УДК 355.6

С. О. Павленко

НАПРЯМ УДОСКОНАЛЕННЯ СКЛАДУ ПОВСЯКДЕННОГО НАБОРУ СУХИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ НАЦІОНАЛЬНОЇ ГВАРДІЇ УКРАЇНИ НА ОСНОВІ АНАЛОГІЧНИХ НАБОРІВ СУХИХ ПАЙКІВ АРМІЙ КРАЇН-ЧЛЕНІВ НАТО

У статті визначено напрям удосконалення складу повсякденного набору сухих продуктів для військовослужбовців Національної гвардії України на основі аналогічних наборів сухих пайків армій країн-членів НАТО та затверджених норм фізіологічних потреб військовослужбовців у основних харчових речовинах і енергії.

К л ю ч о в і с л о в а : повсякденний набір сухих продуктів, сухий пайок, харчування, нутрієнти.

Постановка проблеми. Всебічне та безперебійне забезпечення сил сектору безпеки та оборони вважається одним з основних факторів успішного ведення бойових дій. Важливість системи продовольчого забезпечення є загальновизнаною, і в сучасних умовах вона набуває ще більшого значення, оскільки в країні тривають бойові дії і, на жаль, достатньо часто виникають ситуації, коли неможливо забезпечити особовий склад повноцінною гарячою їжею. Це може бути причиною зниження якості виконання службово-бойових і бойових завдань.

Порядок організації продовольчого забезпечення військовослужбовців Національної гвардії України встановлений наказом Міністра внутрішніх справ від 14.09.2015 р. № 1118 «Про затвердження Положення про продовольче забезпечення Національної гвардії України в мирний час» [1]. Цим наказом визначено, що для харчування особового складу за межами пунктів постійної дислокації, у разі коли немає можливості готувати гарячу їжу із продуктів за основною нормою, особовий склад забезпечується повсякденним набором сухих продуктів норма № 10 (таблиця 1) або добовим польовим набором продуктів норма № 15 (таблиця 2), які передбачені Постановою Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 р. № 426 [2].

Таблиця 1 – Норма № 10. Повсякденний набір сухих продуктів

Найменування продукту	Кількість на одну людину на добу, г
Галети з борошна пшеничного першого сорту	300
Консерви м’ясні (сніданки м’ясні вищого сорту)	325
Консерви м’ясні (паштети печінкові)	100
Консерви м’ясо-рослинні (каші з м’ясом в асортименті)	650
Мед натуральний	40
Цукор	90
Кава розчинна	2
Чай чорний натуральний	4
Серветки паперові, шт.	3
Серветки гігієнічні, шт.	3

© С. О. Павленко, 2023

Таблиця 2 – Норма № 15. Добовий польовий набір продуктів

Найменування продукту	Раціон сніданку/ вечері, г	Раціон обіду, г	Кількість на одну людину на добу, г
Галети з борошна пшеничного першого сорту	50/50	50	150
Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	0/50	50	100
Готова до вживання перша страва (борщ з м'ясом або супи з м'ясом в асортименті) в реторт-упаковці		500	500
Готова до вживання друга страва (каші з м'ясом або овочі з м'ясом в асортименті) в реторт-упаковці	350/350	350	1050
Кава розчинна	2/0		2
Чай	0/2	2	4
Цукор	10/10	10	30
Мед натуральний	0/20		20
Джем фруктовий (в асортименті)		20	20
Перець чорний мелений		0,3	0,3
Сіль	1/1	1	3
Ложка столова пластикова одноразова, шт.	1/1	1	3
Серветка паперова, шт.	1/1	1	3
Серветка гігієнічна волога, шт.	1/1	1	3

Різновиди основних страв, що входять до повсякденного набору сухих продуктів (ПНСП) та добового польового набору продуктів (ДПНП) Збройних Сил України, подані у таблицях 3 та 4.

