

## A személyi állomány igényeihez igazodó étkeztetés megvalósítása

### 1.

*Kara Tibor alezredes MN HAVP-ság ÉSZF*

A személyi állomány igényeihez igazodó étkeztetés megvalósításának vizsgálatánál, elemzéskor figyelembe kell venni a társadalomban végbement jelentős életszínvonal emelkedés, az iparban lezajlott szerkezeti változások hatását, valamint pártunknak azt a határozatát, hogy „az elért színvonal megtartására, a lehetőségekhez igazodó javítására és a választék bővítésére kell törekedni”.

A határozat szellemében a Magyar Néphadsereg felső vezetése – az árváltozások hatását is figyelembe véve – mindenkor biztosította a személyi állomány ételmezési ellátásához szükséges anyagi és pénzeszközöket. Rövid elemzésem szerint az alábbiak szerint alakították és határozták meg az ételmezési ellátást. *Többek között:*

- a) Az ételmezés fogyasztás szerkezeti változásának hatása szolgálatunkban.
- b) A szükségletek kielégítése, beszerzési lehetőségeink.
- c) Az étkeztetési formák fejlődése, jelenlegi helyzetünk, további teendőink.

*a) Az ételmezés fogyasztás szerkezeti változásának hatása szolgálatunkban*

Az ország mezőgazdasági termelésében végbement változások – a nagyüzemek fokozatos megszilárdulása és egyre növekvő termelékenysége – az ételmezésgazdaságban is jelentős fejlődést hoztak. Ezzel párhuzamosan emelkedett népünk életszínvonala, változtak életkörülményei.

Az életkörülmények pozitív változása a lakossági kereslet rohamos növekedését, az ételmezés fogyasztás szerkezetében strukturális átalakulást eredményezett. Ezek a hatások a bevonuló katonafiataloknál is fokozatosan érezhetővé váltak.

A hadsereg ételmezési szolgálata gyorsan reagált a népünk életében végbement pozitív változásokra és a felső vezetés hozzájárulásával, segítségével korszerűbb – bár anyagilag nagyobb ráfordítást igénylő – táplálkozási életforma változást segített és sürgetett. Mivel a beszerzési lehetőségek könnyebbé váltak, nőtt az élettanilag értékes – viszonylag alacsony kalóriatartalmú – ételmezések kínálata. Az egy főre jutó fogyasztásban is megfigyelhetővé vált a minőségi változás. Ezek szerint csökkent a lisztfélék, örlemények és nem, vagy csak kismértékben növekedett a zsírfélék fogyasztása. Jelentős változás volt tapasztalható a hús és húskészítmények, tej- és tejtermékek (bár itt a központi intézkedés is közrejátszott) a tojás, a zöldség-- zöldfőzelék és gyümölcs fogyasztásában.

A teljeskörű pénzgazdálkodás bevezetésével a fogyasztási struktúra változásával egyre inkább tudatosultak a végrehajtó szolgálatban az új ellátási, táplálkozás-élettani elvek és követelmények. A tervezési mutatók bevezetése – pontrendszer – egyértelműen az új elvek betartására ösztönzi az ellátás tervezőit és végrehajtóit.

A folyamat tartósnak ítéltető még akkor is, ha napjaink fő célkitűzése az életszínvonal, az ellátás szintentartása. Gond mutatkozik esetenként a zöltség- és zöldfölzések félék beszerzésében, a fogyasztási árak alakulásában.

#### *b) A szükségletek kielégítése, beszerzési lehetőségeink*

A személyi állomány rápanyag és kalória szükséglete, az alap és munkaszükségletből tevődik össze. A munkaszükséglet attól függően, hogy a katonája milyen körülmények között tevékenykedik – napszak, évszak, fegyvernemi sajátosság, szakcsapat – változó 250–850 kalória is lehet. Ezt a szükségletet kell az ételmezési szolgálatnak biztosítani úgy, hogy a mindenkori norma szabályozott keretein belül gazdálkodik. Gazdálkodásunkat befolyásolja, hogy az ellátásnak hármaskövetelménynek kell megfelelnie: mégpedig az élettani folyamat biztosításának, a társadalmi-gazdasági lehetőségeknek, a személyi állomány szubjektív igényei. (Ugyanis nem elhanyagolható annak vizsgálata az ellátás tervezésénél, hogy a polgári élet mely szférájából érkezett a bevonult fiatal.) A hármaskövetelmény teljesítése magas fokú felkészültséget, tervezőkészséget, előrelátást követel meg az ételmezési szolgálatban dolgozó minden szakbeszótótól. A tervezés és a beszerzés folyamatának körültekintő végrehajtásában dől el, hogy hogyan tudunk eleget tenni a felsorolt követelményeknek.

A termelőszövetkezetekben, ÁFÉSZ-ekben létesített húsfeldolgozó üzemek árukínálatával jelentősen szélesedtek beszerzési forrásaink. A szakembereken múlik, hogy árban és ízben legmegfelelőbb árut válasszák ki és „tegyék az asztalra”. A kísérő gazdaságok növekvő termelésével, a saját vágás és feldolgozás lehetőségeinek jobb kihasználásával is jelentős lépéseket tehetünk az étel-miszer fogyasztás szerkezetének további változtatásában, a már elért eredmények megtartásában.

