

# Внеклассное мероприятие по СБО

## «Солдатская каша»

Презентация подготовлена

Учителем СБО МКС(К)ОУ школа-интернат **VIII** вида

Ступинского муниципального района

Горячевой Н.Н.





# Цели:

- 1.** Знакомство учащихся с организацией питания в годы Великой Отечественной Войны
- 2.** Развитие у воспитанников интереса к изучению истории Родины.
- 3.** Воспитание чувства патриотизма и сопричастности к событиям Великой Отечественной войны, героическому прошлому Родины



# «Солдатская каша»



*У походного костра каша с дымом.*

*Отгорел костер дотла.*

*Время – дыбом.*

*Повару за шестьдесят,*

*век не старит.*

*До сих пор ещё солдат кашу варит.*

*Доказали мы тогда*

*всем на деле –*

*не напрасно в те года кашу ели.*

*– Нам всегда бы мир и лад,–*

*всяк гутарит.*

*«Ай, да вкусную солдат кашу варит».*



В начале Второй мировой войны было создано Главное Управление Тыла Красной армии, которое среди прочего утверждало положение о продовольственном довольствии солдат.

Была создана специальная служба, в ведомстве которой находились склады, кухни и поставки продовольствия. Военно-полевой кухне уделялось огромное внимание, потому что питание и медицинское обслуживание во время военных действий значили гораздо больше, чем в мирное время.

В войну Красная армия вступила, руководствуясь нормами суточного довольствия, утвержденными постановлением СНК СССР и ЦК ВКП(б) **N 1357 – 551**сс от **15 мая 1941 г.** и приказом НКО СССР **N 208** от **24 мая 1941** года. Однако с началом войны продовольственные возможности СССР резко сократились. Из западных областей не удалось вывезти значительную часть (**более 70%**) мобилизационных запасов. В **1941 – 1942** гг. страна лишилась почти половины посевных площадей. До войны в оккупированных районах производилось **84%** сахара и **38%** зерна. На фронт была мобилизована большая часть сельского трудоспособного мужского населения и техники. В результате пришлось урезать прежние нормы

Новые нормы продовольственного снабжения Красной армии были установлены **12 сентября 1941 г.** (постановление Государственного комитета обороны СССР **N 662**; введены в действие **22** сентября приказом наркома обороны **N 312**)





## Норма №1

суточного довольствия красноармейцев и начальствующего состава боевых частей действующей армии

Хлеб:

-октябрь-март .....900 г.

-апрель-сентябрь .....800 г.

Мука пшеничная 2-й сорт .....20 г.

Крупа разная .....140 г.

Макароны .....30 г.

Мясо .....150 г.

Рыба .....100 г.

Комбижир и сало .....30 г.

Масло растительное .....20 г.

Сахар .....35 г.

Чай .....1 г.

Соль .....30 г.

Овощи:

-картофель .....500 г.

-капуста .....170 г.

-морковь .....45 г.

-свекла .....40 г.

-лук репчатый .....30 г.

-зелень .....35 г.

Махорка .....20 г.

Спички .....3 коробки (в месяц)

Мыло .....200 г. (в месяц)

Среднему и выше начальствующему составу действующей армии, кроме летного и технического, получающего летный паек, отпускать бесплатно фронтной паек с добавлением в сутки на человека:

- масла сливочного или сала ... 40 г

- печенья .....20 г

- рыбных консервов .....50 г

- папирос .....25 штук

- спичек (в месяц) .....10 коробок.



В реальности утвержденные нормы питания не всегда можно было выполнить. Серьезные проблемы с питанием ожидали новобранцев в учебных лагерях и запасных частях. Впрочем, плохо кормили не только курсантов, но и начальствующий состав, находившийся в резерве.

