

**Санитарно-эпидемиологический
надзор за питанием военнослужащих,
населения и участников аварийно-
спасательных формирований
при чрезвычайных ситуациях**

Часть 2

Учебное пособие



Владивосток
Медицина ДВ
2020

ISBN 978-5-98301-211-0



Издательство «Медицина ДВ»
690950 г. Владивосток, пр-т Острякова, 4
Тел.: (423) 245-56-49. E-mail: medicinaDV@mail.ru

Министерство здравоохранения Российской Федерации
Тихоокеанский государственный медицинский университет

Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием военнослужащих, населения и участников аварийно- спасательных формирований при чрезвычайных ситуациях

Учебное пособие

Часть 2

*Рекомендовано Координационным советом по области образования
«Здравоохранение и медицинские науки» в качестве учебного пособия
для использования в образовательных учреждениях, реализующих
основные профессиональные образовательные программы высшего
образования уровня специалитета по направлению подготовки
31.05.01 «Лечебное дело», 32.05.01 «Медико-профилактическое дело»*



Владивосток
Медицина ДВ
2020

УДК 614.3:614.2:614.8 (075.8)

ББК 51.231:51.23я73

С 183

*Издано по рекомендации редакционно-издательского совета
Тихоокеанского государственного медицинского университета*

Рецензенты:

Тармаева И.Ю. – д.м.н., профессор, заведующий кафедрой
гигиены труда и гигиены питания Иркутского государственного
медицинского университета Минздрава России;

Турчанинов Д.В. – д.м.н., профессор, заведующий кафедрой гигиены,
питания человека Омского государственного медицинского
университета Минздрава России

Авторы:

Транковская Л.В., Тарасенко Г.А., Семанив Е.В., Грицина О.П.,
Анищенко Е.Б., Яровова Д.С., Важенина А.А.

**С 183 Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием военнос-
лужащих, населения и участников аварийно-спасательных форми-
рований при чрезвычайных ситуациях. Часть 2: учебное пособие /**
Л.В. Транковская, Г.А. Тарасенко, Е.В. Семанив и др. – Владивосток:
Медицина ДВ, 2020. – 116 с.

ISBN 978-5-98301-211-0

В учебном пособии изложены: структура и организация системы санитарно-го надзора за питанием при стационарном размещении войск, в т.ч. методологи-ческие и методические основы санитарного надзора за питанием войск; направ-ления санитарного надзора за питанием войск; санитарно-эпидемиологический надзор за продовольственным обеспечением военнослужащих; санитарно-эпиде-миологический надзор за организацией питания населения и участников аварий-но-спасательных формирований.

Учебное пособие предназначено для использования в образовательных уч-реждениях, реализующих основные профессиональные образовательные про-граммы высшего образования уровня специалитета по направлению подготовки 31.05.01 «Лечебное дело», 32.05.01 «Медико-профилактическое дело».

Учебный материал базируется на распорядительных, нормативных и методи-ческих документах Российской Федерации.

УДК 614.3:614.2:614.8 (075.8)

ББК 51.231:51.23я73

ISBN 978-5-98301-211-0

© Коллектив авторов, 2020

© «Медицина ДВ», 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

Глава 4. Санитарно-эпидемиологический надзор за организацией питания военнослужащих в полевых условиях	4
4.1. Основные особенности организации питания в полевых условиях	4
4.2. Службы, участвующие в организации полевого питания военнослужащих	7
4.3. Батальонный пункт питания	10
4.4. Нормы питания военнослужащих в полевых условиях	14
Глава 5. Санитарно-эпидемиологический надзор за организацией питания населения и участников аварийно-спасательных формирований	17
5.1. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием в пунктах временного размещения пострадавшего населения	17
5.2 Защита продуктов питания от загрязнения аварийно-опасными химическими веществами, радиоактивными веществами и бактериальными средствами.	24
Организационные мероприятия включают в себя:	25
Инженерно-технические мероприятия предусматривают:	25
Санитарно-гигиенические мероприятия обеспечивают:	25
5.3. Санитарная экспертиза продовольствия.	31
5.4. Нормы обеспечения продуктами питания пострадавшего в ЧС населения и участников аварийно-спасательных формирований.	42
Тестовые задания	49
Ситуационные задачи	68
Эталоны ответов на тестовые задания	81
Эталоны ответов на ситуационные задачи	81
Приложение	91
Список литературы	112

Глава 4

Санитарно-эпидемиологический надзор за организацией питания военнослужащих в полевых условиях

4.1. ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ

В полевых условиях питание может быть:

- 1) котловым;
- 2) самостоятельным (индивидуальным и групповым),
- 3) смешанным.

При котловом питании организация его в принципе может не отличаться от котлового питания мирного времени при стационарном размещении. Горячая пища готовится три раза в день с использованием свежих и натуральных продуктов.