#### *c) Az étkeztetési formák fejlődése jelenlegi helyzetünk, további teendőink*

Az ellátási folyamat tervezésével, a nyersanyagok biztosításával nap mint nap csak a kezdeti lépéseket tesszük meg az igények és lehetőségek maradéktalan biztosítására.

Az étel elkészítés és kiszolgálás folyamatában tehetjük, és ma már egyre több helyen fel is tesszük a „koronát” mindennapi munkánkra.

Megfelelő anyagi támogatással beruházás és rekonstrukció végrehajtásával tudtuk biztosítani a széntüzelés kiváltását, a konyhák átalakítását, modernizálását.

Fokozatosan – az anyagi lehetőségek figyelembevételével – tértünk át az evőcsészéről az alumínium edényzetre, majd az önkiszolgáló eszközök használatára. Ezzel párhuzamosan növeltük a szakácsok szakmai felkészültségét és a polgári életből is egyre több jól képzett szakember érkezett. A korszerű konyhagépekkel való ellátottság kiszélesítésével, új gépek rendszerbeállításával, jelentősen csökkent az előkészítő munka, szélesítettük az elkészítés nehézségi fokai miatt eddig nem készített vagy csak ritkán készülő ételek választékát.

Az élet más területén végbemenő technikai fejlődés is gyorsította a harc-készültség és háborús feladatok ételmezési biztosításának technikai változásait.

Igy került rendszerbe a vízszállító gépkocsi és utánfutó, a hűtőgépkocsi, a kenyérszállító gépkocsi, hűtő- és szállítóeszközök, az új mintájú mozgókonyha, a különböző főzőberendezések, ételhordók és a tábori tisztai étkezde felszerelés.

### *Hogyan tovább?*

Napjainkban, amikor számba vettük az elmúlt évek fejlődését azt, hogy mit értünk el a napjainkig; állandó gondolatként kísért bennünket a népgazdaságban jelentkező nem kellő előrehaladás, a beruházások visszafogása, a csökkenő fejlesztési lehetőség. Mindezek tudatában ösztönözni kell mindannyiunkat az eredmények megtartására, az ellátás szintentartására, a rendelkezésünkre álló eszközök megóvására, a hatékony és takarékos gazdálkodásra.

## 2.

### *Bán János alezredes MN 9983 PK HTPH*

A személyi állomány jóminőségű étellel történő ellátása a Magyar Néphadseregben mindenkor kiemelt helyet foglalt el az anyagi ellátás rendszerében és a hadtápbiztosítási feladatok között.

A hadsereg ételmezési ellátási rendszere, az ételmezési normák fejlesztése, valamint az ellátás anyagi-technikai feltételei szoros összefüggésben voltak és vannak napjainkban is társadalmunk fejlődésével, a gazdasági lehetőségekkel.

Az ételmezési ellátás meghatározott színvonalú teljesítése és az étkeztetés kulturált körülmények között történő végrehajtása – a biológiai és fiziológiai igények kielégítésén túl – katonai és politikai követelmény is, hisz az ételmezési ellátás felsorolt tényezői közvetlen hatást gyakorolnak a katonák hangulatára, az erkölcsi-politikai állapotra, a kiképzés eredményességére, s mindezekben keresztül a hadsereg alaprendeltetését a harcckészültséget és a harcckészséget befolyásolják.

Ha megvizsgáljuk a katonai szolgálatra bevonuló fiatalok biológiai fejlettségi színvonalát és fizikai teherbíróképességét, s ezeket összehasonlítjuk napjaink kiképzési rendszeréből és a katonai élet követelményeiből adódó fizikai és pszichikai elvárásokkal, e vizsgálódásból egyértelműen kitűnik, hogy meghatározott követelményeket kell e vonatkozásban is kielégíteni a néphadsereg csapatainál (szerveinél) folytatott ételmezésnek. A követelmények csak akkor teljesíthetők az elvárt színvonalon, ha az ételmezési ellátó tevékenységhez biztosítottak a szükséges anyagi és technikai feltételek, ha jól működik és korszerű az ellátási-gazdálkodási rendszer, s rendelkezésre állnak az ellátást szervező és végrehajtó jól képzett szak-kaderek.

Az ételmezési ellátás napjainkban működő rendszere a hadsereg fejlődésével együtt alakult és fejlődött a jelenlegi színvonalra. Nyilvánvalóan mások voltak a lehetőségek a felszabadulás után közvetlenül szerveződő demokratikus hadseregben és mások a későbbi időszakokban, amikor az ország a romokból felépült, politikailag és gazdaságilag megcrösödött. A fejlődést jól szemlélteti az ételmezési normák változása, fejlődése: „anyagnorma” (1951–1956-ig), „pénz-és anyagnorma” (1957–1961-ig); végül az általános „pénznorma” (1962-től).

