

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ВОЕННОЙ ЭПИДЕМИОЛОГИИ И ВОЕННОЙ ГИГИЕНЫ
ВОЕННО- МЕДИЦИНСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

В. И. Дорошевич, И. А. Белоногов, Д. И. Ширко

ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ МЕДИЦИНСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ ВОЙСК В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ

Методические рекомендации



Минск БГМУ 2011

УДК 613.2-057.3 (075.8)
ББК 51.23:68 я73
Д69

Рекомендовано Научно-методическим советом университета в качестве
методических рекомендаций 25.05.2011 г., протокол № 9

Р е ц е н з е н т ы: зав. каф. общей гигиены Белорусского государственного медицин-
цинского университета доц., канд. мед. наук Н. Л. Бацукова; зав. каф. гигиены и меди-
цинской экологии Белорусской медицинской академии последипломного образования
доц., канд. мед. наук Е. О. Гузик

Дорошевич, В. И.

Д69 Основы организации и проведения медицинского контроля за питанием войск
в полевых условиях / В. И. Дорошевич, И. А. Белоногов, Д. И. Ширко. – Минск :
БГМУ, 2011. – 16 с.

ISBN

Приведены основные положения организации питания военнослужащих в полевых условиях,
представлен продуктовый набор по норме общевойскового пайка, изложена методика составле-
ния и анализа раскладки продуктов. Учтены требования действующих нормативных актов Мини-
стерства обороны по организации питания военнослужащих.

Предназначено для студентов 2-го курса лечебного и педиатрического факультетов.

УДК 613.2-057.3 (075.8)
ББК 51.23:68 я73

ISBN

© Оформление. Белорусский государственный
медицинский университет, 2011

Мотивационная характеристика темы

Общее время занятия: 4 учебных часа

Значение полноценного рационального питания в жизни человека общеизвестно. Оно, способствует повышению уровня здоровья населения и войск.

Медицинский контроль за питанием является одним из форм гигиенических мероприятий, проводимых с целью предупреждения неблагоприятного воздействия пищевых продуктов на здоровье военнослужащих. В армейских условиях медицинский контроль за питанием является составной частью практической деятельности всех звеньев медицинской службы.

Цель занятия: усвоить систему организации питания военнослужащих и основные направления медицинского контроля за питанием войск в полевых условиях.

Задачи занятия:

1. Ознакомиться с вопросами организации питания военнослужащих.
2. Изучить организацию и содержание медицинского контроля за питанием военнослужащих.
3. Уяснить основные требования к составлению раскладки продуктов.
4. Отработать методику анализа и оценки раскладки продуктов.

Требования к исходному уровню знаний. Для усвоения темы обучающиеся должны повторить:

- **из общей химии:** химию биогенных аминов;
- **биологической химии:** структуру и обмен в организме белков, жиров, углеводов и витаминов; биохимические методы контроля за состоянием организма; основные факторы здоровья;
- **нормальной физиологии:** обмен веществ и энергии; питание; энергетическую роль обмена веществ; энерготраты; принципы составления пищевых рационов;
- **общей гигиены:** основные законы и принципы рационального и адекватного питания.

Контрольные вопросы из смежных дисциплин:

1. Структура и обмен в организме белков, жиров, углеводов и витаминов.
2. Основные законы и принципы рационального и адекватного питания.
3. Принципы составления пищевых рационов.

Контрольные вопросы по теме занятия:

1. Организация питания военнослужащих в полевых условиях.

2. Гигиенические требования к развертыванию полевого продовольственного пункта.
3. Методика составления и анализа раскладки продуктов.
4. Организация медицинского контроля за диетическим питанием.

Организация питания военнослужащих в полевых условиях

Основными особенностями организации питания и осуществления медицинского контроля в полевых условиях являются:

- трудности обеспечения продовольствием и пищей частей и подразделений, обусловленные недостатком продуктов, сложностью их подвоза, хранения, приготовления пищи и ее доставки военнослужащим;
- ухудшение качества продовольствия и пищи за счет использования консервированных и некондиционных продуктов, ухудшения условий их хранения, снижения профессионального уровня кадров продовольственной службы, в особенности поварского состава;
- возможности заражения объектов продовольственной службы, продуктов и пищи РВ, ОВ и БС.

