

2023年部队交伙食费从时候开始 部队后勤伙食心得体会(大全5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

部队交伙食费从时候开始篇一

部队后勤伙食是士兵们日常生活重要的一部分。我作为一名服役过的士兵，深切地体会到了部队后勤伙食的重要性。在这里，我将分享一些我个人对部队后勤伙食的心得体会。

第一段：部队后勤伙食的重要性

部队后勤伙食对士兵们的作战力和身体健康都有着重要的影响。良好的饮食可以保证士兵们摄入足够的营养和能量，提高他们的身体素质和免疫力，从而更好地完成任务。同时，部队后勤伙食的品质和多样性也会影响士兵们的士气和情绪，保持他们的工作积极性和团队协作能力。

第二段：营养均衡，科学合理的搭配

部队后勤伙食需要根据士兵们的身体需求，进行营养均衡、科学合理的搭配。这就要求后勤人员要了解士兵们的身体状况和活动量，并根据需要提供充足的蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素和矿物质等营养素。在实际操作中，我们经常能看到各种搭配合理的菜品，如鸡肉炒饭、牛肉面等，既满足了士兵们对于主食的需求，又提供了丰富的蛋白质和维生素。

第三段：品质保证，卫生安全的严格把控

部队后勤伙食的品质保证是确保士兵们身体健康的关键。后勤人员必须严格把控原材料的选择和检验，确保食品安全。在实际操作中，我们经常看到后勤人员会对进货的食材进行严格的检查，检验每一批次的质量合格证明，并且按照规定的流程进行烹饪和加工。此外，定期的食品安全检查和卫生清洁工作也是必不可少的，这些都是保证士兵们身体健康的重要环节。

第四段：舒适环境，多样选择的提供

提供舒适的用餐环境和多样的菜品选择，可以增加士兵们的就餐体验和满意度。在部队后勤伙食中，我们常常看到后勤人员会为士兵们提供整洁干净的就餐场所，搭配舒适的用餐器皿和环境。此外，还会提供各种餐点选择，如荤素搭配、炖汤、小炒等。这样的多样选择可以满足不同士兵们的口味偏好和食物需求，增加他们对部队后勤伙食的满意度和认同感。

第五段：士兵们的感激和建议

作为一名服役过的士兵，我深深感激部队后勤人员对我们的付出和关心。他们每天早早起床，为我们提供丰富的伙食，确保我们身体健康。我也有几点建议：一是增加营养素的提供，尤其是对于特殊工种和需要额外能量消耗的士兵们；二是更加注重食品的口感和品质，提高多样化菜品的质量；三是加强士兵们对部队后勤伙食的反馈和建议，不断改进服务，提高士兵们的满意度。

总结：

部队后勤伙食是士兵们日常生活中非常重要的一部分，它直接影响着士兵们的身体状况和心理状态。营养均衡、科学合理的搭配，品质保证，舒适环境和多样选择的提供，是保证部队后勤伙食质量和士兵们的满意度的关键要素。我们要感

激并提出建议，希望部队后勤伙食能够不断改进，更好地满足士兵们的需求。

部队交伙食费从时候开始篇二

在军队中，部队伙食的保障是一项非常重要的任务。优质的伙食不仅能够提高部队的战斗力，还能够增加士兵们的身体素质和士气。在长期的实践中，我总结了一些关于部队伙食保障的技巧和心得，用以指导我们更好地进行伙食保障工作。以下是我对此的几点体会。

首先，要注重菜品的色、香、味。作为士兵们每天最重要的一餐，伙食的品质非常重要。菜品的色、香、味是影响食欲的重要因素。因此，在菜品的制作过程中，我们要注重色泽的鲜艳和协调、香气的浓郁以及味道的鲜美。此外，还要注意食材的新鲜和卫生，保证菜品的质量和安全。

其次，要尽量改善菜品的口感和营养价值。军队的训练任务通常比较繁重，士兵们需要充足的营养才能够支撑一天的工作和训练。因此，在菜品的制作中，我们要尽量改善菜品的口感和营养价值，增加士兵们的食欲和摄入营养。比如，可以加入一些口味特别的佐料，增加菜品的口感；可以合理搭配蔬菜、肉类和主食，提供全面的营养。

