

TRƯỜNG ĐẠI HỌC KINH TẾ - KẾ HOẠCH

LƯU NIỆM
NHÀ ĂN LÀM THEO LỜI BÁC

ĐƠN NHẬN HUÂN CHƯƠNG LAO ĐỘNG HẠNG 3

25 - 4
1977

BIÊN TẬP
PHÒNG TUYÊN HUẤN



... "Các cô, các chú các cháu phải cùng nhau
tổ chức và quản lý đời sống vật chất và
tinh thần ở trường học ngày một tốt hơn".

LỜI HỒ CHỦ TỊCH



*Nhà ăn làm theo lời Bác Trường Đ.H.K.T.K.H
Vinh dự đón nhận Huân chương Lao động hạng Ba*

HẠT BIỂU CỦA ĐỒNG CHÍ PHAN-DINH-BIÊN

TRƯỞNG BAN QUẢN LÝ NHÀ ĂN TẬP THỂ TẠI

BUỘI LÊ NHAN HUÂN CHƯƠNG

Kính thưa các vị đại biểu

Kính thưa các đồng chí lãnh đạo nhà trường

Kính thưa các đồng chí giáo viên, cán bộ công nhân viên và học sinh.

Hôm nay, trường ta vinh dự được đón nhận huân chương của Quốc Hội và chính phủ về thành tích phần đầu xây dựng nhà ăn tập thể ba tốt.

Đây là phần thưởng cao quý của nhà nước dành cho trường chúng ta, trong đó có sự đóng góp tích cực của cán bộ, nhân viên phục vụ trong nhà ăn tập thể.

Sở dĩ có được phần thưởng đó trước hết là do có sự lãnh đạo của Bộ đại học và trung học chuyên nghiệp, thông qua sự lãnh đạo trực tiếp của Đảng ủy, Ban giám hiệu, Thường vụ công đoàn và đoàn thanh niên nhà trường trong nhiều năm qua đã đồng viên giáo viên, cán bộ công nhân viên và học sinh thực hiện tốt lời dạy của Bác Hồ kính mến là: "cùng nhau tổ chức, quản lý đời sống vật chất, tinh thần trong các trường học ngày càng tốt hơn"

Đó là nhờ tập thể giáo viên, cán bộ công nhân viên và học sinh đã phát huy được truyền thống đoàn kết thông cảm được những khó khăn của nhau, đã cùng nhau công tác, giải quyết được nhiều khó khăn, nêu cao tinh thần chủ động, sáng tạo, tự lực cánh sinh để giữ vững và phát huy những tiềm lực sẵn có vào việc xây dựng cuộc sống tập thể của trường.

Các đồng chí phục vụ trong nhà ăn tập thể kể cả những bác đã về hưu, nhưng đồng chí đã chuyên sang công

tác khác và những đảng chỉ hiện đang công tác này đã nhận thức rõ vì trí công tác cách mạng của mình, đã biến được tình cảm, tình thương của đảng, của cấp trên thành nhận thức, thành hành động cụ thể trong công tác phục vụ với khẩu hiệu "tất cả vì sự nghiệp đào tạo đội ngũ cán bộ để xây dựng chủ nghĩa xã hội" coi tất cả những người ăn trong nhà ăn tập thể như những người thân ruột thịt trong gia đình.

Chính vì vậy nên đã xây dựng được động cơ phục vụ đúng đắn, với tinh thần bền bỉ, nhiệt tình trong công tác, sẵn sàng đón nhận và vượt qua những khó khăn đã làm tốt nhiệm vụ.

Nhân dịp này : chúng tôi xin chân thành cảm ơn sự quan tâm giúp đỡ của các cơ quan các Bộ, Ban chấp hành Liên hiệp công đoàn và ủy ban nhân dân thành phố Hà Nội.

Xin cảm ơn sự giúp đỡ nhiệt tình của các cơ quan lương thực, thực phẩm, chất đốt, trang thiết bị đang cụ, trường nghiệp vụ ăn uống Hà Nội và các đơn vị ban, trong nhiều năm qua đã tạo cho nhà ăn tập thể chúng tôi nhiều thuận lợi trong công tác phục vụ, chúng tôi mong nhận được sự giúp đỡ nhiều hơn nữa của các cơ quan trong thời gian tới.

Chúng tôi xin đề nghị với Bộ đại học và trung học chuyên nghiệp, với Ban giám hiệu nhà trường sẽ nhanh chóng tiến hành việc cải tạo nhà ăn, tăng thêm cơ sở vật chất và thiết bị phục vụ cho nhà ăn chúng tôi như chủ trương của Bộ và của trường trước đây đã đề ra.

Chúng tôi cũng xin đề nghị các Ban chủ nhiệm khoa, các phòng ban, các tổ bộ môn trực thuộc, căn cứ vào khả năng của mình để sẵn sàng, nhiệt tình giúp nhà ăn có hiệu quả tốt hơn nữa, đề nghị các đơn vị có thể

đưa khoa học, kỹ thuật sẵn có, đưa thầy giáo và học sinh đến giúp nhà ăn trong công tác tổ chức, quản lý việc phục vụ. coi nhà ăn tập thể là một trong các địa bàn nghiên cứu và phục vụ của đơn vị mình như lời đồng chí Bộ trưởng đã chỉ giáo trong dịp phát động thi đua của ngành sáng ngày 23/4/1977 vừa qua.