Продовольственная служба частей организует и осуществляет заготовку, хранение, транспортировку, обработку продуктов питания, приготовление и раздачу пищи военнослужащими; проводит текущий контроль за качеством пищевых продуктов, организует экспертизу некондиционного, а также зараженного ОВ, РВ и БС продовольствия, привлекая к участию в ней представителей химической и медицинской служб; осуществляет дегазацию, дезактивацию продовольствия, имущества и оборудования; совместно с химическими войсками и самостоятельно ведет непрерывную радиационную, химическую и бактериологическую разведку в районах размещения и развертывания объектов своей службы.

Для приема и хранения запасов продовольствия, обеспечения военнослужащих горячей пищей и питьевой водой хозяйственное отделение взвода снабжения развертывает батальонный продовольственный пункт (БПП). В состав его оснащения входят 3 кухни (по одной на роту), 6 цистерн для воды, 3 каркасные палатки для кухонь, 3 лагерные палатки, одна палатка УСБ–56, 18 термосов и одна плита.

Одна лагерная палатка используется для хранения и выдачи продуктов. Вторая предназначена для их обработки. Третья развертывается для отдыха военнослужащих.

В палатке УСБ–56 оборудуется полевая столовая для офицеров батальона.

Перед полевым выходом начальником продовольственной службы

разрабатывается план обеспечения и организации питания военнослужащих в полевых условиях. Планом предусматривается создание необходимых запасов продовольствия, в том числе, имеющего достаточно эффективную защиту от ОМП.

Предусматривается, как правило, 3-разовый прием пищи. Когда это невозможно, военнослужащие получают пищу не реже 2 раз в сутки (завтрак — 40 %, ужин — 35 %). Для промежуточного питания на руки военнослужащим выдается хлеб, мясные, мясорастительные консервы и сахар с энергетической ценностью, равной 25 % от суточного норматива. На каждый прием пищи также готовится кипяток.

При 3-разовом питании на учениях горячая пища выдается: на завтрак — до начала основных мероприятий; на обед — в часы спада интенсивности учебно-боевой деятельности, на ужин — в конце дня или после выполнения поставленных задач. В боевых условиях время выдачи пищи определяется оперативной обстановкой.

Пища готовится по единой для всех подразделений раскладке. Она утверждается командиром части; в подразделения раскладка сообщается в карточке учета и распределения продуктов.

Если горячая пища выдается военнослужащим два раза в сутки, то на первый прием планируется одно блюдо, а на второй — два. Для промежуточного питания выдаются на руки каждому военнослужащему 250–300 г хлеба (или 150 г сухарей), 30 г сахара и одна банка мясорастительных консервов (265 г). Исходя из условий, необходимо стремиться к приготовлению пищи преимущественно из свежих продуктов, и только в период ухудшения обстановки предусматриваются блюда из концентрированных и консервированных продуктов. В полевых условиях быстро приедаются и плохо потребляются: сухари, сушеные овощи, включая картофель, пищевые концентраты, ячневая и перловая каши.

Гигиенические требования к развертыванию полевого продовольственного пункта

Для обеспечения личного состава горячей пищей развертываются полевые столовые (пункты питания) в 50–75 метрах от жилых помещений (палаток).

В основу работы полевого пункта питания закладывается принцип поточности при обработке продуктов, приготовлении пищи и выдаче ее военнослужащим. Полевые кухни, плиты и технологическое оборудование размещаются в приспособленных для этой цели временных сооружениях или палатках, с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, по-

луфабрикатов, готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Обработка и подготовка сырья, приготовление пищи, нарезка хлеба, мойка кухонной посуды и инвентаря проводится в специально выделенных помещениях (палатках), которые оснащаются всем необходимым технологическим оборудованием.

Полевые столовые (пункты питания) должны быть обеспечены необходимым запасом моющих и дезинфицирующих средств.

Для соблюдения личной гигиены работниками полевые пункты питания должны быть оборудованы рукомойниками с мылом и емкостями для дезраствора соответствующей концентрации.

Для получения горячей воды и кипячения посуды используются полевые кухни, для хранения запасов питьевой воды — цистерны.

На удалении 20–25 метров от пищеблока оборудуется специальное место для чистки и мытья котелков, где устанавливаются столы и емкости для горячей воды с кранами. Вдоль столов отрываются канавки с водосборником. Обработка водосборников и почвы вокруг них производится 10%-ным раствором хлорной извести.

