

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО
педагогічною радою
Навчально-методичного центру цивільного
захисту та безпеки життєдіяльності
Івано-Франківської області
Протокол № 5 від 18.11.2016р.

МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА

Тема: Дії спеціалізованих служб (матеріального забезпечення, торгівлі і харчування) і формувань цивільного захисту (матеріально-технічного, речового та продовольчого забезпечення, харчування, підвозу води, захисту продовольства та води) під час виконання завдань за призначенням.

Навчальна мета:

- вивчення порядку дій спеціалізованих служб (матеріального забезпечення, торгівлі і харчування) і формувань цивільного захисту (матеріально-технічного, речового та продовольчого забезпечення, харчування, підвозу води, захисту продовольства та води) під час виконання завдань за призначенням;
- формування вмінь та навичок необхідних працівникам під час виконання завдань за призначенням.

Укладач: Павелко А.Й. – начальник циклу практичної підготовки обласних та міста Івано-Франківська курсів удосконалення керівних кадрів навчально-методичного центру цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Івано-Франківської області, підполковник служби цивільного захисту.

Дидактичне забезпечення:

- 1) план проведення заняття;
- 2) методична розробка;
- 3) робоча технологічна карта керівника формування матеріально-технічного забезпечення;
- 4) навчальна література.

Місце проведення: визначені приміщення або територія суб'єктів господарювання.

Матеріально-технічне забезпечення: табельне майно пунктів.

Навчальні питання та розрахунок часу

№ з/п	Навчальні питання	Час, хв.	Метод проведення
<i>I</i>	<i>Організаційна частина</i>	5	
<i>II</i>	<i>Основна частина</i>	80	
	Вступ	5	
1	Забезпечення пально-мастильними матеріалами	25	розповідь, показ, тренінг
2	Захист води, продовольства і промислових товарів першої необхідності під час виникнення надзвичайних ситуацій.	25	розповідь, показ, тренінг
3	Життєзабезпечення сил цивільного захисту та постраждалих у разі виникнення надзвичайних ситуацій	25	розповідь, показ, тренінг
<i>III</i>	<i>Завершальна частина, висновки, відповіді на запитання</i>	5	Розповідь, обговорення

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ

Починаються заняття з перевірки наявності слухачів, їх підготовки до заняття. Оголошується тема, навчальна мета та навчальні питання.

Після цього відпрацьовуються навчальні питання.

Завершуючи заняття необхідно провести розбір заняття та його обговорення, де узагальнюються знання і навички, отримані слухачами під час навчання.

Викладач має нагадати тему, навчальну мету та питання, які відпрацьовувались, відповісти на запитання слухачів та провести оцінювання виконаних слухачами завдань.

ХІД ТА ЗМІСТ ЗАНЯТТЯ

ВСТУП

Матеріально-технічне забезпечення включає технічне та матеріальне постачання.

Технічне забезпечення передбачає організацію роботи спеціальних формувань щодо своєчасного проведення технічного обслуговування і ремонту машин та механізмів, евакуацію несправної техніки до ремонтних формувань (підприємств), її використання після ремонту, а також порядок забезпечення запасними частинами та агрегатами.

Технічне забезпечення полягає в організації та здійсненні комплексу заходів, спрямованих на підтримання рівня готовності техніки та оснащення, який дозволяє силам цивільного захисту виконувати завдання з ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, поповнювати запаси технічного майна та експлуатаційних матеріалів, своєчасно проводити ремонт техніки та оснащення, що вийшли з ладу.

Технічне забезпечення передбачає:

постійний контроль за станом і порядком експлуатації техніки та оснащення, ретельну підготовку їх до застосування;

налагодження системи своєчасного і якісного ремонту техніки, що вийшла з ладу, як у період підготовки, так і в процесі виконання рятувальних та інших невідкладних робіт;

створення у встановлених обсягах запасів технічного майна та забезпечення ремонтних підрозділів запасними частинами і матеріалами.

Керівник органу управління (підрозділу) при організації технічного забезпечення визначає:

завдання з технічного забезпечення для сил цивільного захисту та формувань технічного забезпечення, послідовність їх виконання за місцем та часом;

режим роботи формувань технічного забезпечення;

строки, райони, обсяги і порядок обслуговування та ремонту техніки;

заходи щодо евакуації пошкоджених машин та механізмів, які не можуть бути відремонтовані в районі проведення робіт;

порядок поповнення запасів технічного майна та експлуатаційних матеріалів;

організацію зв'язку між силами цивільного захисту та формуваннями технічного забезпечення.

Матеріальне забезпечення передбачає забезпечення залучених до проведення аварійно-рятувальних та інших невідкладних робіт формувань (підрозділів) продовольством, питною водою, технічними засобами, майном протирадіаційного та протихімічного захисту, медичним майном, спеціальним

одягом, будівельними і пально-мастильними матеріалами, а також обладнання місць (пунктів) прийому їжі, відпочинку та спеціальної обробки.

Матеріальне забезпечення полягає в організації та здійсненні комплексу заходів, спрямованих на своєчасне і повне забезпечення потреб підрозділів у рятувальному обладнанні, техніці, пальному, продовольстві, речовому, медичному, інженерному, хімічному та іншому майні і матеріалах при виконанні завдань за призначенням.

Матеріальне забезпечення передбачає:

доставку та створення необхідних запасів матеріально-технічних засобів, речового майна і оснащення у визначених районах, своєчасне поповнення їх витрат (втрат) при виконанні силами цивільного захисту завдань за призначенням;

організацію харчування, відпочинку, необхідних санітарно-гігієнічних умов у місцях розміщення особового складу сил цивільного захисту, залучених до проведення аварійно-рятувальних та інших невідкладних робіт;

розгортання підрозділів матеріального забезпечення в районі надзвичайної ситуації з метою здійснення заходів щодо всебічного забезпечення дій сил цивільного захисту;

організацію взаємодії з місцевими органами виконавчої влади з питань матеріального забезпечення сил цивільного захисту при виконанні завдань у районі надзвичайної ситуації.

Керівник органу управління (формування) при організації матеріального забезпечення визначає:

завдання формуванням матеріального забезпечення та послідовність їх виконання за місцем та часом;

режим роботи формувань матеріального забезпечення та порядок організації харчування особового складу;

строки, райони, обсяги і порядок забезпечення потреб та поповнення запасів пального, продовольства, майна і матеріалів, необхідних для виконання завдань за призначенням;

організацію зв'язку між силами цивільного захисту та підрозділами матеріального забезпечення.

1. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПАЛЬНО-МАСТИЛЬНИМИ МАТЕРІАЛАМИ

Облік пального та технічних засобів у формуваннях організовується у відповідності з вимогами відомчих керівних документів, якими керуються суб'єкти господарювання, на базі яких вони створені.

Обліку підлягають всі види пального, мастильних матеріалів, спеціальних рідин та технічних засобів, незалежно від їх призначення, джерел надходження і способів придбання.

Документальне оформлення витрат пального, мастильних матеріалів та спеціальних рідин

Автомобілі, трактори, важка інженерна техніка та інші машини заправляються паливом за роздавальними відомостями. Роздавальна відомість ведеться на кожне формування, виписується і реєструється суб'єктом господарювання. Видана кількість пального та мастил у літрах записується в роздавальну відомість та дорожній лист машини. Водій розписується за отримане паливо та мастило в роздавальній відомості, а заправник - в дорожньому листі.

Кожний день перед видачею проводиться замірювання густини пального (мастила), яка записується в роздавальну відомість. Роздавальна відомість може вестись до повного використання, при цьому за кожний день видачі пального підводяться підсумки у літрах та кілограмах.

Витрати пального та мастила автомобілями та іншою технікою обліковуються в дорожньому листі. Дані дорожніх листів заносяться у книгу обліку роботи машин, витрат пального та мастила.

Витрати пального та мастильних матеріалів на роботу стаціонарних двигунів (агрегатів) обліковуються у картці роботи стаціонарного двигуна (агрегату).

На підставі записів у книзі обліку роботи машин, витрат пального та мастил у картках роботи стаціонарних двигунів керівник кожного формування щомісячно складає звіт про наявність та рух пального і подає його керівництву. Донесення складається у двох примірниках. Воно служить підставою для списування пального.

Правильність списування витрат пального згідно дорожніх листів перевіряється комісією, призначеною наказом керівника суб'єкту господарювання.

Дорожній лист є розпорядженням керівнику формування та водію на виконання завдання. Він є підставою для списування та визначення економії (перевитрати) пального та мастильних матеріалів, а також обліку виконаної роботи.

Дорожній лист виписується на одну добу, а при відправці машини на чергування, навчання та у тривале відрядження - на строк виконання завдання, але не більше 10 діб.

Бланки дорожніх листів є документами суворої звітності, видаються зі складу за накладною та обліковуються в книзі обліку наявності та руху матеріальних засобів.

Дорожні листи та їх корінці нумеруються на поточний рік. Використані дорожні листи зберігаються протягом трьох місяців, а при перевезенні автомобільним транспортом за плату дорожні листи зі штампом "ЗА ПЛАТУ" подаються до фінансової служби і зберігаються у порядку, що установлений для зберігання фінансових документів.

Зіпсовані бланки дорожніх листів погашаються, додаються до їх корінців і зберігаються нарівні з використаними дорожніми листами.

Робота машин у процесі використання підтверджується записами у дорожньому листі. Після кожної поїздки водієм заповнюється розділ “РОБОТА МАШИНИ”. Старшим машини у дорожньому листі проставляються: показання спідометра, час та місце відправлення машини. Записи засвідчуються його підписом. Після закінчення використання машини дорожній лист перевіряється, підписується керівником формування і передається керівництву суб’єкту господарювання.

Забороняється видавати водіям новий дорожній лист, якщо не оформлено і не здано лист за попередній вихід машини.

На зворотному боці дорожнього листа обов’язково робиться розрахунок витрати пального згідно норм витрат пального. Залишки пального при постановці на стоянку переносяться в новий дорожній лист.

Для перевірки правильності складання, оформлення, обробки і зберігання дорожніх листів та їх корінців за минулий квартал, а також знищення дорожніх листів та їх корінців за попередній квартал, керівником суб’єкту господарювання призначається внутрішня перевірна комісія за участю в ній фахівців фінансової, автомобільної служб, служби пального і мастильних матеріалів та інших посадових осіб суб’єкту господарювання.

За результатами перевірки комісія складає акт, який доповідається керівнику суб’єкту господарювання для прийняття рішення.

Списування пального, мастильних матеріалів та спеціальних рідин, витрачених на регламентні роботи, технічне обслуговування виконується за фактичною їх витратою, яка не перевищує встановлені норми.

Особлива увага приділяється списанню спирту. У формуваннях сил цивільного захисту, крім авіаційно-технічних, витрата спирту незначна, а саме на автомобілях КамАЗ, на яких, згідно з нормою, заправлення запобіжників проти замерзання гальмівних систем при їх експлуатації при температурі повітря нижче плюс 5°C робиться спиртом етиловим ректифікованим технічним у кількості від 0,2 до 1 л в залежності від марки автомобіля. Спирт у запобіжниках замінюється повністю, доливання його не дозволяється. Законність списання спирту у витрати при його заміні у запобіжниках гальмівної системи перевіряється за пробігом автомобіля між замінами спирту. Пробіг визначається за книгою обліку роботи машин, витрат пального і мастильних матеріалів.

Актом списуються також охолоджувальні низькозамерзаючі рідини (антифризи) марок 40 і 65, Тосол А-40 та Тосол А-65 та їх аналоги при експлуатації техніки. Повні витрати охолоджувальних рідин за один місяць експлуатації установлені відповідними відомчими нормами.

Охолоджуючі низькозамерзаючі рідини марок 40 і 65 після зимової експлуатації обов’язково зливаються з системи охолодження двигунів техніки і

здаються на склад пального у перерахунку на стандартну рідину відповідної марки.

Різниця між кількістю охолоджуючої низькозамерзаючої рідини, залитої до системи охолодження двигунів на початку зимового періоду і долитої до неї за час експлуатації у зимовий період, та кількістю зливої відпрацьованої охолоджуючої рідини, перерахованої у стандартну рідину, становить витрати її за час експлуатації, що підлягають списанню. Витрати антифризу, що не перевищують норми, списуються з книг обліку за актом. Понаднормативні витрати, що перевищують витрати за нормами, після службового розслідування та наказу керівника суб'єкту господарювання списуються з книги обліку і заносяться до книги обліку втрат матеріальних засобів та книги обліку нестач.

Охолоджуючі низькозамерзаючі рідини Тосол А-40 і Тосол А-65 та їх аналоги з системи охолодження двигунів техніки на літній період не зливаються і їх заміна робиться тільки після закінчення установленого строку служби (2 роки).

Забезпечення пально-мастильними матеріалами переведення техніки на режим сезонної експлуатації

Забезпечення паливом та мастильними матеріалами (ПММ) повинно включати виконання таких заходів:

проведення розрахунків споживання пального та мастильних матеріалів;
оформлення і подання заявок на одержання зі складу пального та мастильних матеріалів;

проведення перевірки, ремонту та підготовки стаціонарних і рухомих засобів зберігання ПММ, які будуть використовуватися безпосередньо при переведенні техніки на режим сезонної експлуатації.

Забезпечення ПММ та засобами для їх зберігання і витрат повинно бути завершено за 3-5 днів до початку робіт на техніці.

Роботу щодо матеріально-технічного забезпечення організовують керівники служб цивільного захисту спільно з керівниками суб'єктів господарювання.

Безпосередньо забезпечення ПММ при переведенні техніки на сезонну експлуатацію здійснює начальник служби ПММ.

Підставою щодо організації, забезпечення, а також витрат ПММ є відомчі керівні документи.

Утримання складу пального та пункту заправлення пально-мастильними матеріалами

Склад пального призначений для приймання, зберігання та видачі пального і технічних засобів служби силам цивільного захисту та на заправні пункти. Робота на складі пального організовується у відповідності з вимогами відомчих керівних документів.

Для приймання, зберігання та видачі пального, мастил, спеціальних рідин і технічних засобів на складі пального передбачаються резервуари для пального, сховища для мастил та спеціальних рідин у тарі, технічних засобів, ділянки для зберігання пального у тарі, порожніх бочок, ділянки для стоянки наливного і бортового автотранспорту, службове приміщення, ділянки (стояки) видачі пального в автотранспорт.

У кожному сховищі повинні бути: план сховища з нанесеною на ньому схемою розташування стелажів або штабелів тари з паливом, паспорт із зазначенням типу сховища, його довжина, ширина, висота до перекриття, місткість (у вагонах), інструкція особовому складу про порядок допущення у сховище, правила зберігання пального у тарі та технічних засобах, режиму збереження, з техніки безпеки і пожежної безпеки, журнал огляду сховища, картотеки технічних засобів, що зберігаються, робочий стіл з письмовим приладдям, шафа для робочого інструменту, інвентар для дотримання чистоти у сховищі, металеві ящики для чистих та брудних обтиральних матеріалів, пожежний інвентар.

Пункт заправлення пально-мастильними матеріалами (ПММ)

Заправний пункт, як правило, розташовують на території автопарку або біля в'їзду на територію складу пального з таким розрахунком, щоб можна було видавати пальне без заїзду автомобілів на склад.

Ділянка для розташування заправного пункту повинна бути рівна, суха, обов'язково з твердим ґрунтом або мати спеціальне тверде покриття, яке забезпечує вільний рух машин в будь-який час року і в будь-яку погоду.

На заправному пункті повинні бути: резервуари для зберігання пального і масел (як правило, заглиблені), тара для зберігання масел і мастильних матеріалів, заправні колонки для пального і для масел, заправний інвентар, пожежний інвентар і службове приміщення.

Заправні колонки розташовуються під навісами на залізобетонних фундаментах.

У службовому приміщенні заправного пункту повинно бути місце для оформлення документів на приймання і видавання пального, а також дистанційне управління роботою колонок.

Документація заправного пункту

На заправному пункті повинна бути така документація:

схема обв'язування резервуарів та заправних колонок;

інструкції по експлуатації колонок;

графік огляду та захищення резервуарів, а також контролю за якістю пального;

інструкції щодо заходів безпеки та пожежної безпеки;

пам'ятка заправнику, таблиця застосування пального та мастильних матеріалів на основних марках машин частини;

зразки заповненого дорожнього листа та робочого листа обліку роботи стаціонарного двигуна;

опис майна заправного пункту.