第三，要注意菜品的搭配和平衡。菜品的搭配和平衡是保证士兵们获得全面营养的关键。军队的工作和训练通常需要消耗大量的能量，因此，在菜品的搭配上，我们要注意提供足够的精力来源。同时，还要搭配适量的蔬菜水果，提供维生素和矿物质等其他营养物质。菜品的搭配和平衡对于士兵们的身体素质的提升和健康保障至关重要。

第四，要灵活应对特殊情况和需要。部队中，有时会出现一些特殊情况和需要，比如在恶劣的环境下进行任务，或者有士兵对某些食物过敏等。面对这些情况，我们要灵活应对，

做出相应的调整 and 安排。比如，可以增加适量的糖类和脂肪类食物，提供额外的能量；可以根据士兵们的个人需要，在菜品搭配上进行个别调整；还可以提供一些特殊的食品，满足士兵们的需求。

最后，要加强对伙食保障工作的管理和监督。伙食保障工作是一个团队协作的过程，需要多个环节的协调和配合。因此，我们要加强对伙食保障工作的管理和监督，确保每个环节都严格按照要求进行操作。同时，还要建立健全的反馈机制，及时了解士兵们对菜品质量的评价和需求，以不断改进和提高伙食保障工作的质量。

总之，部队伙食保障是一项繁重而重要的任务。通过不断的实践和总结，我们可以发现一些有效的技巧和方法，并将其应用到实际的工作中，提高伙食保障工作的质量和效果。这些技巧和心得的总结和分享，能够帮助我们更好地面对伙食保障工作中的挑战，确保士兵们获得高质量的伙食，提高整体的士气和战斗力。

部队交伙食费从时候开始篇三

进入新的世纪，部队管理工作面临着新的形势和环境，部队管理者只有不断研究新形势下部队管理工作的新问题、新特点，才能增强管理工作的针对性和有效性。今天本站小编给大家整理了部队伙食管理工作总结，希望对大家有所帮助。

通过这2年多的工作经历和领导战友们的关心鼓励，我认为，当好一名炊事员，应从以下几个方面要求自己，提高自己。

政治思想方面：认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论，以及“”的重要思想，坚持常学不断，特别是党的各项方针政策的学习，加强自身的思想和世界观的改造，使自己的思想政治跟上时代的步伐，随时以马列主义、毛泽东思想、

邓小平理论、“”重要思想和科学发展观为行动指南，加强自身的政治思想素质建设，认真贯彻拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度和党的各项方针政策，坚决贯彻执行军队的各项条令条例和单位的各项规章制度□

总之，提高自己的思想认识是作为一名革命军人的基本要求，而炊事员也是革命军队的一分子，只有摆正自己的思想态度，才能树立建功军营的决心，而只有树立了建功军营的决心，才能正确对待每一份工作岗位。炊事工作是组织交给我的任务，做好炊事工作是保障部队工作和训练的必要前提，所以我应该努力做好后勤工作，为单位做好后勤保障。

业务能力方面：我从入伍之后特别是负责炊事工作以来，由于业务能力的浅簿，各方面总有达不到领导和战友们要求的情况。“工欲善其事，必先利其器”，我认识到要胜任任何一个工作，就应该深钻细研，认真学习和提高相关的业务能力和素质，炊事工作也不例外，若没有高超的烹饪技能，谈何后勤，谈何保障。所以我应该有干一行爱一行，而且把自己本职工作干好的决心，首先就是要认真从书本上学习烹调知识，要不知疲倦地翻看烹调书籍，更要不厌其烦地试炒菜肴看调味，不能间断对烹调知识的学习；同时还应摆着一个谦虚好学的态度，注重从多方面提高自己。

我国饮食文化源远流长，各大菜系争奇斗艳，虽然个人的能力有限，但是尽自己的能力多学一点都是财富，只要能让战士们吃上美味的饭菜，就不能放弃任何一个学习的机会。俗话说“三人行必有我师”，我应该善于发现能接触到的任何学习机会，虚心请教，认真学习；还有，实践是提高技能必不可少的环节，“实践出真知”，多少烹饪大师都是从数十年如一日的锅碗瓢盆和柴米油盐中走出来的，这就要求我要多实践，多操作，从苦干实干的工作中提高自己。

