



DANES-PICTA.COM

A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

AKADEMIA SZTABU GENERALNEGO

im. generała broni K. Świerczewskiego

ODDZIAŁ WOJSK OPK I LOTNICTWA
KATEDRA ZAOPATRZENIA WOJSK LOTNICZYCH

DO WYTYKU
30.06.1965

Egz. Nr 1

mjr dypl. Władysław BOGUSŁAWSKI

**Temat: OGÓLNE ZASADY INTENDENCKIEGO
ZABEZPIECZENIA ODDZIAŁÓW I ZWIĄZKÓW
LOTNICTWA FRONTOWEGO**

(Skrypt)



ARCHIWUM
BIBLIOTEKI SZKOLENIOWO-
KADROWEJ SZTABU GENERALNEGO
im. gen. broni K. Świerczewskiego
836438

REMBERTÓW

CZERWIEC

1965



Colour Chart #13

DANES-PICTA.COM

AKADEMIA SZTABU GENERALNEGO

im. generała broni K. Świerczewskiego

ODDZIAŁ WOJSK OPK I LOTNICTWA
KATEDRA ZAOPATRZENIA WOJSK LOTNICZYCH

DD SZYTKO
04.06.1965

Egz. Nr 1

mjr dypl. Władysław BOGUSŁAWSKI

**Temat: OGÓLNE ZASADY INTENDENCKIEGO
ZABEZPIECZENIA ODDZIAŁÓW I ZWIĄZKÓW
LOTNICTWA FRONTOWEGO**

(Skrypt)



ARCHIWUM
BIBLIOTEKI SZKOLENIOWO-
KADROWEJ SZTABU GENERALNEGO
im. gen. broni K. Świerczewskiego

36438

AKADEMIA SZTABU GENERALNEGO
im. gen. broni K. Świerczewskiego

ODDZIAŁ WOJSK OPK I LOTNICTWA
KATEDRA ZAOPATRZENIA WOJSK LOTNICZYCH

Przeł. prof. 12657. /

" ZATWIERDZAM "
SZEF KATEDRY
ZAOPATRZENIA WOJSK LOTNICZYCH

10 CESTKO
32000000

T A J N E

Egz. Nr. ... 1

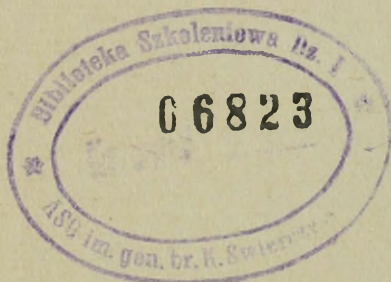
płk dypl. Franciszek KOTKOWICZ
Dnia 10 maja 1965 r.

Dla wykładowców
i słuchaczy Oddziału
Wojsk OPK i Lotn.

mjr dypl. Władysław BOGUSŁAWSKI

OGÓLNE ZASADY INTENDENCKIEGO ZABEZPIECZENIA
ODDZIAŁÓW I ZWIĄZKÓW LOTNICTWA FRONTOWEGO

/ skrypt /



REMBERTÓW

CZERWIEC

1965 r.

ARCHIWUM
BIBLIOTEKI SZKOLENIOWEJ
AKADEMII SZTABU GENERALNEGO
im. gen. broni K. Świerczewskiego

436438

T R E Ś Ć :

W s t e p

I. ZADANIA I STRUKTURA ORGANIZACYJNA SŁUŻB INTENDENCKICH.

II. ORGANIZACJA ZABEZPIECZENIA INTENDENCKIEGO.

1. Ogólne zasady zabezpieczenia
2. Źródła zaopatrzenia.

III. PRZEZNACZENIE, ZADANIA I ROZMIESZCZENIE ODDZIAŁÓW, POD-
ODDZIAŁÓW I ZAKŁADÓW, SŁUŻB INTENDENCKICH.

IV. ORGANIZACJA INTENDENCKIEGO ZABEZPIECZENIA.

1. Organizacja żywienia
2. Organizacja zaopatrzenia mundurowego i kwaterunkowego

Z A K O Ń C Z E N I E.

W S T Ę P

Zabezpieczenie intendenckie jest elementem zabezpieczenia materiałowego, obejmujące całokształt planowanych, organizowanych i realizowanych przedsięwzięć przez służbę żywnościową, mundurową i kwaterunkową. Ma na celu pełne, terminowe zgodne z potrzebami, w granicach norm i należności zabezpieczenia potrzeb oddziałów i związków lotniczych w warunkach działań bojowych. Dlatego też działalność służb intendenckich w ogólny zarys obejmuje:

- organizację żywienia stanów osobowych i zabezpieczenie w sprzęt służby żywnościowej;
- zaopatrywanie indywidualnych i zbiorowych użytkowników w przedmioty zaopatrzenia mundurowego;
- zabezpieczenie oddziałów i związków lotniczych w namioty i polowy sprzęt kwaterunkowy.

Wyżej wyszczególnione zagadnienia, związane z działalnością służb intendenckich w czasie zabezpieczenia działań bojowych oddziałów i związków lotnictwa frontowego, zostaną omówione w niniejszym skrypcie.

I. ZADANIA I STRUKTURA ORGANIZACYJNA SŁUŻB INTENDENCKICH

1. Zadania służb intendenckich.

Zadania służb intendenckich wynikają z ich przeznaczenia na poszczególnych szczeblach dlatego do zasadniczych zadań tych służb zaliczyć należy:

a/ W służbie żywnościowej:

- ustalenie potrzeb sprzętu i środków zaopatrzenia żywnościowego;
- przyjmowanie sprzętu i środków żywnościowych z organów zaopatrujących lub dostawców;
- organizacja żywienia stanów osobowych;
- przechowywanie, konserwacja i rozdział;
- terminowe zaopatrywanie w sprzęt i środki, jednostek;
- organizacja przetwórstwa / wypiek chleba, ubój bydła/;
- organizacja wykorzystania zgodnie z planem kwatermistrzostwa frontu zasobów miejscowych;
- zabezpieczenie oddziałów i związków lotniczych w środki pieniężne celem realizacji opłat wydatków w służbie żywnościowej;
- organizacja napraw i remontów oraz ewakuacja sprzętu;
- szkolenie specjalistów służby żywnościowej;
- prowadzenie ewidencji i sprawozdawczości;
- kontrola działalności służby żywnościowej.

b/ W służbie mundurowej:

- ustalanie potrzeb przedmiotów zaopatrzenia mundurowego i polowego sprzętu kwaterunkowego;
- przyjmowanie sprzętu i przedmiotów od dostawców lub organów zaopatrujących;
- przechowywanie, konserwacja przedmiotów i sprzętu;
- rozdział i zaopatrywanie oddziałów i związków lotniczych;
- zaopatrywanie w maszyny do pisania, liczenia, powielania oraz materiały piśmienne;
- nadzór nad właściwym i celowym wykorzystywaniem przedmiotów i sprzętu;
- organizacja wykorzystania sprzętu i przedmiotów pochodzących z zasobów miejscowych i zdobyczy wojennej;

- zaopatrywanie oddziałów w środki pieniężne celem realizacji wydatków związanych z działalnością tej służby;
- organizacja kąpieli ludzi i wymiana bielizny osobistej i pościelowej; strzyżenie i zaopatrywanie w środki higieny osobistej żołnierzy;
- zaopatrywanie w sprzęt namiotowo - obozowy/ namioty, polowy sprzęt kwaterunkowy/, słoma, opał i środki do oświetlenia i ogrzewania pomieszczeń;
- organizacja remontów, napraw i ewakuacji;
- prowadzenie ewidencji i sprawozdawczości.

Oprócz wymienionych zadań realizowanych przez poszczególne służby - służby te wykonują szereg zadań ogólnych, do których zaliczyć należy:

- rozpoznanie obiektów i ustalenie miejsca rozmieszczenia poszczególnych urządzeń tych służb;
- współpraca z poszczególnymi organami i komórkami innych służb i pododdziałów;
- studiowanie doświadczeń w zakresie usprawnienia organizacji pracy, zaopatrywania oraz opracowanie norm technologicznych i eksploatacyjnych sprzętu, przedmiotów i środków;
- organizacja stałych i ruchomych sklepów WCH.