Для дезинфекции, помимо растворов хлорной извести, могут использоваться дезинфицирующие средства, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Кухонная посуда и разделочный инвентарь используются в строгом соответствии с их маркировкой.

Выдача мясных (рыбных) порций без повторной тепловой обработки и хранение вскрытых банок с консервами запрещается.

В период с 15 мая по 15 октября запрещается приготовление изделий из мясного и рыбного фарша, макароны по-флотски.

На довольствие личному составу пищевые продукты должны поступать только при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, а также иметь четкие данные о сроках их годности.

Молочные продукты получают только при наличии документов, удостоверяющих качество и сроки их реализации. Сметана, молоко и другие молочные продукты выдаются на довольствие личному составу только после их предварительной термической обработки.

Запрещается использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности.

Нельзя получать и реализовывать скоропортящиеся продукты при отсутствии исправного холодильного оборудования.

Все транспортные средства, предназначенные для подвоза продовольствия и воды, должны иметь санитарные паспорта и специальную одежду в соответствии с нормами, предусмотренными ведомственными руководящими документами.

Перед выходом воинской части на полигон (в лагерь) проводится вне-

очередное медицинское обследование работников питания, а также водителей автомобильного транспорта для подвоза продовольствия и воды. Результаты обследования и допуск к работе заносятся в санитарные книжки.

– Санитарное состояние объектов продовольственной службы оценивается по следующим основным критериям:

- санитарное состояние автотранспорта для подвоза продовольствия;
- соблюдение требований при развертывании полевого продовольственного пункта;
- соблюдение требований кулинарной обработки продуктов;
- качество мытья кухонной посуды, инвентаря и котелков;
- соблюдение правил личной гигиены поварским составом;
- своевременность прохождения работниками медосмотров и обследований;
- санитарное состояние территории полевого продовольственного пункта; организация сбора и удаления пищевых отходов;
- качество и количество воды.

Методика составления и анализа раскладки продуктов

Раскладка продуктов представляет собой план питания военнослужащих на неделю. Она позволяет наиболее рационально использовать продукты продовольственного пайка для приготовления разнообразной и физиологически полноценной пищи, а также ознакомить военнослужащих и лиц, контролирующую организацию и состояние питания, с ассортиментом планируемых на неделю блюд, количеством продуктов, подлежащих закладке в котел на одного человека, и расчетным выходом готовых блюд, мясных и рыбных порций.

Составляет раскладку продуктов начальник продовольственной службы совместно с начальником медицинской службы воинской части, начальником столовой и инструктором-поваром (старшим поваром). Подписывают ее заместитель командира воинской части по тылу, начальники медицинской и продовольственной служб, а утверждает командир воинской части. Вносить изменения в утвержденную раскладку продуктов без разрешения командира воинской части не разрешается. После каждого внесения изменения он обязан подтвердить свое разрешение подписью в раскладке продуктов.

Раскладку продуктов по лечебному пайку и диетическому питанию в воинской части составляет начальник медицинской службы с участием начальника продовольственной службы и инструктора-повара (старшего повара).

Раскладка продуктов, как правило, составляется на неделю, отдельно по каждой норме продовольственного пайка в трех экземплярах. Первый экземпляр (подлинник) находится в делопроизводстве продовольственной службы и является основанием для выписки продуктов со склада в столовую, второй вывешивается в вестибюле столовой для ознакомления питающихся, а третий выдается инструктору-повару (старшему повару) в качестве руководства для приготовления пищи и закладки продуктов в котел.

При составлении раскладки продуктов учитывается следующее:

- особенности и характер боевой подготовки;
- физическая и психологическая нагрузки на военнослужащих;
- режим питания, установленный для данной категории военнослужащих;
- наличие и ассортимент продуктов, имеющихся на продовольственном складе воинской части;
- сезонность, а так же необходимость разнообразия блюд и изделий по дням недели и способам кулинарной обработки продуктов;
- нормы суточного довольствия, по которым питаются военнослужащие;
- возможность использования продуктов подсобного хозяйства на дополнительное питание;
- квалификация и количество поварского состава;
- оснащенность столовой технологическим и холодильным оборудованием;
- пожелания и запросы питающихся.

Методика составления раскладки продуктов включает в себя подбор блюд на неделю и правильное распределение продуктов по приемам пищи. Для этой цели следует пользоваться картотекой блюд и типовыми раскладками продуктов.