У службовому приміщенні передбачається також місце для зберігання і видавання мастильних матеріалів, шафа для спецодягу, ящики з запасними частинами, інструментом, медична аптечка, інвентар для прибирання території заправного пункту, умивальник, мило та рушник.

Розклад роботи заправного пункту вивіщується на вхідних дверях.

Порядок заправлення машин

За організацію заправлення паливом і мастилами машин, а також за дотримання заходів безпеки при заправленні машин відповідають керівники відповідних формувань.

При заправленні машин паливом необхідно дотримуватись правил пожежної безпеки. Пожежа на заправному пункті може виникнути під час користування відкритим вогнем, при використанні освітлювальної апаратури у вибухонебезпечному виготовленні, через несправності електропроводки, розряди статичної електрики, samozапалення промочених нафтопродуктами речовин тощо. Для запобігання пожежі від розрядів статичної напруги всі резервуари заправного пункту, колонки, трубопровід, а також автоцистерни, що знаходяться під час заповнення, повинні бути надійно заземлені.

Арматура гумовотканинних рукавів, що з'єднані з колонками, повинна бути з'єднана дротяною пружиною рукава і бути провідником електроструму, надійно заземленого, у крайньому разі, в одному місці.

При протіканні пального заправлення машин забороняється до усунення несправності. Місця проливів треба засипати піском (землею). Пісок, промочений паливом, необхідно прибрати з території заправного пункту.

Заправлення машин з особовим складом у кузові **заборонено**.

Швидкість руху машин на заправному пункті не повинна перевищувати 5 км/год.

Машина, що заправляється, має ставитись на відстані не ближче 2 м від заправної колонки. Друга машина повинна знаходитись на відстані не ближче 5 м від машини, що заправляється.

Заправляти машини слід тільки при заглушеному двигуні.

Запускати машину, на якій є проливи пального, дозволяється тільки після повного вилучення пального з її поверхні.

При масовому заправленні машин виставляється пожежний пост з засобами пожежегасіння.

Під час заправлення забороняється ремонтувати машину, регулювати систему заправлення двигуна, подавати сигнали, а також визначати рівень пального у баках машин, користуватись відкритим вогнем або вибухонебезпечними ліхтарями.

Не дозволяється переливання пального при наповненні баків машин. Заправлення повинно проводитись тільки закритим струменем, а рівень пального у баку машини не повинен доходити до горловини баку на 3 - 5 см.

Організація приймання, зберігання та видачі отруйних технічних рідин (ОТР), робота на об'єктах, де особовий склад має контакт з технічними рідинами

Під час експлуатації техніки і озброєння широко застосовуються різні технічні рідини (охолоджувальні, гальмівні, гідравлічні, проти замерзання, антидетонатори, розчинники та інші). Більшість технічних рідин має отруйні властивості, тому вони отримали загальну назву – отруйні технічні рідини (ОТР).

ОТР повинні зберігатися тільки на складах або на тимчасово визначених з цією метою майданчиках. Останні обладнуються окремо від майданчиків зберігання паливно-мастильних матеріалів та загороджуються. Двері сховищ ОТР і ворота майданчиків зачиняються на замок, запечатуються і здаються під охорону. Вся тара, в якій зберігаються ОТР, повинна бути справною і мати відповідне маркування, а також знак отруйності речовини.

У місцях зберігання ОТР повинні бути передбачені засоби для збирання та знезараження пролитих ОТР.

Отримання ОТР зі складу дозволяється тільки особам, які віддані наказом по підприємству (установі, організації), своєчасно пройшли інструктаж і здатні забезпечити збереження цих речовин.

Особи, які працюють з ОТР на складі, забезпечуються спецодягом, який повинен зберігатися окремо від повсякденного. У приміщення, де проводяться роботи з ОТР, повинні бути створені умови для дотримання правил особистої гігієни.

Для забезпечення заходів безпеки під час роботи з ОТР слід дотримуватись таких вимог:

- дотримуватись правил безпеки при роботі з ОТР;
- зберігати ОТР тільки у закритій, герметичній запломбованій тарі;
- не засмоктувати рідину губами;
- під час роботи з ОТР не палити, не їсти;
- забороняється зливати відпрацьовані ОТР у каналізацію;
- зачищення резервуарів проводити в засобах індивідуального захисту (протигаз, рятувальний пояс з вірьовкою, комбінезон, гумові чоботи, брезентові (гумові) рукавиці);
- всі роботи з ОТР (крім бензинів) повинні виконуватись у спецодязі, крім того, працюючі повинні мати засоби індивідуального захисту (протигаз, окуляри (захисні, герметичні), рукавиці гумові, технічні);
- після закінчення роботи добре вимити руки водою з милом;
- здійснювати спеціальну підготовку та інструктажі особового складу.

Порядок перевезення і зберігання отруйних речовин

Отруйні технічні рідини повинні зберігатись тільки на складах, що охороняються, в неопалених закритих спеціально обладнаних приміщеннях (сховищах) або на тимчасово виділених ділянках, огорожених колючим дротом, окремо від інших нафтопродуктів.. Двері сховищ, ворота в загорожі повинні бути зачинені на замок та опломбовані (опечатані). На них повинні бути нанесені трафарети зі знаком небезпеки.

В усіх сховищах ОТР повинні знаходитись:

бочки (ящики), закриті кришками з нержавіючих матеріалів, з гашеною хлоркою, вапном, які встановлюються на підставках (на 15-20 см вище від підлоги);

ящик з сухим піском (сухою тирсою);

лопата совкова;

літом бочка з водою та відро;

засоби індивідуального захисту (чоботи гумові, гумові рукавиці та фартух, окуляри);

аптечка для надання першої медичної допомоги при отруєнні ОТР;

умивальник з водою, мило, рушник;

засоби пожежогасіння;

дошка документації, на якій повинні бути: виписка з наказу на допущення посадових осіб до роботи з ОТР, фізико-хімічні якості ОТР, порядок надання першої медичної допомоги при отруєнні, правила приймання, зберігання, видачі ОТР, зразок накладної на одержання ОТР.

Резервуари і тара для ОТР повинні бути справними, герметичними, закритими та завжди опечатаними (опломбованими), мати установлене маркування. Обов'язковому опломбуванню підлягають також усі пристрої для приймання та зливання ОТР.

Залишати порожню тару і тару з ОТР неопломбованими та без охорони навіть на короткий час особливо в польових умовах, а також зберігати ОТР у тарі без маркування категорично заборонено.

Зберігати ОТР у місцях стоянки техніки, у службових, виробничих та інших приміщеннях, не передбачених для цих потреб, забороняється. Огляд засобів для зберігання ОТР проводиться щотижня.

Видача отруйних речовин

Видача ОТР зі складу проводиться обмеженому колу осіб, визначених наказом, які пройшли інструктаж та спроможні забезпечити зберігання продукту.

Видача зі складу проводиться за накладною, у якій отримувач розписується про те, що він ознайомлений з правилами поводження з ОТР.

Відпускання ОТР проводиться тільки на підставі заявки, підписаної керівником суб'єкту господарювання. На лицьовому боці накладної робиться напис: **“ОТРУТА”**.

Порядок обліку та списування етилового спирту

Облік спирту проводиться у формуванні, на складі та в службі пального за формою, встановленою керівними документами. На кожний сорт спирту у книзі обліку відкривається окремий рахунок.

Записи у книзі обліку здійснюються в день приймання або відпускання спирту на підставі повністю оформлених документів.

Облік спирту в масових одиницях проводиться з точністю до десятих частин кілограма.

Відпускання спирту та його сумішей зі складу пального проводиться обмеженому колу осіб, визначених наказом та спроможних забезпечити їх зберігання.

Видача зі складу спирту для технічного обслуговування і ремонту техніки здійснюється на підставі розрахунку заяви за накладними, підписаними керівником суб'єкту господарювання, після надання акта про витрати раніше отриманого спирту.

При складанні розрахунку заяви потреба спирту повинна визначатись номенклатурою виробів та обсягом необхідних ремонтних робіт протягом календарного місяця.

Спирт видається особам, що безпосередньо працюють з ним, у кількостях, необхідних для його використання протягом дня, під підпис у журналі обліку спирту.

Підставою для складання акта на списання спирту та його сумішей у підрозділі є запис про проведення відповідних технологічних операцій, підтверджених підписом особи, що безпосередньо виконала операцію.

Облік спирту організовується керівником суб'єкту господарювання.

Начальник служби не менше одного разу на місяць перевіряє наявність та якість (міцність) спирту на складі.

Результати перевірки оформлюються записами у книзі обліку.

На підставі записів у книзі складається акт, до якого додається розрахунок на списання природних витрат спирту.

Контроль якості пального

Контроль якості пального здійснюється у відповідності з відомчими керівними документами.

За забезпечення якості пального, організацію його контролю відповідає начальник служби пального і мастильних матеріалів.

Для забезпечення якості пального проводяться аналізи, які поділяються на п'ять видів: приймально-здавальні, контрольні, складські, повні та арбітражні.

Для уникнення виходу пального тривалого зберігання за межі кондиції і контролю за своєчасним поновленням запасів, на складах щорічно розробляється план поновлення пального тривалого зберігання.

Закінчення строків зберігання пального, крім пального для авіаційної техніки, не може бути підставою для його поновлення. Пальне поновлюється тільки тоді, якщо за даними повного аналізу встановлено, що показники його якості погіршилися і наближаються до критично допустимих значень.

Строки зберігання пального (крім авіаційного) можуть бути продовжені на два роки, якщо під кінець установлених строків зберігання пальне за своїми показниками якості в обсязі повного аналізу відповідає вимогам стандарту і має запас якості за показниками, найбільш схильними до змін.

Продовження строків зберігання оформлюється актом комісії, призначеної керівником суб'єкту господарювання. До акту додається паспорт якості пального у повному обсязі.

Продовження строків зберігання пального у баках машин забороняється.

Кожен випадок виходу пального за межі кондиції має бути розслідуваний комісією, призначеною керівником суб'єкту господарювання, винні особи притягнуті до адміністративної і матеріальної відповідальності.

Комісія складає акт зміни якісного стану. До роботи у комісії можуть бути задіяні фахівців лабораторій пального територіальних підрозділів Держстандартметрології.

Видача некондиційного пального для використання за прямим призначенням забороняється.

На техніці застосовується пальне, що передбачається технічною документацією для експлуатації і допущене до застосування на ній.

Видавати і застосовувати пальне не за прямим призначенням забороняється.

Зачищення резервуарів (за винятком резервуарів з паливом тривалого зберігання) здійснюється:

для авіаційного пального - не менше двох разів на рік;

для масел з присадками - не менше одного разу на рік;

для АБ, ДП і решти масел - не менше одного разу на два роки.

Зачищення резервуарів з паливом ТЗ здійснюється після їх спорожнення при поновленні пального.

Зачищення резервуарів з авіаційним паливом при виявленні в ньому забруднень проводиться негайно.

Строки зберігання пального, мастил та спеціальних рідин у резервуарах і тарі

Продукт і місце його зберігання	Строки зберігання, років	
	середня зона	південна зона
Бензини авіаційні всіх марок:		
наземні резервуари	4	3
напівпідземні і підземні резервуари	5	4
автоцистерни і бочки	4	3
Бензини автомобільні А-72, А-76:		
наземні резервуари	3	2
напівпідземні і підземні резервуари	3,5	2,5

Навчально-методичний центр цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Івано-Франківської області
 Методична розробка. Дії спеціалізованих служб (матеріального забезпечення, торгівлі і харчування) і формувань цивільного захисту (матеріально-технічного, речового та продовольчого забезпечення, харчування, підвозу води, захисту продовольства та води) під час виконання завдань за призначенням.

Продукт і місце його зберігання	Строки зберігання, років	
	середня зона	південна зона
автоцистерни і бочки	2	1
каністри	1	0,5
Бензини автомобільні АИ-93, А-92:		
наземні резервуари	4	3
напівпідземні і підземні резервуари	5	4
автоцистерни і бочки	3	2
каністри	2	1
Палива для реактивних двигунів ТС-1, Т-1:		
наземні, напівпідземні і підземні резервуари, автоцистерни і бочки	7	4
Палива для реактивних двигунів РТ, Т-8В:		
наземні, напівпідземні і підземні резервуари, автоцистерни і бочки	5	5
Палива для реактивних двигунів Т-6:		
наземні, підземні резервуари, автоцистерни і бочки	10	10
Дизельні палива:		
наземні, напівпідземні і підземні резервуари	12	12
автоцистерни, бочки і каністри	6	5
Паливо моторне, мазут	6	5
Масла авіаційні:МС-8п, МС-8рк	15	10
Масла авіаційні:МК-8, МК-8п, ИПМ-10	15	15
Масла авіаційні:МС-20, МС-20С	20	20
Масло синтетичне ВНИИ НІП-50-4Ф	5	5
Масло синтетичне Б-3В	15	10
Масло трансформаторне, приборне	5	5
Масла моторні:М-6 ₃ /10-В (ДВАСЗп-10В), М-10-Г2, М-8-Г2, М-16-В2 (М-16ИХП-3)	15	15
Масла моторні:М-10-В2, М-10-Г2 (к), М-16-А (МТ-16п), М-12 В2 (рк)	10	10
Масла трансмісійні:ТАП-15В, ТСП-15к, ТСП-10, МТ-8п, ТСЗп-8, ТСП-14 гіп	13	10
Масло трансмісійне ТМ-5-12 (рк)	12	10
Масло трансмісійне ТАД-17и	10	10
Масло марки А, МГТ	10	10
Масло марки Р	13	10
Масла вісьові Сп і С	12	10
Масла вісьові Л і З	5	5
Масло редукторне ВНИИ НІП-39	5	5
Масла приборні 132-08, МВП	5	5
Масла вакуумні ВМ-3, ВМ-4, МВ-6	5	5
Масла годинникові МН-60, МЦ-3	5	5
Масло вазелінове	5	5
Масла компресорні КС-19, К-19, П-28	10	10
Масла консерваційні НГ-203Б, К-17	10	10

Навчально-методичний центр цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Івано-Франківської області
 Методична розробка. Дії спеціалізованих служб (матеріального забезпечення, торгівлі і харчування) і формувань цивільного захисту (матеріально-технічного, речового та продовольчого забезпечення, харчування, підвозу води, захисту продовольства та води) під час виконання завдань за призначенням.

Продукт і місце його зберігання	Строки зберігання, років	
	середня зона	південна зона
Масла консерваційні РЖ, КРМ	7	7
Присадки АКОР-1, КП	10	10
Масло гідравлічне МГЄ-10А	13	10
Масло гідравлічне АУп	10	10
Масло гідравлічне Амг-10	10	5
Масло турбінне Тп-46	15	15
Масла турбінні Тп-22у, Тп-22с	5	5
Мастило Літол-24	14	14
Солідол С	5	5
Солідол Ж	3	2
Мастило графітне	7	3
Мастило Літа	13	10
Мастило ЦИАТИМ-201	8	8
Мастило МС-70	10	10
Мастила ГОІ-54п, ЦИАТИМ-221	5	5
Мастило ВНИИ НП 231	15	15
Мастило ЦИАТИМ-205	10	5
Мастило ВНИИ НП-279	6	5
Мастила ОКБ-122-7, ЕРА, Атланта	5	5
Мастило гарматне	10	10
Мастила АМС-1, АМС-3, канатне 39У	10	5
Замазка ЗЗК-3У	10	5
Мастила 1-13,1-ЛЗ	4	3
Мастило ЦИАТИМ -202	10	7
Консталін жировий АМ	5	5
Мастило Резол	3	3
Мастило Торсіол-35	5	5
Мастило №9	10	3
Рідина ПГВ, АЖ-12Т	8	8
Гальмівна рідина ГТЖ-22, Нева	12	12
Гальмівна рідина Томь	3	3
Гальмівна рідина БСК	2,5	2,5
Антифриз марок М-40, М-65	5	5
Тосол-40, Тосол-65, Лена	3	3
Рідина ПВР-70	9	9
Рідина І	3	2
Спирти етилові	6	6
Етиленгліколь концентрований	6	5

Примітка: До південної зони відносяться області - Херсонська, Миколаївська, Запорізька, Одеська, Автономна Республіка Крим.
 Інші області відносяться до середньої зони.

