

Повар на войне важнее генерала

В годы Великой Отечественной войны до 76,8 млн. человек находились на государственном обеспечении хлебом и продовольствием. В большинстве это были военнослужащие.

Надо ли говорить, что на голодный желудок сильно не повоюешь. И питание солдат это один из факторов успеха армии. Многие ветераны Великой Отечественной войны с благодарностью вспоминали своих кормильцев на передовой - незаметных тружеников войны - поваров.

Пост благодарности и памяти. Смотрите.



Выписка из Тарифно-квалификационного справочника МО РФ

Повар (СТ)

Вид ВС или род войск - Сухопутные войска

ВУС - войскового питания

Штатная должность - повар

Штатное воинское звание - Рядовой

Тарифный разряд – 2

От качественного, разнообразного и своевременного питания личного состава зависит боевая готовность воинских частей. Неоценима роль в этом важном деле солдат-поваров, которые являются не только специалистами воинского питания, но и воинами, умеющими применять личное оружие в бою, способными заменить выбывших из строя пулеметчиков, стрелков,

гранатометчиков.

Повар, как специалист войскового питания, обязан:
- знать технику кулинарной обработки и приготовления блюд, основы товароведения пищевых продуктов, санитарно-гигиенические требования при приготовлении, хранении и раздаче пищи, а также вопросы личной гигиены повара, правила эксплуатации кухонного оборудования, ухода за ним и сбережения его, сбережения инвентаря и посуды, нормы расхода продуктов на человека, режим и продолжительность первичной и тепловой обработки продуктов, нормы, соотношения и последовательность закладки сырья, правила составления меню, рецептуру национальной кухни, правила приготовления блюд лечебного питания;

- уметь готовить вкусную и доброкачественную пищу, составлять раскладку продуктов (накладную раскладку).

Повар работает посменно в жестком режиме распорядка дня (приступает к работе в 4-5 часов утра и заканчивает ее в 21-22 часа вечера).

Деятельность проходит в закрытых помещениях, в условиях повышенной влажности (до 98 процентов) и повышенной температуры, загазованности продуктами сгорания топлива, масел и пищевых продуктов. При обслуживании полевой кухни – в условиях открытого воздуха или в палатке.

Деятельность осуществляется со значительными физическими нагрузками, в вынужденном темпе и является преимущественно исполнительской, с возможностями самостоятельных действий. Эмоциональные нагрузки повышенные.

Деловые контакты – частые, осуществляются непосредственно с большим количеством лиц. Повар несет материальную ответственность за продукты, инвентарь, оборудование, а также отвечает за жизнь и здоровье людей (что зависит от качества приготавливаемой им пищи).

Для овладения специальностью необходимо иметь профессиональную подготовку по специальности повара в профессионально-техническом училище и опыт работы на предприятиях общественного питания.

Должность повара комплектуется военнослужащими, прошедшими шестимесячную подготовку в учебных частях.

Родственные гражданские специальности:
кондитер, кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, кулинар мучных изделий, пекарь, повар.

Необходимое образование:

Для овладения специальностью необходимо иметь профессиональную подготовку по специальности повара в профессионально-техническом училище и опыт работы на предприятиях общественного питания.

Войсковой повар советской полевой кухни выдает горячую пищу в населенном пункте.



Войсковой повар советской полевой кухни выдает горячую пищу в населенном пункте.



Приказ НКО СССР 22 сентября 1941г. №312 "О введении новых норм продовольственного снабжения Красной Армии"

Во исполнение решения Государственного Комитета Обороны от 12 сентября с. г. ввести с 20 сентября 1941 г. новые продовольственные нормы суточного довольствия личного состава Красной Армии по следующим категориям:

1. Первая категория - нормы согласно приложению № 1. По этим нормам довольствовать красноармейцев и начальствующий состав боевых частей действующей армии, за исключением военнослужащих, довольствующихся по нормам летного пайка и нормам технического состава частей ВВС Красной Армии.

Вторая категория - нормы согласно приложению № 2. По этим нормам довольствовать красноармейцев и начальствующий состав тыла действующей армии - тыл фронта, армии, дивизии и бригады.