Энергетическая ценность суточного рациона в соответствии с нормами продовольственных пайков при трехразовом питании по приемам пищи распределяется следующим образом: на завтрак — 30–35 %, на обед — 40–45 % и на ужин — 30–20 %. В зависимости от условий боевой подготовки и распорядка дня воинской части распределение продовольственного пайка вправе изменить командир воинской части.

Завтрак должен состоять из мясного или рыбного блюда с крупяным или овощным гарниром (молочной каши), хлеба, масла коровьего, сахара и горячего напитка.

На обед предусматривается основная часть продуктов продовольственного пайка. Как правило, планируется холодная закуска, первое и второе горячее блюдо, сладкое блюдо.

Ужин следует планировать из мясного или рыбного блюда с гарниром (молочной каши), хлеба, масла коровьего, сахара и горячего напитка.

Необходимо готовить разнообразную пищу.

В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не должны повторяться более двух-трех раз, а блюда из одинаковых продуктов, например суп пшенный и каша пшенная в качестве гарнира ко второму блюду, нельзя сочетать в течение дня. Крупяные гарниры необходимо чередовать с овощными.

По нормам общевоинского пайка на завтрак или ужин рекомендуется планировать гуляш, азу, рагу, плов, жаркое по-домашнему и другие блюда; на обед — мясо жареное и тушеное порционное, свинину в сухарях и в тесте, мясо шпигованое и другие блюда, а зимой — котлеты, биточки, тефтели, бифштекс рубленый.

Рыбные блюда также следует планировать в широком ассортименте: рыба жареная, тушеная, под маринадом, запеченная в соусе, тесте и т. д.

На гарниры ко вторым блюдам необходимо по возможности предусматривать рассыпчатые каши взамен вязких.

Рис следует использовать для приготовления гарниров к мясным блюдам, а также для супов.

Для разнообразного питания рекомендуется планировать на выбор два первых, два вторых блюда, а также национальные и комбинированные блюда с одновременным использованием овощей, круп и бобовых. Для рыбных блюд следует готовить овощные гарниры.

В качестве холодной закуски планируется сельдь с салатом картофельным, гарниром или винегретом, икра свекольная, икра из соленых помидоров, салаты из свежих и отварных овощей и т. д.

Наименование блюд в раскладке продуктов должно указываться в соответствии с картотекой блюд без сокращений, например: «сельдь с винегретом», «щи из свежей капусты», «Мясо жареное порционное с кашей гречневой рассыпчатой», «Рыба тушеная с картофельным пюре», «Кисель».

Суточные нормы продуктов включаются в раскладку полностью. Для разнообразного питания допускается в отдельные дни частичная замена одних продуктов другими в соответствии с установленными нормами замен. При этом не разрешается в пределах недели перерасход или недорасход продуктов, положенных по нормам продовольственных пайков.

Для более правильного распределения продуктов суточного рациона по приемам пищи и облегчения составления раскладки продуктов следует применять постоянный суммарный набор продуктов как для холодных закусок, так и для первых и вторых блюд.

Первое блюдо на обед готовится из расчета 500 или 600 г на одного человека.

Мясо и рыба по нормам общевоинского продовольственного пайка распределяются следующим образом: вареные колбасные изделия или мясо птицы на завтрак или ужин — 80 г, мясо на обед — 100 г, рыба на зав-

трак или ужин — 100 г.

Мясные и рыбные блюда на завтрак и ужин чередуются. В первый день, например, на завтрак готовится мясное блюдо, а на ужин — рыбное, во второй день на завтрак — рыбное блюдо, а на ужин — мясное и т. д. Блюда из рыбы — не более трех.

К холодной закуске из овощей может быть выдано 20 г сельди за счет уменьшения на это количество рыбы.

Запрещается использование сельди для приготовления рыбного блюда.

Масло коровье (30 г) полностью подается к столу на завтрак и ужин по 15 г. Масло растительное (40 г) предусматривается для приготовления первого, второго, рыбных и мясных блюд, а также холодной закуски на обед (5 г).

Мука пшеничная 2-го сорта используется для заправки первого блюда, приготовления соусов к мясным и рыбным блюдам, а также для панировки рыбы.

Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1-го сорта по нормам общевоинского пайка распределяется следующим образом: на завтрак — 100 г, обед — 150 г и ужин — 100 г. Хлеб из муки пшеничной 1-го сорта выдается в следующем порядке: на завтрак или ужин — 80 г, обед — 70 г. Булочка из муки пшеничной 1-го сорта 80 (г) предусматривается на завтрак или ужин.