Az ételmezési ellátás többi területén (ételmiszer készletek összetétele és minősége; konyhablokkok és berendezési tárgyak fejlesztése; az étkeztetés anya-

gi feltételeinek változása, stb.) ugyancsak konkrétan mérhető a változás és fejlődés. Gondoljunk csak az 50-es évek „börcsök tűzhely”-eire, az evőcsészétől az alu, étkezdei edényzeteken keresztül az önkiszolgáló rozsdamentes éttermi felszerelésig megtett útra, a konyhai munkák gépesítése során végbement fejlődésre és sok más – az olvasó által is ismert – változásokra amelyek a néphadseregi ételmezésben végbementek az elmúlt három és fél évtizedben.

A 60-as évektől *kialakultak és a jelenlegi színvonalra fejlődtek a kísérő gazdaságok*, egyre intenzívebben hozzájárulva a napi ételmezési ellátás kiegészítéséhez, az étkezés feljavításához. A 70-es években egyre jobban *kibontakozott csapatainknál a saját erővel végzett feldolgozó tevékenység*. Napjaink ételmezési gazdálkodása keretein belül „reneszánszát” éli a téli tárolás és a saját erővel végzett betakarítás, amit az „olcsó beszerzési” források egyikeként vesszünk számításba.

Az előzőekben felvillantott néhány gondolattal szerettem volna felfrissíteni az „idősebb nemzedék” emlékeit, illetve vázlatos ismeretet adni a „fiatalabb generáció”-nak ahhoz, hogy jobban megértsük napjaink ételmezési feladatait és gondjait, hogy reálisan tudjuk értékelni eredményeinket.

#### *A jó színvonalú ételmezési ellátás megvalósításának lehetőségei és módszerei napjainkban*

A személyi állomány jó színvonalú, kiegyensúlyozott ételmezési ellátásában az anyagi-technikai jellegű feltételeken túl döntő szerepe van a tervezést és a szervezést végző vezető állománynak csakúgy, mint az ételkészítést végző beosztott szakállománynak.

Abban a feladatban, amelyet úgy fogalmazunk meg, hogy „a személyi állomány ellátása megfelelő mennyiségű és jó minőségű étellel”, a hadtáp szakállomány mellett – vagy vele együtt – megvan a konkrét szerepe a parancsnokoknak és a pártpolitikai munkát végző állománynak is. Meggyőződésem, hogy *az ételmezési ellátás bonyolult feladatai csak akkor hajthatók végre eredményesen, ha a szakmai munkát segíti a parancsnoki követelménytámasztás*, ha konkrét és elvtársias kapcsolatot van a pártpolitikai szervekben dolgozók és az ételmezést közvetlenül irányító szakállomány között. Fontosnak tartom az egészségügyi (közegészségügyi) szervekkel való szoros együttműködést is ételmezés-egészségügyi kérdésekben.

A következőkben az ételmezési ellátás feladatainak *egységünkönél megvalósuló (alkalmazott) módszereit és eredményeit szeretném bemutatni* főbb vonalaiban, a teljesség igénye nélkül.

Egységünkönél a *parancsnoki jellegű szabályozások* elsősorban a PK. éves GAZDÁLKODÁSI PARANCS-ában és a 100-as PARANCS-ban meghatározott követelmények formájában nyilvánulnak meg. Ezt egészítik ki a kiképzési időszakra szabott feladatok és a havi-, heti és napi munkarendbe épített beszámoltatások, feladat pontosítások. A gazdálkodási parancsban az ételmezési ellátás és gazdálkodás általános jellegű feladatai, a 100-as parancsban az ételmezési létesítmények működésének rendje, az étkeztetés napirendszerű feladatai, valamint az A–B menüválasztás és az alegységek étkezdébe történő bevonulásának rendje vannak szabályozva.

A *pártpolitikai szervekkel való együttműködés* elsősorban egymás kölcsönös tájékoztatása és információk cseréje formájában valósul meg. A közös mun-

ka eredményeként több alkalommal oldottunk meg (teljesítettünk) a személyi állomány részéről az ételmezési ellátással kapcsolatos kívánalmakat, melyek különbözőbb anyagi ráfordítást nem igényeltek, mégis az ellátás egy-egy részkerésében végrehajtott módosítás közmegelegedést váltott ki a személyi állomány-nál.

*Megkülönböztetett figyelmet fordítunk egységünkönél a szakállomány gondos kiválasztására és kiképzésére.* Ez egységünk esetében azért is parancsoló szükség-szerűség, mert csupán 3 fő sorállományú szakács katonára van szervezve a fő-zési feladatokhoz. Figyelembevétel, hogy kiképzési időszakonként 1-1 fő szakács leszerel és helyette újonc szakács vonul be, minden körülmények között bizto-sítjuk – nem egyszer az előljáró seregest ételmezési szolgálat segítségével – a szakács létszám harmadolását, így nem fordulhat elő, hogy 2 fő egyidőben törté-nő leszerelése esetén csupán egy szakács maradjon vissza a főzési feladatokhoz. A vázolt körülményeket figyelembe véve jelentős szerepe van a polgári alkal-mazott főszakácsnak a katonaszakácsok munkájának megszervezésében és kikép-zésében. (A feladatokból és a követelményekből kiindulva, legénységi konyhára kizárólag férfi munkacsoportot célszerű felvenni a főszakácsnak.)

