

## A csapatgyakorlatok élelmezési ellátásának követelményei, tapasztalatai

*Papp József őrnagy*

A csapatainknál békidőben folytatott kiképzések legkoncentráltabb időszaka a csapatgyakorlat, ahol az állandó helyőrségtől távol, táborigénykörülmények között, a valódi alkalmazási követelményekhez legjobban alkalmazkodva hajtják végre az egységek, alegységek feladataikat. Ez az általában nem túl hosszú, de feszült és dinamikus időszak az élelmezési szolgálatoktól is megkülönböztetett figyelmet, nagyobb odaadást követel.

A csapatgyakorlatok élelmezési ellátását alapvetően a Csapathadtáp Szabályzat I. rész 43–45. és a VI. rész 872–879. pontjai szabályozzák. A szabályzati pontok betartása mellett azonban az elmúlt években több olyan tapasztalat, kezdeményezés és szükségszerűség merült fel, amelyek betartása, megvalósítása rovább javíthatja az állomány ellátását.

Míndezeket figyelembe véve a csapatgyakorlatok élelmezési ellátásának követelményeit, tapasztalatait az alábbiakban foglalhatom össze:

A csapatgyakorlatok élelmezési ellátása három alapvető időszakra osztható: a megszervezés, a végrehajtás és az elszámolás időszakára. Tapasztalataim alapján e három közül döntő jelentősége van a megszervezés időszakában végzett munkának.

A csapatgyakorlat *megszervezése* az élelmezési szolgálatban már jóval meg kell előzze az egység törzs által kijelölt szervezési időszakot. Az évi feladatok megismerése után – amikor az ÉSZF tudomást szerez a gyakorlatok időjéről és a résztvevő állományról – meg kell kezdeni a felkészülést több, de legalább három területen. Fel kell készülni a gyakorlat esetleges költségnövekedésének fedezésére (egyszerűbben mondva, a várható gyakorlati túllépésre számolva tervszerű előzetes megtakarítással kell rendelkezni), elő kell készíteni a táborigénykörülmények közötti igénybevételre. A gyakorlatot megelőző felkészülési időszakban az egység ÉSZF a munkáját a PK. HTPH. által megszabott követelmények szerint végzi, a szervezéshez szükséges valamennyi adatot tőle, illetve rajta keresztül kap meg. Ebben az időszakban az alábbi feladatokat kell végrehajtani:

- gyakorlati étlap összeállítása;
- étlap alapján az anyagigénylések elkészítése, helyszíni beszerzés esetén az illetékes polgári vállalatához (laktanyához) történő eljuttatása és visszajelentése;
- főzőpontok állományának kijelölése, felkészítése;

- tábori élm. technikai eszközök és élm. felszerelések szemléje, felmerült hiányosságok kijavíttatása, visszellenőrzése;
- előkészítő részlegekbe kijelölt állomány felkészítése;
- vasúti szállítások élm. ellátásnak megszervezése;
- vízszállító és -tároló eszközök fertőtlenítése;
- katonai kereskedelmi ellátás megszervezése;

A fenti feladatok végrehajtásánál az alábbi főbb követelményeket kell szem előtt tartani:

A gyakorlati étlap összege ne lépje túl a megengedett határokat (külföldi gyakorlat esetén 30, hazai gyakorlaton 15%), de változatos, az évszaknak megfelelő legyen, az ételek a dinamikai helyzet függvényében felcserélhetők legyenek. Követelmény, hogy naponta két alkalommal meleg étel kerüljön kiszolgálásra. Az ételek tábori eszközökön elkészíthetők legyenek. Téli időszakban több alkalommal kerüljön betervezésre melegítő ital. A meleg étel és a melegítő ital kiosztását úgy kell megszervezni, hogy a fogyasztóhoz forró (meleg) állapotban jusson. A megrendelések, illetve anyagigénylések elkészítésénél figyelembe kell venni a takarékosági lehetőségeket, célszerű az összevont vételezés, majd átadóponton történő kiadás elvét érvényesíteni. Amennyiben Vasúti Ellátó Állomás működik (magasabbegység gyakorlat esetén), akkor központi étlap alapján az élelmiszereket a VEÁ-ra kell szállítani, és ott kiadni. Ebben az esetben jól bevált gyakorlat, hogy a szállító vállalatok az Állomáson adják át az élelmiszereket. A gyakorlat színhelyéhez közel eső laktanyától történő vételezés esetén úgy kell az anyagokat igényelni, hogy annak biztosítása az adott egység részére többletköltséggel ne járjon (pl. a helyőrségben be nem szerezhető élelmiszerek).

