

Kierunki zmian w systemie żywienia żołnierzy wynikające z procesu profesjonalizacji sił zbrojnych RP

Direction of changes in soldiers' feeding system resulting from the process of the Polish Armed Forces professionalization

DARIUSZ SPYCHAŁA, PAWEŁ KLER, BARTOSZ BERTRANDT

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej w Warszawie

W pracy dokonano charakterystyki procesu żywienia żołnierzy, związanego z profesjonalizacją Sił Zbrojnych RP. Przedstawiono proces outsourcingu oraz rodzaje, przeznaczenie i wartość energetyczną racji. Omówiono innowacje w żywieniu żołnierzy w warunkach polowych.

Słowa kluczowe: profesjonalizacja, outsourcing, racje żywnościowe, innowacje

The paper contains the description of soldiers' feeding system, associated with the professionalization of the Polish Armed Forces. It shows types of food rations, their intended use and energetic values. The study discusses innovations in feeding soldiers in field conditions.

Key words: professionalization, outsourcing, food rations, innovations

© Hygeia Public Health 2013, 48(2): 140-143

www.h-ph.pl

Nadesłano: 20.05.2013

Zakwalifikowano do druku: 16.06.2013

Adres do korespondencji / Address for correspondence

ppłk mgr inż. Dariusz Spychała
Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby
Żywnościowej
ul. Marsa 112, 04-470 Warszawa
tel. 226815139; fax 226815336, e-mail: obwsz@wobwsz.pl

Wstęp

We współczesnym świecie wszelkie obszary działalności człowieka podlegają ciągłym modyfikacjom. Zmiany te dotyczą również wojska, zwłaszcza biorąc pod uwagę specyfikę jego działań. Sposób żywienia, jako jeden z najważniejszych aspektów funkcjonowania organizmu człowieka także musi być na bieżąco dostosowywany do zmieniających się warunków otoczenia. Dla sił zbrojnych jest to szczególnie istotne, z punktu widzenia pełnionej służby oraz wykonywanych obowiązków.

Kwestię żywienia żołnierzy regulują odpowiednie przepisy. Do najważniejszych należą: „Przepisy o działalności służby żywnościowej”, obowiązujące od 1 stycznia 2013 r. rozporządzenia Ministra Obrony Narodowej z 4 marca 2011 r. w sprawie wyżywienia żołnierzy czynnej służby wojskowej oraz z 11 grudnia 2009 r. w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych i kandydatów na żołnierzy zawodowych [1-3].

Profesjonalizacja armii

Przed wprowadzeniem w 2008 r. przez Radę Ministrów „Programu profesjonalizacji Sił Zbrojnych

Rzeczypospolitej Polskiej na lata 2008-2010” polska armia posiadała bardzo rozwinięte struktury, a co za tym idzie także stosunkowo liczne stany osobowe [4].

W związku z obowiązkiem żywienia żołnierzy służby zasadniczej oczywistym było, że na terenie jednostek wojskowych musiała znajdować się stołówka, będąca w stanie na bieżąco wydawać duże ilości posiłków.

Profesjonalizacja armii miała na celu podwyższenie zdolności operacyjnych oraz potencjału, poprzez zmianę struktury osobowej w wyniku wprowadzenia kontraktowej, zawodowej służby wojskowej. W związku z powyższym, zasadnicza służba wojskowa została prawnie zawieszona od 1 stycznia 2010 r. Transformacja ta spowodowała zmniejszenie liczby żołnierzy uprawnionych do bezpłatnego wyżywienia z ok. 70 do 20 tysięcy. Obecnie z bezpłatnego wyżywienia mogą korzystać m.in. wojskowi pełniący służby dyżurne, dyżury bojowe, szkolący się na poligonach powyżej 8 godzin dziennie, personel latający, skoczkowie spadochronowi, nurkowie i załogi okrętów, a także żołnierze szkolący się na kursach specjalistycznych oraz kandydaci do Narodowych Sił Rezerwowych podczas służby przygotowawczej [5,6].

