

Proviantní zabezpečení vojsk

Proviantní zabezpečení vojsk je součástí týlového zabezpečení a proto jeho organizace a činnost je ovlivněna organizací a způsoby týlového zabezpečení vojsk. Jeho zvláštností oproti ostatním druhům materiálního zabezpečení je, že se uskutečňuje pravidelně a soustavně (v boji i mimo boj) a má přímý vliv na fyzický, zdravotní a morální stav vojsk.

S výsledky proviantního zabezpečení přicházejí denně do styku všichni vojáci a na řešení otázek proviantního zabezpečení vojsk se kromě příslušníků týlu podílí i řada velitelských orgánů. Z toho vyplývá i všeobecná aktuálnost problematiky proviantního zabezpečení vojsk.

Činnost proviantního zabezpečení se uskutečňuje na těchto hlavních úsecích: zásobování, výroba a stravování.

Zásobovací úsek zahrnuje přesun, skladování a rozdělování proviantu na jednotlivých zásobovacích stupních. Organizace přesunu proviantu je závislá na organizaci celého dopravně zásobovacího systému. Hlavní současný problém tohoto úseku je požadavek na snížení manipulace s proviantem na všech zásobovacích stupních, zejména na stupni útvar a svazek.

V současné době i blízké perspektivě budou k zabezpečení vojsk k dispozici tyto hlavní druhy proviantu:

- nedotknutelná dávka potravin (ndp),
- konzervová dávka potravin (kdp),
- dávka předpřipravených potravin (dpp),
- denní dávka potravin (ddp).

Složení a účel nedotknutelné dávky potravin jsou všeobecně známy. Konzervová dávka potravin je složena z připravených pokrmů ve formě konzervy, které je možné konzumovat ve studeném stavu nebo po ohřátí. Dávka předpřipravených potravin je složena z takových druhů potravin, které umožňují přípravu stravy v krátkém čase. Jsou baleny pro určitý počet osob, a to jako jednotlivá denní jídla nebo jako celodenní komplety. Denní dávka potravin je složena z čerstvých potravin nebo převážně čerstvých a částečně z konzervovaných potravin (např. masová konzerva).

Podmínky ke snížení manipulace (kompletací a paletizací, mechanizací vykládacích a nakládacích prací) jsou u konzervových dávek a dávek předpřipravených potravin plně vytvořeny. Zcela opačný stav je však u denních dávek potravin, které jsou složeny převážně z běžných (komerčních) druhů potravin balených v komerčních obalech. Z hlediska výživy a ekonomického je nelze jako zdroj k přípravě stravy vyloučit.

Je o tyto hlavní druhy potravin:

- chléb (chlebová mouka),
- maso (masová konzerva),
- brambory a zelenina,
- ostatní potraviny (tzv. tvrdý proviant).

Z hlediska manipulace a uchování je tedy denní dávka potravin složena z odlišných druhů potravin, což značně ztěžuje podmínky pro kompletaci a paletizaci.

Další zvláštností při zásobování proviantem je, že se skladba proviantu v ce-

lém zásobovacím cyklu mění. Toto se pravidelně vyskytuje u chlebové mouky, která se přisunuje jen těm zásobovacím stupňům, kde jsou polní pekárny a na další stupně se přisunuje chléb.

Z uvedeného vyplývá, že úplná kompletace proviantu, tj. aby určitý komplet byl přisunován od frontu až k hospodářským výdejním není možná.

Po zvážení všech hledisek, včetně ekonomických, je v současné době i pro nejbližší perspektivu reálné snížit manipulaci s proviantem kombinací několika dílčích opatření, jako např.

- k zásobování tvrdým proviantem využívat boxpalety, ve frontových skladech do nich plnit jednotný počet denních dávek;

- v rámci svazku přisunovat menším útvarům proviant na dva dny, taktéž v rámci útvaru proviant hospodářským výdejním na dva dny (střídavě).

Základem zabezpečení vojsk proviantem jsou **pohyblivé zásoby proviantu**. Jejich výše a rozložení musí být v souladu se zásobovacím systémem — musí z něho vycházet a zpětně vytvářet podmínky k zabezpečení vojsk v daném zásobovacím systému.

