Лекція № 13

Тема лекції:“ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ САНІТАРНОГО НАГЛЯДУ І МЕДИЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗА ХАРЧУВАННЯМ ОСОБОВОГО СКЛАДУ ЗБРОЙНИХ СИЛ УКРАЇНИ В ПОЛЬОВИХ УМОВАХ. ”

План лекції:

1. Основи організації і проведення санітарного нагляду за харчуванням особового складу;
2. Норми харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших військових формувань;
3. Етапи медичної експертизи продовольства у польових умовах.

Санітарний нагляд за харчуванням у польових умовах передбачає:

-участь начальника медичної служби частини у розробці режиму харчування та складанні розкладки продуктів з урахуванням фізіолого-гігієнічних вимог та характеру навчально-бойової підготовки;

-перевірку готовності підрозділів продовольчої служби до транспортування та зберігання запасів продовольства і питної води, приготування та реалізації готової їжі;

-перевірку проходження працівниками об’єктів харчування медичних обстежень, знань гігієнічних норм і санітарних правил та дотримання їх виконання під час роботи;

-контроль за виконанням гігієнічних вимог при облаштуванні пунктів харчування на місцевості, забезпечення їх доброякісною водою, очищенням території та видаленням відходів і сміття;

-перевірку умов зберігання пересувних запасів продовольства, особливо того, що швидко псується, а також питної води на польових пунктах харчування;

-контроль за виконанням гігієнічних вимог з первинної термічної обробки продуктів;

-контроль за забезпеченням особового складу індивідуальними котелками, кухлями, ложками та флягами, а також перевірку знань ним правил особистої та колективної гігієни та їх дотримання;

-перевірку забезпечення умов вживання їжі на польових пунктах харчування і контроль за її доставкою у підрозділи та термінами реалізації;

-перевірку якості миття та знезараження індивідуальних котелків, кухлів, ложок, посуду, інвентарю та термосів на польових пунктах харчування;

-контроль за організацією харчування військовослужбовців з використанням сухих пайків на марші;
-організацію проведення серед особового складу санітарно-просвітньої роботи щодо дотримання гігієнічних вимог при харчуванні у польових умовах, недопущення вживання ним у їжу неперевірених трофейних або отриманих у місцевого населення продуктів.

Особливості організації харчування в польових умовах:

-Труднощі забезпечення продовольством і їжею частин і підрозділів;
-Складність підвозу, зберігання, приготування їжі та її доставка військовослужбовцям;
-Погіршення якості продовольства і їжі за рахунок використання консервованих продуктів, погіршення умов їх зберігання, зниження кваліфікації кухарського складу;
-Можливість зараження об'єктів продовольчої служби, продуктів та їжі радіаційним, біологічним, хімічним фактором.

Організація та контроль за харчуванням особового складу військ в польових умовах здійснюють:

-командир частини;
-заступник командира частини по тилу;
-начальник продовольчої служби;
-начальник медичної служби;
-начальник хімічної служби.

Медична служба повинна здійснювати санітарний нагляд за харчуванням, який включає:

а) контроль за кількісною і якісною повноцінністю харчування, оцінкою фактичного харчування особового складу;
б)контроль за доброякісністю харчових продуктів, технологією виготовлення та якістю готової їжі;
в)медичний нагляд за станом здоров'я працівників продовольчої служби і контроль за виконанням ними правил особистої гігієни;
г)організація заходів щодо профілактики гіповітамінозів (особливо А і С) та харчових отруєнь.

Військова техніка продовольчої служби в польових умовах:

1. Польові технічні засоби:
Технічні засоби для приготування і транспортування їжі в польових умовах;
Технічні засоби польового хлібопечення;
Технічні засоби підвезення продовольства і води;
Технічні засоби переробки продовольства і худоби в польових умовах
2. Польові ремонтні засоби.

При організації харчування у разі застосування ЗМУ передбачаються:

- Безперервна розвідка та інформація про характер застосування та зона зараження;
- Маневрування з метою вибору незаражених чи менш заражених ділянок;
- Захист продовольства і готової їжі;
- Контроль зараженості продуктів, їжі, інвентарю та техніки продовольчої служби, об'єктів;

- Дотримання правил приготування і прийому їжі;
- Навчання особового складу та персоналу правилам поведінки на зараженій місцевості.

НОРМИ харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших військових формувань (Постанова КМУ від 29 березня 2002 року №426)

Норма №1 — Загальновійськова.
Норма № 2 — Льотна
Норма № 3 — Морська
Норма № 4 — Підводна
Норма № 5 — Лікувальна
Норма № 6 -— Ліцеїстська
Норма № 7 — Лікувально-профілактична
Норма № 8 — Додаткова норма харчування для донора в день давання крові та її компонентів
Норма № 9 — Дієтична
Норма № 10 — Повсякденний набір сухих продуктів (раніше - Суха загальновійськова пайка)
Норма № 11 — Автономне харчування
Норма № 12 — Бортове харчування для екіпажів літаків і вертольотів
Норма № 13 — Для особового складу, який зазнав лиха на морі
Норма № 14 — Аварійний запас харчування для екіпажів літаків та вертольотів
Норма №15 – Добовий польовий набір продуктів (**Постанова КМУ від 3 жовтня 2016 року №696**)