A szakács állománynak – a jóminőségű ételek készítésén és kulturált kö-rülmények között történő kiosztásán túl – fontos szerepe van *az étkező katonák-kal való közvetlen kapcsolat tartásában és a szerzett információk továbbításá-ban*: az étkezésekkel kapcsolatos igények összegezése, az A és B menük közötti arány meghatározásához tapasztalatok gyűjtése és továbbítása, stb. A konyhai kiscigó munkára vezényelt katonák nem csupán parancsra dolgozó „katonamunkások”, hanem a szakácsok partnerei a konyhán folyó munkák végzésében.

Minden tevékenységben, így a konyhán folyó munkákban is *fontos szerepe van a feladatok szabályozásának, az egyes rész-tevékenységek felelős személy-hez (személyekhez) kötésének.* E követelmény teljesítését biztosítja a főzöhelyi-ségben kifüggesztett MŰVELETI REND címet viselő tábla. Alkalmazásával a főszakács és a konyhaügyeletes a reggeli feladatszabáskor névre szólóan osztja el a napi feladatokat.

A jószívnálú ételmezési ellátásnak alapfeltétele a *gondosan összeállított étlap és a főzéshez szükséges élelmiszerek időben és jó minőségben történő biz-tosítása.* Az étlap összeállítása két ütemben történik. Első ütemben a szerkesz-tők ún. „étlap tervező füzet”-ben összeállítják az étlaptervezetet, második ütem-ben a PK. HTPH felülvizsgálja, ellenőrzi és elvégzi a szükséges javításokat. Ezt követően kerül sor az étlap gépelésére (3 példányba) és jóváhagyására. Ha kedvező – az ellátást és változatosságot javító – beszerzési lehetőség kínálko-zik (pl. élőhal, belsőségek, pacal, stb.) bátran változtatunk az étlapon – a vonatkozó szabályok betartásával.

Ebédnél és vacsoránál két (A és B) menüt biztosítunk (a „büfé” jellegű vacsoráztatás feltételeivel ezideig nem rendelkezünk). Utalványozáskor a két menü közötti 0<sub>0</sub>-os arányt az előzőekben leírt módszerek alkalmazásával igyek-szünk a várható tényleges igényeknek megfelelően biztosítani. *Az aleggységeket bárom csoportba osztottuk be és 10 naponként váltják egymást az érkezdébe törté-nő levonulás sorrendjét illetően. Az étkezés megkövetelt rendjéről kiképzési időszakonként módszertani foglalkozást vezetünk le az étkező és a 24 órás szol-gálatot adó ht. állomány részére.*

Általános gyakorlat, hogy főzélékekhez – 3. fogásként – sült tésztát (sa-ját sütés vagy vásárolt), vagy gyümölcsöt (befőttet) biztosítunk. Gyakran *basz-*

*nálunk MIRELIT-készítményeket*) (levesek és levesbetétek; zöldfőzelékek; szilvágombóc; nudli; darált húskészítmények, stb.) a gazdaságosság és a mindenkori munkaerő helyzet (pl. állományváltás időszakában amikor csak 2 fő katonára szakács áll rendelkezésre) figyelembevételével. A mozgókészletből fogyókészletbe áttett *készleteket különböző ízesítő anyagok (tejjől, sültszalonna, pri-tamin stb.) hozzáadásával*, vagy azonos jellegű frissen főzött étellel együtt találjuk. A konzerv-félékhez nyári-őszi időszakban zöldpaprikát, paradicsomot, retek, téli-tavaszi időszakban feketeretket, savanyúságot (cseresznyepaprika, piklesz hagyma, csemege uborka, zöld paradicsom, stb.) vagy vörös (lila) hagymát biztosítunk.

Vacsoránál a bét menü közül az egyik tej vagy tejtermék 3 db péksüteménnyel és szükséglet szerinti kenyérrel (ezt igényli az állomány 60–70%-a), a másik menü főtt, vagy sült étel (egytál étel, főzelék feltéttel, sült kolbász mustárral vagy tormával, rojásrántotta szalonnával vagy kolbásszal, stb.).

Az ételmezési ellátás kialakított színvonalának fenntartásában és fejlesztésében – tapasztalataink szerint – *rendkívül fontos szerepe van a gazdálkodással kapcsolatos kiegészítő tevékenységeknek*: kiegészítő gazdaság működtetése; saját erővel végzett feldolgozás és termékbetakarítás; egyes mezőgazdasági termékek (burgonya, zöldségfélék, gyümölcs) téli betárolása.

Egységünkönél a kiegészítő gazdaságnak két ágazatát, a sertésgazdaságot és a növénytermesztési ágazatot működtetjük. Mindkét tevékenységet megosztottuk az alegységek között, akik az alegység parancsnokok közvetlen felelősségével, a gazdálkodási bizottság által készített éves terv alapján végzik a munkákat. A *végzett munkát és az eredményeket év végén értékeljük*, a legeredményesebben dolgozó ht. és sorállományú katonákat anyagilag is elismerjük (premiáljuk).

