

## **Тема: Действия НФГО по развертыванию и функционированию подвижного пункта питания**

Время – 3 часа.

Метод – изучение учебного материала с проведением практического занятия в ходе тренировки по ГО.

Место – АРМ, территория объекта, натурные участки местности.

### Учебный вопрос:

1. Действия личного состава НФГО по развертыванию подвижного пункта питания в полевых условиях, порядок приготовления и раздачи пищи, организация питания в различных условиях обстановки, особенности в действиях личного состава при функционировании подвижного пункта питания в условиях радиоактивного и химического загрязнения местности, порядок приготовления, хранения и приема пищи, соблюдение личной гигиены, контроль зараженности продуктов, готовой пищи и инвентаря, обеззараживание кухонного оборудования, инвентаря и мест хранения продуктов, практические действия личного состава в средствах индивидуальной защиты, меры безопасности.

### Учебная цель:

Получить теоретические знания и практические навыки действия НФГО по развертыванию подвижного пункта питания в различных условиях обстановки.

### Учебная литература:

1. Кучеренко С. В., Пантелеев В. А., Твердохлебов Н. В. «Создание и подготовка нештатных формирований по обеспечению выполнения мероприятий по гражданской обороне. — М.: Институт риска и безопасности, 2018 г.- 448 с.

2. Методические рекомендации по организации первоочередного жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях и работы пунктов временного размещения пострадавшего населения. - М.: МЧС России, 2013.

3. Методические рекомендации МР 1.1.0093-14 «Условия организации и функционирования пунктов временного размещения и пунктов долговременного пребывания людей, прибывающих из зон чрезвычайных ситуаций» (утверждены Роспотребнадзором 3 июля 2014 г.).

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утверждены Роспотребнадзором 8 ноября 2001 г.).

5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

### Материальное обеспечение:

на практическое занятие формирование выходит в штатном составе с техникой, приборами, принадлежностями и средствами индивидуальной защиты в соответствии с табелем оснащения.

## **Организационно-методические рекомендации**

Занятия проводятся в обстановке повседневной трудовой деятельности. Они должны прививать навыки действий личному составу НФГО по сигналам оповещения и выполнению мероприятий защиты в условиях выполнения возложенных на формирование задач.

Знания и умения, полученные при обучении, совершенствуются в ходе участия работников организации в тренировках и комплексных учениях по гражданской обороне и защите от чрезвычайных ситуаций.

При подготовке личного состава НФГО особое внимание необходимо уделять психологической подготовке обучаемых, выработке у них уверенности в надежности и

эффективности мероприятий по гражданской обороне, воспитанию стойкости, готовности выполнять свои обязанности в сложной обстановке организованно и дисциплинированно.

Контроль за качеством усвоения учебного материала личного состава НФГО проводит руководитель формирования путем опроса обучаемых после занятий.

***По окончании занятия обучаемые должны:***

***Знать:*** порядок действия личного состава подвижного пункта питания по его развертыванию, организации питания в различных условиях обстановки.

***Уметь:*** в полной мере применять полученные знания и практические навыки в реально- сложившейся обстановке.

***Вопрос 1. Действия личного состава НФГО по развертыванию подвижного пункта питания в полевых условиях, порядок приготовления и раздачи пищи, организация питания в различных условиях обстановки, особенности в действиях личного состава при функционировании подвижного пункта питания в условиях радиоактивного и химического загрязнения местности, порядок приготовления, хранения и приема пищи, соблюдение личной гигиены, контроль зараженности продуктов, готовой пищи и инвентаря, обеззараживание кухонного оборудования, инвентаря и мест хранения продуктов, практические действия личного состава в средствах индивидуальной защиты, меры безопасности.***

**Подвижный пункт питания** – предназначен для обеспечения горячим питанием личного состава формирований в районах размещения при выполнении аварийно-спасательных и других неотложных работ, а также обеспечения питанием пострадавшего населения.

Для приготовления пищи и организации горячего питания в полевых (походных) условиях и в местах, где отсутствуют стационарные объекты для приготовления пищи, предназначены полевые кухни. Базируются они на прицепе или на платформе грузового автомобиля. В состав полевой кухни входит один или несколько котлов, отделения для хранения продуктов и кухонной утвари.