Третья категория - нормы согласно приложению № 3. По этим нормам довольствовать красноармейцев строевых и запасных частей, не входящих в состав действующей армии.

Четвертая категория - нормы согласно приложению № 4. По этим нормам довольствовать красноармейцев караульных частей и красноармейцев тыловых учреждений, не входящих в состав действующей армии.

2. Для летно-технического состава ВВС Красной Армии:

Первая категория - нормы согласно приложению № 5. По этим нормам довольствовать боевой расчет экипажей самолетов действующей армии.

Вторая категория - нормы согласно приложению № 6. По этим нормам довольствовать летно-технический состав ВВС действующей армии по специально объявленному перечню должностей.

Третья категория - нормы согласно приложению № 7. По этим нормам довольствовать боевой расчет экипажей самолетов, не входящих в состав действующей армии, по специально объявленному перечню должностей, и летно-технический состав, находящийся на казарменном положении.

Четвертая категория - нормы согласно приложению № 8. По этим нормам довольствовать технический состав ВВС, не входящий в состав действующей армии, по специально объявленному перечню должностей.

3. Курсантов всех военных училищ сухопутных и воздушных сил Красной Армии, рядовой и младший начсостав авиадесантных войск довольствовать по нормам согласно приложению № 9. Курсантам летных училищ в дни учебных полетов отпускать дополнительное довольствие по нормам, указанным в приложении № 8.

4. Красноармейцев, младших командиров и начальствующий состав, находящихся на излечении и испытании в военных госпиталях и войсковых стационарах, довольствовать по нормам согласно приложению № 10.

5. Военнослужащих, находящихся на излечении в военных санаториях, в домах отдыха и в центральном военном госпитале НКО, довольствовать по

нормам согласно приложению № 11.

6. Установить норму сухого пайка для войск действующей армии и для частей, не входящих в состав действующей армии, согласно приложению № 12. Сухой паек использовать как боевой запас и применять его взамен положенного пайка в тех случаях, когда питание войск горячей пищей невозможно.

7. Личный состав всех войсковых частей, не входящих в состав действующей армии, тыловых частей действующей армии и всех военных училищ довольствоваться раз в неделю по нормам согласно приложениям №№ 13 и 14. На летно-технический состав ВВС эти нормы довольствия не распространять.

8. Среднему и выше начальствующему составу действующей армии, кроме летного и технического, получающего летный паек, отпускать бесплатно паек по нормам №№ 1 и 2 с добавлением в сутки на человека:

масла сливочного или сала - 40 г,
печенья - 20 г,
рыбных консервов - 50 г,
папирос - 25 штук или табака - 25 г
и спичек в месяц 10 коробок.

9. Установить на самолетах фронта и на действующих самолетах тыла на случай аварий и вынужденных посадок пищевой запас на одного человека:

молока	сгущенного	3	банки	
консервов	мясных	3	банки	
галет	“Крекер”	800	граммов	
шоколада		300	”-	
сахара		400	”-	
или	вместо	шоколада	печенья..	800	”-

10. Личному составу войск первой линии Карельского фронта на декабрь - февраль месяца выдавать дополнительно к пайку свиного сала 25 г в сутки на человека.

11. Личному составу войсковых частей, расположенных в районах, не благополучных по цынготным заболеваниям, выдавать одну человеко-дозу витамина С в сутки на человека.

12. Утвердить таблицу замен продовольственных продуктов и зернофуража согласно приложению № 15.

13. Военнослужащим, убывающим во все виды отпусков, выдачу продовольствия натурой не производить на весь срок нахождения в отпуске. Взамен продовольственных пайков выдавать денежную компенсацию по

установленной стоимости пайка. При направлении военнослужащего на время отпуска в санатории и в дома отдыха по бесплатным путевкам денежную компенсацию не выдавать

14. Военным советам фронтов, армий и военных округов обязать командиров частей взять под свое непосредственное наблюдение организацию питания в войсках, установить такой режим в питании, чтобы красноармеец получил все положенное по нормам полностью и в хорошо приготовленном виде.

