



І. М. Пастернак



Л. В. Якиминська



В. Д. Олехнович



В. С. Стасюк

ВИКОРИСТАННЯ ДОСВІДУ РОЗРОБКИ БОЙОВИХ РАЦІОНІВ ДЛЯ NATO RESPONSE FORCE ПІД ЧАС ВІДКРИТОГО РОСІЙСЬКОГО ВТОРГНЕННЯ

У статті проаналізовано процес розроблення уніфікованого раціону для Сил реагування НАТО. Визначені принципово важливі характеристики, що впливають на споживання раціонів військовими під час виконання бойових завдань за призначенням. Виокремлено особливості, обумовлені культурними, гендерними, соціальними, релігійними та іншими критеріями. Визначені у межах роботи дослідницької команди HFM RTG-154 критерії можуть бути покладені в основу розробки оновлених варіантів наборів сухих продуктів Збройних Сил України, також їх можна застосовувати у плануванні меню у польових (бойових) умовах.

К л ю ч о в і с л о в а : бойовий раціон, набір сухих продуктів, NATO Response Force, продовольче забезпечення.

Постановка проблеми. Питання продовольчого забезпечення військовослужбовців, які задіяні у проведенні військових операцій, неможливо вирішити, використовуючи виключно свіжоприготовану їжу. Надзвичайні умови ведення бойових дій, сумнівні санітарні умови життєдіяльності підрозділів у зоні виконання завдань за призначенням у регіонах, де порушення логістики та основних систем життєзабезпечення є звичним явищем, передбачають необхідність використання наборів сухих продуктів. Це питання особливо актуальне для Збройних Сил України в умовах відкритого російського вторгнення, коли у наступі чи обороні неможливе безперервне логістичне забезпечення підрозділів, зокрема продовольством, також неможливо створити належні умови для безпечного зберігання продуктів та приготування їжі. Використання досвіду роботи дослідницької команди HFM RTG-154 з розроблення бойових раціонів харчування країн-учасниць НАТО має важливе значення для створення оновленого раціону ЗС України.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Набори сухих продуктів, які використовуються у ЗС України, регламентовані Постановою Кабінету Міністрів України № 426 [1]. Увагу дослідників після початку відкритого російського вторгнення привертало окремі питання щодо підвищення харчової цінності пайка під час ведення автономних бойових дій [2], як-от: продовольче забезпечення з урахуванням волонтерської допомоги [3]; харчування військовополонених на лінії фронту [4; 5]; загальні проблеми продовольчої безпеки [6; 7]; можливі способи мінімізації ризиків та загроз, спричинені функціонуванням в умовах техногенних катастроф [8]. У рамках аналізу потреб продовольчого забезпечення в умовах відбиття збройної агресії російської федерації проаналізована необхідність розширення асортименту Каталогу продуктів харчування, використовуючи продукти швидкого приготування [9]. Також розглядалися окремі питання співвідношення стандартів НАТО з нормативно-правовою базою, що регламентує діяльність продовольчої служби ЗС України [10].

Аналіз проблем продовольчого забезпечення у загальносвітовому контексті, які виникли внаслідок відкритої агресії російської федерації, був наданий у рапорті, підготовленому для виступу на парламентській асамблеї у жовтні 2023 року [11].

Метою статті є аналіз досвіду країн-учасниць НАТО з вироблення стратегії формування загальноприйнятого для всіх членів Альянсу зразка бойового раціону харчування під час застосування військ (сил) за призначенням. Оскільки сьогодні нагальна потреба у застосуванні наборів сухих продуктів принципово загострилася, удосконалення харчування в бойових умовах,

зокрема з використанням готових раціонів, сприятиме виробленню власних варіантів оптимізації продовольчого забезпечення ЗС України.

Виклад основного матеріалу. Не зважаючи на те, що за Концепцією Сил реагування НАТО питання уніфікації різноманітних аспектів життєдіяльності країн-членів Альянсу є принципово важливим і стосується практично всіх сфер взаємодії військ, єдиного стандарту НАТО щодо такого раціону не існує [12]. Країни-учасниці Альянсу використовують набори сухих продуктів, затверджені для своїх збройних сил. Кожна країна розробляє свої бойові раціони (набори сухих продуктів), які якнайбільше відповідають кулінарним традиціям та особливостям життєдіяльності її збройних сил.