При самостоятельном или индивидуальном питании военнослужащие в зависимости от обстановки или готовят горячую пищу, или употребляют пищевой рацион без тепловой обработки. Для приготовления горячей пищи на небольшую группу – экипаж, боевой расчет или небольшое подразделение – используют малолитражные кухни МК-10, МВК-50, малогабаритные газовые плиты и таганчики. При индивидуальном питании (разведчики, регулировщики, а в некоторых условиях – и весь личный состав части) солдаты готовят на кострах горячую пищу в своих котелках, сгруппировавшись по два человека, или употребляют пищевой рацион без тепловой обработки, запивая пищу чаем или водой.

При смешанном питании горячая пища выдается два раза в сутки – на завтрак и ужин, а в промежутках между ними принимают заранее выданные продукты промежуточного питания. В качестве таких продуктов могут выдаваться хлеб или сухари, мясо или консервы мясорастительные, сало, шпик.

Раскладка продуктов может быть единая для всех или составляется заранее несколько вариантов ее в зависимости от предстоящего характера боевой деятельности того или иного подразделения.

На марше обычно организуется котловое питание. Пища готовится три раза в сутки.

- **первый прием** пищи планируется за 1-1,5 часа до выхода;
- **второй прием** – на привале во второй половине суточного перехода;
- **третий прием** организуется в районе ночного отдыха.

Для приготовления пищи на обед используются преимущественно концентрированные и консервированные продукты. Учитывая ограниченное время отдыха, автоприцепные кухни прибывают в район дневного привала с горячей водой в котлах. Если приготовить и выдать горячую пищу невозможно, то личному составу перед выдвижением выдается часть продуктов в сухом виде, но обязательно готовится горячий чай.

При осуществлении ночного марша горячий ужин выдается за 1 – 1,5 часа до выхода. Завтрак и обед планируются в районе дневного отдыха.

Выдачу пищи личному составу на марше производят из автоприцепных кухонь непосредственно в котелки. Одновременно фляги заполняются кипятком. Снабжение объектов продслужбы и войск водой на марше осуществляется из ввозимых запасов, которые пополняются только из развернутых ПВС.

В наступлении питание осуществляется в соответствии с условиями учебно-боевой или боевой деятельности. Перед наступлением командир (начальник штаба) батальона определяет:

- порядок перемещения;
- место и время развертывания БПП;
- время готовности пищи;
- порядок ее доставки (выдачи) в подразделения;
- порядок обеспечения БПП водой.

Пища в наступлении готовится преимущественно из консервированных и концентрированных продуктов на ходу, а на коротких остановках производится только закладывание продуктов в котлы.

Кухни с готовой пищей выдвигаются как можно ближе к подразделениям в места, определенные командиром батальона, где она выдается личному составу непосредственно в котелки.

Если по условиям учебно-боевой обстановки это невозможно, то пища доставляется в термосах силами подносчиков, выделяемых от подразделений. Одновременно они доставляют термосы с кипятком для заполнения индивидуальных фляг и мытья котелков.

В оборонительном бою БПП размещаются в глубине обороны под-

разделений с использованием штатных палаток, СФС или в приспособленных помещениях.

В обороне имеются определенные возможности для развертывания БПП не только в соответствии с ранее изложенным порядком, а также для устанавливания дополнительных палаток (помещений) для мытья посуды, приготовления чая, мытья рук. В подобных условиях командиры подразделений и частей должны стремиться организовать автономное водоснабжение, что повысит санитарное состояние объектов в целом.

Горячая пища готовится **три раза** в сутки и в основном из свежих продуктов. При **двукратном** питании организуется промежуточное питание. Режим питания строже регламентируется по времени и ассортименту продуктов. Большинство личного состава батальона питается на **БПП**, получая пищу из автоприцепных кухонь в котелки. Иногда пищу подвозят на ротные раздаточные пункты, откуда она в термосах доставляется на позиции подносчиками.

На отдыхе горячая пища готовится три раза. Значительно шире используются свежие продукты. Режим питания строго регламентируется. Большинство личного состава получает пищу непосредственно в котелки.

Организация питания на этапах медицинской эвакуации

На организацию лечебного питания существенно влияет особенно-сти обстановки на этапах МЭ, обуславливаемые:

- массовостью санитарных потерь,
- необходимостью обеспечить питание раненым и больным, кото-рые могут поступать на этап в количествах, существенно превышающих его штатные возможности;

- напряженностью и изменчивостью боевой и тыловой обстановки.

Раненые, пораженные и больные в батальонном и полковом медпунктах получают питание по общевойсковым пайкам, по которым довольствуется личный состав воинской части. Возможны некоторые ограничения, связанные с характером ранения.

На последующих этапах медицинской эвакуации применяется ЛП, которое может быть энтеральным и парентеральным.

Энтеральное питание организуется по унифицированным лечеб-ным диетам из госпитального пайка и осуществляется с участием нештатного диетолога, назначаемого из числа врачей – специалистов ЛПУ. Всего планируется 8 лечебных диет. Из них – три основные:

- диета госпитальная общая;

- диета госпитальная механически и химически щадящая;
- диета нулевая.

