

Csapatélelmezés

„Jó étellelmezőssel erősítjük a néphadsereget!”

Néphadseregünk korszerű étellelmezésének kérdéséről értékes tanulmány jelent meg a „Honvéd” katonai folyóirat 4. számában. A szerzők (Bodrossy Erik hbs. ezredes és Csongvay Géza hbs. őrnagy) rámutattak arra, hogy a korszerű katonaeétellelmezésnek melyek a táplálkozás-élettani követelményei, az igénybevételnek megfelelően mi a honvéd tápanyagszükséglete, miként érhető el jó étellelmezés és melyek a csapatélelmezésnél tapasztalható gyakori hibák.

A korszerű étellelmezés élettani kérdéseit taglaló cikk ki-
válóan alkalmas arra, hogy elsajátítsuk mindazon modern táplálkozástudományi ismereteket, melyekre jelenlegi békeétellelmezésünk alapozva van.

A csapatélelmezés elemeit képező biológiai szempontok ismertetése kétségtelenül döntő fontosságú, azonban néphadseregünk korszerű étellelmezésének kérdése — a mikénti végrehajtás tekintetében — még sok kiegészítésre szorul. Jelen cikkem ezt a célt szolgálja, melyet — remélhetőleg — még számos, feltétlenül hasznos és értékesebb értekezés fog követni...

A Szolgálati Szabályzat I. Rész jelenleg is érvényben lévő határozványai félreérthetetlenül megszabják az előjárók és az ügyeleti közegek kötelmeit a közétkezés felügyelete és ellenőrzése tekintetében.

Az előjáróknak és az ügyeleti közegeknek ismerniök kell azon feladataikat, hogy

1. a közétkezés kifogástalan minőségéről személyesen kell meggyőződni, a netán előforduló hiányosságokat saját hatáskörben kell megszüntetni,

2. ellenőrizni kell az ételék mikénti kiosztását, jelen kell lenni az ételkiosztásnál,

3. felvételezőket és a szakácsokat ellenőrizni, illetve ellenőriztetni kell,

4. meg kell győződni az étel mennyiségéről és igazságos elosztásáról, valamint a maradék szabályszerű felhasználásáról.

5. örködni kell azon, hogy a szakácsok idejekorán teljesítsék teendőiket és hogy a főzőedények, a konyhák tiszták legyenek, stb.

Jóllehet az előjárók és az ügyeleti közegek, a régi Szolgálati Szabályzat — előbb ismertetett fontosabb kötelemekeket tartalmazó — 29. és 31. §-át szóról-szóra ismerik, a felügyelet, illetve az ellenőrzés gyakorlatias végrehajtásához azonban mindez mégsem elegendő.

Mi ennek az oka?

A kérdés felelete egyszerű: a csapattiszt, a csapattiszt-helyettes kitűnően ismeri a lökiképzés jelentőségét, a célpontát-helyezést, a közelharc technikáját, a lövegtámpontok típusát, a műszaki záróharc lényegét stb., azonban az anyagi vonatkozású ismeretek, rendelkezések elsajátításától még sokan idegenkednek. Pedig nemcsak a szoroson vett katonai ismeretekben kell kimagasló eredményt elérniök, hanem nagyvonalakban tisztában kell lenniök az anyagi szolgálattal összefüggő alapelvekkel a szolgálát menetét szabályozó rendeletekkel is.

A korszerű szervezés ugyan gondoskodik arról, hogy az anyagi szolgálattal kapcsolatos összes teendőktől mentesüljenek a parancsnokok és így az anyagi szolgálat vezetése, az ellenőrzés, a felelősség a hadtápparancsnokokra, illetve szakközegeire fog hárulni, mégis szükséges az alapelvek ismerete, mert ennek hiánya az anyagi szolgálat meg nem értését eredményezi és sok esetben nézeteltérésre, súrlódásra ad okot a csapatbeliek és a hadtápszolgálat szakközegei között.

Számos példa mutat arra, hogy az anyagi vonatkozású alapelvek ismeretének hiánya kényes helyzetet teremt, néha pedig anyagi kihatású következményeket von maga után.

• Néhány előfordult eset:

1. Az inflációs időszakban a száraztésztát kenyérliszttel kevert fehér lisztből kellett előállítani. Egyik csapatparancsnok kifogásolta a tészta minőségét és az élelmező raktár ellen feljelentést tett. A kivizsgáláskor megállapítást nyert, hogy a tészta minősége az előírásnak, a közellátási hatóságok rendelkezésének megfelelt.