2. Struktura organizacyjna służb intendenckich

Z ramienia Szefa zarządu zaopatrzenia AL za organizację intendenckiego zabezpieczenia odpowiedzialny jest - szef wydziału /oddziału/ intendenckiego AL, któremu podlegają:

- Sekcja /wydział/ intendenckie RBAL;
- Skład żywnościowy;
- polowe rzeźnie;
- polowa piekarnia;
- laboratorium służby żywnościowej;
- drużyna obsługi działu żywnościowego;
- skład mundurowy;
- skład polowego sprzętu kwaterunkowego;
- skład sprzętu i materiałów kulturalno-oświatowych;
- polowe łaźnie;
- polowe pralnie;
- warsztaty naprawcze;
- drużyna obsługi działu mundurowego;

- pluton transportowy;
- pluton gospodarczy;
- straż p/poż.;
- polowy skład WCH.

Po zorganizowaniu Ruchovej Bazy Armii Lotniczej /RBAL/ i włączeniu do niej służb intendenckich szefowi wydziału /oddziału /intendenckiego służby te podlegają będą pod względem fachowym a szefowi RBAL pod względem służbowym.

Na szczeblu DL za organizację intendenckiego zabezpieczenia DL odpowiedzialny jest - pomocnik szefa wydziału zaopatrzenia DL d/s intendenckich.

W oddziale lotniczo - technicznym za organizację intendenckiego zabezpieczenia olt i oddziału lotniczego odpowiedzialny jest kwatermistrz Olt, któremu poprzez szefa zaopatrzenia żywnościowego i szefa zaopatrzenia mundurowego podlega:

- magazyn żywnościowy;
- stołówka i kuchnia " Lot";
- stołówka i kuchnia "LT";
- stołówka i kuchnia ogólna "W";
- polowa piekarnia;
- magazyn mundurowy i polowego sprzętu kwaterunkowego;
- polowa łaźnia dla personelu lotnego;
- warsztaty szewsko - krawieckie;
- fryzjerna.

II. ORGANIZACJA ZABEZPIECZENIA INTENDENCKIEGO.

1. Ogólne zasady zabezpieczenia.

W warunkach pokojowych zabezpieczenie intendenckie oddziałów i związków lotnictwa operacyjnego / frontowego/ realizowane jest przez kwatermistrzostwa okręgów wojskowych. Istniejące przy LO i DL komórki nadzoru kwatermistrzowskiego zajmują się zagadnieniami koordynacji i współpracy z okręgami wojskowymi.

Stąd też organami zaopatrującymi są okręgi wojskowe, a oddziały gospodarze /pz i bz/ są odpowiedzialne za właściwe

1 racjonalne zużytkowanie środków materiałowych.

Ze względu na to że dowództwo lotnictwa operacyjnego w czasie pokoju nie jest organem zaopatrującym pod względem intendenckim i nie posiada swych składów - zachodzi potrzeba przechowywania w centralnych, okręgowych i rejonowych składach intendenckich odpowiedniej ilości środków przeznaczonych dla potrzeb armii lotniczej na okresy wojny.

W warunkach działań bojowych za zabezpieczenie intendenckie wojsk frontu z ramienia dcy frontu odpowiedzialne jest kwatermistrzostwo frontu. W tej sytuacji realizacja intendenckiego zabezpieczenia oddziałów i związków lotnictwa armii lotniczej może być rozwiązana kilkoma sposobami:

- realizacja przez front;
- realizacja przez Armię lotniczą.

W wypadku nie posiadania przez AL składów intendenckich, oddziały i związki lotnicze, wszelkiego rodzaju środki zaopatrzenia intendenckiego otrzymywać będą z PBFr. rozwiniętych na obszarze tyłów frontu.

W przypadku posiadania przez AL składów intendenckich oddziały i związki lotnicze mogą być zaopatrywane bezpośrednio ze składów frontu w sytuacjach gdy:

- LB i LRO i LTr bazuje w głębi operacyjnej a w pobliżu są rozwinięte składy frontu;
- LM i LMSz nie może być zaopatrzone szczególnie w środki żywnościowe ze względu na zmianę rejonu BARRL, zniszczenie BARRL lub zaistniały poważne trudności transportowe i komunikacyjne a w rejonie bazowania znajdują się składy frontu;
- część lotnictwa została wydzielona do zabezpieczenia działań bojowych grupy operacyjnej na określonym kierunku lub w rejonie wyspiarskim a AL nie zdążyła lub nie może w krótkim czasie rozmieszczać swych składów.

W powyższej sytuacji na polecenie kwatermistrza frontu zabezpieczenia intendenckie szczególnie zabezpieczenie intendenckie szczególnie zabezpieczenie w środki żywnościowe może realizować kwatermistrzostwo zabezpieczanej grupy operacyjnej lub armii.

Realizacja intendenckiego zabezpieczenia oddziałów i związków lotnictwa frontowego przez front lub okresowo przez armię ogólnowojskowe nie oznacza że AL nie posiada swych składów szczególnie środków żywnościowych/ konserwy, owoce, soki, wędliny/ niezbędnych dla żywienia personelu latającego.

Realizacja intendenckiego zabezpieczenia oddziałów i związków lotniczych przez front wymaga by w zarządzie zaopatrzenia AL była ko intendencka zajmująca się zagadnieniami planowania potrzeb i informowania kwatermistrzostwa frontu o potrzebach oraz koordynacji zagadnień związanych z intendenckim zabezpieczeniem AL.

Realizacja zabezpieczenia intendenckiego przez AL wymaga posiadania w AL specjalnej komórki / oddziału, wydziału zaopatrzenia intendenckiego/ oraz składów intendenckich. W ten sposób AL stałaby się organem planującym i zaopatrującym wszystkie jednostki wchodzących w jej skład. Niewątpliwie, z jednej strony to obciążałoby armie lotniczą lecz pod względem zaopatrzenia intendenckiego w pewnym stopniu byłaby samodzielna.

Dlatego też w dalszej części skryptu zagadnienia intendenckiego zabezpieczenia będą rozpatrywane pod takim kątem, że armia lotnicza posiada w swym składzie organizacyjnym składy intendenckie i jest organem zaopatrującym w stosunku do wszystkich związków i oddziałów lotniczych będących w jej składzie.

Ogólnie za zaopatrzenie intendenckie odpowiedzialny jest zawsze dowódca armii lotniczej. Jednak za jakościowe, ilościowe i terminowe zabezpieczenie odpowiedzialny jest szef zarządu zaopatrzenia AL bowiem posiada on odpowiedni aparat wraz ze składami i urządzeniami. Wydział zaopatrzenia DL w tej sytuacji spełnia kontrolę i koordynuje zagadnienia związane z intendenckim zabezpieczeniem DL.

Wszelkiego rodzaju środki, sprzęt i przedmioty zaopatrzenia intendenckiego są podobnie jak inne rodzaje środków materiałowych dostarczane do poszczególnych szczebli wg zasady "z góry w dół" t.zn. wyższy organ zaopatrzenia dostarcza do niższego własnym transportem i tak: środki żywnościowe, sprzęt, przedmioty i materiały są dostarczane do składów RBAL tran-

sportem frontu ze stacji rozdzielczych lub stacji zaopatrzenia frontu, a czasem wyżej wymienione zaopatrzenie może AL otrzymywać bezpośrednio z zaplecza zgodnie z potrzebami i planami zaopatrzenia. AL dostarcza środki żywnościowe, sprzęt i przedmioty do oddziałów własnym transportem w określonych terminach chociaż nie wyklucza się możliwości dowozu środków transportem oddziałów lotniczo-technicznych bezpośrednio ze składów lub urządzeń AL i frontu.

Uwzględniając wszystkie czynniki i warunki zaopatrywania zaopatrywanie w poszczególnych służbach będzie przebiegało w sposób następujący. Środki spożywcze dla oddziałów i związków taktycznych dostarczane będą transportem AL codziennie. Jednak mogą zaistnieć sytuacje że będą one dowożone co drugi - trzeci dzień. Wypiek chleba organizują oddziały gospodarcze na bazie własnych piekarni polowych, których wydajność zabezpiecza w pełni potrzeby. Oddziały i pododdziały rozmieszczone w pobliżu RBAL będą zaopatrywane w chleb z piekarni AL. Nie wyklucza się możliwości wypieku chleba w piekarniach cywilnych w ramach korzystania z zasobów miejscowych. Mięso i przetwory mięsne oddziały otrzymywać będą z AL co drugi - trzeci dzień. Ziemniaki i jarzyny świeże, nabiał-jednostki w większości w zależności od pory roku i warunków ekonomicznych rejonu będą otrzymywać z zasobów miejscowych z zasobów miejscowych.

