

Grey Scale #13



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

# AKADEMIA SZTABU GENERALNEGO WP

WYDZIAŁ WOJSK LĄDOWYCH  
KATEDRA TAKTYKI TYŁÓW

JAWNE

ASG WP wewn. 4204/89



Egz. nr 1

Mjr dypl. mgr inż. Janusz URBANIAK

STRUKTURA ORGANIZACYJNA I ZADANIA  
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ WP, ZASADY ZAOPATRYWANIA  
W ŻYWNOŚĆ I SPRZĘT W CZASIE POKOJU  
ORAZ PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI POMOCNICZEJ

SKRYPT



55489

WARSZAWA

1989



622 42797 114

# AKADEMIA SZTABU GENERALNEGO WP

---

WYDZIAŁ WOJSK LĄDOWYCH  
KATEDRA TAKTYKI TYŁÓW

JAWNE

ASG WP wewn. 4204/89

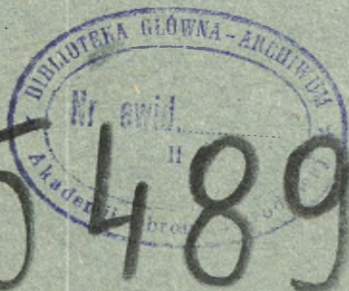


[REDACTED]  
Egz. nr 1

Mjr dypl. mgr inż. Janusz URBANIAK

STRUKTURA ORGANIZACYJNA I ZADANIA  
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ WP, ZASADY ZAOPATRYWANIA  
W ŻYWNOŚĆ I SPRZĘT W CZASIE POKOJU  
ORAZ PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI POMOCNICZEJ

SKRYPT



---

WARSZAWA

1989

AKADEMIA SZTABU GENERALNEGO WP

WYDZIAŁ WOJSK LĄDOWYCH  
KATEDRA TAKTYKI TYŁÓW

JAWNE

ASG WP wewn.4204/89

Egz.nr .... 1



mjr dypl. mgr inż. Janusz URBANIAK

STRUKTURA ORGANIZACYJNA I ZADANIA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ WP  
ZASADY ZAOPATRYWANIA W ŻYWNOŚĆ I SPRZĘT W CZASIE POKOJU  
ORAZ PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI POMOCNICZEJ

SKRYPT

*Jan Urbaniak*

*Empenim Nocebi*

*05 M. 2002*



WARSZAWA

1999 r.

## SPIS TREŚCI

	Str.
Wstęp	
1. Organa kierowania służby żywnościowej WP oraz ich zadania ...	4
1.1. Zadania i kompetencje Szefostwa Służby Żywnościowej Gł.Kwat. WP .....	4
1.2. Zadania i kompetencje szefa służby żywnościowej OW .....	6
1.3. Zadania szefa służby żywnościowej ZT .....	7
1.4. Zadania szefa zaopatrzenia żywnościowego OG .....	8
1.5. Sprawowanie nadzoru nad działalnością służby żywnościowej w oddziale gospodarczym .....	9
2. Zasady zaopatrywania w żywność .....	10
3. Zasady zaopatrywania w sprzęt służby żywnościowej .....	13
4. Prowadzenie działalności pomocniczej w oddziałach gospodar- czych .....	16
4.1. Działalność gospodarcza kasyn i punktów żywienia .....	16
4.2. Działalność gospodarcza piekarni wojskowych .....	17
4.3. Gospodarka rolno-hodowlana .....	17
Wykaz literatury .....	21

Wstęp

Służba żywnościowa jest jednym z działów kwatermistrzostwa.

Działalność gospodarcza służby żywnościowej jest to całokształt czynności związanych z zaopatrywaniem wojska w środki spożywcze, paszę i sprzęt służby żywnościowej, eksploatacją, konserwacją i naprawą tego sprzętu a także z prowadzeniem ewidencji, rachunkowości i sprawozdawczości.

