

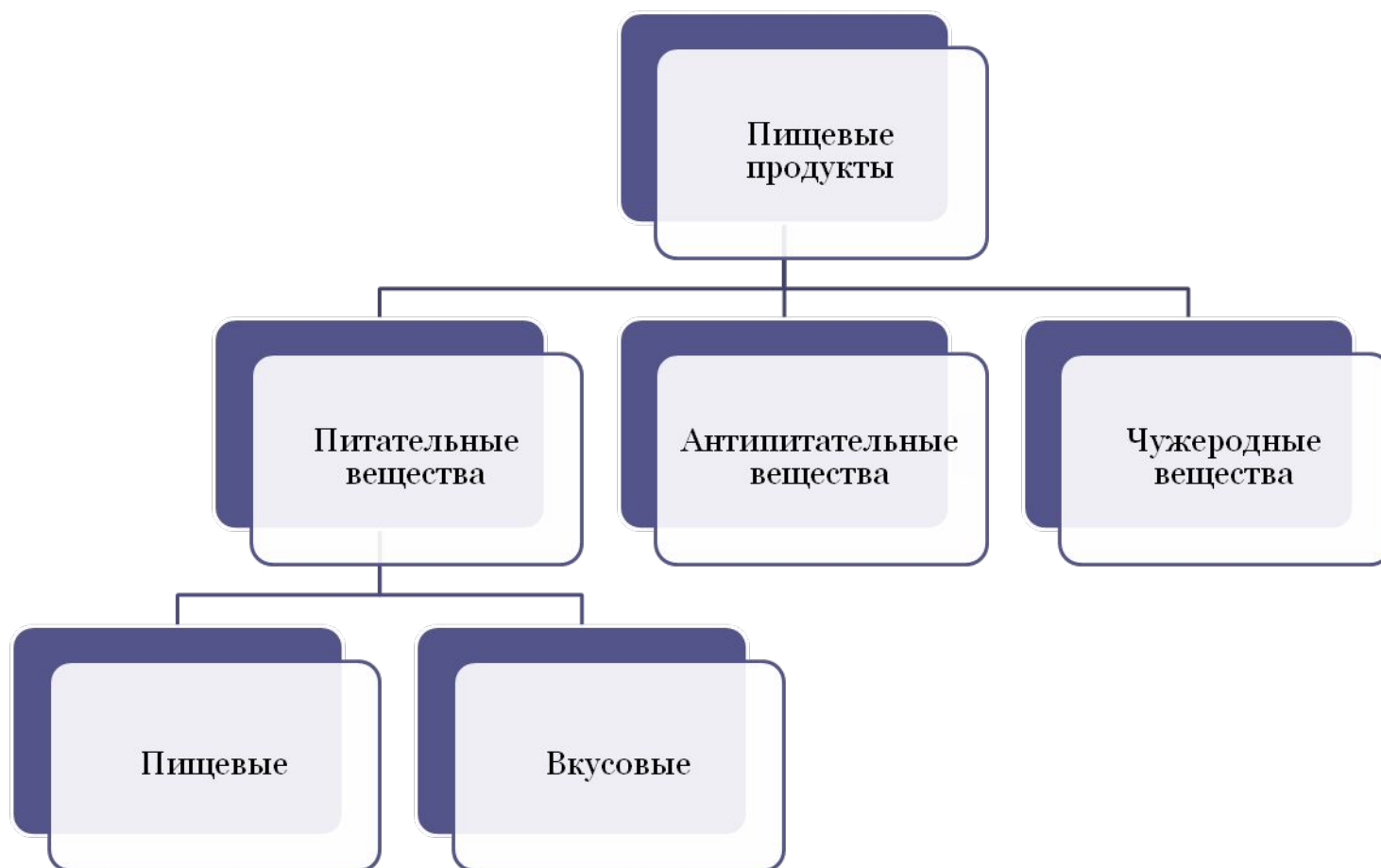
ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ВОЙСК



Жизнеспособность и выносливость
военнослужащих, вне всякого сомнения,
зависят не только от военного искусства, но и
в значительной степени от питания.

Без **рационального** и **адекватного** питания
личного состава ВС РФ в разнообразных
условиях боевой обстановки, никогда не
удастся получить желаемого выполнения
поставленных задач.

Классификация пищевых продуктов





При организации питания в ВС РФ существенное значение приобретает контроль за поступлением чужеродных веществ с пищевыми продуктами.