Zaopatrywanie oddziałów i związków taktycznych w przedmioty zaopatrzenia mundurowego, sprzęt trwały służby żywnościowej mundurowej i kwaterunkowej z zasady odbywa się dwa razy do roku do pełnych stanów wg należności z uwzględnieniem zapasu. Dlatego też okresowe zaopatrywanie w w/w przedmioty i sprzęt będzie obejmować:

- przedmioty mundurowe i obuwie dla oficerów i żołnierzy zmieniać wiosną i jesienią;
- sprzęt stołowo - kuchenny;
- podpinki /ocieplacze/pod namioty;
- piecyki i grzejniki;
- umundurowanie specjalne na zimę.

W celu usprawnienia zaopatrywania stopniowo wprowadza się t.zw. umundurowanie uniwersalne tzn. noszonego przez

cały okres bez względu na porę roku z tym, że na zimę wydaje się dodatkowe ocieplacze, swetry i ciepłą bieliznę.

2. Źródła zaopatrzenia

- Zasadnicze źródła zaopatrzenia;
- pomocnicze źródła zaopatrzenia.

Zasadnicze źródła zaopatrzenia intendenckiego stanowią składy armii lotniczej i frontu, rozwija się w rejonie rozmieszczenia ruchomej bazy armii lotniczej /RBAL/, polowej bazy frontu /PBF/. Stanowią one nieodłączny element tych baz. Pomocnicze źródła zaopatrzenia intendenckiego obejmują:

- zasoby miejscowe;
- przetwórstwo i produkcję własną;
- zakup lub rekwizycje;
- zdobycz wojenną.

Oddziały i związki lotnicze wchodzące w skład AL bazują na obszarze frontu dlatego też w zależności od możliwości ekonomicznych obszaru zgodnie z planem kwatermistrzostwa frontu.

- AL otrzymuje wyciąg z planu wykorzystania zasobów miejscowych z uwzględnieniem rozmiaru, asortymentu lub usług i sposobów realizacji. W oparciu o powyższy plan w oddziale - wydziale intendenckim zarządu zaopatrzenia AL opracowuje się szczegółowy plan wykorzystania zasobów miejscowych przez poszczególne związki i oddziały lotnicze.

Przedmiotem zasobów miejscowych mogą być:

- zboże, bydło rzeźnie, ziemniaki i jarzyny;
- przetwory zbożowe i mięsne;
- opał i materiały budowlane;
- warsztaty, rzeźnie, pralnie, łaźnie, piekarnie, młyny, elewatory itp.;
- praca ludności cywilnej.

Przetwórstwo i produkcja własną może obejmować:

- przemiał zboża na mąkę;
- wypiek chleba;
- ubój zwierząt rzeźnych;
- zbiór niektórych plonów.

Rozliczanie za korzystanie z zasobów miejscowych może być realizowane drogą opłaty władzom terenowym bezpośrednio przez oddziały lub szczebel zaopatrujący - AL lub front, na podstawie przedstawionych protokołów przekazania potwierdzonych przez jednostkę.

W miarę posiadania środków pieniężnych oddziały i związki lotnicze mogą przeprowadzać zakup niektórych środków szczególnie żywnościowych, oczywiście uzależnione jest to od potrzeb jednostki i warunków ekonomicznych danego rejonu. Również w przyszłych działaniach bojowych mogą zaistnieć wypadki rekwizycji jako jednej z form zabezpieczenia potrzeb wojska. Przedsięwzięcie to może być realizowane zgodnie z wytycznymi dowódcy frontu.

W ramach zdobyczy wojennej służby intendenckie będą wykorzystywać:

- środki spożywcze /po uprzednim organoleptycznym laboratoryjnym badaniu/;
- sprzęt i urządzenia służb kwatermistrzowskich;
- bielizna pościelowa i niektóre przedmioty mundurowe jednak za specjalnym zezwoleniem dowódcy frontu /AL/;

Wszystkie środki pochodzące ze zdobyczy wojennej podlegają ewidencjonowaniu i są użytkowane zgodnie z normami i tabelami należności oraz zarządzeniami Al Frontu.

Ze względu na częstotliwość zaopatrywania, intendenckie zaopatrywanie dzieli się na:

1. Zaopatrywanie bieżące/ codzienne lub w krótkich odstępach czasu/ na przykład: zaopatrywanie w środki spożywcze, środki higieny, środki pieniężne itp. wynikające z codziennych potrzeb.

2. Zaopatrywanie okresowe polegające na zaopatrywaniu w określonych terminach ze względu na porę roku lub uzyskanie uprawnienia do należności np. zaopatrywanie w przedmioty mundurowe na okres zimowy i letni, zaopatrywanie w sprzęt stołowy - kuchenny w związku z okresowym wybrakowaniem lub w związku z upływem terminu używalności.

3. Zaopatrywanie doraźne polegające na uzupełnieniu sprzętem, przedmiotami lub innymi środkami w wypadku ilościowego zmniejszenia się np. zniszczenie środków spożywczych, przedmiotów mundurowych lub innego sprzętu jak również w wypadku zwiększenia się stanu ilościowego użytkowników indywidualnych czy też zbiorowych.

Bieżące i okresowe zaopatrywanie polega na planowym przesyłaniu lub dowozie przedmiotów, środków i sprzętu oddziałom i związkom lotniczym zgodnie z należnościami, tabelami i normami wg opracowanego przez organa zaopatrujące planu. Zaopatrywanie doraźne realizowane jest na podstawie specjalnych zapotrzebowań, meldunków i decyzji organów zaopatrujących.

III. PRZEZNACZENIE, ZADANIA I ROZMIESZCZENIE ODDZIAŁÓW, PODODDZIAŁÓW I ZAKŁADÓW SŁUŻB INTENDENCKICH.

Składy żywnościowe i mundurowo - kwaterunkowe są elementami RBAL i przeznaczone są do przyjmowania, przechowywania i zaopatrywania oddziałów i związków taktycznych w środki żywnościowe, przedmioty zaopatrzenia mundurowego, sprzęt żywnościowy i kwaterunkowy oraz środki do konserwacji urządzeń i sprzętu.

Pracą poszczególnych składów kieruje szef oddziału/ wydziału/ intendenckiego zarządu zaopatrzenia AL za pośrednictwem kierowników poszczególnych składów. Poszczególne składy rozwijane są zgodnie z planem w rejonie rozmieszczenia RBAL.

Organizacja i wyposażenie poszczególnych składów daje możliwość podziału na dwa człony, mogące pracować niezależnie od siebie w wypadku wydzielenia oddziału RBAL lub zaopatrywania na wydzielonym kierunku /rejonie/. Mając na uwadze stworzenie dogodnych warunków pracy poszczególnym elementom, uwzględniając to, że zapasy znajdują się na środkach transportowych.

- Ogólna powierzchnia rozmieszczenia wszystkich elementów intendenckich będzie wahać się w granicach 10-15 km². Oczywiście przytoczona powierzchnia nie jest wielkością stałą bowiem uwarunkowana jest szeregiem czynników między innymi właściwościami terenu.

a/ Polowy skład żywnościowy

Przeciętnie w polowym składzie żywnościowym AL przechowuje się do 2-ch rdz środków spożywczych naliczonych dla całego stanu osobowego AL wg poszczególnych norm. Prócz tego skład przechowuje 2% zapasu sprzętu/, który jest naliczony na stan faktyczny sprzętu znajdującego się na wyposażeniu wojsk. Tonaż przechowywanych środków zaopatrzenia żywnościowego może wynosić około 300 ton/przy uwzględnieniu zamiany ziemniaków na jarzyny twarde, jarzyn świeżych na suche, mięsa na konserwy, mąki na chleb/. W polowym składzie powinien być zapas żywności wszy stkich asortymentów i zabezpieczający conajmniej dwudniowe potrzeby będących na zaopatrzeniu związków i oddziałów lotniczych. Do magazynowania środków zaopatrzenia żywnościowego wykorzystuje się w miarę możliwości budynki, składy, elewatory itp. Pomieszczenia powinny być suche, przewiewne, w miarę możliwości murowane. W razie braku odpowiednich budynków, środki zaopatrzenia żywnościowego można przechowywać w odpowiednio przygotowanych schronach, wykopach, rowach i niszach. W wypadku gdy skład żywnościowy będzie rozwinięty na krótki okres czasu 1-2 dni lub jeżeli warunki glebowe nie odpowiadają ze względu na wysoki poziom wód gruntowych, w niesprzyjających warunkach atmosferycznych / roztopy itp/. Żywność przechowuje się w stosach na uprzednio przygotowanych placach. Place powinny być przygotowane na gruncie suchym, odpowiednio oczyszczonym z traw, chwastów. Wokół nich należy wykopać rowy do odprowadzenia wody. Każdy stos przykrywa się plandekami.

