

ИСТОРИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ СТАНОВЛЕНИЯ И РАЗВИТИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВООРУЖЕННЫХ СИЛ

С. И. Паскробка, кандидат военных наук, доцент;

А. А. Родионов, кандидат военных наук, доцент;

Е. Л. Сименков*

Сохранение здоровья личного состава Вооруженных Сил Республики Беларусь является важной государственной задачей. Роль питания весьма велика в поддержании боеспособности войск, формировании устойчивой социально-психологической обстановки в воинских частях, профилактике болезней, вызванных особенностями военно- профессиональной деятельности, реабилитации военнослужащих в случае заболевания или ранения.

Preserving the health of the Armed Forces of the Republic of Belarus crew is an important national task. The role of nutrition is quite significant in maintaining the fighting efficiency of troops, formation of a stable socio-psychological situation in military units, prevention of diseases caused by the peculiarities of military-professional activity, military men's rehabilitation in case of illness or injury.

Организация питания армии полностью зависит от социально-экономических условий, сложившихся в государстве, порядка решения вопросов его продовольственной безопасности [1,2], в том числе сельскохозяйственного производства, экспорта и импорта продовольственной продукции. В последние годы организация питания, контроля в области обеспечения качества и безопасности продуктов получили принципиально новое развитие [3]. Одной из важнейших задач продовольственной службы Вооруженных Сил является обеспечение военнослужащих не только вкусной, разнообразной, калорийной, но и доброкачественной пищей.

В Вооруженных Силах Республики Беларусь организации питания военнослужащих уделялось особое внимание на всех этапах их становления и развития [4]. С первых дней создания Вооруженных Сил этот вопрос находился под пристальным вниманием и контролем заместителя министра обороны по тылу - начальника тыла Вооруженных Сил генерал- лейтенанта В. А. Зуева и начальника штаба тыла - первого заместителя начальника тыла Вооруженных Сил полковника, а затем и генерал-майора А. С. Христофорова. Непосредственно задача создания продовольственной службы Вооруженных Сил легла на плечи ее начальника полковника В. Г. Фурсова и его заместителя - полковника М. П. Зайковского.

В ходе занятий студентам и курсантам рассказывается о тактике действий подразделений, воинских частей и соединений Вооруженных Сил Республики Беларусь и зарубежных государств, при этом нередко приходится сталкиваться с вопросами: Каким образом осуществляется в бою подвоз материальных средств? Обеспечение боеприпасами, техникой, вооружением, горючим и смазочными материалами? Как зарождались эти виды обеспечения? Когда? Какое влияние оказали на ход и исход войны, вооруженного конфликта, боевых действий? В данной статье нам хотелось бы сделать небольшой экскурс в историю и ответить на один из вопросов: «Как зарождалось продовольственное обеспечение войск, как менялись вкусовые пристрастия и рацион питания военнослужащих?»

Для ответа на эти и другие вопросы обратимся к истории: как и чем кормили русского солдата в Петровскую эпоху, в последний период истории Российской империи, в ходе Первой и Второй мировых войн [5, 6]? Для сравнения приведем данные: чем питались американские солдаты во время Гражданской войны (именно эта война считается самой кровопролитной из тех, в которых Соединенные Штаты участвовали в XIX и XX вв., единственной войной, которую США вели на своей территории) и солдаты немецкой армии в годы Второй мировой войны [7].

Множество свидетельств в исторической и художественной литературе [6] говорят о том, что кормили военных очень плохо. Армейская кухня в любой стране мира оставляет желать лучшего: везде ее отличает отсутствие разнообразия и вкуса. Это сегодня французский луковый суп (обязательное блюдо служащего армии Франции прошлых веков) - неотъемлемая часть высокой кухни. Поставленное на поток питание сложно сделать изысканным и утонченным. При этом еще и командиры обворовывали солдат (причем речь идет как о деньгах, так и еде).