Сахар планируется на завтрак и ужин по 30 г. В дни, когда готовится компот, количество сахара к чаю уменьшается на 10 г (этот сахар закладывается в компот). Кисель из концентрата готовится без добавления сахара.

Яйца выдаются только в вареном виде на завтрак.

При выдаче молока в натуральном виде оно предварительно кипятится в промаркированной посуде, специально предназначенной для этих целей. Потери молока при кипячении составляют 5 %.

Для определения расчетного выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций применяются установленные средние нормы отходов при обработке продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых порций.

При расходовании на дополнительное питание военнослужащих продуктов подсобного хозяйства или продуктов, закупленных за внебюджетные средства воинской части, в раскладке продуктов они указываются в отдельной графе по приемам пищи (завтрак, обед и ужин), а также в общем количестве за день и неделю.

Продукты на дополнительное питание военнослужащим, убывающим в составе отдельных воинских команд и подразделений за пределы воинской части, выдаются по накладным на основании приказа командира воинской части.

Организация медицинского контроля за диетическим питанием

Военнослужащие, получающие продовольственные пайки в виде питания через столовые воинских частей и страдающие болезнями органов пищеварения, обеспечиваются диетическим питанием. В воинских частях оно назначается: при острых и хронических заболеваниях желудочно-кишечного тракта в целях их лечения и предупреждения обострений; после стационарного лечения ряда заболеваний для предупреждения вторичных поражений желудочно-кишечного тракта и лечения остаточных явлений; при заболеваниях, затрудняющих прием и разжевывание пищи.

Пища для диетического питания готовится по отдельной раскладке из продуктов, положенных по нормам, с частичной их заменой. Для приема пищи таким военнослужащим выделяются отдельные столы.

Зачисление на диетическое питание осуществляется приказом командира воинской части на основании заключения начальника медицинской службы воинской части на срок до 3 месяцев.

На диетическое питание может быть зачислено не более 3 % всех военнослужащих, получающих питание через столовые воинской части. Разрешение на диетическое питание сверх указанного процента дает начальник продовольственного управления исходя из пределов 3 % общей численности военнослужащих Вооруженных Сил, получающих продовольственные пайки в виде питания.

Для военнослужащих, получающих питание по общевойсковому пайку, страдающих болезнями органов пищеварения и зачисленных на диетическое питание, пища готовится с частичной заменой одних продуктов другими:

- хлеба из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1-го сорта — хлебом пшеничным белым из муки 1-го сорта (грамм за грамм);
- 45 г крупы разной — 25 г риса и 20 г крупы манной;
- муки пшеничной 2-го сорта, пшени, бобовых — крупами ячневой, пшеничной и овсяной (грамм за грамм);
- томатной пасты, лаврового листа, горчичного порошка, уксуса, перца, положенных по нормам, — 0,5 г чая;
- корней, огурцов соленых и лука репчатого — свеклой и морковью (грамм за грамм).

Из общего количества жиров остаются 10 г масла растительного, остальное заменяется маслом сливочным (коровьим).

Контролю за организацией диетического питания подлежит следующее:

- своевременность и правильность назначения диетического питания;

- правильность составления раскладки продуктов для приготовления диетических блюд;
- порядок обеспечения продовольствием для приготовления диетических блюд и его ассортимент, замена пищевых продуктов;
- наличие технологического оборудования и инвентаря для приготовления диетических блюд и порядок его использования;
- соблюдение требований технологии приготовления пищи по диетам;
- уровень специальной подготовки поварского состава по вопросам диетологии;
- характер, режим и продолжительность диетического питания;
- эффективность диетического питания военнослужащих;
- состояние гигиенического воспитания по вопросам диетического питания.

Задание для самостоятельной работы

Каждому студенту выдается раскладка продуктов по норме общевоинского пайка, таблицы химического состава. Требуется:

1. Провести анализ раскладки продуктов по норме общевоинского пайка в соответствии с приложением.
2. По пунктам 2–5, 14–18 приложения провести анализ и оценку раскладки продуктов за неделю.
3. Провести расчеты по пунктам 6–13 приложения за один день (определяет преподаватель), используя таблицы химического состава и энергетической ценности съедобной части пищевых продуктов.
4. Оформить протокол самостоятельной работы в соответствии с пунктами порядка анализа и оценки раскладки пищевых продуктов по общевоинскому пайку.