Процес розроблення та затвердження бойових раціонів був достатньо тривалим і складався з кількох етапів. Після того, як у листопаді 2002 р. керівниками держав та урядів НАТО на саміті у Празі було прийнято Концепцію Сил реагування НАТО, яка передбачає створення мобільної та ефективної сили, здатної оперативно реагувати на військові виклики Альянсу, постало питання щодо необхідності уніфікації різного роду вимог та стандартів, зокрема вимог до наборів сухих продуктів, які будуть використовувати Сили реагування під час виконання бойових завдань. Сили Реагування за задумом повинні забезпечити повну інтегровану взаємодію військ і сил на морі, суходолі та у повітряному просторі за найменшою загрози виникнення військового конфлікту [13].

Початковий етап операційної відповідності Сил реагування завершився у жовтні 2003 р. [14]. Затверджений задум передбачав, що для розгортання групи Сил реагування у бойову готовність має бути достатньо 5 днів. При цьому вона повинна бути забезпечена всім необхідним для підтримання своєї життєздатності протягом 30 діб.

Сили реагування НАТО отримують на озброєння необхідні сучасні технічні засоби: новітні бойові літаки, кораблі, армійські транспортні засоби, засоби зв'язку, розвідки та логістичного забезпечення бойових операцій. Серед потенційних місій групи були зазначені, окрім іншого, евакуація непричетних осіб, гуманітарні операції, відповідь на кризові ситуації, включаючи миротворчі заходи, боротьбу з тероризмом та операції із забезпечення ембарго.

Питання логістичного забезпечення, зокрема харчування військовослужбовців, які входять до Сил реагування НАТО, стало предметом конструктивної дискусії та низки засідань. Так, навесні 2005 року на засіданні з питань гуманітарних факторів і медицини у Нідерландах розглядався документ «Вживання у екстрених ситуаціях та індивідуальні раціони для бойових дій — харчові продукти і пакування». Однак він після жвавих дебатів так і не був ратифікований урядами всіх країн-учасниць Альянсу. Різні країни-учасниці висували настільки відмінні вимоги до бойових раціонів, що задовольнити їх у межах одного продукту не видавалося можливим [15].

Перед комітетом НАТО постала нагальна потреба вироблення загальних питань продовольчого забезпечення, які відповідали б вимогам країн-учасниць. Для реалізації цієї мети було створено дослідницьку команду, яка мала вивчити спектр аспектів загального характеру, а саме:

- технологічну обробку продовольства, яке використовується в наборах сухих продуктів;
- підбір оптимальних рецептур;
- визначення переліку продуктів для оптимального продовольчого забезпечення Сил реагування НАТО у так званих «бойових» раціонах.

Робота з реалізації поставленого завдання включала такі заходи:

- визначення оптимальних продуктів, які підходять для харчування в бойових умовах;
- дослідження інноваційних технологій приготування та довготривалого зберігання продовольства;
- оптимізація продуктивності та розмірів індивідуальних і групових раціонів, вміст яких є оптимальним для задоволення певних операційних вимог місії Сил реагування НАТО [16].

Передбачалося, що на підставі отриманих даних дослідницькою командою будуть розроблені стандарти для харчування Сил реагування, прийнятні для кожної з країн-член учасниць Альянсу, а також вимоги щодо пакування та вмісту бойових раціонів, які будуть відповідати профілю місії, вимогам операційної гнучкості та продуктивності для виконання завдань за призначенням.

Дослідницькою командою HFM RTG-154 була проведена значна робота для досягнення поставленої мети. Перше засідання відбулося у США, м. Натік, штат Массачусетс, 31 жовтня 2006 року. Окрім країн-учасниць Альянсу у якості спостерігача також була запрошена команда дослідників з Австралії. Під час цієї зустрічі були розроблені пропозиції технічної діяльності та вимоги до питань харчування і стандартів харчування, прийнятні для Сил реагування НАТО [16].

На другому засіданні, що відбулося у травні 2007 року в Бельгії, було прийнято початкову програму роботи, в якій були окреслені основні проблемні аспекти, що стосуються харчування, безпеки харчування, санітарних умов, гігієни тощо.

