

特别关注·基层伙食保障

写在前面

部队有句俗语,叫“好伙食能顶半个指导员”。餐桌连着战场,部队伙食保障是否到位与战争胜负息息相关。
“提升伙食质量,让‘胃动力’助推战斗力,仍然有很长的路要走”“通过这次经历,我坚定了用好经济民主会的决心,对改进提升伙食保障工作也信心更足了”……一组聚焦如何通过开好经济民主会提升伙食质量的“营连日志”,从不同侧面展现了副教导员邵奎和炊事班班长袁飞的良苦用心,也让我们感受到“经济民主”在基层沃土展现的生机活力。
“既要让战友吃得可口、吃得健康,更要吃出战斗力”“赶上这个好时代,我很幸运,就想着能为强军兴军做点力所能及的贡献”……一组刻画炊事班班长鲜活形象的“小咖秀”,让我们认识了服从组织安排、转型成为司务长的刘鸣和在三尺灶台前默默奉献10多年的龙佳勇,看到了普通一兵的炽热初心。
本期“特别关注”,我们一同走进基层经济民主会的火热现场,一同探视炊事班的台前幕后。透过这些,我们不仅能品味到“舌尖的美味”,更能体会到“心间的触动”。
——磊峰

上这个好时代,我很幸运,就想着能为强军兴军做点力所能及的贡献”……一组刻画炊事班班长鲜活形象的“小咖秀”,让我们认识了服从组织安排、转型成为司务长的刘鸣和在三尺灶台前默默奉献10多年的龙佳勇,看到了普通一兵的炽热初心。
本期“特别关注”,我们一同走进基层经济民主会的火热现场,一同探视炊事班的台前幕后。透过这些,我们不仅能品味到“舌尖的美味”,更能体会到“心间的触动”。
——磊峰

有话说,给我一只猫 (mail)

互联网邮箱:bjbccz@126.com 强军网盘:bjbccz



“五一”假期,海军西安舰餐厅内菜肴品类丰富、香气四溢,舰员们正尽情享受可口的饭菜。餐桌连着战场,保障关乎胜负。西安舰围绕训练需求科学配餐,坚持每周制订食谱,科学合理调剂伙食,确保营养摄入均衡,让官兵们吃出强健体格,以旺盛精力练兵备战。 沈扬、许宸摄影报道

转岗,努力当好“兵管家”

南部战区海军某基地教导大队二级上士刘鸣

王沈倪子纯

萝卜炖牛腩、香辣土豆丝、凉拌炸酱面……南部战区海军某基地教导大队综合食堂的操作间内,随着一道道色香味俱全的菜香热气腾腾出锅,司务长刘鸣擦了擦额头的汗珠,满意地笑了。

熟悉刘鸣的战友都知道,他曾是一名有着10余年驾龄的二级上士,熟练掌握多型特种车辆驾驶技能,还多次被表彰为优秀教练班长和安全驾驶员。如今,因编制原因,他转身成为司务长,每天在三尺灶台和锅碗瓢盆、柴米油盐打交道,同样干得精彩。

两个月前,大队司务长岗位出现空缺。队领导考虑到刘鸣工作踏实且勤奋好学,便征求他本人意愿。驾驶员干得好好的,临时更换“赛道”,原本以为刘鸣会婉拒,没承想他却爽快答应了:“虽然我只给媳妇做过饭,但我愿意加把劲为战友们服务,当好大队的‘兵管家’!”

尽管干劲满满,可上岗第一周刘鸣便遭遇了“拦路虎”。接连好几天,战友们都在议论菜品不是太咸就是太淡、米饭量少不够吃,纷纷到军营超市大包小包往回拎。耳闻目睹这一切,刘鸣心里很不是滋味。

屋漏偏逢连夜雨。等到整理发票准备报账时,账目金额又频频出错,刘鸣和财务助理反复核对多次,才发现是自己漏算了款项。上岗不久就遇到这一桩桩不顺的事,刘鸣一时有些发蒙。

开弓没有回头箭,刘鸣下定决心从头学起。不懂财务知识,他就虚心向财务部门和兄弟单位司务长请教;炊事技能不精,他就每天收集边角料练刀工,左手手指留下了密密麻麻的刀痕。操作间里,炊事员时常能看到刘鸣反复用沙子练习翻炒,直到汗水浸湿工作服。