НОРМА №1
харчування військовослужбовців
Збройних Сил України та інших військових формувань

Найменування продукту	одна людина/доба, г
Хліб із суміші борошна житнього обдирного і пшеничного першого сорту	350
Хліб із борошна пшеничного першого сорту	400
Борошно пшеничне першого сорту	50
Борошно пшеничне другого сорту	15
Крупи різні	120
Макаронні вироби	40
М'ясо	200
Риба	150
Жири тваринні топлені, маргарин	15
Олія	25
Сир сичужний твердий	15
Масло	30
Яйця курячі, штук (на тиждень)	2
Цукор	70
Сіль, сіль йодована	25

Продовження

Чай	1,2
Лавровий лист	0,2
Перець	0,3
Гірчичний порошок	0,3
Оцет	1
Томат-паста	6
Дріжджі хлібопекарські сухі або пресовані	0,6
Картопля і овочі, усього	900
У тому числі: картопля	600
капуста	130
буряки	30
морква	50
цибуля	50
огірки, помідори, коріння, зелень	40
Сухофрукти	20
або соки фруктові (плодово-ягідні)	100
Полівітамінній препарат типу "Гексавіт", драже (видається з 15 березня по 15 червня)	1

ДЛЯ ПОРІВНЯННЯ НОРМА №10 (суха загальновійськова пайка) харчування військовослужбовців ЗСУ та інших військових формувань (до редакції норм).

Найменування продукту	Кількість на одну людину на добу, грамів
Галети з борошна пшеничного другого сорту*	300
Консерви м'ясні	100
Консерви "Ковбасний фарш"	100
Консерви м'ясо-рослинні в асортименті	500
Консерви рибні	160
Бульйон м'ясний (концентрат)	20
Соус гострий	45
Молоко незбиране згущене з цукром	90
Повидло	40
Цукор	40
Напій фруктовий (концентрат)	5
Чай розчинний з цукром	30
Карамель, штук	6
Полівітамінний препарат типу "Гексавіт", драже	1
Ложка столова пластмасова, штук	3
Серветки паперові, штук	3
Серветки гігієнічні, штук	2

У разі використання повсякденного набору сухих продуктів у польових умовах понад одну добу дозволяється видавати:

-Один розігрівач портативний

-40 грамів сухого пального (уротропін технічний)
-1 таблетку знезеражувача води
-6 шт. сірників вітроводостійких або 1 коробку сірників звичайних

У разі перебування військовослужбовців в польових умовах (в таборах, на навчаннях, маневрах) та під час виконання завдань в районі проведення антитерористичної операції незалежно від пори року до норми №10 додатково додається:

- **1,5 л води питної бутильованої на одну особу на добу;**
- **в період з 1 червня по 1 вересня - 3 л води питної бутильованої.**

Нормою №10 забезпечуються (у разі неможливості готувати гарячі страви за основною нормою харчування) :

-військовослужбовці, військовозобов'язані та резервісти, призвані на збори, і працівники, які мають право на безоплатне харчування;
-особи рядового, начальницького складу і працівники авіації органів і підрозділів цивільного захисту;
-військовослужбовці органів і підрозділів Держспецзв'язку;
-військовослужбовці льотного складу та інструктори (з виживання), які проходять підготовку у спеціальних центрах виживання, - у період практичних занять з виживання;
-військовослужбовці, які вибувають для відпрацювання завдань з бойової (навчально-бойової) підготовки в польових умовах (в таборах, на навчаннях, маневрах) у складі підрозділів (команд), а також в район проведення антитерористичної операції - на час пересування;
-особи рядового та начальницького складу підрозділів оперативного забезпечення зон проведення антитерористичної операції.

Норма №15 - Добовий польовий набір продуктів (Постанова КМУ від 3 жовтня 2016 року №696)

Найменування продукту	Раціон сніданку/вечері, грам	Раціон обіду, грам	Кількість на одну людину на добу, грам
Галети з борошна пшеничного першого сорту	50/50	50	150
Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або борошна житнього оббивного	0/50	50	100
Готова до вживання перша страва		500	500
Готова до вживання перша страва	350/350	350	1050
Кава розчинна	2/0		2

Продовження

Найменування продукту	Раціон сніданку/вечері, грам	Раціон обіду, грам	Кількість на одну людину на добу, грам
Чай	0/2	2	4
Цукор	10/10	10	30
Мед натуральний	0/20		20
Джем фруктовий		20	20
Перець чорний мелений		0,3	0,3
Сіль	1/1	1	3
Ложка столова пластикова, штук	1/1	1	3
Серветка паперова, штук	1/1	1	3
Серветка гігієнічна волога, штук	1/1	1	3

До кожного раціону (сніданку, обіду, вечері) НОРМИ №15 додатково додається:

- бутильована питна вода з розрахунку **0,5 л** на раціон незалежно від пори року, **а в період з 1 червня по 1 вересня - по 1 л.**