Środki spożywcze przechowywane w budynkach lub w terenie należy układać na podkładach z uwzględnieniem właściwości fizyko-chemicznych i warunków sanitarno-higienicznych. Z uwagi na to, że przeciętna wielkość zapasów żywności w polowym składzie wynosi około 2-3 rdz a okres ich przechowywania jest stosunkowo krótki, przechowywane środki nie wymagają specjalnych zabiegów, gdyż są one wymieniane na bieżąco. Jedynie takie środki jak konserwy, tłuszcze

i koncentraty są przechowywane w składach przez dłuższy okres czasu i dlatego należy zwrócić szczególną uwagę na właściwy sposób ich przechowywania i konserwację oraz na systematyczne ich badanie i wymianę. Dlatego bardzo ważna jest tu data produkcji. Sprzęt żywnościowy należy przechowywać w osobnym pomieszczeniu lub miejscu. Nie wolno go przechowywać razem ze środkami spożywczymi. Sprzęd nie wchodzący w skład zestawu do kuchni polowych piekarni i rzeźni należy układać i przechowywać wg rodzajów oraz odpowiednio zakonserwować. Opakowanie należy przechowywać w oddzielnych pomieszczeniach lub na wolnym powietrzu jednak pod przykryciem.

b/ Polowy skład mundurowy i kwaterunkowy.

Przedmioty zaopatrzenia mundurowego i polowy sprzęt kwaterunkowy, ze względu na to, że zaopatrywanie odbywa się okresowo, stanowią w składach AL kilku procentowy zapas plus fundusz wymienny, nie dotyczy to środków higieny i oświetlenia.

Przedmioty zaopatrzenia mundurowego przechowywane są w oryginalnym opakowaniu i specjalnych workach wykonanych z tkaniny zabezpieczającej przed wpływami atmosferycznymi. Skład mundurowy i sprzętu kwaterunkowego organizuje się w miarę możliwości w zabudowaniach. W wypadku braku budynku należy przechowywać w przygotowanych schronach, wykopach lub na powierzchni ziemi. Wykopy oraz przygotowane place do przechowywania powinny odpowiadać ogólnym wymaganiom stawianym składom żywnościowym.

W zasadzie przedmioty zaopatrzenia mundurowego i polowy sprzęt kwaterunkowy ze względu na jego odporność na wpływy atmosferyczne i uszkodzenia jest łatwiejszy do przechowywania. Jednak ze względu na ciężar właściwy i objętość niektórych przedmiotów, współczynnik wykorzystania pomieszczeń wynosi 0,30, - 0,40. Ogólna pojemność składów mundurowych AL wynosi ok. 8% zapasu przedmiotów zaopatrzenia mundurowego naliczonego na stan faktyczny AL, oraz 3000 kompletów jako fundusz wymienny.

o/ Rzeźnia polowa.

Rzeźnia polowa przeznaczona jest do uboju zwierząt rzeźnych i zaopatrywania wojsk w świeże mięso. Nadzór sanitarno-weterynaryjny nad pracą rzeźni sprawuje lekarz weterynarii. Polowa rzeźnia rozmieszcza się w rejonie składów intendenckich w pobliżu dróg samochodowych w miejscach odpowiednich warunkach sanitarno-weterynaryjnych oraz posiadających źródła wody.

Rzeźnię polową rozwija się:

- w budynkach rzeźni stałych / cywilnych/;
- w innych budynkach odpowiednie do tego celu dostosowanych;
- w lesie lub terenie otwartym pod namiotami.

Budynki przeznaczone na miejsce uboju /halę ubojową/ oraz magazyn mięsa należy uprzednio oczyścić i dezynfekować 2% roztworem sody żrącej, w żadnym wypadku nie wolno używać wapna chlorowanego, kwasu karbolowego, lizolu, kreoliny itp. Rozwijając rzeźnię w terenie otwartym lub w lesie należy wybrać miejsce odpowiadające następującym warunkom:

- położone na terenie podwyższonym, suchym i o przepuszczalnym podłożu;
- posiadając dobre drogi dejazdowe;
- dość rozległe, aby mogło pomieścić poszczególne elementy;
- - położone niedaleko pastwisk oraz źródeł wody;

Po dokonaniu uboju mięso podlega badaniu przez lekarza weterynarii po czym należy go poddać wystudzeniu na okres 3-6 godz. Dzienna wydajność produkcyjna rzeźni polowej wynosi 5-6 ton mięsa. Przegrupowanie rzeźni następuje na rozkaz szefa zarządu zaopatrzenia AL / szefa RBAL/.

Rzeźnia polowa otrzymuje żywiec z zasobów miejscowych, ze szczebla wyższego oraz ze zdobyczy wojennej. Zasadniczym jednak źródłem zaopatrywania rzeźni w żywiec są zasoby miejscowe.

Zaopatrywanie wojsk w mięso odbywa się codziennie na podstawie rozdzielnika opracowanego przez oddział / wydział/ żywnościowy zarządu zaopatrzenia AL. Dowóz mięsa z polowej rzeźni do oddziałów dokonywany jest transportem rzeźni, w wyjątkowych wypadkach mięso mogą dewozić oddziały własnym transportem /na przykład bliska odległość/.

d/ Piekarnia polowa

Piekarnia polowa przeznaczona jest do wypieku chleba i zaopatrywania oddziałów i pododdziałów armijnych w pieczywo. W wyjątkowych sytuacjach piekarnia polowa może zaopatrywać również w chleb oddziały i związki taktyczne. Na przykład w czasie przebazowania jednostek, w wypadku zniszczenia uszkodzenia piekarni jednostki lub w wypadku niedalekiej odległości bazowania/. Piekarnia polowa wyposażona jest w 6 w 6 pieców typu KPN /KPD/. Dwa piece wraz z obsługą tworzą jedną drużynę wypieku. Wydajność jednego pieca na dobę wynosi 2,5 tony chleba. Ogólna wydajność piekarni polowej AL na dobę wynosi ok. 15 ton chleba. Zaopatrywanie oddziałów i pododdziałów odbywa się codziennie na podstawie opracowanego przez wydział/oddział/ żywnościowy rozdzielnika. Dewóz chleba w zasadzie odbywa się transportem piekarni. Nie wyklucza się możliwości dewozu transportem zaopatrywania oddziałów i pododdziałów. Źródłem zaopatrzenia piekarni polowej w mąkę są: zasoby miejscowe, zdobycz wojenna, składy frontu i AL. Zasadniczym jednak źródłem zaopatrzenia będą zasoby miejscowe i składy frontu. Piekarnia polowa rozwija się w rejonie rozmieszczenia składów żywnościowych. W miarę możliwości piekarnie polowe organizuje się na bazie piekarń cywilnych lub wykorzystuje się zabudowania po uprzednim ich dostosowaniu. W wypadku organizowania piekarni polowej w terenie - należy go wybierać w pobliżu dróg dojazdowych i źródeł wody z uwzględnieniem wymogów sanitarno - higienicznych. Piekarnie polowe przegrupowuje się na rozkaz szefa zarządu zaopatrzenia AL. / szefa RBAL/.

e/ Polowe laboratorium służby żywnościowej służy do przeprowadzenia badań środków spożywczych podlegających wydaniu na zaopatrzenie oraz do przeprowadzenia okresowych analiz posiłków na kaloryczność oraz żywności skażonej. Urządzenia laboratoryjne znajdują się na specjalnych pojazdach mechanicznych. Polowe laboratorium rozwija się do pracy w rejonie składów żywnościowych.