Усього було проведено шість засідань, які так чи інакше торкалися питань логістики харчування, безпечності продовольства тощо. До обговорення залучалися експерти з військовим та цивільним досвідом діяльності. Було зібрано описові матеріали щодо затверджених наборів продовольства, які використовуються для харчування військових країнами-учасницями Альянсу НАТО, а також країнами, які були запрошені у якості спостерігачів. Особливу увагу варто звернути на зміст деталізованого звіту, який включає в себе найновіші досягнення у галузі військового харчування та формування раціонів, зокрема бойових раціонів, у відповідних країнах. Незважаючи на те, що всі учасники групи визнали розроблення та імплементацію бойових раціонів перманентним процесом, який не може завершитися, було взято за основу твердження, що поточна робота не спроможна суттєвим чином викривити отримані у такий спосіб дані.

Вимоги до розробників уніфікованого раціону (раціонів) полягали перед усім у тому, що такі раціони необхідно видавати для логістичного забезпечення бойових операцій на етапі початкового розгортання Сил реагування НАТО у достатній кількості для забезпечення функціонування бойового підрозділу протягом щонайменше 30 днів [15].

Метою створення бойового раціону є забезпечення військовослужбовців автономним харчуванням, яке не потребуватиме спеціальних умов зберігання або регулярного постачання продовольства.

Індивідуальний добовий бойовий раціон має забезпечувати відповідне харчування для збереження здоров'я, фізичної продуктивності, психічного стану та когнітивних функцій військовослужбовця у польових умовах.

До складу такого раціону повинні входити сушені (в'ялені) і консервовані (концентровані) продукти, тобто продовольство, яке не потребує особливих умов зберігання, з тривалим терміном придатності. Воно має бути поживним, корисним та безпечним для споживання.

Не менша увага приділялася визначенню вимог до пакування, у якому має постачатися бойовий раціон. Продукти повинні бути сформовані у набори, придатні для споживання безпосередньо з упаковки. Окремою вимогою до бойових раціонів була наявність певних різновидів, готових до вживання, а також таких, які передбачають можливість розігрівання з використанням мінімальної кількості технологічних процедур. Це дозволить використовувати їх безпосередньо в бойових умовах. Крім того, пакування продуктів має бути таким, щоб забезпечити можливість повторного використання продовольства з відкритою упаковки (наприклад, коли військовослужбовець має можливість з'їсти частину раціону зараз, а решту – через кілька годин). Воно також повинно бути придатним для використання в різноманітних умовах, незалежно від кліматичних умов та специфіки рельєфу місцевості.

Дослідницька команда HFM RTG-154 передусім виходила з того, що бойові раціони, які використовуються країнами-учасницями Альянсу НАТО, як і інші національні бойові раціони, розроблялися відповідно до національних смакових уподобань. Також різняться їх стилістика пакування та обладнання, що використовується для приготування їжі. Було відзначено велику варіативність способів розподілу бойових раціонів. Деякі країни використовують три повноцінні страви для трьох прийомів їжі, інші передбачають використання «фаст фуду» тощо. Комісія склала перелік рекомендацій щодо оптимальних вимог до харчового вмісту індивідуальних бойових раціонів, які сприятимуть підтримувannya на високому рівні фізичної та когнітивної продуктивності Сил реагування НАТО в різних умовах операцій.

З метою розроблення діапазонів харчового вмісту індивідуальних бойових раціонів вирішено провести оцінювання придатності раціону (раціонів) кожної країни-учасниці Альянсу, використовуючи рекомендовані харчові стандарти як критерії. Для цього було укладено контракт з незалежним фахівцем. Його завданнями були:

– визначення нетипових характеристик, які можуть впливати на споживання раціонів персоналом сил реагування НАТО під час розгортання (з урахуванням міжкультурних вподобань, релігійних, соціальних і гендерних впливів, очікувань і установок споживачів);

– розроблення обґрунтування для рекомендації прийнятних характеристик індивідуальних бойових раціонів, які відповідають непродовольчим вимогам Сил реагування НАТО, тобто прийнятні характеристики щодо зовнішнього вигляду бойового раціону, упаковки, розміру порції, енергетичної щільності та концепції харчування;

– порівняння нетипових характеристик індивідуальних бойових раціонів, які в даний момент використовуються країнами-учасницями НАТО, з рекомендованими характеристиками [16].

Отже, аналіз доцільності розроблення бойових раціонів, які використовуються Силами реагування НАТО, був складним і тривалим процесом. Наукові дослідження стосувалися вимог до пакування,

технологічних процесів обробки, принципів та вторинних відмінностей національних раціонів, які використовуються країнами-членами Альянсу тощо.

