



军营小餐桌如何服务战斗力

——山东省军区提升基层伙食保障质效的新闻调查

■吕文霞 盛辉辉 本报记者 贾玉省

本期关注

写在前面

去年初,中央军委制定下发《关于调整部队基本伙食费标准的通知》,对增强官兵身体素质、激发练兵备战热情、推动部队战斗力建设起到了重要作用。

餐桌连着战场,保障关乎胜负。如何充分发挥新增伙食费的质量效益,切实让伙食保障服务实战化训练,成为摆在各级面前的一个重要课题。近期,记者走访山东省部分基层单位,切身感受该省军区提升基层伙食保障质效带来的喜人成果。

有感而发

习主席指出,要着力建设一切为了打仗的后勤,坚持保障打仗的根本指向,研究后勤保障机理,推进后勤理论创新,制定后勤发展战略和联勤保障方案计划,抓紧解决制约后勤保障力生成提高的重点难点问题。这一重要论述,既指明了后勤工作的发展方向,同时也凸显了后勤保障力生成提高的重要性。

后勤是为打仗服务的,平时的保障最终也是为打仗服务的。伙食管理是保障打赢的重要工作,伙食抓得好不好,直接影响部队士气和官兵训练热情。特别是在全军伙食费标准调整提高的背景下,把加强伙食管理放在服务战斗力的高度来审视和谋划,这也是建设打仗型后勤问题中应有之义。

兵马未动,粮草先行。从古至今,历史上很多战争打的就是保障。然而客观地讲,对照习主席提出的“建设保障打赢现代化战争的后勤、服务保障现代化建设的后勤、向信息化转型的后勤”的总体要求,目前省军区系统伙食管理特别是食堂建设管理工作还有一定差距。比如,省军区所属的不同类型食堂管理标准规范缺失、建设层次参差不齐;重大任务饮食保障不配套、伙食管理制度落实不严格;硬件设施老化落后;对官兵职工饮食营养关注不够,等等。这些问题,在一定程度上影响和制约了后勤保障能力的提升。

炊事员就是战斗员,好伙食连着战斗力。部队曾流传这样一句顺口溜:“进了饭堂哈哈笑,训练场才能喊口号;训练场上流汗水,就要往饭菜里加油水。”它形象地道出了军营伙食与战斗力的关系。对省军区系统而言,在就餐人员类型多样的情况下,同样需要将伙食保障摆上位,把“伙食抓得好不好、官兵满不满意”作为单位建设一项重要评判标准。可以说,这既是对广大官兵和职工负责,更是对部队战斗力负责。

军营伙食不同于一般的饮食保障,具有保障对象、保障要求和保障形式的特殊性。同时,随着国家经济社会发展水平不断提升,官兵的饮食需求也逐渐由吃饱为主向追求品质、营养、安全转变,这些都对伙食质量提出了更高要求。

饭菜有香气 官兵添动力

■高延亭

在全军伙食费标准调整提高后,山东省军区迅即进行政策宣讲,部署开展伙食管理检查暨食堂规范化建设达标考评活动,并采取逐个过的方式对所属伙食单位进行全面细致检查,目的就是要以考促建,进一步提升伙食保障质量效益。

保障力催生战斗力,满意率营造凝聚力。重视和加强省军区系统伙食保障能力,这既是对我军“重伙食”传统的回归,也是对社会发展和部队建设全面进步形势的积极适应,体现了时代的新要求、事业的新追求和发展的新定位。食堂布局更加合理,设备更加先进,就餐环境更加愉悦,伙食调剂更加科学。饭堂有热气、饭菜有香气、官兵添动力,工作环境才能更加拴心留人,单位才能更有凝聚力、战斗力。

硬件跟不上,如何改变参差不齐的现状?

