**ЛЕКЦИЯ № 8.**

**ОРГАНИЗАЦИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ ВОЙСК В МИРНОЕ И ВОЕННОЕ ВРЕМЯ**

**I. Организация питания войск.**

Непосредственная организация питания в войсках возлагается на продовольственную службу.

Известно, что количественная и качественная недостаточность питания может послужить причиной резкого повышения уровня заболеваемости в войсках, поэтому важно не только обеспечить войска продовольствием, но и правильно организовать питание. Санитарно-гигиенический контроль за питанием является одной из важнейших задач медицинской службы в войсках. Осуществляется оно согласно требованиям Устава Внутренней Службы Вооруженных Сил, соответствующим положениям Руководства по медицинскому обеспечения Армии и другим документам, разработанным с учетом современных научных достижений области гигиены питания. Особое внимание обращается на то, чтобы питание военнослужащих было рациональным, а также на предупреждение пищевых отравлений и других заболеваний.

В соответствии с требованиями рационального питания суточные продовольственные пайки военнослужащих должны содержать всё пищевые вещества в необходимых количествах и соотношениях. Различают следующие виды продовольственных пайков:

-основные (солдатский, лётный, госпитальный и другие);

-дополнительные пайки к основным (дополнительный офицерский, лётно-ракетный, высокогорный и другие);

-сухие, бортовые и аварийные.

Из основных пайков самым распространенным является солдатский паёк. Основной солдатский паек включает важнейшие группы пищевых продуктов, содержащих в себе все необходимые пищевые вещества в количествах и соотношениях, удовлетворяющих требованиям рационального питания. Так, белков содержится в количестве 105 г, жиров 93 г (в том числе коровьего масла 20 г),углеводов 687 г, а калорийность 4145 ккал.

Дополнительные пайки выдаются как дополнение к какому-либо основному пайку определенным группам военнослужащих. Так, офицерский дополнительный паёк выдается офицерам дополнительно к офицерскому пайку; летчикам реактивной авиации выдается дополнительный летно-реактивный паек дополнительно к летному пайку.

Принятые в Армии нормы питания учитывают не только принадлежность к определенному роду войск, но также климатические условия, состояние здоровья, возраст (например, разработаны особые нормы для воспитанников суворовских, нахимовских училищ).

Военнослужащим срочной службы и курсантам военных и военно-морских училищ, имеющим рост 190 см и выше, кроме норм солдатского, высокогорного, морского, матросского и специального пайков, разрешается выдавать дополнительно половину суточной нормы довольствия. Для лётного состава выделяется дополнительная норма витаминов А, В, Д. В дополнительные пайки некоторых групп военнослужащих (в отдельных районах, для личного состава подводных кораблей и др.) входят препараты витаминов A, B1, В2, РР и С. Витамин С выдается в Армии всему личному составу в весенне-летний период.

Если не представляется возможным готовить горячую пищу из продуктов основных пайков (на учениях, маневрах, в пути следования, в боевой обстановке и др.), военнослужащим выдаётся сухой паек. В состав сухого пайка входят продукты, не требующие дополнительной тепловой обработки и по своему составу соответствующие привычной солдатской пище. Упаковка сухого пайка весом около 1,5 кг соответствует суточной норме пищи одного солдата.

В условиях жаркого климата огромное значение имеет профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, в распространении которых пища может играть существенную роль. В условиях жаркого климата целесообразно основной прием пищи переносить на более прохладное время дня.

В условиях пребывания на Севере энерготраты организма, особенно на открытой местности, выше; возрастает также потребность в витаминах на 30-50%. В связи с этим при надзоре за питанием надо обращать внимание на сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Так, рекомендуется закладка мороженых овощей в кипящую воду без предварительного их оттаивания. В условиях высокогорья рекомендуется увеличивать в питании удельный вес углеводов, ограничить жиры. На период интенсивной нагрузки необходимо включить в питание смесь монодиполисахаридов, обеспечив тем самым эшелонированное поступление углеводов в организм. Для организации полноценного питания в условиях высокогорья и удаленных местностей в нашей стране разработаны новые виды продуктов (быстроразвариваюшиеся крупы; крупы, не требующие варки; мясо, готовые блюда и макаронные изделия сублимационной сушей; быстрозамороженные обеденные блюда, комплекты рационов питания и др.).

При железнодорожных перевозках личный состав обеспечивается горячей пищей из походных кухонь не менее 2-х раз в сутки, а когда кухонь в эшелоне нет - на военно-продовольственных пунктах 1-2 раза в сутки.

