

## Лекция 2. ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО И ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКОГО НАДЗОРА ЗА ПИТАНИЕМ И ВОДОСНАБЖЕНИЕМ ВОЙСК В МИРНОЕ И ВОЕННОЕ ВРЕМЯ И ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ СИТУАЦИЯХ

1. Организация питания в ВС Российской Армии.
2. Обязанности медицинской службы в осуществлении санитарно-гигиенического контроля за питанием войск.
3. Организация санитарно-гигиенического контроля за питанием войск в военно-полевых условиях.
4. Организации водоснабжения и санитарно-гигиенического контроля за водоснабжением войск в мирное время.
5. Организация водоснабжения и санитарно-гигиенического контроля за водоснабжением войск в полевых условиях.



Лекция составлена докт. мед. наук,  
профессором кафедры общей гигиены с экологией  
ШАКИРОВ ДАМИР ФАИЗОВИЧ



Вооружённые Силы Российской Армии обеспечиваются продовольствием в широком ассортименте в необходимых количествах и хорошего качества. Это позволяет поддерживать установленные **запасы** продовольствия и обеспечивает правильную организацию питания военнослужащих.





**Издавна известно, что «если свою армию не кормишь, то кормишь чужую», поэтому наиболее точной мерой качества жизни солдат является то, насколько их хорошо кормят.**





Реформа Вооруженных Сил затронула многие стороны армейской жизни, в том числе и в продовольственном обеспечении военнослужащих. Так, к 2013 году, стоимость питания одного военнослужащего должна возрасти с 115 рублей до 195 рублей, а организация питания должна полностью перейти на *аутсорсинг*, более того, в армии обещают появление *шведского стола* для военнослужащих, благодаря которому военнослужащие сами смогут выбрать себе обед: 2-3 вида супов, гарниров и напитков, при этом количество подходов к раздаче не ограничено.





С 1 сентября 2011 года на систему *аутсорсинга* (организация питания за счёт гражданских организаций) переведено уже 420 частей и учреждений Министерство обороны с общей вместимостью в 395 000 человек; в 2012 году этой системой было охвачено уже 515 000 военнослужащих.





Помимо этого, качественно изменился и сам рацион питания, в нём появились такие продукты, как плавленый сыр, печенье, сало, кофе.





**Организация питания в ВС Российской Армии возлагается на  
Центральное продовольственное управление (ЦПУ).**





## ЦПУ воинских частей:

-организует и осуществляет заготовку, хранение, транспортировку,  
-обработку продуктов питания, приготовление и раздачу пищи личному составу;





*- проводит текущий контроль за качеством пищевых продуктов;*





- организует экспертизу некондиционного, а также заражённого ОВ, РВ и БС продовольствия, привлекая к участию в ней представителей химической и медицинской служб;





- осуществляет дезактивацию, дегазацию продовольствия, имущества и оборудования;



- совместно с войсками радиационной, химической и биологической защиты (РХБЗ) самостоятельно ведут непрерывную радиационную, химическую и бактериологическую разведку в районах размещения и развертывания объектов своей службы.





Контроль за полноценность питания, за соблюдением санитарных правил на всех объектах продовольственной службы, за состоянием здоровья, работающих на этих объектах возлагается на *медицинскую службу*.





**Известно, что количественная и качественная недостаточность питания может послужить причиной резкого повышения уровня заболеваемости в войсках, поэтому важно не только обеспечить войска продовольствием, но и правильно организовать питание.**





## **В чем же особенности организации питания военнослужащих?**

**- во-первых, трудности обеспечения продовольствием и пищей воинских частей и подразделений, обусловленные недостатком продуктов, сложностью их подвоза, хранения, приготовления пищи и её доставки личному составу;**





- во-вторых, ухудшение качества продовольствия и пищи за счёт использования консервированных и концентрированных продуктов, ухудшения условий их хранения;





- в-третьих, снижение профессионального уровня кадров продовольственной службы, в особенности, состава поваров;





**-и, в-четвёртых, возможности заражения объектов продовольственной службы, продуктов и пищи радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами.**





# Какими нормативными документами осуществляется санитарно-гигиенический надзор за питанием военнослужащих?

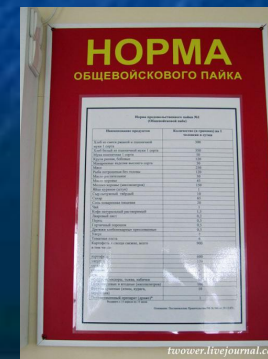
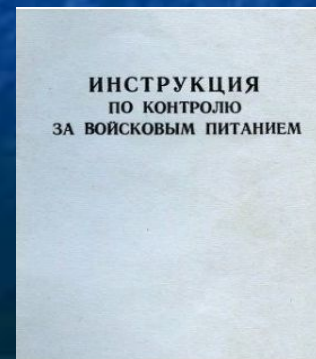
Санитарно-гигиенический контроль за питанием военнослужащих осуществляется согласно требованиям, изложенным в:

- Уставе Внутренней Службы Вооруженных Сил РФ;

- Руководстве по медицинскому обеспечению Российской Армии и Военно-Морского Флота,

- Постановлением Правительства РФ от 29 декабря 2007 года за № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»;

-и другими нормативными документами.





Питание в Российской Армии, в отличие от армий зарубежных стран, по характеру является **общественным**, а снабжение продуктов - **централизованным**, и 2-й источник поставок продовольствия - «**местные заготовки**», касающиеся, главным образом, свежих овощей, таких как картофель, капуста, свекла, морковь, лук, зелень), они заготавливаются и складываются непосредственно самими воинскими частями по месту дислокации.









**Казначейство отпускает на питание каждого военнослужащего в месяц только 600 руб, а остальные средства предлагается изыскивать за счёт так называемого прикухонного хозяйства самой войсковой части (это и есть также и местные заготовки - свинарня, полковой огород, сбор грибов, ягод, рыбная ловля и т.д.).**



**Эти сведения сообщил корреспонденту журнала «Ориентир» председатель комитета Госдумы по обороне генерал армии А. Николаев (Не зря же имеется восточная мудрость «Кто не хочет кормить свою армию, тот неизбежно и принудительно будет кормить армию соседа»).**



Генерал армии А. Николаев



**В Российской армии способ обеспечения воинских частей продовольствием будет совершенствоваться. На сегодня в качестве одного из направлений оптимизации рассматривается организация прямых поставок в базовые военные городки (пункты дислокации воинских частей), минуя отдельные комплексы материально-технического обеспечения военных округов или флотов.**

**Даже в заготовке картофеля и овощей произойдут изменения. На сегодня, для того чтобы избежать порчи сезонной продукции, закладка на хранение овощей и картофеля в вооружённых силах проводится только на период гарантированного сохранения их качества (до 1 января).**

