

Основи організації санітарно-гігієнічних заходів при НС.

Організація і проведення санітарного нагляду за харчуванням та водопостачанням військ, цивільних формувань і потерпілого населення у польових умовах при НС.

Контроль за повноцінністю і безпечністю харчування та водопостачання у польових умовах.

План лекції

1. Вступ
2. Основи організації санітарно-гігієнічних заходів при надзвичайних ситуаціях.
3. Організація і проведення санітарного нагляду за харчуванням та водопостачанням.
4. Контроль за повноцінністю і безпечністю харчування та водопостачання у польових умовах.



Організація санітарно-гігієнічних заходів при надзвичайних ситуаціях

спрямована на запобігання виникненню та ліквідацію умов, які сприяють поширенню збудників інфекції, а також на нейтралізацію виявлених та можливих чинників передачі цих збудників. Для цього необхідно взяти під контроль усі заходи первинного життєзабезпечення потерпілих та об'єкти, що мають гігієнічне значення.

Первинне життєзабезпечення потерпілих

- -медичне обслуговування
- -прийом і розміщення для мешкання евакуйованого потерпілого населення
- -організація харчування та водопостачання
- -лазнево-пральне обслуговування
- соціальне та юридичне забезпечення
- транспортне та інформаційне забезпечення.

Продовольче забезпечення

Для забезпечення гарячим харчуванням та сухим пайками особового складу аварійно-рятувальних формувань, а також потерпілого населення у загонах першої медичної допомоги на підприємствах торгівлі та громадського харчування незалежно від форм власності створюються мобільні формування – пересувні пункти польового харчування та пересувні пункти польового продовольчого постачання.

Організація і проведення санітарного нагляду за харчуванням та водопостачанням.

Санітарний нагляд за харчуванням особового складу формувань та потерпілого населення здійснюється з метою забезпечення його повноцінності, збереження здоров'я особового складу (населення) і підвищення їх стійкості до несприятливих факторів зовнішнього середовища, а також попередження захворювань серед особового складу (населення), які передаються через продукти та їжу.

Контроль за кількісною та якісною повноцінністю харчування і оцінка фактичного стану харчування людей складається з:

- перевірки повноти доведення до особового складу та населення добових норм довольства (визначення маси і обсягу закладки продуктів та виходу готових страв, видачі хліба та цукру);



Вибіркове дослідження (за показами)
хімічного складу та енергетичної цінності
харчових раціонів в санітарно-
епідеміологічних закладах МОЗ України;
періодичне визначення вмісту аскорбінової
кислоти в готовій їжі




Вибіркове медичне спостереження (якщо дозволяє обстановка), визначення маси тіла та інших показників з метою виявлення захворювань, що виникають внаслідок неповноцінного харчування



Участью начальника медичної служби в складанні розкладки продуктів і розробці режиму харчування у відповідності до умов діяльності;

- Здійснення керівництвом (командуванням) та лікарем (фельдшером) частини систематичного контролю за повнотою доведення до особового складу норм довольства на пунктах харчування.



Харчування особового складу формувань

- за своїм характером є суспільним,
- постачання продуктами – централізованим і проводиться згідно з установленими нормами забезпечення.
- Приготування їжі відбувається відповідно до розкладки продуктів і постійно контролюється командуванням і медичною службою.

Меню-розкладка продуктів

Розкладка продуктів - це основний документ, за яким планується харчування. Вимоги до режиму харчування реалізуються в розкладці продуктів, яка дозволяє раціонально використати продукти згідно з Нормами харчування. Проміжок часу між прийманням їжі не повинен перевищувати семи годин (без урахування часу, відведеного для сну).

складається керуючим (начальником) продовольчої служби під керівництвом заступника начальника (командира) формування з тилу за участю начальника медичної частини (лікарського здоров'я пункту), підписується ними і затверджується начальником (командиром) формування.

Продовольчі пайки

Розрізняють пайки котлового забезпечення та сухі пайки.

Пайки котлового забезпечення призначаються для приготування гарячої їжі як при казарменному, так і при польовому розміщенні формувань.

Сухі пайки для формувань комплектують з використанням концентратів і консервів. Вони призначені для харчування в умовах, коли приготування гарячої їжі на кухні не можливе. У високогірному пайку є таблетки сухого спирту для розігрівання консервів і приготування чаю.

Людина може деякий час зберігати працездатність і при зниженні поступлення енергії з харчовими продуктами до 2500 ккал при умові достатнього водопостачання і збереження гомеостазу.



Режим харчування.

При котловому забезпеченні гаряча їжа видається тричі за добу – на сніданок, обід та вечерю, а чай – вранці та ввечері. Проміжок між прийомами їжі не повинен перевищувати 7 год, а години прийому їжі визначаються розпорядком дня, який затверджується командиром рятувального формування.

Розподіл калорійності при триразовому харчуванні: сніданок – 30-35%, обід – 40-45%, вечеря – 20-30%. Режим харчування в залежності від конкретних умов рекомендується лікарем, а затверджується командиром (начальником).

Харчування в польових умовах

В польових умовах харчування особового складу формувань та потерпілих організується на польових пунктах харчування (ППХ) замість одної кухні-їдальні на все формування (частину) розгортаються польові кухні із розрахунку на 100 потерпілих. На польових кухнях використовують мінімальну кількість кухонного посуду та інвентарю. Замість загального столового посуду особовий склад користується індивідуальним посудом – солдатським казанком, кухлем і ложкою. Розкладка продуктів може бути єдина для всіх ППХ, або підготовлюється декілька її варіантів у залежності від характеру обстановки, що можливо складеться у районі надзвичайної ситуації.

□ Іжу готують часто із консервів і концентратів. Харчування може бути в силу різних причин нерегулярним, але гаряча їжа повинна готуватися, як мінімум, двічі на добу.

В польових умовах харчування може бути котловим, самостійним (індивідуально-груповим) і зміщаним.

При котловому харчуванні організація його мало відрізняється від такого ж у стаціонарних умовах розміщення формувань. Гаряча їжа готується тричі на день з використанням свіжих і натуральних продуктів. На сніданок і вечерю готується одна страва і чай. В обід готують холодні закуски (при наявності умов), першу та другу страву і солодке (компот чи кисіль), або видається лише цукор.

-Самостійне або індивідуально-групове харчування - для приготування їжі на невелику групу можна використовувати малогабаритні плити чи кухні. При індивідуальному харчуванні особовий склад готує їжу на вогнищах у своїх казанках групами по дві людини або вживають консерви та харчові брикети без теплової обробки, запиваючи чаєм чи водою.

Польові технічні засоби продовольчої служби

Всі технічні засоби продовольчої служби, що використовуються для приготування, перевезення та зберігання харчових продуктів можна поділити на такі групи:

- засоби для приготування їжі;
- засоби для приготування гарячої води;
- засоби для перевезення та зберігання продуктів;
- польові хлібозаводи та польові пересувні заводи;
- млини;
- бойні.