为了能做出符合官兵口味的菜品,刘鸣在严格遵照营养均衡原则的同时,还对人员花名册进行统计分析,针对地域饮食口味等特点科学制订菜谱。休息时间,他还和炊事班成员一同研学新菜品,尝试着把一道道颇具匠心的美食搬到饭桌上。

点滴努力,换来了战友们的真诚点赞。渐渐地,饭点前后军营超市门口的人越来越少,大家纷纷围着打餐台争先恐后加菜。前不久,大队组织伙食满意度测评,官兵满意度达到了95%以上。

目睹这些变化,刘鸣的脸上露出了久违的笑容。他在工作笔记本上认真地写道:既要让战友吃得可口、吃得健康,更要吃出战斗力!

一句话颁奖辞:变的是岗位,不变的是那颗服务战友、奉献军营的初心。

小咖秀

坚守,一心只为“饭菜香”

某工程兵大队一级上士龙佳勇

薛乃豪梁印

辛苦还不被理解。”新兵刚下连的时候,有战友好意提醒他。龙佳勇只是笑了笑,还是毅然服从组织的安排。

刚来到炊事班,陌生的环境让他一下子难以适应,生疏的刀工、菜肴的搭配、味道的调配都成了摆在他面前的“拦路虎”。那段时间,为了能够更好地胜任岗位,龙佳勇起早贪黑,工作之余,龙佳勇的爱好就是研究各式各样的菜系,从南到北、从鲁菜到川菜,只为让来自不同地域战友经常品尝“家乡的味道”。每当看到大家大快朵颐、一脸满足的样子,他的内心都无比欣慰。

为了能让战友们吃上新鲜热乎的包子,他经常凌晨5点就起床,揉面、调馅,每一道工序都算好时间。当战友们出完早操,排队进饭堂时,一屉屉热气腾腾的包子正好端上来,引得大家口水直流。

功夫不负有心人。凭着这股劲头,炊事班的工作开始得到连队官兵的认可,龙佳勇也在单位渐渐有了名气。

工作之余,龙佳勇的爱好就是研究各式各样的菜系,从南到北、从鲁菜到川菜,只为让来自不同地域战友经常品尝“家乡的味道”。每当看到大家大快朵颐、一脸满足的样子,他的内心都无比欣慰。

除了对三尺灶台的热爱,龙佳勇的严谨细致也让炊事班战友们印象深刻。夹生饭、怪味菜、半熟食……这些都是龙佳勇眼里容不下的沙子。要是炊事班出现了这些问题,他总是第一时间反思原因并立行立改。10多年来,战友换了一茬又一茬,作为炊事班班长的龙佳勇就像老大哥一样,工作上帮带、生活中关心、技术上指导,对身边战友既关怀备至又严格要求,标准从未改变,苦累冲锋在前,炊事班的小伙伴们无不心服口服、交口称赞。

日复一日坚守平凡岗位,也能成就不平凡的业绩。这些年来,龙佳勇通过不懈努力,练就一身过硬本领,曾多次被上级指派参加各种大项比武、演习等伙食保障工作。面对各种赞誉,他总是平静一笑:“赶上这个好时代,我很幸运,就想着能为强军兴军做点力所能及的贡献。”

一句话颁奖辞:没有天生的行家里手,你用热爱和严谨让平凡岗位绽放耀眼光彩。

丰富菜品,力求保障一步到“胃”

第82集团军某旅作战支援营副教导员 邵奎

开完经济民主会,走出会议室的那一刻,我长舒了一口气,一阵轻松感油然而生。

从以往的紧张到如今的轻松,为何会有这种心理变化呢?事情还得从之前的一次经济民主会说起。那次会上,官兵议论最多的就是伙食保障问题,其中“菜品种类少”几乎成了与会代表的共识。

官兵有呼声,我们有回应。之后的几天,我带领营部炊事骨干不断研究如何丰富菜品样式,让普通食材变得不普通。

我们一方面借助网络平台学做各种“网红菜”,一方面又主动到各营学习取经。最终,炊事班立现目前有条件创新了5道特色菜,并且改进了“大锅菜”的做法,以期让战友们来一场“舌尖上的盛宴”。那段时间,每次官兵就餐结束后,看着干干净净的分餐盘,我就暗自高兴。

