

DOPIS EDITOROVI / LETTER TO THE EDITOR

NOVÉ BALENÉ POTRAVINOVÉ DÁVKY V ARMÁDĚ ČESKÉ REPUBLIKY

NEW PACKAGED FOOD RATIONS IN THE ARMY OF THE CZECH REPUBLIC

Po nutriční stránce vyvážené stravování vojsk má přímý dopad na zdravotní stav, fyzickou a duševní připravenost pro plnění náročných vojenských úkolů a je základním předpokladem pro vytvoření funkční a bojeschopné armády. V případech, kde není možné zásobovat vojáky čerstvou a tepelně upravenou stravou z polních nebo stacionárních kuchyní, je nutné použít systém balených potravinových dávek. Potravinová dávka (PD) je tak definována jako balíček trvanlivé stravy určený k okamžité spotřebě ve studeném či ohřátém stavu.

Od roku 2002 jsou v Armádě České republiky (AČR) zavedeny dva druhy bojových dávek potravin, a to bojové dávky potravin (BDP) a konzervované dávky potravin (KDP). Tyto balené dávky potravin svým složením a povahou odpovídají podle STANAG 2937 MED bojovým dávkám individuálním. I přes rozšíření počtu variant současných českých BDP se jedná o téměř dvacet let užívanou formu balených dávek potravin. Stávající BDP přestávají vyhovovat jak po stránce energetické, tak po stránce biologické. Současné potřeby moderní armády mají také jiné požadavky na logistiku, délku expirace nebo na balení dávek.

Záměr projektu „Balené potravinové dávky individuální (BPD_i)“ je součástí programu „Stravování AČR“. Projekt řízený Sekcí logistiky Ministerstva obrany (SLog MO) reaguje na současné potřeby vojsk k zajištění stravování jednotlivců v době, kdy není k dispozici stálá nebo polní kuchyně. První autor příspěvku je členem projektového týmu, zodpovědného za realizaci projektu BDP_i a je v týmu zodpovědný za energetické a biologické složení navrhovaných dávek potravin. Manažerem projektu je náčelník proviantní služby.

Pro vlastní návrh BPD_i byly využity stávající zákonné normy. Do BDP_i byly zařazeny potraviny a potravinové doplňky vycházející z aktuálních lékařských doporučení a v souladu se stanovisky odborných lékařských společností. Nová koncepce BDP_i odráží také požadavky standardizačního dokumentu NATO. Modularita dávek umožňuje uspokojit i jedince s potravinovou intolerancí. Zdravotní nezávadnost a jakost jednotlivých složek potravin byla testována cestou Vojenského veterinárního ústavu v Hlučíně. Výsledkem byl návrh nutričních hodnot navrhovaných BDP_i včetně návrhu sestavení doporučené kombinace základních potravinových dávek podle velikosti výdeje energie.

Balené potravinové dávky individuální jsou koncipovány jako přizpůsobitelná sestava různých základních dávek, přídatků a balíčků. Systém tvoří následující prvky:

- balené dávky potravin – individuální, verze základní, skládá se ze samostatných balíčků snídaní, obědů a večeří, v energetické a biologické hodnotě základní stravní dávky podle § 7, odst. a) vyhlášky č. 266/1999 Sb. a přílohy č. 1 této vyhlášky;
- balená dávka potravin – individuální, verze dehydrovaná, složená ze samostatného balíčku snídaně, oběda a večeře, v energetické a biologické hodnotě základní stravní dávky podle stejné vyhlášky, v dehydrovaném provedení;
- přídatky potravin „C“ a „D“ – určeny jako úhrada přídatků „C“ a „D“ dle § 9, odst. 3 a 4 vyhlášky č. 266/1999 Sb. a přílohy č. 1 této vyhlášky;
- doplňkové balíčky – letecký a výsadkový, určeny k úhradě rozdílů energetických a nutričních hodnot mezi hodnotou základní stravní dávky a stravních dávek pro letce a výsadkáře podle § 7, odst. b) a c) vyhlášky č. 266/1999 Sb. a přílohy č. 1 této vyhlášky. Doplňkové balíčky lze chápat jako svačtinové, které rozšíří nabídku na pět denních jídel. Svačtinové balíčky tak navýší energetickou hodnotu PD