**Остальная часть продукции до 40-50% от потребности будет храниться у поставщиков и поставляться ими в воинские части по мере необходимости.**





**Питание военнослужащих имеет 2 момента:**

**- во-первых, приготовление пищи проводится по раскладкам продуктов и по установленным нормам довольствия.**

**В условиях воинской части составляется 3 вида раскладки:**

- 1) по основному пайку;**
- 2) по диетическому питанию;**
- 3) по лечебному питанию**









**- и, во-вторых, осуществляется постоянный контроль со стороны командования и медицинской службы, что обеспечивает качество питания и возможность эффективной профилактики пищевых отравлений.**





**Виды питания: рациональное, диетическое, лечебное, профилактическое.**  
**Рациональное питание - это такое питание, при котором качественное и количественное соотношение веществ в принимаемой пищи и распределение её по приёмам в течение дня соответствует потребностям организма и обеспечивает высокую боеспособность военнослужащих (солдат и офицеров).**





Пищевой рацион военнослужащего должен обеспечивать организм энергетическим материалом и питательными веществами, необходимыми для нормального функционирования организма, и главное, состоять из набора таких пищевых продуктов, которые позволяют быстро и качественно готовить большое количество разнообразной и вкусной пищи с минимальным риском её загрязнения или заражения.

Диетическое питание организуется для военнослужащих (солдат, сержантов и офицеров) с функциональными заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени и желчных путей, с хроническими гастритами, колитами, а также с остаточными явлениями после острых заболеваний внутренних органов.

В воинских частях используются 2 диеты:

- № 1 - механически и химически щадящее питание;
- № 2 - механически щадящая диета.

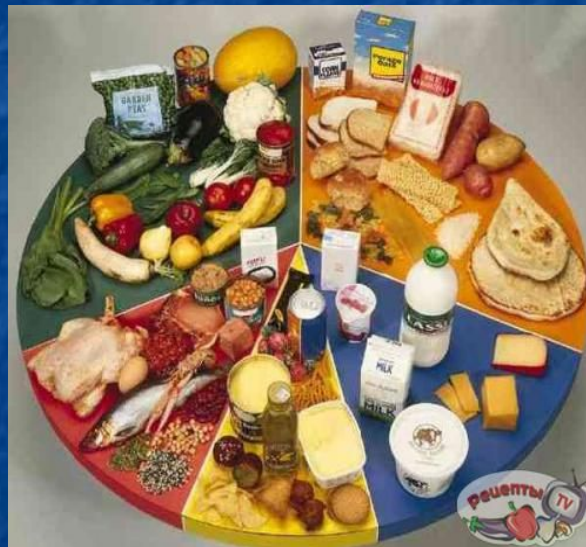




**Лечебное питание** организуется в госпиталях, лазаретах и на этапах медицинской эвакуации.

Набор продуктов предусматривает уменьшение количества хлеба, круп, мяса, масла коровьего, так как больному военнослужащему не нужна высокая калорийность рациона. В то же время увеличено количество молока, введены творог и сыр.

Питание в лечебных учреждениях осуществляется в зависимости от патологии по номерным диетам лечебного питания





**Профилактическое питание организуется для работающих в контакте с ядовитыми техническими жидкостями и другими вредностями.**





**Режим питания военнослужащих устанавливается следующий: в войсковых частях при казарменном и полевом размещении горячая пища выдается 3 раза в сутки - на завтрак, обед и ужин, а чай 2 раза - утром и вечером.**





**Завтрак выдается до начала основных занятий или боевых действий,**



**обед - после спада интенсивности учебно-боевой деятельности или боевого напряжения,**





**ужин - за 2-3 ч до отбоя. Промежутки между приёмами пищи не должны превышать 7 ч.**



**Часы приёма пищи определяются распорядком дня, утверждённым командиром части.**





Завтрак должен состоять из мясного или рыбного блюда с макаронами, гречневой или рисовой кашей, овощным гарниром, масла сливочного, чая и т. д.









**В обед предусматривается основная часть продуктов рациона питания, чтобы восполнить энерготраты и подготовить организм к дальнейшей трудовой деятельности. На обед, как правило, планируется холодная закуска, первое и второе блюда; компот или кисель.**





Ужин должен быть лёгким, необременительным и состоять из мясного или рыбного блюда с гарниром и чая. В тех случаях, когда планом боевой подготовки предусматриваются занятия в ночное время, ужин планируется более калорийным.





Суточная норма довольствия при 3-х разовом питании по калорийности распределяется следующим образом: на завтрак - 30-35%, на обед - 40-45% и на ужин - 20-30%.

На сегодня энергетическая ценность ежедневного рациона питания, по словам министра обороны России С.К. Шойгу, в армии достигла 4400 ккал - больше, чем в армиях США, Великобритании, Германии и Франции.

*Для сравнения: калорийность ежедневного питания в американской армии составляет 4255 ккал, в Великобритании - 4050 ккал, в ФРГ - 3950 ккал, во Франции - 3875 ккал.*

На данное заявление министра обороны России С.К. Шойгу, практически сразу отреагировала российская газета «Известия». В газете не поленились и связались с представителями Института питания РАМН.

В институте отметили, что 4400 ккал для молодого 18-летнего парня - это очень много. Даже 3000 ккал - очень много. И, в том случае, если ежедневно потреблять по 4400 ккал в день, то за год можно заболеть ожирением 2-й степени.







директор института питания РАМН Виктор Александрович Тутельян отметил, что при таком рационе питания спасти солдат от ожирения может только интенсивная физическая нагрузка.

У человека, который находится в коме, каждые сутки обмен веществ сжигает от 900 до 1500 ккал, у человека, который весь день ничего не делает - 2000 ккал. Для того чтобы сжечь 4400 ккал, человеку требуется от 3 до 6 часов интенсивных физических нагрузок. При этом военнослужащий должен выкладываться полностью и не уклоняться от физических нагрузок, в противном случае, неизрасходованные калории за день будут откладываться в его организме в виде жира, против закона обмена веществ, не поперешь.