1979–80-ban mintegy 110 ezer Ft költséggel – saját tervezéssel és munkaerő igénybevétellel – *megépítettünk egy 150–170 férőhelyes, korszerű ólrendszert 9 állásos fiáztatóval és zárt szennyvíz elvezető rendszerrel*. A hagyományos takarmányok, moslék, darafélék, zöldtakarmányok) mellett rendszeresen használjuk etetéshez a különféle tápokot (koca-, malac-, süldő- és hizótáp). Szerződéses viszonyú polgári állatorvos felügel állategészségügyi szempontból az állatállományra. Kertészeti növénytermesztést 4500 m<sup>2</sup>, takarmány termesztést (kukorica, takarmány árpa, zöld szálas takarmány) 2,5 ha. területen folytatunk.

A kiegészítő gazdaság által megtermelt érték 1983. évben 387 ezer Ft volt (takarmány növények nélkül), mely értéknek 73%-át a sertésgazdaság, 27%-át a kertgazdaság állította elő. Az étkezés feljavitására átadott össz. érték alapján *1 főre 1 napra 1982-ben 1,80 Ft-al, 1983 évben 2,00 Ft-al járult hozzá a kiegészítő gazdaság a ht. és a legénységi ételmezés javításához*.

A kertgazdaság 1983. évben 136 q *zöldség-zöldfőzelék féléket* (70 q fejeskáposzta, 24 q zöld- és piros paradicsom, 15 q uborka, 11 p zöld- és cseresznyepaprika, 16 q vegyeszöldség és egyéb zöldfőzelékek) és 84 q szemes kukoricát termelt meg. A megtermelt zöldségnek mintegy 30%-át a napi ellátáshoz, 70%-át a téli tartósításhoz használtuk fel. A „saját termés” lehetőséget ad arra, hogy a paprikából, paradicsomból és retekéből szezon idején reggelihez és a hideg vacsorákhoz az étkezők „szükséglet szerint” részesülhetnek.

A saját erővel végzett feldolgozás – mint értéknövelő tevékenység – a kiegészítő tevékenységeknek egyik olyan gazdaságos formája, melyet csapataink többségénél még nem használnak ki kellő tudatossággal és volumenben. Gondoljuk csak át: 1 kg savanyúkáposzta elszámoló ára 9 Ft, kedvező nyersanyag beszer-

zési árak esetén a tényleges bekerülési költség 4–5 Ft, ugyanakkor január–március hónapokban a ZÖLDÉRT nagykereskedelmi ár 16–20 Ft, azaz 1 kg savanyúkáposztán a tiszta haszon 12–15 Ft! Nagyjából hasonló a helyzet a savanyúságok esetében is.

1983 év őszen *saját feldolgozással 38 q savanyúkáposztát, 28 q savanyúságot* (uborka, paprika, zöld paradicsom, cseresznye paprika piklesz hagymával, dinnye, karfiol), 5,5 q lecsót és paradicsompürét tettünk el télire. A savanyúkáposzta és a savanyúságok az egész évi szükségletünkre biztosítják! *A feldolgozással nyert tiszta haszon mintegy 54 ezer Ft, mely összeg egy havi élm. illetménynek 16–17<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-a.*

A tapasztalatok azt bizonyítják, s a gazdasági szükségszerűség is egyre inkább „követeli”, hogy – az 1950–60-as években alkalmazott módszerekhez hasonlóan – *szélesítsük és bátran alkalmazzuk az úgynevezett „téli tárolás”-t.* E tevékenységünk során 1983 őszen 227 q burgonyát (460 Ft/q), 37 q fejeskáposztát (100 Ft/q), 6 q sárgarépát (200 Ft/q), valamint 9 q almát tároltunk be prizmába, föld alatti verembe, illetve ládázott állapotban fűtetlen helyiségekben. (Az almát a népgazdasági munkán résztvevő egyik munkacsoport elismerésként a foglalkoztató termelőszövetkezet „prémium”-ként adta át alakulatunknak.) *A téli tárolás haszna és gazdálkodást javító hatása pénzben kifejezve mintegy 84 ezer Ft!*

A kisegítő tevékenységek jelentősége – gazdálkodást segítő és javító szerepükön túl – figyelemre méltó a vitaminok és ásványi anyagok biztosítása (savanyúkáposzta, paprika, paradicsom, retek, stb.), valamint a korszerű táplálkozás feltételeinek (zöldsézelékek) alakításában is.

A felsorolt kisegítő tevékenységek gazdálkodást javító hatása eredményeként vált lehetővé és rendszeressé a személyi állomány részére karácsonyi csomag, szilveszterkor az éjféle virsli és üdítő, a húsvéti sonka és tojás, leszereléskor az ünnepi „húcsú vacsora” biztosítása, gyakorlatokon és *fokozott igénybevételek alkalmazásával az étkezés jelentős mérvű feljavítása.*

*Az étkezés kulturált körülmények között történő biztosítása* (otthonias étkezde és tetszetős berendezései, korszerűen terített asztal, önkiszolgáló rozsdamentes étkezdei edényzet, ablakokon függöny, stb.) ugyancsak a jó színvonalú ételmezési ellátás részét képezi. Úgy gondolom, hogy – ugyanúgy mint egységünknel a néphadsereg többi szervezetinél is megfelelően kialakítottak napjainkban már az étkeztetés korszerű körülményei, kellemes környezetet biztosítva a személyi állomány részére az ételek elfogyasztásához.