立足实际,添设备巧布局谋划长远

今年上半年,山东省军区经过长达2周的深入调研,将当前省军区食堂建设中存在的问题逐一摸清。其中,一些单位各类库室未分类设置、餐饮设备陈旧等问题尤为明显。

针对短板弱项,各级立即展开行动,食堂升级改造在该省军区系统如火如荼地进行。“提高食堂现代化水平,首先要立足实际,从满足功能需求为基准。”省军区保障局局长高延亭告诉记者,在指导各级加强食堂建设过程中,他

们着重注意搞好引导,防止铺张浪费、过分搞建设、搞攀比等现象的发生。据了解,基于这样的理念,定陶县人武部根据现有条件,将车库改造成了食堂,东明县人武部搭建板房变成了储物间,成武县人武部调整利用了器材室……

“如今节能环保型的炊事设备种类又多又便宜,而我们食堂现在用的设备还大多是7、8年前购置的,运行起来既耗时又耗电。”原来,省军区系统人武部食堂由于没有专项经费,所需的炊事机

械器材又不属于上级保障范围,因此各地基础条件参差不齐。

“升级炊事设备看似花了钱,但节省了电力、人力。从长远看,这是一笔利大于弊的投资。”为此,山东省军区将基层食堂配套建设提上日程。他们先后为直属队和休干机构配发了现代化餐饮服务所需基础设施设备6700余件;所属军分区(警备区)结合基层规范化建设,对食堂基础条件进行了完善。所属人武部也不等不靠,主动作为。沂南县人武部协

调地方政府对食堂配套设施进行了规范;微山县人武部结合新营区建设,购置了大型整体厨具、油烟净化一体机等现代炊事设备。走进郯城县人武部、临沂第二离职干部休养所食堂,自动洗碗机、面包机、自助餐厅专用保温分餐台等一系列先进的炊事设备一应俱全。

食堂负责人介绍,前段时间他们还专门前往当地比较知名的酒店考察学习,联系厂家量身定制了一批现代化炊事设备,让大家足不出户就能享受到星级餐厅的餐饮服务。

“新购置的和面机真好用,既省时又省力,做出来的面还很筋道。”谈起今年刚购置的和面机,烟台警备区机关食堂司务长丛林赞不绝口。

据了解,目前该省军区所有在用食堂基本上全部实现分库、分室、分类设置,并配备了消毒柜、食品留样柜、冷藏柜等必要的现代化餐厨用具。

好成果保持,切实将伙食管理有关规章制度落实好。”7月17日,临沂军分区召开食堂达标建设观摩现场会,司令员王秀联面对面跟所属人武部部长、后勤科科长进行交流。据了解,为全面改进提高所属人武部食堂,他们特意选取了有代表性和推广性的兰陵县人武部进行试点。

除此之外,今年夏天,各类观摩会在德州市、菏泽市、潍坊市等地相继举行。各单位也纷纷召开食堂建设形势分析会、任务推进会,基本形成了主要领导亲自筹划、分管领导一线指导、机关部门合力抓建的局面。

一枝独秀不是春,百花齐放春满园。7月以来,为了推广典型经验,统一规范标准,该省军区又抽调力量成立3个考评组,采取巡回方式,对182个伙食单位进行逐个考评。他们先后召开座谈会43次,随机提问就餐人员98名,发放调查问卷781份。最终经评定,174个食堂达标,8个食堂未达标,有力促进了省军区食堂建设整体管理水平。

标准不一致,怎么衡量伙食管理水平?

有章可循,走规范化运行管理新路

规范化管理出效益——道理谁都懂,可如何统一标准,走规范运行管理新路,着实让该省军区业务干部犯了难。

目前,军队伙食管理规定主要针对营连食堂,而省军区系统现有的人武部、干休所、直属分队和各级机关食堂这4种类型单位的伙食管理并没有相应参照依据。并且,同为入武部,因基础条件和保障需求不同,食堂规模、建设标准、管理水平等也有很大差异。受附属用房限制,有的干休所没有生活服务中心,还有一些单位营区建设年代久远,生活服务中心陈旧……

“没有标准,咱们就统一标准;没有

规范,咱们就制订规范。”有决心就有行动,该省军区伙食管理规范化工作按下了“启动键”。

6月初,该省军区23名业务骨干齐聚一堂,就食堂规范化化管理中的具体矛盾问题集思广益。

接下来,为解决饮食保障和食堂建设标准“统一度”不够的问题,他们先后数次到基层调研,广泛征求基层意见建议,围绕省军区系统不同类型单位,分别制订了人武部、干休所(机关)、基层营(连)食堂建设管理标准,并统一印发了伙食管理登记本、食品留样检验登记本。青岛警备区保障处助理员包正飞

告诉记者:“省军区统一出台标准,较好地解决了食堂怎么建、主副食品怎么买、人员怎么聘等突出矛盾。”

有了统一标准,各级继而将发力点转向精细规范上,按照“每个功能区有规定、每个设备运行有要求、每个炊管人员有分工”的思路,先后制订了采购验收具体规范、炊事机械操作规程等10余项规定。翻阅《日照军分区机关食堂管理规程》,记者看到,各项工作及职责划分一目了然。不论老炊事员,还是新炊事员都表示,有了制度规范遵循,开展工作更顺了。

“食堂达标建设到位后,要着重抓

有“米”无“巧妇”,如何满足官兵“舌尖上”的新需求?