Навчально-методичний центр цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Івано-Франківської області
 Методична розробка. Дії спеціалізованих служб (матеріального забезпечення, торгівлі і харчування) і формувань цивільного захисту (матеріально-технічного, речового та продовольчого забезпечення, харчування, підвозу води, захисту продовольства та води) під час виконання завдань за призначенням.

Строки зберігання пального в баках машин і цистернах кораблів (в роках)

Найменування пального	Середня зона	Південна зона
Авіаційні бензини	0,5	0,25
Автомобільні бензини:		
А-72, А-76	1,5	0,5
Аи-93, Аи-91, А-92, Аи-98	2,0	0,5
Паливо для реактивних двигунів:		
в баках літальних апаратів	1,0	1,0
в цистернах кораблів	2,0	2,0
Дизельне паливо:		
в баках наземної техніки	6,0	6,0
в цистернах кораблів	10,0	10,0
Мазут флотський	6,0	6,0

Норма витрати пального, запас ходу та маса заправки військової техніки

Найменування техніки	Марка ПММ	Норма витрат на 100 км (л)	Маса заправки		Запас ходу відповідно до місткості баків, км
			л	кг	
Автомобільна техніка					
ГАЗ-24	АИ-93	13,0	65	49	423
УАЗ-3151,469Б	А-76	16,0	80	60	488
УАЗ-452	А-76	17,0	85	64	329
ГАЗ-69А	А-76	16,5	83	62	455
ГАЗ-66	А-76	31,5	157,5	118	667
ГАЗ-53	А-76	28,0	140	105	321
ЗИЛ-130	А-76	36,5	182,5	137	466
ЗИЛ-131	А-76	49,5	247,5	186	667
Урал-375	АИ-93	69,0	345	259	522
Урал-377	АИ-93	55,5	277,5	208	541
Урал-4320	ДП	44,5	222,5	189	607
МАЗ-500	ДП	31,0	155	132	645
КамАЗ-5320	ДП	34,5	172,5	147	493
КамАЗ-4310	ДП	46,0	230	196	544
КамАЗ-5410	ДП	47,0	235	200	362
КрАЗ-255Б	ДП	48,5	242,5	206	680
КрАЗ-260	ДП	54,0	270	230	704
Бронетанкова техніка					
Виріб 80	ТС-1	75	1840	1564	245
Виріб 72	ДП	43	1200	1020	279
Виріб 64	ДП	43	1093	929	254
Виріб 62, 55	ДП	34	960	816	282
Бронетранспортери					
БРДМ-2	А-76	45	255	162	500
БТР-60п	А-76	68	330	252	485
БМП-1	ДП	13	400	391	353

Найменування техніки	Марка ПММ	Норма витрат на 100 км (л)	Маса заправки		Запас ходу відповідно до місткості баків, км
			л	кг	
БТР-70	А-76	75	290	218	380
Тягачі					
АТ-Т	ДП	18	1320	1122	733
АТ-С	ДП	15	670	570	447
МТ-ЛБВ	ДП	14	550	472	393
ГТ-Т	ДП	105	550	472	524

2. ЗАХИСТ ВОДИ, ПРОДОВОЛЬСТВА І ПРОМИСЛОВИХ ТОВАРІВ ПЕРШОЇ НЕОБХІДНОСТІ ПІД ЧАС ВИНИКНЕННЯ НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ.

Для збереження продуктів харчування, фуражу та воду від зараження радіоактивними речовинами, отруйними речовинами і біологічними засобами проводиться ізоляція їх від зовнішнього середовища.

Проводиться пакування продуктів харчування в захисні матеріали та поміщення в герметичну тару та подальше зберігання в складських приміщеннях, приміщеннях для продовольства і води в захисних спорудах.

Основним способом захисту продуктів харчування та запасів води від зараження є їх зберігання у герметичній тарі або використання захисних матеріалів.

При діях в умовах хімічного забруднення, пожеж, а також аномальних температур навколишнього повітря робота організовується із урахуванням необхідності збереження працездатності особового складу аварійно-рятувальних підрозділів і можливостей спеціальної техніки та устаткування.

Захист джерел водопостачання та запасів води

В містах та в населених пунктах, які мають системи водопостачання, вода очищується і знезаражується у спеціальних водоочисних спорудах. Подача води по трубах забезпечує надійну герметизацію. Зараження води можливо тільки при зруйнуванні труб або очисних споруд.

Для захисту шахтних колодязів навколо них у діаметрі 1,5 – 2 м проводять виймання ґрунту глибиною 20 см, а замість нього кладуть глину, яку утрамбовують і зверху засипають піском. Замість глини може використовуватись бетон або асфальт. Частина зрубу, що виступає над землею, обшивають дошками (крім бетонних колодязів), кришку до колодязя роблять з двох шарів дощок з прокладанням між ними толю, брезенту, заліза плівки.

Якщо колодязь має корбу, тоді над ним споруджують двосхилий дах.

Колодязь повинен бути укомплектований відром, використовувати принесені відра для безпосереднього набору води з колодязя - забороняється.

Колодязі з ручною помпою обшивають дошками, роблять виріз для ручки, яку закривають чохлам.

Артезіанські свердловини забезпечують повний захист води від зараження. Слід тільки забезпечити її захист при виході з свердловини.

Для захисту запасів води слід використовувати стаціонарні, автомобільні та причіпні водяні цистерни, термоси, графіни, відра та бачки з кришками, а також ванни, які накривають поліетиленовою плівкою. Запас води створюється із розрахунку 3 – 5 літрів на людину на добу і більше.



Захист продуктів харчування

На марші та при доставках продовольства силами цивільного захисту чи населенню використовують закриті транспортні засоби.

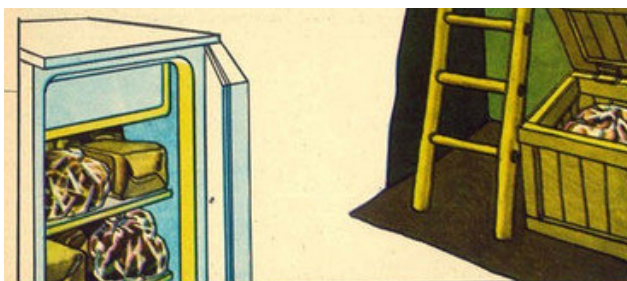


Допускається транспортування тентованими вантажними автомобілями продуктів харчування, які попередньо запаковані в захисні матеріали та поміщені в ящики.

Усі види продуктів, що зберігаються у металевих та скляних консервних банках, а також герметичному посуді, зараженню радіоактивними речовинами, отруйними речовинами, НХР та біологічними засобами не піддаються.



В разі необхідності така тара надійно і швидко знезаражується.



Хліб, сухарі, кондитерські вироби загортають у декілька шарів паперу і поміщують в посуд з кришкою, або поліетиленові мішечки. Сипучі продукти (борошно, крупу, вермішель, цукор) поміщають у пакети

з щільного паперу, або в поліетиленові мішечки, після чого кладуть у картонні коробки або ящики.

М'ясо, масло, ковбасу, рибу зберігають у холодильниках. Масло, маргарин, жири тримають у скляних або металевих банках з щільно закритими кришками.

Овочі зберігають у дерев'яних або фанерних ящиках, в середину яких кладуть папір, целофан, поліетиленову плівку а ззовні покривають брезентом або щільною тканиною.

Картоплю, капусту та інші овочі навіть у складських приміщеннях укривають плівкою або щільною тканиною. Зерно, борошно та інші сипучі продукти слід зберігати у скринях, ящиках з щільними кришками.

Склади, де зберігаються продукти харчування та фураж герметизують: ззовні вікна закладають цеглою, двері обшивають ущільнюючим матеріалом, вікна закривають дерев'яними щитами, або поліетиленовою плівкою.

У полі картоплю та овочі зберігають у ямах, де вони надійно захищені шаром землі, або соломи товщиною 20 – 30 см. Для захисту грубих кормів (сіна, соломи) використовують навіси, сараї. Сирти та стоги надійно захищає поліетиленова плівка, брезент або додатковий шар соломи.

3. ЖИТТЄЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИЛ ЦИВІЛЬНОГО ЗАХИСТУ ТА ПОСТРАЖДАЛИХ У РАЗІ ВИНИКНЕННЯ НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ.

Харчування населення в місцях розселення має здійснюватися через систему громадського харчування, а також в домашніх умовах. При розселенні людей в громадських спорудах і приміщеннях їх харчування рекомендується організовувати через їдальні, кафе, закусочні і **як виняток – через рухомі пункти харчування (РПХ).**

В області, районі, місті створюється і утримується недоторканий запас продовольства (для органів управління, сил цивільного захисту, постраждалого населення), в обсязі не менше як на 1 добу за переліком споживчого кошика з розрахунку прогнозованої чисельності населення, потерпілого внаслідок НС.

Для забезпечення гарячим харчуванням та сухими пайками особового складу сил цивільного захисту, а також постраждалого населення у загонах першої медичної допомоги (ЗПД) на підприємствах торгівлі та громадського харчування незалежно від форм власності створюються мобільні формування - **рухомі пункти харчування (РПХ) та рухомі пункти продовольчого забезпечення (РППЗ).**

Норми харчування у мирний час повинні задовольняти середні енергетичні потреби та складати:

- у чоловіків і жінок віком від 20 до 39 років – 2600 ккал/добу;
- у чоловіків і жінок менше 39 років – зменшення попереднього значення на 5% через кожні 10 років, а більше 60 років – на 10%;
- пенсіонери і діти – 1600 ккал/добу.

Навчально-методичний центр цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Івано-Франківської області
 Методична розробка. Дії спеціалізованих служб (матеріального забезпечення, торгівлі і харчування) і формувань цивільного захисту (матеріально-технічного, речового та продовольчого забезпечення, харчування, підвозу води, захисту продовольства та води) під час виконання завдань за призначенням.



Забезпечення евакуйованих продуктами харчування у замиській зоні повинно здійснюватися через місцеву мережу продовольчих магазинів та підприємств громадського харчування.

Забезпечення продуктами харчування слід здійснювати за рахунок наявних поточних та спеціально створених запасів цих продуктів на базах та складах.

Обсяги пропонованих запасів продуктів (у розрахунку на 1000 чоловік)

№ п/п	Найменування продуктів харчування	Обсяги запасів, т
1.	Хліб та хлібобулочні вироби(у перерахунку на борошно)	24,1
2.	Крупа та макаронні вироби	3,3
3.	Цукор та кондитерські вироби	3,24
4.	Сіль	1,2
5.	Чай	0,06

Норми харчування мирний час повинні задовольняти середні енергетичні потреби та складати:

- у чоловіків та жінок віком від 20 до 39 років-2600 ккал/добу;
- у чоловіків та жінок старше 39 років - зменшення значення на 5% через кожні 10 років, а більше 60 років - на 10%;
- пенсіонери та діти - 1600 ккал/добу.

Усереднений розрахунок добової норми забезпечення основними продуктами харчування на одну людину

№ п/п	Найменування продуктів харчування	Норма забезпечення, г/добу
1.	Хліб та хлібобулочні вироби	590
2.	Крупи та макаронні вироби	55
3.	Цукор та кондитерські вироби	54
4.	М'ясо та м'ясні продукти	43
5.	Риба та рибопродукти	22
6.	Жири	27
7.	Молоко та молочні продукти	246
8.	Картопля та овочі	280
9.	Сіль	20
10.	Чай	1

Добові норми продовольства, яке закладається на пункти управління та сховища на випадок виникнення надзвичайних ситуацій у перерахунку на одну людину на добу

№ п/п	Найменування продуктів харчування	Од. виміру	Норма для пунктів управління	Норма для сховищ
1.	Сухарі	г	300	300
2.	Крупа, макарони	г	350	
3.	Консерви м'ясні	г	150	170
	або рибні	г	100	250
4.	Масло тваринне	г	50	
5.	Молоко сухе	г	25	
6.	Цукор-рафінад	г	75	50
7.	Чай	г	2	
8.	Сухофрукти	г	15	
9.	Сік плодово-ягідний	г	100	
10.	Овочі консервовані	г	450	
11.	Сіль харчова	г	20	
12.	Томат-паста	г	10	
13.	Лавровий лист	г	0,1	
15.	Сірники	кор.	0,5	

На випадок надзвичайних ситуацій також необхідно передбачити вивіз товарних запасів у заміську зону), для чого необхідно:

- проводити рекогносцировку районів евакуації, місць можливого розміщення продовольчих запасів; заздалегідь обстежуються складські приміщення та отримуються ордери на їх використання на випадок надзвичайної ситуації при вивезенні продовольства;

- мати розрахунки необхідного транспорту та визначити порядок вивезення цих запасів.

Евакуйованим необхідно мати з собою запас продуктів харчування та води на три доби.

Після завершення евакуації у заміській зоні організовується гаряче харчування на підприємствах громадського харчування у районі евакуації, а також придбання ними продуктів харчування у торговій мережі за місцем проживання.

Персонал працюючих змін об'єктів отримують гаряче харчування у їдальнях цих об'єктів.

При плануванні розвитку матеріально-технічної бази торгівлі та харчування заміської зони (районів евакуації) необхідно виходити із таких нормативів:

№ п/п	Найменування підприємств	Робочих місць на 1000 чол. приписаних на постачання	Норма площі на 1 робоче місце, кв. м
1.	Підприємства торгівлі продтоварами	2,5	20,5
2.	Підприємства змішаної торгівлі	2,0	21

Мінімальна норма забезпечення водою евакуйованих повинна складати не менше **25 л на добу**. При дефіциті питної води необхідно встановлювати більш жорсткий режим водоспоживання, який складає в **середньому 12,5 л на одну людину**. У поняття водоспоживання входять: пиття, приготування їжі, умивання, санітарно-гігієнічні потреби, прибирання приміщень.

Вибір джерел забезпечення водою узгоджується з органами Держсанепідслужби, які видають висновок про придатність їх до водопостачання.

Забезпечення водою

№ п/п	Вид водоспоживання	Норми водоспоживання по режимах, л/чол. доба		
		1 режим	2 режим	3 режим
1.	Пиття	2,5/5	2,5/5	2,5/5
2.	Приготування їжі, умивання		7,5	7,5
3.	Задоволення санітарно-гігієнічних потреб людини та забезпечення санітарного стану приміщень			21
	Всього:	2,5/5	10/12,5	31/33,5

Примітка

1. Забезпечення водою у першому режимі не повинно продовжуватися більше 5 діб у кліматичних зонах з помірним кліматом. Після цих термінів необхідно переходити на більш ощадливі режими забезпечення водою.

2. У чисельнику указані норми забезпечення водою населення та підлітків старших 14 років, у знаменнику - для дітей віком до 14 років та жінок, що годують дітей грудьми.

3. Норми забезпечення водою однієї людини на добу надані для другої кліматичної зони. Для першої - вводиться коефіцієнт 1,3; а для третьої та четвертої - 1,6.

4. Для лікувальних потреб додатково до норм, вказаних у таблиці, встановлюють по 5,5 літрів на добу на кожного хворого.

5. Норми забезпечення водою, вказані у таблиці, розраховані на малу фізичну активність людини. Норми забезпечення водою для пиття людям, виконуючим роботи різного ступеню навантаження встановлюється введенням коефіцієнтів; легкого - 1,25; середнього - 1,33-1,54; важкого - 1,75.

Вибір джерел забезпечення водою узгоджується з органами Держсанепідслужби, які видають висновки про придатність їх до водопостачання.

Водопостачання сховищ здійснюється від зовнішньої локальної водонапірної мережі або заводської (об'єктової) мережі з улаштуванням на вводі усередині сховища запірної арматури і зворотного клапана.

У сховищах необхідно передбачати запас питної води у ємкостях з розрахунку 3 л/д на одну особу, що укривається.

У сховищах лікувальних закладів для нетранспортабельних хворих запас питної води у проточних ємкостях приймається з розрахунку 20 л/д на кожного хворого і 3 л/д на кожного медичного працівника; запас води для технічних потреб, що зберігається у резервуарах, визначається розрахунком. При застосуванні у сховищах унітазів вагонного типу передбачають запас води з розрахунку 5 л/д на кожну особу.