15. Отпуск хлеба по нормам для зимнего времени в 1941 г. производить с 20 сентября.

16. Приказ НКО № 208 1941 г. и приложения к нему за №№ 1-8 отменить.

17. Приказ передать фронтам, отдельным армиям и округам по телеграфу.

Приложения:

№№1-15

Народный комиссар обороны СССР И. СТАЛИН

Повар-отличник Н-ского стрелкового полка А. Мернев, доставляющий горячую пищу на передовые позиции одного из участков Западного фронта



Приложение № 1
Нормы суточного довольствия красноармейцев и начальствующего состава боевых частей действующей армии

№№ п.п.	Наименование продуктов	Количество в граммах
1	Хлеб из ржаной и обойной муки: для зимнего времени (октябрь - март)	900
	для летнего времени (апрель - сентябрь	800
2	Мука пшеничная 2 сорта	20
3	Крупа разная.....	140
4	Макароны-вермишель.....	30
5	Мясо.....	150
6	Рыба.....	100
7	Соевая дезодорированная мука.....	15
8	Комбижир и сало.....	30
9	Масло растительное.....	20
10	Сахар.....	35
11	Чай.....	1
12	Соль для приготовления пищи.....	30
13.	Овощи:	.
.	картофель.....	500
.	капуста свежая или квашеная.....	170
.	морковь.....	45
.	свекла.....	40
.	лук репчатый.....	30
.	коренья, зелень, огурцы.....	35
.	Итого.....	820
14	Томат-паста.....	6
15	Лавровый лист.....	0.2
16	Перец.....	0.3
17	Уксус.....	2
18	Горчичный порошок.....	0.3
19	Махорка.....	20
20	Спички (коробок в месяц).....	3
21	Курительная бумага (книжек в месяц).....	7
22	Мыло для туалетных надобностей (в месяц)...	200

Повар готовит еду на пищеблоке пункта медпомощи 1376 стрелкового полка в селе Верхний Чергунь.



Место съемки: село Верхний Чергунь, Крым. Время съемки: 25.04.1944. Автор: Валерий Фаминский

Приложение № 2
Нормы суточного довольствия красноармейцев и начальствующего состава тыла действующей армии
(тыла фронта, армии, дивизии, бригады)

№№ п.п.	Наименование продуктов	Количество в граммах
1	Хлеб из ржаной и обойной муки:	
	для зимнего времени (октябрь - март) для летнего времени (апрель - сентябрь	800 700
2	Мука пшеничная 2 сорта	10
3	Крупа разная.....	120
4	Макароны-вермишель.....	20
5	Мясо.....	120
6	Рыба.....	80
7	Комбижир и сало.....	25
8	Масло растительное.....	20
9	Сахар.....	25
10	Чай.....	1
11	Соль для приготовления пищи.....	30
12.	Овощи:	.
.	картофель.....	500
.	капуста свежая или квашеная.....	170
.	морковь.....	45
.	свекла.....	40
.	лук репчатый.....	30
.	коренья, зелень, огурцы.....	35
.	Итого.....	820
13	Томат-паста.....	6
14	Лавровый лист.....	0.2
15	Перец.....	0.3
16	Уксус.....	2
17	Горчичный порошок.....	0.3
18	Махорка.....	20
19	Спички (коробок в месяц).....	3
20	Курительная бумага (книжеч в месяц).....	7
21	Мыло для туалетных надобностей (в месяц)...	200

Советский солдат-повар полевой кухни Т.А. Кожухов. Авторское название фотографии — «Обед готов». Западный фронт.