A személyi állomány igényeihez igazodó, jó színvonalú ételmezési ellátáshoz – megítélésem szerint – a feltételek a néphadsereg csapatainál adóttak. Szükséges azonban, hogy a lehetőségeket a gazdálkodó parancsnoki- és szakállomány megfelelő hatékonysággal és céltudatossággal használja fel a személyi állomány ételmezéséhez, mind laktanyai viszonyok, mind tábori körülmények között.

A helyi kezdeményezéseken túl *néhány területen szükségesnek tartom központi intézkedések (szabályozások) foganatosítását is:*

- konyhák és étkezdék korszerűsítése, a rekonstrukciók folytatása, a végrehajtás ütemének gyorsítása;
- a konyhai munkát könnyítő gépek körének bővítése, az elhasználandókat lecserélése korszerűbb típusokra;

– a szakácsok létszámának növelése a 3–6 fő szakáccsal rendelkező szer-  
veknél, figyelembe véve a Szolgálati Szabályzat munkaidőt szabályozó rendelkezése-  
ihez a feltételek biztosítását és egyidőben több irányú ellátási feladathoz  
(laktanyai ellátással egyidejűleg a gyakorlatok ellátása) szükséges munkaerő  
szükségletet;

– raktárkezelő (katona, vagy pa.) rendszeresítése minden önálló gazdálko-  
dást folytató szerv ételmezési szolgálatánál (ellátó alegységnél); és végül

– a gazdálkodás egyes szabályozásainak továbbfejlesztése és igazítása a mó-  
dosult gazdálkodási körülményekhez és tevékenységekhez.

Meggyőződésem, hogy a katonai (szakmai) felső vezetés és az ételmezési  
szolgálatban dolgozó szakállomány, ahogyan a Magyar Néphadsereg történeté-  
ben eddig, úgy a jövőben is mindent megtesz annak érdekében, hogy a szemé-  
lyi állomány részére minden helyzetben biztosítsa jó minőségben és a szükséges  
mennyiségben az ételmezési ellátást, az igények és járandóságok mind teljesebb  
kielégítését. E nagyszerű feladathoz próbáltam néhány módszert közreadni egy-  
ségünk ételmezési ellátásában szerzett tapasztalatok és az elért eredmények köz-  
readásával.

### 3.

#### *Tóth Ferenc hadnagy MN 4891 ÉSZF*

A történelmi fejlődés során megfigyelhető az a tendencia, mely szerint egy-  
re nagyobb tért hódít a tömegétkeztetés. A tömegétkeztetés elterjedése a polgá-  
ri életben (pl. üzemi étkeztetés, diákétkeztetés stb.) is megfigyelhető. A Nép-  
hadseregben pedig – a szervezeténél fogva – szinte kizárólagos jelleggel bír.  
Megjelenése óta mindig problémát jelentett és jelent ma is az étkezők igényei-  
nek mind magasabb szintű kielégítése, az igényekhez mindjobban igazodó ét-  
keztetés megvalósítása.

Az étkezők igényeit vizsgálva, azokat három nagy csoportba sorolhatjuk.

#### *1. Az étkezés kulturált körülmények között történő elfogyasztására irányuló igény*

Ez alatt az étkező berendezését, az ételkiszolgálás körülményeit, vagyis  
az étkező asztalok kulturált megterítését (legyen az asztalon kenyérboszorkány  
kényérrel, szalvétával letakarva, só, paprika, fogvájó, ivóvíz, ivópohár, csonttá-  
nyér, szalvéta), az asztal folyamatos feltöltöttségét, tisztaságát, az ételosztás esz-  
közeit, azok tisztaságát és az ételkiosztás körülményeit értjük.

E feltételek megteremtésének komoly anyagi kihatása és megfelelő szemé-  
lyi szükséglete van.

Ma már elmondhatjuk, hogy az étkező berendezése és a kiszolgáló edény-  
zet minden egységnél megfelel az étkezők igényeinek.

Az étkező asztalok folyamatos feltöltésére, valamint az éttermi felszere-  
lések tisztántartására, illetve a konyhablokk és étkező takarításához szükséges  
személyek biztosítása 24 órás konyhai kisegítő munkások (az étkezési létszám-  
tól függően minden megkezdett 50 fő után 1 fő) vezénylése útján történik. E  
munkaerő szakszerű csoportosításával, átcsoportosításával, irányításával elérhető a  
felsorolt feladatok maradéktalan végrehajtása. Az éttermi felszerelések tisztán-  
tartását a különböző típusú mosogatógépek, pohármosók segítik.