Начнем с Русской Армии. До. образования регулярной армии, т. е. до начала XVIII в.,

государство не отпускало войскам средств на продовольствие. Заботы о пропитании были делом рук самих солдат. Продукты (а также корм для лошадей) они частично брали из дома, частично покупали на собственное жалование у местных жителей. В мирное время такая система работала, но во время военных действий люди болели от голода и умирали. Взятые из дома продукты быстро заканчивались, а у местных жителей их можно было купить далеко не всегда,

В 1700 г. Петр I издает Указ «О заведовании всех хлебных запасов ратных людей Окольниковому Языкову, с наименованием его по сей части Генерал-Провиантом» и инструкцию по провиантскому обеспечению. Уже в 1705 г. всем нижним чинам предусматривалась «дача провианта» (муки и крупы) и «приварок» (денежное довольствие на мясо, овощи, соль). До 1905 г. (поражения России в Русско-японской войне) русскому солдату полагались также водка и пиво. Готовили пищу в ротных артелях или самостоятельно «на квартирах».

Принято считать, что русский солдат отличается неприхотливостью в быту и питании. Продовольственный паек солдат петровской эпохи, побеждавших своих европейских соперников, отличался простотой и высокой калорийностью, несмотря на отсутствие разносолов, включал: ржаной хлеб, мясо, крупы, масло, соль, пиво и водку (125 г). В своем воинском артикуле Петр I наставлял: «Пропитание людей - наиглавнейшая дела суть, о чем мудрый и осмотрительный генерал всегда мыслить должен» [6].

Русского солдата в последний период истории Российской империи, то есть перед началом и в ходе Первой мировой войны, кормили очень плохо, «впроголодь». Об этом много свидетельств в исторической и художественной литературе. Даже граф Алексей Алексеевич Игнатьев - русский и советский военный деятель, дипломат, участник русско-японской войны, которого трудно упрекнуть в предвзятости, пишет в своих мемуарах о времени своего командования 3-м эскадрон лейб-гвардии Уланского полка: «...Щи да каша - пища наша», - гласила старая военная поговорка. И действительно, в царской армии обед из этих двух блюд приготавливался везде образцово... Хуже всего дело обстояло с ужином, на который по казенной раскладке отпускались только крупа и сало. Из них приготавливалась, так называемая, кашница, к которой большинство солдат в кавалергардском полку даже не притрагивались; ее продавали на сторону. В уланском полку, правда, ее с голоду ели, но кто мог, то предпочитал купить на свои деньги ситного к чаю, а унтера и колбасы» [8].

Однако любые личные свидетельства всегда несут на себе отпечаток личных впечатлений, а отсюда и необъективности. Лучше всего иметь информацию из документов, первоисточников. Дополняя исходную информацию, так сказать, «впечатлениями с мест», можно составить себе более или менее ясную картину того, что было в действительности.

Приведем для сравнения, каким образом в рассматриваемый нами период обстояли дела с питанием в армиях США. Гражданская война в США проходила в период 1861-1865 гг. между федеральным правительством США, опиравшимся на северные штаты, и объединившимися, в так называемую Конфедерацию, южными штатами. В Республике Беларусь знают об этой войне немногим больше, чем американцы о нашей Великой Отечественной войне 1941-1945 гг. Вместе с тем наш соотечественник Тадеуш Костюшко был участником и героем этой войны и был лично знаком с Джорджем Вашингтоном.

Мы коснемся лишь одной стороны тех событий, причем далеко не самой главной и решающей. Речь пойдет о том, чем питались американские солдаты во время этой войны. Данные взяты не из документов, а из литературы, поэтому за их точность и достоверность авторы не ручаются [7] (таблица 1).