Место съемки: Смоленская область. Время съемки: август 1943. Автор: Василий Аркашев

Приложение № 3
Нормы суточного довольствия красноармейцев строевых и запасных частей, не входящих в состав действующей армии

№№ п.п.	Наименование продуктов	Количество в граммах
1	Хлеб из ржаной и обойной муки: для зимнего времени (октябрь - март) для летнего времени (апрель - сентябрь	750 650
2	Мука пшеничная 2 сорта	10
3	Крупа разная.....	100
4	Макароны-вермишель.....	20
5	Мясо.....	75
6	Рыба.....	120
7	Комбижир и сало.....	20
8	Масло растительное.....	20
9	Сахар.....	25
10	Чай.....	1
11	Соль для приготовления пищи.....	30
12.	Овощи:	.
.	картофель.....	600
.	капуста свежая или квашеная.....	170
.	морковь.....	45
.	свекла.....	40
.	лук репчатый.....	30
.	коренья, зелень, огурцы.....	35
.	Итого.....	920
13	Томат-паста.....	6
14	Лавровый лист.....	0.2
15	Перец.....	0.3
16	Уксус.....	2
17	Горчичный порошок.....	0.3
18	Мыло для туалетных надобностей (в месяц)...	200

Бойцы 3-го Украинского фронта обедают у полевой кухни в Молдавии.



Приложение № 4
 Нормы суточного довольствия красноармейцев караульных частей и тыловых учреждений, не входящих в состав действующей армии

№№ п.п.	Наименование продуктов	Количество в граммах
1	Хлеб из ржаной и обойной муки: для зимнего времени (октябрь - март) для летнего времени (апрель - сентябрь	700 600
2	Мука пшеничная 2 сорта	10
3	Крупа разная.....	100
4	Макароны-вермишель.....	10
5	Мясо.....	75
6	Рыба.....	100
7	Комбиджир и сало.....	20
8	Масло растительное.....	20
9	Сахар.....	25
10	Чай.....	1
11	Соль для приготовления пищи.....	30
12.	Овощи:	.
.	картофель.....	600
.	капуста свежая или квашеная.....	170
.	морковь.....	45
.	свекла.....	40
.	лук репчатый.....	30
.	коренья, зелень, огурцы.....	35
.	Итого.....	920
13	Томат-паста.....	6
14	Лавровый лист.....	0.2
15	Перец.....	0.3
16	Уксус.....	2
17	Горчичный порошок.....	0.3
18	Мыло для туалетных надобностей (в месяц)...	200

Бойцы 20-й танковой бригады у полевой кухни.



Место съемки: Московская область. Время съемки: 1941

Приложение № 5
Нормы суточного довольствия (с горячим завтраком) боевого расчета экипажей самолетов действующей армии

№№ п.п.	Наименование продуктов	Количество в граммах
1	Хлеб из ржаной и обойной муки.....	400
2	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта.....	400
3	Мука пшеничная 2 сорта.....	40
4	Крупа разная.....	90
5	Рис.....	50
6	Макароны.....	50
7.	Овощи:	.
.	картофель.....	500
.	капуста свежая или квашеная.....	200
.	морковь.....	55
.	свекла.....	40
.	лук репчатый.....	40
.	коренья, зелень, огурцы.....	45
.	Итого.....	885
8	Томат-паста.....	8
9	Мясо.....	350
10	Птица.....	40
11	Рыба.....	90
12	Творог.....	20
13	Сметана.....	10
14	Молоко свежее.....	200
15	Молоко сгущеное или кофе, какао со сгущ. мол	20
16	Яйца.....	0,5 шт.
17	Масло сливочное.....	90
18	Масло растительное.....	5
19	Сахар.....	80
20	Чай.....	40 (в месяц)
21	Перец.....	0,3
22	Лавровый лист.....	0,2
23	Уксус.....	2
24.	Горчичный порошок.....	0,3
25	Соль.....	30
26	Мука картофельная.....	5
27	Фрукты сушеные.....	20
28	Сыр.....	20
29	Экстракт фруктовый.....	3
30	Папиросы 1 сорта.....	25 шт.
	или табак.....	25гр.
31	Спички (коробок в месяц).....	10
32	Мыло туалетное (в месяц)	300



Раздача пищи красноармейцам полевой кухней на Калининском фронте.

Время съемки: 1942. Автор: Иван Нарциссов

Приложение № 6
 Нормы суточного довольствия летно-технического состава ВВС действующей армии по специально
 объявленному перечню должностей.
 Не объявлять.