在那周的经济民主会前,我认真准备讲稿,并在食堂的公示栏中写道:炊事班有想法、能创新,近期伙食质量明显提升,欢迎大家继续提出宝贵意见,我们共同搞好伙食保障。

会上,我首先让大家对近期伙食保障提出意见建议。本以为能获得大量点赞,可事与愿违,从与会代表的反映来看,官兵对特色菜并不怎么满意:“菜品味道不错,可就是分量太少”“有的菜品可能出锅太早,吃的时候已经不太热乎了”……

对此,担任主厨的炊事班班长、一级上士王博解释道:“特色菜的配料、制作工序比较繁琐,炊事班起早贪黑,也只能让大家尝个鲜,不能像家常菜一样管饱管够。后厨就两口大锅,为了保证正常开饭,只得先做工序较繁琐的特色菜,所以有些菜品端上饭桌时就凉了。”

就这样,经济民主会开成了伙食意见交流会。看着未来得及念出的讲稿,我只好默默地将纸张翻页,耐心记录大家的意见建议,并决定搁置其他几项议题,让与会代表就伙食问题畅所欲言。目的就是探索实用做法,让官兵吃好吃饱,实现伙食保障一步到“胃”。

根据会上提出的意见建议,我带领炊事班重新研究如何丰富菜品样式。这回,我们着眼于官兵家乡的饮食特点,力求调好众口,将食堂“大锅菜”融入地方特色做法。伙食调剂方面,科学调整种类定量,确保食物品种多样、荤素搭配均衡;针对官兵来自不同地域、口味不尽相同等实际,尝试不同菜品搭配方案,并利用“伙食质量监督”二维码让官兵投票选出最受欢迎的菜品。

最近一次经济民主会前,我再次在讲稿上写道:伙食满意度不断提高,离不开各位与会代表和炊事班的共同努力。这次,我愿读出了讲稿上的文字,经济民主会也得以按既定议题进行。但我知道,提升伙食质量,让“胃动力”助推战斗力,仍然有很长的路要走……

(任天乐、马子涛整理)

营连日志

自主点餐,官兵众口不再难调

第80集团军某旅作战支援营炊事班班长 袁飞

“这次伙食测评满意度达到97%!”看着新一轮伙食测评结果,我心里的一块石头终于落了地。

事情还得从上个月的伙食测评说起。不满意度15%,极不满意度3%,好几张测评表的建议栏都被填满……测评结果一出来,我们炊事班就炸开了锅。仔细翻看大家反馈的意见建议,我发现不满意的原因很大程度是饮食习惯上的差异,甚至不同的战友提出的建议是完全相反的。

“真是众口难调啊,接下来该怎么办?”一想到我和炊事班的战友们起早贪黑、费尽心思保障伙食,却换来这样

的结果,心里不禁感到一阵酸楚。思来想去,我还是主动找到分管伙食保障的副教导员熊明均诉苦。

了解事情原委后,熊副教导员思索片刻,便开口说道:“伙食保障对象是广大官兵,既然战友们需求各不相同,不如召集大家一起出主意。”

说干就干。在熊副教导员的支持下,营里遴选出30名来自不同地域的官兵代表,利用经济民主会时机对改进伙食保障问题展开讨论。

会上,代表们各抒己见。其中,战士付茂洋的话引得在场官兵纷纷赞同:“既然大家各有喜好,为何不采取自主

点餐的方式呢?”

此法的确能满足大家口味各异的现实需求,但困难也接踵而至。“点餐意味着增加菜品,现有炊事力量如何保障?”“点餐也不能天马行空,该如何限定范围?”“如果点的菜做不出来,这项制度能否保持活力?”我作为炊事班班长,实事求是地道出了自己的顾虑。

面对这些问题,大家集思广益,最终,一个自主点餐的优化方案新鲜出炉:每周开展一次自主点餐活动。每周五,连队选派官兵代表与炊事班商议数十种备选菜品,并进行公示投票,选出

得票靠前的10种菜品加以烹制搭配,端上周末的餐桌。此外,邀请会做特色菜的官兵利用周末时间,来炊事班担任大厨,一展身手。

“自主点餐制”一经推出,立即受到好评。许多官兵表示,这样既保证了口味的多样性,又兼顾了营养价值,大伙越来越期待周末的饭菜。

如今,拿着这次测评结果,感受着经济民主会活跃的讨论氛围,我怎能不欢欣鼓舞。通过这次经历,我坚定了用好经济民主会的决心,对改进提升伙食保障工作也信心更足了。

(马良、胡二泉整理)