Но и на фронте условия и формы доведения пайка до солдата нередко были далеки от установленных норм. Проверка организации питания в частях и соединениях Северо-Кавказского фронта в конце июня **1942** г. показала, что “пища готовится однообразная, преимущественно из пищевых концентратов. Овощи в частях отсутствуют при наличии их на фронтовом складе”. В **102**-м отдельном инженерно-строительном батальоне продукты выдавали непосредственно бойцам, и каждый самостоятельно готовил себе “в котелках, банках от консервов и даже в стальных шлемах”. В некоторых частях “вследствие халатного отношения к своевременному подвозу продовольствия, а также благодаря неправильным приказаниям должностных лиц начсостава” красноармейцы вообще не получали положенного по нормам продовольствия



70





**“Есть войны закон не новый: / В отступленья – ешь ты вдоволь, / В обороне – так и сьяк, / В наступленья – натошак**

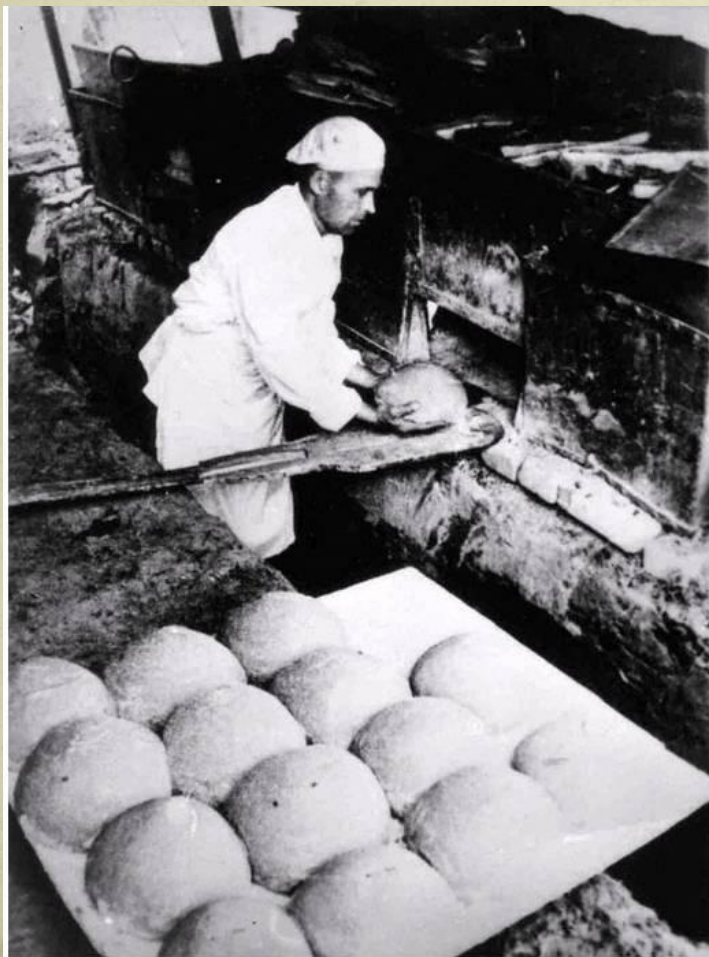
**Это правило, выведенное героем поэмы А. Твардовского “Василий Теркин”, в основе своей подтверждается фронтовиками, хотя о достатке продовольствия в начальный период Великой Отечественной войны говорить не приходится. Именно во время отступления среди советских военнослужащих прочно закрепилась практика обращения за непосредственной продовольственной помощью к жителям тех населенных пунктов, через которые они проходили.**





Одним из важнейших факторов, помогающих выстоять, защитить свою Родину, наравне с оружием был и остается хлеб – мерило жизни.

Хлеб фронтовой часто выпекался под открытым небом. Хлеб составлял **80%** всего питания бойца. На площадке расчищали глубокий снег и тут же, среди сугробов, выкладывали печь. Затапливали, тесто заводили на закваске с использованием ячменной муки и выпекали хлеб.



