

Военное питание

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ

- Питание является одним из ведущих факторов, влияющих на физическое развитие, работоспособность и боеспособность военнослужащих.

особенности военной службы

- Регламентация питания
- Резкое воздействие факторов окружающей среды
- Интенсивное физическое и нервно-эмоциональное напряжение;
- Особые условия труда и деятельность, связанная с различными образцами вооружения и военной техники;
- возрастное единообразие личного состава срочной службы.

Организацию питания осуществляют:

- Продовольственная служба
- Медицинская служба
- Ветеринарная служба

Обязанности врача войсковой части по вопросам питания

1. наблюдать за правильной доставкой пищевых продуктов;
2. осматривать пищевые продукты, определять доброкачественность;
3. наблюдать за правильным хранением пищевых продуктов;
4. участвовать в разработке режима питания и составлять меню-раскладку продуктов на неделю

(Продолжение)

5. устанавливать калорийность суточного рациона и содержания основных пищевых веществ в нем;
6. следить за состоянием здоровья персонала, обслуживающего продовольственные склады, кухни и столовые;
7. вести санитарно-воспитательную и санитарно-просветительную работу среди поваров и других лиц, участвующих в организации питания личного состава части;

(продолжение)

8. осуществлять текущий санитарный надзор за состоянием столовых, продовольственных магазинов

9. контролировать и периодически направлять пробы готовой пищи для лабораторного анализа.

10. Контролировать качество готовой пищи путем органолептического исследования.

РАЗНОВИДНОСТИ РАЦИОНОВ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ.

- **Основное питание** - для здоровых военнослужащих всех родов войск.
- **Диетическое питание** - разрешается на 3 месяца и распространяется на 3 % личного состава
- **Лечебно-профилактическое питание** - (по приказу МО № 181).
- **Лечебное питание** - для военных лечебных учреждений и санаторий Министерства обороны (МО).

Характеристика основного солдатского пайка

- **белки** - 105 гр. (30 гр. из них животного происхождения)
- **жиры** - 93гр (64 гр. животного происхождения)
- **углеводы** - 687гр
- **калорийность** - 4500 ккал

Для высокогорья характерно труднодоступность, ограниченность транспортных средств, отсутствие площадок для развертывания пунктов довольствия, трудности обеспечения водой. Это все усложняет организацию питания.

Основной горный паек получают войска при высоте дислокации от 1500 до 3 000 м. Свыше 3 000 м. выдается дополнительный паек. В высокогорьях увеличение калорийности идет за счет углеводов, соотношение выглядит так между белками и углеводами 1: 10

РЕЖИМ ПИТАНИЯ.

- Пища должна приниматься 4 раза в сутки в летных и военно-морских частях.
- Не менее 3 раз - во всех остальных частях

Суточный солдатский рацион целесообразно распределить следующим образом:

- *на завтрак - 30-35 % ,*
- *на обед - 40-45 % ,*
- *на ужин - 30-20 % рациона.*

РЕЖИМ ПИТАНИЯ.

- *Рекомендуется мясо, рыбу, бобовые и другие продукты, богатые белками, включать преимущественно на дневные приемы пищи, так как они повышают у человека обмен веществ, возбудимость нервной системы, дольше задерживаются в желудке и требуют энергичного сокоотделения.*

РЕЖИМ ПИТАНИЯ.

- В зависимости от условий и обстановки (на ночных занятиях, на марше, в жарких районах) режим питания меняется. При этом обед может смещаться на вечерние часы.

ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ.

- Наиболее часто в войсках встречаются токсикоинфекции, и они связаны с потреблением пищевых продуктов животного происхождения, главным образом мяса и рыбы.

Причины пищевых токсикоинфекций в гарнизонных войсках, по данным К. С. Петровского

- Длительное и неправильное хранение готовой пищи - 58 % .
- Недоброкачественные пищевые продукты - 14 % .
- Недостаточная термическая обработка пищевых продуктов - 9 % .
- Неустановленные причины - 19 %.

Профилактика

- надежная термическая обработка мясо-рыбных блюд.
- немедленная реализация блюд после приготовления.
- повторная термическая обработка первых и вторых блюд перед раздачей их потребителям.

МЕТОДЫ ДЕЗАКТИВАЦИИ, ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ И ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И ТАРЫ

- В воинских частях проводят специальную обработку продуктов только заключенных в герметическую тару.
- Остальные зараженные продукты сдаются на специальные склады, если обезвреживание их возможно, или уничтожаются.

Деактивация – удаление РВ с продуктов питания механическим путем:

- обмывания водой;
- прополаскивания в чистой воде;
- удаления механическим путем (вытряхивания, смывания водой);
- длительного хранения продуктов, если это возможно, для самопроизвольного распада РВ;
- замены зараженной тары;
- снятия верхнего загрязненного слоя продукта.

Дегазация – удаление ОВ с продуктов питания путем:

- проветривания;*
- снятия поверхностного зараженного слоя;*
- промывания водой;*
- кулинарной обработкой;*
- орошения тары, зараженной фосфорорганическими ОВ, 3-5% раствором едкого натрия; ипритом и люизитом – 5-10%, раствором хлорамина.*

Дезинфекция-обезвреживание продуктов от БС путем:

- кипячения металлической тары с добавлением 3% раствора соды в течение 2 часов;
- погружения консервов в стеклянной таре на 30 мин в 5% раствор хлорамина или 3% раствор хлорной извести или на 1 час в 6% раствор перекиси-водорода;
- орошения деревянной тары и другой негерметичной тары 20% раствором хлорамина;

ПЕРЕВОЗКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

- Для перевозки мяса используются авторефрижираторы
- Хлеб перевозят в автомобилях, оборудованных специальными кузовами или в ящиках.
- В военное время доставка продовольствия усложняется опасностью заражения его РВ, ОВ и бактериальными аэрозолями.

ПОХОДНЫЕ КУХНИ. ПУНКТЫ ХОЗЯЙСТВЕННОГО ДОВОЛЬСТВИЯ.

- Для приготовления пищи в полевых условиях служат походные кухни **КП-2-48** и **КП-2-49**, которые предназначены для одновременного приготовления первого и второго блюд.
- Очажные полевые кухни перевозят в кузовах грузовых автомашин и для использования они должны быть установлены на грунт.