2. Egy laktanya parancsnoka — az elhelyezési nehézségek kiküszöbölése érdekében — az alakulatok elhelyezési körleteit ellenőrizte. Az élelmiszerraktárak kiterjedését, az elfoglalt

helyiségek számát és így az élelmiszerek mennyiségét túlzottnak vélte. Elrendelte a készletek csökkentését. Kiderült, hogy a raktárakban tárolt és túlméretezettnek vélt készletek a zászlóaljnak csupán 10 napi szükségletét fedezték.

3. Kihelyezéskor elrendelte az egyik csapatot pk., hogy az étkezés mennyiségét, minőségét — a kihelyezés tartamára — 100%-kal fel kell emelni. A gh. főnök ellentétes javaslatával szemben pótlékolásra került az étkezés, mely túlkiadást eredményezett.

Elengedhetetlenül fontos tehát az élelmezési szolgálattal kapcsolatos alapvető rendeletek, szakutasítások általános ismerete.

A közétkezés felügyeletével és ellenőrzésével kapcsolatos leglényegesebb ismeretek rövid összefoglalása:

I. Élelmezési illetmény.

A zsold élvezetében álló legénységi állományú egyéneknek élelmezési illetményre van igényük, mely elvileg természetben — közétkezés formájában — kerül kiszolgáltatásra.

A reggeli, ebéd és vacsorából álló közétkezés előállításához szükséges élelmiszerek beszerzésére a közétkezőpénz szolgál.

Az éleleladagváltság kiméretét a H. M. állapítja meg havonta a mindenkor piaci, hatósági árszabályozási helyzetnek megfelelően, a szabályzatban meghatározott élelmezési illetmény alapján.

Az éleleladagváltság megállapítása szempontjából 1 fő élelmezési napi illetménye (3500° kalória):

kenyér	500 g	szárastészta	125 g
kávékonzerv	27 g	konyhasó	20 g
hús	150 g	rántásliszt	20 g
szalonna	20 g	fűszer	2 g
gyümölcsiz	20 g	zsír	30 g
tojás	1/2 db	leveszöldség (friss)	20 g
zöldbözelek	150 g	hagyma (friss)	20 g
szárazhüvelyesek	150 g	ecet	0.5 cl
burgonya	300 g	cukor	5 g

A felsorolt élelmiszerek költségkihatása a jelenlegi piaci árak, hatósági árak szerint 5.— Ft. A közétkezőpénz tehát ezidőszertint 5.— Ft (az I. ker. területén — magasabb árindex miatt — 5.10 Ft).

Az ételmezési illetményt alkotó cikkek zömét az ételmező intézetek szolgáltatják ki olyan egységáruk alapján, amelyenek figyelembevételével az élelemadagváltásot megállapították.

Természetbeni ételmi illetményként a tömegételmezésnél leggyakrabban fogyasztott ételmiszerek szerepelnek. Ez azonban nem jelenti azt, hogy ezeket a cikkeket minden nap rendszeresen fel kell főzteni, illetve ki kell szolgáltatni. Ha ez így volna, akkor korszerű csapatételmezés helyett egyoldalú, az élettani szükségleteket ki nem elégítő sablonos étkeztetés történne.

Az illetményes élelemadagváltás költségkeretén belül tetszésszerű mennyiségű, minőségű és fajtájú étkezés szolgáltatható ki. Követelmény: tápláló, jó, egészséges, változatos, bőséges és ízletes étkezés.

A kötöttforgalmú cikkek mennyiségében (már csak a finomliszt) még korlátozás van; a kiszolgáltatható napi ki-
szabatot a mindenkori H. M. rendeletek határozzák meg.

II. Ételmezési alapilletményen felüli pótlékok.

1. Az előző fejezet szerinti — 3500 kalóriának megfelelő — ételmezési illetmény az ú. n. honvéd élelemadag. A honvéd élelemadag általában a normál (heti 48 óránál nem több) igénybevételnek kitett honvédszemélyek részére illetményes.

2. Fokozottabb testi és szellemi igénybevétel esetén az igényjogosult honvédek részére felemelt honvéd élelemadagot lehet kiszolgáltatni. Ez 10 dkg kenyértöbblét jelent, vagyis pl. az ór- és ügyeleti szolgálatot ellátók 500 g kenyér helyett 600 g kenyeret kapnak (élm. illetmény 3750 kalória). Az igényjogosultságot a számadótest pk. saját hatáskörben állapítja meg a szabályzatban lefektetett irányelvek alapján.

3. Átmeneti ételmezési pótlék azon csapat sorlegénysége részére illetményes, akik a kiképzésben, mint újoncok, vagy mint oktatók vesznek részt és naponként legalább 5 órán át összefüggően a terepen, vagy a körletben foglalkoznak.