Aktualnie w siłach zbrojnych czynnych jest ok. 160 wojskowych stołówek, 12 uruchamianych jest czasowo podczas szkoleń polygonowych, a ok. 90 utrzymywanych jest w gotowości na czas mobilizacji. Na potrzeby obsługi stołówek służbę pełni ok. 750 kucharzy – żołnierzy oraz zatrudnionych jest ok. 500 kucharzy, pracowników cywilnych wojska [5].

Kierunki zmian w sposobie żywienia

Żywnienie z wykorzystaniem outsourcingu

Zmiany związane z profesjonalizacją sił zbrojnych wymusiły poszukiwanie nowych kierunków rozwiązań dotyczących żywienia stanów osobowych wojska.

Jednym z rozwiązań jest outsourcing, polegający na wydzieleniu ze struktury organizacyjnej macierzystej instytucji realizowanych przez nią funkcji żywienia i przekazaniu ich podmiotom gospodarczym, wyspecjalizowanym w ich realizacji. Profesjonalizacja armii spowodowała, że żywnienie stanów osobowych przez podmioty zewnętrzne stało się bardziej powszechne. Z takiego rozwiązania korzysta dziś 15 jednostek wojskowych [5,6].

Należy podkreślić, że wdrażanie usług outsourcingowych w zakresie żywienia jest procesem ciągłym i wymaga nieustannego analizowania i poszukiwania optymalnych rozwiązań. Niezmiennie istotne jest precyzyjne określenie zasad logistycznej współpracy ogniw wojskowych z podmiotami cywilnymi. Aby oferowane usługi outsourcingowe spełniały wymagania zawarte w przepisach będących podstawą funkcjonowania systemu żywienia, należy poza ceną, kierować się również innymi, ściśle określonymi kryteriami wyboru firm, mających świadczyć usługi żywieniowe. Kryteria oceny powinny zawierać:

- kwalifikacje personelu
- posiadane certyfikaty i funkcjonowanie wdrożonych systemów zarządzania jakością
- renomę i pozycję firmy na rynku
- terminowość realizacji umów
- poziom techniczno-technologiczny oferowanej usługi
- finansową kondycję firmy
- doświadczenie w realizacji żywienia systemem zleconym.

Dotychczasowe doświadczenia, związane z próbami wprowadzania usług outsourcingowych lub z ich funkcjonowaniem wskazały obszary, na które należy zwrócić najwięcej uwagi. Są to:

- analiza ryzyka wprowadzenia outsourcingu
- analiza systemu formalno-prawnego, warunkującego możliwość wdrożenia usług outsourcingowych
- opracowanie wytycznych zawierających zasady i minimalne wymagania dla służb, związanych z żywnieniem wojska

- system kontroli usługodawcy
- wiedza osób uczestniczących lub realizujących w praktyce czynności z obszaru outsourcingu
- czas poświęcony na analizę poszczególnych etapów w trakcie realizacji przedsięwzięć związanych z wdrażaniem outsourcingu [6].

Na podstawie dotychczasowych doświadczeń i obserwacji można stwierdzić, że outsourcing może stanowić jeden ze sposobów żywienia żołnierzy. Jednak, aby firmy outsourcingowe mogły skuteczniej realizować wymagania wojska należy dopracować odpowiednią dokumentacją.

Żywnienie z zastosowaniem racji żywnościowych

Kolejnym rozwiązaniem, które może stanowić skuteczny sposób zabezpieczenia żywienia w nowych uwarunkowaniach jest stosowanie racji żywnościowych, zaprojektowanych tak, aby dostarczały żołnierzowi odpowiednią ilość energii, pochodzącej z węglowodanów, białka i tłuszczu, a także niezbędnych mikroelementów i witamin. Przy bilansowaniu racji uwzględniono również aktywność fizyczną i charakter realizowanych zadań. Poza wymaganiami żywieniowymi racje powinny spełniać wymogi składające się na interoperacyjność, która obejmuje: znakowanie, język, transport, wymagania narodowe, pakowanie, przechowywanie, zamierzone użycie, wielkość racji, paletowanie, wymagania dla wody, sztućców oraz sposób podgrzewania racji. Powyższe przesłanki stanowiły podstawę do opracowania indywidualnych racji żywnościowych „S-RG” i „S-R” oraz grupowej racji żywnościowej „PS” [7].