日常工作方面：首先应摆正自己的工作态度，认清炊事工作的重要性，这就要在自己的本职工作中，做到尽心尽力，不

计报酬，不怕苦不怕累；为了在战友们的辛苦工作之余能吃上放心的饭菜，我还要注意抓食品的卫生问题，从保持工作环境的卫生整洁开始，再到严把食品采购关，同时凡有霉变的库存食品一律清除，总之，应时刻告诫自己，让战友们喝上干净的水，吃上有味的饭，是我工作的职责；还有，要在服务态度上下功夫。部队就是官兵们的家，而最能体现家的温暖的地方就是食堂。

为了让官兵们在就餐的时候能深刻感受到这点，我应本着全心全意服务官兵的心态，笑脸待人，和善为人，务必使战友们能充分感受到称心如意，让家的温暖在无微不至的服务中体现出来，在无形中能更加增强官兵们的主人翁意识和认同感，提高大家爱家建家的意识，更好的投入到工作和训练中去；最后，还必须在各种细节上认真下功夫，最能体现工作好坏的地方就是各种微笑的细节，我应时时刻刻注意工作中的各种细节，比如餐具的调配，打饭的秩序，饭后的洗漱等方面，保证食堂正规化建设之余，提高后勤保障的整体水平。

部队训练的顺利进行，与后勤工作是紧密相关的，都说搞好部队伙食就相当于做好了半个政治指导员，英模飞行员李中华曾给一个炊事班送了这样一副对联：上联是“鸡鸭鱼肉不可少，油盐酱醋也需要；下联是：息息相关你和我，共度分分与秒秒，从中能看到好的后勤保障服务对于官兵们来说是多么重要。所以我更应该在今后的工作中坚守岗位，兢兢业业，协助领导搞好后勤工作。为单位建设尽到自己最大的力量。

这半年来的工作方面取得了不少成绩，圆满完成了上级交给的各项任务，也确保了安全自身没有出现太大的问题能够始终保持头脑清醒。在这半年了，能够认真学习政治提高思想认识，努力学习业务提高业务技能，保持了一名刚转改士官应有的思想觉悟，根据自己这半年做的够做述职如下：

一好的方面

1、从思想上看半年里积极转变思想，时刻保持清醒头脑积极参加参加政治教育，加强了思想觉悟，思想上行为上与组织保持了一致没有牵扯的领导的精力。

2、从工作上看作为一名刚转改的士官，能积极的摆正自身位置，责任意识较强，能够发挥时光模范带头作用，上级骄傲给的各项任务能够积极的尽自己最大的努力去完成，能够积极发扬不怕苦不怕累的精神始终严格要求自己王城好各项临时保障任务。

3、从自身工作作风上能积极主动的关心其他战友没有因为是一名士官就对自己放松。

二存在的问题。

1、在学习上没有努力去学，对于学习只是学的表面上，上课没有好好的去学习，以为自己什么都会其实还有很大的差距。

2、在思想上有时不是很正确的对待工作有时出现等工作的现象，不是把全部精力集中到工作中去。

3、在平时小节方面养成不够好，没有保持好良好的形象，说话大大咧咧的补注意自身形象。

4、在思想上不全面精力使用上偏差不能真确的看待问题纯在满目乐观的情绪。

5、思想不懂较大有时带情绪去干工作心情好的时候干的多点心情不好的时候就不想干。而没有始终站到一名士官的角度去考虑自己所干的工作。

6、军事素质还比较弱自己作为一名后墙保障人员本来就参加教育和训练少在加上自己有点胖，我也不想怎么去训练。因为在军事训练上与战斗版的同志存在一定的差距。

三下步打算

- 1、提高思想认识主动积极的完成好商机交给的各项工作。
- 2、在日常小节养成上，严格自身要求以条令条例和各项规章制度来约束自己的行为。
- 3、加强军事训练认识到自己的不足，虽然是一名后勤保障人员但同样也是一名军人，有句话说的好，当兵不习武不算尽义务，武艺练不精不算合格兵。所以我在今后的生活中加强训练。
- 4、加强政治学习牡蛎解决头脑不清，的问题并进以步队为家的集体荣誉感。