f/ Warsztaty naprawcze przedmiotów i sprzętu służby żywnościowej i mundurowej przeznaczone są do przeprowadzenia średnich napraw sprzętu i urządzeń służby żywnościowej jak: kuchen polowych, chłodni, piekarni itp. oraz do przeprowadzenia średnich napraw przedmiotów mundurowych i urządzeń jak maszyny do pisania, liczenia, szycia, łaźni i pralni. W zasadzie warsztaty naprawcze pracują w rejonie rozmieszczenia składów mundurowych i żywnościowych. Jednak w koniecznych wypadkach będą kierowane do jednostek gdzie na miejscu przeprowadzą naprawy.

g/ Pralnie i łaźnie. Pralnia polowa przeznaczona jest do prania bielizny osobistej, pościelowej, umundurewania w tym i ubiorów roboczych. Pralnię polową w miarę możliwości należy rozwijać na bazie pralni cywilnych. W wypadku braku takich możliwości - w terenie w pobliżu wód bieżących. Pralnie polowe przedstawiają sobą nadwozia samochodowe wyposażone w wirówki, pomieszczenia do suszenia oraz warsztaty naprawy. Nieodłącznym elementem pralni jest polowa łaźnia przeznaczona do kąpieli stanu osobowego związków i oddziałów lotniczych. Łaźnia urządzona jest na specjalnych samochodach i przyczepach.

Za organizację pracy i wykorzystanie polowych łaźni i pralni odpowiedzialny jest szef wydziału /oddziału/ mundurowego zarządu zaopatrzenia i służba zdrowia AL. Celem przeprowadzenia kąpieli stanu osobowego AL szef wydziału mundurowego AL opracowuje plan kąpieli i wymiany bielizny. Kąpiel i wymianę bielizny przeprowadza się co 10 dni. W określonych planem kąpieli terminach, do poszczególnych oddziałów, /pododdziałów/ i na lotniska kierowana jest łaźnia polowa z odpowiednim zapasem czystej bielizny. Po przybyciu w rejon lotniska, oddziału lub pododdziału rozwija się punkt kąpielowy na specjalnych przyczepach lub w namiotach. W każdym namiocie /przyczepie/ urządza się 8-10 natrysków. W zasadzie komplet łaźni składa się z 4 lub 6 namiotów. Umożliwia to jednocześnie uruchomić od 32-60 natrysków. Kąpiel powinna trwać 15-20 minut, przy czym pod jednym natryskiem może się kąpać dwóch żołnierzy.

Łatwo stąd obliczyć, że łaźnia o 4 namiotach po 8 natrysków w każdym może w ciągu 1 godz. wykąpać minimum 250 żołnierzy. Mając na uwadze stan liczebny oddziału lotniczego i lotniczo-technicznego, czas kąpieli stanu osobowego wyniesie 5-6 godz. Polowa łaźnia dla umożliwienia zmiany bielizny kąpiącym się żołnierzem posiada odpowiednią ilość bielizny osobistej jako fundusz wymienny. W warunkach działań bojowych każdy żołnierz posiada dwa komplety bielizny osobistej, z czego jeden komplet ma na sobie drugi w tornistrze / w magazynie pododdziału/. Wymiana bielizny odbywa się w ten sposób, że żołnierze po kąpieli wkładają na siebie komplet bielizny dotychczas znajdujący się w tornistrze / w magazynie pododdziału/. Przed kąpielą zdają brudną bieliznę szefowi pododdziału, który wymienia ją w łaźni na czystą, po czym rozdaje żołnierzom / przechowuje w magazynie / jako drugi komplet.

Ogólnie w polowych pralniach i łaźniach AL znajduje się około 8000 kompletów bielizny osobistej jako zapas pralniczy oraz, około 33 000 kompletów bielizny osobistej i około 1600 kompletów bielizny pościelowej jako zapas wymiany w łaźniach. Latem kąpiel żołnierzy można przeprowadzać w rzekach, jeziorach, stawach w morzu itp. Kąpiel w wodach otwartych przyczynia się nie tylko do utrzymania czystości ciała lecz także podnosi sprawność fizyczną żołnierza. Miejsca wybrane do przeprowadzenia kąpieli należy uprzednio zbadać pod względem przydatności wody, głębokości i zabezpieczyć w odpowiednie środki ratownicze. W każdym przypadku kąpiel powinna odbywać w sposób zorganizowany i pod nadzorem wyznaczonego oficera. Za organizację kąpieli na wodach otwartych odpowiedzialni są dowódcy, a zabezpieczają szefowie zaopatrzenia mundurowego i służba zdrowia oddziałów.

Ponadto oddział lotniczo-techniczny posiada etatowo łaźnię polową ze samochodem przeznaczoną do kąpieli personelu latającego, technicznego i obsługi.

W takiej łaźni przy urządzeniu 8-10 natrysków w ciągu 1 godz. można wykąpać ok. 60 żołnierzy, w tej sytuacji jest ona w stanie w ciągu doby wykąpać cały stan osobowy oddziału lotniczego i lotniczo-technicznego, lub poszczególne pododdziały mogą kąpać się w określonych planem kąpieli dniach.

Ważnym problemem w warunkach działań bojowych jest strzyżenie żołnierzy. Utrzymywanie włosów i głowy w należytej czystości należy do zasadniczych czynników higieny osobistej żołnierzy. Stałe przebywanie żołnierza w terenie utrudnia utrzymanie należytej higieny. Dlatego też żołnierzy należy ostrzyć częste i nisko. Za organizację strzyżenia żołnierzy odpowiedzialny jest dowódca pododdziału który powinien wyznaczyć nieetatowego fryzjera. Za zaopatrzenie pododdziału w przybory fryzjerskie odpowiedzialny jest szef zaopatrzenia mundurowego oddziału. Prócz fryzjerów pododdziałowych na szczeblu każdego oddziału szef zaopatrzenia mundurowego organizuje fryzjerna z przeznaczeniem dla oficerów.

h/ Polowy skład Wojskowej Centrali Handlowej.

Polowy skład WCH AL przeznaczony jest do zaopatrywania w artykuły codziennego użytku żołnierzy związków i oddziałów lotniczych przez podległą mu sieć handlowo - usługową. Polowy skład WCH AL pod względem służbowym podlega szefowi wydziału WCH AL, a pod względem rozmieszczenia, ochrony i obrony oraz organizacji łączności szefowi RBAL.

Do zadań polowego składu WCH należy organizowanie sprzedaży towarów i obsługa sztabu AL, związków i oddziałów lotniczych.

Zaopatrzenie handlowe obejmuje następujący asortyment towarowy:

- przetwory mięsne - tłuszczowe i rybne;
- przetwory owocowe - warzywne;
- wyroby cukiernicze;
- wyroby monopelowe, tytoniowe i napoje;
- nabiał;
- wyroby papiernicze i chemiczno-kosmetyczne;
- galanteria, dystynkcje i oznaki;
- galanteria skórzana i odzieżowa.

Urządzenia i pododdziały polowego składu WCH AL rozmieszczają się w rejonie składów intendenckich oraz w rejonie SD.

W rejonie SD organizuje się składy stałe i punkty usługowe, natomiast ruchome sklepy, przeznaczone są do obsługi związków taktycznych i oddziałów lotniczych. Sklepy stałe i ruchome oraz zakłady usługowe z powodu braku magazynu WCH AL, zaopatrują

się bezpośrednio w polowym składzie WCH frontu lub w najbliższym polowym składzie WCH armii ogólnowojskowej. Zaopatrywanie oddziałów i związków lotniczych odbywa się zgodnie z planem wydziału WCH AL. przez sklep ruchomy co najmniej raz na 10 dni, lub doraźnie w miarę potrzeb. W niektórych przypadkach jednostki mogą pobierać ze składnic WCH towary do sprzedaży na zasadzie komisji.

i/ Magazyny żywnościowe i mundurowe - kwaterunkowe oddziałów obsługujących sztab AL rozwija się w rejonach rozmieszczenia tych oddziałów w budynkach lub w terenie wykorzystując właściwości terenu mając na uwadze rozśrodkowanie i maskowanie. Po omówieniu ogólnych zasad rozmieszczenia i pracy elementów intendenckich AL, celem jest omówić bardziej szczegółowe rozmieszczenia i zasady pracy elementów kwatermistrzowskich na lotnisku w warunkach działań bojowych.

a/ Magazyn żywnościowy oddziału lotniczo-technicznego posiadający 5 rdz żywności o wadze ok. 20 ton rozmieszcza się na lotnisku w odległości 3-5 km od środka lotniska i około 1000 m od innych składów lub urządzeń. Celem jest rozmieszczać magazyn żywnościowy w pobliżu punktów przygotowania strawy. W miarę możliwości dla rozmieszczenia magazynu żywnościowego należy wykorzystać budynki szczególnie murowane, suche i podpiwniczone. Jeżeli czas i warunki terenowe pozwalają, można przygotować odpowiednie wykopy i schrony. Ściany schronów należy wyłożyć deskami lub belkami, na podkłodzie, ułożyć podkłady, dań pokryć belkami i przykryć ziemią.