Chúng tôi xin đề nghị các đồng chí giáo viên, cán bộ công nhân viên và học sinh hay phát huy tốt hơn nữa tinh thần làm chủ tập thể, tự giác thực hiện tốt nội qui nhà ăn, coi nhà ăn như chính nhà mình, giữ gìn và bảo vệ của công, giữ gìn trật tự vệ sinh khi đến nhà ăn và tham gia vào việc tổ chức, quản lý, lao động tại nhà ăn tập thể.

Về phía nhà ăn tập thể : tôi xin thay mặt cho trên 100 cán bộ nhân viên phục vụ, xin hứa trước các vị đại biểu, các đồng chí lãnh đạo nhà trường, các đồng chí giáo viên, cán bộ công nhân viên và học sinh trong trường là :

1- Tăng cường công tác chính trị tư tưởng, làm cho mỗi người phục vụ quán triệt được nhiệm vụ mới như tinh thần nghị quyết đại hội của đảng về mặt công tác đời sống và phát huy quyền làm chủ tập thể của quần chúng, trước hết là làm chủ tập thể về kinh tế, về tiêu chuẩn định lương, chất lượng bữa ăn, và quyền làm chủ tập thể trong việc đóng góp công sức xây dựng nhà ăn tập thể. Đồng thời làm cho mọi người (phục vụ và người được phục vụ) phấn khởi, tự hào trước những thành tích đã đạt được trong quá trình cùng nhau xây dựng nhà ăn tập thể ba tốt : mặt khác cần khắc phục nhưng mặt còn yếu kém đang tồn tại, qui rõ trách nhiệm, ranh giới để cố nhưng biện pháp khắc phục, hoặc kiến nghị để xây dựng các công việc giáo viên, cán bộ công nhân viên và học

ý thức làm chủ tập thể trong nhà ăn bằng những hành động cụ thể, thiết thực của tập thể giáo viên, cán bộ công nhân viên và học sinh trong trường.

2- Phát huy sức mạnh đoàn kết nội bộ đẩy mạnh phong trào đồng khởi thi đua để hoàn thành tốt mọi nhiệm vụ trước mắt là phục vụ tốt cho đợt ôn thi kết thúc năm học 1976-1977 cụ thể là :

a) Đảm bảo vệ sinh ăn uống mùa hè được tốt (ăn sạch, ăn chín, cung cấp đủ nước sôi).

b) Đảm bảo phục vụ ăn đủ tiêu chuẩn, tài chính công khai kịp thời.

c) Tổ chức tốt đợt thao diễn luyện tay nghề, ôn lý thuyết, thi chọn người nấu ăn giỏi nhằm bồi dưỡng thêm kiến thức, tay nghề cho các chi phục vụ và cũng là biện pháp đảm bảo duy trì chất lượng bữa ăn trong điều kiện hiện đang có nhiều khó khăn chung của cả nước

d) Nghiên cứu cải tiến phương thức phục vụ sao cho thuận tiện và mình hơn trong điều kiện sắp tới người ăn đông cơ sở vật chất còn thiếu thốn nhiều.

3- Tăng cường công tác tổ chức quản lý mọi hoạt động trong đơn vị chặt chẽ hơn nữa theo tinh thần nghị quyết 228 của Đảng và những thể chế, chính sách của nhà nước.

4- Củng cố vững chắc ba tổ lao động xã hội chủ nghĩa đã có và 3/4 tổ còn lại là tổ tiên tiến trong năm 1977. Quyết tâm giữ vững nhà ăn tập thể ba tốt để xứng đáng với phần thưởng của Quốc hội và Chính phủ

Trên đây là lời hứa quyết tâm của nhà ăn tập thể chúng tôi trước các vị đại biểu, các đồng chí lãnh đạo, các đồng chí giáo viên, cán bộ công nhân viên và học

sinh toàn trường. HẠO VÀ HỒN HỮA AN TẬP 1971

Chúng tôi thiết tha mong mới được sự cộng tác, giúp đỡ, động viên của các đại biểu, các đồng chí lãnh đạo các đơn vị và toàn thể các đồng chí giáo viên cán bộ công nhân viên học sinh trong trường.

Cuối cùng, xin kính chúc sức khỏe các vị đại biểu, các đồng chí lãnh đạo và các đồng chí.

Chúc phong trào đồng khởi thi đua của trường ta đạt nhiều thành tích to, mới hơn nữa./.

Đại học Kinh tế Hồ Chí Minh - Sài Gòn. Ngày 15/01/1971. *Chúc* và *Hồn Hứa An* tập 1971. Đây là một cuốn sách được biên soạn theo chương trình giảng dạy của Bộ đồng khởi phù hợp tình hình. Với phần thưởng cao quý đó, chắc hẳn chúng ta sẽ không ngạc nhiên khi nhìn thấy ở cái tập thể này có điều gì nếu không muốn nói là hơn các nơi khác thì cũng là một bông hoa đỏ nở trong vườn hoa lao động xã hội chủ nghĩa tươi đẹp.

Trường Đại học Kinh tế Hồ Chí Minh có một nhà ăn tập thể phục vụ cho hơn 3000 người ăn thường xuyên (không kể khách vắng lại), do phải tổ chức phục vụ nhiều chế độ ăn khác nhau chế độ phổ thông : có loại 0,15đ, có loại 0,50đ, bữa ăn chính : có chế độ 1đ, 2đ, 3đ và 6đ/đồng/người. Và, mỗi chế độ ăn như thế lại có 2 loại : loại 15kg, loại 13,5kg lương thực. Ngoài ra còn có chế độ phục vụ khác như là : phục vụ thức ăn, bệnh viện cho các gia đình ; thường xuyên chế biến món ăn bán thêm vào các bữa ăn chính ; nhận lễ mừng liên hoan cho các đơn vị với tiền thưởng từ 2đ đến 7đ/món.