以上是我根据自身实际，总结这半年以来的工作情况所做的述职报告。有不足之处敬请领导同志门批评指正。

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年末，转眼间我接管炊事班班长已经一年了。作为炊事班自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为炊事班，在部队这也是很重要的。作为班长更应多为战友们的饮食着想，为保证每位战友的身心健康而考虑，现我对这一年的炊事班工作作以如下总结：

政治方面：认清形势，与时俱进，在思想上、行动上努力与党中央保持高度一致。不断加强政治理论学习，提高政治敏感性。坚持从自身做起，从严要求炊事人员，从端正思想认识入手，正确处理学习和工作的关系。积极参加组织各种学习，做到不缺课、不早退，认真学、认真记，写体会、谈感受、说想法，从思想深处认识到学习的重要性，理想信念得到了进一步加强。

学习方面：坚持学以致用，不断提高工作水平。由于自己刚刚从今年初当班长，在管理上不是很熟悉，但我能向老班长加强学习，不断充实完善自己，努力使自己成为工作的明白人。必须不断加强学习，不断充实完善自己。自己深深感到，学习问题是一个干到老学到老的问题，学习永无止境，只有不断学习，适应形势变化，勇于面对问题，勇于探索，才能使自己适应工作需要不落伍。

工作方面：加强责任心，完成好各项工作任务。能够扑下身子不耻下问的向大家学习请教。作为一个集体食堂，严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位战友身体健康的大事。首先，每位炊事员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对炊事人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高炊事员在工作中的服务质量和意识。切实做好食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体炊事人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了连队日常工作正常开展。第二、能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也整齐，使领导对食堂不会产生了脏、乱、差的印象。八月是忙碌的一个月，也是关键的一个月，为了保证奥运会期间不出现事故，进行食物检查、注意用电、用水等安全隐患。对炊事班卫生，我和全班人员一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。 把住食品进货也非常重要。外面送进来的食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。我亲自严把存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位战士的身体健康。在奥运期间在我营食堂用餐的人员无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

纪律方面：全班人员能够认真落实《条例》、《条令》和部

里规章制度，严格请销假制度，公私分明，不假公济私，以公为私。在集体利益与个人利益发生矛盾时，做到以集体利益为重。在与地方人员交往中严格遵守军队纪律，维护军人形象。在团结同志中，讲民主，重团结。与别人发生矛盾、误会时，不背后私下议论他人，认真开展批评与自我批评，敞开思想，畅所欲言地与对方谈心交心，从中达到更好地团结他人。

回顾一年来的工作，虽然取得了一定成绩，但是也仍然存在一些问题和薄弱环节，主要体现在以下几个方面：

一是 学习积极性不够，不能够及时的参加连队组织各项学习

二是 卫生标准不高，纯在死角。

三是 人员思想不够稳定，存在侥幸心理。

下一步工作打算：

加强学习，努力提高全班人员思想和学习的积极性；注重团结协作，始终坚持高标准，严要求；坚持和发扬良好的工作作风，努力培养时间观念和工作作风；实事求是，扎扎实实做好本职工作，搞好食堂卫生。保证用电用水安全，无中毒事故。确保我营日常工作的正常运行。

部队交伙食费从时候开始篇四

这半年来的工作方面取得了不少成绩，圆满完成了上级交给的各项任务，也确保了安全自身没有出现太大的问题能够始终保持头脑清醒。在这半年了，能够认真学习政治提高思想认识，努力学习业务提高业务技能，保持了一名刚转改士官应有的思想觉悟，根据自己这半年做的够做述职如下：

一好的方面

- 1、从思想上看着半年里积极转变思想，时刻保持清醒头脑积极参加参加政治教育，加强了思想觉悟，思想上行为上与组织保持了一致没有牵扯的领导的精力。
- 2、从工作上看作为一名刚转改的士官，能积极的摆正自身位置，责任意识较强，能够发挥时光模范带头作用，上级骄傲给的各项任务能够积极的尽自己最大的努力去完成，能够积极发扬不怕苦不怕累的精神始终严格要求自己王城好各项临时保障任务。
- 3、从自身工作作风上能积极主动的关心其他战友没有因为是一名士官就对自己放松。