Приміщення медпунктів у сховищах необхідно обладнують умивальниками, що працюють від водопровідної мережі. На випадок припинення подачі води передбачають переносний рукомийник із запасом води до нього з розрахунку 10 л/д.

У сховищах на атомних станціях потрібно передбачати для санпропускників запас води з розрахунку 45 л на одне миття 20% осіб, що укриваються.

Ємкості запасу питної води, як правило, повинні бути проточними, із забезпеченням повного обміну води протягом 2 діб. У сховищах, у яких не передбачається витрата води у мирний час, а також у сховищах місткістю менше ніж 300 осіб допускається застосування (для здійснення запасу питної води) сухих ємкостей, що заповнюються при приведенні сховищ у готовність після огляду їх представником служби санітарно-епідеміологічного нагляду зі складанням відповідного акта.

Проточні ємкості (баки) повинні бути постійно заповнені водою. Рекомендується не рідше одного разу на рік проби води з баків направляти на дослідження у місцеві санепідстанції зі складанням відповідного акта. Проби слід брати після ретельного промивання баків свіжою проточною водою.

Проточні ємкості і труби, по яких циркулює вода, повинні мати тепло-і пароізоляцію. При її ремонті або відновленні поверхню бака ретельно протирають, обмотують шаром толю або пергаміну, після чого обмотують повстю та закріплюють дротом. Поверх накладають шар гіпсового розчину, який після висихання фарбують олійною фарбою. Не рекомендується теплоізоляційний матеріал покривати зверху мішковиною або іншим матеріалом, що легко піддається гниттю в умовах підвищеної вологості.

Ємкості запасу питної води повинні бути обладнані покажчиками води і мати люки для можливості очищення і фарбування внутрішніх поверхонь.

У приміщеннях, де встановлені ємкості, необхідно передбачати установку водорозбірних кранів з розрахунку один кран на 300 осіб, а у сховищах місткістю більше ніж 1000 осіб і у сховищах для нетранспортабельних хворих - розводити труби до місць водо розбору з розрахунку один кран на 300 осіб, що укриваються, або на 100 нетранспортабельних хворих.

Подачу води до умивальників і зливних бачків (крім сховищ для нетранспортабельних хворих) необхідно передбачати тільки у період надходження води із зовнішньої мережі.

При діючій зовнішній водопровідній мережі годинну витрату води приймають рівною 2 л/год і добову - 25 л/д на одну особу, що укривається, і рівною 0,1 л/с для водоспоживання і 0,85 л/с для водовідведення. Для знезараження води у ємкостях необхідно мати запас хлорного вапна або порошку ДТС-ГК із розрахунку на 1 куб.м води 8-10 г хлорного вапна або 4-5 г порошку ДТС-ГК.

Трубопроводи системи водопостачання фарбують у зелений колір.

Забезпечення одягом, взуттям, предметами першої необхідності

Забезпечення предметами першої необхідності здійснюється на базі місцевих органів торгівлі.

Забезпечення особового складу сил цивільного захисту білизною, обмінним одягом та предметами туалету повинне здійснюватися через **рухомі пункти речового забезпечення (РПРЗ)**, які створюються у системі органів торгівлі та постачання.

Забезпечення постраждалого населення предметами першої необхідності здійснюється на базі місцевих органів торгівлі.

Евакуйовані повинні мати з собою комплект верхнього одягу та взуття по сезону (у літній час і теплі речі), постільну білизну, туалетні приладдя, предмети першої необхідності. Загальна вага їх разом з продуктами харчування та водою не повинна перевищувати 50 кг на одну людину.

У перелік предметів першої необхідності, які постачаються для евакуйованого населення через торговельну мережу, входять :

- предмети одягу (одяг та білизна, трикотажні вироби, головні убори, усі види панчішно-шкарпеткових виробів, вовняні хустки, тканини взамін одягу);
- тканини (бавовняні та лляні);
- взуття різне;
- посуд, мило, миючі засоби;
- зубна паста, зубні щітки, голки, гудзики, гребінці, предмети гігієни;
- інші непродовольчі товари (сірники, гас та інші).

При виникненні надзвичайної ситуації передбачаються заходи щодо рятування та захисту запасів промислових товарів, які знаходяться на базах, складах та магазинах.

Житлом та комунальними послугами

При тимчасовому розміщенні евакуйованих необхідно забезпечити середню жилу площу у розрахунку не менше 2,5 кв. м на людину.

Не допускається розміщення евакуйованих у виробничих приміщеннях, на окладах та базах, поблизу місць зберігання небезпечних хімічних речовин, пально-мастильних матеріалів, отрутохімікатів та інших небезпечних та шкідливих для здоров'я людей речовин.

Підібраний житловий фонд повинен забезпечувати нормальні санітарно-гігієнічні та культурно-побутові умови, мати теплопостачання та водопостачання, місце приготування та приймання їжі, відпочинку.

При розміщенні евакуйованих у будинках та приміщеннях, які не мають центрального опалення, необхідно передбачити забезпечення їх твердим паливом (відповідно до встановлених розцінок та добових норм):

- для опалення - з урахуванням займаної житлової площі;
- для господарських потреб - за кількістю людей, розміщених на даній площі.

Середня норма забезпечення паливом для задоволення комунально-побутових служб складає 3,2 кг умовного палива.

$$E = \frac{Q_p}{7000}, \text{ де } Q_p - \text{теплота згорання робочого палива, ккал/кг;}$$

$$7000 - \text{теплота згорання умовного палива, ккал/кг.}$$

Значення калорійних еквівалентів різних видів палива

№ п/п	Вид палива	Q _p , ккал/кг	E
1.	Кам'яне вугілля	5000-7000	0,7-1,0
2.	Буре вугілля	3500-4500	0,49-0,65
3.	Горючі сланці	2300-3000	0,34-0,43
4.	Торф	2500-3000	0,36-0,43
5.	Дрова (при 33% відносної вологості)	1200-1700 (тис. кКал куб. м)	0,17-0,26 (в 1 т умовн. палива)

Обчислення потреби робочого палива проводиться за формулою:

$$V_p = \frac{V_u}{E}, \text{ де } V_p - \text{кількість потрібного робочого палива, т;}$$

$$V_u - \text{кількість потрібного умовного палива, т;}$$

$$E - \text{калорійний еквівалент.}$$

Для оперативної оцінки структури евакуйованого населення можна

використовувати усереднені показники за групами населення

№ з/п	Групи населення	Кількість людей (у % від загальної чисельності населення)	Характер необхідної житлової площі для розселення
1.	Самотні	17,5	Гуртожиток
2.	Сімейні: - у складі сім'ї з 2 чол. - у складі сім'ї з 3 чол. - у складі сім'ї з 4 чол. - у складі сім'ї з 5 і більше чол.	28 28 23 3,5	Квартири масових типів

Працевлаштування евакуйованих

Питання працевлаштування прибулих у райони евакуації осіб повинні вирішуватися евакокомісією сумісно з місцевими органами влади, виходячи з наявності робочих місць у замиській зоні.

У першу чергу наявні людські ресурси слід залучати для облаштування житла, створення об'єктів соціально побутової сфери та ін.

У силу недостатньої місткості учбової бази необхідно передбачити організацію учбового процесу у вільних приміщеннях громадських та культурно-побутових установ, пристосовавши їх під учбові класи. При цьому заняття організувати у декілька змін.

Доукомплектування учбових установ та органів народної освіти, у тому числі, які розгортаються, проводиться за рахунок евакуйованих фахівців.

Узгодження питань організації учбового процесу повинні здійснювати органи народної освіти та евакокомісії.

Торгово-побутове обслуговування

Торгово-побутове обслуговування евакуйованих здійснюється через місцеві торговельні організації, мережі громадського харчування та побутового обслуговування, а також шляхом розширення та збільшення перепускної спроможності сільської мережі матеріального забезпечення за рахунок органів робочого постачання.

Норми торгово-побутового обслуговування

№ п/п	Найменування нормативів	Одиниці виміру	Норми та нормативи
1.	<u>1. ТОРГІВЛЯ</u> Нормативи забезпечення торгівельною площею		
	- магазини (всього) місто/село	кв.м на 100чол.	230/315
	- продовольчі магазини	-«-	100
	- непродовольчі магазини	-«-	200
	- ринки	-«-	18
	Рухомі пункти продовольчого забезпечення (РППЗ)	1 пункт	Видати 5000 сухих пайків за 10 годин роботи
	Рухомі пункти речового забезпечення (РПРЗ)	1 пункт	Видати до 1500 комплектів одягу та взуття за 10 годин роботи
2.	<u>2. Громадське харчування</u> Нормативи забезпеченості підприємствами громадського харчування (місто/село):		
	- на підприємствах загальнодоступної мережі	місць на 1000 чол.	40/39
	- при загальноосвітніх школах	-«-	350
	- при вищих та середніх спеціальних учбових закладах	-«-	200
	- при профтехучилищах	-«-	330
	Рухомий пункт харчування(РПХ)	1 пункт	Приготувати та роздати їжу 1200 чол. за годину роботи
3.	<u>3. Побутове обслуговування</u> Підприємства комунального обслуговування		
	- пральня самообслуговування	кг речей у зміну на 1000 чол.	20
	- фабрики прання	-«-	40
	- хімчистки самообслуговування	-«-	1,2
	- фабрики хімчистки	-«-	2,3
	- лазні	місць на 1000 чол.	7

Медичне забезпечення

Медичне забезпечення при надзвичайних ситуаціях повинно складатися :

- у наданні усіх видів медичної допомоги потерпілим від радіоактивних, отруйних, сильнодіючих отруйних речовин, бактеріальних засобів, дії стихійних лих, аварій та катастрофу
- у проведенні йодної (чи спеціальної) профілактики;
- у медичному обстеженні, обліку та госпіталізації осіб, які отримали дози опромінення, вищі за встановлені Законом України «Про захист людини від впливу іонізуючого випромінювання» від 14.10.1998р. № 15/98-ВР;
- у медичному забезпеченні процесу евакуації;
- у амбулаторному обстеженні та лікуванні у районах евакуації осіб, потерпілих від іонізуючого опромінення, травмованим і пораненим різного ступеню тяжкості.

Медичне забезпечення у заміській зоні необхідно здійснювати через існуючу мережу лікарень, поліклінік та медпунктів сільської місцевості, яка розширюється за рахунок медико-санітарних частин та органів охорони здоров'я евакуйованих об'єктів, а також розгортанням лікувальних установ у будинках громадського призначення.

Медичне забезпечення на маршрутах евакуації зорганізується силами медичної служби евакуйованих об'єктів шляхом розгортання на час евакуації стаціонарних та рухомих медичних постів та бригад.

Нормативи по медичному забезпеченню

№ п/п	Найменування нормативів	Одиниці виміру	Норми та нормативи
1.	Забезпечення лікарняними установами	ліжок на 10000 чол.	143,5
2.	Забезпечення амбулаторно-поліклінічними установами	відвідувань на 10000 чол.	255,0
3.	Забезпечення аптеками	тис. чол. на 1 аптеку	8,6
4.	Забезпечення лікарями	на 10000 чол.	48,5
5.	Забезпечення середнім медичним персоналом	на 10000 чол.	162,5
6.	Забезпечення лікарняними ліжками: - терапевтичного профілю - педіатричного профілю - хірургічного профілю - акушерського профілю - отоларингологічного профілю - неврологічного профілю - психіатричного профілю - інфекційного профілю	ліжок на 10000 чол.	37,3 28,7 22,6 10,2 2,5 8,5 28,4 6,7
7.	Мінімальна санітарна норма площі на 1 лікарняне ліжко	кв.м	3,5
8.	Станції швидкої медичної допомоги	автомобілів на 10000 чол.	1,0
9.	Пунктів швидкої допомоги	на 10000 чол.	2,0

Рухомі пункти харчування створюються, як правило, територіального призначення. На великих підприємствах, де чисельність невоєнізованих формувань складає понад 400 чоловік, можуть створюватися об'єктові рухомі пункти харчування. Базою створення таких пунктів є: їдальні громадського харчування, кафе, ресторани тощо.

Час на приведення в готовність формування повинний враховувати: час затрачений на оповіщення і збір особового складу (на робочому місці – 1 год., у нічний час до 3-4 год.); час на отримання і розконсервацію кухонь та майна згідно табелю (із складу об'єкту до 3-4 год., із складу резерву органів місцевої виконавчої влади до 6-8 год.); отримання і оснащення автотранспорту, який приписаний для роботи на пункті харчування (до 4-6 год.); отримання продуктів харчування та їх завантаження на автотранспорт (до 6-8 год.). Таким чином, час на приведення рухомого пункту харчування в готовність для проведення маршу і розгортання на місці призначення складає: днем від 6-8 год. до 8-10 год., у нічний час до 12 (14) годин.

Час на проведення маршу розраховується за середньою швидкістю руху колони 30-40 км/год. Розгортається рухомий пункт харчування на місці, яке визначено керівником робіт з ліквідації надзвичайної ситуації з урахуванням обстановки, що склалася і забруднення території радіоактивними і хімічними речовинами, бактеріальними засобами та санітарно-епідемічним станом.

Час на проведення маршу розраховується за середньою швидкістю руху колони 30-40 км/год. Розгортається рухомий пункт харчування на місці, яке визначено старшим уповноваженим з локалізації і ліквідації наслідків надзвичайної ситуації з урахуванням обстановки, що склалася і забруднення території радіоактивними і хімічними речовинами, бактеріальними засобами та санітарно-епідемічним станом.

Для розгортання рухомого пункту харчування використовуються будівлі, які збереглися, а при їх відсутності зводяться намети, палатки для прийому їжі, встановлюються лавки для сидіння, місця для видачі їжі та зберігання продуктів і води, робиться освітлення місця розгортання та робочих місць, покажчики тощо.

Загальний час для рухомого пункту харчування на приведення його в готовність, проведення маршу, розгортання на новому місці і готовністю до видачі їжі не повинний перевищувати 22-24 годин.

За роботою рухомого пункту харчування, продуктами харчування і води встановлюється постійний вхідний і вихідний радіологічний, хімічний, біологічний (бактеріологічний) та санітарно-епідемічний контроль.

Облаштування і обладнання пункту харчування

При організації харчування особового складу сил цивільного захисту та постраждалого населення пріоритет слід надавати вже існуючим закладам громадського харчування, які розміщуються у спеціальних будівлях, збудованих або реконструйованих за типовими проектами.

У разі їх відсутності або недостатньої кількості можуть проводитись заходи із облаштування існуючих приміщень будівель під стаціонарні пункти харчування.

Перед входом обладнується пішохідна доріжка з асфальтованим або бетонованим покриттям шириною не менше 3500 мм.

З іншого боку їдальні для підвезення продуктів, а також вивезення харчових відходів обладнуються під'їзні дороги з твердим покриттям.

При вході до пункту харчування на всю його ширину встановлюються решітки для очищення взуття.

Вхідні двері роблять широкими, двостулковими, для забезпечення вільного входу і виходу. Праворуч від головного входу, на зовнішній стіні будівлі, на видному місці вішають вивіску «ПУНКТ ХАРЧУВАННЯ № __» та ін.), а ліворуч - вивіску «Розпорядок роботи».

Вивіски розташовують так, щоб їх верхній край був продовженням верхнього краю дверного прорізу.

Приміщення пункту харчування повинно бути світлим, з достатньою площею для розміщення технологічного і холодильного устаткування.

У залежності від призначення, приміщення пункту харчування розподіляються на виробничі, допоміжні, побутові, технічні і зали для приймання їжі.

Стіни м'ясного, гарячого і овочевого цехів, приміщень для миття посуду, санітарних вузлів облицьовують глазурованою плиткою до стелі, а стіни інших приміщень - за нормами, на висоту не менше ніж 1,6 метра.

У гарячому цеху, уздовж технологічних ліній розміщуються стічні лотки, які, для забезпечення рівної поверхні на підлозі, зверху покриваються решітками (гратками) нарівні з підлогою. Дно лотків робиться з нахилом до трапів.

Пункт харчування повинен бути забезпечений холодною і гарячою водою, каналізацією, центральним опаленням і припливно-витяжною вентиляцією.

До миючих ванн, умивальників, казанів для варіння їжі, посудомийних машин, душу повинно передбачатись підведення холодної і гарячої води від центрального водопостачання.