Ennek kimérete fejenként és naponta 1.30 Ft.

A kenyérelletmény már 700 g.

Az átmeneti ételmezési pótlékban részesülők ételmezési illetménye összesen 4360 kalória.

4. Kis egységek részére a H. M. — indokolt esetekben — ételmezési pótlékot engedélyez. Engedélyező rendelet nélkül pótlék nem számítható fel.

5. Egyéb pótlékok kiméretét is külön H. M. rendeletek szabályozzák.

III. Közétkezési gazdálkodás, étlaptervezés.

A közétkezési gazdálkodás feladata, hogy az ételmezési illetményt a legénység mind mennyiségileg, mind minőségileg feljavítva és minél táplálódóbb alakban kapja. A gazdálkodás alapja az 1 főre eső közétkezőpénz (lásd I. fejezet). Helyes akkor a gazdálkodás, ha a megállapított költségkereten belül még jobb, illetményen felüli ételmezés kerül kiszolgáltatásra.

A helyes és okszerű gazdálkodás alapelveit a vonatkozó szakutasítás határozza meg (Gkig. Segédlet, II. Rész).

A csapatételmezés tervszerűsége és szakszerűsége első-sorban az Étrend és Étlap helyes összeállításában nyilvánul meg.

Az Étrend-et a közétkezési bizottság — a biztosítás tárgyát képező ételmiszerszükséglet megállapítása előtt — az időnyek és a táplálkozás élettani követelményeknek megfelelően, a legénység kívánalmainak lehető figyelembevételével és az orvos szakvéleményének meghallgatása mellett állítja össze. Ez tehát azt tartalmazza, hogy a következő hónapban milyen étkezésekre, milyen ételeket akarunk főzni. Az ételmező tiszt ennek az étrendnek az alapján, de a mindenkori piaci helyzethez rugalmasan alkalmazkodva, állítja össze a heti Étlap-ot.

Az Étrend évszakok szerint más és más jellegű legyen. Nem engedhető meg pl. a nyári időszakban a szárazhüvelyesek fogyasztása, amikor vitamindús zöldfőzelékek olcsó áron beszerezhetők.

Különös gondot kell fordítani a téli, valamint a koratavaszi étrendek és étlapok összeállítására (C vitaminhiány).

Az étlaptervezeteket táplálkozástani szempontból a csapat-orvossal kell megbeszélni.

A heti étlapon belül az ételek lehetőleg ne ismétlődjenek, mert az egyhangú táplálkozás előbb-utóbb megúnásra, étvágytalanságra vezet.

A változatos étkezésnek elérése végett igen fontos a pótszerzés kérdése. A pótszerzés a rendszeresített ételmiszereknek más cikkekkel való helyettesítése a rendelkezésre álló költségkereten belül (pl. szárazbab helyett zöldborsó, burgonya helyett rizs, tojás helyett sajt, gyümölcsíz helyett friss gyümölcs, kávékonzerv helyett tej, stb).

Helyes és leleményes pótszerzés az étkezéseket változatosá, ízletessé teszi.

Célszerű lenne helyőrségenként, kerületenként étlap-tervezési versenyekeket kezdeményezni, hogy ezzel is emelhető legyen

az élelmezés színvonala. A súly természetesen a táplálkozástani kiértékelésen, a költségkihatáson és a kivitelezhetőségen van.

Cél néphadseregünk korszerű élelmezésének fejlesztése, az élelmezési színvonal növelése.

A közétkezés felügyeleténél, ellenőrzésénél nélkülözhetetlen tudnivalókat a vonatkozó szakutasítások tartalmazzák (Gkig. segédlet II. Rész, mély a G—2., G—7. és G—10. utasítások határozványait foglalja össze). Ezeket az ismereteket kívánatos fokozatosan elsajátítani.

Néphadseregünket a dolgozó nép lelkes munkája, áldozatkészsége tartja fenn. Az élelmezésre fordítható költségkeret nem szűkreszabott, de nem is túlméretezett. Helyes gazdálkodással, takarékos felhasználással és kellő ellenőrzéssel a jelenlegi kifogástalan élelmezés eredményeit csak fokozni lehet.

A lelkiismeretes élelmezéssel, döntően hozzájárulunk a kiképzés sikeréhez, fokozzuk a fizikai erőnlétet és a harcértéket. Így néphadseregünk mégjobban meg fog felelni nagy vezérünk és tanítónk kijelentésének: „Nem rés, hanem bástya vagyunk a béke frontján.”

Szalay János százados.