В Министерстве обороны на данные высказывания резонно ответили, что никто не будет заставлять солдат есть дневной рацион целиком. Как отметил начальник управления пресс-службы и информации МО России Игорь Конашенков, никто не собирается насильно впихивать все это военнослужащим, однако, как показывает практика, при существующих нагрузках из-за занятий спортом и интенсивной боевой подготовки, солдаты съедают эти 4400 ккал за милую душу, а некоторые приходят и за добавкой. Также он подчеркнул, что рационы питания военнослужащих формируются из разных вариантов блюд, среди которых есть как высококалорийные, так и низкокалорийные. В зависимости от аппетита из них можно формировать разнообразные меню



# Мороженое и омары для солдата

Что положено бойцу украинской и американской армии в сутки



## МЕНЮ ПО-УКРАИНСКИ

Хлеб	750 г (около 10 кусочков)
Мука первого и второго сортов	65 г
Крупы (часто перловка, овсянка, ячневая, реже — гречка)	120 г
Макароны (чаще в супе, чем в виде второго)	40 г
Мясо (обычно говядина и курица)	200 г
Рыба (часто мойва или селедка)	150 г
Картошка	600 г (часто тушеная)
Капуста	130 г
Свекла	30 г
Морковь	50 г
Лук	50 г
Огурцы, помидоры, зелень (огурцы и помидоры — редко)	40 г
Животные жиры, маргарин	15 г
Масло подсолнечное	25 г
Масло сливочное	30 г
Твердый сыр	15 г (хороший, но мало)
Куриные яйца	2 штуки в неделю
Сахар	70 г
Соль, в т. ч. йодированная	25 г
Чай	1,2 г
Лавровый лист	0,2 г
Перец	0,3 г
Горчичный порошок	0,3 г
Уксус	1 г
Томат-паста	6 г

## РАЦИОН НАШЕГО БОЙЦА\*

**ЗАВТРАК** — два кусочка черного хлеба и один — белого, 20—30 г масла, гречневая, ячневая каша или макароны, куриное мясо или говядина, чай.

**ОБЕД** — гороховый или гречневый суп, на второе — плов с мясом или перловка с отварной печенью. Салат из квашеной капусты или свеклы, компот из сухофруктов и пампушки.

**УЖИН** — ячневая каша с рагу или вермишелью, иногда вареная рыба, чай.

\*приблизительный

Дрожжи	0,5 г
Сухофрукты	20 г (в компоте)
Соки фруктовые или плодово-ягодные	100 г (редко)
Поливитаминовый препарат типа «Гексавит»	1 драже
(выдается с 15 марта по 15 июня)	

## АМЕРИКАНСКАЯ АРМИЯ

■ Питание организовано по принципу шведского стола. Для кормежки в полевых условиях разработано 24 варианта меню: спагетти с курицей, пельмени, говядина с грибным соусом, сыр, хлеб, печенье, шоколад, ореховое масло, леденцы, какао, мороженое.



И в украинской, и в американской армии нормы питания разработаны так, чтобы солдат получал чуть больше 4 тысяч калорий в день



# Питание военнослужащих в столовых может быть организовано методом: сервировки столов;





**с использованием линий самообслуживания с выдачей готовой пищи поварами;**





с использованием линий самообслуживания с элементами «шведского стола» с привлечением поваров только для выдачи первых, вторых блюд и гарниров.





*Режим питания устанавливает командир части в зависимости от конкретных условий - от характера боевой подготовки или особенностей боевой обстановки - с учётом рекомендации врача и заместителя по тылу.*





## Виды продовольственных пайков (рационов). Различают следующие виды продовольственных пайков или рационов:

- *основные (общевойсковой, лётный, морской, подводный, госпитальный, для суворовцев, нахимовцев и воспитанников военно-музыкальных училищ);*

Общевойсковой паёк



Лётный паёк





# Морской паёк



# Подводный паёк



- дополнительные пайки к основным (дополнительно лётно-ракетный, высокогорный и др.);





- сухие, бортовые, аварийные.





Из основных пайков самым распространённым является **общевойсковой** паёк.





Он включает важнейшие группы пищевых продуктов, содержащих в себе все необходимые пищевые ингредиенты в количествах и соотношениях, удовлетворяющих требованиям рационального питания.

В норме общевойскового пайка увеличена *белковая* составляющая (на 15 г), из которых 13 г составляют белки животного происхождения. Доля энергетической ценности белков в норме общевойскового пайка равна *580 ккал*, что составляет *13,3%* при оптимальной суточной энергетической потребности организма человека в белке *11-14%*.

*Доля жиров* и их энергетическая ценность в норме общевойскового пайка равна *1269 ккал*, что составляет *29%* при оптимальной суточной энергетической потребности организма человека в жирах *28-35%* от энергетической ценности.

Энергетическая ценность *углеводов* в общевойсковом пайке составляет *2532 ккал*, за счёт чего покрывается *57,7%* затраченной энергии при оптимальной суточной энергетической потребности *50-60%*.

Таким образом, *белков содержится в количестве 145 г, жиров 141 г, углеводов 633 г, а калорийность составляет 4381 ккал.*

**В условиях боевой обстановки энерготраты военнослужащих может составлять *5700 ккал* и достигать до *7000-8000 ккал* (Афганистан).**





*Дополнительные пайки* выдаются как дополнение к основному пайку определённым группам (или контингенту) военнослужащих.

Так лётчикам реактивной авиации выдаётся дополнительный лётно-реактивный паёк дополнительно к лётному пайку



Предусмотрена также дополнительная выдача биологически ценных пищевых продуктов (мясо, рыба, масла коровье и др.) для военнослужащих срочной службы и курсантам военных и военно-морских училищ, имеющих признаки недостаточного или пониженного питания с дефицитом массы тела, а также ростом свыше 190 см.





Для лётного состава выделяется дополнительная норма *витаминов А, В, Д.*



В дополнительные пайки некоторых групп военнослужащих (в отдельных районах, для личного состава подводных кораблей и др.) входят препараты витаминов А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР и С.





**Витамин С** выдается в Российской Армии всему личному составу в весенне-летний период (с 15 апреля по 15 августа ежедневно из расчёта 50 мг на одного человека в сутки).





Если не представляется возможным готовить горячую пищу из продуктов основных пайков (например, на учениях, маневрах, в пути следования, в боевой обстановке и др.), военнослужащим выдаётся *сухой паёк*.





В состав сухого пайка входят продукты, не требующие дополнительной тепловой обработки и по своему составу соответствующие привычной солдатской пище. Упаковка сухого пайка весом около 1,5 кг соответствует суточной норме пищи одного солдата.



Военнослужащие малых боевых надводных кораблей, катеров и других плавучих средств, не имеющих камбузов, а также личный состав экипажей самолётов в отдельных случаях получают довольствие по нормам бортовых пайков.





При длительных полётах в пустынных и малонаселённых местностях и над морем выдаётся комплект аварийного запаса. В этот комплект, наряду с продуктами, входят медикаменты и предметы первой необходимости.



**ТРЕВОГА?**  
а ты уже готов к бегству



В экстремальных условиях, когда не представляется возможным организовать питание по основному пайку или по другим рационам (сухим пайкам), выдаются *рационы выживания*, включающие концентраты брикетированные, не требующие варки (480 г) и средства обеззараживания воды (6 шт.) на одного человека в сутки.