Нормою №15 забезпечуються (у разі неможливості готувати гарячі страви за основною нормою харчування):

а) військовослужбовці, особи рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту, які перебувають в польових умовах (в таборах, на навчаннях, маневрах), виконують завдання в районі проведення антитерористичної операції та під час прямування до пункту призначення;

б) поліцейські, які залучені до проведення антитерористичної операції або безпосередньо виконують завдання із забезпечення публічної безпеки і порядку, боротьби із злочинністю, забезпечення безпеки дорожнього руху в районі її проведення, або поліцейські, які за рішенням керівництва відповідного органу поліції відряджаються до іншого населеного пункту поза місцем постійного проходження служби для здійснення повноважень, передбачених пунктом 10частини першої статті 23 Закону України “Про Національну поліцію”;

в) військовослужбовці територіальних органів Адміністрації Держспецзв’язку та територіальних підрозділів Держспецзв’язку;

г) військовослужбовці Національної гвардії під час охорони дипломатичних представництв, консульських установ іноземних держав, представництв міжнародних організацій в Україні, охорони ядерних установок, ядерних матеріалів, радіоактивних відходів, інших джерел іонізуючого випромінювання державної власності, важливих державних об’єктів, перелік яких визначається Кабінетом Міністрів України;

ґ) особи рядового та начальницького складу підрозділів оперативного забезпечення зон проведення антитерористичної операції ДФС, які виконують завдання безпосередньо в зонах проведення антитерористичної операції.

Для осіб, які безпосередньо беруть участь в антитерористичній операції, до норми №15 додатково включається:
а) 30 г сухофруктів (в асортименті), 35 г шоколаду чорного (какао не менше 56%), одна гумка жувальна, один безполуменевий нагрівач їжі - до раціону сніданку;
б) одна гумка жувальна, один безполуменевий нагрівач їжі - до раціону обіду;
в) 200 г готової до вживання м'ясної страви (м'ясо тушковане яловичини вищого сорту, м'ясо тушковане свинини безсортове) в реторт-упаковці, одна гумка жувальна, один безполуменевий нагрівач їжі, 2 г кави розчинної, 10 г цукру - до раціону вечері.

Добовий польовий набір продуктів
Раціони добового польового набору продуктів

ДПНП -1	ДПНП-П-1
ДПНП -2	ДПНП-П-2
ДПНП -3	ДПНП-П-3
ДПНП -4	ДПНП-П-4
ДПНП -5	ДПНП-П-5
ДПНП -6	ДПНП-П-6
ДПНП -7	ДПНП-П-7

Етапи медичної експертизи продовольства у польових умовах та варіанти експертних заключень

І етап:
- **збір інформації, санітарне обстеження продовольчого об'єкта на місці** (продовольчого складу, пункту харчування, трофейних харчових продуктів, заготовок на місці);
- **індикація тари, продовольства** на зараження отруйними речовинами за допомогою ПХР-МВ, радіоактивними речовинами за допомогою польового рентгенометра-радіометра ДП-5А, ДП-5В ;
- **оцінка органолептичних ознак якості чи псування продуктів** (крім смаку);
- **обґрунтування і оформлення попереднього експертного заключення.**

Варіанти попереднього експертного заключення можуть бути:
а) Продукт придатний до вживання без обмежень;
б) Продукт непридатний до вживання і підлягає знищенню;
в) Продукт сумнівної якості, потребує лабораторної експертизи.

ІІ етап:
- **відбір проб продуктів сумнівної якості** (не менше 10 зразків з кожної партії продовольства) на бактеріологічний та санітарно-хімічний аналіз;
- **пакування проб, оформлення супроводжуючих документів**;
- **транспортування проб до лабораторії.**

ІІІ етап:
Лабораторні дослідження:
- санітарно-токсикологічне;

- санітарно-бактеріологічне та вірусологічне;
- радіометричні дослідження;
- санітарно-хімічне і органолептичне.

IV етап:
Обґрунтування і оформлення кінцевого експертного заключення, варіанти якого можуть бути:

1. продукт доброякісний, придатний до вживання без обмежень;
2. продукт умовно придатний, може споживатися обмежений термін, або шляхом змішування з чистими продуктами у раціоні;
3. продукт підлягає спеціальній обробці (дегазації, дезактивації, стерилізації) з повторною експертизою;
4. продукт непридатний до вживання і підлягає знищенню (при зараженні стійкими ОР, при перевищенні радіоактивного забруднення в 10 і більше разів від допустимих рівнів, при псуванні вище допустимих рівнів, загниванні);
5. продукт непридатний до вживання, може бути використаний на корм тварин;
6. продукт непридатний до вживання, може бути використаним для технічних цілей або перероблений у добриво.

Висновки:

1. Правильна організація санітарного нагляду за харчуванням дозволяє (потерпілого населення), підтримати достатній рівень боєздатності та працездатності особового складу військ.
2. Норми харчування військовослужбовців задовольняють потреби організму збалансованими у якісному та кількісному відношенні харчовими продуктами.
3. Належний контроль придатності продуктів забезпечує медична експертиза продовольства у польових умовах.

Дякую за увагу!