Działalność gospodarcza służby żywnościowej obejmuje:

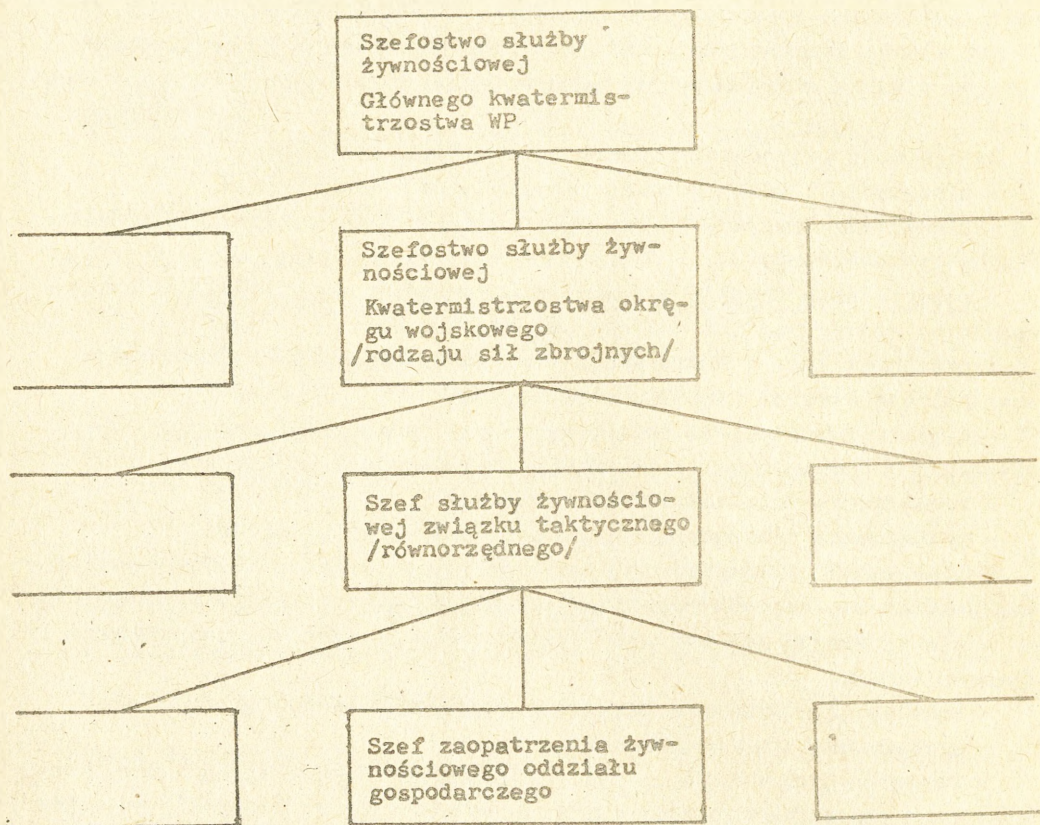
- planowanie i zakup środków zaopatrzenia żywnościowego
- planowanie kredytów potrzebnych do realizacji zamierzeń w zakresie służby żywnościowej;
- rozdzielanie środków zaopatrzenia żywnościowego i środków finansowych oraz nadzór nad ich celowym wykorzystaniem;
- przechowywanie i konserwację środków zaopatrzenia żywnościowego oraz naprawę sprzętu służby żywnościowej;
- organizację żywienia żołnierzy służby zasadniczej, rezerwy, kadry zawodowej i uprawnionych pracowników cywilnych oraz zwierząt;
- prowadzenie działalności pomocniczej;
- prowadzenie rachunkowości, ewidencji i sprawozdawczości,
- kierowanie działalnością oddziałów i pododdziałów służby żywnościowej /składnice, warsztaty naprawcze, garnizonowe piekarnie wojskowe itp/,
- klasyfikację, inwentaryzację i wybrakowanie środków zaopatrzenia żywnościowego,
- organizację szkolenia personelu służby żywnościowej,
- prowadzenie prac naukowo-badawczych.

W skrypcie przedstawiono część działalności gospodarczej służby żywnościowej obejmującą gospodarowanie artykułami żywnościowymi i sprzętem oraz prowadzenie działalności pomocniczej.

Są to najważniejsze informacje, które oficerowie studiujący na kierunku ogólnokwatermistrzowskim w ASG - a wcześniej zajmujący stanowiska w innych specjalnościach - znać powinni.

Podane w "wykazie literatury" przepisy normujące działalność gospodarczą służby żywnościowej dostarczą zainteresowanym bliższymi szczegółami pełnej informacji w tym zakresie.

# 1. Organa kierowania służby żywnościowej WP oraz ich zadania



## 1.1. Zadania i kompetencje Szefostwa Służby Żywnościowej Głównego Kwatermistrzostwa WP

Szefostwo Służby Żywnościowej Głównego Kwatermistrzostwa WP jest instytucją podległą Głównemu Kwatermistrzowi WP stanowiącą jego organ wykonawczy w zakresie kierowania problematyką zabezpieczenia żywnościowego potrzeb sił zbrojnych w warunkach polowych i garnizonowych oraz określania zasad funkcjonowania poszczególnych działów gospodarki żywnościowej.