Польовий хлібозавод

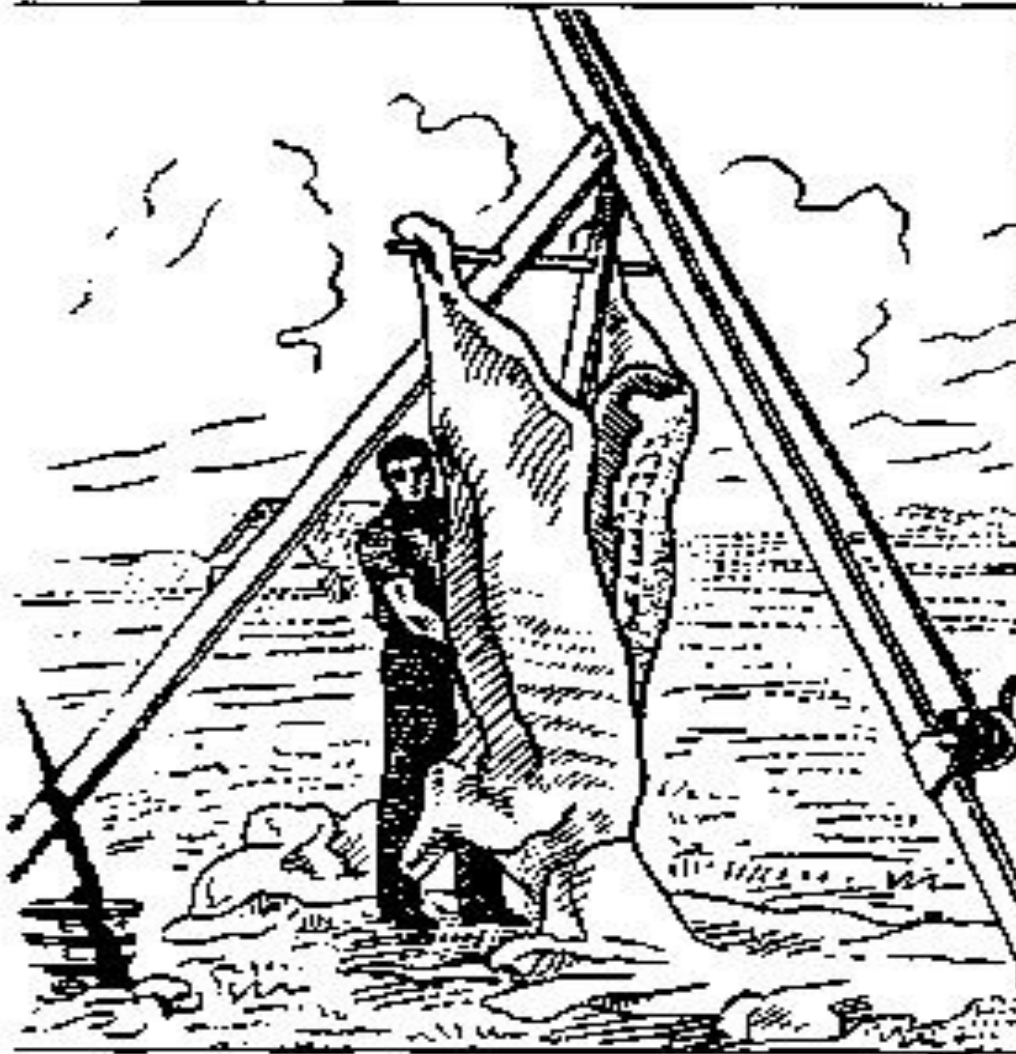








Польовий убойний пункт



Плита ПП-40 в наметі УСТ-56

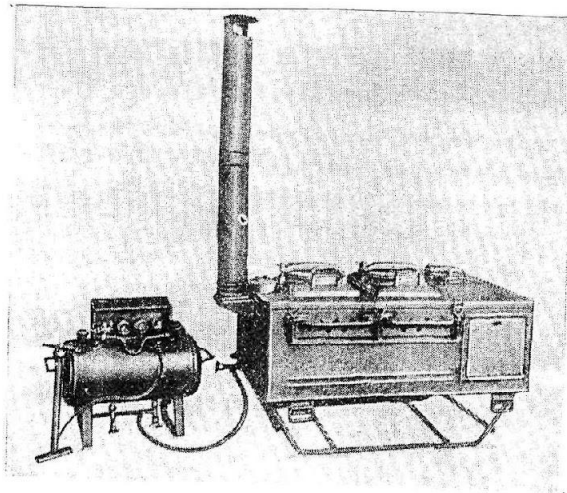


Плити переносні призначені для приготування їжі з двох-трьох перших і других страв в польових умовах.

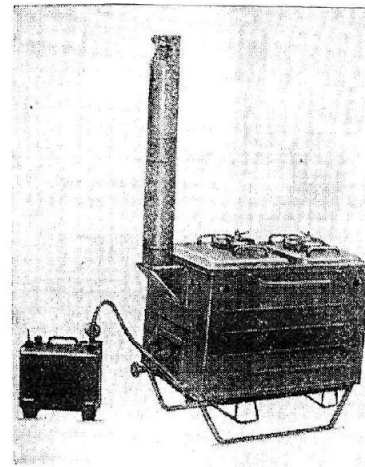
Переносна малолітражна кухня МК-30
призначена для приготування їжі з двох страв
в будь-яких умовах, а також в залізничних
вагонах та перевезеннях
службових підрозділів.



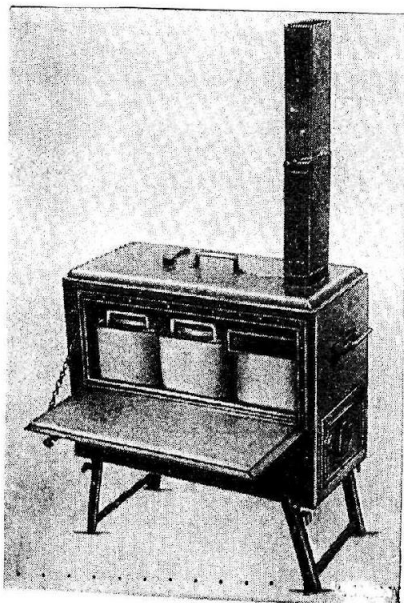
Кухня МК-30 працює як на рідкому, так і на твердому паливі.



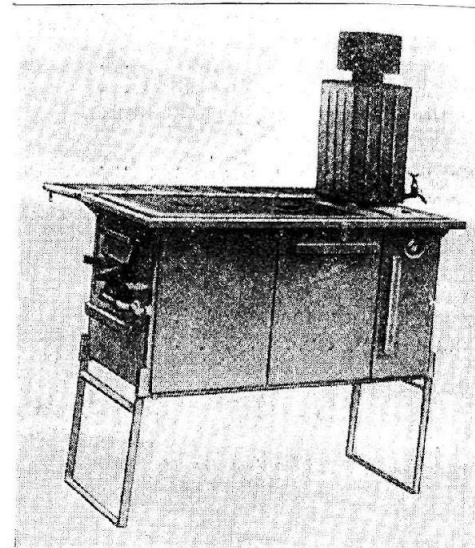
Кухня переносна КО-75М з баком для рідкого палива



Кухня переносна МК-30 у готовності до роботи



Кухня переносна МК-10



Плита переносна ПП-40 у робочому стані

Приготування їжі в АТО



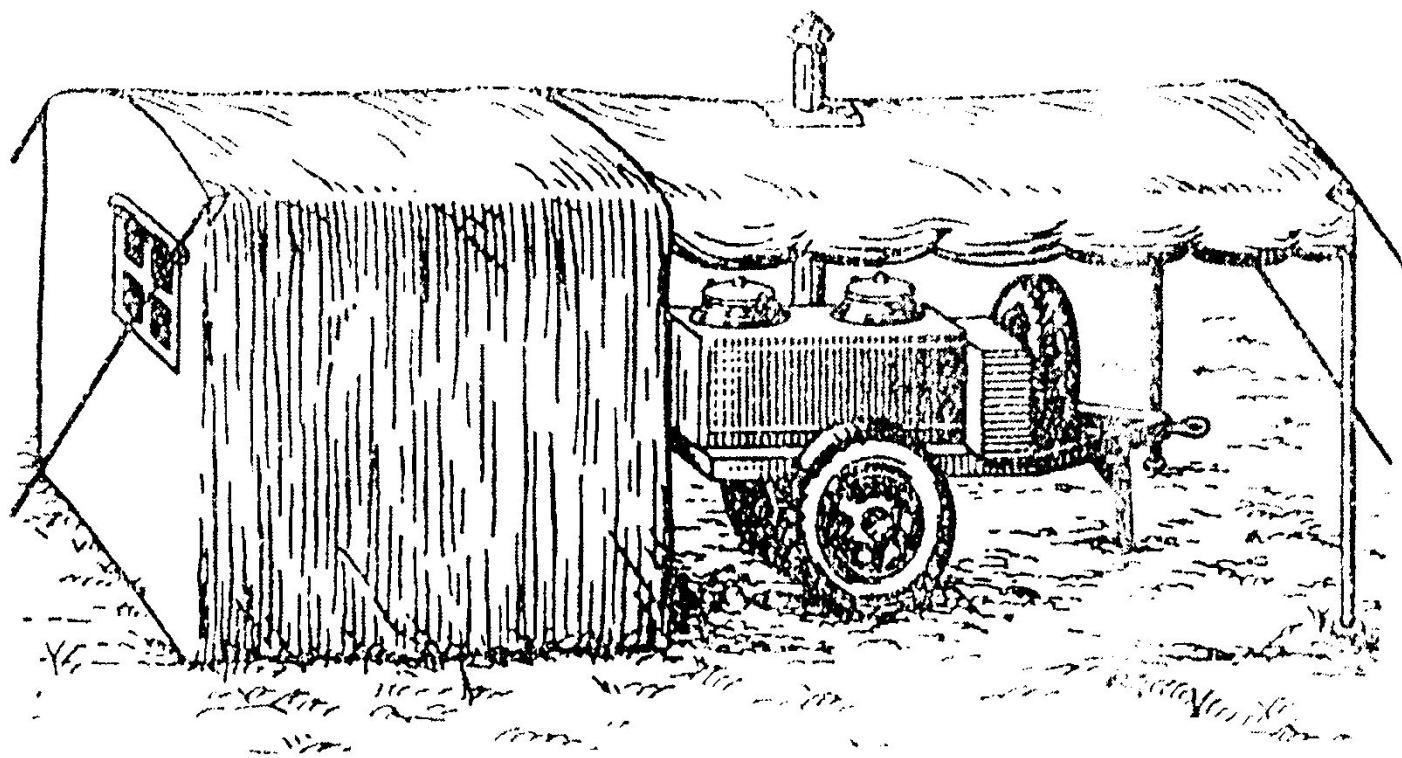
Українські бійці показали побут в зоні АТО (Фото)