A főzõpontok állományának kijelölése elsõsorban a békeállománnyal végrehajtott gyakorlatokon fontos. Úgy kell az állomány összetételét meghatározni, hogy az képes legyen a feladatok önálló ellátására, legyen benne önálló döntést meghozatalára képes személy. Ez utóbbira a dinamikai helyzet változásai között különösen nagy szerep hárul, eredményes tevékenysége ételmelegzést, minõségromlást elõzhet meg, javíthatja, vagy visszavetheti az ellátás színvonalát.

A tábori élelmezési technikai eszközök gyakorlat elõtti szemléjét az élelmezési szolgálatfõnöknek az egység szemléjét megelõzõen kell végrehajtani, az eszközök *beüzemelt* állapotában, csak így állapíthatók meg azok a hibák (folyás, csepegés, tömitetlenség stb.), melyeket a gyakorlat kezdetéig ki kell javítani, és amely javítás megtörténtétõl ismételtlen beüzemelés útján kell meggyõzõdni.

Az elõkészítõ részlegekbe kijelölt állomány felkészítésénél azt kell szem elõtt tartani, hogy az oda beosztott élm. szakállománynak nemcsak a részleg élm. ellátását kell biztosítani, de ki kell jelölni és elõ kell készíteni az élm. objektumok helyét, meg kell ismerni a szemrevételezés során kijelölt víznyerõ helyhez vezetõ utat, és a vízvételezés módját. Fogadni kell a folyamatosan beérkezõ fõerõk élelmezési szolgálatait, és építõkocka-szerûen létre kell belõlük hozni az élm. ellátó pontot. Amennyiben arra lehetõség van - és megtalálására törekedni kell - a beérkezõket meleg élelemmel, melegítõ itallal kell ellátni.

Amennyiben a gyakorlat színhelyére a csapatok vasúti szállítással kerülnek, az élelmezési ellátást erre az idõre is meleg élelemmel kell biztosítani. Szerelvényenként konyhakocsit kell berendezni, ahol általában 1 db 69 M. MKO megfelelõen biztosítja a szerelvényen utazók két-tál étellel történõ ellátását.

A meleg étel elfogvasztását a MÁV és az MN Közlekedési szolgálat képviselője által előre megadott állásidő alatt kell megszervezni, a sorállománynak éthordókban elszállítva, a hivatásos állomány részére pihenővagonjaikban, a tábori tiszti étkezde felszerelés használatával (ahol ezzel nem rendelkeznek, ott a hagyományos eszközökből létrehozott készletekkel). A gyakorlatot megelőző napokban a víztároló edényeket meg kell tisztítani, és 5<sup>o</sup>/<sub>o</sub>-os klórmészoldattal, majd tiszta vízzel ki kell öblíteni. Téli gyakorlatokon a víz fűtését szolgáló berendezést (a kipufogócső átalakíthatóságát) ellenőrizni kell.

A gyakorlatok katonai kereskedelmi ellátásának megszervezése az ÉSZF feladata (CSHSZ. 992-1001. pont). A csapat mozgóbolt kezelőket ki kell jelölni, fel kell készíteni a feladatra. Be kell szerezni a szükséges berendezési tárgyakat (asztal, pad, ládák, kávéfőző, polcok stb.), meg kell határozni a kiszállítandó kereskedelmi cikkeket, átvételük rendjét és a vezetendő nyilvántartásokat, el kell készíteni a „Bizományosi értékesítési szerződés”-t. Különös figyelmet kell fordítani a pénzkezelés szabályainak betartására. A mozgóbolt kezelők készpénz elszámoltatását az ÉSZF., illetve az általa megbízott ht. állományú személy naponta köteles végrehajtani, a napi bevételeket – az ún. váltópénz kivételével – nyugta alapján átvenni, és zárható, pecsételhető vas iratládában őriztetni az őrség, illetve az ÜTI sátrában.