Висновки

На сьогодні Сили реагування НАТО використовують бойові раціони, затверджені окремими країнами. Єдиного зразка бойового раціону, ратифікованого усіма країнами-учасницями, не існує, оскільки дослідницька група, яка аналізує це питання, дійшла висновку про його недоцільність. З наявних даних та результатів випробування єдиного універсального бойового раціону випливає, що універсальний для всіх країн НАТО набір продуктів, який відповідає всім вимогам, створив би великі ризики, тому він був визнаний недоцільним. Натомість командирам конкретних підрозділів Сил реагування НАТО було надано повноваження щодо вибору оптимального раціону з існуючих у країнах-членах НАТО, який найбільшою мірою відповідає конкретній операції, враховуючи кліматичні умови, ланцюжок постачання та потреби військових. Крім того, продукти також мають відповідати очікуванням і смакам солдатів Сил реагування НАТО.

Досвід дослідницької роботи з визначення вимог та стратегій розроблення бойових раціонів є принципово важливим для України. Можна виокремити аспекти, що потребують детальної уваги дослідників, які працюють над удосконаленням наборів сухих продуктів, що використовуються в зоні ведення бойових дій:

– асортимент продуктів, які входять до наборів, з урахуванням вимог до поживності (калорійності та набору вітамінів і мінералів, необхідних для нормальної життєдіяльності організму під час посиленого навантаження у зоні виконання завдань за призначенням) і різноманітності, що дозволить уникнути так званої «втоми від меню» (зниження привабливості того чи іншого набору продуктів через певний час);

– способи обробки продовольства, які мають забезпечити безпечність використання у визначених умовах;

– необхідність додаткових елементів (інгредієнтів) для приготування, наприклад, води, нагрівальних елементів, столових приборів, серветок, пакування для відходів тощо;

– пакування продуктів харчування, яке повинне забезпечити можливість подальшого використання частини раціону, наприклад, через кілька годин.

Зазначені аспекти необхідно враховувати у розробленні стратегії харчування в польових умовах з використанням наборів сухих продуктів, а також під час приготування гарячої їжі з використанням польових технічних засобів.

Перелік джерел посилання

1. Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового та начальницького складу підрозділів Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захист. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 р. № 426. URL:<http://surl.li/nqztp> (дата звернення: 12.01.2024).

2. Підсумки та перспективи підвищення харчової цінності пайка для військовослужбовців підрозділів, що ведуть автономні бойові дії / В. Олехнович та ін. *Збірник наукових праць Військової академії*. Одеса, 2023. № 1 (19). С. 62 – 63.

3. Olekhnovych V. D., Yakymynska L. V., Deriuhin V. V. Theoretical and metodological analysis of the food provision as a direction of the volunteer movement since February 24, 2022 *Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects*. URL:<http://surl.li/syxqi> (дата звернення: 17.03.2023).

4. Пастернак І., Саламатін О. До проблеми харчування військовополонених на лінії фронту. *Спільні дії військових формувань і правоохоронних органів держави: проблеми та шляхи вирішення в умовах воєнного стану* : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 20 жовт. 2022 р. Одеса, 2022. С. 80, 81.

5. Pasternak I. M., Salamatin O. V. To the problem of practical application of the provisions of the Geneva Convention in the matter of food for persons captured. *Modern science: innovations and prospects Proceedings of XIV International Scientific and Practical Conference Stockholm, Sweden 18–20 September 2022.*, Pp. 305–308. URL:<http://surl.li/dhwhx>