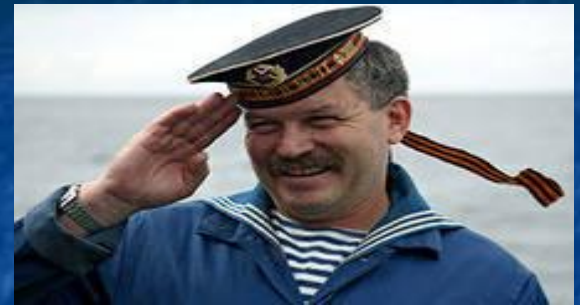
Принятые в Российской Армии нормы питания учитывают принадлежность, во-первых, к определённому роду войск, а их у нас 5 (ВВС, ВМФ, сухопутные и космические войска и ПВО).

**Военно-воздушные силы (ВВС)**





# Военно-морской флот (ВМФ)





## Сухопутные войска





## Противовоздушная оборона (ПВО)





# Космические войска





*- во-вторых, климатические условия;*



*- в-третьих, состояние здоровья;*





**- и, наконец, возраст (например, разработаны особые нормы для воспитанников суворовских, нахимовских училищ, кадетов).**



**Для них увеличена норма выдачи молока на 100 г, творога - на 30 г, овощей (моркови, огурцов, свеклы, помидоров, лука, зелени) - на 105 г, фруктов свежих - на 100 г (для 5-8-х классов) и на 200 г (для 9-11-х классов), масла растительного - на 10 г. Помимо этого в рацион питания был введен: сок (200 г), колбасные изделия (25 г) и овощные консервы (фасоль, кукуруза, зелёный горошек - 50 г).**





## Гигиенические особенности питания войск в экстремальных ситуациях.

*В условиях жаркого климата,*



прежде всего, следует принять меры к снижению перегревания людей. Достигается это, во-первых, путём уменьшения образования метаболического тепла и, во-вторых, ограничения притока тепла извне.

Первое обеспечивается рациональной организацией труда и отдыха, второе - переносом рабочего времени на утренние и вечерние часы; применением надлежащей одежды; использованием природных и искусственно созданных укрытий, защищающих людей от прямой солнечной радиации, обеспечение проветривания.

Для нормализации теплового баланса организма **смещают режим питания** путём переноса основных приёмов пищи на относительно прохладное время суток, когда тепловое состояние человека нормализуется, улучшается пищеварительная секреция и восстанавливается аппетит).



**Завтрак** согласно смещённого режима питания рекомендуется начинать в **5:30-6:00** и выдавать при этом 35% энергосодержания суточного рациона.

**Обед** в **11:00-11:30**, когда солнце не достигло зенита, а энергосодержание обеда сокращают до 25%.

**Ужин** рекомендуется усиливать, выдавая около 40% суточного рациона и завершать его в **18:00-18:30** по местному времени.

В обед преобладает углеводная пища, на ужин - основное количество белков и жиров, а также витаминные препараты.

Перед приёмом основных блюд выдаются холодные закуски (салаты, винегреты) и охлаждённый чай.





В качестве первых блюд рекомендуется готовить холодные молочные или нежирные овощные супы;  
ко вторым блюдам - острые приправы и соусы;



на третье блюдо предусматриваются охлаждённые компоты,  
кисели, фрукты.





*В условиях жаркого климата возрастает значение профилактики желудочно-кишечных, инфекционных, протозойных заболеваний и гельминтозов, имеющих алиментарный механизм передачи.*





## *В условиях пребывания на Севере*



энерготраты организма, особенно, на открытой местности возрастают, увеличивается также потребность в витаминах на 30-50%.

В связи с этим при контроле за питанием необходимо обращать внимание на сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Рекомендуется закладка мороженых овощей в кипящую воду без предварительного их оттаивания.





*Нормы суточного довольствия по калорийности распределяется следующим образом: на завтрак - 30%, на обед - 45%, на ужин - 25%.*

Распределение основных продуктов: мясо на завтрак или ужин - 100 г, на обед - 100 г, рыба на завтрак или ужин - 150 г; масло подаётся к столу на завтрак и ужин по 15 г, сгущённое молоко и кофе предусматриваются на завтрак.

Необходимо равномерно использовать свежие и консервированные продукты (мясные и рыбные консервы, сушёные овощи и картофель, сухие молочные продукты - молоко, сметана, простокваша; продукты сублимационной сушки, быстрораствориваемые спрессованные крупы, нечерствеющий хлеб и др.).

В целях увеличения содержания витаминов в рационе предусмотрена выдача поливитаминов, витаминизированных продуктов, а также использование в пищу различных растений и ягод (щавель, кислица, морошка, черника, брусника, клюква и др.)





## В условиях высокогорья



Сложнейшая дорога в условиях высокогорья  
С высокогорья в долину в долине Лара

В условиях высокогорья питание военнослужащих должно компенсировать неблагоприятное воздействие следующих факторов:

- повышенные физические нагрузки;
- пониженное парциальное давление кислорода и атмосферное давление;
- резкие колебания температуры и влажности воздуха;
- интенсивная солнечная радиация.

Помимо этого имеются трудности в доставке свежих и особенно скоропортящихся продуктов. Рекомендации по оптимизации химического состава рационов направлены на уменьшение содержания жиров и прироста квоты углеводов (т.е. необходимо включить в питание смесь моно-, ди- и полисахаридов, обеспечивая тем самым эшелонированное поступление углеводов) в общей энергетической ценности по мере увеличения высоты. Содержание белков может быть снижено, но не менее 12% от общей энергетической ценности рациона.



**Для достаточного обеспечения военнослужащих минеральными веществами и витаминами им выдается поливитаминный препарат,**



**а вода из льда и снега дополнительно минерализуется солевыми добавками.**



**Целесообразно при приготовлении пищи использование различных приправ и соусов.**





Суточный рацион по энергетической ценности распределяют следующим образом: завтрак и ужин примерно по 30%, обед - 40%.

Для организации полноценного питания в условиях удалённых местностей разработаны новые виды продуктов:

- быстрорастворяющиеся крупы;
- крупы, не требующие варки;
- мясо, готовые блюда и макаронные изделия сублимационной сушки;
- быстрозамороженные обеденные блюда;
- комплекты рационов питания и др.





