

A MAGYAR NÉPHADSEREG HADTÁP SZOLGÁLATI ÁGAIRÓL

Szerkesztőségünk ez évben a folyóirat egy-egy számában az MN hadtáp szolgálati ágait mutatja be. E kezdeményezéssel célunk az adott szolgálat átfogó megismertetése, jelenének és tervezett jövőjének áttekintése. Az ellátás sajátosságainak sokoldalú feltárása az anyagi biztosítás összefüggéseinek mélyebb megismerését szolgálja.

„Szerkesztőség”

AZ MN ÉLELMEZÉSI SZOLGÁLATA

Üdvözet az Olvasóknak!

Pály István ezredes

A Magyar Néphadsereg élelmezési szolgálata abban a megtiszteltetésben részesült, hogy a HADTÁPBIZTOSÍTÁS e számában lehetőséget kaptunk munkánk eredményét bemutatni, gondjainkat megosztani az olvasóval. A folyóirat hasábjain az élelmezési szolgálatban dolgozók és a hozzánk közelállók kaptak szót. A cikkek hangvételében azonosság tapasztalható, függetlenül attól, hogy a szerző három évtizede vagy 2–3 év óta foglalkozik a személyi állomány élelmezésével. A sokféle téma megközelítése is egyöntetű: múltunk helyett a jelenünkkel foglalkoznak, méginkább a jövőt körvonalazzák.

Eredményeink értékelése, a munka közben vétett hibáink feltárása valóságos hű. A cikkírók nagyra értékelik fejlődésünk valamennyi lépcsőfokának elérését. Osztozom azok véleményében, akik szerint a haladáson túlmenően számunkra a legértékesebbnek minősül az eredmény megtartása, az elért szinten való megmaradás; a visszaesés, a mindüntalan újrakezdés megnehezíti életünket. Ebből a nézőpontból ítélem kedvezőnek azt a ténytet, hogy az élelmezési szolgálat felelős vezetőinek többsége kellő jártasságot szerzett az ellátásban, a gazdálkodásban. A szabályozókat ismerik, biztonságosan alkalmazzák. Az élelmezési ellátottság szintjét illetően pedig jelentős eredmény, hogy a katonaelelmezés minőségi mutatói – közel egy évtized óta – egy jónak ítéltető, megközelítően azonos szinten állandósultak.

A személyi állomány ételmezési ellátásáért közvetlenül vagy közvetetten felelős személyek előtt ismert, hogy az egészséges táplálkozás követelményeinek elterjesztése, az étkezési kultúra fejlesztése, a táplálkozástudomány eredményeinek gyakorlatba történő átültetése általában lassú társadalmi folyamat. Ennek tudatos felgyorsítása napjaink létkérdése, mivel a helytelen táplálkozásból eredő egészségkárosodás tömeges méreteket ölt. Az egészséges táplálkozás fontossága nyilvánvaló: elősegíti a nyugodt, kiegyensúlyozott életvitelt, ezzel a magasabb fokú, eredményes szellemi vagy fizikai munkát. Az életkörülmények lényeges meghatározójaként közvetlenül hat a személyi állomány hangulatára, alapvetően befolyásolja a csapatok harckészültségi fokát.

A néphadsereg személyi állománya ételmezési ellátási rendszerének kialakításakor, annak fejlesztésekor a táplálkozásélettani követelmények betartását, az egészséges néptáplálkozási szokásokat figyelembe vevő ételmiszer-fogyasztási struktúra közelítését elérendő célként határoztuk meg. Mindezt akkor is meg kellett tennünk, amikor egyes gazdaságpolitikai intézkedések kedvezőtlen irányokba terelték vagy terelik a fogyasztást.

