

ПИТАНИЕ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ В ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ

Дорошевич В.И., Ширко Д.И.

Белорусский государственный медицинский университет, Минск, Беларусь

Организация и состояние питания военнослужащих является одним из основных условий, способствующих сохранению и укреплению их здоровья, повышения боеспособности войск. Научная разработка вопросов питания в русской армии была начата после русско-японской войны специальной комиссией под руководством А.Я. Данилевского. В трудах комиссии нашли отражение все вопросы войскового питания, начиная от объема суточного рациона и заканчивая реорганизацией хлебопекарного дела в армии. Разработанный и реализованный красноармейский паек в период с 1934 по 1941 годы дал возможность обеспечить полноценное питание войск в соответствии с требованиями гигиены и физиологии. Ассортимент пищевых продуктов пайка обеспечивал приготовление разнообразных блюд с трехкратной выдачей горячей пищи.

В конце 1941 года взамен единого красноармейского пайка были введены нормы суточного довольствия военного времени. Для всех категорий пайков сухопутных войск, кроме боевых частей действующей армии, были введены вегетарианские рационы (1 день в неделю). Кроме того, установлены нормы питания для военнослужащих военно-воздушных сил и курсантов военных училищ. В качестве боевого запаса, а также на случай перебоев в снабжении горячей пищей приняты нормы сухого пайка.

Энергетическая ценность продовольственных пайков колебалась от 2718 ккал (для караульных частей и тыловых учреждений, не входящих в состав действующей армии) до 3547 ккал (для боевых частей действующей армии). По химическому составу в основном пайке содержалось около 120 г белков, 65 г жиров и 620 г углеводов. Витаминный состав пайка характеризовался следующим образом: 3,5 мг витамина А (в основном за счет каротина), 2,4 мг тиамин, 1,95 мг рибофлавина, 82 мг аскорбиновой кислоты и 22 мг ниоцина. Минеральные элементы рациона составляли: 690 мг кальция, 2630 мг фосфора и 28 мг железа.

Опыт второй мировой войны показал, что обязанности военных врачей и военно-медицинских учреждений в области питания войск весьма многообразны и ответственны. Одними из основных направлений деятельности военных врачей являлось:

определение норм питания в зависимости от энергетических затрат военнослужащих в различных условиях их деятельности;

обоснование оптимального соотношения основных питательных веществ в рационах питания;

установление необходимого количества витаминов и основных минеральных солей в пище;

обоснование наиболее рационального режима питания войск с учетом характера их деятельности;

осуществление медицинского контроля за качеством питания военнослужащих;

учет физического состояния и заболеваемости личного состава, прямо или косвенно связанных с питанием;

организация санитарного надзора за перевозкой и хранением пищевых продуктов, приготовлением и хранением готовой пищи в целях предупреждения пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний;

медицинское наблюдение за персоналом, обслуживающим продовольственные склады, хлебопекарни, полевые столовые и другие пищевые объекты;

обеспечение лабораторного контроля за энергетической ценностью фактического питания, содержанием белка, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ в пище;

участие в составлении раскладок для войсковых частей и учреждений.

Опыт войны показал, что однократное горячее питание должно допускаться в войсках только при исключительных обстоятельствах. В этом случае горячее питание должно обеспечивать не менее 50 % энергетической ценности суточного рациона. Остальные продукты необходимо выдавать военнослужащим на руки в подготовленном виде для употребления.