A gyakorlat jó megszervezése nagymértékben függ a szakszerű és részletes szemrevételezéstől, a várható feladatok és a gyakorlat tervezett lefolyásának alapos megismerésétől, az állomány igényének, táplálkozási szokásainak, illetve az adott körzet beszerzési lehetőségeinek ismeretétől, valamint az egység ÉSZF. saját munkájáért érzett felelősség tudatától.

A gyakorlat *végrehajtása* során az élelmezési szolgálat alapvetően a megszervezés során megszabott feladatokat hajtja végre, operatíván alkalmazkodva az előre nem látható eseményekhez.

A feladat végrehajtásánál abból az alapelvből kell kiindulni, hogy az élelmezési ellátásnak kell igazolni a gyakorlat levezetéséhez és annak megfelelően kell a főzőpontok munkáját szabályozni. Egy egységgyakorlaton 3–7 főzőpont működik, ezek munkájára a kettős irányítás a jellemző. Egyrészt az alegység parancsnoka (zsalóalj-, osztályparancsnok) szabja meg a parancsnoki feladatokat (települése, áttelepülése, őrzés-védelme, munkarendje, kiegészítő munkaerő biztosítása, ételkészítés ideje és kiosztás rendje), másrészt az egység ÉSZF. határozza meg a szakmai feladatokat (vételezés, ételkészítés rendje, vízvételző helyek, illetve a vízszállító utánfutók feltöltésének rendje, kat. ker. ellátás rendje, élelmezéshigiénia rendszabályok betartása, ételminták kezelése, főzőpont berendezése stb.). Ezt a kettős irányítást olyan összhangba kell hozni, hogy azok kapcsolódjanak, ne legyen egymásnak ellentmondó parancs, intézkedés. Ez a gyakorlat végrehajtása során az egyik legnagyobb odafigyelést igénylő feladat.

A gyakorlatokon naponta legalább két alkalommal meleg ételt kell kiszolgáltatni, ami a levezetéstől függően különböző lehet. A felkészülési időszakban általában a reggeli hagyományos, az ebéd és vacsora melegétel, a dinamika napjaiban meg kell követelni a kiadós meleg reggeli, hideg ebéd (de nem készletkonzerv, amely ilyen esetekben nem melegíthető, még az egyéni melegítő eszköz használatával sem – időhiány miatt) és meleg vacsora, valamint éjszakai pótlék és melegítő ital. Az étel kiosztására különösen nagy figyelmet kell fordítani, pontosan nyilván kell tartani az alegységeket, mert ilyenkor fordul elő leginkább, hogy egyes kisebb alegységek kimaradnak. A helyzet függvényében

elképzelhető, hogy az étel központi kiosztása nem lehetséges, ez esetben mozgó ételkiosztást kell végezni, nem ritkán harcjárműtől harcjárműre menve kell megszervezni.

(Béke gyakorlatokon megbocsátható, ha az ellátás érdekében az ételkiosztó gépjármű a rejtett mozgás rendszabályait időnként megsérti – ha azt egyébként a harc szünetében teszi.)

Az ételkiosztással szorosan összefügg az ételmezési szolgálat talán legalapvetőbb ételmezéshigiéniai feladata – az evőcsészék és éthordók mosogatásának megszervezése és biztosítása. Ezt a helyzet bármilyen alakulása esetén el kell végezni, az edényekben maradó étel néhány óra alatt (nyáron 1–2 óra) már ételmérgezést okozhat.

Az ivóvíz biztosítása a gyakorlatokon az ételmezési szolgálat feladata. A hazánkban lefolytatott gyakorlatok színterei jól ismertek, a környező lakott települések zárt vízhalózata biztosítja a megfelelő minőségű és mennyiségű ivóvizet. Meg kell szervezni azonban ezek felhasználását, ki kell jelölni az oda vezető utakat, meg kell határozni a vízvételési időket (a gyakorlóterekről nem minden esetben lehet eltávozni, illetve oda bejutni!). A vízvételző eszközöknek (vízszállító gépkocsi, utánfutó) rendelkezni kell a feltöltéshez szükséges tartozékokkal (tűzcsapkulcs, állványcső, tömlők, stb.). Az ivóvíz feltöltés legcélszerűbb és leggazdaságosabb módja az, hogy az egység vízszállító gépkocsija jár a vízszelő helyre, és körjárat szerűen feltölti az ellátó szakaszok utánfutóit. Az ivóvízzel való takarékoság leghatékonyabb eszköze a rendszeresített kulestöltő berendezések használata, melyet szigorúan meg kell követelni.