Tới nhà ăn, thực đơn bữa ăn có các món ngay khi đơn đang đi vòng quanh phía ngoài : súp sò, phở, canh, bún, cơm, cây cảnh tiếng loa phở, tiếng

phát đi những bài ca, bản nhạc, tin thi đua của đơn vị
..... thật là vui tai đẹp mắt.

Bước vào nhà ăn, điều mà đầu tiên các bạn thấy
là tất cả đều chung một phong thái : trật tự, ngăn nắp,
vệ sinh, sạch sẽ, thoáng mát và, với những bức ảnh chụp
được phóng to, những bức tranh "sơn dầu" cỡ lớn do bàn
tay của những họa sĩ nghiệp dư sáng tác, đã tôn thêm cái
vẻ đẹp hài hòa và tự nhiên của nhà ăn. Chỉ mới chừng đó
thôi cũng đủ nói lên ở đây, các đồng chí cán bộ, nhân
viên thật sự làm chủ đơn vị của mình, thật sự là một
tập thể có cuộc sống lành mạnh, có văn hóa đâu phải như
một số người quan niệm "cái trò làm đầu thiên hạ", "đầu
tốt mặt tối", quanh năm với "bếp núc", không biết chơi
họa, thưởng thức nghệ thuật và cái đẹp.

Nhưng cái đẹp nhất ở đây vẫn là những con người
lao động với khí thế làm việc sôi nổi rộn ràng, có kỷ
luật, có kỹ thuật và có năng suất cao. Ở đây, tất cả
các chuyên viên, các bộ phận, từ đồng chí trưởng ban
quan lý nhà ăn đến các đồng chí phục vụ quét dọn ; từ
các bộ phận "nhà bàn", "~~nhà~~ bát", "nhà cơm", "nhà nước"
(danh từ các đồng chí thường dùng để chỉ các bộ phận
được chuyên môn hóa) cho đến các đồng chí kỹ thuật
viên chế biến Tất cả, là một dây chuyền sản xuất
nhịp nhàng và hợp lý.

Ngày nào cũng như ngày nào, sau mỗi bữa cơm
chiều, từng bộ phận, từng tổ sản xuất cố gắng vào những
chỉ tiêu định mức để bình công chấm điểm thưởng phạt
kịp thời và, nhưng hàng chữ đo với những con số thưởng
thêm 1 điểm, 2 điểm trên bảng báo công khai mỗi ngày
một nhiều, số điểm phạt (nếu như) rất ít.

Có nhiều khách tham quan đã nhận xét : "Không khí
làm việc ở đây vui như ngày hội, cách thức làm ăn của

họ có nền nếp và khoa học". Đúng là như vậy, nhà ăn có 76 cán bộ công nhân viên thì 71 người là phụ nữ, nhiều chi đồng con, nhưng ai nấy đều đăng ký đạt ngày công cao, người thấp nhất đạt 24,5 đến 25,2 ngày công/tháng. Thường xuyên bảo đảm con số từ 60-65% số người cả tháng không nghỉ việc ngày nào.

Ở đây, họ làm việc theo một dây chuyền sản xuất được chuyên môn hóa các khâu, các công việc sắp xếp phù hợp với khả năng, trình độ, lứa tuổi và có định mức lao động hợp lý sát sao : Ví dụ : khâu nấu cơm gồm : cân, nhân, vo, nấu, chia, đặt trên các bàn ăn với định mức : 90kg/ngày/người. Khâu xào món ăn : cân, nhân, sơ chế, xào nấu, chia, đặt : 180 suất/ngày/người . Khâu chần nấu : cho ăn, vệ sinh chuồng trại, tiêm phòng... mỗi người phụ trách 40 con lợn, nhỏ - Cũng như vậy, các khâu khác như là : làm bánh mì, nấu mì sắn, rửa dụng cụ, bát, đĩa cũng được chuyên môn hóa và định mức lao động cụ thể - và, cuối tháng có hạch toán mức năng suất lao động đã đạt được.

Ở đây, Ban quản lý nhà ăn thường xuyên tổ chức cho chị em thao diễn kỹ thuật, luyện tay nghề, thi thợ giỏi ... nên việc cải tiến kỹ thuật, năng suất lao động, chế biến thức ăn cũng được chặt chẽ và qua nhiều lần thao diễn, anh chị em đã xây dựng được những công thức chế biến tối ưu cho từng loại món ăn : nấu cơm, chế biến bột mì, chế biến thức ăn Người nấu cơm, phải nắm được đặc tính của từng loại gạo : gạo mùa, gạo chiêm, gạo dự ... và phải làm đúng công thức bao nhiêu kg gạo cần bao nhiêu lít nước, phải đạt bao nhiêu cân cơm chín, dẻo, thơm ngon (có qui định cả lượng cháy tối đa cho phép).

Người chế biến thức ăn, phải thường xuyên thay

đổi khẩu vị, không bao giờ thỏa mãn với vòng quay đã đạt được là 3 ngày 1 lần thay đổi.

Ở đây, Ban quản lý nhà ăn thường xuyên chú ý đến việc áp dụng ~~khóa~~ học kỹ thuật vào một số công tác để đạt năng suất cao và cải thiện điều kiện làm việc giảm bớt lao động nặng nhọc cho chị em như : sử dụng máy băm than qua sàng, máy bơm nước, xe cải tiến, máy thái củ, qua, máy nhào bột mì, lò điện (để chuyển cơm và thức ăn lên tầng hai) ... là những thiết bị do cán bộ và công nhân nhà trường tự thiết kế và sản xuất.