Польові кухні

- Їх обладнують на причіпах (КП-2-49, КП-125, КП-130) (цифра вказує на кількість харчуючихся, яких може забезпечити дана кухня), або на автомобілях (ПАК-170, ПАК-200), в останніх можна готувати їжу і під час руху, а в КП-125 (130) під час руху їжа може тільки варитися (цифри вказують на кількість осіб, для яких можна приготувати їжу на польовій кухні). Всі кухні можуть працювати як на рідкому, так і на твердому паливі. До підрозділів їжа доставляється в ротних термосах, які зберігають її гарячою декілька годин при температурі повітря -15°C .
- У крупних штабах з'єднання, шпиталях розгортають кухні-їдальні для харчування офіцерів та хворих. Для нагрівання води можуть використовувати як водогрійні котли, які є у всіх типах похідних кухонь, так і переносні кип'ятильники типа ПНК-2 та ін.

• Кухня причіпна - КП-2-49 у каркасному наметі



Кухня причіпна КП-125М (КП-125)
призначена для приготування і



для

Кухня може працювати як на твердому паливі
(дрова), так і на рідкому паливі (дизельне, гас)

Кухня причіпна КП-130 призначена для приготування і транспортування їжі з двох

- Дах кухні захищає від пилу і бруду під час руху або транспортування. У даху передбачене поглиблення для закріплення труби в похідному положенні.



працює як на твердому паливі (дрова), так і на рідкому паливі (дизельне, гас).

Приготування їжі на кухні приміській КП 130





Кухні автомобільні призначені - для приготування, транспортування і видачі



Вид у середині

зокрема, кухні ПАК-200 і ПАК-170М (ПАК-170) - для приготування їжі з двох страв і кип'ятку для чаю.

Індивідуальні казанок, ложка, кухоль і фляга



Польова їдальня



Засоби доставки їжі у польових умовах.

Термоси: ТВН-12, ТН-36.

□ **Термос-ящики:** Т-15М, Т-15.

□ **Термоси** призначені для доставки та утримання гарячої їжі в польових умовах, термоси ТВН-12, ТН-36, складаються з корпусу, сталевого бачка, кришки.

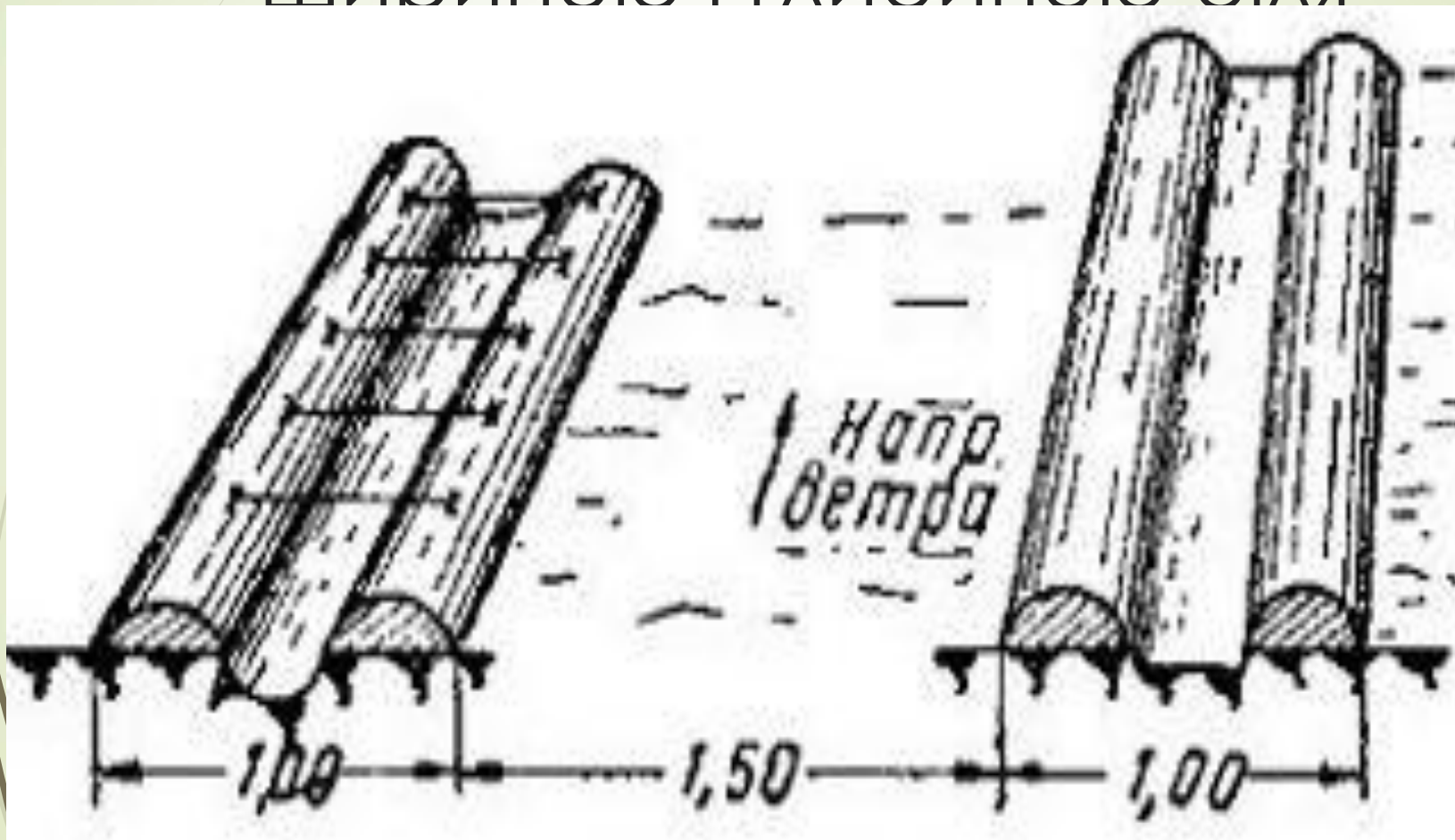
Термос-ящики: Т-15М, Т-15 призначені для короткочасного зберігання, доставки та утримання гарячої їжі в польових умовах на 15 військовослужбовців

Термос ТН-36 і ТВН-12

- Для перенесення термос ТВН-12 має плечеві ремені, а ТН-36 дві ручки приварені до корпусу термоса.



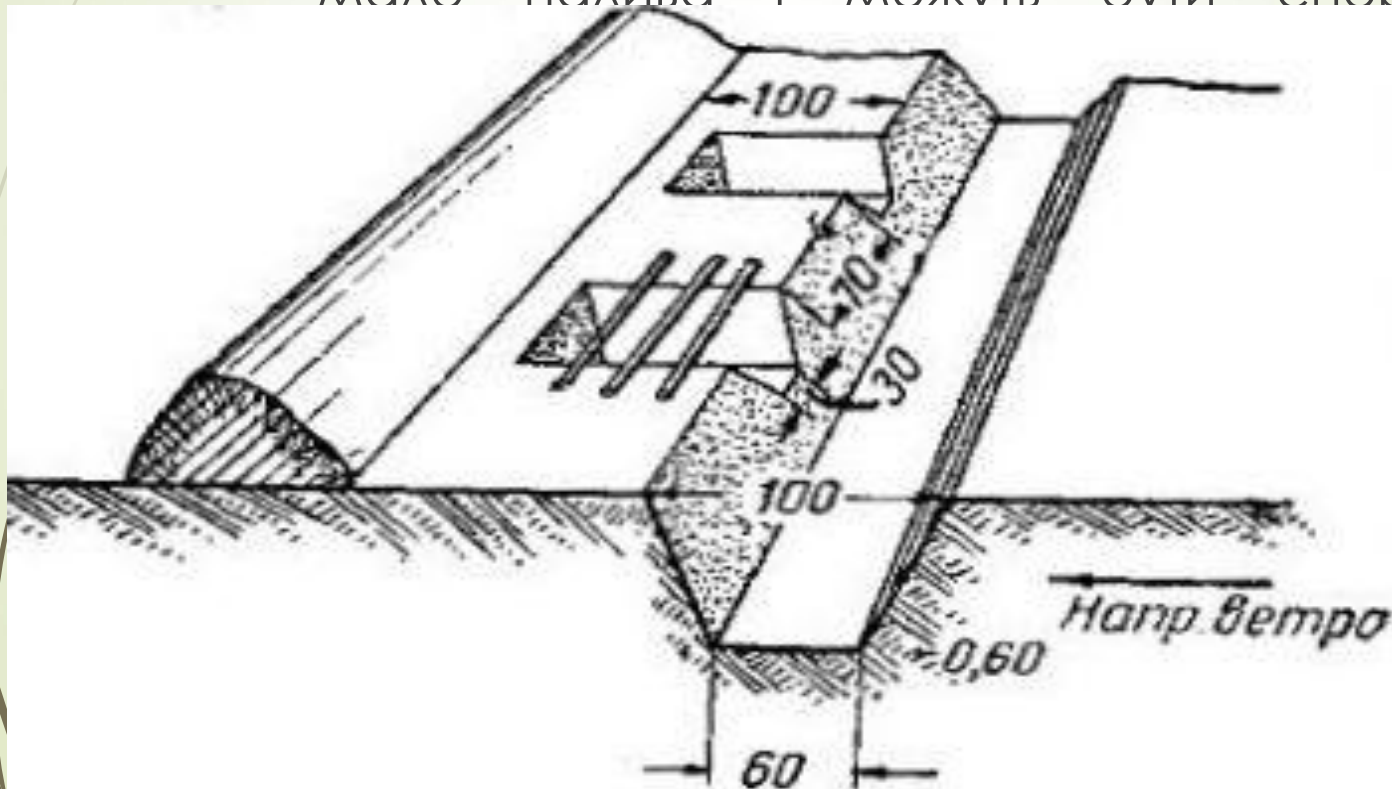
Малі кухонні рівчаки
шириною і глибиною біля