***Район развертывания пункта питания должен отвечать следующим требованиям:***

- быть сухим и чистым в санитарном отношении;
- иметь поблизости (желательно) источник доброкачественной питьевой воды или возможность ее подвоза от пункта водоснабжения;
- располагать естественным укрытием, позволяющим максимально использовать защитные свойства местности от оружия массового поражения, и находиться, по возможности, вдали от вероятных объектов нападения противника;
- быть максимально приближенным к местам действий формирований (или размещения населения).

Места для приготовления пищи должны быть не ближе 10 м от хвойных деревьев, площадки в радиусе 5 м очищаются от мха, хвороста и растительного покрова. Палатка с полевой кухней обносится веревочным ограждением.

Столы для обработки продуктов устанавливаются в специальные контейнеры на рамах шасси. Разделка мяса, рыбы и овощей должна проводиться на разных столах.

На расстоянии не менее 10 м от кухонь размещаются буксирующие их автомобили.

На расстоянии 15 м от кухонь оборудуется место для чистки картофеля и овощей, на расстоянии 20-25 м - пункт мытья котелков, кружек и ложек, на расстоянии 50 м - место для сбора пищевых отходов (или яма для их захоронения), 75 м - туалет для личного состава подвижного пункта питания.

При необходимости оборудуются места для приема пищи личным составом.

Место для мытья котелков, кружек и ложек оборудуется емкостью для подогрева воды и ее выдачи с помощью труб, и кранов (сосков), баком с крышкой для сбора пищевых отходов, ящиком для моющих средств с замком.

Для сбора сточных вод отрывают поглощающие ямы, снабженные плотно закрывающимися крышками.

Зола из кухонь должна убираться в ямы, заливаться водой и засыпаться землей.

В отдельных случаях для укрытия автомобилей и прицепных кухонь оборудуют инженерные сооружения котлованного типа. Они должны иметь пологие аппарели для въезда и выезда кухонь. Для предотвращения осыпания земли стены котлована делаются с небольшим уклоном и укрепляются подручными материалами (досками, жердями и пр.). Для укрытия личного состава оборудуются щели и траншеи.

***При длительном пребывании формирования на местности на площадке оборудуются (как правило, в палатках):***

- продовольственный склад;
- помещение для холодной обработки рыбы и мяса;
- помещение для чистки картофеля и овощей;
- помещение для нарезки и хранения хлеба, порционирования масла и сахара;
- пункт приготовления чая;
- моечная кухонной посуды и инвентаря, столовой посуды;
- полевой обеденный зал со столами и скамьями;
- палатка для отдыха личного состава;
- место для хранения топлива и воды.

Все элементы пункта питания обозначаются указателями.

Перед использованием котлы полевых кухонь освобождаются от смазки или силикагеля, после несколько раз промываются горячей водой. Проверяется исправность паровыпускного клапана.

Наполнение водой котла, когда с кухни довольствуется максимальное число людей, производится так, чтобы уровень ее не доходил до горловины на 3-5 см. При закрывании крышки котла перекося недопустим. Крышка должна быть герметически закрыта.

Не разрешается разжигать огонь в топках без наличия воды в котлах.

Во время кипения, прежде чем открыть крышку котла, пары следует выпустить через паровыпускной клапан, для чего оттягиваются пружины клапана и клапан вынимается или поднимается, задрайки отвертывают постепенно, одну за другой. После отвертывания задраек крышку надо открывать осторожно.

По окончании варки и перед раздачей пищи поверхность кухни тщательно очищается от грязи и подтеков.

После раздачи пищи котлы и кухонные принадлежности освобождаются от остатков пищи и вымываются горячей водой использованием для этого специальной щетки. Очистка топки и дымовой трубы производится после каждой варки.

Варка пищи в полевой кухне во время стоянок производится при поднятой дымовой трубе, а во время движения - при опущенной.

Для ускорения процесса подготовки котлов к следующей варке пища после приготовления может перекладываться для кратковременного хранения и доставки в термосы. Термос ТВН-12 вместимостью 12 л (17 порций первого блюда или 26 порций второго блюда) может поддерживать температуру пищи от 90° до 50°С в течение 6 ч. Термос ТН-36 имеет вместимость 36 л, соответственно 51 порция первого или 78 порций второго блюда. После каждого использования термос должен тщательно очищаться от остатков пищи.

