

В.И. Архангельский, О.В. Бабенко

РУКОВОДСТВО К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ПО ВОЕННОЙ ГИГИЕНЕ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

Рекомендовано Учебно-методическим объединением
по медицинскому и фармацевтическому образованию
вузов России в качестве учебного пособия
для студентов медицинских вузов



Москва
ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА
«ГЭОТАР-Медиа»
2015

Глава III

Гигиена питания войск

Проблема питания всегда была одной из самых важных проблем, стоящих перед человеческим обществом. Все, кроме кислорода, человек получает для своей жизнедеятельности из пищи.

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.

Пищевые продукты — объекты животного, растительного происхождения представляют сложный комплекс химических веществ.

Классификация пищевых продуктов



При организации питания в ВС РФ существенное значение, особенно в полевых условиях, 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, 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.

Система санитарно-эпидемиологического надзора при стационарном размещении войск основана на централизации заготовок, хранения, учета, распределения пищевых продуктов и приготовления пищи. Пищу готовят в воинских столовых частей также централизованно по отношению к подразделению и отдельному военнослужащему. Управляющими органами являются Центральное продовольственное управление тыла ВС РФ (ЦПУТ ВС РФ), продовольственная служба округа, соединения, начальник продовольственной службы части.

Поставка продовольствия на центральные и окружные склады осуществляется по разнарядкам ЦПУТ ВС РФ, высылаемым поставщикам в соответствии с планом обеспечения округов и флотов. Заготовка сезонных продуктов: картофеля, капусты, других овощей и фруктов производится на основании выделенных фондов.

Продовольствие доставляется в части с окружных складов, предприятий и баз поставщика осуществляется силами и средствами складов с привлечением при необходимости транспорта обеспечиваемых частей. Допускаются получение и подвоз продовольствия с окружного склада, базы или предприятий местных поставщиков силами и средствами частей.

Хранение продовольствия организуется на специально построенных по типовым проектам центральных, окружных и войсковых складах и базах.

Организация питания войск в полевых условиях и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за питанием. Питание личного состава воинских частей в полевых условиях организуется по довольствующим

подразделениям, к которым относятся мотострелковые и танковые батальоны. Приданные батальону роты и батареи питаются на продовольственных пунктах своих подразделений (частей), более мелкие подразделения — на продовольственных пунктах данного батальона. Офицеры питаются в своих подразделениях, кроме того, им выдается дополнительный паек.

Питание штаба части и некоторых подразделений, непосредственно ему подчиненных, осуществляется хозяйственным взводом батальона обеспечения части.

За организацию питания в батальоне отвечает *командир подразделения*. Он лично обеспечивает военнослужащих питанием, а также через начальника штаба батальона и командира взвода обеспечения. Получение, хранение запасов продовольствия, приготовление и раздачу пищи осуществляет хозяйственное отделение взвода обеспечения батальона, которое развертывает батальонный продовольственный пункт (БПП).

БПП предназначен для приготовления горячей пищи и обеспечения личного состава хлебом, сахаром, чаем и питьевой водой. Для размещения БПП с учетом защитных свойств, благоприятного санитарного состояния местности и удобных подъездных путей, выбирается участок размером 80х100 м². На площадке БПП располагают 4 автомобиля для хранения и перевозки запасов продовольствия и воды. На удалении 10 м от буксирующих автомобилей, в табельных каркасных палатках на расстоянии 30 м одна от другой размещают 4 прицепные кухни, которые обносят веревочным ограждением. Рядом с каждой кухней устанавливают две цистерны для воды и выделяют место для мытья рук поваров. В 15 м от кухни оборудуют места для чистки картофеля и овощей, в 25 м — для мытья рук и котелков, в 50 м оборудуют яму для отходов, с закрывающейся крышкой, отрывают полевой ровик или сооружают туалет. В отдельных случаях на БПП можно оборудовать места для приема пищи — временные столы из подручных материалов.