*Гречневая каша – матушка наша,  
А хлебец ржаной – отец наш родной.  
Ржаной хлеб – всем хлебам хлеб.  
Худ обед, когда хлеба нет.*





Есть расхожий штамп: мол, война войной, а обед по расписанию. На самом деле такого распорядка не существовало, а уж тем более не было никакого меню

*Из воспоминаний*

«Мы то наступали, то отступали, перегруппировывали силы, и как таковой позиционной войны не было, а значит, невозможно было даже хоть как-то обустроить быт. Обычно раз в день старшина приносил термос с баландой, которая называлась просто «пищей». Если это происходило вечером, то был ужин, а днем, что случалось крайне редко, - обед. Варили то, на что хватало продуктов, где-нибудь неподалеку, так, чтобы враг не смог увидеть кухонного дыма. А отмеряли каждому солдату по черпаку в котелок. Буханку хлеба резали двуручной пилой, потому что на морозе он превращался в лед. Бойцы прятали свою «пайку» под шинель, чтобы хоть немного согреть. У каждого солдата в то время была за голенищем сапога ложка, как мы ее называли, «шанцевый инструмент» - алюминиевая штамповка.»





В самом начале Великой Отечественной войны было потеряно и захвачено более семи тысяч полевых кухонь, что привело к увеличению нагрузки на оставшиеся — кухня на **190** человек теперь кормила **270**. В действующую армию передали почти все кухни из военно-учебных заведений и из тыловых военных округов. В тылу и на фронте умельцы - жестянщики клепали походные кухни из любых металлических баков, котлов и бидонов. Но кухонь все равно не хватало, тем более что они обеспечивали питанием не только действующую армию но и бригады, рывшие окопы и противотанковые рвы, эвакуированных и рабочих оборонных предприятий.

В первые же дни войны выяснилось, что кухни - автоприцепы слишком тяжелы и не могут поспевать за частями. Поэтому в **1941—1942** годах в войсках широкое распространение получили самодельные очажные кухни. Эти сооружения снова возили на повозках или на санях.









Прием пищи для солдат (и уж точно во время войны) — это не просто утоление голода. Это ре минуты солдатского быта, когда солдат испытывает удовольствие от вкусного борща, гуляша, к от общения с другими, думает о своих близких. В этот момент наступает психологическая и физическая релаксация — солдат отдыхает. Полевые кухни войны были не просто выездными столовыми, а своеобразными «клубами», где солдаты не просто отдыхали и наслаждались едой, а, в первую очередь, окунались в атмосферу мирной жизни





В наших военных частях обязательно горячая пища выдавалась утром до рассвета и вечером после заката. Любимыми блюдами, которые готовились на полевой кухне, были: кулеш – жидкая каша с мясом, борщ, щи, тушёный картофель, гречка с мясом. Причем, из мяса была преимущественно говядина, и употреблялась она в варёном или тушёном виде.





Во время наступления выдавали сухой паек - сухари или галеты, консервы, но они по-настоящему появились в рационе, когда американцы объявили о вступлении в войну и стали оказывать Советскому Союзу помощь. Мечтой любого солдата, между прочим, были ароматные заокеанские сосиски в банках.





Полевые кухни и пекарни, чаще всего, обслуживали солдаты и сержанты преклонного возраста, не пригодные для строевой службы. Под бомбардировкой и под артиллерийским обстрелом они исправно готовили горячую пищу и пекли хлеб для воинов, в наше время существует отдельная «профессия» – военный повар.

Солдатские повара награждались знаком «Отличный повар» за высокие образцы «отличного приготовления вкусной, разнообразной пищи в боевой обстановке; быстрой доставки горячей пищи и чая бойцам; использования местных источников витаминов и зелени» и другие успехи. Каждое награждение объявлялось приказом по части, армии, фронту. Запись о награде заносилась в красноармейскую книжку бойца.