Szefostwo jest centralnym organem zaopatrującym siły zbrojne w żywność sprzęt i materiały służby żywnościowej.

Do głównych zadań szefostwa należy:

1. Ustalanie założeń w zakresie polityki żywnościowej wojska oraz zasad funkcjonowania poszczególnych działów gospodarki żywnościowej.
2. Udział w planowaniu zabezpieczenia żywnościowego wojsk operacyjnych w okresie mobilizacyjnego rozwinięcia i w czasie ich działania, jak również przygotowania do realizacji zadań polowych jednostek służby żywnościowej.
3. Usprawnianie zasad funkcjonowania gospodarki żywnościowej wojska.
4. Ustalanie zasad organizacji zaopatrywania wojsk w środki zaopatrzenia żywnościowego z uwzględnieniem warunków dostaw obowiązujących w odpowiednich resortach gospodarki narodowej.
5. Opracowywanie założeń w sprawie utrzymywania w siłach zbrojnych zapasów żywności, sprzętu i materiałów przeznaczonych na potrzeby wojska oraz zapewnienie utrzymywania odpowiedniej ilości żywności w gospodarce narodowej.
6. Określanie zasad konserwacji i odnawianie /odświeżanie/ zapasów środków zaopatrzenia żywnościowego utrzymywanych w ogniwach zaopatrywania wojska.
7. Podejmowanie przedsięwzięć w kierunku zapewnienia prowadzenia racjonalnej gospodarki we wszystkich dziedzinach służby żywnościowej.
8. Określanie wymagań jakościowych dotyczących środków zaopatrzenia żywnościowego szczególnie żywności, sprzętu i opakowań.
9. Nadzór nad gospodarką sprzętem i materiałami służby żywnościowej oraz przestrzeganiem ustalonych normatywów i limitów w tym zakresie.
10. Opiniowanie projektów, rozwiązań technologicznych i wyposażenia stołówek i kasyn pod kątem wymagań dla nowoczesnych obiektów żywnościowych.
11. Określenie zasad prowadzenia gospodarki pomocniczej z uwzględnieniem optymalnego wykorzystania potencjału produkcyjno-usługowego oraz form i zakresu realizacji zadań produkcyjno-usługowych wchodzących w zakres gospodarki: kasynowej, konserwacyjno-remontowej, piekarniczej i rolnej.
12. Udział w planowaniu i organizowaniu szkolenia specjalistycznego dla żołnierzy i pracowników cywilnych służby żywnościowej.

Szef służby żywnościowej WP z tytułu zajmowanego stanowiska posiada uprawnienia do:

- przedstawiania Głównemu Kwatermistrzowi WP swoich ocen, opinii i wniosków w sprawach objętych zakresem działania szefostwa;
- organizowania odpraw, pokazów i instruktaży dla kadry służby żywnościowej niższych szczebli organizacyjnych w sprawach należących do zakresu szefostwa;

- organizowania i przeprowadzania kontroli działalności służby żywnościowej oraz zapewnienia udziału oficerów w inspekcjach i kontrolach kompleksowych;

- reprezentowania szefostwa w kontaktach z innymi instytucjami centralnymi MDN, organami służby żywnościowej armii sojusznicznych, a także ogniwami centralnymi odpowiednich resortów gospodarki narodowej w sprawach związanych z zabezpieczeniem żywnościowym sił zbrojnych.

#### 1.2. Zadania i kompetencje szefa służby żywnościowej okręgu wojskowego /równorzędnego/

Szef służby żywnościowej okręgu wojskowego /równorzędnego/ jest organem wykonawczym kwatermistrza - zastępcy dowódcy okręgu wojskowego /równorzędnego/ w zakresie służby żywnościowej okręgu i kierowania jej działalnością zgodnie z wytycznymi fachowymi Szefa Służby Żywnościowej WP.

Jest on odpowiedzialny za działalność służby żywnościowej okręgu wojskowego oraz za realizację zadań wynikających z odpowiednich przepisów, zarządzeń i wytycznych, dotyczących organizacji i całokształtu działalności służby żywnościowej, a także świadczeń innych służb na korzyść służby żywnościowej okręgu wojskowego.

