

Цихановська І.В., Александров О.В., Товма Л.Ф.

АКТУАЛЬНІ НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВІЙСЬК У ОСОБЛИВИЙ ПЕРІОД

Розроблений на початку 2000 років спосіб комплектування повсякденного набору сухих продуктів (норма №10) на сьогодні втрачає актуальність, оскільки не враховує індивідуальні потреби військовослужбовців, внаслідок чого виникла необхідність проведення досліджень щодо перегляду порядку компонування індивідуального раціону харчування зазначеного особового складу. Мобілізація стосується всього населення призовного віку, серед яких за даними опитування тільки в Національній гвардії України близько 5 % вегетаріанців і веганів. Тому їх продовольче забезпечення передбачає наявність необхідних продуктів у різних умовах обстановки, що і пояснює актуальність розроблення варіантів сухих пайків.

Сучасний підхід до комплектування добового раціону військовослужбовців з особливими потребами має наукове підґрунтя, оскільки в ньому максимально враховані фізіологічні потреби організму, запропонована адекватна заміна тваринного білку продуктами рослинного походження, виготовленими за інноваційними ресурсозберігаючими технологіями, включена до складу продукція з підвищеною харчовою цінністю та подовженим терміном збереження свіжості.

Другим важливим напрямком удосконалення продовольчого забезпечення військ є харчування військовослужбовців, які перебувають на лікуванні та забезпечуються нормою №5, що також втратила свою актуальність та потребує коригування.

На сьогоднішній день в умовах воєнного стану все більше проявляється недостатність споживання повноцінної їжі за вмістом білка, вітамінів, мінеральних речовин, поліненасичених жирних кислот і, як наслідок – зниження реабілітації хворих, поранених та уражених й прогресування аліментарної та аліментарно обумовленої патології.

В деяких наукових публікаціях піднімаються питання, пов'язані із організацією санітарного нагляду і медичного контролю за харчуванням військ, товарознавчими засадами позиціонування продуктів для ентерального харчування,

гігієнічним обґрунтуванням коригування загальновійськового добового раціону харчування.

Однак питання організації науково обґрунтованого лікувального харчування різних контингентів поранених, уражених та хворих військовослужбовців відпрацьовані недостатньо, відсутня цілісна методика удосконалення якості лікувального харчування військовослужбовців у стаціонарних і польових умовах.

Організація лікувального харчування в особливий період ускладнюється через масовість санітарних втрат, необхідності поєднання медичної допомоги й лікування з евакуацією в тил, складності й нестійкості обстановки, у якій працюють лікувальні установи і їх маневреності, а також через труднощі в забезпеченні продовольством, приготуванні й роздаванні їжі. В бойовій обстановці збільшується кількість щелепно-лицьових поранених і хворих та зростає роль щелепної й зондової дієт.

Тому пайок для таких хворих має бути більш калорійним, мати високу біологічну цінність і включати різноманітні продукти, що містять функціональні інгредієнти. Це посилить ефективність решти компонентів лікування.

У складній бойовій обстановці для харчування поранених і хворих використовуються лікувальні харчові концентрати і всі види консервів, якщо немає обмежень, обумовлених станом здоров'я. Але на сьогодні в нормі №5 повністю відсутні продукти, які здатні усунути дефіцит макро- і мікроелементів, білка, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, харчових волокон, біологічно активних речовин.

Це питання потребує впровадження наукових розроблень в області здорового харчування, зокрема, технологій, які дозволяють отримувати на основі раціонального використання природних сировинних ресурсів харчові продукти, що сприяють поліпшенню структури харчування та призначені для профілактики захворювань, пов'язаних з аліментарним фактором і підвищення ефективності медикаментозного лікування.