

УДК 355.64.12.3

Л.Ф. Товма, Д.В. Єгоров

Академія внутрішніх військ МВС України, Харків

ВДОСКОНАЛЕННЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВІЙСЬКОВИХ ЧАСТИН ТА ПІДРОЗДІЛІВ ВНУТРІШНІХ ВІЙСЬК В УМОВАХ КОМПЛЕКТУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦЯМИ ВІЙСЬКОВОЇ СЛУЖБИ ЗА КОНТРАКТОМ

В статті подано аналіз специфічних рис функціонування складського господарства продовольчої служби військової частини. Розглянуто специфіку основних заходів, що забезпечують збереження продовольства і майна. Наведено заходи щодо попередження причин, які викликають псування продуктів. Систематизовано інформацію стосовно вдосконалення функціонування складського господарства продовольчої служби військової частини.

Ключові слова: продовольче забезпечення, військовослужбовець, контракт.

Вступ

Постановка проблеми. Організація повноцінного та високоякісного харчування особового складу військ – найважливіше завдання продовольчої служби. Військове харчування ґрунтується на підс-

таві наукових даних з урахування специфіки служби воїнів внутрішніх військ. Воно сприяє зміцненню здоров'я і фізичному розвитку військовослужбовців, підвищує стійкість організму до різних фізичних і психічних навантажень і, в значній мірі, позитивно впливає на бойову готовність військ.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Результати аналізу літературних джерел [1 – 4] свідчать про наявність описів основних технологій продовольчого забезпечення у сучасних умовах. Проте в спеціалізованій літературі є відсутнім цілісний інструментарій вдосконалення продовольчого забезпечення військових частин та підрозділів внутрішніх військ в умовах комплектування військовослужбовцями військової служби за контрактом.

Метою даної статті є аналіз специфічних рис вдосконалення продовольчого забезпечення військових частин та підрозділів внутрішніх військ в умовах комплектування військовослужбовцями військової служби за контрактом.

Виклад основного матеріалу дослідження

Обов'язковою умовою для якісного приготування страв є використання сировини, яка відповідає вимогам нормативної документації. Враховуючи, що нормативна документація періодично повинна переглядатися, уточнюватися, актуалізуватися, виникла необхідність провести цю процедуру і у військовому харчуванні.

У сучасних умовах у військовому харчуванні керуються “Руководством по приготовлению пищи в воинских частях и учреждениях Советской армии и ВМФ”, 1980 року випуску, та “Руководством по организации питания личного состава воинских частей, кораблей и учреждений Советской армии и ВМФ” 1978 року, в яких були допущені деякі неточності в технологічному процесі, чітко не вказані параметри рецептур, не описані органолептичні показники страв і навіть є порушення в технології приготування. Крім того, змінилися норми забезпечення добових пайків згідно Постанови Кабінету Міністрів № 426 від 29.03.2002 р. В зв'язку з цим проведено ряд поправок виконання технологічних операцій та режиму технологічного процесу згідно збірника рецептур національних страв і кулінарних виробів.

Всі страви в підприємствах ресторанного господарства готуються згідно “Збірника рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”, затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України № 484 від 06.07.99. та наказом Міністерства торгівлі СРСР від 12.12.1980 р. № 310 «О введении сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Керуючись цими нормативними документами, уточнюємо етапи і операції технологічного процесу з дотриманням усіх параметрів рецептури, які конкретизують і уточнюють важливість дотримання правил санітарії і гігієни та технології приготування страв. При цьому дотримуємось норм забезпечення та асортименту продуктів згідно Постанови Кабінету Міністрів № 426 і виконуємо рекомендації Головного продовольчого управління ВВ МВС України.

Процес приготування більшості страв умовно можна поділити на первинну та теплову обробку продуктів. При первинній обробці з продуктів отримують напівфабрикати, які стають придатними для теплової обробки. При цьому продукти звільняють від забруднення, неістівних частин, надають їм відповідну форму. Прийоми та правила первинної обробки ґрунтуються на фізико-хімічних закономірностях. Саме тому встановленні визначенні режими відтаювання заморожених м'яса та риби, вимочування солоні риби, правила зберігання почищеної картоплі. Іноді первинна обробка здійснюється після теплової, наприклад, при виготовленні холодних закусок та багатьох холодних страв.