A katonai kereskedelmi cikkekkel történő ellátás végrehajtását (árusítást) az ételkiosztással kell egybekötni, azaz a mozgóboltot annak közelében kell telepíteni. Amennyiben az étel a már említett módon kerül az alegységekhez kiszállításra, a mozgóbolt kezelőjét a várhatóan legszükségesebb árukkal (cigaretta, üdítőital, édesség, kávé) ki kell szintén szállítani.

Az utóbbi években előtérbe került a feketekávé biztosítása gyakorlatokon. A kávéfogyasztás emelkedése hazánkban egyre növekedett és már a sorállományú katonák közül is mind többen fogyasztják rendszeresen, ezért főzését és kiszolgáltatását a mozgóboltokban biztosítani kell, a szükséges felszerelésekkel (kávéfőző, termoszkok, poharak) az ételmezési szolgálat köteles ellátni. Emellett természetesen egyes esetekben (pl. éjszakai támadás esetén) az étlapba betervezve, a normán belül is kiszolgáltatható feketekávé. A gyakorlat végrehajtásának időszakában az ételmezési szakállomány leterheltsége fokozottan megnő, csaknem folyamatos működéssel kell számolni, ezért a pihentetés megszervezése és következetes végrehajtása a további jó minőségű munka alapfeltétele.

A gyakorlat befejezése után az élm. szaktechnikai eszközök karbantartásával egyidőben el kell végezni a gyakorlat *elszámolását*. Ahhoz, hogy a gyakorlati elszámolás pontosan, jól elkészíthető legyen, a gyakorlat folyamán, valamennyi napon rendszeresen vezetni kell a gyakorlati okmányokat, melyek a következők: gyakorlati elszámolás, bevételi okmányok, napi utalványok, ételmezési létszámjelentés, terhelési- és jóváírási könyv, leltárív (gyakorlat alatti rész; vagy teljes leltározás esetén). A gyakorlat elszámolása során el kell számolni a felhasznált ételmiszerekkel a „Nyilvántartás a végrehajtott gyakorlat anyagforgalmáról” kiadás összesen sorának megfelelően, a napi utalványok alapján, továbbá egybe kell vetni a sorállomány részére és a ht. állomány részére történt felhasználást az illetményességgel, és meg kell állapítani a túllépés (esetleg

megtakarítás) összegét. A ht. állomány részére illetményes norma (VI. sz.) túllépését az egység tiszti étkezdéjének, a sorállomány túllépését a legénységi étkezdének kell a béke ellátás során begazdálkodni, az előírt felhasználási mutatók betartása mellett.

Az eddigiektől némileg eltér, illetve inkább kibővül a feladatok köre a külföldön végrehajtott csapatgyakorlatok esetén. Az ellátás megszervezésének és végrehajtásának alapelvei nem változnak, azonban *néhány jellemző sajátossággal számolni kell:*

– általában többnapos, nagytávolságú vasúti szállítás élm. ellátását kell megszervezni, mely során élelmiszer és ivóvíz csak korlátozott mértékben vételezhető;

– a helyszíni beszerzések lehetőségét a szemrevételezések során körültekintően kell megállapítani és egyeztetni, a beszerezhető élelmiszereket egyeztetni kell a hazaival (egyes esetekben az élelmiszerek lefordított neve azonos, ám az élelmiszer nem ugyanaz);

– kérni kell bevizsgált vízszerozhely kijelölését, és ivóvizet csak onnan szabad vételezni, még ha az esetenként többletutat jelent is;

– meg kell növelni a hűtő-, kenyér- és vízszállító gépkocsik mennyiségét, mert meghibásodásuk esetén javításuk, pótlásuk nem biztosított;

– a szokásosnál nagyobb mennyiségű tartalék élelmiszert kell kiszállítani;

– a mozgókonyhákhoz megnövelt mennyiségű tartozékot és tartalékalkatrészt kell kiszállítani;

– az élelmiszerek utánpótlására – korlátozott mértékben – az időnként indított futárrepülőjáratok is igénybe vehetők, azonban az anyagszállításnak itt különleges szabályai vannak;

– a megszokott hazai kenyérminőség biztosítása érdekében célszerű tábori sütőüzemet működtetni hazai nyersanyaggal;

– meg kell szervezni a hazai kat. ker. ellátás mellett a befogadó állam pénzneméért vásárolható ajándéktárgyak, egyéb kat. ker. cikkek árusíttatását a tábor területén.