Таблица 1. - Нормы питания солдат армии США на 1 человека в сутки

№ п/п	Наименование продовольствия	Количество, г (л)
1	Сухари пшеничные	454
	или хлеб пшеничный,	850
	или мука пшеничная	850
1	Мясо свежее или соленое	567
3	Сало свиное	227
4	Бобы	0,352 л
5	Рис	45
6	Кофе	45
7	Сахар	68
8	Сок овощной или фруктовый	0,075 л

9	Соль	9
10	Свечи сальные или стеариновые, шт.	170 (в месяц)
11	Мыло	544 (в месяц)

Эти нормы питания были чрезмерно завышены, и солдаты-северяне, не съедая положенных хлеба, кофе, бобов, получали весьма солидные деньги, которые позволяли им значительно разнообразить питание. В армии же конфедератов за всю войну так и не было определено никаких норм питания: централизованное снабжение продовольствием организовано не было, и солдаты питались тем, что удавалось купить или добыть в данной местности, зачастую элементарно голодая. Отмечены многочисленные случаи, когда конфедераты просто покупали или выменивали на виргинский табак и хлопковые ткани продовольствие у солдат- федералов. Ведь такого ожесточения, как в России в Гражданскую войну 1918-1922 гг., в США не было. В периоды затишья между боями солдаты той и другой стороны относились друг к другу довольно миролюбиво. Даже устраивали концерты полковых оркестров друг для друга через линию фронта, а то и вовсе спортивные соревнования [7].

Питание солдат Русской Армии последнего периода истории Российской империи определялось приказом военного министра от 22 марта 1899 г. № 346. По этому приказу рацион питания солдата и унтер-офицера состоял из трех частей: провианта, приварочных и чайных денег. Ниже приведены нормы питания в Русской Армии в период 1914-1917 гг. (таблицы 2, 3) [9].

Провиант выдавался в натуральном виде, т. е. непосредственно продуктами. Приварочные и чайные деньги выдавались на приобретение строго оговоренных продуктов в определенном количестве, исходя из рыночных цен той местности, где располагалась воинская часть.

Основной организационной единицей в организации питания солдат и унтер-офицеров являлась рота. Деньги приварочные и чайные выдавались из полка командиру роты.

Таблица 2. - Нормы продовольственного снабжения на мирное время на 1 человека в сутки

№ п/п	Наименование продовольствия	Количество, г		
		Армия	Г вардия	
1	Провиант	Хлеб ржаной или сухари ржаные,	1230	1230
		или мука для печения хлеба	819	819
			927	927
		Крупа (просяная, гречневая, овсяная, рисовая)	136	205
7	Приварочные деньги, на которые можно купить	Мясо	307	307
		Овощи, перец, сало, масло, мука, приправы	2,5 коп.	2,5 коп.
3	Чайные деньги, на которые можно купить	Чай	2	2
		Сахар	25	25

Непосредственно приобретением продуктов, их распределением занимался артельщик, приготовлением пищи - кашевар, оба назначаемые командиром роты по предложению личного состава роты. Контроль деятельности артельщика и кашевара осуществляли фельдфебель роты и один из младших офицеров. Всю ответственность за питание солдат нес командир роты. В полку контроль за продовольственным снабжением, снабжение полка провиантом осуществлял заведующий хозяйством полка (подполковник). В кавалерии он именовался помощником командира полка по хозяйственной части. Стоимость суточного солдатского пайка в мирное время составляла 19 копеек, что составляло в год около 70 рублей [9].

Таблица 3. - Нормы продовольственного снабжения в военное время на 1 человека в сутки

№ гт	Наименование продовольствия	Количество, г		
		Армия	Г вардия	
1	Провиант	Хлеб ржаной или сухари ржаные	2254	2254
			1539	1539
		Крупа (просяная, гречневая, овсяная, рисовая)	238	307
2	Приварочные деньги или продукты натурой	Мясо или мясо + мясные	716	716
			307 + 409,5	307 + 409,5
		Овощи свежие или овощи сушеные	255	255
		Масло коровье или сало свиное	17	17
		Мука пшеничная	21	21

3	Чайные деньги, на которые можно купить:	Чай	2	2
		Сахар	25	25

В военное время в Русской Армии предусматривалось снабжение продуктами членов семей солдат и унтер-офицеров, призванных по мобилизации, ратников ополчения. На одного члена семьи на месяц выдавалось: мука ржаная или пшеничная - 28 кг; крупа разная - 4 кг; соль - 1,6 кг; масло растительное - 409,6 г [9].