**При железнодорожных перевозках личный состав обеспечивается горячей пищей из походных кухонь не менее 2-х раз в сутки, а когда кухонь в эшелоне нет, то на военно-продовольственных пунктах 1-2 раза в сутки.**





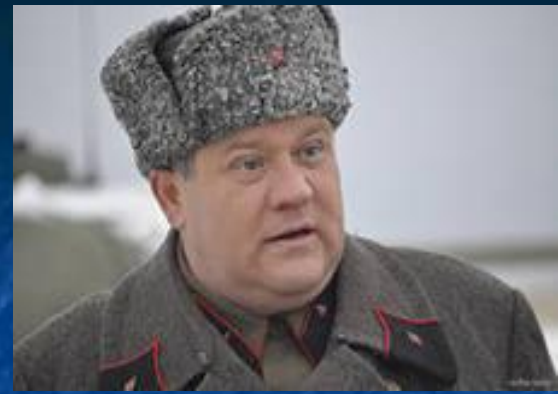


*В каждой войсковой части имеется:  
-начальник продовольственной службы  
-начальник продовольственного склада*





**-начальник столовой**



**- повар-инструктор, повара и хлеборезы.**



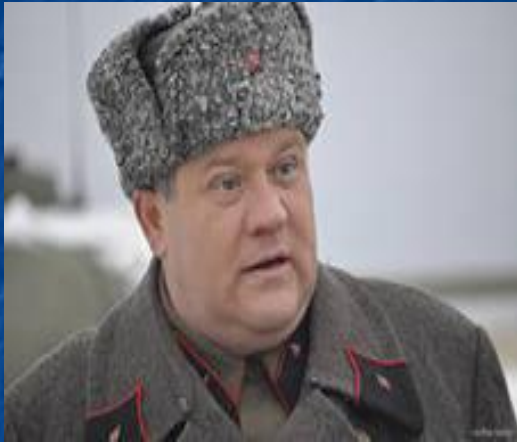
**Кроме штатных должностных лиц каждый день назначается дежурный по столовой и суточный наряд по кухне из рядового и сержантского состава.**





**Все продукты, поступающие на довольствие части, должны иметь соответствующие документы о качестве (сертификаты, акты, результаты анализов, качественные удостоверения и т.д.).**

*Начальник столовой получает продовольствие из склада*



*В присутствии дежурного по столовой.*



**Последний, обязан контролировать правильность получения продуктов и полноту доведения норм питания до личного состава, и правильность распределения продуктов по раскладке**



**Основным документом, по которому происходит распределение продуктов и приготовление пищи, является *меню-раскладка*.**



**Меню-раскладку составляет  
начальник  
продовольственного  
снабжения**

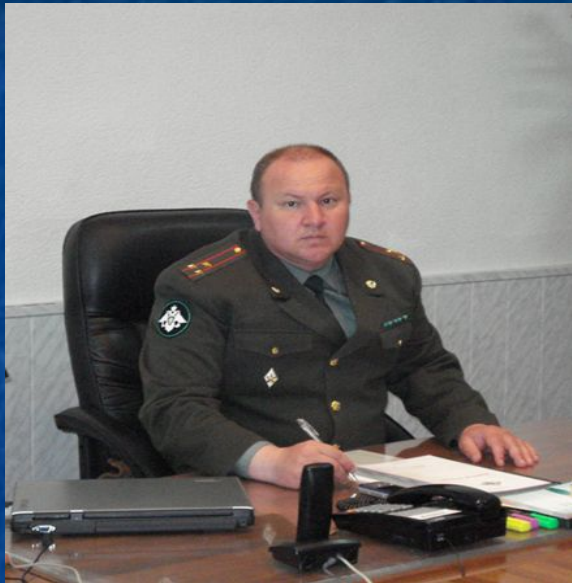


далее она рассматривается и оценивается  
*начальником медицинской службы*





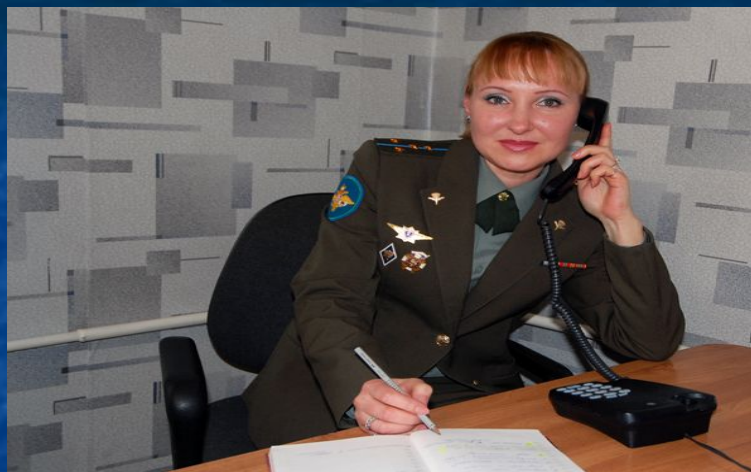
*заместителем командира части по тылу, затем утверждается командиром части.*



**Один раз в месяц должны проводиться контрольно-показательные варки пищи с взвешиванием порций приготовленных блюд; результаты взвешивания служат эталоном при контроле за питанием. При контрольных варках определяется и устанавливается также величина отходов продуктов.**



# Обязанности медицинской службы в осуществлении санитарно-гигиенического контроля за питанием войск.



## Контроль за питанием предусматривает:

- анализ меню-раскладки

Общие меню

Нормы энергетических показателей

категория: Ясли (до 3-х лет)

калорийность... (ккал)	1400 =	1400
белки..... (г)	42 =	42
жиры..... (г)	47 =	47
углеводы..... (г)	201 =	201

[Минеральные вещества (мг)]		[Витамины (мг)]			
натрий...	0.00 =	0.00	А.....	0.45 =	0.45
калий...	0.00 =	0.00	В1.....	0.80 =	0.80
кальций...	100.00 =	100.00	В2.....	0.90 =	0.90
магний...	150.00 =	150.00	В6.....	0.90 =	0.90
фосфор...	100.00 =	100.00	РР.....	10.00 =	10.00
железо...	10.00 =	10.00	С.....	43.00 =	43.00
цинк.....	5.00 =	5.00	Е.....	1.00 =	1.00
медь.....	0.04 =	0.04			



*- проверку записей в санитарных паспортах продовольственных объектов*



*- проверку журналов санитарного состояния этих объектов*



*- проверку книги контроля за качеством приготовленной пищи*



*- проверку книги учёта материальных средств, накладных*





**- а также санитарно-гигиенические обследования продовольственных объектов,**



**например, обследования хранения и доброкачественности пищевых продуктов. В случае необходимости проверки доброкачественности продуктов проводится санитарная экспертиза**

**Санитарная экспертиза - это комплекс мероприятий, проводимых с целью определения пригодности продовольствия для питания личного состава.**

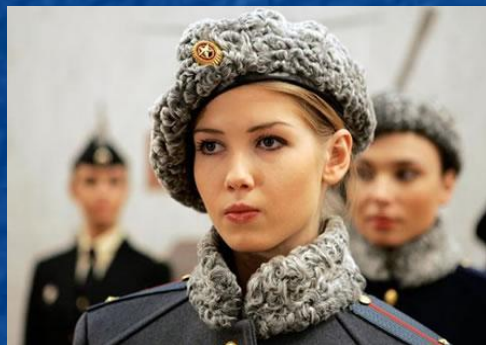




# В состав экспертной комиссии, назначаемой приказом командира части



входит и представитель медицинской службы, на которого возлагается большая ответственность в определении пригодности продовольствия.





