

Острожинский Я.А., Юшко Я.Н.

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ В УСЛОВИЯХ ВОЕННЫХ ДЕЙСТВИЙ

Научный руководитель: ст. преп., п-к м/с в запасе Лебедев С.М.

Кафедра военной эпидемиологии и военной гигиены

Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск

Рациональная организация питания военнослужащих играет ключевую роль в поддержании боеспособности войск, формировании устойчивой социально-психологической обстановки в воинских частях, профилактике болезней, связанных с особенностями профессиональной деятельности, реабилитации военнослужащих в случае их заболевания или ранения. Для создания усовершенствованной системы питания военнослужащих, а после и медицинского контроля за ней в полевых условиях необходимо оценить с научной и практической точек зрения организацию питания военнослужащих в период дислокации ограниченного контингента войск в Афганистане (1979–1989 гг.).

В первые годы пребывания войск в Афганистане приготовление пищи осуществлялось на полевых пунктах питания. При этом не выполнялись требования по оборудованию необходимых мест для кулинарной обработки продуктов, обеспечению правильной поточности технологических процессов приготовления пищи и мытья посуды, тем самым происходило массивное загрязнение разделочных столов, кухонного инвентаря и столовой посуды. Не отмечено и улучшения гигиенического состояния объектов при строительстве стационарных столовых.

Основные недостатки при организации фактического питания были связаны с ограниченным ассортиментом продовольственных продуктов, частой заменой свежих продуктов консервированными или крупами. Сокращение перечня поставлявшихся продуктов, ухудшение их качества в процессе транспортирования и хранения приводили к приготовлению ограниченного числа кулинарных изделий, выдаче блюд с низкими вкусовыми качествами. Как следствие, у военнослужащих наблюдалось угнетение аппетита, появление вкусовой и метаболической избирательности, что поспособствовало неполному употреблению рационов питания. В результате специальный паек, включающий избыточное количество питательных веществ, становился неполноценным и неадекватным.

В стационарных условиях из-за частичного доведения и потребления пищи в организм военнослужащих не поступало около 400 ± 30 ккал энергетических веществ и $9,7 \pm 0,6$ г белка. Одной из особенностей питания военнослужащих явилось то, что из определенной по норме специального пайка 80 г крупы, одну треть составляли ячневая и перловая, из 200 г мяса почти половина обеспечивалась мясными консервами, на 150 г свежей рыбы около 120 г заменялись консервированной, а из 820 г овощей около 330 г заменялись концентратами и крупами. Почти 10 из 15 г растительного масла заменялись на другие продукты (животный жир и сахар).

В полевых условиях военнослужащие обычно выбрасывали из наборов часть продовольственных продуктов (галеты, консервированные продукты). Поэтому энергетическая ценность сухих пайков уменьшалась на 1000 ± 300 ккал и на 45 ± 16 г белков. В единичных случаях за сутки солдаты и офицеры получали не более 1000 ккал энергетических веществ, 27 г белков, 32 г жира и 160 г углеводов. Применение горно-летнего и горно-зимнего пайков позволило изменить отношение к сухим пайкам, увеличить потребляемость продуктов. Поэтому энергетическая ценность съедавшихся горных пайков была на 1000 ккал больше, чем других сухих пайков, и составляла около 3800 ккал. Одновременно увеличивалось поступление в организм военнослужащих других питательных веществ.

Совместные усилия со стороны продовольственной и медицинской службы по введению системы приема пищи из котелков, организация пунктов их мытья, разработанный проект реконструкции столовых, разработка более совершенных пайков и другие меры позволили улучшить санитарное состояние объектов продовольственной службы и в целом организацию питания с учетом условий горно-пустынной местности с жарким климатом.