W wypadku bazowania na lotnisku pułku lotniczego i oddziału lotniczo-technicznego przez okres 2-3 dni i braku odpowiednich pomieszczeń prawdopodobnie magazyn żywnościowy będzie rozmieszczony w terenie pod namiotami.

W razie braku namiotów środki spożywcze układa się na podkładach i przykrywa się brezentami. We wszystkich wspomnianych warunkach środki spożywcze należy układać z uwzględnieniem asortymentu i właściwości fizyko-chemicznych.

Za organizację i pracę magazynu żywnościowego odpowiedzialny jest szef zaopatrzenia żywnościowego oddziału lotniczo-technicznego.

b/ Magazyn mundurowo - kwaterunkowy i warsztat szewsko-krawiecki.

W magazynie mundurowo - kwaterunkowym olt znajduje się 5% zapasu bieżącego umundurowania i bielizny naliczonego na stan faktyczny użytkowników wg należności:

- 5% zapasu umundurowania ogólnego co stanowi około 55 kompl
- 5% " " lotnego " " " 3 "
- 5% " " techn. " " " 12 "

Prócz tego w magazynie mundurowym są przechowywane środki do utrzymania higieny osobistej żołnierza oraz sprzęt i środki do oświetlenia pomieszczeń. Ogółem waga przedmiotów i sprzętu znajdującego się w magazynie wynosi około 12 ton.

Magazyn mundurowo - kwaterunkowy wraz z warsztatem szewsko-krawieckim rozwija się w odległości 3-4 km od środka lotniska, wykorzystując w tym celu zabudowania, a z braku ich rozwija się w terenie pod namiotami. Namioty, łóżka polowe, taborety stoły polowe, spiwory i inny sprzęt znajduje się u użytkowników¹ jest wykorzystywany zgodnie z przeznaczeniem, a w wypadku przebazowania przewożony jest wraz z innymi urządzeniami danych pododdziałów i służb.

o/ Kuchnie i stołówki.

Oddział lotniczo-techniczny na lotnisku w zakresie wyżywienia stanu osobowego oddziału lotniczego i lotniczo-technicznego organizuje:

- stołówkę i kuchnię dla personelu latającego;
- stołówkę i kuchnię dla personelu technicznego;
- stołówkę i kuchnię dla pozostałego stanu osobowego żywnego wg należności żywnościowej "W".

Stołówki i kuchnie rozwija się w pobliżu rozmieszczenia stanu osobowego uprawnionego do korzystania z danej należności żywnościowej. Dla rozwinięcia poszczególnych stołówek i kuchen w miarę możliwości należy wykorzystać budynki, dotyczy to szczególnie stołówek dla personelu latającego i technicznego.

W tym celu za zgodą wojskowego komendanta i władz terenowych można wykorzystać pomieszczenia dostosowane już do

przygotowania posiłków np.: w nieużytkowanych jadłodajniach, żłobkach, przedszkolach itp. W wypadku braku możliwości zorganizowania przyrządzania posiłków w budynkach należy organizować przyrządzanie posiłków w warunkach polowych na bazie kuchni polowych. Teren, w którym rozwija się kuchnia musi być uprzednio zbadany przez organa służby zdrowia pod względem sanitarno-higienicznym i przydatności wody.

d/ Piekarnia polowa.

Znajdujący się na wyposażeniu olt piec piekarniczy typu KPN posiada wydajność ok. 2.5 tony chleba na dobę. Drużyna wypieku chleba składa się z 13 osób. Piekarnię polową rozwija się na lotnisku w rejonie magazynu żywnościowego w pobliżu źródeł wody. W zasadzie należy dążyć do tego by wypiek chleba odbywał się w piekarniach cywilnych znajdujących się w pobliskich okolicach, w wypadku braku piekarń cywilnych należy chleb wypiekać w piekarniach polowych.

e/ Łaźnia - pralnia

Przeznaczenie i sposób wykorzystania łaźni lotniskowej zostało omówione w rozdziale dotyczącym kąpieli żołnierzy. Warunki działań bojowych, częstotliwość przebazowań na nowe lotniska, oraz przegrupowanie RBAL w poważnym stopniu mogą utrudnić terminową zmianę bielizny i kąpiel stanu osobowego.

W tej sytuacji olt będzie zmuszony przeprowadzać pranie bielizny w cywilnych pralniach znajdujących się w pobliżu lotniska. Dlatego też olt mogą otrzymywać urządzenia pralnicze na samochodzie umożliwiające przeprowadzanie prania bielizny we własnym zakresie.

IV. ORGANIZACJA INTENDENCKIEGO ZABEZPIECZENIA.

1. Organizacja żywienia.

a/ Stosowanie należności żywnościowych.

Należyte żywienie stanu osobowego w czasie działań bojowych jest jednym z zasadniczych warunków zapewniających zdolność bojową wojsk. Racjonalne żywienie zapewnia wysoką

wsprawność fizyczną żołnierzy, zdolność do długotrwałego wysiłku fizycznego i psychicznego, zwiększa odporność organizmu przed chorobami, w sposób zasadniczy wpływa na stan moralno-polityczny wojsk. W związku z powyższym pracownicy aparatu kwatermistrzowskiego winni dokładnie znać sposoby żywienia wojsk w różnych sytuacjach i warunkach działań bojowych.

W czasie wojny żołnierze uprawnieni są do korzystania z wyżywienia wg:

- zasadniczych należności żywnościowych;
- rezerwowych " "
- suchych " "
- dodatkowych należności żywnościowych.

Uprawnienia w zakresie wyżywienia stosuje się w jednostkach i związkach taktycznych podporządkowanych dowództwu operacyjnemu - armii lub frontu - z dniem podporządkowania temu dowództwu, a w pozostałych jednostkach - po wykonaniu zadań mobilizacyjnych lub od dnia wybuchu wojny. Stan osobowy związków taktycznych i oddziałów lotniczych oraz innych jednostek wchodzących w skład AL, w czasie działań bojowych będzie korzystał z następujących należności żywnościowych:

- z zasadniczej należności żywnościowej "Z";
- " " " wojennej "W";
- " " " dla pers. latającego " Lot"
- z zasadniczej " " dla pers. techn. "LT";
- " " " podróżnej "P";
- " " " rezerwowej "R";
- z suchej " " " S";
- z datkowej " " polowej "DP"

a/ Zasadnicza należność żywnościowa "Z", wartość odżywcza 4038 kalorii netto, waga 2423 g, przysługuje w postaci gotowanej strawy lub suchego prowiantu: żołnierzom niezaliczonym w skład organizacyjny związków taktycznych lub operacyjnych i nie biorących udziału w działaniach bojowych t.zn. niepodporządkowanie jednostki dowództwu operacyjnemu mimo przejścia jej na etat wojenny. Dlatego też należy liczyć na to, że należność "Z" AL będzie stosowana w małym zakresie.

b/ Zasadnicza należność żywnościowa wojenna "W" wartość odżywcza 4154 baterii netto waga 2360 g, przysługuje w postaci gotowanej strawy:

- żołnierzom wszystkich rodzajów wojsk i służb z wyjątkiem:
- personelu latającego i naziemnego personelu techn.
- przybywających na leczeniu w szpitalach wojskowych;
- osobom cywilnym powołanym w strefie taktycznej do świadczeń osobistych na rzecz wojska.