A sorkatonák ételmezési ellátottságát, az ételmezési ellátás-gazdálkodás meglévő rendjét alapvetően jónak ítéljük. E nézetünkben a Központi Népi Ellenőrzési Bizottság Fegyveres Szervek Főosztály részéről a közelmúltban lefolytatott, a sorkatonák élet- és szolgálati körülményeire irányuló vizsgálat eredménye is megerősített.

A tápanyag-ellátottságban jelentős eredménynek tartjuk, hogy a katonaeletkezésben egy jó szinten – az optimálisnak tartott egy főre jutó naponkénti 60 gramm felett – állandósult a teljes értékű fehérjeellátottság. A szénhidrát-ellátottság és ennek vonzataként az energiaellátottság – ez utóbbi az évtizedekig optimálisnak tartott 4000 kcal/fő/nap körüli értékkel szemben – alacsonyabb szint felé tendál. E jelenség minősítése további vizsgálatot, kutatást igényel. A fogyasztás iránya az Országos Ételmezési- és Táplálkozástudományi Intézet által javasolt, jövőben elérendő alacsonyabb energiaszint megközelítését szolgálja.

A sorállomány ételmiszer-fogyasztását napjainkban a tervezettel megegyező, azt megtartó húsfogyasztás, a tej és tejtermékek kedvezőtlenül csökkenő felhasználása jellemzi. Jónak minősítjük a burgonya-, a zöldség- és zöldségfőzelék-fogyasztás mérsékelt emelkedését és a liszt, az őrlemények csökkenését. A gyümölcsfogyasztás változatlanul alacsony.

A sorállomány egészségesebb táplálkozását segítik a korszerűbb étkeztetési formák. Az ebéd főétkezéseknél általánossá vált a menük közötti választhatóság. Az esti étkezéseknél elterjedőben van a büfé-rendszerű vacsoráztatás, ahol 4–6 féle hideg vagy meleg étkezés közül választhat az étkező. A reggeli étkezések egyhangúságának feloldására csapatszinten kísérletek folynak a változatosabb, az élettani igényeket figyelembe vevő komplett reggelik meghonosításával. A közel másfél évtizede rendszeressé vált tízóraiztatás – napirendi, kiképzési megszigorítások miatt – sokat veszített hasznosságából.

A korszerű és egészséges táplálkozás irányába ható törekvéseinket számos tényező akadályozza. Ezek megoldása soron levő feladat. Az elhelyezési szolgálattal közös gondunk, hogy a legénységi konyhák-étkezdék jelentős hányada vár még felújításra. További problémánk, hogy a jó minőségű étkeztetés személyi feltétele – a szakképzett szakácsállomány – részben hiányzik. A korszerűbb étkeztetési formák többletmunkát okoznak: a szakácsállomány napi átlagos munka-

ideje a napi 12 órát meghaladja. A konyhagépek használata – egy-két fajtától eltekintve – nem általános. A konyhai munkát csökkentő, magasabb feldolgozottságú termékek, félkészételek – az értékráakódás miatt – a sorállomány pénznormájához mérten túl drágák. Az olcsó hentesárúk, az étrendbe állítható tejtermékek zsírtartalma rendszerint igen magas, az élettani hasznosságukat leontja.

Az egész napos természetbeni ellátásban részesülőket – a repülőhajózó állományt, a néphadsereg üdülőibe, szanatóriumaiba utaltakat – kiszolgáló ételmezési ellátási rendszer nem tartott lépést a katonaelelmezés fejlődésével. A táplálkozásélettani követelmények az ételmezéstől elkülönülten fogalmazódtak meg. Az ellátás tervezése gyakorlatilag az ételmezési norma pénzüsszegének felhasználására irányul. Az ellátottak e kiemelt fontosságú kategóriáit ételmező katonai szervezeteknél az ellátottság szintjét folyamatosan jelző információs rendszer nem került kiépítésre.

