

„A háború története arra tanít bennünket, hogy a próbát csak azok az államok állották ki, amelyek gazdasági fejlettségük és szervezethezességük, csapataik tapasztaltsága, hadiművészete és harci szelleme s a nép kitartása és egysége tekintetében a háború egész folyamán erősebbnek bizonyultak.”
(Sztálin)

MAGYARI GÉZA ezredes

Továbbképzési kérdések az élelmezés megszervezésében

Az elkövetkezendő téli időszak feladataiban minden élelmezési szolgálatvezető a politikai és szakmai kiképzést munkája homlokterébe kell, hogy állítsa. — Követelményként kell álljon, hogy ebben az időszakban komoly erőfeszítésekkel, vasfegyelemmel, a hiányosságok felszámolásával, megfelelő operatív rendszabályokkal, pontos tervekkel és tervfegyelemmel nemcsak elsajátítsuk példaképünk, a felszabadító Szovjet Hadserg élelmezési szolgálatának óramű pontosságát, de elérjük e szolgálatnak művészetét is!

A feladat, ami előttünk áll: elméleti, belszolgálati és gyakorlati kérdésekre csoportosítható. E csoportok nem különállóak, azok egymásnak szerves részei, menetközben összefolynak. Az élelmezési szolgálat vezetője e keretekbe illesztheti bele havi, heti és napi programját, sajátját és alárendeltjeit. Ugyanis nem állhatunk meg, nem tehetjük félre a havi kiképzési napok elteltével a következő havi kiképzéséig éppen azoknak a feladatoknak a való, gyakorlati életbe az átültetését, melyeket elméletileg a kiképzési napokon elsajátítunk. Az élelmezési szolgálat vezetője a kiképzéssel és ezen túlmenően, saját munkaterületének felmérésével és kiértékelésével köteles megállapítani, hogy mi az, amit kijavítania, elsajátítania, megtanítania szükséges, mi az, amit jobb szervezettséggel kell teljesítenie. Erre kell kialakítsa napokra szóló tervét, amit feltétlenül megvalósít.

Hogy a feladatokat az elméleti, gyakorlati és belszolgálati vonatkozásokban helyesen megteremthesse, ez az éppen soronlevő követelményekből következik, illetve azokat a szempontokat kell látnunk, ahol még fejlesztési feladat vár ránk. Ezek a pontos nyilvántartások, elszámolások, a raktárolás és málhá-

zás, az ételmezés helyes megszervezése a belső higiéné, a főzés-technika és szakács továbbképzés, az áruismeretek, a selejt ételmezési hulladék, a csapattal való gyakorlati összműködés kezdései. Hogy e kérdésekről melyiknél van nagyobb feladat, ezt éppen az ételmezési szolgálat vezetője mérheti fel. Nézzük csak meg mindenütt: tiszták-e a konyhák, mennyi a mosók, az egyes étkezéssel időre elkészülnek-e a szakácsok, ászokfán fekszik-e minden cikk a raktárban, az elrendelt időre osztjuk-e ki az étkezéseket, főzünk-e a harcgyakorlaton, helyes-e az ételmezési létszámunk, ott vannak-e a szolgálatban lévő közegek az ételek kiosztásánál, tud-e minden szakács a mozgókonyhán főzni, tervszerű-e a szakácsok munkabeosztása, milyenek a hús- és kenyérszállító eszközök? Vizsgáljuk meg, hogy a „Segédlet az ételmezés megszervezéséhez“ című út-t mily mértékben oktattuk, elkövettünk-e mindent, hogy ömerőnkől eszerint szervezzük meg az ételmezést. Megteremtettük-e az előírt raktári rendet, a Segédlet szerint felépítettük-e a konyha belszolgálatát, a felvételezések, étkeztetések, elszámolások rendjét. Aszerint, hogy milyeneknek látjuk a hiányosságokat, úgy állítjuk fel munkatervünket a három említett csoportosításban. A tapasztalat azt mutatja, hogy az alábbi csoportosításokban és tárgykörökben helyes-e saját és beosztottjaink mindennapi továbbképzését felépíteni. Vagyis foglalkoznunk kell a szabályzataink és a szakirodalom felhasználásával e témakörökkel mindennaposan és olyan mértékben, ahogy ezt hiányosságaink mutatják.

Az elméleti ismereteinkben felkészültségünket fejlesztenünk kell elsősorban a Szolgálati Szabályzatunk az előbb említett „Segédlet“-ünk, tudósítási utasításaink maradéktalan elsajátításával. Szakutastításaink és a szakirodalom felhasználásával a hadtápokmányok helyes szerkesztésében fokoznunk kell gyorsaságunkat. Tökéletesíteni kell tudásunkat: az ételmezési és takarmány-ismeretekben és azok technológiájában. További tárgykörök, aminek még tökéletesebb elsajátítása eredményeinket jobbá teszi: a növényi és állati eredetű élelmickek áruismerete, az ételmezési felszerelési anyag kezelésének és a különböző élelmickek átvételének, bevizsgálásának, tárolásának módjai, a helyes, takarékos szállítás és annak megtervezése, a normák és pótszereinek tápértéke, a helyes étlapszerkesztés (változatosság, kalória és tápérték szempontjából). A takarékos főzés és előkészítési technika, a kenyérsütés, húsfeldolgozás elméleti kérdései. A csapat él.m. szolgálatának megszervezése, a húsvágatás, raktározás laktanyai és tábori viszonyok között — A nyilvántartások és elszámolások szabályai. — Amikor bővít-

jük elméleti ismereteinket, beosztottjaink tanulását is vezessük, irányítsuk és időnként számoltassuk el őket.

