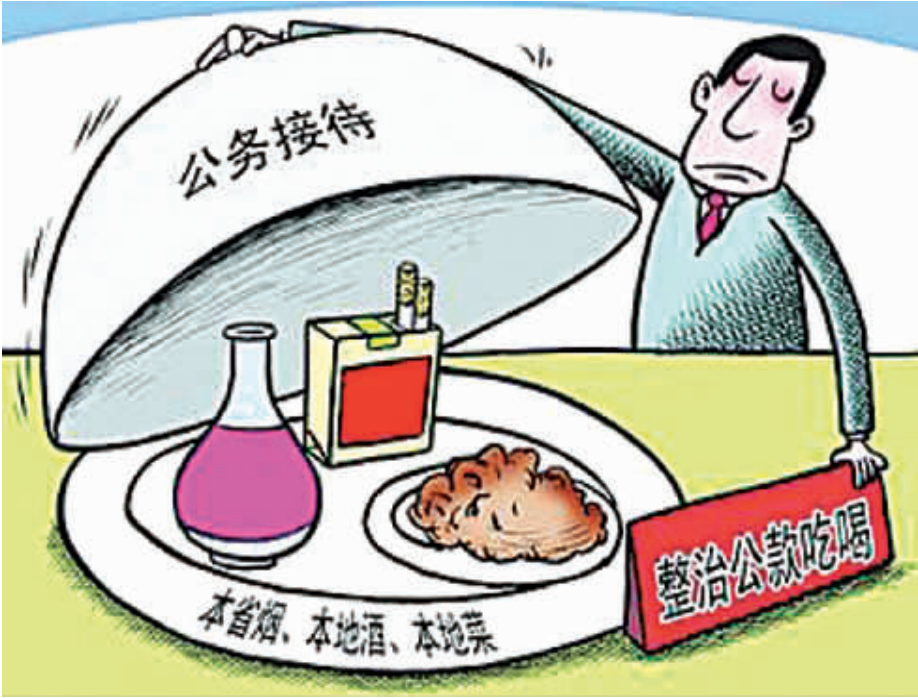
虽然有不少单位选择在定点饭店就餐,但也有少数单位选择了“零接待”。

“在酒店定点的单位有 40 多家,但其中有五分之一的单位在新规实施后几乎没有在我们酒店消费过,至少有 5 家单位是‘零招待’。”某酒店负责人说。

对于 60 元的公务餐和“零接待”现象,不少市民表示肯定。

市民林先生说,随着社会发展,招商引资需要洽谈,文化弘扬需要交流,政府各部门之间交流都需要招待,这也是在情理之中,百姓之间交流也需要接待,关键在于各单位对于接待要有度的把握。

网友“壮丁”说,我们要夸一夸“零接待”,减轻群众对干部持怀疑或不信任的态度,群众对我们干部更加拥护。但是有时候需要接待的时候还是避免不了,只要避免铺张浪费,老百姓还是能理解的。



食堂就餐：厉行节约，费用支出我做主

群众评价星级指数：★★★★★

市工商局：“晒菜单”

“我们一接到‘三严四禁’规定,就着手对食堂进行改造,更好地安排领导调研、兄弟部门工作交流等公务接待。”市工商局办公室有关负责人金其永说。

公务接待除了有 2 家定点饭店外,我市一些单位、镇街都自建或改造食堂。

在市工商局机关食堂里,除了职工就餐大厅外,包厢个数已从之前的 1 个增加到 2 个,总共有 3 张桌子,可同时接待 30 余人。该局在食堂里增加了人手,并与食堂签订公务接待就餐协议书,对菜品、价格都做了规定。

该局规定,如果有公务接待需要,都要提前向办公室申报就餐审批表,并交代接待对象、什么事情、陪同人员等细节,不得安排与接待对象公务活动无关的部门和人员陪同,不得搞层层陪

同。此外,原则上中餐、晚餐都安排在食堂。截至目前,该局 80%以上的公务接待都安排在食堂。

为了公正公开,该局还及时在局域网上公开公示公务接待批次、人数及总额情况(含单位食堂开支),自觉接受干部群众的监督。

“以前公务接待都安排在酒店,酒店都已定好菜式、价格,就餐费用都不是自己所能把握的,再加上以前定点单位不止 2 家,饭店不是每天结账一次,而是一个月结账一次,有的甚至两三个月才结账一次,就餐费用存在不可控性。”金其永说,公务接待新规实施以来,他们做到每天必结账,在费用支出上掌握主动权,最大限度控制支出。

据悉,8 月份,该单位公务餐接待支出是 5100 余元,9 月份是 4600 余元,10 月份是 4300 余元,相比新规未实施前,接待费用节约了 40%至 50%。