В каждой воинской части для солдат, сержантов и офицеров с функциональными заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени и желчных путей, с хроническими гастритами, колитами, а так же с остаточными явлениями после острых заболеваний внутренних органов организуется диетическое питание. Лечебное питание организуется в госпиталях, войсковых и корабельных лазаретах, на этапах медицинской эвакуации.

Для офицеров и солдат, а также служащих Армии, работавших в контакте с ядовитыми техническими жидкостями и некоторыми другими вредностями, осуществляется профилактическое питание.

В полевых условиях на этапах медицинской эвакуации не всегда имеется возможность для приготовления пищи по лечебным диетам из свежих продуктов. С учётом этого разработаны специальные лечебные концентраты, лечебные смеси и консервы и рационы из этих продуктов.

В каждой войсковой части имеется начальник продовольственной службы, а также начальник продовольственного склада, начальник столовой, повар-инструктор, повара и хлеборезы.

Кроме штатных должностных лиц каждый день назначается дежурный по столовой и суточный наряд по кухне из рядового и сержантского состава.

Все продукты, поступающие на довольствие части, должны иметь соответствующие документы о качестве (сертификаты, акты, результаты анализов, качественные удостоверения и т.д.).

Начальник столовой получает продовольствие из склада в присутствии дежурного по столовой. Последний обязан контролировать правильность получения продуктов и полноту доведения норм питания до личного состава, правильность распределения продуктов по раскладке. Основным документом, по которому происходит распределение продуктов и приготовленной пищи, является **меню-раскладка**.

**Меню-раскладку** составляет начальник продовольственного снабжения, далее она рассматривается и оценивается начальником медицинской службы, заместителем командира части по тылу, затем утверждается командиром части. Один раз в месяц должны проводиться контрольно-показательные варки пищи с взвешиванием порций приготовленных блюд; результаты взвешивания служат эталоном при контроле за питанием. При контрольных варках определяется и устанавливается также величина отходов продуктов.

Функции должностных лиц различных служб по контролю за питанием личного состава войск определены Уставом внутренней службы Вооруженных Сил.

Приготовление и приём пищи при размещении войск в стационарных условиях производится в столовых, построенных по типовым проектам. Эти столовые должны отвечать всем гигиеническим требованиям, предъявляемым к предприятиям общественного питания.

**2. Обязанности медицинской службы в осуществлении санитарно-гигиенического контроля за питанием войск.**

Контроль за питанием предусматривает анализ **меню-раскладки**, проверку записей в санитарных паспортах продовольственных объектов, журналов санитарного состояния этих объектов, книги контроля за качеством приготовленной пищи, книги учета материальных средств, накладных, а также санитарно-гигиенические обследования

объектов, например, обследования условий хранения и доброкачественности пищевых продуктов. В случае необходимости проверки доброкачественности продуктов проводится санитарная экспертиза.

**Санитарная экспертиза** - это комплекс мероприятий, проводимых с целью определения пригодности продовольствия для питания личного состава. В состав экспертной комиссии, назначаемой приказом командира части, входит и представитель медицинской службы, на которого возлагается большая ответственность в определении пригодности продовольствия. Заключение о пригодности исследуемой партии продуктов медицинской службой в не обходимых случаях составляется на основании лабораторного анализа. В сомнительных случаях медицинская служба может запретить использование продуктов временно / в порядке предварительного заключения/. В зависимости от результатов экспертизы могут быть следующие формулировки заключения:

1) Продукт доброкачественный, годен для пищевых целей;

2) Продукт недоброкачественный, не годен для пищевых целей

(указывается: подлежит уничтожению, утилизации и т.д.);

3) Продукт условно годный, может быть использован для пищевых

целей при условии доработки;

4) Продукт пониженной пищевой ценности годен к употреблению;

5) Продукт фальсифицированный, к употреблению не пригоден.

Войсковой врач систематически посещает кухню и столовую в целях изучения условий предварительной обработки продуктов и условий тепловой обработки в процессе приготовления блюд; обращает внимание на количество отходов, производит взвешивание порций мяса, сахара, масла. В случае необходимости лабораторных исследований врач части должен отобрать среднюю пробу и с сопроводительным документом переслать на анализ. Лабораторные исследования могут производиться в лаборатории гарнизонного СЭО. СЭО округа или лабораториях органов здравоохранения. Могут использоваться и табельные лабораторные (комплекты ЛГ-1 и ЛГ-2) и другие средства.

Медицинская служба осуществляет контроль за витаминной полноценностью пищи, прежде всего - за содержанием витамина С в ней. Витаминизируют, как правило, третьи блюда. В профилактических целях С-витаминизация проводится в период с 15 апреля по 15 августа из расчета 50 мг витамина С на военнослужащего.

