

# **Сравнительная оценка рационов питания военнослужащих срочной службы**

**Жигар Антон Владимирович**

*Белорусский государственный медицинский университет, Минск*

**Научный(-е) руководитель(-и) – кандидат медицинских наук, доцент Ширко Дмитрий Игоревич, Белорусский государственный медицинский университет, Минск**

## **Введение**

В настоящее время большое количество воинских частей переходит с традиционной системы организации питания военнослужащих срочной службы на обслуживание республиканским торгово-производственным унитарным предприятием «Торгово-производственное управление при Министерстве обороны», а сравнительная оценка рационов питания, используемых в данных и солдатских столовых, до настоящего времени не проводилась.

## **Цель исследования**

Сравнительная оценка рационов питания, используемых в солдатских столовых и общественных столовых РУП «ТПУ».

## **Материалы и методы**

Были проанализированы накопительные ведомости и 28 суточных меню из 4 столовых РУП «ТПУ», а также 28 раскладок продуктов из солдатских столовых. Для определения содержания основных макро- и микронутриентов в рационах питания использовался расчетный метод по таблицам химического состава пищевых продуктов с учетом потерь при кулинарной обработке. Статистическую обработку полученных данных проводили с использованием пакета прикладных программ Microsoft Excel и «STATISTICA 6».

## **Результаты**

В результате проведенных исследований установлено, что несмотря на большой ассортимент приготавливаемых блюд, в общественных столовых РУП «ТПУ» крайне редко используется растительное масло, молоко, свекла, чеснок, предусмотренные общевоинским пайком. В меньших количествах используются хлеб, картофель и капуста. Вместе с тем, широко применяются такие продукты как маргарин, майонез и кулинарные жиры, что ухудшает качественную составляющую фактического питания военнослужащих. Энергосодержание рационов питания в данных столовых несколько ниже, чем в солдатских. В них отмечается более низкое содержание белков, углеводов, кальция, фосфора, магния, тиамина, рибофлавина, ниацина и аскорбиновой кислоты, при более высоком содержании жиров, ретинола и доле протеинов животного происхождения, что может привести к снижению уровня здоровья военнослужащих их работо- и боеспособности. При составлении меню, в столовых общественного питания не

соблюдаются требования по распределению энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи.

### **Выводы**

Рационы питания в солдатских столовых в большей степени соответствуют физиологическим потребностям военнослужащих в питательных веществах и энергии, чем в общественных столовых РУП «ТПУ».