Таблиця 3 – Асортимент консервованої другої страви з м'ясом (ПНСП)

№ з/п	Консервована друга обідня страва з м'ясом	Овочевий склад страви
1	Квасоля з овочами та яловичиною в червоному соусі	морква, цибуля, перець солодкий
2	Квасоля з овочами та свининою	гриби, морква, цибуля, перець солодкий
3	Квасоля з овочами та індичкою	гриби, морква, цибуля, перець солодкий
4	Горох з овочами та куркою	морква, цибуля
5	Горох з овочами та яловичиною	морква, цибуля
6	Горох з овочами та свининою	гриби, морква, цибуля, перець солодкий
7	Картопля з овочами та індичкою	морква, цибуля
8	Картопля з квасолею, овочами та яловичиною в червоному соусі	морква, цибуля
9	Картопля з овочами та свининою	морква, цибуля, гриби
10	Картопля з овочами та куркою	морква, цибуля, гриби
11	Овочеве рагу з індичкою	картопля, солодкий перець, морква, цибуля
12	Овочеве рагу зі свининою	картопля, капуста, гриби, солодкий перець, морква, цибуля
13	Плов з куркою	морква, цибуля
14	Рис з овочами та яловичиною	перець солодкий, морква, горошок зелений, кукурудза цукрова
15	Рис з грибами та свининою	гриби, морква, цибуля
16	Рис з овочами та індичкою	капуста, морква, цибуля, перець солодкий
17	Гречка з овочами та куркою	морква, цибуля, перець солодкий
18	Гречка з овочами та свининою	морква, цибуля

Кінець таблиці 3

№ з/п	Консервована друга обідня страва з м'ясом	Овочевий склад страви
19	Ячка з овочами та яловичиною	капуста, морква, цибуля
20	Гречка з грибами та яловичиною в червоному соусі	гриби, морква, цибуля
21	Ячка з грибами та індичкою	гриби, морква, цибуля
22	Ячка з овочами та куркою	перець солодкий, морква, горошок зелений, кукурудза цукрова
23	Перловка з овочами та свининою	капуста, морква, цибуля, солодкий перець
24	Перловка з грибами та індичкою	гриби, морква, цибуля

Таблиця 4 – Асортимент консервованої другої страви з м'ясом (ДПНП)

№ з/п	Консервована друга страва з м'ясом
1	Каша рисова з куркою та овочами
2	Каша рисова з куркою, овочами та солодким перцем
3	Каша рисова з свининою та овочами
4	Каша рисова з свининою, овочами, зеленим горошком та кукурудзою
5	Каша перлова з свининою та овочами
6	Каша перлова з свининою, овочами та капустою
7	Каша перлова з яловичиною та овочами
8	Каша перлова з яловичиною, овочами та солодким перцем
9	Каша ячна з свининою та овочами
10	Каша ячна з свининою, овочами та зеленим горошком
11	Каша ячна з куркою та овочами
12	Каша ячна з куркою, овочами та грибами
13	Каша ячна з яловичиною та овочами
14	Каша ячна з яловичиною, овочами та перцем солодким
15	Каша гречана з яловичиною та овочами
16	Каша гречана з яловичиною, овочами та перцем солодким
17	Каша гречана з куркою та овочами
18	Каша гречана з куркою, овочами та грибами
19	Каша пшенична з яловичиною та овочами
20	Каша пшенична з яловичиною, овочами та грибами
21	Каша пшенична з куркою та овочами
22	Каша пшенична з куркою, овочами та перцем солодким
23	Квасоля з куркою та овочами
24	Квасоля з куркою, овочами та грибами
25	Квасоля з яловичиною та овочами
26	Квасоля з яловичиною, овочами та перцем солодким
27	Горох з свининою та овочами
28	Горох з свининою, овочами та грибами
29	Горох з яловичиною та овочами
30	Горох з яловичиною, овочами та перцем солодким
31	Картопля з свининою та овочами
32	Картопля з свининою, овочами та грибами
33	Картопля з куркою та овочами
34	Картопля з куркою, овочами та капустою
35	Картопля з яловичиною, овочами та перцем солодким
36	Каша рисова з куркою та овочами
37	Каша рисова з куркою, овочами та солодким перцем
38	Каша рисова з свининою та овочами

Асортимент основних страв ПНСП та ДПНП, які військовослужбовець може отримати, достатньо великий. Проте зауважимо, що збільшення кількості найменувань страв відбувається, по-перше, лише зміною м'ясного компоненту (курка, яловичина, свинина) і, по-друге, додаванням якогось одного найменування овочу до основної страви, що майже не змінює смакових властивостей страви, наприклад: «каша пшенична з куркою та овочами» і «каша пшенична з куркою, овочами та перцем солодким». Такий підхід не враховує повною мірою передовий досвід забезпечення харчуванням військовослужбовців провідних країн-членів НАТО та норми фізіологічних потреб військовослужбовців у основних харчових речовинах і енергії.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У електронному джерелі [10] наведений аналіз визначення середньодобових енерговитрат військовослужбовців під час кваліфікаційного курсу підготовки ССО Збройних Сил України з урахуванням їхнього фізичного та психоемоційного навантаження.