Основні значення в кулінарії належать тепловій обробці продуктів, в процесі якої вони набувають визначених органолептичних якостей, притаманних готовій їжі. При цьому здійснюються глибокі фізико-хімічні зміни, які надають нових смакових та ароматичних якостей, готові страви набувають мікробіологічної стабільності. Після правильно проведеної теплової обробки харчові речовини краще засвоюються організмом. Поряд з цим в харчових продуктах виникають несприятливі зміни: частково порушуються вітаміни, улетючуються природні ароматичні речовини, змінюється колір окремих продуктів та ін.

Всі виробничі цехи військових їдалень діляться за своїм призначенням на заготівельні і доготовельні. У заготівельних цехах проводиться первинна обробка продуктів. До них відносяться: овочевий, м'ясний, рибацький цехи.

Первинна обробка продуктів включає наступні технологічні операції: сортування, миття, чищення та нарізання картоплі та овочів, перебирання або просіювання круп, промивання деяких видів круп, замочування сушених овочів і бобових, відтаювання заморожених і вимочування солених продуктів (м'ясо, риба), обмивання, зрізання клейма, розрубка, зачищення і нарізання м'яса, чищення риби від луски, видалення плавників та нутроців і т. ін.

Первинна обробка картоплі та овочів. Картопля та овочі грають важливу роль в харчуванні військовослужбовців. В склад загальновійськової норми №1 входять: картопля – 600г, капуста – 130г, морква – 50г, буряк – 30г, цибуля – 50г, гірки, помідори, зелень – 40г. Картопля та овочі використовуються для приготування холодних закусок, перших страв, соусів та гарнірів до других страв. Первинна обробка картоплі та овочів включає: сортування, мийку, очищення та нарізання. Норма очищення картоплі та овочів на одну особу за годину:

- картопля.....18 кг
- буряк.....8 кг
- капуста.....80 кг
- морква.....8 кг
- цибуля ріпчаста.....7 кг

Нарізання картоплі та овочів. Картопля та овочі нарізаються безпосередньо перед тепловою оброб-

кою. Форма нарізання овочів має відповідати формі інших продуктів, що входять у склад страви. Це надає страві приємний вигляд, крім того, під час теплової обробки досягається одночасна готовність цих овочів. Нарізання овочів здійснюється овочерізками або вручну. Найбільш розповсюдженими формами нарізки є: соломка, брусочки, кубики, кружечки, скибочки, часточки, квадратики, кільця, півкільця.

Капуста звичайно нарізається шашками або шикуються соломкою.

Первинна обробка квашених та солених овочів. Квашену капусту перевіряють на доброякісність органолептично, перебирають, великі шматки нарізають. Безпосередньо перед закладкою в казан, капусту віджимають для видалення надлишку розсолу. Розсіл капусти використовують для заправки салатів та вінегретів, а також для приготування борщів. У виключених випадках, якщо капуста дуже кисла, її віджимають та швидко промивають у холодній воді. Вимочувати квашену капусту у воді забороняється. Не можна зберігати квашену капусту без розсолу, тому що при цьому швидко порушується вітамін С. Солоні огірки та помідори перебирають та промивають. У великих перерізіх огірках знімають шкіру та видаляють насіння.

Якість страв і виробів визначається, з одного боку, їх корисністю для людини, а з іншого – естетичними властивостями, які примушують нас помічати їх художню виразність, досконалість виробничого виконання. Очевидно також і те, що сучасне харчування повинне базуватися на науковій основі: сприяти пропаганді здорового харчування, відрізнитися застосуванням прогресивних прийомів оформлення і відповідати певним санітарно-гігієнічним, виробничо-технологічним і естетичним вимогам.

Аналіз різних систем харчування приводить до думки про те, що в їжі існує ще щось, що не відноситься ні до поживних речовин, ні до вітамінів, ні до мінеральних солей. І це "щось" здатне вилікувати людину від важкої фізичної недуги й надати їй духовні сили. Виявляється, найбільш близько це "щось" стикається з таким поняттям, як естетика харчування. Це вміння насолоджуватися їжею, розглядати споживання їжі як задоволення. У свій час такі погляди на харчування були характерні для людей дворянського походження. Вишуканість оформлення страв і манер їх споживання перетворювали прийом їжі в неперевершений ритуал, який приносив неймовірну морально – психологічну і фізіологічну насолоду.