A néphadsereg hivatásos, továbbszolgáló és polgári állománya szolgálati tevékenysége alatti étkeztetése alapvetően megoldott a 2-3 féle választékot biztosító ebédeltetéssel. Véleményünk szerint hasznosnak bizonyulna, ha a hivatásos állomány táplálkozásélettani igényeit kielégítő energiataralomra és tápanyagösszetételre készülne. Ezt a magunk részéről a követelményekhez igazodó, normál és kímélő étrend megtervezését biztosító ételreceptúra követhetné.

Jövőnkéről szólva az akarunktól függetlenül ránknehezedő gazdasági terheket kell említenem. Ebben a környezetben az ételmező katonai szervezetek gazdasági feltételei is nehezebbek. Az ételmezési normák fejlesztésére – népgazdaságunk ismert problémái miatt – a jelenlegi ötéves tervidőszakban nem kerülhet sor. A személyi állomány ételmezési normái vásárlóértékének megóvásáért, az elért ellátási színvonal megtartásáért azonban a vezetés eddig is mindent megtett, és ezután is megtesz, legyen az központi áremelésből vagy szabadáras idénycikk tartós árszínvonal-emelkedéséből eredő probléma.

Az elért eredmények megtartása azonban nem jelent tértelenséget, az életkörülményeket jelentősen befolyásoló ellátottsági színvonal megóvása nem jelenthet egyhelyben járást. A passzivitás helyett cselekvésre ösztönös saját szolgálataink kétévizedes története is.

Sokan emlékeznek arra, hogy az elmúlt 20 évben ételmezési normafejlesztés csak az 1973–74. években volt. Ezt megelőzően, de ezt követően is számos olyan eredményt értünk el, olyan minőségi fejlődést jelentő lépést tettünk, amelynek nem volt feltétele a központi költségvetési támogatás. Emlékezetbe idézem, hogy az elmúlt 20 év alatt az ellátottság minőségi szintjét jelző teljes értékű fehérjeellátottság 30 százalékkal növekedett. Ebből 20⁰/₀-os emelkedés az ételmezési normák vásárlóértékének 17⁰/₀-os növeléséből ered. A növekmény egyharmadát – az emelkedés 10⁰/₀-át – költségvetési pénzeszközök nélkül, a tervezési módszereink tökéletesítésével, a táplálkozásélettani követelmények tudatosításával érték el. Ebben az eredményben a megszerzett és jól alkalmazott ismereteink, tudásunk tárgyiasult. Ezt az eredményt más úton csak a költségvetés emelésével, sokmillió forint évenkénti többkiadással érhetjük volna el.

Szólnom kell az új étkeztetési formák bevezetésével, általánossá tételével kapcsolatos hosszadalmas munkáról, amely révén a személyi állomány étkeztetése kulturáltabbá, otthonosabbá lett. Ezeknél csak az új eszközök voltak költsége-

sek. A munka megszervezésére fordított sok-sok idő, a szakácsállomány helytállása, a gyakori túlmunkája pénzben ki nem fejezhető.

Nem készítettünk néphadsereg szintű felmérést a gazdaságos élelembeszerezések, az előrelátóan megszervezett téli tárolás, a szakszerűen végzett – ipari méreteket közelítő – tartósításokról. Ezek költségcsökkentő hatása milliós nagyságrendű. Végül néhány szóval említsem a kiegészítő gazdaságokat, amelyek a más módon fel nem tárható tartalékok révén évente több tízmillió forinttal járulnak hozzá a személyi állomány étkeztetési színvonalának emeléséhez.

A katonai sajtó révén rendelkezésünkre bocsátott lehetőségekkel – érzésem szerint – jól éltünk, bár közel sem érintettük szakágazatunk valamennyi fontos területét. A szerzőknek megköszönöm törekvéseiket. A parancsnokoktól, politikai munkásoktól, a csapatgazdálkodás más területén szolgálatot teljesítő személyektől követelményeket és támogatást, az olvasótól megértő segítséget kérek az élelmezési szolgálat mindennapos, nehéz munkájához.