

Giữ lửa bếp nuôi quân: Những người lính thầm lặng của Cảnh sát biển

16:42 27/11/2025

Không đứng nơi đầu sóng, không mang súng nơi thao trường, nhưng những “anh nuôi” của cơ quan Bộ Tư lệnh Cảnh sát biển vẫn ngày đêm âm thầm giữ lửa, chăm lo từng bữa ăn đủ dinh dưỡng, đúng tiêu chuẩn, góp phần giữ sức khỏe và niềm tin cho bộ đội hoàn thành tốt mọi nhiệm vụ.



Dù phải thức khuya, dậy sớm, những người lính nuôi quân vẫn tập trung trong từng khâu chuẩn bị bữa ăn cho bộ đội

Mỗi buổi sớm, khi ánh bình minh còn chưa kịp chạm vào ô cửa, khu bếp ăn cơ quan Bộ Tư lệnh Cảnh sát biển đã rộn ràng tiếng dao thót, tiếng lò hơi khởi động, tiếng gọi nhau thân tình. Ở đó, những người lính nuôi quân vẫn miệt mài chuẩn bị từng suất ăn đủ đầy, đảm bảo dinh dưỡng cho hàng trăm cán bộ, chiến sĩ.

Thiếu tá QNCN Ngô Văn Giang - Nhân viên quản lý bếp ăn cơ quan Bộ Tư lệnh chia sẻ: “Nhằm đẩy mạnh phong trào thi đua ‘Ngành Hậu cần Quân đội làm theo lời Bác Hồ dạy’, bộ phận bếp ăn lập kế hoạch tổ chức bảo đảm ăn uống, xây dựng thực đơn ăn theo tuần, có cơ cấu bữa ăn hợp lý; không ngừng cải tiến kỹ thuật chế biến món ăn, bữa chính phải có ít nhất ba món giàu đạm. Định kỳ lấy ý kiến của cán bộ, chiến sĩ, điều chỉnh thực đơn để bộ đội ăn ngon, ăn hết tiêu chuẩn.”



Cùng nhau chuẩn bị rau xanh để đưa vào chế biến

Để có được bữa ăn sáng đúng giờ, chất lượng và đủ tiêu chuẩn, từ 19 giờ hôm trước, bếp trưởng đã phân công lực lượng chuẩn bị thực phẩm theo thực đơn. Sáng sớm, mọi thứ được kiểm tra kỹ lưỡng, từ chất lượng rau xanh, gạo đến thịt cá. Công việc diễn ra nhịp nhàng: xuất gạo, nấu cơm, chế biến thực phẩm, chia suất ăn... Không khí tuy tất bật nhưng vẫn vui vẻ, rộn rã tiếng nói cười, lan tỏa tinh thần trách nhiệm và tình đồng đội.

Những chiến sĩ trẻ ban đầu còn lúng túng, nhưng qua từng ngày học hỏi, rèn luyện, họ đã dần trưởng thành. Hạ sĩ Phạm Trọng Đại tâm sự: “Thời gian đầu tôi gặp rất nhiều khó khăn như thức khuya, học thêm kỹ năng nấu ăn, cách chế biến của những anh chị đi trước. Nhưng được sự quan tâm, động viên của bếp trưởng và quản lý bếp nên từng ngày tôi học và trau dồi kinh nghiệm. Giờ tôi đã được tin tưởng giao đứng bếp nấu một số món chính.”



Hạ sĩ Phạm Trọng Đại (đứng) hỗ trợ đồng đội chuẩn bị gạo trước khi cho vào nồi hơi

Không chỉ chăm lo từng món ăn, tổ nuôi quân còn đặc biệt coi trọng vệ sinh môi trường bếp ăn. Nhà ăn, khu chế biến luôn được giữ sạch sẽ, thông thoáng; dụng cụ được sát khuẩn thường xuyên. Bên cạnh đó, Phòng Hành chính - Hậu cần phối hợp với tổ quân y thực hiện nghiêm quy trình kiểm thực 3 bước: kiểm tra thực phẩm nhập vào, chất lượng thực phẩm và lấy lưu nghiệm thức ăn.



Khâu chế biến thức ăn được chú trọng cẩn thận

Trung tá Phạm Văn Linh - Trưởng phòng Hành chính, Hậu cần, Bộ Tham mưu Cảnh sát biển cho biết: “Thời gian qua, công tác chăm sóc sức khỏe bộ đội luôn được Đảng ủy, Thủ trưởng Cảnh sát biển đặc biệt chú trọng; trong đó, công tác xây dựng nhà ăn, nhà bếp chính quy, an toàn, chất lượng là một trong những ưu tiên hàng đầu. Vì vậy, đơn vị thường xuyên kiểm tra đột xuất công tác vệ sinh nhà bếp, nhà ăn, dụng cụ chế biến và ăn uống; đồng thời kiểm tra việc thực hiện nền nếp vệ sinh sát khuẩn cống rãnh thoát nước xung quanh.”

Từ những món ăn giản dị đến những bữa tiệc phục vụ nhiệm vụ lễ, tết, tiếp khách... tất cả đều chứa đựng sự tận tâm, tỉ mỉ và niềm tự hào của những người lính nuôi quân. Bởi với họ, mỗi suất ăn không chỉ là dinh dưỡng, mà còn là tình cảm, là trách nhiệm, là sức mạnh tinh thần gửi đến đồng đội.



Những khẩu phần ăn được bày trí cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh

Ở hậu phương thâm lặng, họ không trực tiếp ra trận, nhưng lại đang nuôi dưỡng sức mạnh cho những người ra trận. Những người lính giữ lửa - lặng thầm nhưng không lùi bước, tận tụy nhưng không đòi hỏi, góp phần làm nên sức mạnh vững chắc của lực lượng Cảnh sát biển Việt Nam.

Đức Tĩnh