У доповіді [8] розглянуті історичні аспекти особливості харчування військових в умовах бойових дій за період від Запорізької Січі до цього часу.

Велика увага приділена питанням епідеміологічних особливостей інфекційної патології військовослужбовців при організації водопостачання, харчування, розміщення, лазне-прального обслуговування військовослужбовців під час проведення АТО (ООС) [9].

У низці праць [6, 7, 8] досліджено питання щодо необхідності удосконалення норм харчування військовослужбовців, але в жодному з наведених та інших джерелах не враховано досвід забезпечення харчуванням військовослужбовців провідних країн-членів НАТО, а також не враховані затверджені норми фізіологічних потреб військовослужбовців в основних харчових речовинах і енергії.

Метою статті є визначення напряму вдосконалення складу повсякденного набору сухих продуктів для військовослужбовців НГУ на основі аналізу аналогічних наборів сухих пайків армій країн-членів НАТО та затверджених норм фізіологічних потреб військовослужбовців в основних харчових речовинах і енергії.

Виклад основного матеріалу. Представники Всесвітньої організації охорони здоров'я зазначають, що здоров'я людини на 70 % залежить від способу її життя. А правильне харчування у житті сучасної людини є чи не найголовніший чинник.

Їжа – це «пальне», без якого організм не може функціонувати, вона дає нам енергію, котра забезпечує нормальну роботу організму, будування й оновлення всіх його структур. Раціональне харчування – це повноцінне харчування людей з урахуванням статі, віку, характеру праці, кліматичних умов та інших чинників. Правильне харчування сприяє збереженню здоров'я, опору шкідливим впливам довкілля. Воно підвищує фізичну та розумову працездатність і таким чином забезпечує активне довголіття [9].

Поняття раціонального харчування включає дотримання трьох основних принципів: забезпечення балансу енергії, що надходить з їжею і витрачається людиною в процесі життєдіяльності; задоволення потреби організму в певних харчових речовинах; дотримання режиму харчування.

Продукти харчування мають виконувати три основні функції: постачати необхідний матеріал для побудови й оновлення клітин; постачати енергію для функціонування організму (кровообіг, виділення тепла, секреція залоз, м'язові зусилля, робота мозку та ін.); надавати організму здатність чинити опір хворобам [10].

У зв'язку з зазначеними функціями, речовини, що входять до складу харчових продуктів, поділяються на три групи: будівельні (тваринні та рослинні білки), енерготворні (вуглеводи та жири), охоронні (вітаміни, мінеральні солі, деякі вуглеводи та білки).

Військовослужбовці, виконуючи службово-бойові та бойові завдання, піддаються великим фізичним та психологічним навантаженням. Відповідно до [11], військовослужбовців віднесено до 5-ї групи працездатного населення (залежно від фізичної активності) – працівники особливо важкої фізичної праці, дуже висока фізична активність (з коефіцієнтом фізичної активності 2,5). Добова

потреба в білках, жирах, вуглеводах та енергії для чоловіків 5-ї групи подана у таблиці 5; у мінеральних речовинах – у таблиці 6; у вітамінах – у таблиці 7.

Таблиця 5 – Добова потреба в білках, жирах, вуглеводах та енергії для чоловіків

Група	Коефіцієнт фізичної активності (КФА)	Вік, років	Енергія, ккал	Білки, г		Жири, г	Вуглеводи, г
				всього	Середніх тваринні		
5	2,5	від 18 до 29	4100	117	58,5	154	586
		від 30 до 39	3900	111	55,5	144	550
		від 40 до 59	3700	104	52	137	524

Таблиця 6 – Добова потреба у мінеральних речовинах

Група	Кальцій, мг	Фосфор, мг	Магній, мг	Залізо, мг	Цинк, мг	Йод, мкг	Мідь, мг	Хром, мкг	Молібден, мкг	Селен, мкг	Марганець, мг
5	1200	1200	400	15	15	150	1,0	50	70	70	2,0

Таблиця 7 – Добова потреба у вітамінах

Група	С, мг	А, мкг РЕ	Е, мг ТЕ	Д, мкг	В1, мг	В2, мг	В6, мг	Ніацин, мг НЕ	Фолат, мкг	В12, мкг	Біотин, мкг	К, мкг	Пантотенова кислота, мг
5	80	1000	15	5	1,6	2,0	2,0	22	400	3	50	110	5

Сухий пайок або індивідуальний раціон харчування (ІРХ) – його набір продуктів призначений для харчування військовослужбовців в умовах, коли немає можливості готувати гарячу їжу.