Войсковой врач систематически контролирует режим питания, правильность замены одних продуктов другими, изучает статус питания. Питание должно быть организовано так, чтобы состояние организма военнослужащих соответствовало оптимальному и обычному пищевому статусам.

Для профилактики пищевых отравлений в войсках большое значение имеют следующие меры: предохранение пищевых продуктов и готовой пищи от заражения; готовность пищи за 20 - 30 минут до её раздачи; пища, оставляемая в "расход", должна храниться на холоде не более 4 часов; перед выдачей необходимо произвести её повторную термическую обработку, причем срок последующей реализации должен быть ограничен двумя часами. Большое значение имеют и другие профилактические мероприятия (систематический медицинский осмотр персонала продовольственных объектов, выполнение ими правил личной гигиены, медицинский осмотр лиц суточного наряда, обследование персонала на бациллоносительство .пропаганда гигиенических знаний среди персонала продовольственных объектов, гигиеническое содержание кухонного инвентаря, соблюдение санитарных правил хранения продуктов и готовой пищи, надежная защита от заражения через грызунов и насекомых, регулярная профилактическая дезинфекция, генеральные уборки, высокий санитарный уровень содержания мест сбора отходов и другие мероприятия в области текущего и предупредительного санитарного надзора).

**3. Организация санитарно-гигиенического контроля за питанием войск в военно-полевых условиях**

В военно-полевых условиях необходимо обеспечивать военнослужащих ежедневным трёхразовым горячим питанием. Так же, как и в мирное время, медицинская служба должна уделять большое внимание контролю полноценности питания и предупреждению пищевых отравлений. Поэтому значительное место в работе медицинской службы должно быть уделено санитарной экспертизе продовольствия и воды.

Для приготовления и приема пищи в частях, расквартированных в пунктах постоянного расположения, учреждения продовольственного снабжения оборудуют столовые. Последние должны отвечать всем требованиям предъявляемым к предприятиям общественного питания.

Предусматривается трёхразовое приготовление горячей пищи, причем допускается по одному блюду на завтрак и обед и два блюда на ужин. Чай и сахар выдаются на завтрак и ужин, хлеб к каждому приему пищи, масло сливочное - на завтрак.

Приготовленную пищу, а также хлеб, сахар доставляют на ротные раздаточные пункты, а отсюда разносятся подносчиками (по два человека от взвода) непосредственно в боевые порядки.

Горячую пищу, и чай доставляют в термосах. Пищу в термосе можно хранить не более 2 часов.

Часть личного состава может получить пищу в индивидуальные котелки непосредственно на БПП.

БПП развертывается в наступлении на удалении 2 км от передовых подразделений батальона, а в обороне на удалении 3 км от них.

Офицеры батальона питаются из походных кухонь по нормам солдатского пайка. Для офицерского состава управления полка развертываются отдельные пункты питания. Пища готовится на переносной плите типа ПП-I, прием пищи производится в палатке, оборудованной складными столами и стульями.

Санитарно-гигиенический контроль на БПП осуществляет старший фельдшер батальона.

Прием пищи в зонах заражения ОВ и БС не разрешается – организуется по выходе из зараженной зоны после проведения специальной обработки.

При невозможности выполнения этих условий используются продукты сухого пайка в защитной упаковке, пища принимается в специально оборудованных убежищах или боевых машинах.

В целях обеспечения безопасности продовольственная служба осуществляет следующие мероприятия:

I) Cоздание запасов продовольствия в защитной таре и упаковке;

2) Укрытие негерметически упакованного продовольствия

брезентом, полиэтиленом и другими материалами, перевозка в

специализированном транспорте, в хорошо укрытых машинах;

3) Выбор места для развертывания БПП, соблюдение правил приготовления, раздачи и приема пищи. Место для БПП должно быть не зараженным ОВ и БС, иметь естественные и искусственные укрытия. Кухни размещаются в каркасных табельных палатках в отдалении от дорог. При необходимости участок под палатку БПП дезактивируют; для этого почву увлажняют, снимают грунт толщиной 3-4см и относят его на расстояние не менее 150 метров.

Перед приемом пищи необходимо провести частичную дезактивацию индивидуальных средств защиты или обычной одежды, обмыть руки водой из индивидуальных запасов, ополоснуть рот и губы питьевой водой.

В зонах РВ-заражения личному составу запрещается принимать пищу и пить воду без разрешения командира, индивидуально готовить пищу из продуктов сухого пайка, использовать готовые к употреблению местные пищевые продукты и дикорастущую зелень, ягоды, фрукты и др..