Полученные расчетные данные химического состава и энергетической ценности рациона будут использоваться на следующих занятиях при оценке энергетической и качественной адекватности питания.

Литература

Основная

1. *Дорошевич, В. И.* Военная гигиена : учеб. пособие / В. И. Дорошевич, Д. И. Ширко, И. А. Белоногов; под ред. В. И. Дорошевича. Минск : БГМУ, 2010.

Дополнительная

1. Мельниченко, П. И. Военная гигиена и военная эпидемиология / П. И. Мельниченко, П. И. Огарков, Ю. В. Лизунов. М. : Медицина, 2006. 400 с.

2. Приказ Министерства обороны Республики Беларусь от 15 марта 2004 г. № 10 «Об утверждении Инструкции о порядке медицинского обеспечения Вооруженных Сил Республики Беларусь».

ПОРЯДОК АНАЛИЗА И ОЦЕНКИ РАСКЛАДКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПО ОБЩЕВОЙСКОВОМУ ПАЙКУ

1. Обоснование принятого режима питания.
2. Повторяемость блюд одной и той же рецептуры (химического состава) в течение одного дня, недели.
3. Количество острых и нейтральных блюд, их чередование в течение суток, недели.
4. Количество первых и вторых блюд за неделю, соотношение между ними.
5. Частота приготовления и ассортимент холодных закусок, в том числе из свежих овощей, мяса, соленой сельди и др.
6. Распределение суточной нормы довольствия по приемам пищи в процентах к суммарной калорийности пайка, соответствие принятого распределения условиям труда военнослужащих.
7. Процентное соотношение калорийности приварка и продуктов, выдаваемых в порционном виде (хлеб, масло, сахар и др.).
8. Содержание белков в рационах, соответствие нормам потребности взрослого человека. Важнейшие источники полноценных белков, их удельный вес в процентах к суммарному содержанию белков в рационе, процент «белковых» калорий.
9. Содержание жиров, процент суточной калорийности, покрываемой за счет животных и растительных жиров, важнейшие источники высоконасыщенных жирных кислот.
10. Количество углеводов в рационе. Важнейшие источники моно-, ди-, полисахаридов, их удельный вес в обеспечении суточной калорийности (в процентах).
11. Соотношение белков, жиров и углеводов.
12. Содержание витамина А, тиамина, каротина, рибофламина, ниацина, а также аскорбиновой кислоты с учетом процента ее сохранности при приготовлении планируемых блюд, соответствие нормам физиологической потребности.
13. Содержание фосфора, железа, кальция, магния и кобальта в суточном рационе, их соотношение, соответствие нормам физиологической потребности.
14. Использование специй (перец, уксус, горчица, лавровый лист, укропное масло, лавровый порошок, глютаминат натрия и др.).
15. Разнообразие третьих блюд по ассортименту в течение недели.
16. Использование внеплановой зелени, мяса и рыбы.
17. Полноценность замены одних продуктов другими.
18. Доведение продуктового состава общевойскового пайка в течение недели до питающихся.

Оглавление

Мотивационная характеристика темы.....	3
Организация питания военнослужащих в полевых условиях	4
Гигиенические требования к развертыванию полевого продовольственного пункта.....	5
Методика составления и анализа раскладки продуктов.....	7
Организация медицинского контроля за диетическим питанием	11
Задание для самостоятельной работы	12
Литература.....	13
Приложение.....	14

Учебное издание

Дорошевич Вячеслав Иванович
Белоногов Игорь Анатольевич
Ширко Дмитрий Игоревич

ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ МЕДИЦИНСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ ВОЙСК В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ

Методические рекомендации

Ответственный за выпуск А. Н. Глебов
Компьютерная верстка В. С. Римошевского
Корректор Редактор О. В. Лавникович

Подписано в печать . Формат 60×84/16. Бумага писчая « ».

Печать офсетная. Гарнитура «Times».

Усл. печ. л. . Уч.-изд. л. 0,6. Тираж экз. Заказ .

Издатель и полиграфическое исполнение:
учреждение образования «Белорусский государственный медицинский университет».
ЛИ № 02330/0494330 от 16.03.2009.
ЛП № 02330/0150484 от 25.02.2009.
Ул. Ленинградская, 6, 220006, Минск.