Při mechanickém porovnání výše pohyblivých zásob jednotlivých druhů materiálů se někdy vyskytuje názor, že současné pohyblivé zásoby proviantu jsou zbytečně vysoké. Tento názor však nebere v úvahu podstatnou zvláštnost proviantního zabezpečení — vojska se nezabezpečují přisunutým proviantem, ale stravou. Nejde tedy jen o zásobovací činnost, ale kromě toho o výrobu a přípravu stravy. Při tomto zpracování proviantu se vlastní zabezpečení vojsk časově prodlužuje. Dále je nutné si uvědomit, že denní minimální spotřeba je jedna denní dávka proviantu.

Z uvedených hledisek na výši a rozložení pohyblivých zásob proviantu vyplývají tyto požadavky:

- u vojáka (v bojovém vozidle) mít 1—2 ndp;

- u hospodářské výdejny jsou žádoucí 2—3 dd proviantu,

- v plukovním skladu proviantu 1—2 dd proviantu,

- v divizním skladu proviantu 2 dd proviantu,

- v armádním skladu proviantu 2 dd proviantu,

Tato výše pohyblivých zásob proviantu u hospodářské výdejny vyplývá z toho, že na tomto stupni je nutné mít k dispozici všechny druhy proviantu, tj. kdp, dpp a ddp, neboť potřebu jednotlivých druhů nelze předem stanovit; kdp a dpp je nutné používat jen tehdy, není-li možno použít ddp. V plukovním, divizním a armádním skladu proviantu je třeba mít 1 ddp a v rámci druhé dávky proviantu mít část ndp, kdp a dpp.

Výrobní úsek zahrnuje výrobu chleba a masa. V současné době jsou otázky spojené s výrobou chleba v rámci proviantního zabezpečení nejzávažnější. Poněvadž chléb tvoří podstatný podíl denní stravy vojáka nevyžadující další úpravy před konzupcí, jeho potřeba při zabezpečení vojsk v soudobých bojových podmínkách vzrostla. Současně však charakter a zejména tempo soudobého boje podstatně zhoršily podmínky k jeho výrobě.

ČSLA je vybavena dvěma druhy polních pekáren — polní pekárna KPN a polní mechanizovaná pekárna. Polní pekárna KPN má 6 pecí KPN a nejmenší výrobní jednotkou je soupřava 2 pecí KPN s průměrnou denní (za 24 hodin) kapacitou 5 000 denních dávek chleba. Technické zařízení těchto polních pekáren je již částečně zastaralé. Výhodou je však jeho jednoduchost a tím i provoz a opravy zařízení, jakož i průchodnost v terénu.

Polní mechanizovaná pekárna je mobilní zařízení na kontinuální výrobu chleba. Samostatnou výrobní jednotkou je výrobní agregátor s denní kapacitou 9 000 denních dávek chleba. Převážná část výroby je mechanizována a některé úkony jsou automatizovány. Polní mechanizovaná pekárna je vybavena 4 výrobními agregá-

ty. Pažadavky na provoz a opravy této pekárny jsou samozřejmě vyšší. Jelikož výrobní agregát je umístěn ve 3 návěsech, má tato pekárna horší průchodnost, což negativně ovlivňuje její organické začlenění na stupni svazek.

Uvedená kapacita se rozumí za 24 hodin nepřetržitého pečení [tj. počínaje prvním upečeným chlebem od zahájení výroby], nikoliv celkové výroby chleba. Před vlastním pečením probíhá výroba kvasů a těsta, která ovlivňuje [snižuje] skutečnou kapacitu polních pekárny.

Polní pekárny KPN mohou vyrábět chléb dvěma způsoby; tzv. „klasickým vedením kvasů“, první chléb je upečen za 12 — 13 hodin a zkrácenou technologií, při které je první chléb upečen za 4 hodiny. Nevýhodou této zkrácené technologie je soustavná potřeba poměrně velkého množství droždí, jehož zabezpečení v polních podmínkách činí určité potíže.

Polní mechanizované pekárny vyrábějí chléb jednoduchou technologií, první chléb je upečen za 4 hodiny. Při výrobě je též soustavná potřeba droždí.

Skutečná kapacita polních pekárny závisí na tom, jak často se přemísťují a jaký druh technologie výroby je používán.

Při tzv. klasickém vedení kvasů mají polní pekárny KPN tuto průměrnou kapacitu:

přemísťování za 24 hodin	— 30 %
36 hodin	— 50 %
48 hodin	— 60 %
72 — 96 hodin	— 70 %

Polní mechanizované pekárny a polní pekárny KPN při zkrácené technologii výroby mají tuto průměrnou kapacitu:

přemísťování za 24 hodin	— 60 %
36 hodin	— 70 %
48 — 72 hodin	— 75 %
96 hodin	— 80 %

Jak často se polní pekárny přemísťují, závisí v podstatě na tom, na kterém stupni velení jsou organicky nebo dočasně začleněny.