Hàng ngày, đến giờ ăn cơm, hàng ngàn người trật tự đến nhà ăn không phải mang theo bát đũa, ăn xong không phải rửa dụng cụ, không phải đem phiếu ăn cho người phục vụ chỉ riêng việc này đã giảm bớt được 2 khẩu in phiếu và 2 nhân viên bán phiếu và thu phiếu hàng năm tiết kiệm cho nhà nước một số tiền lớn.

Người ăn lại có tinh thần tự giác ; Hoạt động của Ban tự quản nhà ăn (do đoàn thanh niên công sản Hồ-chí-minh nhà trường tổ chức) được chặt chẽ, hoạt động đều đặn và có nhiều hình thức phong phú nên đã góp phần làm cho nhà ăn ngày càng vững mạnh và tiến bộ hơn lên.

Cho đến bây giờ sơ bộ đã có gần 50 đoàn khách từ các nơi trên miền Bắc về tham quan học tập kinh nghiệm nhà ăn tập thể của trường Đại học kinh tế kế hoạch.

Với những cố gắng liên tục, phục vụ tốt thường xuyên, nhà ăn tập thể trường Đại học Kinh tế kế hoạch xứng đáng được nhận những phần thưởng cao quý của Đảng, Nhà nước, Bác Tôn và cấp trên trao tặng và, trong vườn hoa đầy hương sắc đó đã nảy nở những bông hoa đỏ

thêm tiêu biểu cho phong trào và con người mới - Đó là những chiến sĩ thi đua 10 năm liên Võ thị Hoa ; 8 năm liên Đặng Văn Kiên ; Nguyễn Thị Lýu ; 5 năm liên Phan Đình Biên và cùng với 8 chi em khác liên tục từ 1 đến 4 năm đạt danh hiệu chiến sĩ thi đua.

Có được một nhà ăn tập thể như ở trường đại học kinh tế kế hoạch, điều đầu tiên chúng tôi có thể khẳng định là ở đây lãnh đạo nhà trường quan tâm đúng mức, sát sao, bố trí và tuyển lựa những cán bộ, nhân viên hăng hái, nhiệt tình và có năng lực đảm nhiệm công tác

Thứ hai là, công tác giáo dục chính trị tư tưởng ở đây đã làm được thường xuyên liên tục, biết kết hợp chặt chẽ công tác bồi dưỡng văn hóa, trình độ chuyên môn kỹ thuật cho cán bộ nhân viên nhà ăn - kết hợp tốt giữa đồng viên thi đua và khuyến khích lợi ích vật chất ở mức độ nhất định và, biết xây dựng tốt mối quan hệ giữa người được phục vụ và người phục vụ, đồng viên mọi người tham gia xây dựng nhà ăn trên tinh thần làm chủ tập thể xã hội chủ nghĩa.

Thứ ba là biết tổ chức, quản lý chặt chẽ về các mặt lao động, vật tư, tài chính và kỹ thuật. Biết tìm tòi suy nghĩ thường xuyên cải tiến, bồi dưỡng tay nghề, nâng cao năng suất lao động và chất lượng sản phẩm.

Và điểm cuối cùng là, biết khai thác các nguồn hàng, nguồn thực phẩm trong và ngoài tiêu chuẩn, tổ chức tốt chăn nuôi để góp phần cải thiện thêm bữa ăn.

Là người có cái may mắn được nhà ăn phục vụ liên tục có tới trên 12 năm nay, tôi muốn nói lên tất cả lòng kính trọng của mình đối với một tập thể đã có những đóng góp đáng kể vào sự nghiệp đào tạo giáo dục của nhà trường. Nhưng với phức tạp còn kết sức

lực gây chưa phản ánh được đầy đủ những cố gắng trong mọi nơi hoạt động của nhà ăn, đó là do vì năng lực phản ánh của tôi có hạn, thành thực mong các đồng chí và các bạn hãy đặc biệt là anh chị em thông cảm./.

Tháng 5/1977

Chi Vĩnh

Tác giả Nguyễn Văn Lộc
Bài này đã đăng trên báo
Nhân dân số ngày 26/2/1972
Giải nhất cuộc thi viết
về người tốt việc tốt.

Hơn mười năm công tác ở trường đại học Kinh tế
kế hoạch là hơn mười năm chị Vĩnh làm việc với tâm lòng
thương yêu con người vô hạn. Ngày còn ở cơ quan, những
học phiên chị chỉ dậy từ hai ba giờ sáng đi chợ sớm, mua
chicken em nó cá ngon, con gà béo, mỡ rau tươi. Chị nghĩ
mình vất vả thêm một chút nhưng anh em có thêm sức khỏe
hạnh phúc. Ngày chủ nhật, ngày nghỉ chị đi
khai củi, cắt rừng rừng về cho bếp tập thể để rửa bát
tắm gội, tăng thêm khế thơm ăn uống cho mọi người.
Đợt mình chỉ như con heo nhà, vừa nấu cơm, nấu thức ăn,
rửa bát chén. Lúc tiếp xúc mà vườn rau tăng giá của chị
vẫn rất tốt. Anh em thường xuyên được ăn cơm ngon, canh
ngọt. Những người đi công tác xa về chắc được chị phần
cơm dưa muối. Chị lo lắng khi biết ăn uống của những
người xa nhà tại bếp chỉ gần như là với những
người thân, nhưng dù sao cũng là một phần.