Санитарно-эпидемиологический надзор при организации питания личного состава ВС РФ представляет собой систему государственного контроля за:

- производством и переработкой пищевых продуктов
- транспортировкой и хранением продовольствия
- распределением и приготовлением пищи, ее потреблением
- состоянием здоровья военнослужащих и персонала, работающих на объектах продовольственной службы

Основными **задачами** санитарного надзора за питанием является **предупреждение острых и хронических пищевых отравлений** микробной и немикробной природы, в том числе и отравлений пищевыми добавками.



Принципы военного питания

I. *принцип дифференциации*

- в зависимости от боевой обстановки
- с учетом характера и тяжести труда
- по климатическим условиям

II. **комплектации** - создается комплект, включающий набор всех пищевых продуктов. Этот комплект заключается в защитную упаковку.

III. **контейнеризации** - несколько комплектов в контейнер для выполнения определенной задачи

IV. **принцип блокирования** - блокируются однородные продукты (мясорыбный блок и т.д).

Направления в организации питания военнослужащих:

- 1. Гарнизонное (или котловое) питание.** Осуществляется по нормальным рецептурам приготовления пищи и организации оптимальных условий приёма пищи в столовых для военнослужащих.
- 2. Полевое питание:**
 - Котловое – не отличается от котлового питания мирного времени при стационарном размещении войск; горячая пища готовится 3 раза в день с использованием свежих и натуральных продуктов;
 - Самостоятельное или индивидуально-групповое – в зависимости от обстановки или готовят горячую пищу, или употребляют пищевой рацион без тепловой обработки. Используются малолитражные кухни МК-10, МВК-50, малогабаритные газовые плиты, костры;
 - Смешанное питание – горячая пища выдаётся 2 раза в сутки (на завтрак и ужин), а между ними солдаты принимают заранее выданные продукты промежуточного питания: хлеб или сухари, вареное мясо или мясо-растительные консервы, сало-шпиг.
- 3. Ограниченное питание.** Рассчитано на кратковременное применение, неполноценно в качественном и количественном отношениях.

Питание солдат и офицеров организуется:

- На марше (котловое питание).
- В наступательном бою (личный состав в первом эшелоне получает горячую пищу не менее 2 раз в сутки, во втором эшелоне – 3 раза в сутки).
- В оборонительном бою (горячая пища готовится 3 или 2 раза в сутки, в последнем случае организуется промежуточное питание).
- На отдыхе (горячая пища готовится 3 раза).

Пайки военнослужащих

- Пайки котлового довольствия.
- Сухие пайки.
- Дополнительные пайки.
- Пайки для диетического питания.
- Пайки для лечебно-профилактического питания.



Система санитарно-эпидемиологического надзора при стационарном размещении войск:

- Пищу готовят в воинских столовых частей
- Управляющий орган – ЦПУТ ВС РФ
- Поставка продовольствия осуществляется по разнорядкам, высылаемым поставщикам в соответствии с планом обеспечения округов и флотов
- Хранение продовольствия организуется на специально построенных войсковых складах и базах

Основные особенности организации питания личного состава в полевых условиях:

- Трудность обеспечения продовольствием и пищей частей и подразделений
- Децентрализация доставки продовольствия
- Снижение качества пищи в результате использования консервированных продуктов
- Ухудшение условий хранения продовольствия
- Возможность заражения объектов продовольствия и пищи

