

Az összekovácsolási gyakorlatok élelmezési biztosítása

Gyarmati Sándor százados

A csapataink feltöltöttsége, készenlétük foka és ideje a várható feladataik tüggvényében különböző, egymástól eltérő. A csapatok egyrésze azonnal, más részük rövidebb-hosszabb készenlét után képes harcba lépni, illetve harcfeladatot megoldani.

A hadtest csapatainál, törzseinél békében és mozgósítás után a tartalékos hadkötelesek felkészítését, a csapatok összekovácsolását, a kiadott direktívákban, intézkedésekben meghatározott elvek, normák, illetve követelmények szerint kell megtervezni, megszervezni és végrehajtani.

A csapatok ÁHKSZ időszakában történő összekovácsolásának célja: a tartalékos hadköteleseket és a különböző készenlégi idejű csapatokat ÁHKSZ időszakában olyan szinten felkészíteni, összekovácsolni, hogy mozgósítás után képesek legyenek a tervezett feladatokat tervszerűen, a követelmények szintjén végrehajtani.

A csapatok mozgósítás utáni felkészítésének összekovácsolásának célja: a tartalékos hadkötelesek ismereteinek felfrissítése; a gyakorlati tevékenységekben való jártasságuk, készségük szilárdítása; a harci-technikai eszközök kezelésének, beszabályozásának, technikai kiszolgálásának begyakorlása; az alegységek együttes tevékenységének gyakoroltatása az alapvető harctevékenységi fajták és harcbiztosítási feladatok végrehajtásában, mindezekben keresztül a csapat harci készenlétének biztosítása.

Ahhoz, hogy az összekovácsolási gyakorlatok céljukat elérjék, fontos feladat vár a badtáp beosztású tartalékos állományra, ezen belül az élelmezési szolgálat szakállományára.

Igen fontos feladat, hogy a behívott tartalékos szakácsállomány fokozza begyakorlottságát a gyakoribb ételféleségek önálló elkészítésében, a tábori élelmezési technikai eszközök kezelésében, működtetésében, karbantartásában és a kisebb meghibásodások megszüntetésében. Tudjon bonyolult körülmények között, szennyezett terepszakaszon ténykedni. A pékek fokozzák gyakorlati jártasságukat a kenyérsütésben, az élelmezési szakanyagok mentesítésében.

Általános követelmény, hogy a különböző készenlégi idejű csapatok állományának felkészítését, összekovácsolását a bevonulással egyidejűleg meg kell kezdeni és a készenlét előéréig, illetve a harctevékenységek megkezdéséig kell folytatni.

A bevonuló tartalékos katona, szinte a laktanyába történő belépéskor találkozik az élelmezési szolgálattal, hiszen az „étel-kiosztóhelyek” közvetlenül a bejáratok közelébe települnek, ahol minden körülmények között elhaladnak a bevonulók, és kézhez kapják az előrecsomagolt „hideg-élelmüket”.

Természetesen, a tartalékos szakácsállomány is egyidőben vonul be a többi, más beosztású tartalékos katonákkal. A bevonuló szakácsok zöme már a kiírásonknál úgy kerülnek beosztásukba, hogy vagy annál az egységnél töltötték sorkatonai idejüket, ahová lebiztosításra kerülnek, vagy más egységnél, de hasonló szervezésben.

Rendkívül fontos, hogy a bevonuló tartalékos szakácsok között legyenek olyanok, akik ha nem is ugyanattól az egységtől szerelték le, de ugyanabban a laktanyában töltötték sorkatonai szolgálatukat, ahová mint tartalékosok vonulnak be. Az összekovácsolási gyakorlatok tapasztalata, hogy a helyismeretekkel rendelkező szakácsok a felszerelésüket követően azonnal magukhoz ragadják a kezdeményezést, felelősséggel – minden különösebb felügyelet nélkül – hozzálátnak a zömében tábori körülményekhez hasonló ételkészítés feltételeinek megteremtéséhez. Az összekovácsolási gyakorlatok sikere nagymértékben függ attól, hogyan készítik elő az egyes egységek, illetőleg a szakágazatok az állomány fogadásához, kiképzéséhez szükséges objektumokat, eszközöket.

A hadtest területén levő valamennyi laktanyában kialakításra kerültek az egység, alegység főzőpontok, megteremtették a vízellátás feltételeit, több helyen lebetonozták a mozgókonyhák helyeit, megoldották az elektromos árammal történő ellátást, az eső elleni védelmet.

Néhány laktanyában ötletesen teremtették meg az étkezés előtti kézmosás, illetve az evőeszközök elmosásának feltételeit.

Saját szakembereikkel, saját eszközökből olyan csaprendszert szerkesztettek, mely több tucat csapból áll. A csaprendszert csatlakoztatták a vízszállító gépkocsikhoz, így a szabadesés törvénye alapján biztosított a folyamatos víz-ellátás.

Korábban már említést tettem az összekovácsolási gyakorlatok előkészítésének jelentőségéről. Az előkészítési időszak igen fontos feladata az étlapszerkesztés.

