

**Организация питания
военнослужащих
в полевых условиях. Задачи
служб в организации питания.
Продовольственный пункт
батальона, устройство и
организация работы**

В организации питания военнослужащих в полевых условиях участвует 5 служб.

1. Продовольственная служба.

2. Инженерная служба.

3. Служба РХБЗ.

4. Ветеринарная служба.

5. Медицинская служба.

Ответственность за организацию питания несёт командир подразделения.



Задачи продовольственной службы

- Организует и осуществляет заготовку и хранение, транспортировку, обработку продуктов питания.
- Осуществляет приготовление и раздачу пищи личному составу.
- 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 медицинской служб.
- Осуществляет дезактивацию, дегазацию продовольствия, имущества и оборудования.



- Совместно с войсками РХБЗ и самостоятельно ведёт непрерывную радиационную, химическую и бактериологическую разведку в районах размещения и развертывания объектов своей службы.
- Рассчитывает потребности в продовольствии и технических средствах службы.
- Организует получение недостающего продовольствия и выдачу его личному составу подразделений.
- Обучает личный состав службы к действиям в поле.
- Организует подготовку продовольствия, техники и имущества к использованию в полевых условиях, представляют личный состав на обследование в медицинском пункте.

Задачи инженерной службы

- Организует разведку водоисточников.
- Осуществляет обработку воды.
- Определяет полноту и надежность её дезактивации, обезвреживания и обеззараживания.
- Проводит текущий лабораторный контроль за качеством воды на пунктах водоснабжения, в том числе при применении ОМП.



Задачи службы радиологической, химической, биологической защиты

- Организует химическую разведку и индикацию средств массового поражения на местности.
- Участвует в выявлении и определении степени загрязнения продовольствия средствами массового поражения.
- Обеспечивает данными о радиационной и химической обстановке начальников продовольственной и медицинской служб, а также командира санитарно-эпидемиологического учреждения, ответственных за экспертизу продовольствия в условиях применения ОМП.

Задачи ветеринарной службы

- Организует ветеринарную разведку.
- Разрабатывает мероприятия по недопущению заноса возбудителей инфекционных заболеваний от животных в войска.
- Организует и приводит ветеринарно-санитарную экспертизу продовольствия, в том числе зараженного ОМП, координируя свои действия с медицинской и химической службами.



Задачи медицинской службы

- Осуществляет контроль за количественной, качественной адекватностью питания, соблюдением режима питания.
- Принимает участие в разработке временных нормативов питания.
- Контролирует и оценивает состояние здоровья личного состава, связанного с питанием, а также здоровья персонала, работающего на продовольственных объектах.



- Организует и проводит санитарно-эпидемиологическую разведку мест предполагаемого развертывания объектов продовольственной службы.
- Контролирует их санитарное состояние и соблюдение санитарных правил в процессе эксплуатации.
- Принимает участие в экспертизе продуктов и пищи, в том числе и трофейных, зараженных ОВ, РВ и БС.



Виды питания при полевом размещении войск

- Котловое
- Индивидуальное
- Смешанное



Котловое питание

Организуется на уровне батальона. Пища готовится на продовольственном пункте батальона. Организуется трёхразовое горячее питание, 2 раза в день – чай.



Структура продовольственного пункта батальона

- Основная площадка (размер 100 x 80 м).
Устанавливаются 3-4 кухни из расчёта 1 кухня на 1 роту.
Кухни располагают рассосредоточено, на расстоянии до 30м друг от друга.
- Столики для приема пищи оборудуют отдельно на расстоянии 20-25 м от кухонь.
- Место для мытья индивидуальных котелков организуют на расстоянии 50-70 м, где устанавливают кипятильник для кипячения воды или термосы с кипяченой водой.
- Место для чистки овощей устраивают на расстоянии 15 м от кухни.
- Яма для отходов оборудуется на расстоянии 50 и более м от кухни.

Особенности котлового питания

- Разрешается закладка мяса в замороженном виде.
- Консервы вскрываются непосредственно перед употреблением и все проходит термическую обработку.
- К месту употребления пища доставляется в термосах, при этом время доставки не должно превышать 2 часа.



Индивидуальное питание

- Сухой паёк, который выдаётся в зависимости от обстановки.
- Приготовление горячей пищи.
- Употребление пищевого рациона без тепловой обработки.

Могут использоваться малолитражные кухни МК-10, МК-50, малогабаритные газовые плиты, костры.



Смешанное питание

Горячая пища выдаётся 2 раза в сутки (на завтрак и ужин), а между ними солдаты принимают заранее выданные продукты промежуточного питания: хлеб или сухари, вареное мясо или мясо-растительные консервы, сало-шпиг.



- Питание личного состава осуществляется по норме № 1 (общевойсковой паек), установленной приказом министра обороны РФ.
- В случаях, когда приготовление горячей пищи из продуктов данного пайка не представляется возможным, питание организуется по норме № 10. Однако необходимо учитывать, что непрерывное питание по данной норме не должно превышать 3 суток.
- При выполнении личным составом задач в условиях локальных войн и вооруженных конфликтов к основной норме предусматривается выдача дополнительных продуктов, а в случаях, когда приготовление горячей пищи не представляется возможным, питание обеспечивается по норме № 9. При этом питание военнослужащих по данной норме не должно превышать 7 суток.

Спасибо за внимание!