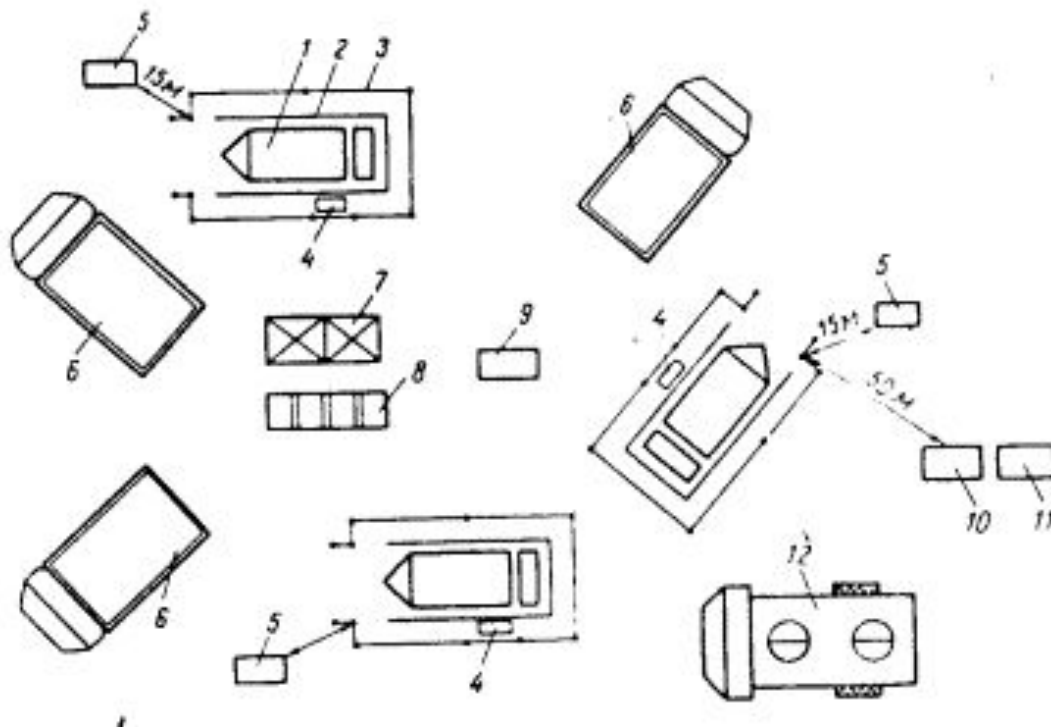


Организация питания войск в полевых условиях:

- Питание личного состава воинской части в полевых условиях организуется начальником продовольственной службы части из полевых кухонь по **довольствующим подразделениям** - батальонам (дивизион, отдельная рота).
- Подразделения, не имеющие средств для приготовления пищи, распоряжением заместителя командира воинской части по тылу прикрепляются на питание к довольствующим подразделениям.
- Непосредственную ответственность за организацию питания в полевых условиях, своевременное и полное доведение положенных норм суточного довольствия до личного состава несет **командир довольствующего подразделения**.

- Для приготовления горячей пищи и обеспечения личного состава хлебом, сахаром, чаем и питьевой водой силами и средствами хозяйственного отделения взвода снабжения батальона при расположении на местности развертывается *батальонный продовольственный пункт (БПП)*.
- Командир взвода снабжения организует работу БПП и отвечает за сохранность продовольствия, своевременное и качественное приготовление горячей пищи, доставку и выдачу ее подразделениям.
- Подвоз продовольствия в подразделения осуществляется транспортом воинской части.

Схема размещения БПП на местности



1- кухня ; 2 – каркасная палатка; 3 – веревочное ограждение; 4 – место для выдачи горячей пищи; 5 – место для чистки картофеля и овощей; 6 – автомобиль для транспортировки кухни; 7 – палатка для приема пищи офицерским составом; 8 – место для приема пищи личным составом; 9 – место для мытья котелков и посуды; 10 – яма для отходов; 11 – полевой туалет; 12 – водоразборный пункт с автоцистерной для воды

Питание на марше

- При подготовке к маршу пополняются запасы продовольствия, проводится техническое обслуживание полевых кухонь и буксирующих автомобилей, разрабатывается расчет обеспечения личного состава на марше горячей пищей.
- Режим и организация питания на марше зависят от условий его совершения и определяются командиром части.
- Если марш совершается в дневное время, первый прием горячей пищи планируется за 1–1,5 ч до выхода. Обед организуется во второй половине суточного перехода, когда предусматривается двухчасовой привал.
- Полевые кухни должны прибывать в район отдыха, имея в котлах горячую воду.



- Минимальное время, необходимое для приготовления горячей пищи из консервированных продуктов и пищевых концентратов при наличии в котлах кипятка, составляет 50–55 мин.
- Ужин выдается в районе ночного отдыха.
- При совершении ночного марша личному составу перед выходом выдается горячий ужин, последующие приемы пищи организуются утром и днем во время привала и дневного отдыха.
- В ночное время за счет суточной нормы довольствия выдается промежуточное питание и горячий чай.



Питание в наступлении

- До начала выдвижения из выжидательного района всему личному составу выдается горячая пища.
- В ходе наступления взвод снабжения продовольственный пункт, как правило, не развертывает. На коротких остановках производится закладка продуктов в котлы с кипящей водой, приготовление пищи осуществляется в движении.
- Кухни с готовой пищей выдвигаются как можно ближе к расположению подразделений в пункты, где она выдается личному составу.
- Если по условиям обстановки произвести раздачу пищи личному составу из кухонь в котелки не представляется возможным, пища доставляется ему в термосах подносчиками, выделяемыми от подразделений.