Холодна вода, крім того, повинна бути підведена до кип'ятильників, картопличесток, сатураторів, до виробничих приміщень та в туалети.

Ванни для миття приєднуються до системи каналізації з розривом струменя води не менше 20 мм від верху приймальної воронки. Категорично забороняється зливати воду із ванн на підлогу.

Опалення приміщень пункту харчування повинно бути регульованим і безперервним протягом доби.

Система припливно-витяжної вентиляції облаштовується окремо для гарячого цеху, приміщень для миття інвентарю, посуду, обіднього залу та інших приміщень.

При розрахунку повітрообміну в обідньому залі планується перевищення припливу над витяжкою, а в гарячому цеху і приміщеннях для миття витяжка повинна бути більшою від притоку.

В основу планування приміщень пункту харчування покладається принцип поточності виробництва і послідовності технологічного процесу обробки продуктів та приготування їжі.

Виробничі приміщення повинні бути взаємопов'язані, що забезпечує правильну організацію роботи і скорочує шляхи проходження продуктів при обробці. Не допускаються зустрічні потоки сирих та варених продуктів, брудного і чистого посуду, готової їжі та брудного посуду. Розміщення технологічного і холодильного устаткування проводиться таким чином, щоб забезпечувалась поточність продуктів при їх обробці.

При монтажі технологічного устаткування враховуються вимоги щодо техніки безпеки.

Відстань між лініями теплового і немеханічного устаткування передбачається від 1,1 м до 1,4 м, а від стін до казанів для варіння їжі (центру казана) – не менше 0,9–1 м, між рядами казанів – 1,4–1,6 м.

Вільна зона біля електроказанів і жарочної шафи повинна бути не меншою ніж 1,25 м, плити – 0,75 м, а біля виробничих столів, ванн для миття і немеханічних агрегатів - 0,65 м.

Біля кожного агрегату (обладнання) вивіщується стисла інструкція щодо правил експлуатації та техніки безпеки і таблички із зазначенням осіб, відповідальних за це обладнання. На підлозі кладуться гумові килимки.

На робочих місцях, крім того, повинні бути плакати щодо обробки продуктів у рамках під оргсклом, а в гарячому цеху – табло із зазначенням норм заливання води в казан для приготування перших і других страв, тривалості теплової обробки продуктів та ін.

Обладнання приміщень пункту харчування

Кожен типовий пункт харчування повинен мати такий (приблизний) перелік приміщень:

п/п	Приміщення	Площа приміщень у їдальнях, м ²					
		150/ 300 ¹	250/ 500	350/ 700	500/ 1000	750/ 1500	1000/ 2000
1	2	3	4	5	6	7	8
<u>Виробничі приміщення</u>							
1.	Овочевий цех	24	32	35	42	56	72
2.	М'ясний цех	25	15	20	25	30	35
3.	Рибний цех	- ²	15	18	21	28	35
4.	Гарячий цех	80	115	120	140	180	240
5.	Холодний цех	10	12	15	18	20	25
6.	Приміщення для борошняних виробів	-	-	12	15	18	20
7.	Приміщення для нарізання хліба	15	20	25	35	45	54
8.	Приміщення для сухих продуктів	8	10	15	18	20	25
9.	Приміщення для миття столового посуду	36	46	66	79	90	106
10.	Приміщення для миття кухонного посуду	15	20	20	25	30	35
<u>Допоміжні та побутові приміщення</u>							
11.	Охолоджувальна камера для відходів	12	12	12	12	15	15
12.	Приміщення для інвентарю, посуду та білизни	6	10	12	15	18	25
13.	Приміщення для ремонту устаткування, посуду та меблів	6	6	6	6	6	6
14.	Кімната відпочинку кухарів	8	8	8	8	10	12
15.	Кімната добового наряду (з гардеробом)	8	10	12	15	20	25
16.	Клас для підготовки кухарів	3	3	10	12	16	20
17.	Кімната начальника пункту	6	6	6	6	6	6
18.	Душ і туалет ⁴ . Гардероб для обслуговуючого персоналу	12	16	18	20	24	28
19.	Вестибюль з умивальником	20	30	40	50	75	100

¹ В чисельнику - кількість посадочних місць у їдальні, в знаменнику - кількість приготовлених обідів.

² При кількості осіб, що харчуються, до 100 чол. у нетипових їдальнях з обмеженою кількістю приміщень допускається сполучення м'ясного та рибного цехів.

³ В цих їдальнях клас підготовки кухарів обладнується в кімнаті відпочинку кухарів.

⁴ Із розрахунку одна душова сітка на 7 чоловіків (6 жінок), один унітаз на 15 жінок, один унітаз і пісуар на 30 чоловіків, умивальник у шлюзі.

Вестибюль пункту харчування

Стіни і панелі вестибюлю їдальні фарбують фарбою світлого кольору або роблять обшивку із призначених для цього матеріалів світлого кольору. У вестибюлі на планшетах вивішуються норма продовольчого пайка, норма забезпечення столовим посудом та строки його експлуатації, план закріплення столів за підрозділами * та одноденне меню.

Одноденне меню оформляється у вигляді табло, де вказуються назва та вихід приготованих страв на даний день.

У вестибюлі встановлюють раковини (умивальники), мінімум один кран на сто посадочних місць. Над умивальниками встановлюють дзеркала, полички для мила, гачки для рушників або електрорушники.

Зал для приймання їжі (обідній зал) повинен мати площу із розрахунку не менше 0,9 кв. м. на одне посадочне місце. Приймання їжі організують в одну зміну.

У їдальнях, в яких харчується до 200 чоловік, рекомендується встановлювати лінії самообслуговування.

У обідньому залі встановлюються шестимісні або чотиримісні обідні столи. Столи в обідньому залі нумеруються.

Ширина основного проходу між столами повинна бути не менше 1350 мм.

Сервірування обідніх столів проводиться особами добового наряду під керівництвом начальника пункту харчування та чергового пункту харчування.

При сервіруванні на кожний обідній стіл виставляються:

на сніданок - тарілки мілкі (240 мм), виделка та ніж столові для кожного, хто харчується за цим столом, тарілка мілка (240 мм) з хлібом, прибор зі спеціями, підставки під бачок і чайник, кухлі з чайними ложками для кожного, тарілка мілка (200 мм) з цукром, тарілка мілка (200 мм) з маслом тваринним, ложка розливна, бачок для другої страви, чайник, тарілка глибока з м'ясними або рибними порціями і соусом, ложка столова для роздачі м'ясних (рибних) порцій і соусу.

На вечерю порядок сервірування столів такий же, як і на сніданок, тільки для кожної особи ставляться тарілки мілкі (200 мм) з холодною закускою, а

лінії від залишків їжі і миє їх. Посуд, який використовувався для видачі їжі, та прибори для спецій передаються у приміщення для миття столового посуду.

За годину – півтори до наступного приймання їжі починається підготовка лінії до роздачі їжі. Розподіляються тарілки і столові прибори по лініях відповідно до кількості осіб, що харчуються на кожній лінії. На столи виставляють заповнені прибори для спецій.

За 20 – 30 хвилин до приймання їжі на лінії виставляють хліб на підносах, холодні закуски у тарілках на кожного та кисіль або компот у кухлях (на обід), підносять казани наплитні з першою стравою, м'ясними або рибними порціями і гарніром, на сніданок та вечерю – чай, масло вершкове, цукор. Масло вершкове і цукор порціонують на кожну особу, що харчується, і розкладають у тарілки. Хліб розкладають на підноси за сортами.

Під час приймання їжі особовий склад четвертої обслуги своєчасно підносить до потокової лінії чистий посуд, доставляє з гарячого цеху гарячі страви у казанах (котлах) наплитних до місця їх роздачі, підтримує у чистоті потокові лінії, стежить за тим, щоб військовослужбовці не залишали підноси на столах, доставляли їх до місця збирання залишків їжі та брудного посуду.

Відвідувачі приходять до пункту харчування у чистому одязі та взутті.

Відвідувачі підходять до поточної лінії, беруть піднос, столові прибори, тарілку з холодною закускою (на обід) або тарілку з маслом, хлібом, випічкою і цукром (на сніданок і вечерю), одержують тарілку з другою стравою, тарілку з першою стравою (на обід), кухоль з солодкою стравою, хліб та випічку, сідають за один із столів, закріплених за підрозділом. Їжа приймається з підносу.

Після закінчення приймання їжі кожний відвідувач залишки їжі складає у тарілку для першої страви, самостійно піднімається і йде з підносом до вікна приймання брудного посуду, де передає піднос особовому складу добового наряду пункту харчування і виходить з їдальні до місця шиккування підрозділу після приймання їжі.

Брудний посуд, у міру його накопичення на стелажах, працівники третьої обслуги своєчасно доставляють у приміщення для миття столового посуду, використовуючи при цьому пересувні візки.

Контроль за порядком у пункті харчування під час приймання їжі здійснюють черговий пункту, начальник пункту, керівники відповідних формувань.

Після кожного приймання їжі черговий пункту заповнює листок обліку видачі їжі у їдальні, згідно з фактично виданою їжею.

Для роздачі їжі пропонується такий варіант розподілу кухарів, хліборізів та осіб, залучених від підрозділів: (на одну потокову лінію) на сніданок і вечерю:

- порціювання гарніру - 1 кухар;
- видача м'ясних та рибних порцій - 1 кухар;
- видача хліба, цукру та масла тваринного - 1 хліборіз;

доставка гарячих страв і чаю з гарячого цеху до місця їх видачі – 2 робітники четвертої обслуги.

На обід:

порціювання гарніру - 1 кухар;

видача м'ясних порцій - 1 кухар;

видача першої страви - 1 кухар;

видача хліба і випічки - 1 хліборіз;

доставка гарячих страв, холодних закусок і компоту до місця їх видачі – 2 робітники четвертої обслуги.

Місце контролю.

Для здійснення контролю за повнотою доведення встановлених норм до осіб, які харчуються в обідньому залі, обладнується місце контролю, яке оформляється на стенді і включає в себе:

1 - норми пайків, за якими готують страви;

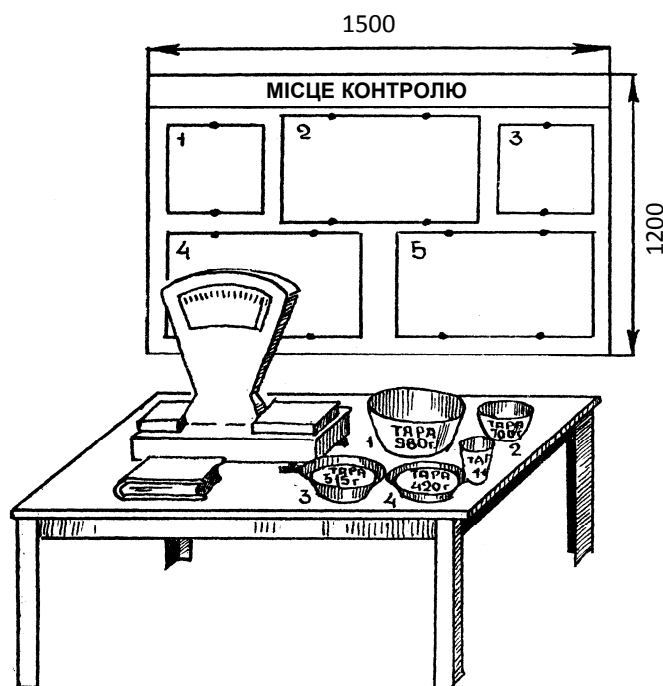
2 - плакат «Контроль за харчуванням»;

3 - графік контролю посадовими особами за харчуванням та доведенням встановлених норм пайків до особового складу; норма видачі хліба, цукру, масла тваринного на кожне приймання їжі; середні норми відходів при первинній і тепловій обробці продуктів, вихід перших страв, м'ясних та рибних порцій, третіх страв;

4 - розкладка продуктів основного пайка;

5 - розкладка продуктів дієтичного харчування.

Під стендом обладнується стіл, на якому повинні бути:



Обладнання та оформлення
місця контролю:

ваги циферблатні;

комплект контрольного посуду - тарілки, бачки алюмінієві, кухлі з вагою тари;

книга обліку контролю за якістю приготування їжі;

книга приймання і здавання чергування;

книга медичного огляду добового наряду;

книга обліку інструктажу добового наряду.

Підготовка і робота добового наряду пункту харчування

Для прибирання приміщень, чищення картоплі і овочів, сервірування столів, миття посуду і проведення інших допоміжних робіт може призначатись добовий наряд пункту харчування.

Добовий наряд призначаються із числа особового складу формувань цивільного захисту що харчуються на даному пункті з розрахунку: до 100 осіб, що харчуються, – 3–4 чоловіки, а коли кількість осіб, що харчуються, перевищує 100 чоловік, то виділяється ще додатково по 2 чоловіки на кожні наступні 100 чоловік, які харчуються у їдальні.

Черговий пункту харчування призначається із числа керівного складу формувань цивільного захисту незадіяного до виконання аварійно-рятувальних та інших невідкладних робіт, і який не знаходиться на відпочинку після виконання таких робіт.

Відповідальність за підготовку осіб, призначених у наряд, і своєчасну відправку їх до місця роботи несе керівник підприємства, (установи, організації), від якого виділяється наряд їдальні.

Особи добового наряду не допускаються до обробки м'яса і риби, приготування і роздачі їжі та хліба, порціювання масла тваринного, розливання киселю і компоту, чищення вареної картоплі і овочів, а також для миття казанів.

Особи добового наряду пункту харчування розподіляються на 4 чергових обслуги.

Перша обслуга – призначається для доставки картоплі і овочів зі складу на пункт харчування і їх чищення, прибирання території, що прилягає до їдальні.

Друга обслуга – призначається для доставки продуктів зі складу на пункт харчування, прибирання приміщень, чищення і миття обладнання і інвентарю, подачі в гарячий цех посуду для видачі їжі.

Третя обслуга – призначається для миття столового посуду, відповідає за експлуатацію посудомийної машини.

Четверта обслуга – призначається для підготовки обіднього залу для приймання їжі і сервірування столів.

У кожній обслузі призначається старший, який відповідає за діяльність підлеглих йому осіб добового наряду. На інструктажі визначаються також час виконання робіт, необхідний розхідний матеріал для прибирання і порядок здачі виконаних робіт.

Особи добового наряду пункту харчування повинні бути одягнені в чистий робочий одяг і фартухи (або халати).

Колір фартухів (халатів) для працівників, зайнятих сервіруванням столів в обідньому залі – білий, а для зайнятих прибиранням приміщень і чищенням картоплі та овочів – синій.

Працівникам, що миють посуд, видається фартух з нагрудником з водостійкої тканини та гумові чоботи.

Черговий пункту харчування призначається із того ж формування, від якого виділений добовий наряд. Черговий пункту харчування начальником продовольчої служби. Працівників пункту харчування інструктує начальник пункту харчування. Для цього виділяється приміщення або місце, яке обладнується спеціальними стендами та необхідною документацією.

З метою забезпечення постійного контролю за організацією харчування призначати начальника пункту харчування та інструктора-кухаря (старшого кухаря) черговими пункту харчування ЗАБОРОНЕНО.

Черговий пункту харчування повинен бути одягнений повсякденний одяг або чистий спецодяг та білу куртку з розміщеним на лівому боці грудей нагрудним знаком «Черговий пункту харчування».

Щоденна форма одягу для начальника пункту харчування – куртка або халат бавовняні білі. Черговий пункту харчування підпорядковується керівнику робіт з ліквідації надзвичайної ситуації і начальнику продовольчої служби. Він виконує свої обов'язки у взаємодії з начальником пункту харчування. Йому підпорядковується добовий наряд та кухарі (крім питань технології приготування їжі).

Черговий пункту харчування відповідає за правильність отримання продуктів зі складу, повноту закладення їх у казан відповідно до встановлених норм, а також за підтримання порядку у їдальні.

У чергового пункту харчування повинна бути така документація:

інструкції черговому пункту харчування, старшому кухарю, хліборізу, працівникам пункту харчування;

інструкції на випадок тривоги, збору та щодо заходів пожежної безпеки; розпорядок дня і графік приймання їжі вілвідувачами, добовим нарядом; норми виходу готової їжі та відходів при первинній та тепловій обробці продуктів;

таблиця тривалості варіння продуктів;

норми видачі хліба, масла тваринного і цукру;

відомість добового наряду;

інструкція з техніки безпеки під час роботи з технічним обладнанням;

опис майна і обладнання, яке знаходиться на пункті харчування.