Mіндеzen feladatok végrehajtását úgy kell megszervezni és biztosítani, hogy a kijelölt élelmezési szakállomány és technika, a felszerelések és berendezések színvonala, valamint a végzett munka minősége megfelelően képviselje külföldön a Magyar Néphadseregben folyó élelmezési ellátást.

Az elmúlt években lefolytatott nagyszámú hazai és külföldi gyakorlatok tapasztalatai alapján megállapítható, hogy az élelmezési ellátás képes a követelményeknek megfelelni. Az étkező állomány elégedett az ételek minőségével és mennyiségével és egy-két szélsőséges eset kivételével mindenki megkapja járandóságát. A szakmai szemmel végrehajtott ellenőrzések során azonban több negatív jelenség is felszínre került, melyek megszüntetésével az ellátás színvonala tovább javítható. *A leglényegesebb hiányosságok:*

– a gyakorlati étlap összeállítása sablonos, nem számol a realitásokkal (pl. hűtés nélküli vasúti szállításra parizer betervezése), illetve a MKO-n nehezen elkészíthető ételeket is tartalmaz;

– az anyagmegrendelések késői időpontra vannak tervezve (pl. ebéd nyersanyag aznapi vételezéssel);

– az élm. szaktechnika nincs előkészítve és leellenőrizve, használhatatlansága csak a helyszínen derül ki;

– az állomány nincs kellően felkészítve (különösen a különleges technika kezelésére);

– a főzőpontokat nem a követelmények szerint telepítik, azok belső munkarendje nincs kialakítva, a higiéniai rendszabályok betartását – így a rendszeres kézmosást – nem követelik meg;

– ételmintát nem tesznek el;

– a csapat mozgóbolt áruválasztéka nem kielégítő, a kiszolgálás vontatott, a napi bevételt központilag nem gyűjtik össze;

– az ételkiosztást az alegység parancsnok által előzőleg elrendelt időpontban – közbejött változásokra hivatkozva – nem osztják ki, a kiosztás elhúzódik a biztonságosan tárolható időhatáron túlra, így az esetleges ételmérgezés feltételeit megteremtik. Mindezen túl az elhúzódo kiosztás miatt a soronkövetkező étel elkészítése is késik, mert az üstök foglaltak és végül az ételmezési szolgálatot éri bírálat, mert „sorozatosan” nem biztosítja időben az ellátást;

– az elrendelt gyakorlati okmányokat és nyilvántartásokat nem vezetik folyamatosan, az utólagos elszámolás sok pontatlanságot, irrealitást tartalmaz;

– a ht. állomány részére nem készítenek külön utalványt, a sorállomány részére járó ételmen felül úgynevezett „Tiszti pótlék”-ot adnak ki a két norma közötti különbséget értékekben. Ezt azonban attól függetlenül teszik, hogy a sorállomány részére már eleve emelt érréket biztosítanak, így a ht. állomány normáját burkoltan túllépik, és a tiszti étkezde részére ezt a túllépést nem terhelik át;

– a gyakorlati elszámolások kulturálatlanok, sok a szabálytalan – több esetben utólagos kiadások eltüntetését szolgáló – javítás. Az illetményességet és a felhasználást nem számítják ki, ezzel igyekeznek kendőzni az esetleges magas túllépéseket. Több esetben tapasztalható fiktív utalványok kiállítása, melyek szükségességét legtöbbször a különféle, engedély nélküli „vendéglátás”-ok indokolnak.

*Összegezve* az eddigieket elmondható, hogy a felsorolt hiányosságok csak a lefolytatott gyakorlatok egy részére jellemzők, a gyakorlatok helyszíni és az elszámolások utólagos előjárói ellenőrzései, a hiányosságok időben történő feltárása, a mulasztásokat elkövetők erkölcsi és anyagi felelősségrevonása egyre inkább a követelményekhez igazodó feladatvégrehajtást segítik elő.