6. Yakymynska L. V., Smutok V. I. To the problem of military food supplying. *Progressive research in the modern world*. Proceedings of the 5th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Boston, USA. 2023. Pp. 588–593. URL:<http://surl.li/hzrer> (дата звернення: 12.10.2023).
7. Yakymynska L., Pasternak I., Zakharov A. & Bondarenko O. (2023). Personnel management as an element of food safety in the Ukrainian Armed Forces. *Social Development and Security*, 13(6). Pp. 150–158. DOI:<https://doi.org/10.33445/sds.2023.13.6.13>
8. Якиминська Л., Пастернак І., Іваніцький Д. До проблеми безпечності харчування в ЗСУ в умовах загрози радіаційного зараження. *Journal of Scientific Papers «Social Development and Security»*. 2023. № 13 (1). Pp. 65–78. DOI:<https://doi.org/10.33445/sds.2023.13.1.6>
9. Олехнович В. Д., Пастернак І. М., Якиминська Л. В. До проблеми доцільності розширення асортименту Каталогу продуктів харчування у військовий час. *Застосування Сухопутних військ Збройних Сил України у конфліктах сучасності (за досвідом забезпечення національної безпеки складовими сектору безпеки і оборони у російсько-українській війні в 2022 році)* : зб. тез доп. наук.-практ. конф., м. Львів, 17 листоп. 2022 р. Львів, 2022. С. 316, 317.
10. Якиминська Л., Прокопенко Г., Дерюгін В. До проблеми запровадження «push system» і «pull system» у сфері продовольчого забезпечення за стандартами НАТО. *Актуальні проблеми будівництва та службово-бойової діяльності формувань сил безпеки і сил оборони держави в умовах воєнного стану* : тези доп. Всеукр. наук.-практ. конф., м. Харків, 31 трав. 2023 р. Харків, 2023. С. 51, 52.
11. Dzerowicz J. Food security and conflict: harvesting resilience in the face of a global crisis. NATO Parliamentary Assembly. Special report. Committee on democracy and security. 7 October 2023.
12. Nutrition Science and Food Standards for Military Operations. Final Report of RTO Task Group RTG-154. 2010.
13. Kelley E. R. U.S. Army special forces unconventional warfare doctrine: engine of change or relic of the past? Naval war college. 7 January, 2000.
14. Kugler Richard (2007). The NATO Response Force 2002–2006: Innovation by the Atlantic Alliance. Case Studies in Defense in National Security Transformation. No 1. Desember, 2006.
15. Jopling Michael (2006). NATO and civil protection. Special report. NATO Parliamentary Assembly.
16. Nutrition Science and Food Standards for Military Operations. Final Report of RTO Task Group RTG-154. 2010.

Стаття надійшла до редакції 08.02.2024 р.

UDC 355.657

I. Pasternak, L. Yakymynska, V. Olekhnovych, V. Stasiuk

APPLYING DEVELOPMENT EXPERIENCE OF COMBAT RATIONS FOR NATO RESPONSE FORCE DURING THE RUSSIAN INVASION

The article is devoted to the analysis of the process of developing a unified ration for NATO Response Forces. From the available data and the results of the test of a single universal combat ration, it follows that the creation of a universal set of products for all NATO forces, which meets the requirements, would present great risks and was therefore considered inadvisable. Instead, the commanders of specific units of the NATO Response Force were given the authority to select the optimal ration from those existing in NATO member countries that most closely matches the specific operation, taking into account the climatic conditions, the supply chain and the needs of the military. As a result of the work of the research group, the fundamentally important characteristics that influence the consumption of rations by military personnel during the performance of assigned combat tasks. Among them: peculiarities of combat tasks, climatic and geographical conditions of the area where special operations are carried out, the need for additional elements (water, heaters, dishes, etc.), the need for special storage conditions, etc. Features due to cultural, gender, social, religious and other criteria were also highlighted. For the first time, an analysis of the impact of long-term physical exertion on the increase in the need for vitamins and microelements was conducted and the need to increase them in the daily diet was substantiated. Since the task of the researchers was to develop

a diet that could be used for 30 days, special attention was paid to the issue of "menu fatigue" and ways to avoid it. Features due to cultural, gender, social, religious and other criteria were also highlighted. Taking into account the criteria determined as part of the work of the HFM RTG-154 research team can be used as a basis for the development of updated options for dry food sets in the Armed Forces of Ukraine, and will also be relevant when planning menus for food in field (combat) conditions. This is especially important in the context of hostilities in the face of open Russian invasion, which foresee the likelihood of using a combat ration for a long time.

Keywords : combat ration, set of dry products, NATO Response Force, food supply.

Пастернак Ігор Миколайович – кандидат юридичних наук, професор кафедри продовольчого та речового забезпечення Військової академії (м. Одеса).
<https://orcid.org/0009-0003-1125-2692>

Якиминська Любов Вікторівна – кандидат історичних наук, викладач кафедри продовольчого та речового забезпечення Військової академії (м. Одеса).
<https://orcid.org/0000-0003-0730-8764>

Олехнович Віктор Дмитрович – начальник кафедри продовольчого та речового забезпечення Військової академії (м. Одеса).
<https://orcid.org/0000-0001-6114-8154>

Стасюк Віталій Сергійович – старший викладач кафедри продовольчого та речового забезпечення Військової академії (м. Одеса).
<https://orcid.org/0009-0003-2708-5235>