Do obowiązków szefa służby żywnościowej OW należy:

- przygotowywanie służby w okręgu wojskowym do działań w warunkach polowych i zapewnienie jej całkowitej gotowości i zdolności do wykonywania zadań w okresie mobilizacji i w czasie wojny;

- prowadzenie odpowiedniej polityki kadrowej, dbałość o stan liczebny i jakościowy kadry i współpraca w tym zakresie z właściwymi komórkami kadrowymi;

- organizowanie stałego zaopatrywania w środki zaopatrzenia żywnościowego związków taktycznych i oddziałów gospodarczych okręgu wojskowego oraz przestrzeganie właściwego urzutowania zapasów środków zaopatrzenia żywnościowego, ich odświeżania itp.;

- organizowanie działalności pomocniczej;

- przeciwdziałanie powstawaniu szkód, nadużyć, marnotrawstwa i niegospodarności w służbie żywnościowej;

- dokonywanie okresowej analizy ekonomicznej działalności poszczególnych działów gospodarki i podejmowanie właściwych kroków zmierzających do uzyskiwania lepszych wyników gospodarczych;

- sprawowanie nadzoru nad gospodarką składnic żywnościowych /działów żywnościowych składnic kwatermistrzowskich wielobranżowych/, piekarni garnizonowych i warsztatów oraz stanem technicznym sprzętu i urządzeń polowych, organizowanie ich naprawy i konserwacji;

- osobiste kierowanie szkoleniem fachowym podległej kadry.

Szef służby żywnościowej okręgu wojskowego z tytułu zajmowanego stanowiska posiada następujące uprawnienia:

a/ wnioskowanie w porozumieniu z właściwymi oddziałami sztabu OW i sztabu kwatermistrzostwa OW zmian w urzutowaniu zapasów materiałowych w ramach garnizonów;

b/ organizowanie w ekonomicznie uzasadnionych przypadkach scentralizowanego dowozu produktów spożywczych transportem wojskowym lub dostawców;

c/ administrowanie funduszami gospodarki pomocniczej;

d/ wydawanie zezwoleń na:

- zaopatrywanie wydzielonych pododdziałów gospodarczych bezpośrednio z okręgowych składnic żywnościowych lub z innych jednostek po uzgodnieniu ze sztabem kwatermistrzostwa właściwego OW;

- zaopatrywanie oddziałów podporządkowanych związkowi taktycznym bezpośrednio przez składnice okręgowe;

- rozchodowanie produktów żywnościowych podejrzanych o zmiany jakościowe;

- rozchodowanie z zapasów wojska produktów spożywczych na cele szkoleniowe;

- zakup produktów spożywczych po cenach detalicznych;

- zakup drobnego sprzętu nie objętego tabelami należności.

### 1.3. Zadania szefa służby żywnościowej związku taktycznego

Szef służby żywnościowej związku taktycznego /równorzędnego/ wraz z podległym mu bezpośrednio personelem jest organem wykonawczym kwatermistrza - zastępcy dowódcy ZI w zakresie służby żywnościowej. Kieruje on działalnością tej służby w oddziałach i pododdziałach gospodarczych organicznych oraz przydzielonych na zaopatrzenie.

W pracy swej opiera się na wytycznych fachowych szefa służby żywnościowej OW.

Do zadań szefa służby żywnościowej ZI należy:

- przygotowywanie służby do pracy w warunkach polowych i w czasie wojny;

- sprawowanie nadzoru nad działalnością gospodarczą służby żywnościowej w podległych mu oddziałach gospodarczych oraz pododdziałach służby żywnościowej;

- analiza zapotrzebowań materiałowo finansowych oraz dokumentów analityczno-sprawozdawczych składanych przez oddziały, ich weryfikacja oraz sporządzanie zbiorczych dokumentów za związek taktyczny dla okręgowego organu zaopatrującego;

- rozdzielnictwo środków finansowych i zaopatrzenia żywnościowego oraz ich manewr w związku taktycznym;
- przeprowadzanie okresowej analizy ekonomicznej działalności gospodarczej służby żywnościowej i wyciąganie odpowiednich wniosków, zmierzających do uzyskania lepszych wyników w gospodarowaniu;
- organizowanie i przeprowadzanie szkolenia fachowego personelu służby żywnościowej ZT;
- przeciwdziałanie powstawaniu szkód o mieniu służby żywnościowej oraz dopilnowywanie szybkiej ich likwidacji w podległych oddziałach gospodarczych.