Należność wojenna "W" przysługuje uprawnionym żołnierzom od dnia, gdy oddział lub związek taktyczny, w którym znajdują się na ewidencji, został zaliczony - na podstawie rozkazu dowódcy wyższego szczebla - w skład organizacyjny związku operacyjnego biorącego udział w działaniach wojennych.

c/ Zasadnicza należność żywnościowa dla personelu latającego "Lot" wartość odżywcza 5440 kalorii netto, waga 3214 g, wyłączenie w postaci gotowanej strawy przysługuje:

- żołnierzom wchodzącym w skład personelu latającego;
- instruktorom spadochronowym;
- żołnierzom uprawnionym do tej należności w czasie przebywania w wojskowych ośrodkach wypoczynkowych lub leczniczych.

d/ Zasadnicza należność żywnościowa dla naziemnego personelu technicznego "LT". wartość odżywcza 4206 kalorii netto, waga 2494 g. przysługuje w postaci gotowanej strawy żołnierzom należącym do naziemnego personelu technicznego jednostek lotniczych i lotniczo-technicznych zgodnie z wykazem stanowisk.

e/ Zasadnicza należność żywnościowa podróżna "P", wartość odżywcza 3199 kalorii netto, waga 1290 g przysługuje w postaci suchego prowiantu żołnierzom wszystkich rodzajów wojsk i służb w czasie:

- podróży służbowych;
- urlopu: bez względu na jego charakter lub czas trwania;

- zwolnienia żołnierza do rezerwy na czas nie dłuższy niż 5 dni.

O ile podróż żołnierza trwa dłużej niż 5 dni można wydawać talony uprawniające do korzystania z wyżywienia wg należności "W" w strefie taktycznej i operacyjnej, wg należności "Z" na obszarze kraju, lub w obu wypadkach wg należności "P".

f/ zasadnicza należność żywnościowa rezerwowa "R" stanowi zapas nienaruszalny i składa się^z trzech zestawów:

- zestaw "A" wartość odżywcza 1334 kalorii netto, waga 430 g przysługuje żołnierzom wszystkich rodzajów wojsk i służb uprawnionym do korzystania z należności "W" na jedną dobę;
 - zestaw "B" - wartość odżywcza 8617 kalorii netto, waga 2457 g przysługuje dla każdego członka załogi samolotu na okres 3 dób / opakowanie na każdy dzień oddzielnie/;
 - zestaw "C" przysługuje załogom jednostek pływających marynarki wojennej na jednego członka załogi na 6 dób;
- Spożycie należności "R" może nastąpić wg własnej decyzji żołnierza w wypadku, gdy od czasu wyznaczonego do wydania posiłku upłynie więcej niż 4 godziny, lub na specjalny rozkaz przełożonego.

g/ Sucha należność żywnościowa "S" składa się z dwóch zestawów: - zestaw "S-1" waga 1292g przewidziana jest dla żołnierzy wchodzących w skład wojsk lądowych, w wyjątkowych wypadkach może być stosowana w niektórych jednostkach wchodzących w skład AL;

- zestaw "SP^L" dla żołnierzy w jednostkach powietrzno-desantowych;

Sucha należność żywnościowa "S" składa się z trzech posiłków o jednakowej objętości, wadze i zawartości / z wyjątkiem konserw, które mogą być różnego asortymentu/. Należność tę należy wydawać żołnierzom wyłącznie w czasie intensywnych działań tj. w warunkach uniemożliwiających przygotowanie posiłków w postaci gotowanej strawy wg należności "W".

h/ Dodatkowa należność żywnościowa polowa "DP", wartość odżywcza 771 kalorii netto, przysługuje codziennie w postaci suchego prowiantu wszystkim oficerom / generałom/ w jednostkach i związkach taktycznych wchodzących w skład związku operacyjnego /AL/ i biorących udział w działaniach wojennych, oraz korzystających z zasadniczych należności żywnościowych "W", "LT", "P", "S" i "R".

Żołnierzom korzystającym z innych należności żywnościowych w ramach należności "DP" przysługują wyłącznie papierosy i zapalki. Należność żywnościową "DP" można wydać jednorazowo za okres ubiegły z dołu / w okresach 10-dniowych/.

Dla orientacji należy podać, że 1 rdz zbiorowa dla oddziału lotniczego i lotniczo-technicznego wynosi:

w LM	- 3800 kg
w LMSz i LRT	- 3700 kg
w LB i IRO	- 4300 kg
w LTransp.	- 3300 kg
w LSanit	- 3000 kg
w Łączn.	- 1100 kg.

W wypadku zamiany na produkty suche wynosi:

w LM, LMSz, LRT, LTransp.	- 1800 kg
w LB i IRO	- 2100 kg
w Łączn.	- 800 kg

b/ Żywnienie stanów osobowych

W warunkach działań bojowych żywnienie stanu osobowego oddziału lotniczego i lotniczo-technicznego organizuje służba żywnościowa olt wykorzystując w tym celu kuchnie polowe. Rozwijając kuchnie polowe należy wykorzystać właściwości terenu z uwzględnieniem warunków sanitarno - higienicznych i źródeł wody dla celów konsumpcyjnych. Środki spożywcze są codziennie wydawane z magazynu żywnościowego olt do kuchni polowych rozwiniętych w rejonach rozmieszczenia pododdziałów.

Posiłki są przyrządzane dla poszczególnych grup żywnościowych wg przysługujących im należności:

- dla personelu latającego w kuchni dla personelu latającego, korzystającego z należności "LOT";
- dla personelu technicznego w kuchni dla personelu technicznego korzystającego z należności "LT";
- dla pozostałego stanu osobowego pułku lotniczego i oddziału lotniczo-technicznego korzystającego z należności "W".

Ze względu na to, że wagowo i kalorycznie należność "LT i W" w zasadniczy sposób nie różnią się między sobą w wyjątkowych wypadkach posiłki wg należności LT i W mogą być przyrządzane razem przy czym personelowi technicznemu należy wydać dodatki wynikające z ich należności.

Spożywanie posiłków organizuje się w rejonach rozmieszczenia pododdziałów lub w zależności od potrzeb posiłki mogą być dowożone w termosach lub kuchniach przyczepnych/ dla personelu latającego w specjalnej kuchni na samochodzie/ do rejonów i miejsc pracy pododdziałów.

W zakresie wyżywienia personelu latającego w doborze pożywienia nie należy stosować produktów fermentujących, wzdymających i ciężko strawnych jak groch, fasola, kapusta, napoje gazowe. Posiłki powinny być spożywane przez pilotów minimum 1 godzinę przed lotem.

Przyrządzane posiłki dla personelu latającego powinny być urozmaicone, pełnokaloryczne podawane na ciepło oraz zawierały w dostatecznej ilości składników odżywczych a to:

- białko 165-140 gram na dobę;
- tłuszcze 175-150 gram na dobę;
- węglowodny 800 - 700 na dobę.

Ogólna kaloryczność dzienna posiłków winna wynosić 5435-4710 kcal. Aby uzyskać tę wartość energetyczną, należy planować cztery posiłki dziennie przewidując na:

I śniadanie	około	25-30%	wartości	kcal.
II "	"	10-15%	"	"
obiad	"	45-45%	"	"
kolacja	"	15-20%	"	"

W warunkach działań bojowych służba żywnościowa będzie miała poważne trudności w doborze odpowiednich środków spożywczych. Dlatego też zagadnienie żywienia personelu latającego należy uważać jako jedno z głównych zadań tej służby.