Ці документи зберігаються у папці.

У книзі прийняття та здачі чергування новий черговий пункту харчування робить запис про прийняття чергування, санітарний стан обіднього залу та виробничих приміщень, якість миття посуду та виявлені недоліки.

Про здачу та прийняття чергування попередній та новий чергові доповідають начальнику продовольчої служби.

Обов'язки добового наряду та правила техніки безпеки під час роботи у їдальні відображаються на окремому стенді для кожної обслуги.

Робота пункту харчування у польових умовах

Харчування населення і особового складу формувань організовується із польових кухонь рухомого пункту харчування.



Безпосередню відповідальність за організацію харчування у польових умовах, своєчасне і повне доведення встановлених норм продовольчих пайків до особового складу несе керівник. Він вживає усі заходи для того, щоб гаряча їжа і питна вода були видані працівникам у належний час.

Для приготування гарячої їжі і забезпечення працівників хлібом, цукром, чаєм і питною проводиться розгортання продовольчого пункту.

Керівник формування відповідає за облік і зберігання продовольства, якісне приготування гарячої їжі, своєчасну доставку її і видачу працівникам.

Встановлені запаси продовольства і майна утримуються і перевозяться в автотранспортом формування. Сухий пайок (раціон харчування) зберігається у наплічниках (тривожних валізах) особового складу формувань.

Приймається продовольство керівником пункту харчування за накладною, в якій проставляється кількість прийнятого продовольства. Під час приймання продовольства перевіряється його кількість і якість. Якщо тара (упаковка) пошкоджена, продовольство переважується або перераховується поштучно. Кількість прийнятого продовольства записується у добову відомість наявності і руху продовольства.

Пункт харчування в залежності від свого призначення укомплектовується кухнями автомобільними або причіпними.

Для кожної кухні причіпної згідно із встановленими нормами передбачається такий інвентар: 9 термосів ТВН-12, освітлювальна акумуляторна установка або ліхтар "Летюча миша", дві каністри місткістю 20 л кожна для рідкого палива, запасна кухонна форсунка, каркасний намет, стіл складаний або знімний кухонний ящик для зберігання та транспортування продовольства, різний кухонний інвентар. Крім того, для зберігання і транспортування води до кожної кухні додаються дві цистерни ЦВ-4 місткістю по 320л.

Кухні переносні, обладнання та кухонний інвентар перевозиться разом із запасами продовольства в кузовах автомобілів.

Витрата дизельного палива для приготування їжі, незалежно від конструкції технічних засобів встановлюється у розмірі 39 кг на кожні 100 чоловік, які харчуються, протягом доби. Тверде паливо, запаси якого повинні

утримуватися при кожній кухні, використовуються у виняткових випадках. Застосовувати бензин як рідке паливо категорично забороняється.

У разі необхідності гаряча їжа може доставлятися в термосах. Термос ТВН-12 призначений для доставки гарячої їжі в польових умовах. Місткість термоса становить 12 л.

Час підтримання температури їжі від 90 до 50^о С становить 6 годин. В один термос вміщається 17 порцій першої страви або 26 порцій другої страви за нормою Загальновійськового пайка.

Режим і планування харчування

Режим харчування у польових умовах залежить від характеру виконуваних завдань. Гаряча їжа, як правило, видається тричі на добу. У разі неможливості забезпечити триразове харчування, їжа готується два рази, а між прийманнями гарячої їжі працівникам видається додаткове харчування: м'ясні та м'ясо-рослинні консерви, хліб (сухарі).

В польових умовах не планується і не готуються холодні закуски, соус, третя солодка страва (кисіль). При наявності кухонь КП-130 на розсуд керівника може плануватися і готуватися на обід компот або чай.

Підготовка продовольчої служби до організації харчування у польових умовах

Особовий склад продовольчої служби повинен знати будову і правила експлуатації технічних засобів для приготування і транспортування їжі, порядок їх розконсервації, розгортання та згортання техніки служби, а також обладнання продовольчого пункту; вміти готувати високоякісну їжу як із свіжих, так і з консервованих і концентрованих продуктів в різних умовах діяльності; вміти виконувати заходи щодо захисту продовольства і технічних засобів від дії шкідливих факторів.

Зберігання запасів продовольства і майна організовується з урахуванням забезпеченості кожного формування і максимально швидкого відвантаження запасів в автомобільний транспорт. Необхідна документація, розкладки продуктів, накладні готуються заздалегідь.

Польові технічні засоби для приготування, транспортування і приймання їжі повинні утримуватись виключно у справному стані, укомплектовані належним інвентарем і майном.

Продовольство і майно розміщуються в кузовах автомобілів таким чином, щоб забезпечити автономність роботи кожної кухні, захист від дії шкідливих факторів і швидке розвантаження при розгортанні продовольчого пункту.

Перед виходом у поле розробляється і затверджується план продовольчого забезпечення в польових умовах. Планом передбачається підготовка і комплектування запасів продовольства, доукомплектування технічними засобами, інвентарем і майном, порядок підвезення продовольства, хліба і води.

Розгортання продовольчого пункту на місцевості

Вибір місцевості для розгортання продовольчого пункту залежить від конкретної обстановки і умов місцевості. При цьому враховуються:

захисні властивості місцевості і наявність достатнього маскування;
сприятливі санітарні умови ділянки місцевості;
стан під'їзних шляхів та ін.

Кращі захисні властивості мають лісисті, пересічні ділянки, яри та інші складки місцевості.

Не можна розгортати продовольчі пункти поблизу об'єктів імовірного повітряного нападу ворога (фабричних і заводських споруд, залізничних станцій, населених пунктах та ін.), зонах хімічного, біологічного та радіаційного забруднення, болотистих ділянках, шляхів підвезення і т.д.

Для розміщення елементів продовольчого пункту з причіпними кухнями на місцевості потрібна площадка розміром близько 80 x 100 м.

Кухні розташовуються розосереджено, на відстані не ближче 30 м одна від одної. Після цього розгортаються намети для кухонь відповідно до вимог експлуатаційної документації. Столи для обробки продуктів встановлюються в спеціальні контейнери на рамах шасі. На відстані не менше 10 м від кухонь розміщуються автомобілі, які їх буксують. На відстані 15 м від кухонь обладнується місце для чищення картоплі і овочів, а на відстані 50 м – яма для відходів і залишків їжі, на відстані 20-25 м – місце для миття казанків, на відстані 75 м обладнують туалет.

В необхідних випадках обладнуються місця для приймання їжі (тимчасові їдальні із підручних матеріалів).

В умовах ведення бойових дій для укриття працівників, що знаходяться на пункті харчування викопують і обладнують щілини і окопи.

В окремих випадках для укриття автомобілів і причіпних кухонь можуть обладнуватися інженерні споруди котловинного типу. Вони повинні мати відлогі апарелі для в'їзду і виїзду кухонь. В стінах котловини обладнуються ніші для укладання продуктів і інвентарю. З метою запобігання обсіпання землі стіни котловини робляться з невеликим ухилом (15-20 °С) і укріплюються підручними матеріалами (дошками, жердинами і т.д.).

Перед розпалюванням форсунок перевіряється правильність їх установки. Дизельне паливо заливається в баки через лійку з фільтром при відкритому кранику для виходу повітря. Потім сопла форсунок закриваються голками, ручним насосом у паливні баки накачується повітря до тиску 0,5–1 кгс/см², потім закривається повітряний кранік.

Для розпалювання форсунок відкривається голка до того часу, поки коритце не наповниться рідким паливом, після чого голка закривається, потім кладеться трохи ганчір'я або сухої трави, змоченої паливом і підпалюється. Через 5–6 хв. голка дещо відкривається і розпалювання триває протягом 10–12 хв. Після закінчення розпалювання піднімається тиск в баку до 1,5–2 кгс/см² і

регулюється робота форсунки на необхідний режим. У процесі роботи проводиться постійний нагляд за роботою форсунки. Особлива увага звертається на те, щоб не було переповнення форсунки паливом.

Під час роботи паливної системи тиск повітря в баках не повинен опускатися менше 0,25 кгс/см². Зниження тиску з 2 до 0,25 кгс/см² відбувається протягом 1–1,5 год. роботи форсунок. Для пришвидшення закипання води у казанах форсунки спочатку регулюють на форсований режим роботи, потім переводять на середній і при доведенні їжі до напівготовності з метою економії палива і з метою запобігання підгоряння їжі відключають одну або обидві форсунки. При затуханні форсунка відключається на 3–5 хв. і розпалювання здійснюється ще раз.

Через кожні 10–15 год. роботи форсунки здійснюється зливання відстоїв та води із паливних баків через зливну трубу. У випадку замерзання відстою у з'єднувальній трубці бака, трубка розігрівається гарячою водою.

Казани польових кухонь заповнюються водою не менше 50 % об'єму. Необхідно слідкувати за моментом закипання води в казанах. Перед відкриванням кришки казана необхідно підняти клапан і випустити пару.

При розгортанні продовольчого пункту з використанням кухонь автомобільних або переносних обладнуються ті самі елементи, що й з причіпними кухнями.

Усі елементи продовольчого пункту позначаються вказівниками.

Харчування при здійсненні маршу

При підготовці до маршруту поповнюються запаси продовольства до норми, проводиться технічне обслуговування кухонь причіпних і автомобілів, вживаються заходи для збільшення запасу їх ходу, розробляються розрахунок забезпечення гарячою їжею і режим харчування на марші, визначаються порядок приготування їжі і пункти її приймання, а також забезпечення водою.

Режим і організація харчування на марші залежить від умов його здійснення, у кожному конкретному випадку визначається відповідним керівником робіт з ліквідації НС. При здійсненні маршу продовольчий пункт, як правило, не розгортається.

Якщо марш здійснюється вдень, перше приймання гарячої їжі планується за 1–1,5 год. до виходу. Обід зорганізується у другій половині добового переходу, коли передбачається двогодинний привал для відпочинку і приймання їжі, вечерея – в районі нічного відпочинку.

У зв'язку із обмеженим часом привалу кухні повинні прибувати у район відпочинку, маючи у казанах гарячу воду. Мінімальний час, необхідний для приготування гарячої їжі із консервованих продуктів при наявності у казанах окропу, становить 50–55 хв., у тому числі:

підготовка кухонь до роботи – 15 хв.;

підготовка харчових концентратів, круп, що швидко розварюються, до теплової обробки – 10 хв.;

закладення підготовлених продуктів у казан і доведення до кипіння – 10–15 хв.;

закладення м'ясних консервів, жиру, варіння до готовності – 15 хв.

Їжа видається у казанки, а при недостатній кількості часу – в термоси. Після видачі їжі казани миють і заповнюють водою.

При здійсненні нічного маршу перед виходом (за 1–1,5 год.) видається гаряча вечеря, подальше приймання їжі організовується вранці і вдень під час привалу і денного відпочинку. У нічний час за рахунок продовольчого пайка видаються проміжне харчування і гарячий чай.

У тих випадках, коли приготувати гарячу їжу і видати її у ході маршу неможливо, особовому складу до початку маршу видається частина продуктів пайка у сухому вигляді для проміжного харчування, а на марші готується і видається чай.

Постам регулювання на маршруті руху гаряча їжа доставляється на автомобілях або мотоциклах, крім того, видаються сухі пайки (раціони).

Особливості кулінарної обробки продуктів і приготування їжі в польових умовах.

Обробка продуктів і приготування їжі в польових умовах здійснюється таким же чином як і в стаціонарних. Однак у зв'язку з обмеженими можливостями кулінарної обробки продуктів і труднощами в організації їх зберігання особлива увага звертається на суворе дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Морожене м'ясо вариться без попереднього розморожування. Воно зачищається від зовнішніх забруднень, промивається в холодній воді рубається на шматки масою 1–1,5 кг, повторно промивається закладається в казан і вариться до готовності, потім м'ясо охолоджується і нарізується.

Видається м'ясо в порційному вигляді. Перед видачею м'ясо проварюється у киплячому бульйоні не менше 15 хвилин. У виключних випадках, коли не дозволяє обстановка відпускається разом з першою стравою.

Банки м'ясних консервів відкриваються безпосередньо перед тепловою обробкою. Вони не повинні мати порушень герметичності, підтікань і бомбажу (здуття). Перед відкриттям банки протирають сухим чистим ганчір'ям і промивають гарячою водою. Для полегшення звільнення банок від вмісту їх прогрівають у гарячій воді протягом 10–15 хвилин. Прогріті банки насucho витирають і обережно відкривають, щоб не розлити бульйон і жир, які знаходяться там. Одночасно перевіряється якість кожної банки. Відкриті банки з консервами зберігати забороняється. Перед роздачею м'ясні консерви проварюються в казані не менше 20 хвилин, якщо консерви закладають у першу або другу страву, вони повинні проварюватися такий же час у цих стравах.

Свіжі овочі і картопля обробляються звичайним порядком. Вони миються у відрах. Витрати води на 1 кг овочів і картоплі 1–1,5 л. Для очищення овочів залучають водіїв автомобілів і по можливості наряд від формувань.

Морожену картоплю використовують для приготування їжі без попереднього розморожування. Картоплю занурюють в окріп на 2 хвилини і очищають, потім промивають у холодній воді, нарізають і закладають у киплячу воду. Варять до готовності.

Обробка мороженої картоплі може здійснювати й іншим способом. Неочищену картоплю промивають у теплій воді закладають у киплячу воду і варять до напівготовності. Воду зливають, картоплю очищають, нарізають і використовують для приготування їжі.

Сушені овочі перебирають, промивають і замочують у холодній воді: картоплю – 1,5–2 год., моркву – 0,5–1 год., цибулю ріпчасту – 2,5 год. Потреба у воді для замочування сухих овочів складає: картоплі – 3–4 л, цибулі, буряка, моркви – 5–6 л. Воду, в якій замочувались овочі, рекомендується використовувати для приготування перших і других страв.

В польових умовах для вітамінізації їжі може використовуватись дикоростуча зелень (кропива, щавель, дика цибуля тощо). Зелень перебирається, промивається, дрібно шинкується і закладається в перші страви в кінці варіння, а в каші – в момент загущення.

Хорошими засобами, які містять вітамін С у великій кількості, є настої шипшини, хвої, листя берези.

В зимових умовах хліб перевозиться в хлібних автофургонах з обігріванням або у спеціально утепленому кузові.

У випадках замерзання хліба, він повинен відтанути. Для відтаювання хліба застосовують жарові шафи, казани причіпних кухонь, для чого заморожений хліб поміщають на кілька хвилин у розігрітій казан або шафу. Розморожування хліба може відбуватися в палатках, які обігріваються. Видача замороженого хліба забороняється.

У польових умовах замість хліба дозволяється тричі на тиждень видавати сухарі. Перед вживанням у їжу вони відновлюються шляхом зволоження і подальшого підігрівання. В казанок кладуть на ребро два-три сухарі і заливають їх водою. Для того, щоб сухарі не торкалися один одного, між ними прокладають ложку. Через 10–15 сек. воду з казанка виливають, сухарі закривають кришкою і підігривають на вогні 5–7 хв. Після такої обробки сухарі за консистенцією і смаком наближаються до свіжого хліба.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування в польових умовах

В польових умовах особлива увага повинна приділятися дотриманню **санітарно-гігієнічних вимог** при виборі місцевості для розгортання продовольчого пункту, підвозу, приймання і зберігання продовольства і питної води, а також належному утриманню кухонь, інвентарю і посуду.

Перед розміщенням продовольчого пункту вибрана ділянка місцевості впорядковується: очищується від сторонніх предметів і сміття. Яма для відходів

закривається кришкою із матеріалів, які є в наявності. Туалет для особового складу відділення обладнується не ближче 75 м від кухонь.

Кухні, інвентар і посуд перед приготуванням їжі ретельно промиваються і протираються, при цьому особлива увага звертається на стан казанів для приготування їжі. Біля кожної кухні обладнується умивальник. Для миття інвентарю і посуду виділяється спеціальне місце, обладнане стоком. У тих випадках, коли особовий склад приймає їжу безпосередньо на продовольчому пункті, обладнується місце для миття казанків і ложок.