Кухонний рiвчак для приготування їжi у
iндивiдуальних малих казанках з окремим
рiвчаком для сидiння

- Цi рiвчаки добре тримають тепло, вимагають
мало палива i можуть бути спорудженi
часу.

iдно з



Побут українських військових в селі Луганське, Мар'їнський



Побут українських військових в селі Лугецьке, Мар'їнський





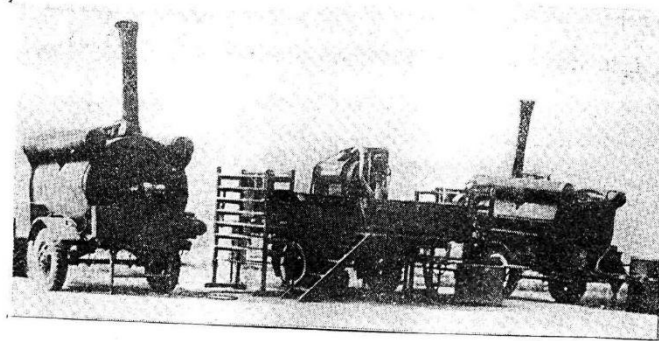


Побут українських військових в зоні АТО взимку

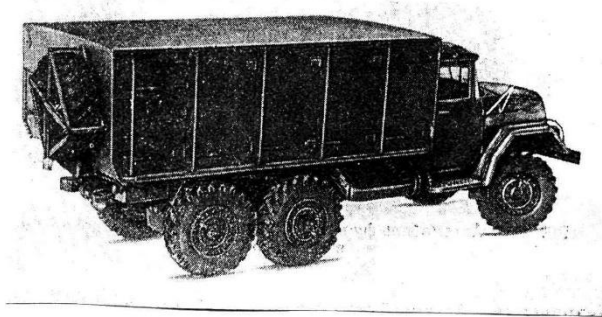




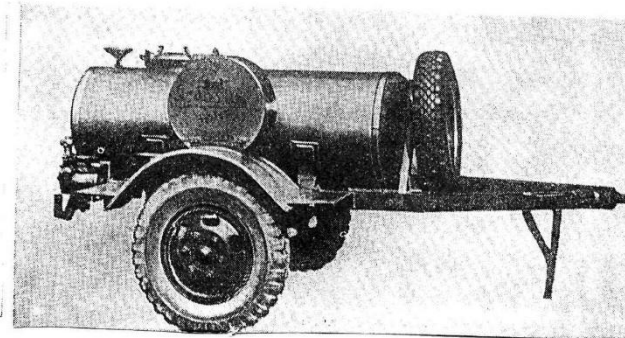
Блок хлібопекарський автомобільний АХБ-2,5



Комплект відділення пересувного хлібозаводу ПМХ з двома пічками ХПк-50М2 в розгорнутому виді



Автомобіль-фургон хлібний з обігрівом
АФХО-ІЗІ



Прицеп-цистерна для води ЦВ-І,2

□ При змішаному харчуванні гаряча їжа видається двічі на добу – на сніданок та вечерю, а в проміжках між ними вживають такі продукти як хліб чи сухарі, варене м'ясо, сало або м'ясо, рослинні консерви

□ При відсутності хліба видаються сухарі. Їх можна відновити до стану хліба, якщо поставити 2-3 сухарі на ребро у казанку і розділити їх ложками, потім залити на 10-15 сек водою, злити, казанок закрити кришкою і протягом 5 хв підігрівати на вогні.

У кожному новому сухому

пакеті по 1000 їдальничих одиниць



Старий сухий пайок



Вигляд зверху

Вигляд знизу



Сухі пайки MRE (англ. "Meal, Ready-to-Eat", «їжа, готова до

- упаковані у пакет, з товстого пластика пісочного кольору розмірами 25×15×5 сантиметрів. На ньому вказаний номер меню (всього їх двадцять чотирі) та назва основної страви.
- Загальна калорійність пайка — біля 1200 ккал, вага — від 500 до 750 грам (залежно від меню). Пайок для одного прийому їжі. Є гарячий розчинний напій — чай, кава або какао, а також холодний - порошковий лимонад. Першої страви немає, на десерт — печення, цукерки, кекси, бісквіти. Розігрів продуктів у спеціальному пакеті з хімічним нагрівачем, у який треба залити трохи води, а потім помістити всередину нього пакет з їжею чи напоєм.

Сухий пайок армії США



Зберігання і транспортування води

здійснюється в автоводоцистернах різних варіантів, АВЦ-15 (1500л), цистернах на причепі – ЦВ-50 (1200л), цистернах ЦВ-3 (1000л), ЦВ-4 (320л) та ін. Для створення запасу води перед виїздом заповнюються всі ємності, що є на польових кухнях.



Прицеп-цистерна для
воды ЦВ-50.



Прицеп-цистерна для
воды 1.4

В кожному каркасному наметі поряд

□ з кухнею встановлюється стіл для розробки продуктів з комплектом розробних ножів ("Кухарська трійка" - великий, середній, малий) та дошок, Черпак з нержавіючої сталі та лопатка кухарська, а також облаштовується рукомийник з милом і щіткою, обладнується місце для видачі готової їжі. Територія кухні позначається стрічкою

Санітарний нагляд за особовим складом

Особовий склад формувань, який виводиться на навчання, збори, рятувальні роботи забезпечується казанками, флягами, кухлями та ложками.

- Перед кожним вживанням їжі особовий склад миє руки з милом. Видача їжі здійснюється кухарями. Температура їжі під час її видачі повинна бути: для перших страв – 75 °С, для других – не нижче 65 °С, для чаю (киселю, компоту) – 80 °С.
- Після прийому їжі посуд на ділянці мийки казанки очищуються від залишків їжі у ємкості для харчових покидьків. Казанок, ложка, кухоль миються гарячою водою без миючих засобів.

У кожного працівника продовольчої служби та




ВІДМІТКИ ПРО ПРОФІЛАКТИЧНЕ ЩЕПЛЕННЯ		
Дата	Назва щеплення (вакцинація і ревакцинація), доза та серія вакцинації	Підпис, печатка

ОСОБОВА МЕДИЧНА КНИЖКА

ФОТО	М.П.
Підприємство, що видало книжку _____	
Підпис власника книжки _____	
Підпис та особу _____	
_____ засвідчую.	
Керівник підприємства _____	
" _____ 20__ р.	

Транспорт для перевезення продуктів, які швидко псуються, і





На кожний вид транспорту або ящик
видається санітарний паспорт.

САНІТАРНИЙ ПАСПОРТ № _____

На транспорт, що призначений для перевезення
продуктів, які швидко псуються, і хліба

□ ПАСПОРТ НА АВТОЦИСТЕРНУ

_____ лабораторія (центр)
державного надзору
за стандартами й вимірювальною
технікою

ПАСПОРТ N _____
на автоцистерну N _____

□ У транспорт і ящики, на які немає санітарних паспортів, продовольство не відпускається. Використання не підготовленого у санітарному відношенні транспорту для підвезення продовольства забороняється. Одержання і видача продовольства проводиться у чистому спецодязі. Начальник медичної служби здійснює постійний контроль за санітарним станом спеціального транспорту.