Из первых двух основных диет готовятся еще четыре, для чего они подвергаются или размельчению, или разбавлению, или обогащению дополнительным пайком. Например, из блюд общей госпитальной диеты путем умеренного измельчения готовится механически щадящая диета, а при усилении дополнительным пайком формируется общая диета, рекомендуемая для больных лучевой и ожоговой болезнью.

Для **парентерального питания** применяются специальные растворы, которые подразделяются:

- на средства, преимущественно азотсодержащие (смеси кристаллических аминокислот, белковые гидролизаты, кровь и ее производные);
- на средства, содержащие преимущественно энергетические вещества (жировые эмульсии, растворы углеводов, растворы спиртов);
- на простые и сложные солевые растворы;
- на растворы жир- и водорастворимых витаминов.

Наиболее распространенная ошибка при использовании средств парентерального питания – назначение их в недостаточных количествах. Необходимо вводить не менее 1 г условного белка на 1 кг массы тела больного, при этом одновременно должно вводиться не менее 40-50 ккал энергетических веществ на 1 г вводимого белка.

4.2. СЛУЖБЫ, УЧАСТВУЮЩИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ПОЛЕВОГО ПИТАНИЯ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ

В полевых условиях планирование и организация питания войск включает проведение необходимых санитарно-гигиенических мероприятий, направленных на сохранение, укрепление, приумножение и защиту здоровья личного состава, что выполняется с участием следующих служб и должностных лиц:

- Заместителя командира части по тылу (соединения, объединения) по тылу;
- Продовольственной службы;
- Медицинской службы;
- Ветеринарной службы;
- Химической службы;
- Инженерной службы.

Питание войск входит в систему тылового обеспечения, а большинство служб считаются составными этой системы, поэтому их деятель-

ность координируется **заместителем командира части (соединения, объединения) по тылу.**

Командиры частей (соединений):

- несут полную ответственность за организацию питания, своевременное и полное доведение до личного состава положенного по нормативам довольствия;
- контролируют качество приготовленной пищи и принимают решение об употреблении продуктов и пищи, по которым получено экспертное заключение.

Продовольственная служба частей:

- организует и осуществляет заготовку, хранение, транспортировку, обработку продуктов питания, приготовление и раздачу пищи личному составу;
- организует совместно с химической и медицинской службой экспертизу некондиционного, а также зараженного ОВ, РВ, БС продовольствия;
- осуществляет дезактивацию, дегазацию продовольствия, имущества и оборудования;
- совместно с химическими войсками и самостоятельно ведут непрерывную радиационную, химическую и бактериологическую разведку в районах размещения и развертывания объектов своей службы.

При подготовке к операции (учению) начальник продслужбы части (соединения):

- рассчитывают потребности в продовольствии и технических средствах службы;
- организуют получение недостающего продовольствия и выдачу его личному составу подразделений;
- обучают личный состав службы к действию в поле;
- организуют подготовку продовольствия, техники и имущества к использованию в полевых условиях;
- представляют л/с на обследование в медицинском пункте.

В ходе операции обязанности возрастают и начальник продслужбы:

- участвует в тыловой разведке с целью определения места для развертывания соответствующих объектов;
- осуществляет систематический контроль за работой батальонного пункта питания (БПП), продовольственных складов, хлебопекарен, подвижных мясокомбинатов, средств подвоза продовольствия и воды, а также следят за их санитарным состоянием;

- контролирует соблюдение технологии приготовления пищи, ее качества и доведение положенных пайков до личного состава;
- организуют защиту продовольствия от оружия массового поражения, руководят проведением мероприятий по ликвидации последствий его применения на подчиненных объектах;
- оценивают эффективность специальной обработки продовольствия, подвергнувшегося воздействию ОМП;
- по окончании операции (учения) проводят разбор действий л/с службы, определяют наличие и состояние продовольствия, табельных средств службы, организуют их ремонт и приведение в порядок. При необходимости направляют личный состав своих подразделений на обследование в медпункты.

Начальник инженерной службы части (соединения) организует:

- разведку водоисточников., эксплуатируемых для снабжения водой объектов продовольственной службы;
- обработку воды и определение полноты и надежности ее дезактивации, обезвреживания и обеззараживания;
- текущий (технологический) контроль за качеством очистки воды на пунктах водоснабжения, в том числе при применении ОМП.

Начальник химической службы части (соединения):

- организует химическую разведку и индикацию средств массового поражения на местности;
- участвует в выявлении и определении степени загрязнения продовольствия СМП;
- обеспечивает данными о радиационной и химической обстановке начальников продовольственных и медслужб и командира СЭО, ответственного за экспертизу продовольствия в условиях применения ОМП.

Начальник ветеринарной службы:

- организует ветеринарную разведку;
- разрабатывает мероприятия по недопущению заноса возбудителей ИЗ от животных в войска;
- организует и проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продовольствия, в т.ч. зараженного средствами массового поражения (СМП), координируя свои действия с МС и ХС.

Начальник МС части (соединения) и специалисты профилактического профиля:

- осуществляет контроль за количественной, качественной и биотической адекватностью питания;