Снабжение продовольствием населения городов в СССР в годы войны различалось на разных территориях. В основном, нормы принимались горисполкомами и облисполкомами или правительствами АССР.

По нормам снабжения все население делилось на четыре группы: (1) рабочие и приравненные к ним, (2) служащие и приравненные к ним, (3) иждивенцы, (4) дети до 12 лет. Правом преимущественного снабжения по карточкам пользовались работники ведущих отраслей народного хозяйства, связанных с материальным обеспечением фронта. В зависимости от категории были установлены такие нормы снабжения:

Хлеб ( гр. в сутки)

1 категории 2 категории

рабочие 800 600

служащие 500 400

иждивенцы 400 400

дети 400 400

Сахар ( гр. в месяц)

Рабочие 500 400

Служащие 300 300

Иждивенцы 200 200

Дети 300 300

На оборонных предприятиях нередко выдавался талон на дополнительный обед - примерно из расчёта 200 г. хлеба, первое и второе: летом - щи из крапивы со свекольной ботвой и жидкая овсяная каша, зимой - овсяные каша и суп.



# 900 дней блокады Ленинграда



С 20 ноября 1941 г. рабочие стали получать 250 грамм суррогатного хлеба в день, служащие и иждивенцы -- 125 грамм.

Состав «Хлеб суррогатный»  
50 % дефектной ржаной муки  
15% целлюлозы,  
10% солода  
10% жмыха,  
5 % обойной пыли, отрубей и соевой муки.  
А вот вид



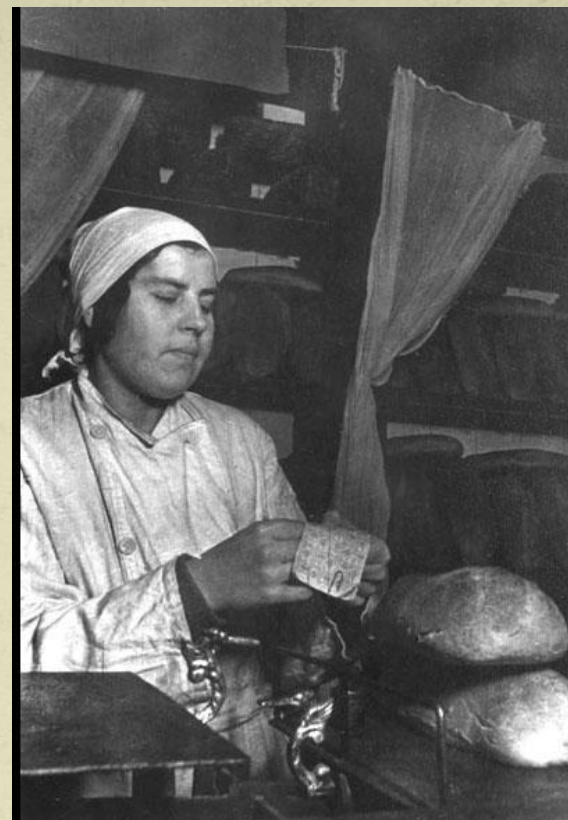


В августе 1941 г. хроническая нехватка хлеба и других продуктов стала ощущаться практически во всех городах Советского Союза. Из продуктов питания карточки вводились на хлеб, крупу, сахар, масло, мясо, рыбу, кондитерские изделия; а из промтоваров – на мыло, обувь, ткани, швейные, трикотажные и чулочно-носочные товары. Нормы снабжения устанавливались в зависимости от наличия (с учетом производства) тех или иных товаров и были дифференцированы по группам населения в зависимости от характера и важности выполняемой работы. Но были и исключения. Попав в категорию "ударников" и "стахановцев", можно было получить дополнительные талоны. Их также получали рабочие горячих цехов, доноры, больные и беременные женщины.