Иная система продовольственного снабжения была для офицеров. Они получали, так называемые, «столовые деньги» по следующим нормам (в год) [9]: младшие офицеры во всех родах войск - 96 руб.; начальники пулеметных команд и старшие офицеры артиллерийских батарей - 180 руб.; командиры рот, эскадронов, учебных команд - 360 руб.; командиры отдельных саперных рот и отдельных сотен - 480 руб.; командиры батальонов, помощники командира полка, командиры рот крепостной артиллерии, младшие офицеры артиллерийских бригад - 600 руб.; командир артиллерийской батареи - 900 руб.; командир отдельного батальона, артиллерийского дивизиона - 1056 руб.; командир полка, командир не отдельной бригады - 2700 руб.; начальник отдельной стрелковой, кавалерийской бригады - 3300 руб.; начальник дивизии - 4200 руб.; командир корпуса - 5700 руб.

Для того, чтобы сориентироваться в ценах приведем пример: рабочая лошадь в 1914 г. стоила - 50-70 руб., офицерская лошадь - от 100 руб., американский автомобиль марки «Ford-T» - 2500 руб.

В военное время или при службе в гарнизонах, где невозможно приобретать продукты у местного населения, офицерам разрешалось приобретать на себя и членов семьи продукты в полку за полную плату по солдатским нормам.

В послереволюционный период, в связи с переходом к новой экономической политике, приказом Реввоенсовета СССР 1925 г. № 163 был введен Табель суточных норм продуктов питания на мирное время на 1 человека (таблицы 4, 5).

Таблица 4. табель суточных норм продуктов питания на мирное время

№ п/п	Наименование продовольствия	Количество, г
1	Хлеб	1025
2	Крупа	135
3	Мясо или рыба	205 307
4	Жиры животные или растительные	34 51
5	Овощи свежие или сушеные	256 17
6	Мука	17
7	Сахар	34
8	Соль	30
9	Перец	0,7
10	Лавровый лист	0,3
11	Чай натуральный	102 (в месяц)

Таблица 5. - Состав добавочного противоцингового рациона

№ п/п	Наименование продовольствия	Количество, г
1	Картофель свежий	102
	Капуста квашенная	51
3	Клюква или клюквенный экстракт	51
4	Горчица	1
5	Соль	8,5
6	Лук репчатый или зеленый	34 51
7	Уксус	12,5
8	Фрукты или ягоды свежие	102
9	Свежие морковь, свекла, томаты, капуста	68
К)	Свежие репа, брюква, ботва свекольная	34

При разработке пайков того времени большое внимание уделялось количественной стороне питания и недостаточно качественному состоянию. В продовольственном пайке, по которому довольствовались около 90 % военного контингента, больше всего ощущался недостаток животных белков и преобладание углеводов. И только к концу тридцатых годов произошла некоторая дифференциация пайков. В связи с тем, что воинские части и подразделения постоянно стали размещаться в стационарных условиях, встал вопрос о централизации приготовления горячей пищи для рядового и младшего начальствующего состава. Пищу стали готовить для всей части в общей кухне, а прием ее осуществлялся в столовой. С учетом норм пайков горячую пищу готовили 2 раза в сутки (обед и ужин). По-новому ставился вопрос о приготовлении горячей пищи и выпечке хлеба как в стационарных, так и в полевых условиях. В стационарных условиях вводились благоустроенные кухни-столовые, реконструировались и приспособлялись имеющиеся здания.

Получение продовольствия и фуража за счет внутренних источников всегда было присуще войскам как русской армии, так и Красной Армии. В подсобных хозяйствах выращивались картофель, овощи, бахчевые культуры, откармливались свиньи, крупный рогатый скот и т. д.