CÔNG LAO CỦA

Chị Vĩnh

Tác giả Nguyễn Tấn Lộc
Bài này đã đăng trên báo
Hải Phòng mới ngày 26/2/1972
Giải nhất cuộc thi viết
về người tốt việc tốt.

Hơn mười năm công tác ở trường đại học Kinh tế kế hoạch là hơn mười năm chị Vĩnh làm việc với tâm lòng thương yêu con người vô hạn. Ngày còn ở sơ tán, những hôm phiên chợ chị dậy từ hai ba giờ sáng đi chợ sớm, mua cho anh em mớ cá ngon, con gà béo, mớ rau tươi. Chị nghĩa mình vất vả thêm một chút nhưng anh em có thêm sức chống Mỹ, thắng Mỹ. Những ngày chủ nhật, ngày nghỉ chị đi kiếm củi, cắt rỗng rỗng về cho bếp tập thể để rút bớt tiền củi, tặng thêm khẩu phần ăn uống cho mọi người. Một mình chị như con đạo pha, vừa nấu cơm, nấu thức ăn, vừa đi chợ. Làm tiếp phẩm mà vườn rau tăng gia của chị vẫn xanh tốt. Anh em thường xuyên được ăn cơm dẻo, canh ngọt. Những người đi công tác xa về chằm được chị phần cơm chu tất. Chị lo lắng đến việc ăn uống của những người ăn uống tại bếp chị phụ trách như đối với những người thân, nhưng đưa con trong gia đình.

Trở về Hà Nội, chi trực tiếp phụ trách cho tổ nấu ăn. Là một tổ trưởng nhưng phải thực hiện 3 chế độ ăn với mức ăn và ý thích khác nhau. Những cán bộ nhiều tuổi ăn uống có khác so với anh em học sinh đang tuổi ăn tuổi lớn. Những người ốm nằm ở bệnh xá và những người ở diện ăn bởi đường lái có những yêu cầu riêng.

Ấy thế mà với đôi bàn tay tài khéo, đũa cù của chi mọi việc đều xong một cách nhẹ nhàng. Do chi chịu khó suy nghĩ cải tiến các món ăn, nên chất lượng bữa cơm ở đây khá lên rõ rệt. Nhiều người đã phát biểu một cách chân thành: "với số tiền mười tám đồng, ở gia đình chúng tôi chịu, chẳng nấu được như thế đâu!". Tất nhiên lời khen ấy là dành cho cả tập thể nhà ăn, nhưng công lao của chị Vĩnh đóng góp ở đây không phải là nhỏ.//

Giữ lửa giữ sáng cho đời
Giữ lửa cho đất, giữ lời cho thơ
Giữ lửa cho những ước mơ
Giữ lửa cho mỗi đời chờ, cách xa

Lên trên từ bếp nơi nhà
Lên cao hết một khối Hoa một trời

25/4/1977

Nghĩ Về

Ngọn Lửa

Bùi Cao Quý

Lớp máy tính K.16

Giữ hồn cho đất, giữ lời cho thơ
Giữ hồng cho những ước mơ
Giữ tình cho mỗi đời chờ, cách xa

Lửa nhen từ bếp mọi nhà

Lên cao kết một khối Hoa một trời

Cảm Nghĩ Về

NHÀ ĂN TẬP THỂ

Đặng Duy Hòa

Lớp Vật tư K.15

Tôi còn nhớ mãi bữa cơm ấy, bữa cơm buổi sáng ngày 24-8-1970. Bữa cơm ăn vội ở trường trước khi chúng tôi lên đường phục vụ quân đội.

Vẫn trong tiêu chuẩn bình thường mà Đảng và nhân dân cung cấp cho học sinh ăn học. Nhưng tại bếp ăn trường ta, chúng tôi đã được ăn những bữa ăn ngon miệng Bữa ăn ngon miệng không phải chỉ là kết quả của nhiều món ăn và tài chế biến của người nấu nướng, nó còn phụ thuộc vào yếu tố tinh thần vào trạng thái tình cảm của người ăn. Dù trên bàn ăn không có "sơn hào, hải vị", trong điều kiện còn khó khăn của đất nước dù trên bàn ăn chỉ có những món ăn "rau, mướp". Bình thường nhưng mỗi khi mở lồng bàn, một sự sắp đặt sạch sẽ, gọn gàng của mâm cơm hiện ra Người ăn liền nhận biết rằng đó là kết quả của những bàn tay âu yếm, ân cần, mang nặng tình thương của những người mẹ, người chị, người con trong gia đình Bữa ăn ấy sẽ rất ngon.

"Anh đi anh nhớ quê nhà
Nhớ canh rau muống, nhớ cà dầm tương"

Với chúng tôi, những học sinh đã từng được ăn những bữa cơm ngon ở trường. Khi ra đi, trên đường hành quân những bữa ăn trong rừng sâu Trường sơn, hay khi nhàn với những bữa cơm trong chết lửa, chúng tôi không chỉ nhớ lại những món ăn riêng nơi quê nhà mà còn một nỗi nhớ chung : nhớ những món ăn rất riêng của trường đại học Kinh tế kế hoạch. Nhớ chú Kiên tận tảo thu vén cho nhà ăn tập thể từ những ngày ở lò bánh mì xóm Bùng Hà Bắc như chăm lo cho chính gia đình mình cho con cháu mình, nhớ mẹ Đức ngày ngày cặm cụi với những chầy xay rau theo một chu trình khép kín : chợ Mơ - Nhà ăn - Nhà ăn - Chợ Mơ Nhờ Lan Phương một trong những nhân viên quản lý giàu kinh nghiệm, giàu tinh thần trách nhiệm vừa lo lắng đảm bảo đủ khẩu phần ăn cho sinh viên vừa là một diễn viên có sức thu hút kì lạ trên sân khấu của trường qua mỗi kỳ hội diễn văn nghệ trong vai mẹ Mi-ni vợ Bôn-cơ đại sứ Mỹ Nhớ mẹ Hoa mấy năm liền là chiến sĩ thi đua, và còn của không biết bao các mẹ, các chị khác với tình cảm và trách nhiệm : "Tất cả vì học sinh thân yêu". Như vậy, làm sao chúng tôi lại không có được những bữa ăn ngon với nồi canh hến, đĩa rau nộm cho vài nghìn người ăn ?

