

Сипович Ю. О., Яворович В. Р.

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ
ВОЕННОСЛУЖАЩИХ ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАН**

Научный руководитель: канд. мед. наук, доц. Дорошевич В. И.

Кафедра военной эпидемиологии и военной гигиены

Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск

Рационы питания военнослужащих, как правило, формируются в зависимости от характера военной службы, развития военной техники и вооружения, принципов ведения боевых действий. Прослеживается относительная стабильность действующих норм продовольствия и рационов питания в армиях многих стран. Для приготовления готовых блюд военнослужащим США действует основной продовольственный паек, как в стационарных, так и в полевых условиях. Продовольственный набор является весьма разнообразным, представлен большим количеством мясopодуkтов, молоком свежим, свежими и консервированными фруктами. Средняя энергетическая ценность рациона составляет около 4230 ккал. При организации питания в полевых условиях осуществляется замена свежих продуктов на консервированные и концентрированные. При этом энергетическая ценность рациона существенно не уменьшается. Изготовление рациона для полевых условий осуществляется на промышленных предприятиях и в скомплектованном виде доставляется в войска. Кроме того, к основному пайку предусматривается еще рацион, который предназначен для использования в боевой обстановке, особенно в войсках быстрого реагирования. Он состоит из различных, готовых к употреблению блюд, изготовленных по специальному режиму термической стерилизации в плоских упаковках одноразового использования. Перед выдачей такого рациона предусмотрена специальная раздаточная установка на прицепе для его разогрева. Предусматривается возможность разогрева указанных рационов в процессе транспортировки их к месту употребления.

Питание военнослужащих в английской армии также осуществляется по единому продовольственному пайку для всех видов войск. В состав рациона питания предусмотрены мясо, рыба, молоко, овощи и фрукты. Общая энергетическая ценность составляет около 4085 ккал. Положительной стороной организации режима питания предусматривается и строго соблюдается четырехкратный прием пищи. Используются также индивидуальные рационы для полевых условий, которые предназначены для подразделений в отрыве от продовольственных баз. Комплектование рационов осуществляется преимущественно из продуктов, которые практически готовы к употреблению. Калорийность таких наборов составляет около 2000 ккал на каждый день, использование их предусматривается в течение трех дней.

В Германии существует дифференцированный подход к организации питания военнослужащих. Использование суточного рациона питания зависит от величины предстоящих энергетических затрат. Он представлен в трех вариантах: при малой физической нагрузке калорийностью не выше 2800 ккал, при средней - 3400 и большой - 4000 ккал. В состав продуктового рациона широко используются различные мясные продукты (говядина, сосиски, колбасы, сардельки). В качестве гарниров к мясным и рыбным блюдам широко используются картофель и различные овощи - капуста, стручки фасоли, морковь, бобы, горох. Кроме того, при выполнении задач за пределами стационарного расположения воинских подразделений, на снабжении существует целый ряд сухих рационов.

Таким образом, входящие в состав рационов питания военнослужащих зарубежных армий продукты, представлены в достаточно широком ассортименте. Большинство из них представлены в консервированном виде, что обеспечивает возможность их длительное хранение, а присутствие в наборе средств подогрева улучшает их органолептические свойства.