Приложение № 7
 Нормы суточного довольствия боевого расчета экипажей самолетов, не входящих в состав действующей
 армии, и летно-технического состава, находящегося на казарменном положении

№№ п.п.	Наименование продуктов	Количество в граммах
1	Хлеб из ржаной и обойной муки.....	400
2	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта.....	300
3	Мука пшеничная 2 сорта.....	20
4	Крупа разная.....	80
5	Рис.....	30
6	Макароны.....	20
7	Овощи:	
	..картофель.....	500
	..капуста свежая или квашеная.....	200
	..морковь.....	40
	..свекла.....	30
	..лук репчатый.....	30
	..коренья, зелень, огурцы.....	35
	Итого.....	835
8	Томат-паста.....	3
9	Мясо.....	300
10	Рыба.....	70
11	Творог.....	20
12	Сметана.....	10
13	Молоко свежее.....	100
14	Яйца.....	0,5 шт.
15	Масло сливочное.....	30
16	Масло растительное.....	5
17	Сахар.....	30
18	Чай.....	1
19	Перец.....	0,3
20	Лавровый лист.....	0,2
21	Уксус.....	2
22	Горчичный порошок.....	0,3
23	Соль.....	30
24	Мука картофельная.....	5
25	Фрукты сушеные.....	20
26	Сыр.....	20
27	Экстракт фруктовый.....	3
28	Мыло туалетное (в месяц)	300

Красноармейцы во время обеда на берегу Невы.



Место съемки: Ленинградская область. Время съемки: 1941. Автор:
 Всеволод Тарасевич

Приложение № 8
Нормы дополнительного довольствия курсантам летных училищ в дни учебных полетов
Не объявлять.

Приложение № 9
курсантов всех военных училищ сухопутных и воздушных сил Красной Армии, рядовой и младший
начсостав зенитно-авиационных войск
Не объявлять.

Командир 25-й стрелковой дивизии генерал-майор Трофим Калинович Коломиец (1894 — 1971) снимает пробу обеда на полевой кухне 1-го стрелкового батальона 54-го Разинского полка под Севастополем. В морской форме — разведчик П. Звонарев.



Время съемки: 1942. Автор: Николай Анисин

**Война войной, а
обед - по расписанию**



Армия / Оружие / Война

**Полевая кухня-автоприцеп КП-42,
разработанная в 1942 году для
снабжения механизированных и**

Приложение № 10
Нормы суточного довольствия по госпитальному паюку

№№ п/п	Наименование продуктов	Количество в граммах
1	Хлеб из ржаной и обоевой муки.....	300
2	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта.....	300
3	Мука пшеничная 1 сорта.....	10
4	Мука пшеничная 2 сорта.....	20
5	Мука картофельная.....	5
6	Крупа разная.....	50
7	Крупа манная.....	20
8	Рис.....	20
9	Макаронно-вермишель.....	30
10	Мясо.....	120
11	Рыба.....	50
12	Сало или комбизло.....	10
13	Масло коровье.....	50
14	Масло растительное.....	5
15	Овощи свежие или переработанные:	
	картофель.....	550
	капуста свежая или квашеная.....	150
	морковь.....	50
	свекла.....	30
	лук репчатый.....	30
	горох, фасоль, соевый.....	35
	Итого.....	735
16	Томат-паста.....	5
17	Фрукты сухое.....	20
	или консервированную.....	75
18	Молоко.....	200
19	Творог.....	25
20	Сметана.....	10
21	Сахар.....	50
22	Чай.....	1
23	Кофе натуральный.....	0,3
	или суррогатный.....	3
24	Фруктовый сок.....	100
	или ягодно-фруктовый экстракт.....	0,5
25	Лавровый лист.....	0,3
26	Лавровый лист.....	0,2
27	Уксус.....	2
28	Горчичный порошок.....	0,3
29	Соль.....	30
30	Мыло для туалетных надобностей (в месяц).....	200

Примечания:

1. Для выдворяющихся бойцов и командиров Красной Армии устанавливается суточный отпуск хлеба в 800 г на человека, из них ржаного хлеба - 400 г и пшеничного хлеба из муки 1 сорта - 400 г.