Indywidualne racje żywnościowe przeznaczone są do żywienia pojedynczych żołnierzy, wykonujących zadania w oderwaniu od macierzystych oddziałów lub pododdziałów, w przypadku braku możliwości przygotowania posiłków gotowanych z produktów świeżych. Racje te są zestawami produktów spożywczych i wyposażenia dodatkowego, umieszczonymi we wspólnym opakowaniu, składającym się na jeden posiłek (racja „S-R”) lub całodzienne wyżywienie dla żołnierza (racja „S-RG”). Racje pokrywają potrzeby energetyczne i odżywcze żołnierzy, uwzględniając wydatek energetyczny związany z obciążeniami fizycznymi. Wartość energetyczna racji „S-R” wynosi ok. 3600 kcal, a racji „S-RG” od 3600 do 3800 kcal [4,7].

Na grupową rację żywnościową „PS” składają się trzy posiłki – śniadanie, obiad i kolacja, przy czym każdy z nich występuje w siedmiu zestawach. Jedna racja przeznaczona jest do wyżywienia 20 żołnierzy w czasie jednej doby i składają się na nią produkty spożywcze i akcesoria dodatkowe, umieszczone we wspólnym opakowaniu transportowym. Wartość energetyczna racji „PS” wynosi min. 4500 kcal. Racja powinna być

tak zestawiona, by odsetek energii całkowitej pochodzącej z białka był nie mniejszy niż 10%, a z tłuszczu zawierał się w przedziale 35% - 40%. Zawartość witamin i składników mineralnych powinna być zgodna z normami zalecanego dziennego spożycia [7, 8].

Żywnienie żołnierzy indywidualnymi i grupowymi racjami żywnościowymi może być realizowane nie tylko w warunkach poligonowych, ale także w warunkach garnizonowych. Ponadto racje te mogą być stosowane do żywienia ludności cywilnej i służb ratowniczych w przypadku klęsk żywiołowych lub innych sytuacji kryzysowych [8].

Innowacje w żywieniu żołnierzy w warunkach polowych

Podstawową zaletą nowych racji żywnościowych jest dostosowanie właściwej wartości energetycznej i odżywczej dostosowanej do potrzeb żołnierzy, przebywających w różnych warunkach klimatyczno-terenowych. Osiągnięto to poprzez odpowiedni dobór produktów spożywczych spełniających wymagania zawarte w dokumentach normatywnych, specyfikacjach technicznych oraz recepturach dla produktów spożywczych. Jakość produktów została określona poprzez zastosowanie takich wyróżników jak: wartość kaloryczna i odżywcza, bezpieczeństwo dla zdrowia, walory sensoryczne oraz trwałość [7].

Jedną z najważniejszych innowacji, zastosowaną zarówno w racjach „S-R”, „S-RG” jak i „PS” jest możliwość podgrzewania posiłków. Dla każdej z tych racji sposób podgrzewania jest inny. W racjach indywidualnych każdy żołnierz ma własny zestaw do podgrzewania – w racji „S-RG” jest to metalowy stojak i paliwo w tabletkach, natomiast w racji „S-R” znajduje się bezpłomieniowy podgrzewacz chemiczny. Podgrzewanie posiłków w racji „PS” może odbywać się na dwa sposoby. W pierwszym z nich wykorzystuje się kuchnię polową, zanurzając konserwy z daniami gotowymi w gorącej wodzie przez 35-40 min. Drugi sposób polega na stosowaniu zbiorowego bezpłomieniowego podgrzewacza chemicznego, wyglądem przypominającego torbę podróżną. Jego właściwości oraz szczelna konstrukcja pozwalają na przechowywanie zimnych bądź gorących posiłków. Podgrzewanie posiłków odbywa się na zasadzie reakcji chemicznej, podczas której wydzielą się duża ilość ciepła, podgrzewającego konserwy w czasie 30-40 minut [7].