奖优惩劣,大力培养炊管人才队伍

吃得好更要吃的健康,是构建现代军营饮食文化的内在要求。当前,单纯地增加饭菜数量已不能满足官兵“舌尖上”的需求。可口美味、营养均衡等新要求的提出,迫切需要一批高水平炊事员。

对此,直属队司务长王敏感同身受:分队食堂炊事班虽然人不少,但等级厨师数量不多。有“米”无“巧妇”的尴尬,在这个省军区其他单位也不同程度的存在,制约了伙食保障的整体水平。

“人才不够育人才,技术不行练技

术,高素质炊管人才队伍建设刻不容缓。”于是,一套旨在加强炊管人才培养的“组合拳”应运而生:每年遴选一批热爱炊事岗位的人员参加联保机构组织的厨师培训,通过以会代训的方式定期组织复训,缓解基层炊事人才缺乏的问题;广泛开展“名厨传技下基层”活动,邀请地方名厨和省农科院专家深入基层,与官兵面对面指导交流,提高基层炊事员一菜多做、粗菜细做、细菜精做的能力;利用执行抢险救灾任务时机,广泛开展形式多样的岗位练兵、比武竞

赛等活动,提高炊事员烹饪水平,确保饭菜质量。

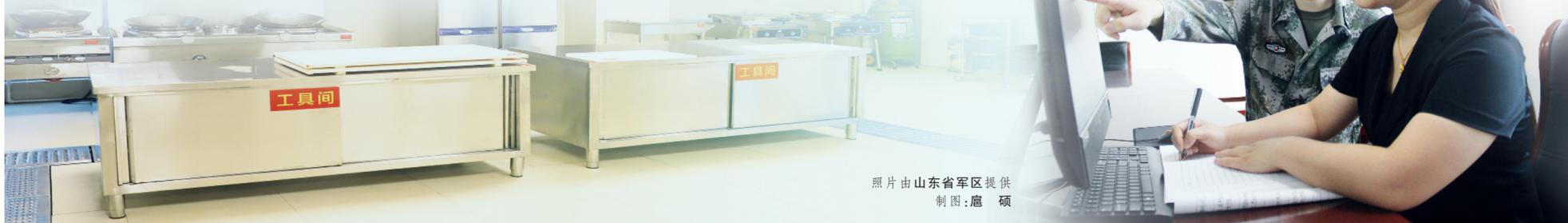
此外,针对入武部、干休所炊事人员多为社会聘用服务人员的实际,他们还注重加强地方炊事人员的技能训练。滨州军分区专门组织单位厨师与中裕食品公司编建的民兵饮食保障排,进行联演联训开展练兵交流。梁山县人武部将伙食满意度测评结果与单位厨师绩效工资挂钩,极大调动了厨师的积极性。

饭菜好不好,官兵最有发言权。为

提高伙食满意度,有的单位探索实行末位淘汰制,每周组织菜品评价,奖励“最佳菜肴”,淘汰不受欢迎的菜品。“末位淘汰对我们保障人员是一种鞭策,倒逼着我们改进工艺,提高技能。”面对公开公正的点评,老厨师们也不敢懈怠。

同样面临淘汰的,还有不称职的厨师。据悉,济南第二退休干部休养所每周组织社会聘用厨师进行厨艺展示,邀请老干部和官兵现场尝菜点评,其中一名社聘厨师因两次排名垫底,被解除聘用合同。

“炊事技艺不到家,不光影响饭菜口味,还会造成资源浪费。”据省军区保障局副局长介绍,前不久,习主席对制止餐饮浪费行为做出重要指示,部队带头落实主席号令,力争使伙食费足额足效落实到餐桌。为此,他们指导下级不搞“以量取胜”,而是注重提升厨艺,努力将旧菜做出新口味,一样的食材做出不一样的新花样。



照片由山东省军区提供 制图:鹿 硕