Тара, призначена для зберігання і перевезення продовольства, повинна бути герметичною і надійно захищати продукти від дощу, снігу, пилу і т. д.

Казани кухонь, інвентар і посуд кожного приготування їжі миються із дотриманням тих самих вимог, що і в стаціонарних умовах. Ящики для кухонного приладдя періодично промиваються гарячою водою. В них забороняється зберігати залишки їжі, відходи продуктів або інші сторонні предмети.

Категорично забороняється тримати готову їжу в захололому казані. Зберігати їжу в термосах допускається не більше 2 годин.

Забезпечення питною водою здійснюється з пунктів водозабезпечення, обладнаних інженерною службою.

Контроль за санітарним станом води та її якістю здійснює медична служба.

При забрудненні води, при перевезенні та зберіганні вона піддається знезараженню – хлоруванню. В польових умовах вода у ємностях знезаражується шляхом додання 10 % розчину хлорного вапна або 5 % розчину ДТС ГК із розрахунку 300 мл розчину на 1 м³ води (30 г сухого хлорного вапна, 15 г ДТС ГК).

При виборі джерела води використовуються, як правило, тільки джерела води закритого типу (бурові свердловини, артезіанські колодязі та ін.).

Ємності для перевезення води встановлюються на підставках під навісом. Вони очищаються і дезінфікуються не рідше одного разу на тиждень. Після очищення внутрішні поверхні зрошуються 3–5 % розчином хлорного вапна або протираються ганчір'ям, змоченим цим же розчином. Через 30 хв. ємності споліскуються чистою водою. Відбір води з ємностей здійснюють тільки за допомогою кранів або насосів. Усі водопровідні частини, всмоктувальні або переливні рукави утримуються у чохлах з цупкого матеріалу. Перед зануренням у чисту воду вони дезінфікуються 3 % розчином хлорного вапна. Запас води у ємностях освіжається через 1–2 доби.

Працівники водопостачання (водії автоцистерн) підлягають медичним оглядам і обстеженням так само, як і працівники харчування.

Категорично забороняється використовувати воду для пиття, миття казанків, ложок та інших господарських і побутових потреб із річок, озер, ручаїв та інших необстежених джерел.

На увесь спеціальний транспорт, а також на причеми, контейнери або спеціально обладнані ящики, призначені для підвезення продовольства і води оформляється санітарний паспорт.

Ветеринарне забезпечення

Заходи щодо охорони від хвороб, спільних для людей та тварин

З великої кількості заразних хвороб, спільних для людей і тварин, найбільшу загрозу становлять сибірська виразка, туляремія, бруцельоз, сальмонельоз, туберкульоз, лептоспіроз, сказ, орнітоз, ящур, а також ряд паразитарних хвороб. Передача збудників цих хвороб від тварин людині може відбуватися: при контакті з хворими або інфікованими тваринами; через харчові продукти і сировину, які одержали від хворих тварин (м'ясо, молоко, яйця, вовну, пух, перо); через рибу і рибопродукти, які уражені збудниками хвороб; при їх переробці, транспортуванні і зберіганні; при догляді за хворими тваринами, їх експлуатації, забої та переробці; через кровососних комах, здатних напасти на людину і тварину; через воду, ґрунт, повітря, різні предмети, забруднені виділеннями хворих і інфікованих тварин.

Серед заходів щодо охорони від хвороб, спільних для людей і тварин, велику роль відіграє ветеринарно-санітарний нагляд за забезпеченням продовольством. Він вимагає експертизи харчових продуктів, контролю за їх заготівлею, зберіганням і транспортуванням, за утриманням і забоєм сільськогосподарських тварин. Здійснюють ветеринарно-санітарний нагляд лікарі ветеринарної медицини ветеринарних установ і лабораторій.

Заготівля продовольства проводиться з обов'язковим урахуванням епізоотичного стану районів заготівлі. Забороняється допускати в їжу продукти від вимушено забитих хворих і підозрюваних в захворюванні тварин, продукти тваринного походження, одержані в господарствах, які знаходяться на карантині, а також продукти рослинного походження, які заготовлені в районах, неблагополучних щодо захворювань тварин.

Збереження якості продуктів значною мірою залежить від дотримання правил приймання продовольства. Посадові особи, які приймають продукти на зберігання, повинні чітко знати вимоги Держстандартів, що встановлюють правила приймання та якісні показники продуктів, а також їх визначення. Контроль при цьому спрямований на те, щоб продовольство, яке приймається, відповідало стандартам, умовам постачання і було доброякісним.

При прийманні на зберігання картоплі та овочів необхідно проводити лабораторні дослідження для визначення в них нітратів і радіонуклідів.

Якість продовольства, що приймається, повинна бути підтверджена відповідними документами (посвідченням про якість) або довідкою, заповненою на зворотному боці чекової вимоги, а продуктів тваринного походження, крім того, – ветеринарним свідоцтвом (форма №2). Без цих документів приймання продуктів на продовольчі склади військових частин забороняється.

Збереження якості продуктів залежить від правильного їх складування. Важливою умовою, зокрема, є дотримання товарної сумісності, оскільки взаємний вплив несумісних при зберіганні продуктів призводить до зміни їх смаку, запаху, вологості та інших порушень. Особлива увага повинна приділятися правильному розміщенню сирих продуктів, які потребують кулінарної обробки, і продуктів, готових до вживання. Це зумовлене тим, що сирі продукти містять в собі мікроорганізми, які в процесі кулінарної обробки гинуть, а потрапивши на готовий продукт, розмножуються, виділяючи шкідливі речовини – токсини. При цьому продукти не змінюють ні свого зовнішнього вигляду, ні запаху, що особливо небезпечно в епідемічному відношенні. Тому розміщення сирих і готових продуктів повинно бути організовано тільки ізольовано.

Для попередження можливого псування продовольства проводиться періодичний контроль його якісного стану. Основна увага приділяється дотриманню гарантійних строків зберігання, які встановлені відповідними державними та інструктивними вказівками міністерств. У межах цих строків продукти повинні бути реалізовані, тому що при закінченні строків не тільки знижується якість і харчова цінність продуктів, але в них можуть накопичуватись шкідливі (токсичні) речовини і розмножуватись мікроорганізми. Такі продукти обов'язково підлягають лабораторним дослідженням на доброякісність і допускаються на харчування особового складу тільки за наявності висновку спеціалістів ветеринарної медицини. Особливо пильний контроль при зберіганні повинен здійснюватися за продуктами, які швидко псуються, тому що м'ясо, молоко, риба і вироби з них є добрим живильним середовищем для збереження і розмноження різних мікроорганізмів, у тому числі й тих, які викликають харчові отруєння.

Особливості ветеринарно-санітарного нагляду при прямих поставках продовольства

В усіх випадках децентралізованого надходження продовольства, тобто з господарств, підприємств Мінагрополітики України або від структур різної форми власності, повинні бути відповідні супровідні документи, які підтверджують якість продовольства.

Командир служби (формування) повинен знати і мати список ветеринарних спеціалістів в місці її розташування, затверджений головним лікарем ветеринарної медицини району, які знаходяться в його підпорядкуванні і яким надано право виписувати ветеринарні свідоцтва.

Ветеринарно-санітарні вимоги до місць зберігання продовольства

Для створення нормального режиму зберігання різних видів продовольства необхідні складські приміщення де розміщується продовольство по групах, видах та якісному стану. При цьому враховується також можливість товарного сусідства і однакового режиму зберігання. Для кожного виду продовольства відводиться окреме сховище або секція. При недостатній кількості сховищ та секцій допускається спільне зберігання однорідних продуктів. Рекомендується розташовувати продовольство за такими групами: крупа, бобові, борошно, макаронні вироби, круп'яні концентрати; чай, какао, цукор, сухарі, галети, печиво, ячний порошок, сухе молоко, сухий кисіль; лавровий лист, перець, гірчиця, овочі сушені, овочеві концентрати; консерви.

Термін та режим зберігання окремих видів продовольства визначені діючими державними стандартами, технічними умовами.

Категорично заборонено допускати на забезпечення продукти, термін зберігання яких закінчився.

Ветеринарно-санітарний контроль за забоєм тварин на м'ясо

Забій на м'ясо тварин підсобних господарств проводиться, як правило, на міських м'ясопереробних підприємствах, які мають ветеринарно-санітарний нагляд. В окремих випадках забій тварин з дозволу начальника служби ветеринарної медицини може здійснюватися безпосередньо в господарствах (за умови наявності обладнаних належним чином забійних пунктів і забезпечення постійного ветеринарно-санітарного нагляду). Всі тварини, які підлягають забою, оглядаються ветеринарними спеціалістами.

Особлива увага з боку відповідних посадових осіб повинна приділятися забезпеченню благополуччя, у ветеринарному відношенні, одержаних в підсобних господарствах м'яса і м'ясопродуктів. Для цього необхідно суворо дотримуватися ветеринарно-санітарних вимог при забої тварин.

Перед забоєм тварин необхідно провести передзабійний огляд тварини. Цей огляд проводить спеціаліст ветеринарної медицини. При кожному забої тварин м'ясо і м'ясопродукти підлягають, в обов'язковому порядку, ветеринарно-санітарній експертизі. Не допускається для забезпечення м'ясо та м'ясопродукти вимушено забитих, хворих і тих, які викликають підозру на хворобу, тварин. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та інших продуктів забою на м'ясопереробних підприємствах проводиться ветеринарними лікарями цих підприємств, а на забійних пунктах господарств – лікарями ветеринарної медицини по зонах, закріплених за ними на ветеринарне забезпечення.

До забою допускаються тільки здорові тварини. Це повинно підтверджуватися ветеринарним свідоцтвом.

Для забезпечення допускається м'ясо і м'ясопродукти тільки при наявності ветеринарних документів, які підтверджують їх якість.

Організація контролю за харчуванням

Контроль за станом харчування здійснюється керівником робіт з ліквідації надзвичайної ситуації, начальником медичної служби, начальником продовольчої служби, начальником пункту харчування (їдальні), черговими пункту харчування (їдальні), а також спеціально утвореними комісіями.

Контроль за доведенням продуктів, згідно з нормами харчування, та якістю приготування їжі передбачає:

ретельний розгляд розкладки продуктів при затвердженні (при цьому особлива увага звертається на асортимент приготовлених страв, правильність розподілу продуктів добової норми пайка та окремих страв відповідно до приймань їжі);

перевірку відповідності розрахункових виходів страв і порцій в розкладці продуктів і фактичних виходів готових порцій та страв;

видачу продуктів зі складу в їдальню на кожне приймання їжі;

перевірку фактичної наявності продуктів, які знаходяться в їдальні і призначені для чергового приготування їжі, з даними накладної і розкладки продуктів;

визначення фактичних відходів при обробці продуктів і недопущення перевищення встановлених норм відходів;

перевірку маси продуктів при закладанні у казан;

звірку кількості продуктів, одержаних за накладною, фактично закладених в казани і вказаних в книзі обліку контролю за якістю приготування їжі;

перевірку правильності ведення книги обліку контролю за якістю приготування їжі, своєчасності заповнення граф кількості закладених у казан продуктів, точного визначення і заповнення граф фактичного виходу страв, м'ясних і рибних порцій та обліку зекономленого хліба;

визначення фактичної маси порцій першої, другої і третьої страв, а також фактичної маси м'ясних і рибних порцій;

контроль за повнотою і рівномірністю видачі цукру, масла тваринного, хліба;

перевірку знань і виконання обов'язків кухарями, черговими і добовим нарядом їдальні.

Фактичний вихід перших страв та гарнірів до других страв визначається котломіром, на якому позначки вказують на кількість порцій, а вихід м'ясних порцій – шляхом поділу загальної маси готового і охолодженого м'яса без кісток на число осіб, що харчуються.

Відхилення розрахункової маси м'ясної страви, вказаної для цієї категорії м'яса, від фактичної не повинна перевищувати 1–2 г.

Правильність і рівномірність нарізання м'яса визначається зважуванням порцій на вагах. Аналогічно перевіряється фактична маса виробів з котлетної маси та рибних порцій і порівняння їх з розрахунковими. Для визначення

фактичного виходу котлет або риби зважують десять порцій. Загальна маса ділиться на кількість зважених порцій, при цьому допускається відхилення в масі $\pm 3\%$.

Вихід солодкої страви (киселю, компоту) визначається за масою або об'ємом порцій. Шляхом зважування перевіряється повнота та рівномірність видачі цукру та масла тваринного.

Якість приготовленої їжі визначається органолептичним методом: оглядом зовнішнього вигляду, визначенням консистенції (густоти, навару, жирності, смаку та запаху). Цей метод дає можливість робити висновки щодо правильності первинної та теплової обробки продуктів, смакових якостей їжі.

При оцінці зовнішнього вигляду звертається увага на правильність очищення та нарізання овочів для перших страв, відсутність домішок у круп'яному гарнірі другої страви, однакову та правильну форму нарізання м'ясних та рибних порцій.

В результаті порушень технології приготування їжі готова страва може мати невластивий їй колір. Закладка моркви, цибулі і томатної пасти в першу страву без їх пасерування не надає супу характерного жовто-оранжевого кольору, блиск жиру в даному випадку буде безколірний.

Оцінюючи готову страву, необхідно також визначити, чи має вона специфічний запах, характерний для даного набору продуктів і способу їх приготування. Наприклад, в першій страві не допускається запах сирого борошна, який є наслідком недостатнього його пасерування. Пшоняна каша, яка використовується як гарнір, не повинна мати гіркої присмаку, який може бути наслідком поганої промивки пшона перед варінням.

Для визначення рівномірності роздачі, консистенції першої страви береться з обіднього столу бачок з супом. В порції овочевого, круп'яного або комбінованого супу з виходом 500 г повинно бути густої частини від 200 до 250 г (40-50 % загальної маси першої страви).

Приготовлену їжу куштують безпосередньо у гарячому цеху. Куштування їжі проводять з метою визначення її готовності і смакових якостей.

Пробу їжі беруть з кожного казана. Попередньо вміст казана з першою стравою перемішують і з його середини набирають черпаком невелику кількість супу і розливають його в тарілки для лікаря і чергового частини.

Під час куштування другої страви в тарілку кладуть невелику кількість гарніру (каші, картопляного пюре, макаронних виробів) і соусу.

Водночас перевіряється фактичний вихід м'ясних і рибних порцій.

Результати куштування їжі лікар повинен записати в книгу обліку контролю за якістю приготування їжі, де робить запис: "їжа доброякісна" або "їжа недоброякісна". У книзі поряд із висновками про якість готової їжі лікар робить також об'єктивний запис щодо санітарного стану їдальні, якості миття посуду і прибирання приміщень, дотримання правил особистої гігієни і санітарно-гігієнічних вимог працівниками їдальні під час обробки продуктів,

приготування, роздачі і зберігання їжі, а також дає оцінку санітарного стану – “добре”, “задовільно” або “незадовільно”.

Для здійснення контролю за харчуванням, згідно з затвердженим графіком, керівник робіт з ліквідації надзвичайної ситуації або, за його вказівкою, заступник повинен скуштувати їжу безпосередньо в обідньому залі під час кожного приймання їжі особовим складом (постраждалим населенням).

Продукти, які не потребують кулінарної обробки, куштуванню не підлягають.

Скуштувавши їжу зазначена посадова особа, робить запис щодо смакових якостей кожної страви – “відмінно”, “добре”, “задовільно” або “незадовільно” і щодо повновагості порцій - “порції повновагі” або “порції неповновагі”.

Наприклад: “Закуска - “добре”, перша страв - “відмінно”, друга страв - “добре”, третя страв - “відмінно”. Порції повновагі”.

Умови, за якими встановлюються оцінки якості їжі:

“відмінно” – якщо страв приготована у суворій відповідності з розкладкою продуктів, з повним дотриманням технології приготування їжі, немає відхилень щодо органолептичних показників;

“добре” – якщо страв має одне відхилення щодо органолептичних показників;

“задовільно” – страв з відхиленнями по деяких показниках, які дозволяють видачу на харчування особовому складу;

“незадовільно” – у всіх інших випадках (пересолення, підгортання, запах і смак, що не властиві даній страві).