Сухий пайок повинен забезпечувати необхідними калоріями і вітамінами організм людини щонайменше протягом доби. Сучасний сухий пайок Збройних Сил України поділяється на три частини: сніданок, обід і вечерю, він містить приблизно 4 000 кал та необхідні інструменти (виделки, серветки тощо).

В арміях провідних країн світу також існують аналоги ІРХ. У середньостатистичному сухому пайку міститься основна страва (наприклад, м'ясна), друга страва (найчастіше гарнір), третя страва (солодощі, фрукти, десерт), напій (зазвичай розчинний: кава, чай, какао, фруктова суміш тощо) та підручні засоби (серветки, ложки, розігрівачі їжі).

Індивідуальні раціони харчування є їжею тривалого зберігання і залежать від температурних умов: чим вище температура, тим менший термін зберігання. За середньокімнатної температури термін придатності таких раціонів становить три роки.

Розглянемо більш детально ІРХ інших країн.

Австралійські сухі пайки (рисунок 1) випускаються у трьох варіантах: Combat Ration One Man (CR1M) (раціон бійця на одну людину), Patrol Ration One Man (PR1M) (раціон патрульного на одну людину) та Combat Ration 5 Man (CR5M) (раціон бійця на п’ять осіб).

Рисунок 1 – Австралійські сухі пайки

CR1M розрахований на 2,5 прийому їжі. Він містить дві головні страви (найчастіше суп і другу страву, а також консерви та соус), закуску (шоколад, батончик мюслі, бісквіт тощо), напої (каву, розчинний напій тощо) та столове приладдя (туалетний папір, сірники, серветку та ін.). Також в австралійському сухому пайку міститься FRED (Field Ration Eating Device) – приладдя для прийому їжі.

Американські сухі пайки (рисунок 2) MRE (Meals Ready to Eat) – їжа готова до вживання. Кожна упаковка MRE розрахована на один повноцінний прийом їжі. Відповідно денний раціон передбачає використання 3-х разових MRE.

Всередині кожної разової упаковки MRE зазвичай міститься: головна страва (гаряче, наприклад м’ясо); друга страва (рис, картопля, кукурудза, фрукти тощо); крекери чи хліб; арахісове масло, джем, сирна паста; десерт (печиво або пиріжки на зразок мафінів); цукерки (ем-енд-емс, скітлс або батончики); напої (ізотоніки на кшталт Гаторейда, фруктові розчинні напої, какао, кава, чай і т. ін.); аксесуари (ложка, сірники, цукор, сіль, перець, жувальна гумка, волога серветка, туалетний папір або суха велика серветка); безполум’яний підігрівач для приготування їжі. У деяких типах MRE додатково містяться спеції.

Рисунок 2 – Американський сухий пайок

Канадські сухі пайки Supper Menu (рисунок 3)– меню на вечерю або Individual Meal Pack (IMP) – персональний набір їжі. Розраховані вони на три прийоми їжі. До їх складу входить суп (грибний, курячий або томатний), друга страва (м'ясо, омлет, курка тощо), фрукти та десерти (персики, яблука, вишня, полуниця, мюслі, джем, хліб, пудінг тощо), напої (чай, кава, какао, фруктові розчинні суміші) та цукор, серветки, сіль, перець, сірники, зубочистка, жувальна гумка, ложка, соуси.

Рисунок 3 – Канадський сухий пайок

Данія випускає сухі пайки Dinner Portion – порція вечері (рисунок 4). Вони багато в чому схожі на американські. До їх складу входить сніданок (наприклад, омлет з ягодами), вечеря (м'ясна страва) та дріб'язок – розчинні напої, хліб, каша швидкого приготування, крекери та консерви.