Ассортимент блюд, приготовленных в полевых условиях, зависит от наличия продовольствия, сложившейся обстановки и времени, отведенного для приготовления пищи. Следует готовить наиболее распространенные блюда: несложные в приготовлении, питательные по содержанию.

Пищу приготавливают в соответствии с утвержденной нормой довольствия и калькуляцией (раскладкой). При составлении раскладки продуктов учитываются

особенности и характер деятельности формирований, установленный режим питания, наличие и ассортимент продуктов, продовольственные пайки, наличие и состояние технологического, холодильного и немеханического оборудования, а также пожелания и запросы питающихся.

Горячая пища в полевых условиях должна готовиться, как правило, три раза в день и два раза чай (утром и вечером). На завтрак или ужин готовится по одному блюду, а на обед по два блюда - первое и второе. Холодные закуски и сладкое блюдо (кисель, компот) готовятся в зависимости от условий. При невозможности приготовить сладкое блюдо взамен его может выдаваться сахар.

Мороженое мясо варится без предварительного оттаивания. Перед этим его зачищают, обмывают холодной водой, рубят на куски 1-2,5 кг, которые обмывают, закладывают в котел и варят до готовности.

Мясо во всех случаях, когда позволяют условия, выдается в порционном виде. В исключительных случаях мясо готовится и отпускается с первым блюдом.

После порционирования мясо обязательно переваривается в кипящем бульоне (в котле или в казане) и отпускается в горячем виде. Банки мясных или рыбных консервов вскрываются непосредственно перед тепловой обработкой. Перед вскрытием их очищают от смазки и подвергают тщательному осмотру на качество. Консервы закладываются в котел и провариваются. Вскрытые банки с консервами хранить запрещается.

Тщательной переборке подвергаются крупы, бобовые и макаронные изделия. Подготовленные крупы засыпаются в кипящую подсоленную воду. Для концентратов воду подсаливать не надо.

При приготовлении всяких каш на 100 г крупы следует заливать 350 г воды, при этом выход каши будет 400 г.

При приготовлении овощных супов с выходом порции 700 г берется 550 г воды, крупы 600 г.

Для одной порции киселя или компота с выходом порции 250 г заливается 250 г воды.

Банки с консервированными овощами (борщи, щи, рассольники и свекольники) перед вскрытием необходимо протирать влажной ветошью. Консервированные овощи закладываются в котел в кипящий бульон. Варка продолжается в течение 10-15 минут при закрытой крышке.

Лук, морковь, томат и муку в котел закладывать в пассированном виде.

В полевых условиях, тем более, когда пища готовится во время марша - на ходу, пассированные овощей и муки может быть произведено заранее, в любое удобное время. Спассированные продукты можно хранить в течение нескольких часов в термосе: летом до 6 часов, зимой - 12 часов. Следует помнить, что пассированные продукты и соусы значительно улучшают вкус и внешний вид пищи, повышают ее усвояемость.

Наряду с консервированными овощами в полевых условиях могут поступать сушеные овощи, которые перед закладкой в котел необходимо промыть и замочить в воде в течение 1-1,5 часа.

Работа подвижного пункта питания организуется по графику (очередности прибытия) в соответствии с численностью личного состава обслуживаемых формирований и групп пострадавшего населения. Порядок выдачи пищи определяется особенностями проводимых АСДНР, количеством обслуживаемых формирований и структурой контингентов пострадавшего населения.

На марше или в предвидении марша пища должна выдаваться за 1 - 1,5 часа до выступления. Обед раздается на большом привале, ужин - по окончании марша, на ночлеге.

***Для приготовления пищи еще до начала марша надо выполнить следующую работу:***

- подготовить кухню к маршу, проверить исправность ходовой части и буксирного приспособления, проверить исправность задраек, паровыпускного клапана,

очажной и топочной коробки, стоп-сигнала и светоотражателя;

- залить котлы кухни водой;
- подготовить к варке положенные по раскладке продукты.

Картофель и другие овощи очищаются и хранятся в свободных термосах (бидонах), залитых водой. Крупы перебираются, брикеты концентратов освобождаются от упаковки и измельчаются. Приготавливается топливо, если для нагрева используется жидкое топливо, должны быть залиты баки и канистры топливом. Кухни могут быть растоплены перед началом марша, либо на одной из остановок.