Несмотря на все принятые меры, избежать голода не удалось. Он, конечно, не везде имел трагические черты блокадного Ленинграда, но все же ощущался как в крупных городах, так и в сельской местности. В первую очередь люди недополучали хлеба, что усугублялось нехваткой и других продуктов. Постоянная нехватка продовольствия заставила горожан "по совместительству" стать крестьянами. Все газоны и клумбы возле домов весной 1942 г. были засеяны картошкой и капустой. Кто не успел захватить участок в городе, получал официально или занимал сам плантации в пригородах. Можно было также арендовать землю у граничащих с городом колхозов. Некоторые граждане нанимались в колхозы на сезонную работу за хлеб. В общем, выживали, как могли. Всё это, конечно, не могло не сказаться на здоровье людей...







1д января ХЛЕБ 300 гр	2д января ХЛЕБ 300 гр	3д января ХЛЕБ 300 гр	4д января ХЛЕБ 300 гр	5д января ХЛЕБ 300 гр	6д января ХЛЕБ 300 гр	7д января ХЛЕБ 300 гр	8д января ХЛЕБ 300 гр	9д января ХЛЕБ 300 гр	10д января ХЛЕБ 300 гр	11д января ХЛЕБ 300 гр
22д января ХЛЕБ 300 гр	21д января ХЛЕБ 300 гр	20д января ХЛЕБ 300 гр	19д января ХЛЕБ 300 гр	18д января ХЛЕБ 300 гр	17д января ХЛЕБ 300 гр	16д января ХЛЕБ 300 гр	15д января ХЛЕБ 300 гр	14д января ХЛЕБ 300 гр	13д января ХЛЕБ 300 гр	12д января ХЛЕБ 300 гр
<p><b>КАРТОЧКА НА ХЛЕБ</b> на январь 1942 г. <b>Норма 400 гр в день</b> <b>ДЕТСКАЯ</b></p> <p>Фамилия _____</p> <p>Имя, отчество _____</p> <p>При утере карточка не возобновляется</p>					31д января ХЛЕБ 300 гр	30д января ХЛЕБ 300 гр	29д января ХЛЕБ 300 гр	28д января ХЛЕБ 300 гр	25д января ХЛЕБ 300 гр	23д января ХЛЕБ 300 гр
					31д января ХЛЕБ 100 гр	30д января ХЛЕБ 100 гр	29д января ХЛЕБ 100 гр	27д января ХЛЕБ 300 гр	26д января ХЛЕБ 300 гр	24д января ХЛЕБ 300 гр
					28д января ХЛЕБ 100 гр	27д января ХЛЕБ 100 гр	26д января ХЛЕБ 100 гр	25д января ХЛЕБ 100 гр	24д января ХЛЕБ 100 гр	23д января ХЛЕБ 100 гр
					22д января ХЛЕБ 100 гр	21д января ХЛЕБ 100 гр	20д января ХЛЕБ 100 гр	19д января ХЛЕБ 100 гр	18д января ХЛЕБ 100 гр	17д января ХЛЕБ 100 гр
1д января ХЛЕБ 100 гр	2д января ХЛЕБ 100 гр	3д января ХЛЕБ 100 гр	4д января ХЛЕБ 100 гр	5д января ХЛЕБ 100 гр	6д января ХЛЕБ 100 гр	7д января ХЛЕБ 100 гр	8д января ХЛЕБ 100 гр	9д января ХЛЕБ 100 гр	10д января ХЛЕБ 100 гр	11д января ХЛЕБ 100 гр





В День Победы, чтобы отдать должное своим родственникам – дедушкам и бабушкам, которые рисковали своей жизнью, освобождая от оккупантов родную Отчизну, приготовьте, отдыхая на природе, какое-нибудь солдатское блюдо как знак благодарности за то, что мы родились и выросли в свободной и мирной стране.

С помощью еды из котелка помяните также тех, кто погиб в кровавой войне, кто расплатился своей жизнью за наше светлое будущее.