ПЕРЕЛІК

предметів, які обов'язково повинні бути наявні на транспорті, що призначений для перевезення продуктів, які швидко псуються, і хліба.

Найменування предметів	Одиниця виміру	Кількість на 1 людину
Халати	штуки	2
Фартухи прогумовані або клейончасті	штуки	1
Рукавиці гумові (для м'яса і риби)	пари	1
Рукавиці брезентові (для хліба)	пари	1
Ногавиці або чоботи гумові	пари	1
Ковпаки або косинки	штуки	1
Гачок металевий для навантаження м'яса	штуки	1
Рушник	штуки	1
Щітка для миття рук	штуки	1
Мило туалетне	грами	100
Ящик малий з кришкою для зберігання спецодягу	штуки	1
Лотки для хліба	комплекти	2 (на одиницю транспорту)

- Перед заступленням у наряд кухарі та робочі по їдальні підлягають ретельному медичному огляду та індивідуальному опитуванню (огляд шкіряних покривів, видимих слизових, пальпація сигми, при необхідності – термометрія), про що робиться запис у книзі медичних оглядів.
- На перехворівших кишковими інфекціями, а також на осіб, у яких за станом здоров'я мають місце протипокази до роботи на об'єктах продовольчої служби, ведеться список у книзі медоглядів добового наряду.
- Миття кухарів здійснюється кожного дня у польовій лазні.
- Для кожного працюючого на кухні передбачається не менше 3-х комплектів спецодягу:
 - - для кухарів – куртка, штани, фартух, ковпак, індивідуальний рушник;
 - - для осіб добового наряду – куртка, фартух, ковпак.


Організація водопостачання.

- Наметовий табір бажано розташовувати поблизу джерела питного водопостачання. При відсутності джерела питного водопостачання може використовуватися привізена питна вода, яка відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною", затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12.05.2010 № 400, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 01.07.2010 за № 452/17747 (далі - ДСанПіН 2.2.4-171-10), або фасована питна вода промислового виробництва.

Норми польового водопостачання:

10 л у помірному, 15 л – у жаркому кліматичному поясі (для пиття, вмивання, приготування їжі, миття кухонної, індивідуальної посуду).

- В особливо важких умовах катастроф чи бойових дій – 2,5 і 4 л, відповідно. Окремо нормується потреба в воді на польову лазню (30 л на одну особу), прання білизни, одягу (45 л на 1 кг одягу), на технічні потреби, пожежогасіння.



Особливості вимог до питної води у польових умовах при надзвичайних ситуаціях:

- суворо обов'язкова - безпечність води в епідеміологічному, токсикологічному та радіактивному відношенні,
- лише бажані - хороші органолептичні властивості та оптимальний мінеральний склад.

Розвідка на воду проводиться з метою:

виявлення джерел води, визначення можливості їх використання, або створення нових проводиться розвідка на воду

- отримання відомостей технічного і санітарно-епідеміологічного характеру, необхідних для правильного вирішення питання водозабезпечення формувань (потерпілого населення) доброякісною водою і в достатній кількості найбільш простими та надійними засобами.
- При розвідці та виборі джерел водопостачання треба враховувати: кількість особового складу формувань (населення в районі НС), норми польового водопостачання, кількість і дебіт джерел водопостачання, якість води в них, наявність табельних засобів добування, очистки, знезараження, інших засобів обробки води, накопичення її запасів, транспортування, а також розгортання пунктів польового водорозбору.

Розвідка на воду проводиться за участю:

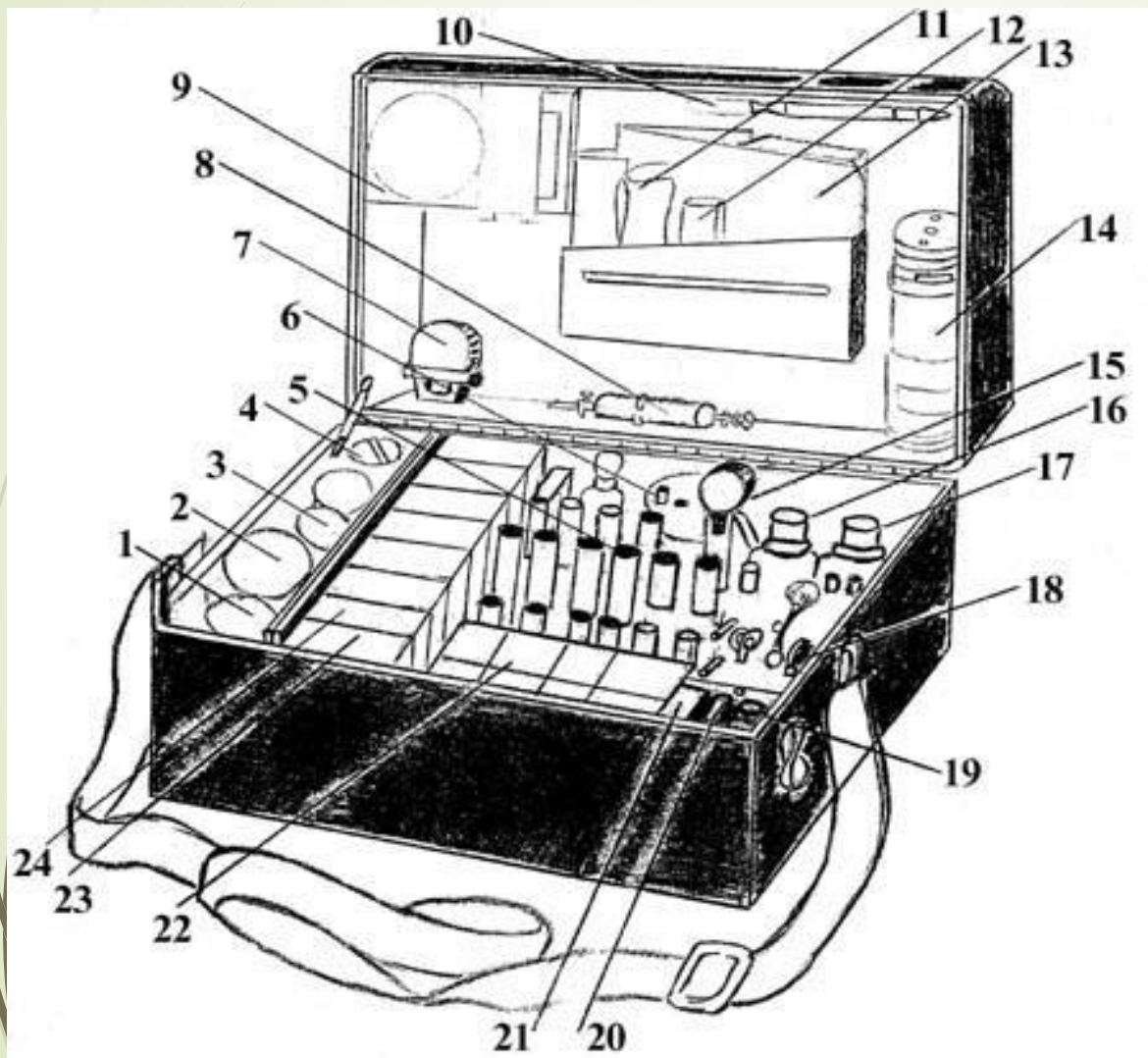
- представника інженерної служби формування (начальник розвідки),
- медичної служби,
- хімічної служби.

Оснащення групи розвідки: прилад хімічної розвідки медико-ветеринарний (ПХР-МВ) або медичний прилад хімічної розвідки (МПХР), польовий рентгенометр-радіометр ДП-5М або ДП-5В; набір гідрохімічний НГХ для санітарного аналізу води.

Прилад хімічної розвідки медико-ветеринарний (ПХР-МВ)



Медичний прилад хімічної розвідки МПХР взятий на оснащення медичної служби



Медичний прилад хімічної

розвідки МПХР, призначений для виявлення

- у воді зарину, зоману, V-газів, сірчистого та азотистого іприту, хлорціану, синильної кислоти та її солей, що містять миш'як ОВ, алкалоїдів та солей важких металів; у фуражі - зарину, зоману, V-газів, сірчистого та азотистого іприту, люїзиту, синильної кислоти, хлорціану, фосгену і дифосгену; в повітрі та на різних предметах - зарину, зоману, V-газів, іприту, сірчистого та азотистого люїзиту, синильної кислоти, хлорціану, миш'яковмісного водню, фосгену і дифосгену.
- З ним можна провести відбір проб води, продуктів, ґрунту та ін. матеріалів для їх дослідження в хімічній лабораторії. Він дозволяє виконувати основні завдання експертизи води і продуктів. Прилад є у медичному пункті частини. Без поновлення можна провести 80-90 аналізів, з них 30-40 у пробах води і 40-50 у сипучих продуктах, або в повітрі, або на предметах.

