

Гігієнічна характеристика загальновійськових (повсякденних) наборів сухих продуктів Збройних Сил України

Є.М. Анісімов, А.А. Борисенко, Р.О. Павленко, Р.М. Мулик

Науковий керівник: д.мед.н., професор Бардов В.Г., кафедра гігієни та екології

№1

(завідувач кафедри член-кор. НАМН України, д.мед.н., професор Бардов В.Г.)

Національний медичний університет імені О.О. Богомольця

м. Київ, Україна

Харчування військовослужбовців є важливою складовою, що забезпечує високу боєздатність особового складу та підвищує резистентність організму. Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України (КМУ) № 696 від 3 жовтня 2016 року уряд переглянув норми харчування військовослужбовців Збройних Сил України та інших військових формувань. Завдяки новим технологіям пакування (реторт-пакет) готові страви можна отримувати без попередньої термічної обробки, що забезпечує компактність та зручність під час використання. З точки зору військової тактики, передбачено застосування безполумєневого нагрівача їжі, що дозволить військовослужбовцям автономно забезпечувати себе гарячим харчуванням, не викриваючи свого місцезнаходження противнику. Це дозволить покращити забезпечення харчуванням військовослужбовців, які перебувають в районі проведення бойових дій та при проведенні навчальних зборів в польових умовах.

Метою нашої роботи була порівняльна гігієнічна оцінка норми харчування №10 (постанова КМУ №910 від 11.12.2013р.) та нової норми харчування №15 (постанова КМУ № 696 від 03.10.2016р.) та оцінка їх можливості забезпечення потреб харчовими речовинами військовослужбовців.

Нами була проведена санітарно-гігієнічна експертиза набору продуктів «сухих пайків» №10 та №15, з подальшою статистичною обробкою даних.

Було встановлено, що за енергетичною цінністю, норма харчування №10 відповідає середньостатистичним енерговитратам військовослужбовців (розбіжність становить в межах 5%). Енергетична цінність норми харчування

№15 нижче на 27%. Співвідношення білків : жирів : вуглеводів: норма харчування №10 - 1:1,2:2,7; норма харчування №15 – 1:1,8:3 при рекомендованому розподілі – 1:1,5:5-6. Вміст вітамінів (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>4</sub>, В<sub>5</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>9</sub>, В<sub>12</sub>, А, Е, РР, D, С) та мікроелементів (Na, Ca, P, Fe, K, Mg, S) обох раціонів не відповідає потребам організму військовослужбовців.

На основі отриманих даних можемо зробити висновок, що незважаючи на суттєве покращення технологічних аспектів (реторт-пакет) та тактичних характеристик (безполуменевий нагрівач їжі) норми харчування №15 в порівнянні з нормою харчування №10, обидва «сухпайки» потребують корекції з гігієнічної точки зору. Безумовною перевагою норми №15 є наявність першої страви, що є вагомим кроком вперед щодо забезпечення основних принципів раціонального харчування військовослужбовців Збройних Сил України.