湖岭镇：“本地化”

在食堂公务就餐中,湖岭镇在遵守新规的基础上不断创新方式,坚持提倡“本地化”,力求公务接待落到实处。

区划调整后,湖岭镇吸纳了鹿木、芳庄、永安、桂峰、金川、林溪和潮基等 7 个乡,成为瑞安较大的中心镇,公务接待自然也是必不可少。

据了解,该镇在公务接待细则公布后,主动改造食堂,将食堂包厢扩展为 5 个,可同时满足 50 余人就餐需要。该镇公务接待原则上定在本地食堂,人多的时候安排在定点饭店就餐。

“我们鼓励并提倡公务接待安排在当地,既增强了公务就餐的灵活性,又减少了人力、物力、财力的支出。”该镇办公室有关负责人林仕华举例,离镇比较远的鹿木、金川、永安等社区,一旦有公务接待需要,建议他们在当地食堂就餐,吃本地特色菜,比如马蹄笋、麦贴锅。

该镇日常的公务接待主要包括工作交流、取经、扶贫、调研等项目(包括大小会议用餐),平均每个月共接待 200 余人次,目前,该镇在食堂安

排的公务接待餐中,平均每人费用在 30 元左右,与当地消费水平相当。

“我们不仅坚持中午不喝酒,也不提倡晚上喝酒。”林仕华说,接下来,镇里将会忙于年终工作考核,不管接待人次是否增加,都会一如既往地严格遵守新规定。

“没有规矩,不成方圆。”这些单位的“接待食堂化”,为公务接待“瘦身”提供了有益的探索,让大家看到了遏制公务接待完全可以有所作为。对于部分单位或部门将公务接待地点定在食堂的现象,很多网友也发表了意见。

网友“风花雪月”说,从买菜到制作再到端上桌子,由接待方全部一手操办,再硬性规定收支平衡,减少利润,节约了大笔开支,这样最受群众欢迎。

网友“浅浅地笑着”在微博上说,湖岭镇提倡“本土化”,吃本土饭菜,节约了成本不说,也是宣扬本土资源的有效方式。当然,如果在晚餐中必须要喝酒时,可用自酿米酒代替市面上购买的酒水,这样的服务既是周到,也是一种实在。

“躲猫猫”： 谎报人数 财务账目“移花接木”

群众评价星级指数：☆☆☆☆☆

“虽然大部分单位都能严格遵守新规,实现公务接待费用公开化、透明化,并能做到自我监督,但在实际操作中,也有单位会利用变通手法,把招待费列入其他财务账目等手段,以避检查。”一位不愿意透露姓名的机关干部说。

据悉,这些“躲猫猫”方式包括谎报就餐人数,比如:某次就餐实际人数是 10 人,因为就餐费用超出了 60 元/位的额度,一些单位就谎报就餐人数是 20 人;某次就餐费用超额,那就将超出的费用列入次日接待费用中;把接待费用转移到其他项目上报销,不开就餐发票,而是找办公用品的发票来抵等。

“新规出台之后,虽然不能保证做账时‘躲猫猫’现象绝迹。不过,起码,再有人这么做时,其风险成本会增加。”一位机关人员说,新规也是现有状态下的一种措施,如果建立起公开、刚性的预算制度,很多问题都迎刃而解。

市民徐先生说,这些手段堪称是“移花接木”,主要是缺乏监督措施。群众的眼睛是雪亮的,如果有新规对自我监督和其他人监督做出更详细的规定,或许,偷梁换柱之丑事便会无处遁形。

网友“会吃的鱼”说,如果严格按照预算执行,不在预算外增拨经费,那就没有必要管人家吃多少了。总“盘子”是一定的,你一天就把一年的钱花完了,后面的日子就没法过。

“公务接待‘三严四禁’新规实施后,有效控制了公务接待费支出,促进党风廉政建设,但也存在一些违规操作现象。因此,增强公款接待用餐费开支的透明度非常必要。”市纪委(监察局)相关负责人说。

如何增强公款接待用餐费开支的透明度,有人认为,关键是严格执行公示报告制度,因为公示群众最有说服力。比如定期公开公示公务接待情况,定时报告公务接待情况,公开内容要建立公开档案,做到有据可查。

据悉,该新规也规定了,各单位都要严格按照“三严四禁”规定实行公务接待,严肃查处违反本规定的行为,凡违规一次的,对责任单位和个人予以通报批评;违规两次的,对责任单位予以通报批评,责令主要负责人停职检查;一年内累计违规三次及以上的,对单位主要领导实行诫勉谈话,依照有关规定给予主要责任人纪律处分、经办人纪律处分或组织处理。