Добре приготовлена і подана стравка, зі смаком засервірований стіл відбивають рівень культури й усього стилю життя людини. У поняття естетики харчування входить уся обстановка приймання їжі – приміщення, освітлення, меблі, посуд, сервіровка столу, порядок приймання їжі, поведінка за столом, зовнішній вигляд їжі, її колір [3, с. 2-4].

Харчування військовослужбовців також має під собою наукове підґрунтя, враховані співвідношення основних поживних речовин, калорійність раціону,

відпрацьований режим харчування. Але естетичне оформлення страв повинне бути на вищому рівні.

За останні 10 – 12 років зміни, які відбулися у напрямку удосконалення умов харчування військовослужбовців, значні. Покращилися інтер'єр обідніх залів, якість меблів та посуду. Уже немає на забезпеченні військовослужбовців алюмінієвого посуду, який не тільки мав непривабливий зовнішній вигляд, а й був шкідливий для організму людини через окисні реакції. Довгі лавки замінені на стільці. Сервіровка обіднього столу включає весь набір столових предметів: ножі, виделки, ложки. Покращилась якість страв і спосіб їх подавання. Але асортимент страв залишився незмінним на протязі останніх 50 – 60 років.

Крім того, змінилися норми забезпечення добових пайків згідно Постанови Кабінету Міністрів № 426 від 29.03.2002 р. В зв'язку з цим проведено ряд поправок виконання технологічних операцій та режиму технологічного процесу згідно збірника рецептур національних страв і кулінарних виробів.

В межах норм забезпечення та асортименту продуктів згідно Постанови Кабінету Міністрів № 426, виконуючи рекомендації Головного продовольчого управління ВВ МВС України та керуючись "Збірником рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування" та "Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" пропонуємо включити в меню військового харчування асортимент страв, рецептури яких відпрацьовані в збірниках. На основі продуктів, що входять до норми №1 загальновійськового пайку можна приготувати безліч страв, використовуючи технологію приготування, яка вказана у збірнику рецептур національних страв і кулінарних виробів. Це дає змогу покращити якість їжі та забезпечити мікробіологічну стабільність і безпечність страв, розширити їх асортимент, покращити культуру обслуговування. Серед дослідженого і запропонованого переліку страв є: запіканка картопляна з м'ясом, макаронник, биточки або котлети пшеничні, перлові, ячні, котлети капустяні, морквяні, суфле з курки або бройлерів-курчат, крокети картопляні та ін. Впровадження цих страв не потребує додаткових матеріальних затрат: їдальня укомплектована спеціальним обладнанням, фахівцями, рівень підготовки яких підвищується постійно на заняттях з професійної підготовки. Удосконаленню рецептур страв у військовому харчуванні передують вивчення її аналогу, наданому у збірнику рецептур. Приступаючи до впровадження рецептури, необхідно визначити її належність до конкретної групи кулінарної продукції відповідно до прийнятої класифікації й установити її найменування з урахуванням розроблених вимог. У рецептурі необхідно вказати:

> найменування сировини (продуктів), що використовується, у технологічній послідовності, починаючи з основного;

> норми закладки сировини (продуктів) масою брутто і нетто, при використанні напівфабрикатів – тільки масою нетто;

> масу напівфабрикатів (при необхідності), одержуваних у процесі приготування страви (виробу);

> вихід напівфабрикату і готової страви (виробу).

При впровадженні рецептури страви із збірника необхідно використовувати технологічні параметри діючої рецептури - аналога. Відпрацювання рецептур страв необхідно здійснювати з дотриманням діючих санітарних правил. Інвентар, посуд і інструмент необхідно підбирати відповідно до технологічного процесу і специфіки приготування страви.