Belszolgálatunkat tegyük tökéletessé és feszessé!

Az ezredparancsnok vizsgálja felül az étrendeket, étlapokat, a kiszabott időszaki elosztást, a minőséget és mennyiséget. Az ételmezési számadási készletek bizottsági rovincsolásainál a meghatározott időszakokban, valamint a beérkező ételmezési anyagok bizottsági átvételéről gondoskodjon. Minél több meglepetésszerű ellenőrzést gyakoroljon és a hiányok megszüntetéséről határidőn belül gondoskodjon.

A zlj., alosztály-, szakaszparancsnok, alosztályszolgálatvezető teljesítsék pontosan a Szolgálati Szabályzatunkban előírt kötelelességeiket.

Az étkezdevezető, a főszakács és a konyhaügyeletes az étkezések jó minőségéért, kellő időben való elkészítéséért, az egyenlő, megállapított adagok szerinti elosztásért, a konyhai rend fenntartásáért, a konyhában dolgozók munkájának helyes megszervezésével, az előírt nyers és kész élm. cikkek ellenőrzésével, az étkeztetés helyi és időbeni szerves megszervezésével az elrendelt kötelelességeiknek mindig fejlődő gyakorlati tudással feleljenek meg.

Az orvos vegyen részt a heti étlap összeállításában, ellenőrizze a nyersanyagok minőségét, tárolását, elkészítését. Az ételkészítési anyag beszállításánál, kiadásánál jelen legyen. Ellenőrizze a kész ételeit és az étkezés lefolyását, a bajtársak erőállapotát.

A parancsnok igyekezzen időnként a harcgyakorlatban tényleges működésre bevonni az élm. szolgálatvezetőt és beosztottjait. Itt is főfeladat legyen: a személyi állomány részére kitűnő minőségű, változatos étkezés megszervezése!

Itt nyílik kiváló alkalom a harcszerű viszonyok között való főzés, tárolás, kiszolgáltatás, áttelepítés, raktárberendezés, hadtápvédelem gyakorlására. Itt a feladat középpontjába kell tegyük a zlj. élm. szolgálatának harcszerű viszonyok között való gyakorlatát. Gyakoroljuk a gondos és sokoldalú felkészülést, a pontos és megfeszített működését az élm. szolg.-nak.

Gyakorlati munkában igen sok feladat áll az ételmezési szolgálat vezetője előtt. Reggel az első útja a konyhába, étkezdébe és ételkészítéshelyre vezessen. A konyhán győződjön meg, hogy hol őrzik a konyha kulcsát, ellenőrizze a berendezéseket, edényeket, a bútoroknak kívül-belül, hátul lévő tisztaságát. — Győződjön meg a konyhahelyiség karbantartásáról, az edények

helyes kezeléséről. Allapítsa meg, hogy mennyi a moslék, a hulladék, pontos-e a létszám, ami után főznek. Győződjön meg az élelmezési létszám helyességéről.

Ellenőrizze a konyhán, hogy nincs-e maradék, a szolgálátilag távollévők, későbbben érkezők részére való főzést, az edények, kések használatát, a munka megszervezését.

Allapítsa meg, hogy ételkiosztásnál az ügyeleti szolgálattal álló megfelelő közegek ott vannak-e? Ellenőrizze a raktár tisztaságát, a csomagolóeszközöket, a tárolást, a raktár hőmérsékletét, továbbá hogy a tárolt kenyér hány napos, a zöldségtárolót, a húsfeldolgozót, a garmadatáblákat, azok utolsó feljegyzéseit, az ételek minőségét és mennyiségét. Meglepetésszerűen gyakran ellenőrizze a konyhákban gyakorta a minőséget, az ételek elkészítését.

Az elmondottakkal segítséget szeretnék nyújtani az élelmezési szolgálat vezetőinek, hogy az elkövetkezendő kiképzés kulcskérdéseit döntőleg hol keressék. Végeredményben a helyi konkrét hiányosságok felméréséhez és felszámolásához olyképpen nyújt segítséget, ha az élm. szolg. vezetők az elmondottak segítségével megkeresik a hiányos területeiket.

Ha kialakítjuk jól ütemezett terveinket, akkor a Dicsőséges Vörös Hadseregnél kiválóan bevált élm. szolgálat megszervezésének ismeretével, vasfegyelemmel nevelt beosztottakkal, a harcszerű viszonyok között lefolyó gyakorlatokkal, a sok-sok apró munkával, ami az élm. szolgálatvezető mindennapos feladatát képezi, döntően nagy haladást teszünk az élelmezési szolgálatban, annak helyes megszervezésében. A soronlévő feladatoknál fontos, hogy az élm. szolg. vezető beosztottjainál a meggyőzés, a mindennapos oktatás, kiképzés, példaadás és személyes gyakorlati tanítás segítségével valósítsa meg előirányzott terveit és a legkisebb kártévést is és minden lazaságot azonnal felszámoljon. E hármass munkaterületen mutatkozó feladatok türelmes, tervszerű, vasfegyelemmel kezelt, politikailag jól alátámasztott munkát kívánnak meg az élelmezési szolgálat vezetőjétől. Ha megvalósítja, akkor valóban méltó a dolgozó népünk verejtékes munkája által kitermelt készletek kezelésére és méltó személy szerint is, Pártunk, népünk kitüntető bizalmára, mely beosztásába állította.