В годы Великой Отечественной войны суточная норма пайка на одного военнослужащего боевых частей действующей Красной Армии согласно постановлению ГКО от 12 сентября 1941 г. № 662 составляла (таблица 6).

Таблица 6. - Суточная норма пайка на одного военнослужащего боевых частей действующей Красной Армии

№ п/п	Наименование продовольствия .	Количество,г
1	Хлеб (периоды): Октябрь - март Апрель - сентябрь	900 800
2	Мука пшеничная 2-го сорта	20
3	Крупа разная	140
4	Макароны	30
5	Мясо	150
6	Рыба	100
7	Комбиджир и сало	30
8	Масло растительное	20
9	Сахар	35
10	Чай	1
11	Соль	30
12	Овощи (всего)	820
13	Картофель	500
14	Капуста	170
15	Морковь	45
16	Свекла	40
17	Лук репчатый	30
18	Зелень	35
19	Махорка	20
20	Спички (в месяц)	3 коробки
21	Мыло (в месяц)	200

По этим нормам довольствовался рядовой и младший начальствующий состав воинских частей первых линий действующей армии. В период декабрь-февраль дополнительно выдавалось сало свиное по 25 г в сутки на человека.

Питание же частей гитлеровской Германии было существенно разнообразнее. Это вполне объяснимо - на них работала вся Европа. Рацион немецких солдат состоял из картофеля, риса, выпечки, ячменя, кукурузы, овощей, фруктов, мяса, зелени, птицы, яиц, рыбы, масла, жира, варенья, искусственного меда, сыра и др. Так же в начальный период войны в их норму пайка входило и кофе, но по мере разгрома Германия вынуждена была внедрять эрзац-продукты. В советскую эпоху кофе относился к разряду дефицитных продуктов и в рацион солдат Советской Армии не входил.

Вопрос питания - всегда животрепещущий вопрос, особенно для тех, кто знаком с армией по своей солдатской службе. Не слишком часто можно услышать от вчерашних солдат, что питались они хорошо. Но на солдатские оценки питания влияют многие факторы.

Во-первых, редко когда солдат знает нормы снабжения и уж никогда он не в силах проверить - все ли положенное он получает.

Во-вторых, при полностью выданной, но однообразной, невкусно приготовленной пище, солдат не съедает всего того, что ему дано и объективно остается голодным.

В-третьих, семичасовые промежутки между приемами пищи, ничем не заполняемые, создают субъективное ощущение голода. Ну и, разумеется, во все времена, что-то из того, что положено, не доходит до солдата или доходит в таком виде, что в пищу не употребляется.

В ходе работы над статьей данные по пайкам от Петровских времен до наших дней мы свели в одну таблицу, что позволяет увидеть, как менялась норма пайка в российской, советской, а затем и в белорусской армии (таблица 7).

Таблица 7. - Продовольственный паек с 1722 г. до наших дней

Наименование продовольствия	Г оды									
	1722	1905	1914	1959	1967	1982	1990	1992	2004	2017
Хлеб из муки ржаной или пшеничной	1200	1230	1025	550	550	450	350	350	350	250
Хлеб белый из муки пшеничной 1-го сорта (высшего)				300	400	400	400	400	250	70
Булочка из муки 1-го сорта (высшего)	—	—	,	—	—	—	—	—	100	160
Мука пшеничная 2-го сорта (1-го	—	17	17	20	20	10	10	10	10	15
Крупа разная	210	136	102	140	120	125	120	120	120	110
Мака ронны с изделия высшего	—	...	—	20	40	40	40	40	40	35
Мясо	420	205	410	150	150	150	175	200	100	100
Мясо птицы	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100
Колбасные изделия	—	—	—	—	—	—	—	—	80	—
Рыба	—	—	—	100	100	100	100	120	100	100
Жиры	—	21	68	30	30	30	20	20	—	—
Масло растительное	30	—	—	20	20	20	20	20	40	35
Масло коровье	—	—	—	—	10	20	30	30	30	30
Молоко коровье, кефир	—	—	—	—	—	—	100	100	100	100
Сметана, творог	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30
Сыр сычужный твердый	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15
Яйца куриные (неделя), штук	—	—	—	—	—	2	4	4	3	7
Сахар	—	—	51	45	60	65	70	70	70	60
Соль	21,5	46	46	30	30	30	20	20	20	20
Чай	—	—	2	1	1	1	1,2	1,2	1,2	2