У процесі відпрацювання рецептури і технології страви необхідно визначати наступні показники, враховуючи, що деякі продукти із збірника не входять в норми добового раціону:

> сполучуваність продуктів;
> норми вкладення сировини масою нетто;
> масу приготовленого напівфабрикату;
> обсяг рідини (у тих випадках, якщо вона передбачена технологією);

> виробничі втрати;
> температурний режим і тривалість теплової обробки;

> кулінарну готовність страви (виробу);
> вихід готової страви (виробу);
> втрати при теплової обробці;
> втрати при порціонуванні;
> органолептичні і фізико-хімічні показники якості страви (виробу);
> харчову й енергетичну цінність.

Якщо при впровадженні рецептури – аналогу використовується сировина, для якої не відомі норми втрат при механічній та теплової обробці, начальник продовольчої служби повинен провести контроль – показове варіння їжі, в ході якого дослідити ці втрати. Результати відпрацювань рецептур необхідно оформляти у вигляді актів. Зразок акту приведений нижче.

Начальник продовольчої служби зобов'язаний провести додаткові заняття із кухарями і відпрацювати технологічні карти на нові страви, які пропонуються впровадити із збірника рецептур. Технологічна карта забезпечує правильність виконання технологічних операцій на робочих місцях., регламентування рецептурного складу та вимог до якості страв.

Висновки

Таким чином, дослідивши та проаналізувавши меню військового харчування, вивчивши керівні документи по організації харчування військовослужбовців, автором пропонується розширити асортимент страв, використовуючи тільки ті продукти, що входять до норм забезпечення і технологія їх приготування відпрацьована в збірнику рецептур страв і кулінарних виробів.

Науковим результатом статті є систематизація механізмів вдосконалення продовольчого забезпечення військових частин та підрозділів внутрішніх військ в умовах комплектування військовослужбовцями військової служби за контрактом.

Практичним результатом дослідження є практичні рекомендації стосовно вдосконалення продовольчого забезпечення військових частин та підрозділів внутрішніх військ.

Подальшим розвитком даного дослідження може стати проектування методики вдосконалення продовольчого забезпечення військових частин та підрозділів внутрішніх військ в умовах комплектування військовослужбовцями військової служби за контрактом.

Список літератури

1. Григоренко О.М. Наукові підходи до формування раціонів харчування студентів / О.М. Григоренко // Зб. наук. пр. "Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі". – Х.: ХДУХТ, 2009. – Вип. 2 (10). – С. 210-218.

2. Гулич М.П. К вопросу о концепции национальной политики в области здорового питания населения Украины / М.П. Гулич // Здоров'я України. – 2001. – № 9. – 38 с.

3. Сердюк А.М. Політика в галузі харчування населення - головний пріоритет держави / А.М. Сердюк, М.П. Гулич // Довкілля та здоров'я. – 2002. – № 3. – С. 50-53.

4. Шевченко В.С. Проблеми дефіциту маси тіла у військовослужбовців першого періоду служби / В.С. Шевченко // Надзвичайна ситуація. – 1999. – № 9. – С. 54-55.

Надійшла до редколегії 17.09.2013

Рецензент: д-р техн. наук, проф. Ф.В. Новіков, Харківський національний економічний університет, Харків.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВОИНСКИХ ЧАСТЕЙ И ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ ВНУТРЕННИХ ВОЙСК В УСЛОВИЯХ КОМПЛЕКТОВАНИЯ ВОЕННОСЛУЖАЩИМИ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ ПО КОНТРАКТУ

Л.Ф. Товма, Д.В. Егоров

В статье представлен анализ специфических черт функционирования складского хозяйства продовольственной службы воинской части. Рассмотрена специфика основных мероприятий, обеспечивающих сохранность продовольствия и имущества. Приведены меры по предупреждению причин, вызывающих порчу продуктов. Систематизирована информация по усовершенствованию функционирования складского хозяйства продовольственной службы воинской части.

Ключевые слова: продовольственное обеспечение, военнослужащий, контракт.

IMPROVING FOOD SECURITY MILITARY UNITS OF INTERNAL TROOPS MANNING THE MILITARY UNDER CONTRACT SERVICE

L.F. Tovma, D.V. Egorov

This paper presents an analysis of the specific features of the operation of storage facilities food service military unit. The specificity of the main measures to ensure the safety of food and property. The ways to prevent the causes that cause food spoilage. Systematized information on improving the operation of storage facilities food service military unit.

Keywords: food security, military, contract.