При попадании продуктов в зону заражения для решения вопроса о возможности их дальнейшего использования по указанию командира части (батальона) производится санитарная экспертиза. Она организуется начальником продовольственного снабжения с участием представителей медицинской и ветеринарной службы и химических войск. Заключение о годности продуктов дает представитель медицинской службы. Разработан следующий порядок экспертизы:

I) ознакомление с данными радиационной, химической и бактериологической разведки;

2) осмотр тары, упаковки, самого продовольствия и его предварительная сортировка на три группы.

Первая группа включает явно зараженное продовольствие (не упакованное или упакованное в поврежденную либо хорошо проницаемую для данного фактора тару), а также продовольствие с явными признаками заражения; эта группа продовольствия не исследуется, а направляется на спецобработку.

Вторая группа включает продукты, упакованные в герметические жестяные, стеклянные, полиэтиленовые ёмкости, а также многослойную тару из пластиков и другого непроницаемого материала; такое продовольствие после дезактивации, дегазации и дезинфекции наружной поверхности упаковки разрешается к употреблению.

Третья группа - продовольствие, подозреваемое на заражение, упакованное в относительно герметичную или негерметичную тару, но размещенное не в первом слое бурта, а потому защищенное от прямого проникновения заражающих агентов; это продовольствие подлежит исследованию на зараженность, которое проводится или на месте с помощью приборов типа ПХР-МВ, ДП-5 и т.д. или в подвижных медицинских, химических или ветеринарных лабораториях. Для исследования в лаборатории отбираются пробы продуктов из разных мест и, не смешивая, каждую отдельно упаковывают в банки, полиэтиленовые пакеты и пересылают вместе с актом пробы в соответствующую лабораторию. После получения результатов анализа составляется заключение о годности исследованных продуктов для использования в питании.

В необходимых случаях специальную обработку зараженного продовольствия (дезактивацию, обезвреживание, обеззараживание) проводят общеизвестными методами, используя предназначенные для этой цели средства продовольственной, инженерной и химической служб.

Готовая пища, загрязненная РВ выше допустимых уровней, как правило, уничтожается.

Непортящиеся продукты, загрязненные РВ, можно поместить в склады для выдерживания (хранения) до самопроизвольного спада радиоактивности. Если продукты хранились в ящиках, то тару можно протереть мокрой тряпкой для фиксации РВ и пересыпать продукты в чистую тару. Если радиоактивные вещества проникли внутрь ящиков, то необходимо фанерной доской, по длине равной ширине ящика, снять зараженный слой продуктов на глубину 5 - 10 см.

Загрязненность зерна РВ может быть значительно снижена путем его обдирки. Дезактивация овощей производится путем снятия кожуры, листьев. Мясо дезактивируют путем мытья сильной струёй воды, срезания участков, не поддающихся смыванию РВ; рыбу дезактивирует обмыванием водой, очисткой от чешуи и повторным обмыванием; твердые жиры -срезанием зараженного слоя на глубину 0,6 - I см; жидкие масла -длительным хранением; хлеб - удалением зараженного слоя; скот дезактивируют водой или дезактивирующими растворами.

При выполнении работ по дезактивации личный состав должен соблюдать меры безопасности: работать в индивидуальных средствах защиты, надевать и снимать их в специально отведенных местах; заранее рыть водосточные ямы и водосборные канавы для стекания промывных растворов и воды, не брать зараженные предметы без защитных средств, не принимать пищу и воду, не курить на "грязной" площадке; после окончания работ уничтожить использованные обтирочные материалы путем складывания в яму и засыпки землей, произвести санитарную обработку площадки и работавшего личного состава; при дезактивации организовать дозиметрический контроль облучения.

Обезвреживание продуктов достигается следующими способами. Мешки укладывают в специальные ящики (по размерам мешков) зараженной стороной вверх, срезают мешковину и фанерной доской удаляют загрязненный слой продуктов на глубину 10-15 см. Овощи и фрукты обезвреживают удалением верхнего слоя, чисткой и обязательной термической обработкой; мясо и рыбу - удалением загрязненного слоя и термической обработкой; растительные масла - термической обработкой, а при сильном загрязнении их используют на технические нужды; хлеб обезвреживают удалением или срезанием загрязненного слоя (остальное количество просушиванием на сухари); живой скот обезвреживают, обрабатывая кожу дегазирующими растворами, а после забоя - уничтожением внутренних органов.

Обеззараживание продуктов достигается путем дезинфекции поверхности тары и термической обработки продуктов.

Эффективность специальной обработки контролируется объективными методами с применением приборов типа ДП-5 , ПХР-МВ, и лабораторных средств МРЛУ-2, МПХЛ и др.