Вимірювач потужності ДП-5В, для виміру рівней гамма- і бета-випромінювання та радіоактивного забруднення різних предметів за гамма-випромінюванням.

Рентгенометр-радіометр

ДП-5М (медичний) має таке ж призначення.



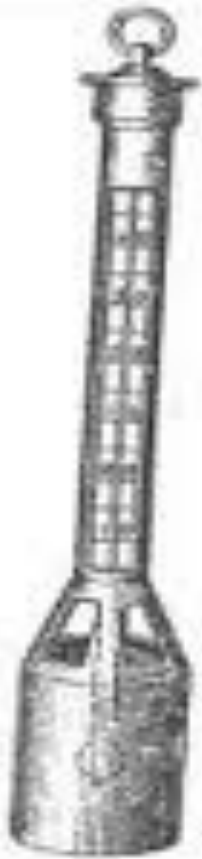
ДП-5В



ДП-5М

Термометр для вимірювання температури води в водоймах,

ру



Виконання розвідки починається

- зі збору інформації про ті джерела водопостачання, які уже використовуються. Після аналізу цих даних проводиться визначення на місцевості санітарного стану джерел води у місцях водозабору, наявність і справність обладнання, яке запобігає їх забрудненню.

Умовно медичну розвідку на воду поділяють на три основні позиції:

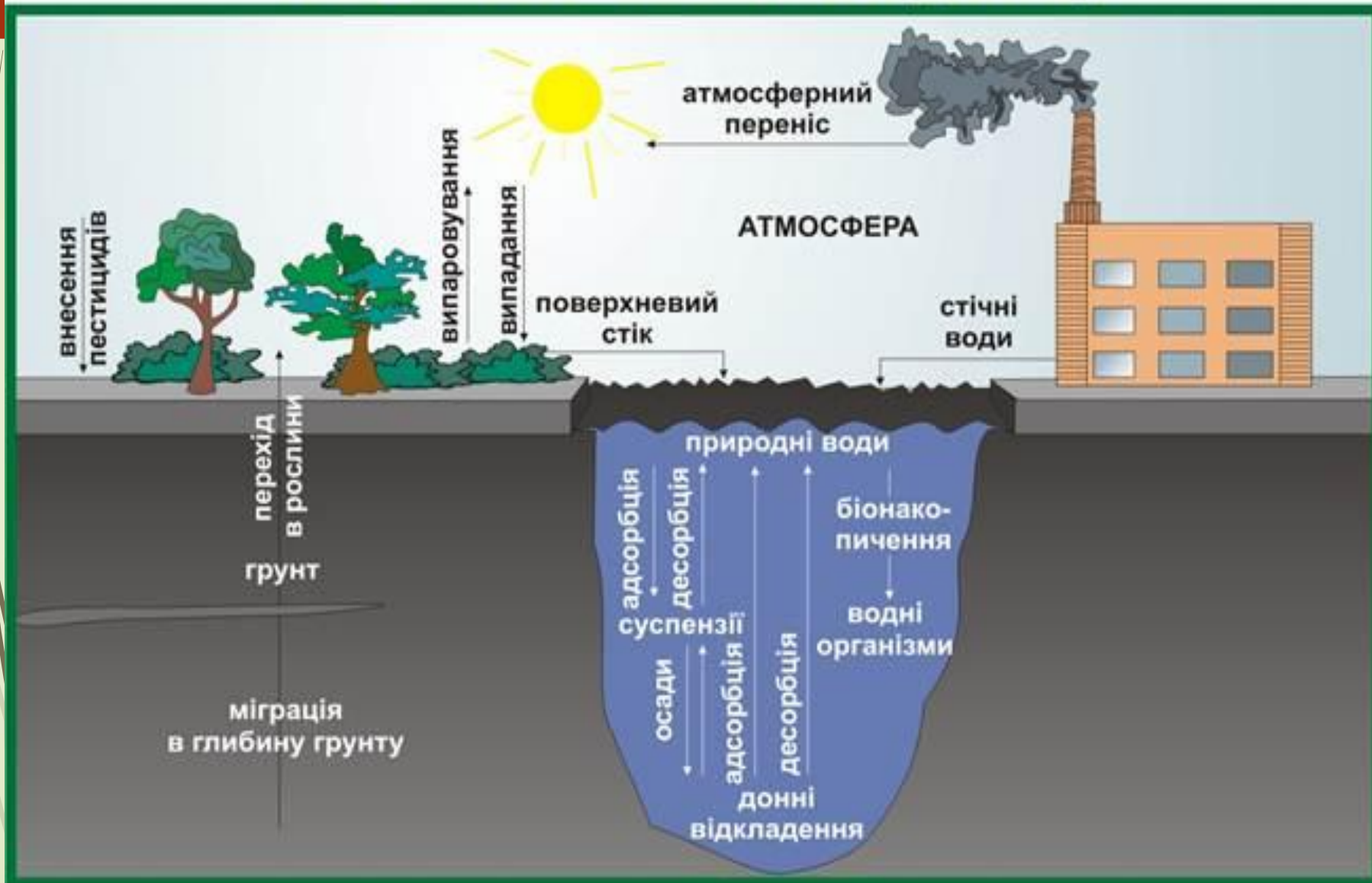
- - санітарно-топографічну розвідку джерела води;
- - санітарно-технічну розвідку стану обладнання джерела води.
- - санітарно-епідеміологічну розвідку району розміщення джерела води.

Під час санітарного обстеження здійснюють відбір проб води з відкритої водойми, колодязя або артезіанської свердловини для подальшого лабораторного дослідження.

При санітарно-топографічній розвідці джерела води

- – місце ~~знаходження~~ **встановлюють** джерела води, його вид та дебіт ($\text{м}^3/\text{год}$);
- – санітарний стан навколишньої території та наявність можливих джерел забруднення води (випуски стічних вод, сміттєзвалища, помийні ями, убиральні, тваринні ферми, кладовища тощо), можливий зв'язок джерел води з джерелами забруднення та відстані між ними;
- рельєф місцевості (напрямок стоку дощових, снігових вод – до джерела води чи в інший бік, напрям течії ґрунтових вод, паводків).


ОСНОВНІ ШЛЯХИ МІГРАЦІЇ ЗАБРУДНЮЮЧИХ РЕЧОВИН У НАВКОЛИШНЬОМУ СЕРЕДОВИЩІ





На підставі санітарно-топографічної розвідки

- складається карта-схема взаєморозміщення джерела води і перерахованих об'єктів, з відміткою відстаней та напрямку ухилу місцевості.



При санітарно-епідеміологічному обстеженні виявляють і враховують

- наявність кишкових інфекційних захворювань (холери, черевного тифу, паратифів А і В, дизентерії, вірусного гепатиту А, Е тощо) серед населення, яке користується водою з даного джерела чи проживає поряд;

- наявність епізоотій (туляремії, бруцельозу, сибірської виразки, Ящуру, коров'ячого сказу тощо) серед гризунів, домашніх тварин;

- санітарний стан населеного пункту (забруднення території, способи збору та знешкодження рідких та твердих побутових і промислових відходів тощо).