## Заключение о пригодности исследуемой партии продуктов медицинской службой составляется на основании лабораторного анализа.



В сомнительных случаях медицинская служба может запретить использование продуктов временно (в порядке предварительного заключения).

В зависимости от результатов экспертизы могут быть следующие формулировки заключения:

1. продукт доброкачественный, годен для пищевых целей;
2. продукт недоброкачественный, не годен для пищевых целей (указывается - подлежит уничтожению, утилизации и т.д.);
3. продукт условно годный, может быть использован для пищевых целей при условии доработки;
4. продукт пониженной пищевой ценности, годен к употреблению;
5. продукт фальсифицированный, к употреблению не пригоден.



**В армии основными причинами пищевых отравлений являются холодные закуски и сладкие блюда, картофельное пюре, в меньшей степени - изделия из мяса. Повышает риск этих заболеваний введение в нормы основных продовольственных пайков молока.**

*Поэтому для профилактики пищевых отравлений в войсках большое значение имеют следующие меры:*

- предохранение пищевых продуктов и готовой пищи от заражения;
- готовность пищи за 20-30 минут до её раздачи;

- пища, оставляемая в «расход», должна храниться на холоде не более 4 часов;

- перед выдачей необходимо произвести её повторную термическую обработку, причём срок последующей реализации должен быть ограничен двумя часами;





**- систематический медицинский осмотр персонала продовольственных объектов**



- выполнение ими правил личной гигиены;
- медицинский осмотр лиц суточного наряда;
- обследование персонала на бациллоносительство;
- пропаганда гигиенических знаний среди персонала продовольственных объектов;





- гигиеническое содержание кухонного инвентаря;
- соблюдение санитарных правил хранения продуктов и готовой пищи;
- надёжная защита от заражения через грызунов и насекомых;
- регулярная профилактическая дезинфекция, генеральные уборки;
- высокий санитарный уровень содержания мест сбора отходов и другие мероприятия в области текущего и предупредительного санитарного надзора.



# Организация санитарно-гигиенического контроля за питанием войск в полевых условиях



**Действия войск в полевых условиях возможны, как во время войны**





**и локальных вооруженных конфликтов,**



**так и в мирное время**





**в том числе на территории, заражённой радиоактивными и отравляющими веществами в результате техногенных аварий и катастроф**





В связи с этим понятие **«полевые условия»** включает в себя, как **военное**, так и **мирное время**, и их специфика рассматривается **одновременно**



Поэтому медицинская служба должна уделять большое внимание контролю *полноценности питания* и *предупреждению пищевых отравлений*. В связи с этим, значительное место в работе медицинской службы должно быть уделено *санитарной экспертизе продовольствия* и, в том числе *воды*.

Для обеспечения войск горячей пищей и чаем, её выдачи, обеспечения хлебом, сахаром, чаем, табачными изделиями, спичками и питьевой водой хозяйственным взводом обеспечения батальона в полевых условиях, разворачивают **батальонные продовольственные пункты (БПП)**. Для этого выбирают участок местности, удовлетворяющий санитарно-гигиеническим требованиям, площадью около  $100 \times 80 \text{ м}^2$





# Укомплектованность БПП - 3 полевые (походные) автоприцепные кухни с каркасными палатами типа:



- КП-125 и КП-125М на 125 довольствующихся





## - КП-130 на 130 довольствующихся





Для каждой прицепной кухни предусмотрено следующее основное оборудование:

- 6 термосов, вмещающих 17 порций 1-го блюда или 26 порций 2-го блюда



- стол складной или съёмный кухонный



- ящики для хранения и перевозки продовольствия





- кухонный инвентарь -  
кипятильник типа ПНК-2



- автоцистерна (одна) для воды (ЦВ-4  
вместимостью 320 л);



- 3 автомобиля для хранения и перевозки запасов продовольствия и воды, а также для буксировки кухонь. Одна кухня обслуживает роту





## Одна кухня обслуживает роту



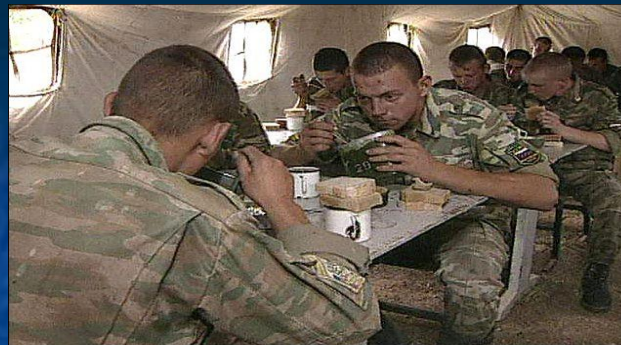
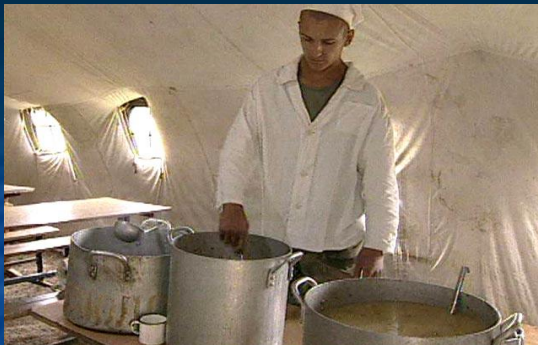
Походные кухни размещаются в табельных каркасных палатках на расстоянии 30 м одна от другой.