Специи (горчица, перец, уксус, томатная паста, лавровый лист)		0,7	0,7	8,8	8,8	8,8	8,8	8,8	8,8	9,1
Картофель и другие овощи	-	256	256	820	820	820	900	900	900	830
Соки		-	-	-	-	-	50	50	50	100
Концентрат киселя/сухофрукты	—	—	—	—	30/20	30/20	30/20	30/20	30/20	30/20
Пиво	230	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Водка	125	-	-	-	-	-	-	-	-	-

В заключении хотелось бы отметить, что многое в решении вопросов продовольственного обеспечения предпринимается руководством Вооруженных Сил Республики Беларусь на современном этапе их развития. Вводятся в действие новые инструкции по организации питания [10-12], которые приходят на смену устаревшим нормативным документам. Новые требования направлены на совершенствование системы питания (аутсорсинг), рациональное использование продуктов, подбор рациона с учетом характера и особенностей военной службы, улучшение технологии приготовления и создание более комфортных условий приема пищи всеми категориями военнослужащих.

Список использованных источников

1. Об утверждении концепции национальной безопасности Республики Беларусь : Указ Президента Республики Беларусь от 9 нояб. 2010 г. № 575 // Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. - 2010. - № 276.
2. Боев, В. Р. Продовольственная безопасность СНГ: выбор альтернативы на пороге XXI века / В. Р. Боев, Е. Е. Румянцева, В. А. Дадалко. - М. ; Минск ; Армита - Маркетинг, Менеджмент, 1998.
- 3 Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь» и признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 марта 2011 г. № 16 : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 нояб. 2012 г. № 180.
4. Зайковский, М. П. Продовольственная служба Вооруженных Сил, направления ее совершенствования / М. П. Зайковский // Наука и военная безопасность. - 2004. - № 2.
5. Приказ военного министра от 22 марта 1899 г. № 346 / Сборник приказов военного ведомства за 1890-1900 гг. - СПб., 1901.
6. Вещиков, П. И. История продовольственной (провиантской) службы Вооруженных Сил России XVIII-XX вв. / П. И. Вещиков. - М., 2013.
7. Маль, К. М. Гражданская война в США, 1861-1865 гг.: развитие военного искусства и военной техники / К. М. Маль ; под ред. А. Е. Тараса. - Минск : Харвест ; М. : АСТ, 2002. - 591 с. - (Военно-историческая библиотека).
8. Игнатьев, А. А. Пятьдесят лет в строю / А. А. Игнатьев. - М. : Воен. изд-во, 1986.
9. Марков, О. Русская армия 1914-1917 гг. / О. Марков. - СПб. : Галея Принт, 2001.
- 10 Об утверждении Инструкции о порядке продовольственного обеспечения ВС РБ в мирное время: приказ Министра обороны Республики Беларусь от 16 апр. 2013 г. № 380.
11. Об утверждении Инструкции о порядке организации питания в ВС РБ : приказ Министра обороны Республики Беларусь от 30 янв. 2014 г. № 85.
12. Об установлении норм обеспечения продовольствием военнослужащих и кормления штатных животных в Вооруженных Силах в мирное время и порядке их применения : приказ Министра обороны Республики Беларусь от 3 января 2013 г. № 3.

*Сведения об авторах:

Паскробка Сергей Иванович,
Родионов Андрей Александрович,
Сименков Евгений Леонидович,
УО «Белорусский государственный университет информатики и радиоэлектроники». Статья поступила в редакцию 28.04.2017 г.