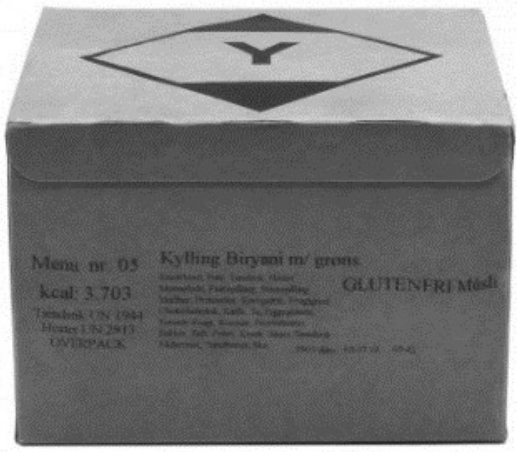

Рисунок 4 – Датський сухий пайок

Французький сухий пайок Individual Reheatable Combat Ration – індивідуальний бойовий раціон, що підігрівається (рисунок 5), розрахований на добу. До його складу входять дві основні страви (напівфабрикати, м'ясо з салатом, риба з картоплею, курка з овочами та рисом тощо) і закуска (зазвичай рибні консерви). Також є пакетик швидкорозчинного супу, сухарі, льодяники, сирний соус і какао з цукром. Як столове приладдя йдуть сірники, таблетки для очищення води, таблетки сухого пального та безполум'яний розігрівач їжі.

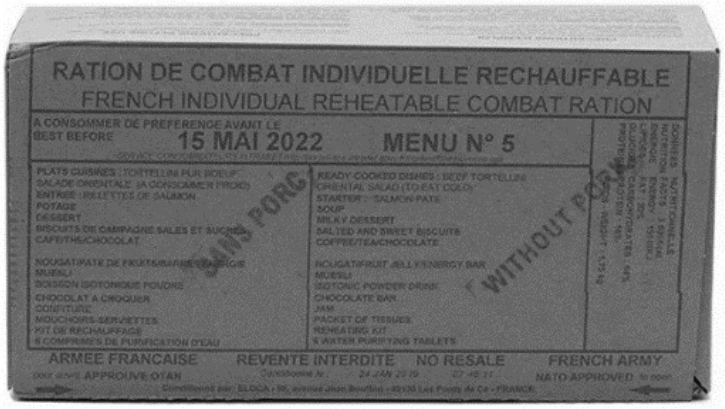

Рисунок 5 – Французький сухий пайок

Німецькі сухі пайки Military Combat Ration або Einmannpackung (EPA) (рисунок 6) – упаковка на одну людину. Розрахована вона на два прийоми їжі. Розігрівач їжі до складу не входить, тому що згідно з правилами він є у кожного солдата. В іншому все досить традиційно: дві головні страви (наприклад, гуляш, сосиски з сочевицею, пиріг з яловичиною та ін.) і закуска (сирна паста, м'ясний паштет тощо). Також до складу входить хліб або крекери, каша швидкого приготування, фруктовий салат, швидкорозчинні кава і чай у пакетиках, шоколад, жувальна гумка, цукор, сіль, джем. Як столове приладдя маються таблетки для очищення води, сірники, серветки. Більше того, на відміну від інших країн (німці достатньо законослухняні та старанні), у їх індивідуальному раціоні харчування також є інструкція та два пластикові мішки для сміття.

Рисунок 6 – Німецький сухий пайок

Італійські сухі пайки Special Military Ration Pack (спеціальний військовий раціон) або Razione Viveri Speciali da Combattimento італійською мовою (рисунок 7). Один сухий пайок розрахований на три прийоми їжі: сніданок, обід, вечеря. Сніданок найчастіше складається з шоколадного батончика, фруктових цукерок, крекерів або солодкого хліба, кави, цукру і тюбика згущеного молока. Обід – дві банки консервів з другою стравою (рагу, паста тощо), баночка фруктового коктейлю, мультивітамінна таблетка, енергетичний батончик, розчинна кава, цукор і маленька ложечка з серветкою. Вечеря така як обід. Аксесуарами є розкладний мінімагнал для приготування, сухе пальне, таблетки для очищення води, зубочистка, сірники і три мініщітки для чищення зубів із вже нанесеною на них зубною пастою.