В 15 м от кухни оборудуют место для чистки картофеля и овощей, а в 50 м от кухни - яму для сбора пищевых отходов и мусора. На таком же расстоянии находится и полевой ровик





## Выделяются места для приёма пищи и мытья посуды



Вода из ближайшего пункта водоснабжения доставляется на транспорте службой тыла

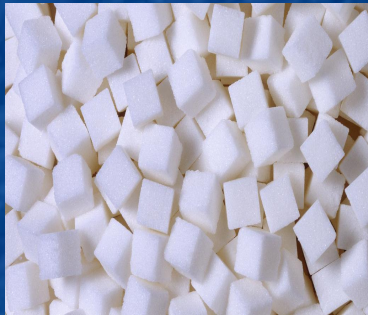




Предусматривается 3-х разовое  
приготовление горячей пищи, причём  
допускается по одному блюду на завтрак и  
обед, и блюда на ужин



Чай и сахар выдаются на завтрак и ужин,



хлеб к каждому приёму пищи



масло сливочное - на завтрак

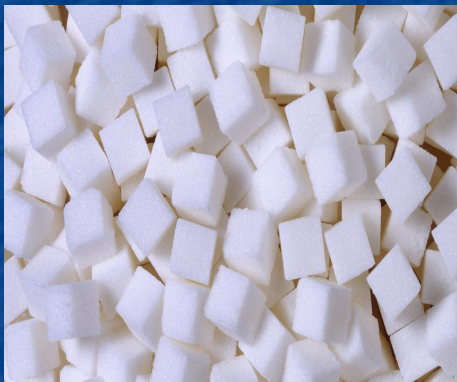




## Приготовленную пищу



а также хлеб, сахар



доставляют на **ротные раздаточные пункты**

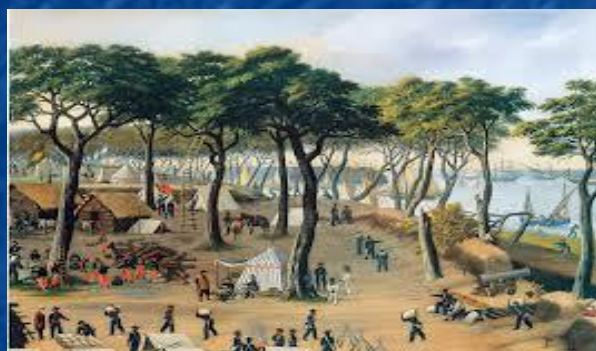




а отсюда разносятся подносчиками (по два человека от взвода) непосредственно в боевые порядки



Для офицерского состава управления полка развертываются отдельные пункты питания.



Пища готовится на переносной плите типа ПП-1



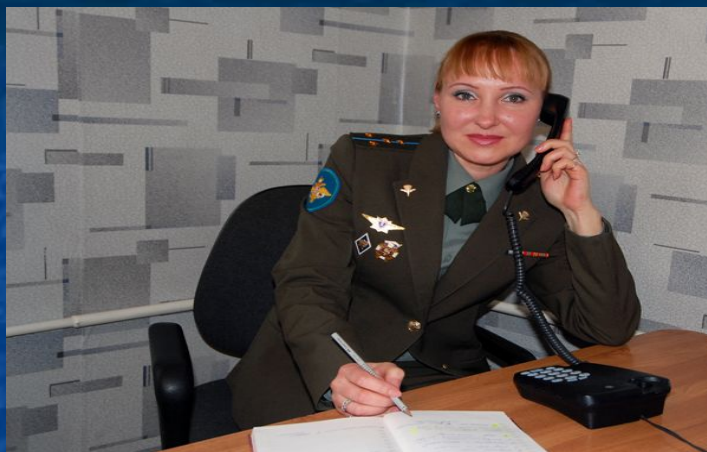


приём пищи производится в палатке, оборудованной складными столами и стульями. Офицеры батальона питаются из походных кухонь по нормам общевойскового пайка





Санитарно-гигиенический контроль на батальонном продовольственном пункте осуществляет **старший фельдшер батальона**.



Горячую пищу и чай доставляют в термосах.  
Пищу в термосе можно хранить не более 2 часов





Часть личного состава может получить пищу в индивидуальные котелки непосредственно на БПП



## БПП (батальонные продовольственные пункты) **в наступлении**



развертывается на удалении 2 км от передовых подразделений батальона,  
**в обороне** на удалении 3 км от них



## **При применении ОМП**



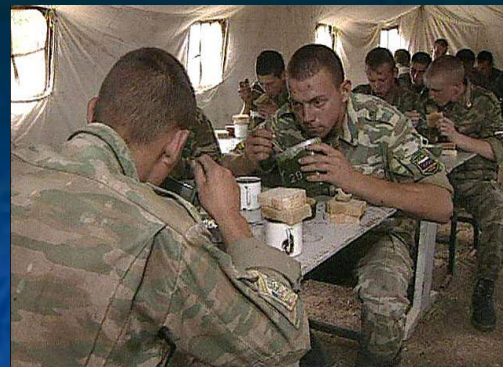
Приём пищи в зонах заражения ОВ и БС не разрешается - организуется по выходе из заражённой зоны после проведения специальной обработки.







и в открытых оборонительных сооружениях



а при более высоком уровне радиации приём пищи организуется в укрытиях, убежищах, подвалах, где фон меньше, чем на местности



При невозможности выполнения этих условий используются продукты сухого пайка в защитной упаковке





пища принимается в специально оборудованных убежищах



или боевых машинах





# В целях обеспечения безопасности продовольственная служба осуществляет следующие мероприятия:

- создание запасов продовольствия в защитной таре и упаковке



- укрытие не герметически упакованного продовольствия брезентом, полиэтиленом и другими материалами



- перевозка в специализированном транспорте, в хорошо укрытых машинах





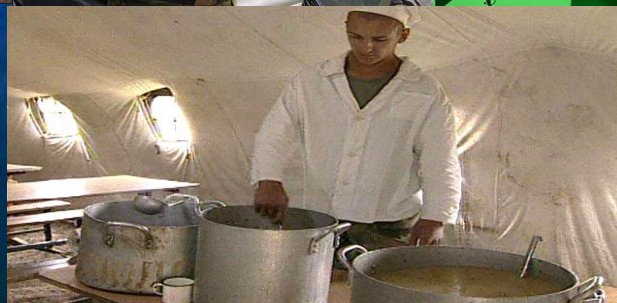
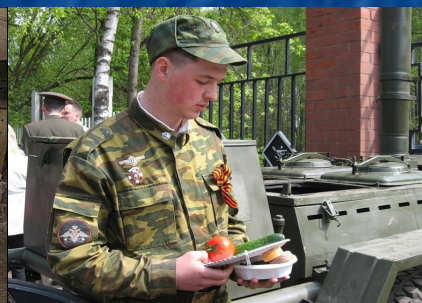
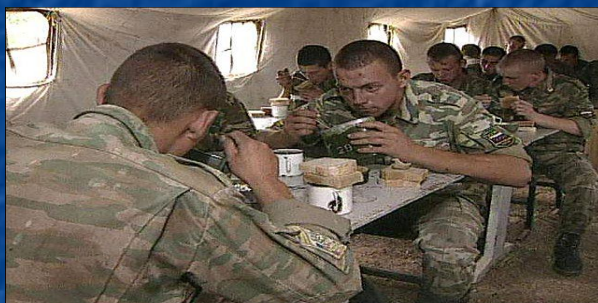
## - выбор места для развертывания БПП



## - соблюдение правил приготовления



## - раздачи и приёма пищи





Место для БПП (батальонного продовольственного пункта) должно быть не заражённым ОВ и ВС, иметь *естественные* и *искусственные* укрытия





Кухни размещаются в каркасных табельных палатках в отдалении от дорог.