## 2. Az elkészített ételek fogyaszthatóságára irányuló igény

Itt az ételek minőségi követelményeit értjük. Az elkészített ételféleségek küllemileg és ízre is feleljenek meg elnevezésüknek, felszolgálásuk élvezhető állapotban történjen.

Az ételek minősége nagyban függ a szakácsállomány szakmai felkészültségétől, polgári szakképzettségétől.

Az élelmezési szolgálat főnök (vezető) a PK HTPH útján képviseltesse magát a személyi állomány beosztásba történő elosztásánál és érje el, hogy a bevonult katonák közül a polgári életben szakács vagy rokonszakmájúak (felszolgáló, hentes, cukrász, pék) szakács beosztásba kerüljenek.

A szakács állomány szakismeretci bővítésének egyik jól bevált módszere a központi bázison történő szakács képzés.

A helyi lehetőségek kihasználásával is bővíthető a szakismeret.

E célt szolgálja a polgári oktató főszakács napi szakmai irányítása és a havonta végrehajtott módszertani főzések, ahol a kevésbé ismert ételféleségek elkészítését módszertani bemutató foglalkozás keretében végzik.

Ily módon elérhető, hogy a szakácsállomány fogyasztható ételeket készítsen.

## 3. Az ételek mennyiségére, változatosságára és a választhatóságra irányuló igény

Ez igény alatt az étlapszerkesztő tevékenységet, valamint a menük arányának meghatározását értjük.

Az emberi szervezet életképességének fenntartásához és a munkavégzéshez szükséges energiát és tápanyagokat biztosítani kell. Az energia és a tápanyagok mennyisége a fizikai igénybevételtől függően változik.

A Magyar Néphadseregben pénzgazdálkodás folyik, így lehetőség nyílik a feladatok figyelembevételével történő étlapszerkesztésre.

A CSHSZ. VI. rész alapján az I. sz. élelmezési normából 3800–4100 kalória (15960–17220 Joule) mennyiséget kell biztosítani napi átlagban a feladatok figyelembevételével úgy, hogy a napi tápanyagok átlaga:

állati eredetű fehérjéből 60 g-t, növényi eredetű fehérjéből 70–80 g-t, zsírból 120–135 g-t, szénhidrátból 550–580 g-ot elérje.

Mindezek szemelőtt tartásával az étlap szerkesztő tevékenységénél *figyelembe kell venni:*

- a pénznorma gazdálkodás helyzetét;
- az egység előtt álló feladatokat;
- az időjárási viszonyokat;
- helyi beszerzési lehetőségeket;
- tájjelleget, népi szokásokat;
- szakácsállomány szakképzettségét (az előző ponttal itt kapcsolható);
- konyhai lehetőségeket;
- az étkező állomány igényeit;
- eü.-i helyzetet.

A felsoroltak közül legnehezebb feladat elé az étlapszerkesztő bizottságot (ÉSZF, EÜSZF, főszakács, KISZ képviselője) a személyi állomány igényeinek felmérése állítja.

Az igényekhez mindjobban igazodik az az étkeztetés, ahol az étkező a számára legmegfelelőbb ételféleséget választja, vagyis a több menüs étkeztetés. Minél több a menük száma, annál jobban igazodik az étkezők igényeihez, ha a menük aránya helyesen került megállapításra. Az arány megállapítása nagy szakmai tapasztalatot kívánó bonyolult feladat.

A menük arányának megállapításához néhány célravezető változat:

### *3/1. A létszám jelentéssel egyidőben történő menü jelentés*

E módszernél a megtervezett étrend alapján 2-3 nappal előre jelentik az egyes menükre való igényt. A 2-3 napos előre jelentést a megrendelők módosítása követeli meg, mert a romlandó élelmiszerek mennyiségét legalább a szállítást megelőzően 48 órával módosítani kell.

Alkalmazása pontos képet ad az egyes menükre való igényre, de hátránya miatt nem célszerű mindenhol alkalmazni.

Az olyan egységeknél, ahol a személyi mozgás nagy, vagy az nem látható előre, ott nem ad hű képet a létszám alakulásáról, éppen ezért alkalmazása csak ott célravezető, ahol a személyi mozgás minimális, vagy előre látható (pl. intézetek, kis létszámú szervezetek).

### *3/2. A személyi állomány igényeinek kérdőíves módszer szerinti felmérése*

Itt kérdőív kerül kiosztásra a katonák között és a visszaérkezett kérdőívek kiértékelése alapján kapunk képet az ételféleségek közkedveltségéről. Körültekintő és alapos munkát kíván a kérdőív összeállítása, és a kérdőív kiértékelése.

E módszer alkalmazásánál kellő figyelmet kell fordítani a személyi állomány kiválasztására (ahol az állomány egy része kerül felmérésre), felkészítésére.

A felmérést a kis létszámú alakulatoknál célszerű alkalmazni a lebonyolítás nagy munkája és nehézségei miatt, a nagy létszámú alakulatoknál az állomány csak 15-20%-át javasolt bevonni.