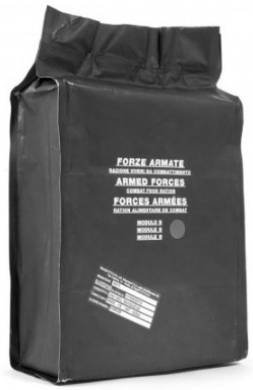

Рисунок 7 – Італійський сухий пайок

Іспанські сухі пайки Spanish Combat Ration (іспанський бойовий раціон) або Racion Individual De Combate (Fuerzas Armadas) (рисунок 8). До їх складу входять три консерви з головними стравами та аксесуари до них. Приблизний вміст: тушкований стейк, печінка з овочами, суп швидкого приготування (розчинний), фруктові консерви, дві таблетки солі, дві таблетки для очищення води, таблетки мультивітамінні, 10 листів серветок, коробок сірників, відкривачка для консервів, відкривачка для пляшок, невеликий складальний мінімагнал для приготування, дві таблетки сухого пального та інструкція. Хліб і крекери, на відміну від сухих пайків інших країн, не кладуть – їх постачають окремо від IPX.

Рисунок 8 – Іспанський сухий пайок

Литовські сухі пайки Dry Ration (сухий раціон, сухий пайок) (рисунок 9). Вони практично повністю копіюють американські MRE. Пайок розрахований на один прийом їжі. До складу крім основних страв входять: шоколадний батончик, мед або джем, хрумкий хліб, лісові горіхи або мигдаль, розчинні чай або кава, цукор, вологі серветки, сірники, сухе пальне, безполум'яний нагрівач їжі і невелика складальна підставка для приготування.

Рисунок 9 – Литовський сухий пайок

Польські сухі пайки Polish Combat Food Ration (бойовий харчовий раціон) або Polish Army Field Ration (армійський польовий раціон) (рисунок 10). У оригіналі це звучить як Zestaw Żywnościowy Indywidualnej Racji Suchej. Розраховані вони на два прийоми їжі. До складу входять дві маленькі баночки м'яса або м'ясної (сирної) пасти, два пакети з твердими крекерами, тюбик згущеного молока, дві порції розчинної кави, пакетик чаю, три пакетика цукру, таблетка вітаміну С, жувальна гумка, сірники, меню, інструкція, пластикова сумка та два паперові рушники.

Рисунок 10 – Польський сухий пайок

Південнокорейські сухі пайки Military Ration (військовий раціон) (рисунок 11).

Рисунок 11 – Південнокорейський сухий пайок

Їжа розфасована по пакетах і містить: 250 г вже приготованого білого рису з м'ясом та овочами і пакет спецій; 250 г такого ж рису з червоною квасолею (червоними бобами); 100 г свинячих сосисок гриль; 100 г кимчі (Kimchi) – традиційна корейська страва у вигляді гострих квашених овочів (найчастіше капусти) з приправами та 50 г чорної квасолі (чорних бобів).

Висновки

На основі проведеного аналізу асортименту страв, переліку комплектувальних складових та їх пакування в сухих пайках одинадцяти провідних країн світу, як-от: США, Німеччина, Франція, Іспанія, Італія, Канада та ін., стандартів НАТО і затверджених норм фізіологічних потреб

військовослужбовців у основних харчових речовинах та енергії можна стверджувати, що асортимент складових ПНСП доцільно розширювати не лише шляхом зміни м'ясного компоненту (курка, яловичина, свинина) і додаванням якогось одного найменування овочу до основної страви (каша пшенична з куркою та овочами і каша пшенична з куркою, овочами та перцем солодким), що майже не змінює смакових властивостей страви, а введенням до ПНСП сухофруктів, шоколаду, енергетичних батончиків, горіхів, мюслі з обов'язковим ураховуванням затверджених норм фізіологічних потреб військовослужбовців в основних харчових речовинах і енергії.

У подальшому планується дослідити питання доцільності введення в ПНСП сублімованих продуктів замість готових страв у реторт-упаковці.

Перелік джерел посилання

1. Про затвердження Положення про продовольче забезпечення Національної гвардії України в мирний час. URL: http://surl.li/nqztf (дата звернення: 10.10.2023).

2. Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту. URL: http://surl.li/nqztp (дата звернення: 13.10.2023).

3. Дослідження добових енерговитрат військовослужбовців сил спеціальних операцій Збройних Сил України. URL: http://surl.li/nqzud (дата звернення: 11.10.2023).