При необходимости участок под палатку БПП дезактивируют; для этого почву увлажняют, снимают грунт толщиной 3-4 см и относят его на расстояние не менее 750 метров



Перед приёмом пищи необходимо провести частичную дезактивацию индивидуальных средств защиты или обычной одежды, обмыть руки водой из индивидуальных запасов, ополоснуть рот и губы питьевой водой



В зонах РВ-заражения личному составу запрещается принимать пищу и пить воду без разрешения командира части, индивидуально готовить пищу из продуктов сухого пайка, использовать готовые к употреблению местные пищевые продукты и дикорастущую зелень, ягоды, фрукты и др.



При попадании продуктов в зону заражения для решения вопроса о возможности их дальнейшего использования по указанию командира части производится санитарная экспертиза. Она организуется начальником продовольственного снабжения с участием представителей *медицинской службы* и службой радиационной, химической и биологической защиты.





Заключение о годности продуктов даёт представитель *медицинской службы*



**Разработан следующий порядок экспертизы:**

1. ознакомление с данными радиационной, химической и бактериологической разведки;
2. осмотр тары, упаковки, самого продовольствия и его предварительная сортировка на три группы.

*Первая группа* включает явно заражённое продовольствие (не упакованное или упакованное в повреждённую либо хорошо проницаемую для данного фактора тару), а также продовольствие с явными признаками заражения.



*Эта группа продовольствия не исследуется, а направляется на спецобработку*

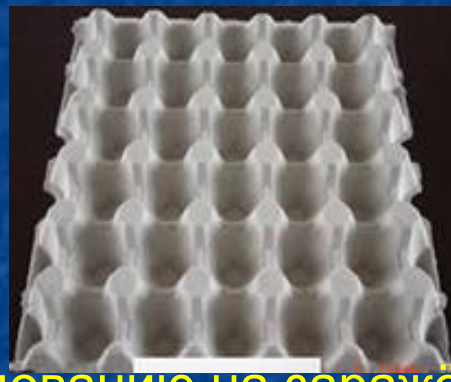


**Вторая группа** включает продукты, упакованные в герметические жестяные, стеклянные, полиэтиленовые ёмкости, а также многослойную тару из пластика и другого непроницаемого материала. Такое продовольствие после дезактивации, дегазации и дезинфекции наружной поверхности упаковки разрешается к употреблению





**Третья группа** - продовольствие, подозреваемое на заражение, упакованное в относительно герметичную или негерметичную тару, но размещённое не в первом слое бурта, а потому защищённое от прямого проникновения заражающих агентов.



Это продовольствие подлежит исследованию на заражённость, которое проводится или на месте с помощью приборов типа *ПХВ-МВ*, *ДП-5* или в подвижных медицинских, химических или ветеринарных лабораториях.





Для исследования в лаборатории отбираются пробы продуктов из разных мест и, не смешивая, каждую отдельно упаковывают в банки, полиэтиленовые пакеты и пересылают вместе с актом пробы в соответствующую лабораторию. После получения результатов анализа составляется заключение о годности исследованных продуктов для использования в питании. В необходимых случаях специальную обработку заражённого продовольствия - **дезактивацию, обезвреживание, обеззараживание** проводят общеизвестными методами, используя предназначенные для этой цели средства **продовольственной, инженерной и химической служб**.





Готовая пища, загрязнённая РВ выше допустимых уровней, как правило, уничтожается. Непортящиеся продукты, загрязнённые РВ, можно поместить в **складские помещения** для выдерживания (хранения) до самопроизвольного спада радиоактивности.

Если продукты хранились в ящиках, то тару можно протереть мокрой тряпкой для фиксации РВ и пересыпать продукты в **чистую тару**.



Если радиоактивные вещества проникли внутрь ящиков, то необходимо фанерной доской, по длине равной ширине ящика, снять заражённый слой продуктов на глубину 5-10 см. Остальная часть продукции до 40-50% от потребности будет храниться у поставщиков и поставляться ими в воинские части по мере необходимости.



**Загрязнённость зерна РВ** может быть значительно снижена путём его обдирки.



**Дезактивация овощей** производится путём снятия кожуры, листьев



**Мясо** дезактивируют путём мытья сильной струёй воды, срезания участков, не поддающихся смыванию РВ



**Рыбу** дезактивируют обмыванием водой, очисткой от чешуи и повторным обмыванием





**Твёрдые жиры** - срезанием заражённого слоя на глубину 0,6-1,0 см



**Жидкие масла** - длительным хранением



**Хлеб** - удалением заражённого слоя



**Скот** дезактивируют водой или дезактивирующими растворами





## При выполнении работ по дезактивации личный состав должен соблюдать меры безопасности:

- работать в **индивидуальных средствах защиты**, надевать и снимать их в специально отведённых местах;



- заранее рыть **водосточные ямы и водосборные канавы** для оттекания промывных растворов и воды, не брать заражённые предметы без защитных средств, не принимать пищу и воду, не курить на «грязной» площадке;
- после окончания работ уничтожить использованные обтирочные материалы путём **складывания в яму и засыпки землей**;





- произвести санитарную обработку площадки и работавшего личного состава,



при дезактивации организовать дозиметрический контроль облучения



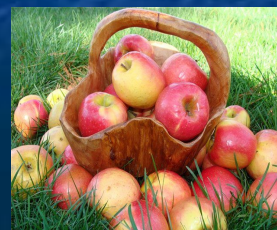


**Обезвреживание продуктов достигается следующими способами:**

- **мешки** укладывают в специальные ящики (по размерам мешков) заражённой стороной вверх, срезают мешковину и фанерной доской удаляют загрязнённый слой продуктов на глубину 10-15 см



- **овощи и фрукты** обезвреживают удалением верхнего слоя, чисткой и обязательной термической обработкой;





- *мясо и рыбу* - удалением загрязнённого слоя и термической обработкой;



- *растительные масла обезвреживают* термической обработкой, а при сильном загрязнении используют на технических нужды;



- *хлеб обезвреживают* удалением или срезанием загрязнённого слоя (остальное количество *просушиванием на сухари* );





- **живой скот обезвреживают**, обрабатывая кожу деггазирующими растворами, а после забоя - уничтожением внутренних органов



Обеззараживание продуктов достигается путём дезинфекции поверхности тары и термической обработки продуктов.

**Эффективность специальной обработки контролируется объективными методами с применением приборов:**

типа ДП-5



ПХР-МВ



лабораторных средств  
МРЛУ-2, МПХЛ и др.





***Благодарю за внимание !***