Thật hạnh phúc cho chúng tôi, những người ra đi năm xưa, nay lại được về trường ngồi học, lại được ngày hai chiều đi xuống nhà ăn thăm nhớ nghìn thương, được gặp lại những người đã từng thân thiết. Cho học sinh ăn nhiều những bữa ăn ngon để có sức khỏe tốt, nhà ăn đã góp phần không nhỏ vào thành tích của tập thể học sinh xã hội chủ nghĩa (lớp Vật tư K.15) chúng tôi, vào trong việc thực hiện mục tiêu đào tạo của nhà trường.

Hôm nay, cùng với tập thể nhà ăn toàn thể học sinh chúng tôi hân hoan đón mừng huân chương lao động mà Hội đồng chính phủ đã trao tặng cho nhà ăn. Đây là vinh dự lớn và là phần thưởng xứng đáng với nhà ăn tập thể 3 tốt của trường ta./.

Tận tình phục vụ

24/4/1977

Tác giả : Nguyễn Văn Thọ
và Quang Trung. Bài này
đã đăng trên báo Hồ-Nổi
vào ngày 7/11/1969.

Bị sơ tán theo trường đại học Kinh tế kế hoạch, chị Võ Thị Hoa được phân công phụ vụ bếp ăn lớp thêu Lê xây dựng cơ bản khóa 7.

Mỗi hôm phiên chợ, chị dậy từ hai ba giờ sáng để cố thủ mua thức ăn vừa ngon vừa rẻ. Qua lâu nhà vì đi chợ xa mà chị để anh em ăn cơm muộn. Cố lóc để quản lý chấm cơm nhấm, chị nhường phần mình cho người khác. Anh chị em này ăn, chị tìm cách đãi gạo, nấu cháo, bưng đến tận nơi. Ai không ăn được cháo, chị chiêu khố tìm các thức ăn vặt, bổ như cam, chuối để bồi dưỡng, thậm chí có khi chị lấy phần đường và trứng gà chỉ chừa một ít được, cho anh chị em dùng.

Chị luôn tận tình đó : hằng ngày thường tìm nơi cách chế biến thức ăn, cải tiến cách nấu nướng để nơi người ăn được ngon hơn. Những hôm học sinh ôn thi hay lao động vất vả, chị động viên lớp tổ chức ăn ngày ba bữa. Còn chị thì tranh thủ nấu cơm, bắt ốc, trai, nấu rùa và nấu thốn canh, cháo.

14 Năm

Tận tình phục vụ

Tác giả : Nguyễn Tấn Lộc
và Quang Trung. Bài này
đã đăng trên báo Hà-Nội
mới ngày 7/11/1969.

Đi sơ tán theo trường đại học Kinh tế kế hoạch, chị Võ thị Hoa được phân công phục vụ bếp ăn lớp thống kê xây dựng cơ bản khóa 7.

Những hôm phiên chợ, chị dậy từ hai ba giờ sáng để có thể mua thức ăn vừa ngon vừa rẻ. Chưa lần nào vì đi chợ xa mà chị để anh em ăn cơm muộn. Cố lúc đó quản lí chăm cơm nhăm, chị nhường phần mình cho người khác. Anh chị em nào ốm, chị tìm cách đổi gạo, nấu cháo, bung đến tận nơi. Ai không ăn được cháo, chị chịu khó tìm các thức ăn mát, bổ như cam, chuối để bồi dưỡng, thậm chí có khi chị lấy phần đường và trứng gà chỉ chần nuôi được, cho anh chị em dùng.

Chị nuôi tận tình đó : hằng ngày thường tìm mọi cách chế biến thức ăn, cải tiến cách nấu nướng để mọi người ăn được ngon hơn. Những hôm học sinh ôn thi hay lao động mệt nhọc, chị động viên lớp tổ chức ăn ngày ba bữa. Còn chị thì tranh thủ mò cua, bắt ốc, trai, hái rau về nấu thơm canh, cháo.

Võ thị Hoa làm xong nhiệm vụ của chính mình, còn giúp đỡ lớp bên cạnh : trông nom lợn, gà, rau, giúp đồng chí quan lý kiểm tra kho tàng, bảo quan tốt gạo, mắm, muối ... Có những đêm gió mùa đông bắc tràn về đột ngột, chỉ một mình xách đèn đi xem lại nhà kho, chuồng lợn, chuồng gà, tỉ học chuyển củi vào nhà cho khỏi ướt.

Trải qua 14 năm làm nghề nấu bếp, chị chưa hề phí phạm một xu của tập thể.

Chị cấp dưỡng 55 tuổi đó, bấy nay liền đã được công nhân là chiến sĩ thi đua. /.