2. Раненым и больным, поступившим на излечение в госпитали из действующей армии, выдается по 25 штук папирос 3-го сорта в сутки на человека и спичек 3 коробки в месяц или табак 15 г.

Приложения №№ 11-15 не объявлять.

Разумеется, эти нормы не оставались неизменными до конца войны. Они неоднократно несколько менялись, добавлялись, оставаясь в целом приближенными к вышеоказанным. Вся динамику изменения норм питания за годы войны отследить невозможно, да и не имеет смысла.

Приведем лишь еще несколько любопытных документов, касающихся норм питания.



Советские солдаты готовят пищу на костре.



Выдача горячей пищи на советской полевой кухне.



Время съемки: 1943. Автор: Наталья Боде

Раздача горячей пищи полевой кухней гвардейского казачьего подразделения РККА.



Автор: Семен Фридлянд

Раздача горячей пищи полевой кухней гвардейского казачьего подразделения РККА.



Брошенная при отступлении советская полевая кухня на конной тяге.



Место съемки: Белгородская область. Время съемки: 1943. Автор: Франц Грассер (Franz Grasser)

Женщины-партизанки готовят обед для Черниговского партизанского отряда.



Время съемки: 1943. Автор: Яков Давидзон

Портрет советского автоматчика сержанта Я.П. Аникина с пищевым термосом.



Время съемки: 1943

Солдаты советской 159-ой стрелковой дивизии (3-го формирования) за обедом в период боев с японской армией. Слева направо: Н. Семенов, А. Петренко, С. Пименов. Авторское название фотографии «Обед после боя».



Время съемки: 1945. Автор: Александр Становов

Военные корреспонденты Константин Михайлович Симонов (28.11.1915 — 28.08.1979) и Алексей Александрович Сурков (13.10.1899 — 14.06.1983) во время фронтового обеда.



Время съемки: 1941

Начальник штаба украинского партизанского движения генерал-майор Тимофей Амвросиевич Строкач (1903—1963) за обедом с командирами Ровенских партизанских соединений.



Время съемки: июнь 1943

С автоматом в руках и пищевым термосом на спине с пайками для защитников города, красноармеец пробирается по развалинам Сталинграда.



Место съемки: Сталинград. Время съемки: 1942

Группа бойцов Карельского фронта на обед в лесу.



Обед советских танкистов.



Время съемки: 1944. Автор: Ольга Игнатович

Советские танкисты обедают у своего танка Т-34.



Обед в кают-компании советской подводной лодки К-22. Крайний слева командир подлодки Виктор Николаевич Котельников (1908 — 1943), рядом с ним военком Л.Н. Герасимов.



Время съемки: 1942

Расчет советских бронебойщиков принимает пищу в окопе. Рядом с ППШ видна часть 14,5-мм противотанкового самозарядное ружье образца 1941 года системы Симонова (ПТРС-41).



Раздача пищи советским бойцам в Пиллау (в настоящее время город Балтийск) после окончания боев за город.



Место съемки: Пиллау, Германия. Время съемки: апрель 1945

Расчет 76-мм орудия сержанта Трифонова за обедом на подступах к Берлину.



Место съемки: Германия. Время съемки: апрель 1945. Автор: Владимир Юдин

Советские бойцы у полевой кухни раздают пищу жителям Берлина.



Место съемки: Берлин, Германия. Время съемки: 1945. Автор: Марк Редькин

Красноармейцы с помощью полевой кухни раздают пищу жителям Берлина.



Место съемки: Берлин, Германия. Время съемки: май 1945. Автор: Тимофей Мельник

Мирные жители в очереди за едой у советской полевой кухни в Берлине.



Место съемки: Берлин, Германия. Время съемки: 1945. Автор: Роман Кармен

Обед советских солдат на улице немецкого города.



Время съемки: 1945

Советские солдаты в Берлине пьют вино в честь Победы.



Место съемки: Берлин, Германия. Время съемки: 09.05.1945

На сегодня всё.

Спасибо, Смотрящим и Читающим, а прежде всего Помнящим !!!