Крім цього, перевіряються:

наявність столового посуду в їдальні, для чого звіряються дані книги приймання та здавання чергування в їдальні з кількістю осіб, які харчуються (столовим посудом повинен бути забезпечений кожний);

наявність та стан технологічного обладнання, інструкцій щодо порядку роботи та техніки безпеки під час роботи з ним;

наявність спеціального одягу у кухарів та осіб добового наряду їдальні. Кухар повинен бути одягнений в білу куртку та штани, фартух з нагрудником, ковпак. На ногах мати шкарпетки та тапочки. Крім того, у кухаря повинен бути рушник індивідуального користування та ложка столова для куштування їжі.

Для осіб добового наряду їдальні повинно бути 7 комплектів спецодягу на кожен день для кожної обслуги.

Для здійснення контролю за доведенням встановлених норм в обідньому залі їдальні повинне бути місце контролю, яке обладнується вагами настільними, мірним посудом та вивішується стенд, на якому повинно бути: норми пайків, за якими харчуються в їдальні, плакат “Контроль за військовим харчуванням”, графік контролю за харчуванням посадовими особами частини та розкладки продуктів.

У чергового їдальні повинні бути такі документи:

8. Салат картопляний з огірками	- 70 г	42 г
9. Салат картопляний	- 61 г	37 г
10. Салат із солоних огірків	- 90 г	54 г
11. Салат із свіжих огірків	- 94 г	56 г
12. Ікра із солоних помідорів	- 57 г	34 г
13. Ікра бурякова	- 72 г	43 г
14. Салат із буряків	- 70 г	42 г
15. Салат із консервованих кабачків	- 55 г	33 г
16. Ікра із свіжих кабачків	- 60 г	36 г
17. Салат із моркви	- 70 г	42 г
18. Салат із буряків з солоними огірками і цибулею	- 77 г	46 г
19. Салат із квашеної капусти з буряком	- 90 г	54 г
20. Салат із свіжих овочів	- 63 г	38 г

Рухомі пункти продовольчого забезпечення

Для забезпечення продовольчими товарами сил цивільного захисту в умовах проведення пошуково-рятувальних та інших невідкладних робіт в осередках ураження і зонах зараження та населення, яке потерпіло внаслідок надзвичайних ситуацій створюються спеціальні підрозділи торгівлі продовольчими товарами - рухомі пункти продовольчого забезпечення.

Рухомі пункти продовольчого забезпечення створюються, як правило, територіального призначення. На великих підприємствах, де чисельність працюючих складає понад 3-5 тисяч чоловік, можуть створюватися об'єктові рухомі пункти продовольчого забезпечення. Базою створення рухомих пунктів продовольчого забезпечення є: магазини, оптові бази і склади продовольчих товарів, переробні підприємства сільськогосподарської продукції тощо.

Рухомий пункт продовольчого забезпечення приводиться в готовність за рішенням керівника місцевого органу виконавчої влади або суб'єкта господарювання.

Час на приведення в готовність формування повинний враховувати: час затрачений на оповіщення і збір особового складу (на робочому місці – 1 год., у нічний час до 3-4 год.); отримання і оснащення автотранспорту, який приписаний для роботи на пункті продовольчого забезпечення (до 4-6 год.); отримання продуктів харчування та їх завантаження на автотранспорт (до 4-6 год.). Таким чином, час на приведення рухомого пункту продовольчого забезпечення в готовність для проведення маршу і розгортання на місці призначення складає: днем від 4 до 6 год., у нічний час до 8 (10) годин.

Час на проведення маршу розраховується за середньою швидкістю руху колони 30-40 км/год. Розгортається рухомий пункт продовольчого забезпечення на місці, яке визначено керівником робіт з ліквідації надзвичайної

ситуації з урахуванням обстановки, що склалася і забруднення території радіоактивними, хімічними речовинами, біологічними засобами та санітарно-епідемічним станом.

Для розгортання рухомого пункту продовольчого забезпечення використовуються будівлі, які збереглися, а при їх відсутності зводяться намети або палатки для зберігання, фасування та видачі сухих пайків, робиться освітлення робочих місць, встановлюються покажчики тощо (у разі необхідності видача здійснюється із автомашин).

Загальний час для рухомого пункту продовольчого забезпечення на приведення його в готовність, проведення маршру, розгортання на новому місці і готовністю до видачі сухих пайків не повинний перевищувати 12-14 годин.

За роботою рухомого пункту продовольчого забезпечення та продуктами харчування встановлюється постійний вхідний і вихідний радіологічний, хімічний, бактеріологічний та санітарно-епідемічний контроль.

Рухомі пункти речового забезпечення

Для забезпечення промисловими товарами сил цивільного захисту та постраждалого населення створюються спеціальні підрозділи торгівлі промисловими товарами - рухомі пункти речового забезпечення.

Рухомі пункти речового забезпечення створюються, як правило, територіального призначення. На великих підприємствах, де чисельність працюючих складає понад 3-5 тисяч чоловік, можуть створюватися об'єктові рухомі пункти речового забезпечення. Базою створення рухомих пунктів речового забезпечення є: магазини, оптові бази і склади промислових товарів, підприємства легкої промисловості та побутового обслуговування тощо.

До складу рухомого пункту речового забезпечення входять дві ланки забезпечення одягом і взуттям (по 6 чол. кожна), загальна чисельність пункту – 14 чоловік. Згідно таблицю оснащення пункт має: вантажних автомобілів – 2, автомобільних причепів – 2, інше майно згідно таблицю.

Рухомий пункт речового забезпечення орієнтовно за 10 годин роботи може підвезти і видати пунктам санітарної обробки або медичним формуванням до 1500 комплектів підмінного одягу і взуття.

Рухомий пункт речового забезпечення приводиться в готовність за рішенням керівників місцевих органів виконавчої влади, органів місцевого самоврядування, суб'єктів господарювання, які їх створили.

Час на приведення в готовність формування повинен враховувати: час затрачений на оповіщення і збір особового складу (на робочому місці – 1 год., у нічний час до 3-4 год.); отримання і оснащення автотранспорту, який приписаний для роботи на пункті харчування (до 4-6 год.); отримання та завантаження підмінного одягу і взуття на автотранспорт (до 4-6 год.). Таким чином, час на приведення рухомого пункту речового забезпечення в готовність для проведення маршру і розгортання на місці призначення складає: днем від 4 до 6 год., у нічний час до 8 (10) годин.

Час на проведення маршу розраховується за середньою швидкістю руху колони 30-40 км/год., а розвантажування та здавання підмінного одягу і взуття складає до 2 годин.

Для видачі промислових товарів першої необхідності населенню рухомий пункт речового забезпечення розгортається на місці, яке визначено старшим уповноваженим з локалізації і ліквідації наслідків надзвичайної ситуації з урахуванням обстановки, що склалася і забруднення території радіоактивними та хімічними речовинами, бактеріальними засобами і санітарно-епідемічним станом.

Для розгортання рухомого пункту речового забезпечення можуть використовуватися будівлі, які збереглися, а при їх відсутності зводяться намети для зберігання та видачі речового майна, робиться освітлення місця розгортання та робочих місць, встановлюються покажчики.

Загальний час для рухомого пункту речового забезпечення на приведення його в готовність, проведення маршу, розгортання на новому місці і готовністю до видачі товарів першої необхідності населенню не повинний перевищувати 20-24 годин.

За роботою рухомого пункту речового забезпечення та продуктами харчування встановлюється радіологічний, хімічний, бактеріологічний і санітарно-епідемічний контроль.

Нормативи із відпрацювання спеціальних вправ наведені у Додатку

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

Що включає в себе матеріальне забезпечення?

Як проводиться забезпечення пально-мастильними матеріалами?

Які заходи здійснюються для захисту води, продовольства і промислових товарів першої необхідності під час виникнення надзвичайних ситуацій?

Як проводиться життєзабезпечення сил цивільного захисту та постраждалих у разі виникнення надзвичайних ситуацій?

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Кодекс Цивільного захисту України від 02.10.2012 р. № 5403-VI.
2. Постанова Кабінету Міністрів України від 08.07.2015р. № 469 «Про затвердження Положення про спеціалізовані служби цивільного захисту».
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 09.01.2014р. № 11 «Про затвердження Положення про єдину державну систему цивільного захисту».
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 09.10.2013р. № 787 «Про затвердження Порядку утворення, завдання та функції формувань цивільного захисту».
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 19.08.2002р. № 1200 «Про затвердження Порядку забезпечення населення і працівників формувань та спеціалізованих служб цивільного захисту засобами індивідуального захисту, приладами радіаційної та хімічної розвідки, дозиметричного і хімічного контролю».
6. Наказ МВС України від 31.01.2015р. № 113 «Про затвердження Примірною положення про формування цивільного захисту».
7. Наказ ДСНС України від 23.03.2015р. № 167 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо підготовки населення до дій в умовах загрози або вчинення терористичного акту».
8. Наказ МНС України від 13.03.2012 р. № 575 «Про затвердження Статуту дій у надзвичайних ситуаціях органів управління та підрозділів Оперативно-рятувальної служби цивільного захисту», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 25.05.2012 за № 835/21147.
9. Наказ МНС України від 15.08.2007 р. № 557 «Правила техногенної безпеки у сфері цивільного захисту на підприємствах, в організаціях, установах та на небезпечних територіях».
10. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Т.8. Організація інженерного забезпечення заходів та сил цивільного захисту щодо ліквідації надзвичайних ситуацій та їх наслідків. – К.: КІМ, 2011. – 392 с.
11. Рятувальні роботи під час ліквідації надзвичайних ситуацій. Частина 1: Посібник. За загальною редакцією В.Н.Пшеничного / Аветисян В.Г., Сенчихін Ю.М., Кулаков С.В., Куліш Ю.О., Александров В.Л., Адаменко М.І., Ткачук Р.С., Тригуб В.В. – К.: Основа, 2006. – 240 с.
12. Стеблюк М.І. Цивільна оборона та цивільний захист: Підручник. – К.: Знання-Прес, 2007. – 487 с.
13. Гражданская оборона на железнодорожном транспорте. / под редакцией доктора военных наук И.И. Юропольского. – Москва: Транспорт, 1987. – 280 с.
14. Защита объектов народного хозяйства от оружия массового поражения: Справочник / Под. Ред. Г.П.Демиденко. – К.: Вища шк. Головное изд-во, 1987. – 256 с.

15. Камерер Ю.Ю., Харкевич А.Е. Аварийные работы в очагах поражения: Учебное пособие/ Под ред. Б.П.Иванова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Энергоатомиздат, 1990. – 288 с.: ил.

16. Тараканов Н.Д., Овчинников В.В. Комплексная механизация спасательных и аварийно-восстановительных работ. – М.: Энергоатомиздат, 1984. – 304 с., ил.

17. Цивилев М.П., Никаноров А.А., Суслин Б.М. Инженерно-спасательные и неотложные аварийно-восстановительные работы в очаге ядерного поражения. М., Воениздат, 1975. – 224 с.

Додаток

Нормативи виконання спеціальних вправ.

Умови виконання нормативів	Оцінка			Помилки, які знижують оцінку на 1 бал	Помилки, за які виставляється оцінка «незадовільно»
	Відмінно	Добре	Задовільно		
ЗАГАЛЬНІ НОРМАТИВИ					
Норматив № 1. Збір працівників за сигналом «Оголошено збір!».					
Транспорт і табельне майно знаходяться у місцях постійного зберігання. Час на збори:				Відсутні більше 10% працівників	1. Відсутні більше 30 % працівників. 2. Збір працівників перевищив планові показники більше ніж на 10 %.
А) в робочий час	Раніше планового часу на 10%	Час плановий	Пізніше планового часу не більше ніж на 10%		
Б) в неробочий час	Раніше планового часу на 10%	Час плановий	Пізніше планового часу не більше ніж на 10%		
СПЕЦІАЛЬНІ НОРМАТИВИ					
Норматив № 113. Розгортання мобільного (пересувного) пункту харчування					
Майно та інвентар знаходяться на автотранспорті. Працівники вишикувані перед машинами. Майданчик для	1 год	1 год 30 хв	1 год 50 хв	Нечітка організація робіт.	Оснащеність майном,

Навчально-методичний центр цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Івано-Франківської області

Методична розробка. Дії спеціалізованих служб (матеріального забезпечення, торгівлі і харчування) і формувань цивільного захисту (матеріально-технічного, речового та продовольчого забезпечення, харчування, підвозу води, захисту продовольства та води) під час виконання завдань за призначенням.

розгортання підготований заздалегідь. За командою «До розгортання пункту приступити!» працівники розгортають пункт відповідно до схеми. Доповідь керівника пункту про виконання завдання.					обладнанням та інвентарем нижче 80%.
Норматив № 114. Розгортання мобільного (пересувного) пункту продовольчого забезпечення					
Майно та інвентар знаходяться на автотранспорті. Працівники вишикувані перед машинами. Майданчик для розгортання підготований заздалегідь. За командою «До розгортання пункту приступити!» працівники розгортають пункт відповідно до схеми. Доповідь керівника пункту про виконання завдання.	1 год	1 год. 5 хв	1 год 15 хв	Нечітка організація робіт.	Оснащеність майном, обладнанням та інвентарем нижче 80%.
Норматив № 115. Розгортання (встановлення) намету табірною солдатського					
Вправу виконують 4 особи. Навет упакований і розташований біля спеціально обладнаного наметового гнізда. За командою: встановити намет на наметове гніздо, закріпити і натягнути його за допомогою кутових стійок. Початок: подано команду «Намет встановити». Закінчення: доповідь «Готовий».	4 хв	6 хв	8 хв	1. Неправильно обрано місце розгортання. 2. Слабо натягнуті розтяжки. 3. Навет встановлено з перекосом.	У ході розкладання намет чи його розтяжки були пошкоджені.
Норматив № 116. Згорання намету табірною солдатського					
Навет розгорнутий. Особовий склад вишикуваний за 2 м від намету. За командою: згорнути намет та укласти його. Початок: подано команду «Навет згорнути». Закінчення: доповідь «Готовий»	3 хв	5 хв	7 хв		
Норматив № 117. Розгортання (встановлення) намету					
Навет упакований і розташований на завчасно підготовленому майданчику. Особовий склад вишикуваний за 2				1. Порушено послідовність	Навет встановлений

Навчально-методичний центр цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Івано-Франківської області

Методична розробка. Дії спеціалізованих служб (матеріального забезпечення, торгівлі і харчування) і формувань цивільного захисту (матеріально-технічного, речового та продовольчого забезпечення, харчування, підвозу води, захисту продовольства та води) під час виконання завдань за призначенням.

<p>м від майданчика. За командою: встановити зовнішній і внутрішній намети, навісити утеплювач, встановити рами і підрамники, встановити печі. Початок: подано команду «Намет встановити». Закінчення: доповідь «Готовий».</p> <p>санітарно-технічний уніфікований (далі - УСТ-56) 4 особи 6 осіб</p> <p>санітарно-барачний уніфікований (далі - УСБ-56) 6 осіб 8 осіб</p>	<p>22 хв 18 хв</p> <p>30 хв 20 хв</p>	<p>25 хв 20 хв</p> <p>35 хв 22 хв</p>	<p>28 хв 22 хв</p> <p>39 хв 24 хв</p>	<p>встановлення намету. 2. Не закріплено внутрішній намет і стінки утеплювання. 3. Допущено падіння намету при його встановленні.</p>	<p>неправильно і для усунення помилок його необхідно знову згорнути і розгорнути</p>
Норматив № 118. Згорання намету					
<p>Намет розгорнутий. Особовий склад вишикуваний за 2 м від намету. За командою: зняти рами, підрамники, утеплювач, зовнішній і внутрішній намети, такелаж, згорнути і упакувати намет у спеціальний чохол. Початок: подано команду «Намет згорнути». Закінчення: доповідь «Готовий».</p> <p>УСТ-56 4 особи 6 осіб</p> <p>УСБ-56 6 осіб 8 осіб</p>	<p>15 хв 6 хв</p> <p>25 хв 8 хв</p>	<p>20 хв 7 хв</p> <p>30 хв 9 хв</p>	<p>24 хв 9 хв</p> <p>34 хв 11 хв</p>	<p>1. Допущено падіння намету при його згортанні. 2. Порушено послідовність згорання намету.</p>	<p>Пошкоджено намет або приладдя до нього.</p>