Khi chúng tôi vào bàn ăn
Lại thấy cô ngồi bên cửa
Cúi đầu bích thường đó
Chưa nghe cô nói bao giờ
Khác đồng lòng tôi bao ý nghĩ đầu xa

Cô ngồi đó
Lặng lẽ, lặng lẽ
Tôi không nhớ nữa
Đã bao ngày như thế cô ơi !
Là bao nhiêu giọt mồ hôi

Thôn vắng trấm cỏ, nếp thời gian ngựa đung
Là nơi đâu cô thêm bao nhiêu sợi tóc
Bao nhiêu mùa nắng đổi mùa

Khu me hiện giữa đàn con ngày thơ
Cô ngồi đó

Cười vui, ăn yếm

Một tình đóa nào là nhanh, kín chôn
Đón nắng còn mãi chơi xa
Đón nắng là đưa

(Lên lớp buổi say nó có vầng giã !!)

Đón nắng cũng không hẳn là nhớ bao

Kính tặng nhà ăn trường đại học KTKH

Cô Ngồi

BÊN CỬA NHÀ ĂN

Bùi Cao Quý

Chúng tôi đi xa, lớp máy tính K.16

Khi chúng tôi vào bàn ăn

Lại thấy cô ra ngồi bên cửa cửa

Cái điều bình thường đó

Chưa nghe cô nói bao giờ

Xúc động lòng tôi bao ý nghĩ sâu xa

Cô lại ngồi bên cửa

Cô ngồi đó

Lặng lẽ, lặng lẽ

Tôi không nhớ nữa

Đã bao ngày như thế cô ơi !

Là bao nhiêu giọt mồ hôi

Trên vầng trán cô, nếp thời gian ngân đọng

Là mái đầu cô thêm bao nhiêu sợi tóc

Bao nhiêu mưa nắng đổi mùa

Như mẹ hiền giữa đàn con ngày thơ

Cô ngồi đó

Cười vui, âu yếm

Biết tính đứa nào ăn nhanh, ăn chậm

Đứa nào còn mãi chơi xa

Đứa nào ốm đau

(Lên lớp buổi nay nó có vắng giờ !!)

Đứa nào băng khuôn mặt là nhớ bạn

Cô ngồi đó
Không tính vòng quay năm tháng
Không phải vì cái bát, cái môi
Mà muốn chúng tôi toàn diện chất-con-người
Ngày mai tron niềm vui tạo lập
Nhà ăn như một nông trường
Con tằm hôm nay chưa nhà tơ vàng óng
Sớm chiều cô đương nuôi, chăm bẵm
Hồi ngày tằm thêm lớn nhanh.
Khi chúng tôi đi xa, đi gần
Trong mỗi bữa ăn
Vấn nhớ về cô đang ngồi bên cửa
Cái điều bình thường không ghi trong sách vở
Là điều cho tôi hiểu sâu xa :
Khi chúng tôi vào bữa ăn
Cô lại ra ngồi bên cửa
Vì cô là người mẹ

24/4/1977

"...sống bước sang số và nâng cao thêm vì trí là một trường đầu tiên trong khối các trường đại học kinh tế và là một trong những trường trọng điểm của ngành đại học và trung học chuyên nghiệp để chào mừng trường cao và tron 20 năm xây dựng và trưởng thành".

TRICH NGHI QUYET DAI HOE DAI BIU
DANG BO LAN THU 15 TRUONG DAI HOE
KINH TE KE HOACH

Ngày 3, 4 tháng 3/1977

"... Mục tiêu của công tác đồng viên giáo dục cần tập trung vào các yêu cầu phục vụ phong trào thi đua dạy tốt học tốt ; vào việc tăng nhanh cơ sở vật chất ổn định tốt hơn đời sống vật chất và tinh thần lập thành tích chào mừng trường 20 năm xây dựng và trường thành"

+ +

"....Phát huy tinh thần tự lực tự cường trong việc tăng nhanh cơ sở vật chất và ổn định cao hơn các mặt sinh hoạt và đời sống trong nhà trường". Là một trong những nhiệm vụ lớn, công tác lớn, mà trong việc nghiên cứu quan trọng nghị quyết đại hội IV phải coi đó là vấn đề khó khăn và phải làm cho tốt.

"....từng bước củng cố và nâng cao thêm vị trí là một trường đầu đàn trong khối các trường đại học Kinh tế và là một trong những trường trọng điểm của ngành đại học và trung học chuyên nghiệp để chào mừng trường ta vừa tròn 20 năm xây dựng và trường thành". Nghị các cấp chỉ trong các bộ ta, trong chính quyền làm việc này phải thấy hết được vai trò và trách nhiệm lớn lao của mình.

TRICH Y KIEN CUA DANG COI NGUYEN-DINH-TU
BO TRUONG BO DAI HOC VA TRUNG HOC CHUYEN NGHIEN
PHAT BIEU TAI HUI LE THAM CO TRUONG THI PHU

TRICH Y KIEN CUA DONG CHI LE VAN GIANG
BI THU DANG DOAN BO DAI HOC VA TRUNG HOC
CHUYEN NGHIEN PHAT BIEU TAI DAI HOI DAI
BIEU DANG BO LAN THU 15 TRUONG DAI HOC

KINH TE KẾ HOẠCH NGÀY 3/3/1977

... Thay này đây học tập với phục vụ. Nhà trường vẫn tiếp tục đưa mọi mặt hoạt động vào nề nếp, theo hướng trường đời nghiên cứu các qui chế, chế độ trong giảng dạy, học tập và đời sống, nhà trường vẫn tiếp tục theo đuổi hướng đời tốt việc tốt chức đời sống: ăn uống, và chỗ ở của

... "Vừa rồi chúng tôi họp với ban khoa giáo, đồng chí Trần-quang-Huy có nhắc lại vấn đề đời sống là một trong những nhiệm vụ lớn, công tác lớn, mà trong việc nghiên cứu quán triệt nghị quyết đại hội IV phải coi đó là vấn đề khó khăn mà phải làm cho tốt.