Kolejnym z istotnych parametrów, wpływającym na możliwość wykorzystania racji jest ich trwałość. Dla większości produktów spożywczych zastosowano najnowsze technologie utrwalania i pakowania żywności, które w połączeniu z użyciem wysokiej jakości surowców, pozwoliły znacząco wydłużyć okres minimalnej trwałości. Jako przykład mogą posłużyć stosowane w racji owoce, które wyprodukowane z zastosowaniem procesu liofilizacji, a następnie zapakowane w atmosferze modyfikowanej w opakowania o wysokiej barierowości na przenikanie czynników zewnętrznych. W przypadku konserw obiadowych w racji „PS” jako opakowanie zastosowano termoformowane tace zamknięte przy pomocy wielowarstwowej folii laminowanej, pakowane w atmosferze modyfikowanej, działającej bakteriostatycznie. Następnie konserwy te poddawane są procesowi sterylizacji. Dla konserw 100-gramowych zastosowano lekkie i nie ulegające korozji opakowania aluminiowe. Podobne materiały stosuje się dla produktów spożywczych w racjach „S-R” i „S-RG” [7].

Poza produktami spożywczymi, każdy żołnierz ma do dyspozycji własny zestaw akcesoriów, w tym odporne na wysoką temperaturę sztućce, odporny na zgniecenia kubek, odpowiednio zaprojektowaną jednorazową tacę do pobierania posiłków i środki do dezynfekcji wody [7].

Jedną z nowości, wykorzystywaną w racjach żywnościowych jest guma do żucia, słodzona w 100% ksylitolem, posiadająca właściwości bakteriobójcze i bakteriostatyczne. Ma to ogromne znaczenie, gdyż w warunkach polowych żołnierze często nie mają możliwości utrzymania właściwej higieny jamy ustnej [7].

Wnioski

Pomimo, że obecne racje żywnościowe już charakteryzują się wysokim poziomem funkcjonalności oraz posiadają wiele istotnych cech użytkowych, niezbędne są kolejne prace i doświadczenia, które pozwolą na:

1. możliwość zastosowania racji w działaniach operacyjnych realizowanych w każdych warunkach klimatycznych.
2. utrzymanie właściwych cech sensorycznych środków żywnościowych, przy jednoczesnym wydłużeniu okresu minimalnej trwałości i zwiększenia temperatury przechowywania.
3. dalszą poprawę cech funkcjonalno-użytkowych racji wynikającą ze stosowanych w nich nowoczesnych rozwiązaniach.

Piśmiennictwo / References

1. Decyzja Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 grudnia 2012 r. w sprawie wprowadzenia do użytku w resorcie obrony narodowej „Przepisów o działalności służby żywnościowej DD/4.21.1”. Dz.Urz. MON, poz. 456.
2. Rozporządzenie Ministra Obrony Narodowej z dnia 11 grudnia 2009 r. w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych i kandydatów na żołnierzy zawodowych. Dz.U. 2009, nr 216, poz. 1679 z późn. zm.
3. Rozporządzenie Ministra Obrony Narodowej z dnia 4 marca 2011 r. w sprawie wyżywienia żołnierzy czynnej służby wojskowej. Dz.U. 2011, nr 63, poz. 327.
4. Jach B, Kler P, Spychała D. Indywidualne wojskowe racje żywnościowe jako element zabezpieczenia żywnościowego żołnierzy w warunkach polowych. WOBWSŻ, Warszawa 2011.
5. Glińska P, Kowalska-Sendek M. Bon appétit, żołnierzu. Polska Zbrojna 2013, 2: 37-41.
6. Jałowiec T, Spychała D. Wczoraj, dziś i jutro outsourcingu w żywieniu stanów osobowych sił zbrojnych Rzeczypospolitej Polskiej. AON, WOBWSŻ, Warszawa 2012.
7. Spychała D. Innowacje w żywieniu żołnierzy w warunkach polowych na przykładzie indywidualnych i grupowych racji żywnościowych. WOBWSŻ, Warszawa 2013.
8. Kler P, Bertrandt B, Bertrandt J. Group food rations in military nutrition in field conditions and in the nutrition of civilians and rescue services in crisis situation. Military Pharmacy Medicine 2012, 5(3): 31-36.