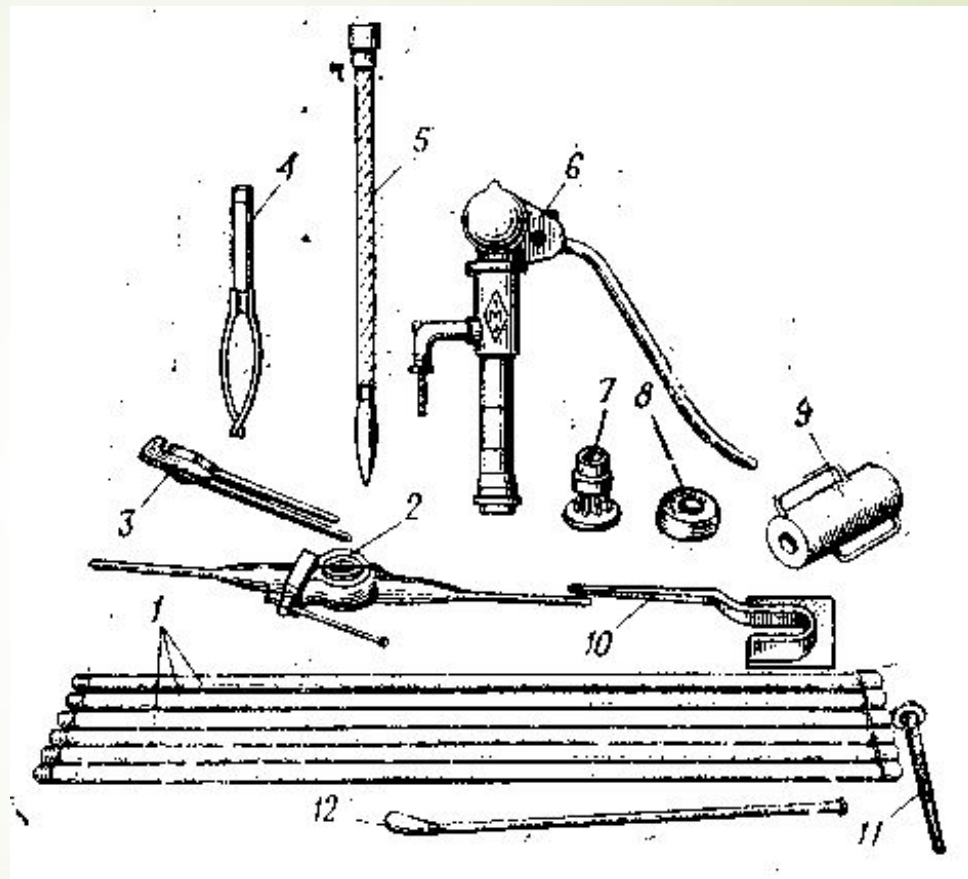
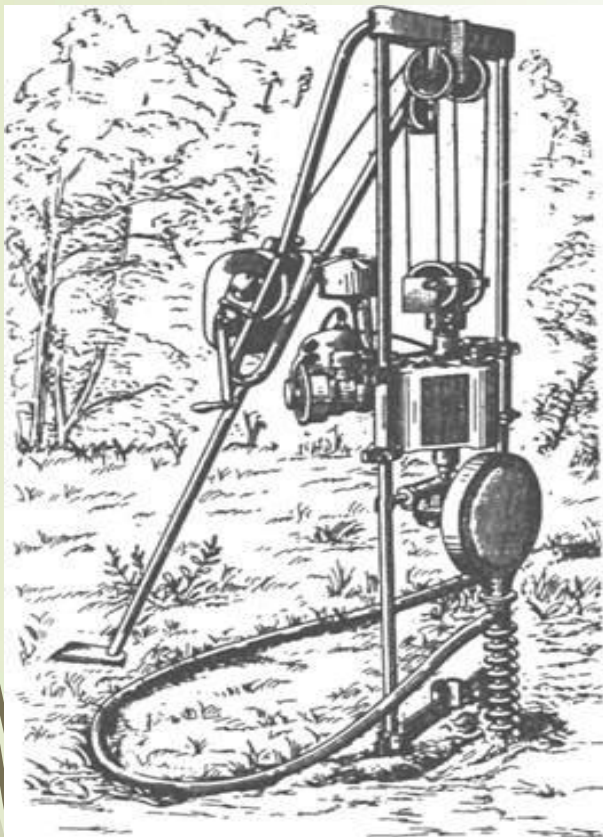
Під час санітарного обстеження здійснюють відбір проб води з відкритої водоими, колодязя або артезіанської свердловини для подальшого лабораторного дослідження.



При санітарно-технічній розвідці

- визначаються обладнання джерел водопостачання, стан водогінної мережі, запасних та водонапірних резервуарів, споруд для очищення та знезараження води.
- Особливу увагу необхідно звертати на справність усіх систем водопостачання (оглядові колодязі, технічний стан труб, підземних резервуарів, сальники насосів тощо) та відсутність контакту з можливими джерелами забруднення.

Засоби розвідки і добування води



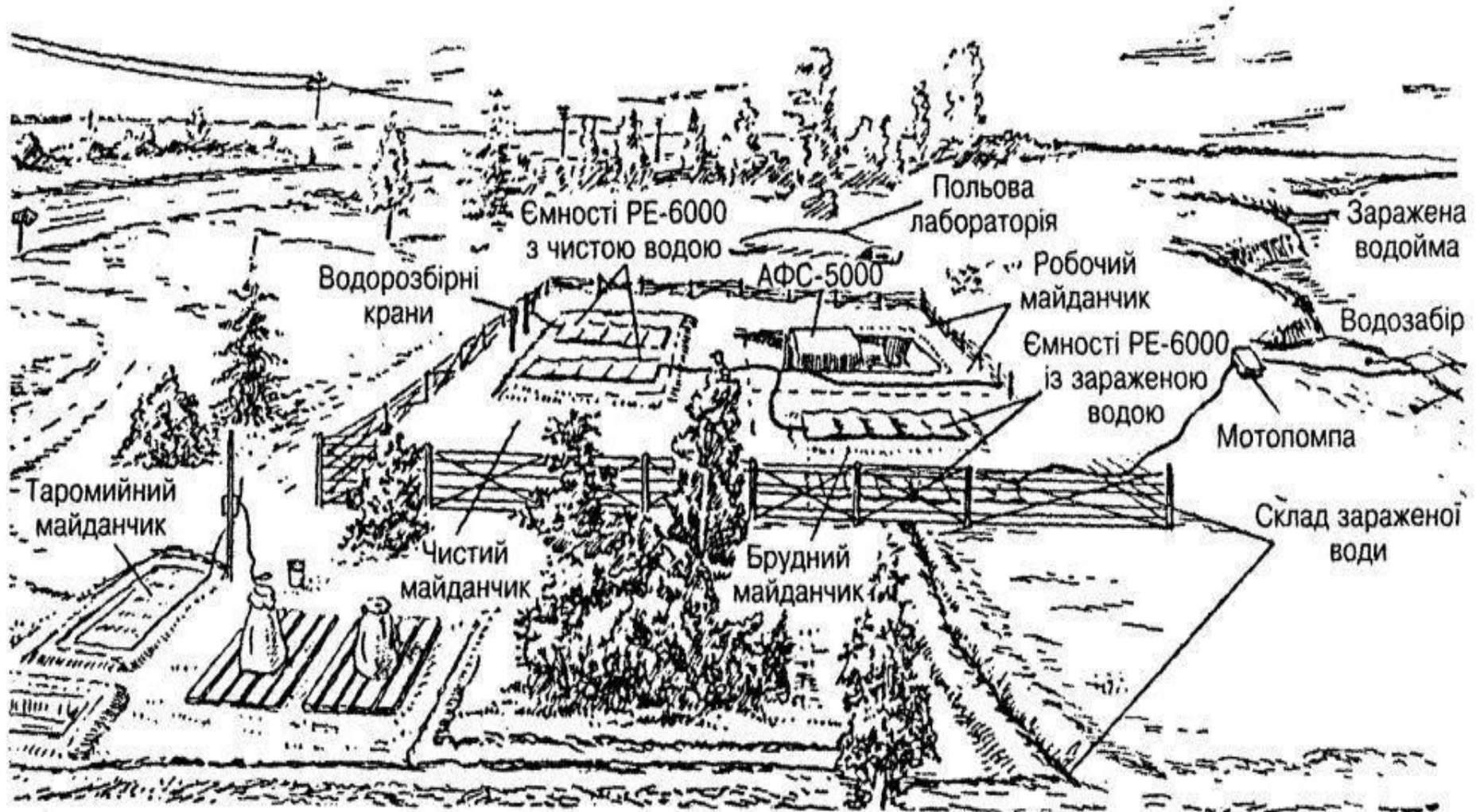
- Буровий станок механізованого шнекового колодязя

- Дрібнотрубчатий колодязь ДТК-2М

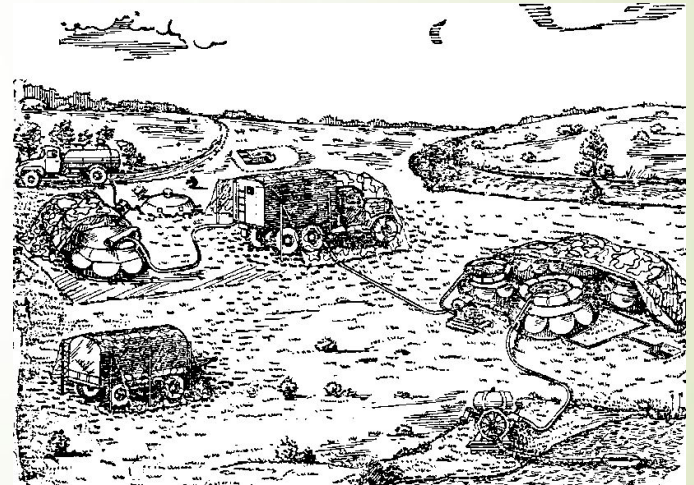
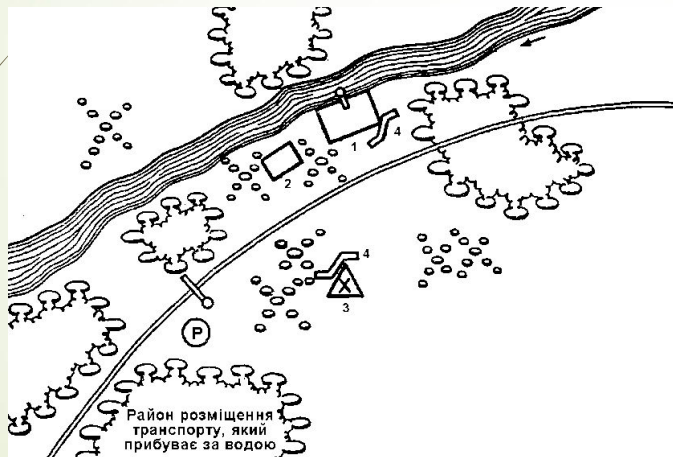
ПУНКТИ ПОЛЬОВОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ

- У польових умовах для забезпечення людей і частин водою організовують пункти польового водопостачання (ППВ), які обладнуються на будь-якому придатному для цього джерелі. Пункти водопостачання – це місця, де проводиться забір, очищення, зберігання та видача води.

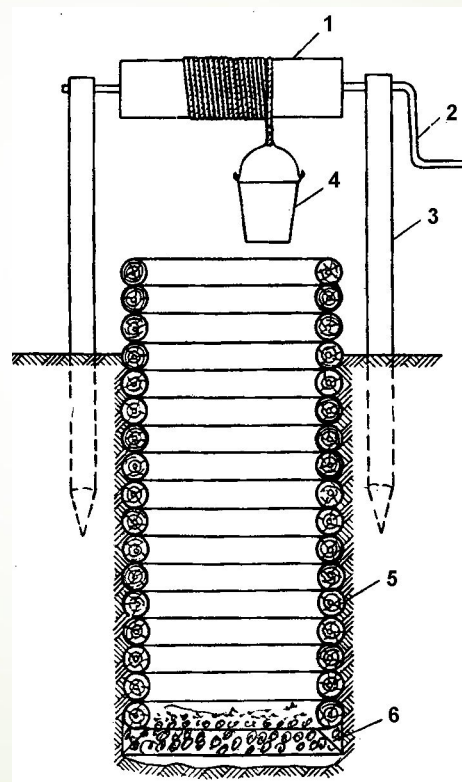
Схема пункту польового водопостачання з майданчиком дезактивації води



Розташування пункта польового водопостачання (ППВ) на річці на МАФС-3



Облаштування ППВ на КОЛОДЯЗІ



Облаштування ППВ на механізованому шнековому колодязі МШК-15

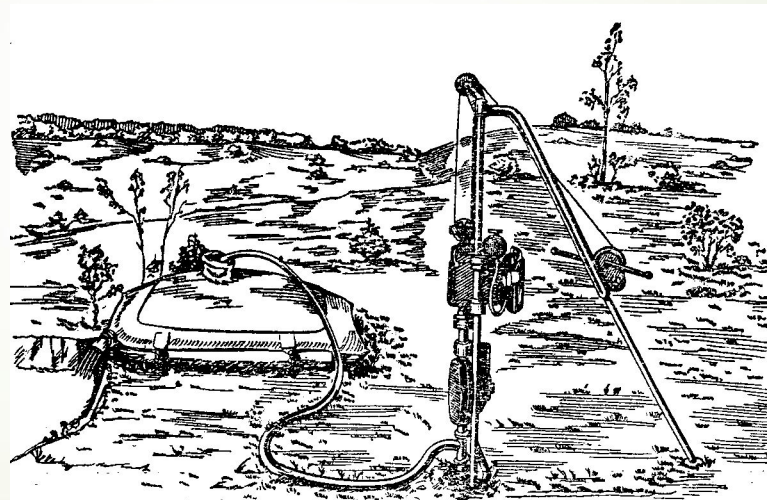
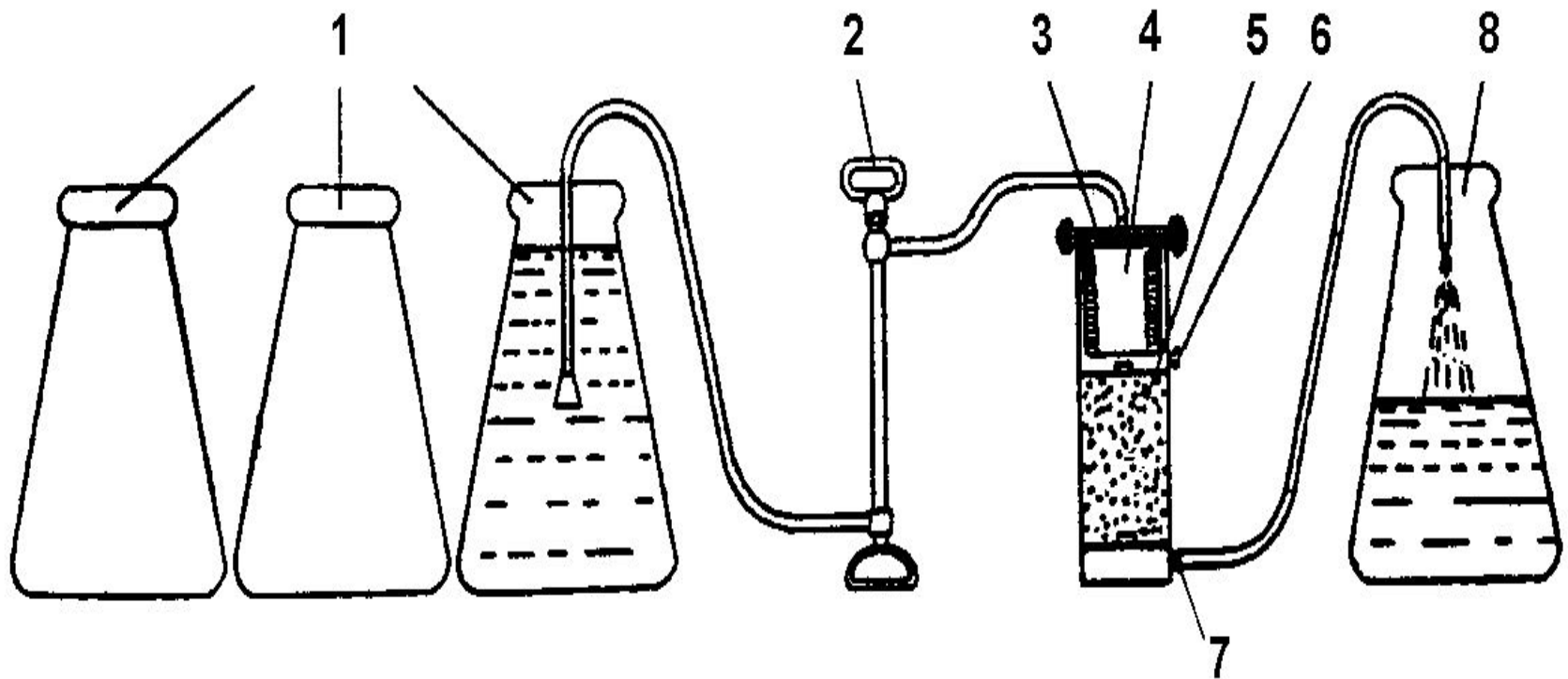


Схема роботи тканинно-вугільного



1 –резервуари РДВ -100 для обробки води; 2 –ручний насос; 3 –фільтр ТВФ -200; 4 – тканинний фільтр; 5 –активоване вугілля; 6 –штуцер для спускання води; 7 – штуцер для випускання фільтрату; 8 –резервуар РДВ -100 для очищеної води

Засоби для зберігання води
табельні (цистерна ЦВ-4,
ДВ-100 і РДВ-





РДВ-100, РДР-40



РДВ-12

РДР-5000



РДВ-1300, -10000, -25000



Водорозбірні пункти (ВРП)

- ВРП призначені для видачі води службовцям формувань та потерпілому населенню у польових умовах або у населених пунктах при НС.
 - Для обладнання ВРП використовують табельну (автоцистерни, цистерни, гумово-тканинні ємності), так і нетабельну (діжки, каністри, бідони тощо) тару. Вона завжди повинна бути чистою і мати кришки, які щільно закриваються.

Цистерни як ВРП



A decorative graphic on the left side of the slide consisting of several thin, dark, curved lines that resemble stylized grass or reeds, extending from the bottom left towards the top left.

Дякую за увагу!