Chúng ta (trường đại học Kinh tế kế hoạch) đã làm tốt, chúng ta phải kiên trì, tiếp tục làm tốt, coi đây không những chỉ là vấn đề bình thường về đời sống mà đây là một vấn đề có ý nghĩa chung, ý nghĩa đào tạo, có ý nghĩa về chất lượng giáo dục. Tôi thiết nghĩ các đồng chí trong Đảng bộ ta, trong chính quyền làm việc này phải thấy hết được vinh dự và trách nhiệm lớn lao đó"....

TRÍCH Y KIẾN CỦA ĐỒNG CHÍ NGUYỄN-ĐÌNH-TU
BỘ TRƯỞNG BỘ ĐẠI HỌC VÀ TRUNG HỌC CHUYÊN NGHIỆP
PHÁT BIỂU TẠI BUỔI LỄ NHẬN QUẢ TRƯỞNG THỊ ĐUA
KHUẤT SẠC NĂM HỌC 1975-1976 NGÀY 5/3/1977

--

... "Thầy và trò nhà trường đã kiên trì kết hợp giảng dạy học tập với phục vụ. Nhà trường vẫn tiếp tục đưa mọi mặt hoạt động vào nề nếp, thực hiện tương đối nghiêm túc các qui chế, chế độ trong giảng dạy, học tập và đời sống, nhà trường vẫn tiếp tục bảo đảm tương đối tốt việc tổ chức đời sống: ăn uống, và chỗ ở của cán bộ, công nhân viên, học sinh của nhà trường.

Tôi nhiệt liệt biểu dương những thành tích, những cố gắng của giáo viên, cán bộ công nhân viên, học sinh của trường".

5- CHỈ ĐẠO TỔ CHỨC VÀ KHÁC:

- Nhận báo cáo và báo cáo về tình hình công tác gia đình
- Các biện pháp an ninh
- Nhân viên công tác về 21 đến 24/1977 (tên)

6- CHỈ ĐẠO TỔ CHỨC VÀ KHÁC:

- Chỉ đạo công tác gia đình, công tác an ninh
- Các biện pháp an ninh
- Nhân viên công tác về 21 đến 24/1977 (tên)

NEI DUNG HOAT ĐỘNG CỦA NHÀ AN

:-

I- CÁC CHẾ ĐỘ AN ĐA PHỤC VỤ

1- Bữa phục

- Mì sợi loại 0,15đ và 0,30đ phục vụ từ 600 đến 1200 bát/ngày.

- Bánh mì 0,14đ phục vụ 1.900 suất/ngày

2- Bữa chính :

T.T	Hức tiền ăn	Tiêu chuẩn gạo	Số lượng suất/bữa
1	18đ	15kg	1.600 đến 2.000
2	18đ	13,5	400 " 600
3	24đ	13,5	120 " 150
4	30đ	15,	25 " 30
5	60đ	15,	12 " 15

3- Chế độ phục vụ khác :

- Nhận báo thức ăn và bánh mì cho khu gia đình
- Chế biến món ăn bán thêm
- Nhận làm cơm liên hoan từ 2đ đến 7đ/suất (mỗi tháng bình quân 720 suất).

II- CÁC CHỈ TIÊU ĐÃ THỰC HIỆN

- Đã có chỉ tiêu định lượng lương thực, thực phẩm bình quân cho một người ăn hàng tháng.

- Xây dựng được chế độ thực đơn tuần làm kế hoạch sản xuất trong tuần.

- Vòng quay của món ăn là 3 ngày

- Vận chuyển cho 1 suất bữa ăn chi phí là 0,003đ
- Chi phí chất đốt 0,007
- Lương thực 0,100
- Thực phẩm 0,190

Hón ăn : Lượng của mỗi suất :

- Canh : 0,500kg
- Xào hỗn hợp 0,200kg

Thịt lợn sản xuất tự túc đưa vào bữa ăn tính theo đầu người 0,350kg/tháng.

III- ĐÌNH MỤC LAO ĐỘNG ĐÃ THỰC HIỆN :

TT	Tên công việc	Nội dung công việc	Định mức đã thực hiện
1	Nấu cơm	Cán, nhân, vò, nấu, chia, đặt bàn	90kg ngày/người
2	Nấu món ăn	Cán, nhân, sơ chế, nấu, xào, chia đặt	180 suất Ngày/người
3	Nấu mì	Nhân, nấu, giao, thanh toán.	200 suất ngày/người
4	Làm bánh	Loại 13kg và 15kg bột mỳ	80kg ngày/người
5	Vệ sinh nhà bàn	Vệ sinh, đặt bát đũa, kiểm, nhân, trực	600 suất ngày/người
6	Rửa dụng cụ		500 suất ngày/người
7	Chăn nuôi	Cho ăn, vệ sinh, tiêm phòng	40 lợn/người

Cuối tháng đầu có hạch toán mức năng suất lao động đã đạt.

ĐỂ XỨNG ĐÁNG VỚI
PHẦN THƯỞNG CAO QUÝ
QUYẾT TÂM GIỮ VỮNG
NHÀ ĂN 3 TỐT !