V současné době se organické začlenění polních pekárny předpokládá na těchto stupních:

— vševojskový svazek — polní pekárna KPN,

— armáda — polní mechanizovaná pekárna,

— front — několik polních pekárny.

Týl svazku a armády se v útočném boji (operaci) přemísťuje zpravidla denně. Při současném přemísťování polních pekárny by jejich kapacita výroby potřeby chleba svazku nezabezpečovala a proto je nutné polní pekárny přemísťovat za 36 — 48 hodin, tj. dočasně je ponechat na místě samotné a potom je přesunout za týlem svazku (armády) do nového prostoru rozmístění.

Polní pekárny mohou vyrábět též skladovatelný chléb, který je balený ve speciálních papírových pytlicích a zachová si vlastnosti (chuť, vůni, měkkost) čerstvého chleba nejméně 4 týdny.

Maso vyrábějí polní masné závody, jejichž organizační začlenění se předpokládá u týlu frontu. V celkovém zabezpečení vojsk masem se nevyskytují podstatné problémy, neboť část masa bude kryta masovými konzervami. Polní masné závody vyrábějí maso a masné výrobky (uzeniny). Čerstvým masem a některými druhy vnitřností se budou přednostně zásobovat určené kategorie vojáků, jako např. nemocní a letci.

Při zabezpečení vojsk masem je nutné současně zabezpečit jeho uchování. V současné době jsou prostředky k uchování masa (chladicí přepravníky) u svazků a vyšších zásobovacích stupňů. V nejbližších letech budou malými chladicími přepravníky vybaveny i útvary, čímž bude problém uchování masa u vojsk vyřešen.

Na úseku stravování se bezprostředně realizuje cíl proviantního zabezpečení — denní zabezpečení vojáků stravou. Z hlediska požadavků výživy a ekonomických možností našeho národního hospodářství i v soudobém boji zůstává hlavní formou stravování teplá strava. Používání konzervových dávek potravin se předpokládá

proto jako dočasné, častější jen u malých jednotek a jednotlivců.

Příprava stravy je organizována po praporech, stravu připravuje hospodářské družstvo, které k tomu účelu rozvinuje hospodářskou výdejnu. Hlavním prostředkem k přípravě stravy jsou polní kuchyně. V současné době a blízké perspektivě má ČSLA k přípravě stravy u jednotek k dispozici přívěsné kuchyně, které je možno přesunovat v přívěsu za nákladním autem nebo na něm. Toto řešení vyplývá zejména z požadavku — aby dopravní prostředky nebyly jen jednoúčelo-

vé. Z hlediska organizace zabezpečení vojsk stravou v soudobých bojových podmínkách má některé problémy. Zejména z hlediska požadavků ochrany proti účinkům ZHN je použití polní kuchyně v přívěsu u bojových jednotek nevhodné a ani umístění polní kuchyně pod plachtou tyto požadavky nesplňuje. K přisunu stravy bojovým jednotkám nestačí již kolová vozidla, což je problém celého týlu praporu. Bude-li mít týl praporu k dispozici k přesunu materiálu jednotkám pásová nebo kolopásová vozidla, bude vyřešena i otázka přisunu stravy.

Charakter a způsob vedení soudobých operací a bojové činnosti si vynutil i některé změny z organizací proviantního zabezpečení vojsk, což se projevilo mj. ve zkvalitnění proviantní techniky u vojsk i u polních proviantních zařízení. Otevřenou otázkou v tomto směru dosud zůstává, zda tyto požadavky dostatečně splňují i současné prostředky na přípravu stravy.



Vláda postaví armádu a brannost našeho lidu na nový ústavní právní podklad. Postará se o vypracování osnov příslušných zákonných opatření, kterými se upraví význačné postavení armády v našem státním a národním životě. Navrhne vydání zvláštního zákona o služebních a požitkových poměrech příslušné armády. Na podkladě těchto legislativních opatření vypracuje pak vojenská správa do dvou let základní řády a předpisy pro armádu; bude v nich využito válečných zkušeností vlastních, jakož i nejmodernějších zkušeností jiných armád, zejména Rudé armády.

(Z Budovatelského programu třetí vlády Národní fronty Čechů a Slováků, předneseného K. Gottwaldem v ústavodárném Národním shromáždění dne 8. 6. 1946.)