Mindenekelőtt szeretnék hangot adni annak a meggyőződésnek, hogy a csapatok ételmezési szolgálatai képesek hatást gyakorolni a bevonuló fiatal sorkatonák étkezési szokásaira. Lelkiismeretes, hozzáértő munkával megalapozható a szakszerű táplálkozás iránti igény. Sok helyen azonban az tapasztalható, hogy az összekovácsolási gyakorlatra bevonuló tartalékos katonákat akarják 15–20 nap alatt a szakszerű táplálkozás gyakorlati követelményeivel megismertetni.

Az összekovácsolási gyakorlatok étlapszerkesztői sok esetben megfélekednek arról, hogy a bevonuló tartalékos katonák zöme 30 év körüli, mások az igényeik, de a szükségleteik is mint a sorkatonai idejüket töltő 20 éves embereknek. Mások az élettriumusaik, mások az étkezési szokásaik. A gyakorlati élet például azt bizonyítja, hogy a bevonuló tartalékos katonák zöme a mindennapi polgári életben a munkahelyre indulás előtt, vagy már a munkahelyén fogyasztja el nem éppen bőséges reggelijét. Ebédre nagyrészt hideg ételmelet fogyasztanak, illetve étkezésközben étkeznek. A napi kalória felvétel aránytalanul nagyobb hányada a vacsoránál történik. Ennek ellenére, hogy most már a falvakban is a családok nagyrésznél a feleség munkaviszonyban áll, szinte elképzelhetetlen a nap tartalmas, est-ebéd (főtt étel) nélkül. Ezért az étlapokat összeállító szakembereknek feltétlenül figyelembe kell venni az ilyen és ehhez hasonló sajátosságokat.

Az összekovácsolási gyakorlatok jellegéből adódóan jelentős a különféle konzervek, készételek felhasználása. Ha mód és lehetőség adódik, akkor töre-

kedni kell arra, hogy a készételkonzervet ne dobozostól adjuk a katonák kezébe, hanem a dobozok tartalmát mozgókonyhákban, további ízesítőanyagok hozzáadásával, egytálételként felmelegítve osszuk ki.

Természetesen a körülmények ezt a fajta ételkészítést nem mindig teszik lehetővé. Azonban bármilyenek is a körülmények, arról feltétlenül gondoskodni kell és nem utolsósorban ellenőrizni, hogy a katonák felmelegítetlen készételkonzervet ne fogyasszanak.

A felmelegítetlen készételkonzervek táplálkozásbiológiai szempontból igen károsak lehetnek a szervezetre, mely adott esetben a harcckészültséget is komolyan veszélyeztetheti.

Komoly figyelmet kell fordítani általában az ételkészítés, az ételkiosztás, az élelmiszer hulladékok tárolásának, a mosogatás higiénés rendszabályainak betartására. Az a tapasztalat, hogy a tartalékos szakácsok, a konyhai kisegítő munkások szorgalomban, hozzáállásban felülmúlják a sorállományú katonákat. Az ételkészítés technológiai követelményeit, a higiénés rendszabályokat, szeretik leegyszerűsíteni. Ez egyrészt talán azzal is magyarázható, hogy elszoktak a mozgókonyhákban való főzésről, de talán azzal is, hogy bizony a polgári életben nem minden munkahelyen (konyhán) egyforma a higiénés fegyelem. Olyan is előfordul, hogy a bevonuló tartalékos katona tanult szakmája szakács vagy pék, de különböző okok miatt már huzamosabb idő óta nem a szakmájában tevékenykedik. Az utóbbi években elsősorban a pékszakmunkások cseréje, illetve lebiztosítása jelent gondot. Megfigyelhető, hogy a sütődékhez bevonuló tartalékos pékszakmunkások életkora jóval magasabb a fegyvernemekhez, illetve szolgálatiághoz bevonuló tartalékos katonákhoz viszonyítva.

Annak ellenére, hogy a kisütött kenyér minősége a pékek gyakorlottságából adódóan igen ízletes, a pékszakmunkások fokozottabb ütemű fiatalítása a tábori körülmények közötti nehéz fizikai igénybevétel miatt körültekintőbb lebiztosítást igényel.

A bevezetőmben azt mondtam, hogy a bevonuló tartalékos katona szinte a laktanyába történő belépéskor találkozik az étellemezési szolgálattal, illetve annak szolgáltatásaival, mert végülis komoly, állandó figyelmet, szervezést igénylő szolgáltatásról van szó, amely végig kíséri a tartalékos katonákat az összekovácsolási gyakorlatok kezdetétől egészen a leszerelés napjáig.

Hogy az étellemezési „szolgáltatás” milyen minőségben történt meg, arról az étellemezési szolgálatfőnököknek naponta informálódni kell a belső ellenőrzés kereteit felhasználva. Ezeket az információkat kell a leszerelés után úgy feldolgozni az étellemezési szolgálatban dolgozó hivatásos szakembereknek, hogy a következő összekovácsolási gyakorlatok elé még felkészültebben nézhessenek.