В связи с быстрым передвижением войск и ограниченностью времени для приготовления пищи на БПП предпочтительно использовать продукты, не требующие длительной кулинарной обработки: консервы, концентраты из быстрорастваривающихся круп и овощных смесей. Банки мясных и рыбных консервов перед вскрытием очищают от смазки, прогревают в горячей воде для проверки герметичности, затем осушают и вскрывают не ранее чем за час до закладки в котел. Хранить и выдавать вскрытые консервы без термической обработки запрещается.

Основные особенности организации питания личного состава войск в полевых условиях:

- трудность обеспечения продовольствием и пищей частей и подразделений;
- децентрализованная доставка продовольствия;
- снижение качества продовольствия и пищи в результате использования консервированных, концентрированных и некондиционных продуктов;
- ухудшение условий хранения продовольствия;
- возможность заражения объектов продовольственной службы, продуктов и пищи радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами.

Санитарно-эпидемиологический надзор и медицинский контроль за организацией питания военнослужащих в полевых условиях включают:

- участие врачей воинских частей и специалистов санитарно-эпидемиологических учреждений в разработке режима питания и составления раскладки продуктов с учетом физиолого-гигиенических требований и применительно к характеру учебно-боевой деятельности.

Проверку:

- готовности подразделений продовольственной службы к транспортированию и хранению подвижных запасов продовольствия и питьевой воды, приготовлению и реализации готовой пищи;
- условий хранения подвижных запасов продовольствия, особенно скоропортящихся, а также питьевой воды на продовольственных пунктах батальона (полка);
- обеспечения условий приема пищи на продовольственных пунктах батальона (полка);
- доставки и реализации готовой пищи в подразделениях;
- качества мытья и обеззараживания индивидуальных котелков, кружек и ложек, посуды, инвентаря и термосов на продовольственных пунктах батальона (полка);

Контроль:

- обеспечения личного состава воинской части, соединения индивидуальными котелками, кружками, ложками и флягами;
- выполнения гигиенических требований при размещении продовольственных пунктов батальона (полка) на местности, организации их водоснабжения, очистки территории и удаления отходов;

- выполнения гигиенических требований к первичной тепловой обработке продуктов, особенно по срокам и тепловому режиму;
- организации питания военнослужащих на марше, в отрыве от своих подразделений с использованием сухих пайков и специальных пищевых рационов.

Медицинскому персоналу воинских частей необходимо проводить санитарно-просветительскую работу с учетом конкретной обстановки в целях доведения до личного состава гигиенических требований к питанию в полевых условиях, недопущения употребления случайных и непроверенных продуктов растительного и животного происхождения.

Обязанности медицинской службы при организации питания в полевых условиях

Санитарный инструктор роты обязан контролировать:

- своевременную доставку и прием пищи личным составом роты;
- соблюдение санитарных правил при ее раздаче и приеме, особенно при расположении на зараженной местности;
- соблюдение правил хранения ротных запасов продовольствия, предметов личной гигиены и содержание в чистоте котелков и ложек;
- состояние здоровья личного состава роты, связанное с питанием, и своевременно докладывать о его изменении старшему фельдшеру батальона.

Старший фельдшер батальона обязан решать те же задачи санитарного инструктора роты, только в масштабе батальона и, кроме того:

- принимать участие в оценке качества продуктов, поступающих в хозяйственное отделение взвода снабжения батальона;
- проводить совместно с командиром хозяйственного отделения и инструктором службы радиационной, химической и биологической защиты (РХБЗ) предварительную сортировку продуктов в случае заражения их средствами массового поражения (СМП);
- принимать решения об использовании для питания продуктов, упакованных в тару высшей категории;
- участвовать в выборе места развертывания БПП, контролировать правильность его планировки и соблюдения санитарных требований при приготовлении и раздаче пищи;
- оценивать качество приготовленной пищи и соответствие ее продуктового состава выписке (карточке) из раскладки;
- контролировать качество воды, подвозимой на БПП, и соблюдение санитарных требований при ее расходовании на хозяйственные и питьевые нужды;