

Трунин Михаил Васильевич

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ В ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ

УО «Белорусский государственный медицинский университет»

Кафедра военной эпидемиологии и военной гигиены

Научный руководитель – профессор кафедры военной эпидемиологии и военной гигиены, к.м.н., доцент, полковник м/с в отставке Дорошевич В.И.

Питание войск является одной из основных проблем военной гигиены, адекватное и рациональное питание военнослужащих способствует сохранению и укреплению их здоровья, а также боеспособности. Научная разработка вопросов питания в царской армии начала осуществляться после русско-японской войны специальной комиссией под руководством А.Я. Данилевского, который по итогам работы комиссии впервые предложил научно обоснованные нормы питания войск. В результате работы комиссии были сделаны выводы, что во время первой мировой войны в армии заболело цингой 362756 человек, из них с летальным исходом 0,2% (не входили амбулаторные больные в количестве 138241 человек). Разработаны существенные изменения в систему снабжения войск и структуру армейских рационов питания. Было констатировано, что питание войск в условиях затяжной войны требует максимального напряжения продовольственных ресурсов страны и что снабжение действующих войск продовольствием должно основываться главным образом на подвозе из тыловых районов страны. Возникла необходимость строгой регламентации питания войск и населения, введения дифференцированных норм питания для войск тыла и фронта.

До второй мировой войны Советская армия имела 8 основных пайков и 6 дополнительных норм. Рядовой и сержантский состав обеспечивался в течение 5 дней в неделю основным красноармейским пайком, один день в неделю выдавался вегетарианский и один день в неделю предусматривался, так называемый «сухой паек». Последний был введен в целях тренировки личного состава к условиям питания военного времени.

Сложившаяся обстановка в начале войны потребовала изменения порядка и норм продовольственного снабжения в целях обеспечения в первую очередь войск действующей армии. В соответствии с этим, в сентябре 1941 г. были введены новые продовольственные пайки по 14 видам, а также установлен дополнительный паек для начальствующего состава. Вместо существующего до этого основного красноармейского пайка, были введены четыре вида пайков, причем нормы довольствия для боевых частей действующей армии сохранились на уровне предвоенного пайка. Для воинских частей Военно-воздушных сил установлены четыре вида продовольственных пайков, для боевых расчетов экипажей самолетов действующей армии были предусмотрены более повышенные нормы довольствия по сравнению с ранее действовавшими.

Энергетическая ценность продовольственных пайков для боевых частей действующей армии составлял в среднем 3547 ккал, а для тыловых частей – 3038 ккал. Суточная калорийность летных пайков во время войны колебалась от 3590 до 4690 ккал в сутки. Основной летный состав (боевые расчеты экипажей самолетов действующей армии) во время войны обеспечивался рационами, которые по энергетической ценности значительно превышали (на 15, 5%) довоенные нормы довольствия.

Содержание белков в основном пайке для боевых частей действующей армии составляло 115 г, а в основном пайке для боевых расчетов экипажей самолетов – 167,5 г.

Количество жиров в пищевых пайках действующей армии находилось на уровне 104 г, для летного состава -167,5 г, содержание углеводов 592 г и 695 г, соответственно.

Несмотря на большие трудности, возникавшие при доставке и хранении овощей в действующую армию, в большинстве фронтов они отпускались систематически в положенных нормах, а в осенне-зимние месяцы и в повышенных количествах, за счет замены крупяных изделий овощами. Преобладание овощных блюд сказывалось весьма положительно на витаминном составе солдатского питания.

С начала войны для планового снабжения войск и населения витаминными препаратами необходимо было установить единые нормы потребления витаминов, которые должны были соответствовать физиологическим потребностям организма. Специальной комиссией Наркомздрава проведено изучение и разработаны нормы потребления витаминов для солдата, которые рекомендовала рассматривать при составлении пищевых раскладок как минимальные. В случае невозможности обеспечить необходимое количество того или иного витамина за счет пищевых продуктов рациона недостающее количество должно было пополняться за счет выдачи соответствующих витаминных препаратов.

Разработка суточных норм потребления витаминов и единых таблиц содержания витаминов в основных пищевых продуктах дала для снабжения войск витаминными препаратами необходимые отправные данные. Большая заслуга в выполнении этой работы принадлежит профессору Б.А. Лаврову, возглавлявшему витаминную комиссию при Наркомздраве. На протяжении всего периода войны эти нормы потребления витаминов служили основанием для продовольственной и медицинской службы при обеспечении войск витаминными препаратами.

Основной особенностью организации питания войск было регулярное обеспечение действующих частей горячей пищей в любых условиях боевой обстановки, несмотря на трудности, нередко возникавшие по условиям боя. Во время наступательных операций горячую пищу готовили на ходу и действующие войска обеспечивались ею бесперебойно. Только при исключительно напряженной обстановке переходили на одноразовое приготовление пищи, которую доставляли на передовую лишь с наступле-

нием темноты. Переход на довольствие сухим пайком в войсках практиковался крайне редко.

Опыт Великой Отечественной войны показал, что обязанности военных врачей военно-медицинских учреждений в области питания войск сводятся к следующему:

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

обоснование оптимального соотношения основных питательных веществ в рационах питания;

установление необходимого количества витаминов и минеральных солей в пище;

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

осуществление медицинского контроля за качеством питания войск;

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

организация медицинского контроля за перевозкой и хранением пищевых продуктов, приготовлением и хранением готовой пищи в целях предупреждения пищевых отравлений;

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

обеспечение лабораторного контроля за энергетической ценностью готовой пищи, содержанием белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных солей в пище;

участие в составлении раскладок пищевых продуктов для войсковых частей и учреждений.

В обеспечении качественного питания войск важное место занимали лабораторные исследования пищевых продуктов и готовой пищи, проводившиеся на всех фронтах в широких масштабах. Наиболее полное использование всех доступных в полевых условиях методов лабораторного исследования для оценки качественной и энергетической адекватности питания было одной из основных задач фронтовых санитарно-эпидемиологических лабораторий и армейских санитарно-эпидемиологических отрядов.

Литература.

1. Калмыков, П. Е. Гигиена питания войск. – Л.: ВМедА, 1952. – 232 с.
2. Лизунов, Ю. В. История гигиены в Военно-медицинской (Медико-хирургической) академии. – СПб: Знание, 2007. – 308 с.