O ile problem żywienia stanów osobowych w rejonach rozmieszczenia /bazowania/ nie stanowi poważniejszego problemu, tak żywienie żołnierzy w czasie marszu nabiera szczególnego znaczenia i w żadnym wypadku nie może być niedoceniane przez dowódców. W czasie marszu należy dążyć by wszystkie posiłki wydawane były w postaci gotowanej strawy. W czasie organizacji marszu /przebazowania/ należy dokładnie określić sposób żywienia stanu osobowego oraz poczynić odpowiednie przedsięwzięcia mające na celu zapewnienie realizacji przyjętego sposobu żywienia. Sposób żywienia w czasie marszu uzależniony jest od rodzaju marszu, pory roku, pory dnia i warunków atmosferycznych. W marszu dziennym gdy organizowane są odpoczynki długie /2-4 godz/, należy dążyć by wszystkie posiłki były wydawane w postaci gorącej strawy. Pierwszy z nich należy wydać 1-2 godzin przed rozpoczęciem marszu z takim wyliczeniem by stan osobowy mógł spożyć posiłek, umyć męszki i przybory do jedzenia. Drugi posiłek gorący powinien być wydany w czasie długiego odpoczynku. W tym celu należy przygotować zawczasu środki spożywcze, których czas gotowania jest stosunkowo krótki/zupy błyskawiczne, koncentraty, makaron, kasze o drobnej granulacji/. Ponadto należy przygotować wystarczającą ilość odpowiedniego opaku do kuchen polowych oraz zapas wody konsumpcyjnej. Po przybyciu w rejon odpoczynku długiego obsługa kuchni bezwzględnie przystępuje do przygotowania posiłku a następnie wydaje pododdziałom. W wypadku gdy jednostka posiada dania błyskawiczne, wówczas w czasie marszu należy zagotować wodę i po przybyciu w nakazany rejon ugotować strawę. W tym wypadku czas gotowania strawy wynosi 10-15 min. W celu zyskania na czasie wraz z grupą rekonesansową lub samodzielnie można w przewidywany rejon odpoczynku wysyłać kuchnie polowe z obsługą celem przygotowania posiłku i wydanie żołnierzom poszczególnych rzutów w miarę ich przybywania w ten rejon. W sytuacji gdy są planowane odpoczynki długie lub nie ma odpowiednich produktów, a wcześniejsze wysłanie kuchen polowych jest niemożliwe np. możliwość zmiany marszruty, na czas marszu dla całego stanu osobowego należy wydać posiłek suchy składający się z chleba /sucharów/, BOCZKU: boczek, kiełbasy lub konserwy mięsnej oraz kawy. W wypadku wydawania posiłków suchych z należności "S" należy stan osobowy zaopatrzyć w maszynki do podgrzewania oraz paliwo w stanie stałym./kostki/. Po zakończeniu marszu należy przygotować gorącą posilki i wydać

żołnierzom w pełnym wymiarze. Posiłki suche w mniejszym zakresie niż posiłki gotowane rekompensują straty energii poniesione przez żołnierza, osłabiają odporność fizyczną i psychiczną, zmniejszają zdolność bojową, a przy długotrwałym żywieniu powodują schorzenia przewodu pokarmowego. Dlatego też produkuje koncentraty o wartościach odżywczych i smakowych nie ustępujących posiłkom przyrządzanym z produktów świeżych i nie wymagających gotowania. Przewidywane jest również zaopatrywanie pododdziałów w maszynki do pogrzewania i zagotowania posiłków i napoi. Stąd też rozpatruje się możliwość instalowania w niektórych pojazdach mechanicznych przenośnych lub wmontowanych kuchenek o wadze 10-15 kg do gotowania /podgrzewania/ do odbywania się drogą wykorzystania energii cieplnej gazów spalinyowych silnika. Należy posiadać w oddziałach pewną ilość tych kuchen i przydzielać je doraźnie pododdziałom, których żywienie z tradycyjnych kuchen polowych jest niemożliwe.

2. Organizacja zaopatrzenia mundurowego i kwaterunkowego.

a/ Zaopatrzenie mundurowe.

W warunkach działań bojowych prowadzona jest obrotowa gospodarka mundurowa tzn. przedmioty mundurowe zabierane przez żołnierzy odchodzących do innej jednostki nie podlegają zwrotowi jednostce z której żołnierze ubyli.

Przedmioty zaopatrzenia mundurowego oddziały lotniczo-techniczne otrzymują ze składów AL na stan faktyczny stanu osobowego własnego oddziału i obsługiwanego oddziału lotniczego plus 5% zapasu/nie dotyczy to bielizny i funduszu wymienionego/. Oddziały i związki taktyczne w przedmioty mundurowe zaopatrywane są okresowo tj. jesienią otrzymują przedmioty noszone zimą a na wiosnę otrzymują przedmioty noszone latem. Przedmioty mundurowe po wymianie podlegają zdaniu do składów AL a stąd do frontu.

Prócz tego okresowe zaopatrywanie obejmuje materiały naprawkowe i środki higieny.

W koniecznym przypadku np. uzupełnienie zniszczonych lub zużytych przedmiotów mundurowych oddziały i związki taktyczne otrzymują doraźnie bez względu na porę roku.

Oficerowie otrzymują przedmioty mundurowe przewidziane zestawami dla szeregowców. Przedmioty te nie przechodzą na własność oficerów lecz są wymieniane na nowe w miarę ich zużycia lub zniszczenia.

To samo dotyczy oporządzenia oficerskiego oraz wyposażenia specjalnego. Oficerowie zaopatrują się w tych pododdziałach, w których zajmują oni etatowe stanowiska. Oficerowie sztabu i szefowie służb przydzieleni są na zaopatrzenie mundurowe do jednego z pododdziałów.

Przedmioty zaopatrzenia mundurowego będące w posiadaniu żołnierzy przybyłych do oddziału przyjmuje się na podstawie przekazu mundurowego.

Przedmioty zaopatrzenia mundurowego jak również przedmioty osobistego użytku chorych i rannych żołnierzy przechowuje się w magazynach zakładu leczniczego, po uprzednim o ile tego wymaga, naprawie i wyczyszczeniu. Po zakończeniu leczenia żołnierzom wydaje się te same przedmioty, z którymi przybyli do szpitala.

W wypadku jeżeli niektóre przedmioty nie nadają się do dalszego użytku oraz gdy żołnierz przybył do szpitala z brakiem niektórych przedmiotów - wydaje się przedmioty z funduszu zakładu leczniczego wg zasady:

- podoficerom i szeregowcom przedmioty II-ej kategorii;
- oficerom przedmioty kategorii pierwszej.

Poległych należy grzebać w znajdujących się na nich umundurowaniu bez płaszcza i oporządzenia.

Przedmioty osobiste poległych, zmarłych i zaginionych wysyła się do rodzin lub przekazuje się do depozytu.

Prócz zagadnień związanych z zaopatrzeniem mundurowym - służba mundurowa zajmuje się zabezpieczeniem kwaterunkowym, które obejmuje:

- zaopatrzenie oddziałów i związków w namioty;
- przygotowanie pomieszczeń dla sztabów i stanów osobowych;
- zabezpieczenie w środki do oświetlania i ogrzewania pomieszczeń;
- zabezpieczenie w polowy sprzęt kwaterunkowy i opał;

Związki i oddziały lotnicze sprzęt i przedmioty zabezpieczenia kwaterunkowego otrzymują zgodnie z tabelami należności ze składów AL. Zaopatrywanie odbywa się doraźnie tj. w koniecznych wypadkach np na skutek zniszczenia lub wybrakowania.

Poważną częścią potrzeb w zakresie zabezpieczenia kwaterunkowego

jest pokrywana z zasobów miejscowych. Podobnie jak w innych służbach sprzęt i przedmioty zabezpieczenia kwaterunkowego stanowią własność pododdziału który go użytkuje.

Drobny remont polowego sprzętu kwaterunkowego przeprowadzają oddziały lotniczo-techniczne, natomiast sprzęt wymagający średniego remontu jest ewakuowany do warsztatów AL i frontu.

Z a k o ń c z e n i e

Zabezpieczenie intendenckie oddziałów i związków lotniczych w warunkach działań bojowych będzie problemem skomplikowanym i trudnym. Szerok zagadnień poruszonych w skrypcie podawane są próbow i badaniom, chodzi szczególnie o przydatność niektórych urządzeń i ich zastosowania w warunkach działań bojowych.

Zabezpieczenie intendenckie zakresem swej działalności na współczesnym polu walki będzie odgrywało poważną rolę w całości kształcie tyłowego zabezpieczenia oddziałów i związków lotniczych.

Załącznik nr 1 - organizacja

OPRACOWAŁ:

mjr dypl. Władysław BOGUSŁAWSKI

Wykonano w 30 egz.

Egz. Nr. 1-30 Bibl. Tajna

Wykonał mjr dypl. Wł. BOGUSŁAWSKI

Druk NW dnia 30.01.65 r.

nr. ks. 02002 /WW.