Stávající počet dávek obsahuje prozatím 6 druhů snídaní, 6 druhů obědů a 6 druhů večeří. Z toho jsou tři dávky potravin vytvořeny z dehydrovaných surovin. Jedná se tak o varianty balení 1 – 6. Rozměr sáčků podle jednotlivých druhů PD je od 270x350 mm. Hmotnost základních BPDi (varianta 1-5) začíná od 1,4 kg. Hmotnost dehydrovaných BPDi (varianta 6) je méně než 1 kg. Energetická hodnota každé varianty BPDi je cca 13 700 kJ. Jedná se o energetickou hodnotu a hmotnost na celý den (balíček snídani, oběd, večeře). V základních verzích BPDi 1 – 6 jsou v obědovém balíčku následující pokrmy: BDPi 1: Luštěninový dhal. BDPi 2: Kuřecí maso, sladko-kyselé omáčka, rýže. BDPi 3: Těstoviny s krutím masem. BDPi 4: Cikánské hovězí, rýže. BDPi 5: Bratislavská s vepřovým, brambory. BDPi 6: Boloňské ragù, těstoviny. V základních verzích BPDi 1 – 6 jsou v balíčku pro večeři následující pokrmy: BDPi 1: Strapačky se zelím a slaninou. BDPi 2: Ryba, salát z čočky a krup. BDPi 3: Uzené maso s hrachovou kaší. BDPi 4: Masové kuličky, rajčatová omáčka, těstoviny. BDPi 5: Chilli con carne. BDPi 6: Kuřecí soté s brokolicí.

Za hlavní výhody nově navrhovaných BPDi lze považovat větší rozmanitost nabídky hlavních pokrmů, nabídku dehydrovaných pokrmů s nižší hmotností balíčků a balení celodenních PD do menších samostatných celků, které tak lépe odpovídají požadavkům spotřebitelů. Výhodou je také dostatečné zabezpečení obsahu sacharidů v jednotlivých baleních PD vzhledem k předpokládanému výkonu vojenské profese a potřebě doplnění energetických zásob právě sacharidy.

Navržené nové BPDi v konečném důsledku sníží objem finančních prostředků použitých k zajištění stravování vojsk mimo místa poskytující vařenou stravu. Sníží se skladovací náklady AČR pro dlouhodobé uskladnění zásob. Ve skladech AČR bude uskladněna pojistná zásoba a u poskytovatele PD bude deponován zbylý objem zásob stravních dávek. První BPDi byly deponovány ve skladech Správy státních hmotných rezerv v lednu 2022.

V plánu je další rozvoj BPDi. V současnosti se na úrovni velení Sekce logistiky vede diskuze, zda do budoucna zachovat stávající počet menu BPDi a vždy po jednom roce obměňovat jednotlivé komponenty, nebo rovnou rozšířit nabídku o další nové BPDi s přidělenými čísly menu 7 a výše. V plánu je také specifikovat stávající menu (balíčky 1-6) podle převažující suroviny (např. menu 2 sladké, menu 3 masové aj.).

Literatura

1. Pavlík V. Zabezpečení stravování AČR při vedení operací i mimo území ČR a jeho dopady na plánování a řízení operační přípravy AČR. Závěrečná práce 40. kurzu generálního štábu. Univerzita obrany, 2021.
2. STANAG 2937 AMedP – 1.11. Requirements of individual operational rations for military use. Allied medical publication. 2019.
3. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 266/1999 Sb., o způsobu zabezpečování bezplatného stravování, výstrojných a přepravních náležitostí a o zabezpečování ubytování vojáků z povolání, ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, Česká republika, 2014.



Vladimír Pavlík

Katedra vojenského vnitřního lékařství a vojenské hygieny
Fakulta vojenského zdravotnictví, Univerzita obrany, 1575 Třebešska, 500 01 Hradec Králové, Česká republika
email: vladimir.pavlik@unob.cz

Václav Šafka

Katedra vojenského vnitřního lékařství a vojenské hygieny
Fakulta vojenského zdravotnictví, Univerzita obrany, 1575 Třebešska, 500 01 Hradec Králové, Česká republika
email: vaclav.safka@unob.cz

Přijato 27. ledna 2022.
Akceptováno 31. ledna 2022.
Zveřejněno 4. března 2022.