二存在的问题。

- 1、在学习上没有努力去学，对于学习只是学的表面上，上课没有好好的去学习，以为自己什么都会其实还有很大的差距。
- 2、在思想上有时不是很正确的对待工作有时出现等工作的现象，不是把全部精力集中到工作中去。
- 3、在平时小节方面养成不够好，没有保持好良好的形象，说话大大咧咧的补注意自身形象。
- 4、在思想上不全面精力使用上偏差不能真确的看待问题纯在满目乐观的情绪。
- 5、思想不懂较大有时带情绪去干工作心情好的时候干的多点心情不好的时候就不想干。而没有始终站到一名士官的角度去考虑自己所干的工作。
- 6、军事素质还比较弱自己作为一名后墙保障人员本来就参加

教育和训练少在加上自己有点胖，我也不想怎么去训练。因为在军事训练上与战斗版的同志存在一定的差距。

三下步打算

- 1、提高思想认识主动积极的完成好商机交给的各项工作。
- 2、在日常小节养成上，严格自身要求以条令条例和各项规章制度来约束自己的行为。
- 3、加强军事训练认识到自己的不足，虽然是一名后勤保障人员但同样也是一名军人，有句话说的好，当兵不习武不算尽义务，武艺练不精不算合格兵。所以我在今后的生活中加强训练。
- 4、加强政治学习牡蛎解决头脑不清，的问题并进以步队为家的集体荣誉感。

以上是我根据自身实际，总结这半年以来的工作情况所做的述职报告。有不足之处敬请领导同志门批评指正。

部队交伙食费从时候开始篇五

部队伙食保障是军队组织训练和执行任务的基本保障之一，对于士兵的身体素质和战斗力有着重要影响。在军营生活中，我收获了许多有关部队伙食保障的技巧和心得体会。在接下来的文章中，我将分享这些经验，以期对军队伙食保障工作的改进和提升发挥一定的作用。

第二段：坚持科学营养

保证士兵的饮食健康，符合科学营养的要求是伙食保障工作的核心。科学的营养平衡有助于提高士兵的身体素质和战斗力。在伙食配餐中，应坚持合理的搭配和搭配烹调方法，确

保提供足够的蛋白质、碳水化合物和维生素等营养元素，以满足士兵的日常需求。此外，还应根据任务性质和环境条件，适当调整饮食供给，确保士兵能够获得所需的能量和营养，提高适应能力。

第三段：注重食品安全

食品安全是伙食保障工作中不可忽视的重要环节，直接关系到士兵的身体健康和战斗力。在食品采购和加工过程中，应加强对食品质量的监督和控制，确保食品符合卫生标准和相关要求。食品储存和运输时，要注意环境卫生，避免食品受到污染和变质。同时，必须建立健全的食品安全管理机制，加强对餐饮单位的培训和监督，提高食品安全意识和能力。

第四段：灵活应对特殊情况

部队伙食保障工作虽然在平时秉持科学、规范的原则进行，但在一些特殊情况下还需要灵活应对，以满足部队的特殊需求。比如在野外训练和执行任务时，饮食具有一定的局限性，这时候需要通过加强物资储备和预计算划，合理调整餐饮计划，确保部队士兵能够获得适当的饮食供给。另外，考虑到不同兵种和人员特点的差异，也需要根据具体情况进行差异化、个性化的饮食安排，保证每个士兵都能够得到适宜的伙食保障。

第五段：加强士兵食品素质教育

伙食保障工作的最终目的是为士兵提供营养健康的饮食，帮助他们保持良好的身体素质和精神状态。因此，必须加强士兵的食品素质教育，提高他们对饮食的重视和选择的能力。通过设立食品素质教育课程和讲座，向士兵介绍科学的饮食知识，培养他们的食品安全意识和营养意识。同时，加强食品素质监测和评估工作，及时发现和解决伙食保障工作中存在的问题，进一步提升部队伙食的质量和水平。

总结：

部队伙食保障是一项重要的工作，关系到士兵的身体健康和战斗力。为了提高伙食保障工作的质量和效果，我们应坚持科学营养、注重食品安全，灵活应对特殊情况，并加强士兵的食品素质教育。只有这样，才能确保部队士兵能够得到良好的伙食供给，以更好地完成各项任务。