### *3/3. Az ételkiosztások ellenőrzése során szerzett tapasztalatok*

Alegységenként meghatározott létszámú katona ételválasztását vizsgáljuk. A természetes ételkiválasztás eredményei megközelítően hű képet adnak az állomány igényeiről.

A vizsgálatot célszerű hosszú időn (1-2 hónap) át végezni és az állomány váltások után megismételni.

A módszer hátránya, hogy hosszú gyakorlati tapasztalatokat igényel, előnye pedig az, hogy minden egységnél alkalmazható létszámtól függetlenül.

### *3/4. Úgynevezett ételpárok (menük) létrehozása*

Az ételreceptúra variálási lehetőségeinek kihasználásával ételpárokat alakítunk ki és ezeket a későbbiek folyamán csak együtt alkalmazzuk. Ez nem az étlapok másolását jelenti, hanem csak az étlap szerkesztést könnyíti meg, mert az előre kialakított ételpárokat kell a változatosságnak megfelelően összehangolni.

E módszer alkalmazásánál az ételpárok mindig együtt fordulnak elő, így egy-egy ételpár közötti igényr elég egyszer megnézni és a későbbiek folyamán ezt az arányt alkalmazni.

Az ételpárok kialakítása nagy szakmai odafigyelést igényel, mivel a páro-

sításnál ügyelni kell arra, hogy közel azonos forint és tápanyag értékű és közkedveltségű ételek kerüljenek párba.

Ezt a menü eloszási módszert mindenhol lehet alkalmazni, létszámra való tekintet nélkül.

### *3/5. Társadalmi szervek képviselőinek javaslata, társadalmi fórumokon való részvétel*

Az étlap szerkesztő bizottságban jelen van ugyan a társadalmi szerv képviselője, a szerkesztő munka előtt ezt a kört célszerű kiterjeszteni több KISZ alapszervezet titkárára, aktivistájára, akik a személyi állomány igényeit képviselik.

Ajánlatos a párt és politikai szervekkel a folyamatos kapcsolattartás, mert a heti információs jelentésekben az állomány élelmezési ellátási problémáit, igényeit is jelzik.

Az élelmezési szolgálat főnökek (vezetők) a cél érdekében időt kell szakítania arra, hogy esetenként részt vegyen KISZ-taggyűléseken, állománygyűléseken, ahol a személyi állomány problémáit felvetheti.

Újoncbevonulások alkalmával ajánlatos fórumot tartani. Itt a „két fél” kölcsönösen elmondhatja igényeit és felvetheti problémáit, javaslatait.

E közvetett módszerek segítségével az egyes ételféleségek népszerűségére lehet következtetni, esetlegesen a „nem kedvelt” ételekre is. Az itt szerzett tapasztalatokat figyelembe vehetjük az étel arányok meghatározásánál.

### *3 6. Svéd asztal*

A svéd asztal bevezetésénél az étkezők igényei a legjobban kielégíthetők, hiszen mindenki azt és annyit fogyaszt amennyi számára szükséges.

A normagazdálkodás miatt bevezetése csak hosszú távra célszerű, mert a kezdeti időben „spajzolás” következhet be, félve, hogy megszüntetésre kerül.

Tálalása miatt csak hideg ételkészítményeknél alkalmazható, ezért a vacsoráztatásra kiválóan alkalmas.

*Bevezetése nagy anyagi és étkezési fegyelmet követel. Kis létszámú egységeknél e módszer kiválóan alkalmazható.*

### *3/7. Zsetonok alkalmazása*

A büfé jellegű vacsoráztatás esetén alkalmazható e módszer. A normagazdálkodás vacsora hányadértékének megfelelő mennyiségű zseton kerül kiadásra a személyi állomány részére. A zsetonokból saját maga gazdálkodik, az igényeinek megfelelően használja fel. A zseton ellenében vacsoránál 10–15 féle menüből választhat az elszámoló ár figyelembevételével.

Munkaigényessége miatt csak kis létszámú egységeknél ajánlatos bevezetni.

### *3 8. Ételmaradék vizsgálata*

Végsősoron az ételféleségek közkedveltségére az ételmaradék vizsgálatából is következtetni lehet a mennyiségek figyelembevételével.

Az ilyen vizsgálat hátrányai:

– ha a szakács állomány az ételt nem megfelelő minőségben készíti el, úgy hamis képet kapunk.

– nem célszerű vizsgálni ünnepek, látogatások után, mert az „otthonról hozott” ételmet előnyben részesítik.

– az ételek rossz párosítása is eredményezhet több ételmaradékot.

A felsoroltak figyelembevételével biztosítható az az igény, hogy az étkezés befejeztéig a választhatóság biztosított.

A felsorolt módszerek – a lehetőségeket is figyelembe véve – együttes alkalmazása az igények kielégítési színvonalát növelik.

Tapasztalatok azt bizonyítják, hogy a többmenüs étkeztetést az állomány igényli, sőt követeli. Az igények mindjobban történő kielégítése a menük számának növelésével elérhető, de a menük számának nagyarányú növelését a szakács állomány leterheltsége, és a konyhák kapacitása nem teszi lehetővé. Ezért a helyi optimális módszer alkalmazását kell előnybe részesíteni.