Закладка продуктов в котел производится на коротких остановках, при этом необходимо производить тщательный расчет времени, чтобы к указанному сроку (по прибытии в заданный район) пища была готова. Расчет времени производится с учетом сроков варки отдельных продуктов.

Во время марша повар должен внимательно следить за нагревом котлов и варки пищи, не допуская бурного кипения и приготовления плотных блюд.

Выдача готовой пищи производится на привалах в котелки или в термосы для последующей выдачи в котелки.

В полевых условиях особое внимание уделяется соблюдению санитарно-гигиенических требований при выборе местности для развертывания подвижного пункта питания, при подвозе, приеме и хранении подвижных запасов продовольствия и питьевой воды, а также при обработке продуктов и приготовлении пищи. Должно быть обеспечено надлежащее содержание полевых кухонь, оборудования, инвентаря и посуды.

Запрещается размещать полевые кухни вблизи загрязненных мест и источников, являющихся местом скопления и выплода мух.

Перед установкой в каркасные палатки полевые кухни следует тщательно промыть и протереть, при этом особое внимание надо обращать на состояние котлов.

Для каждого вида продукта предусматриваются разделочные доски и поварские ножи с соответствующей маркировкой. Возле каждой палатки оборудуется умывальник.

Мытье инвентаря и посуды проводится в специально отведенном месте, оборудованном стоком. В тех случаях, когда пища принимается непосредственно на месте развертывания подвижного пункта питания, мытье котелков и ложек также должно проводиться только в специально отведенном месте.

При подвозе продовольствия и его хранении надо обращать внимание на герметичность тары, которая должна надежно защищать продовольствие от загрязнения.

Котлы полевых кухонь, оборудование и инвентарь моются с соблюдением тех же требований, что и в стационарных условиях.

Периодически подлежат промывке горячей водой ящик для принадлежностей. В них запрещается хранить остатки пищи, отходы продуктов и какие-либо посторонние предметы.

Особое внимание должно обращать на выполнение гигиенических требований поварским составом. Во всех условиях повара должны регулярно мыться, менять нателное белье, при раздаче пищи быть в чистой спецодежде.

***При организации приготовления пищи в зонах радиоактивного заражения необходимо:***

- создать запас консервированных и концентрированных продуктов в надежно защищенной таре и упаковке, а также необходимого запаса материалов, воды и других средств для проведения дезактивации;
- усилить герметизацию технических средств приготовления и доставки пищи;
- проводить постоянный радиометрический контроль продовольствия, технических средств, спецодежды личного состава, занятого на работах, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

Для размещения полевых кухонь на местности используются в первую очередь складки местности, естественные и искусственные укрытия. Пища готовится в палатках или

сохранившихся зданиях, инженерных укрытиях (пол, стены и потолок помещения предварительно протираются мокрыми тряпками). На открытой местности принимаются меры против пылеобразования - снятие поверхностного слоя фунта толщиной 3-5 см, полив водой площадки в радиусе 20-30 м.

После развертывания на местности производится дезактивация поверхностей технических средств с последующим радиометрическим контролем. Продовольствие также подвергается радиометрическому контролю.

Для питания в зонах радиоактивного заражения должны использоваться, как правило, продукты, не требующие кулинарной обработки или позволяющие провести ее в минимально короткие сроки. Обработка продуктов должна производиться по возможности в укрытиях с минимальной затратой на это времени и непосредственно перед закладкой их в котел. Перед обработкой продуктов место работы увлажняется водой. После закладки продуктов котел должен быть плотно закрыт. Пища в процессе варки перемешивается, при этом котел открывается на минимальный срок и как можно реже.

В зонах радиоактивного заражения запрещается использовать открытые водоисточники для пополнения запасов питьевой воды, индивидуально готовить пищу из продуктов сухого пайка, использовать местные пищевые продукты и дикорастущую зелень.

При химическом загрязнении приготовление пищи на зараженной местности не допускается. Приготовление и прием пищи разрешается только в герметизированных укрытиях со специальным оборудованием. При отсутствии таковых пища выдается в виде сухого пайка.