4. Харчування солдатів у бойових умовах: еволюція від Запорізької Січі до сьогодення. URL: http://surl.li/nqzuj (дата звернення: 10.10.2023).

5. Деякі питання епідеміологічних особливостей інфекційної патології військовослужбовців при організації водопостачання, харчування, розміщення, лазне-прального обслуговування військовослужбовців під час проведення АТО (ООС). URL: http://surl.li/nqzur (дата звернення: 10.10.2023).

6. Наукове обґрунтування удосконалення норм харчування військовослужбовців Збройних Сил України відповідно до стандартів НАТО / М. П. Гуліч та ін. *Актуальні питання захисту довкілля та здоров'я населення України (результати наукових розробок 2016 р.)*. Київ, 2017. Вип. 3. С. 279 – 313.

7. Павленко С. О. Актуальні питання удосконалення організації харчування військовослужбовців в польових умовах. *Актуальні питання забезпечення службово-бойової діяльності військових формувань та правоохоронних органів* : зб. тез доп. X Міжнар. наук.-практ. конф. м. Харків, 29 жовт. 2021 р. Харків, 2021. С. 234 – 235.

8. Павленко С. О. Еволюція раціонів MRE як приклад розвитку та удосконалення добового польового набору продуктів для військовослужбовців НГУ. *Актуальні питання розвитку та удосконалення логістичного забезпечення в Національній гвардії України* : матеріали наук. конф. м. Харків, 15 груд. 2021 р. Харків, 2021. С. 90 – 93.

9. Принципи сучасного раціонального харчування. URL: http://surl.li/nqzvd (дата звернення: 10.10.2023).

10. Впливовий АССпект: Про розподіл калорій та гарячу каву. URL: http://surl.li/nqzvj (дата звернення: 10.10.2023).

11. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії. URL: http://surl.li/yfou (дата звернення: 19.10.2023).

Стаття надійшла до редакції 01.11.2023 р.

UDC 355.6

S. Pavlenko

DIRECTION IMPROVING COMPOSITION THE DAILY SET OF DRY PRODUCTS FOR MILITARY PERSONNEL OF THE NGU ON THE BASIS OF SIMILAR SETS DRY RATIONS OF THE NATO ARMIES

The article is devoted to the issue of determining the direction improving the composition daily set of dry products for military personnel of the NSU on the basis similar sets of dry rations armies NATO member countries and the approved norms physiological needs military personnel in basic nutrients and energy.

Comprehensive and uninterrupted support forces of the security and defense sector is considered one of the main factors in the successful conduct of hostilities. The importance of the food supply system is universally recognized, and in modern conditions it acquires even greater importance, since hostilities continue in the country and, unfortunately, quite often situations arise when it is impossible to provide personnel with full hot food. This, in turn, can reduce the quality performance of military and combat tasks.

The procedure for organizing food supply for military personnel of the NSU is established by the Order of the Minister of Internal Affairs dated September 14, 2015 No. 1118 "Regulations on the Food Supply of the National Guard of Ukraine in Peacetime". This order determines that for the nutrition of personnel outside the permanent deployment points, in the event that it is not possible to prepare hot food from products according to the basic norm, the personnel is provided with a daily set of dry products (PNSP) or a daily field set of products (DPNP). This is norm No. 10 and norm No. 15, which are stipulated by the Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated March 29, 2002. No. 426.

A study of the range of basic meals that are part of the PNSP and DPNP certainly indicates the benefit of a sufficiently large number of meals that a serviceman will be able to receive. However, it should also be noted that the increase in the number names of dishes occurs, firstly, due to only the change of the "meat component" (chicken, beef, pork) and secondly, the addition one name of a vegetable to the main dish, which almost does not change taste properties of the dish, for example: "wheat porridge with chicken and vegetables" and "wheat porridge with chicken, vegetables and sweet pepper". Such an approach cannot fully take into account: firstly, the best experience of providing food to military personnel of the leading NATO member countries; secondly, the norms of physiological needs of servicemen in basic food substances and energy.

K e y w o r d s : daily set of dry products, dry ration, nutrition, nutrients.

Павленко Сергій Олександрович – кандидат військових наук, доцент, заступник начальника кафедри логістики підрозділів Національної академії Національної гвардії України.

https://orcid.org/0000-0001-5944-8107