Питание в обороне

- Взвод снабжения в обороне развертывает все элементы продовольственного пункта. При размещении БПП учитываются возможности использования защитных свойств местности (естественные укрытия), а при наличии времени для укрытия автомобилей и кухонь оборудуются инженерные сооружения.
- Горячая пища готовится три раза в день преимущественно из свежих продуктов.
- Прием пищи личным составом организуется, как правило, на батальонном продовольственном пункте в специально оборудованных местах.
- Раздача горячей пищи производится непосредственно в котелок каждому солдату или в термосы на подразделение через подносчиков.

Анализ раскладки продуктов

- Для всех БПП полка пища готовится по единой раскладке, составляемой начальником продовольственной службы при участии врача и повара-инструктора.
- Раскладку утверждает командир части, подписывает начальник медицинской службы
- Раскладка должна соответствовать принципам рационального питания, учитывать особенности и характер службы, психологические нагрузки на военнослужащих.

Для военнослужащих рядового состава питание осуществляется по норме № 1 – общевойсковой паек.

Наименование	Кол-во на человека г/сут
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	350
Хлеб белый из пшеничной муки	400
Мука пшеничная 2 сорта	10
Крупа разная	120
Макаронные изделия	40
Мясо	200
Макаронные изделия	40

НАИМЕНОВАНИЕ	Кол-во на человека г/сут
Мясо	200
Рыба	120
Жиры животные топленые, маргарин	20
Масло растительное	20
Масло коровье	30
Молоко коровье	100
Яйца куриные, шт/нед	4
Сахар	70
Соль	20
Чай	1,2
Перец	0,3
Горчичный порошок	0,3
Уксус	2
Томатная паста	6
Картофель и овощи, всего	900
Соки плодовые и ягодные	50

+ Поливитаминный препарат
«Гексавит», 3 драже 1 г.



- Горячую пищу готовят, как правило, 3 раза в сутки.
- Если обстановка не позволяет обеспечить трехразовое питание, то горячую пищу готовят не реже 2 раз в сутки – утром и вечером с выдачей промежуточного питания в виде хлеба, мясных консервов, сахара.
- Часы приема пищи определяются командиром части.



При выполнении ЛС боевых задач в условиях вооруженных конфликтов и войн, предусматривается выдача дополнительных продуктов.

Наименование продукта	Кол-во на человека г/сут
Мясо или сало	100
Масло коровье	10
Сахар	30
Рыбные консервы	50
Молоко сгущенное	20
Поливитамины	1 драже

Индивидуальный рацион питания для повседневной деятельности войск (ИРП-П) предназначен для обеспечения питанием личного состава Вооруженных сил РФ в случае, когда не представляется возможность готовить горячую пищу из продуктов основных пайков. Рацион питания представляет собой набор консервированных и концентрированных продуктов.



ИРП-П

Наименование продукта	Кол-во на человека г/сут
Хлебцы армейские	300
Консервы мясные разные	350
Консервы мясорастительные разные	500
Сахар	45
Концентрат для напитка	25
Чай растворимый с сахаром	32
Повидло фруктовое	45
Карамель леденцовая	10
Поливитамины, драже	1

НЕПРЕРЫВНОЕ ПИТАНИЕ – НЕ БОЛЕЕ 3х СУТОК!

**Индивидуальный рацион питания
боевой (ИРП-Б)**

Наименование продукта	Кол-во на человека г/сут
Хлебцы армейские	200
Консервы мясные разные	250
Консервы мясорастительные разные	250
Консервы мясные фаршевые разные	100
Консервы рыбные разные	100
Гарниры круповоовощные	100
Сахар	75
Кофе растворимый	2
Чай с сахаром	16
Карамель	10
Напиток молочный сухой	30
Концентраты для напитка	25
Повидло	45
Фрукты сушеные	20

Дополнительно к пайку выдается:

Наименование продукта	Кол-во на человека шт/сут
Разогреватель портативный	1
Спички водоветроустойчивые	6
Салфетки гигиенические	3
Салфетки бумажные	3
Средства обеззараживания воды	6
Ложка пластмассовая	1
Вскрывать упаковку консервов	1

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДАННОГО ПАЙКА – НЕ БОЛЕЕ 7
СУТОК!**

Требования к нормам продовольственного обеспечения ЛС ВС РФ:

1. Замена продуктов проводится в соответствии с установленными нормами.
2. Соответствие энергетической ценности пищи установленным нормам.
3. Правильное распределение пищи в течение дня.
4. Разнообразие пищи.
5. Учет сезонных особенностей питания.
6. Распределение продуктов пайка.