#### 1.4. Zadania szefa zaopatrzenia żywnościowego oddziału gospodarczego

Szef zaopatrzenia żywnościowego wraz z podległym mu personelem jest organem wykonawczym kwatermistrza - zastępcy dowódcy w zakresie działalności służby żywnościowej oddziału.

W pracy swej kieruje się on fachowymi wytycznymi szefa służby żywnościowej OW lub ZT - w zależności od podporządkowania.

Odpowiada on bezpośrednio za właściwe prowadzenie i stan działalności gospodarczej służby żywnościowej oddziału, a przede wszystkim za zapewnienie należytego wyżywienia żołnierzom służby zasadniczej i rezerwy oraz kadrze w kasynach wojskowych i punktach żywienia, za celowe i racjonalne gospodarowanie środkami materiałowymi i finansowymi.

Do jego obowiązków należy:

- zapewnienie wysokiej gotowości bojowej służby żywnościowej;
- przygotowanie służby żywnościowej oddziału do wykonywania zadań w okresie mobilizacji w czasie wojny;
- planowanie i ustalanie potrzeb materiałowych oddziału;
- dokonywanie zakupów materiałów w sposób określony przepisami i warunkami umowy;
- organizowanie odbioru, przechowywania i konserwacji środków zaopatrzenia żywnościowego;
- opracowywanie jadłospisów;
- sprawowanie codziennego bezpośredniego nadzoru nad stanem sanitarno-higienicznym bloku żywnościowego i działalnością kasyna /punktu żywienia kadry/;
- dokonywanie okresowych ekonomicznych analiz działalności służby;
- sprawowanie bezpośredniego nadzoru nad:
  - a/ gospodarką magazynową;
  - b/ pracą księgową;
  - c/ działalnością garnizonowej piekarni wojskowej oraz przydzielonych na zaopatrzenie pododdziałów gospodarczych;

d/ gospodarką rolno-hodowlaną;

- osobiste sprawdzanie co najmniej raz w miesiącu stanu sanitarno-higienicznego cywilnych zakładów usługowych /piekarnie, rzeźnie, masarnie/ oraz przestrzegania w produkcji umownych warunków technicznych;

- okresowe sprawdzanie stanu sprawności technicznej sprzętu w ramach "Dni Techniki";

- systematyczne szkolenie fachowe podległego personelu oraz żołnierzy przewidzianych do pełnienia służby dyżurnego kuchni;

- przeciwdziałanie powstawaniu szkód w mieniu służby żywnościowej.

#### 1.5. Sprawowanie nadzoru nad działalnością służby żywnościowej w oddziale gospodarczym

Zarządzanie działalnością gospodarczą służby żywnościowej należy do obowiązków dowódcy oddziału gospodarczego.

Do jego obowiązków w tym zakresie należy:

- sprawowanie ogólnego nadzoru nad działalnością gospodarczą służby żywnościowej w oddziale;

- troska o właściwe żywienie żołnierzy oddziału oraz doraźne sprawdzanie jakości posiłków;

- zarządzanie okresowej lub doraźnej kontroli działalności gospodarczej służby żywnościowej;

- zapewnienie obsady personalnej w służbie żywnościowej, a w okresie nasilania prac gospodarczych pomocy do wykonania zadań.

Z tytułu zajmowanego stanowiska dowódcy oddziału gospodarczego przysługują następujące uprawnienia:

- zatwierdzanie jadłospisów;

- dysponowanie dodatkowymi należnościami żywnościowymi limitowanymi przez organ zaopatrujący;

- wydawanie zezwoleń kadrze, jej rodzinom i pracownikom cywilnym na odpłatne prowiantowanie w punktach żywienia;

- przyjmowanie i zwalnianie personelu służby na wniosek szefa zaopatrzenia żywnościowego.

Działalnością gospodarczą służby żywnościowej w oddziale gospodarczym z ramienia dowódcy kieruje jego zastępca - kwaterymistrz. Odpowiada on za właściwe zaopatrywanie jednostki w środki zaopatrzenia żywnościowego.

Do jego obowiązków należy:

- czuwanie nad terminowym zgromadzeniem w oddziale środków zaopatrzenia żywnościowego;

- sprawowanie nadzoru nad pracą szefa zaopatrzenia żywnościowego i działalnością gospodarczą służby żywnościowej oddziału;

- analizowanie jadłospisów oraz przedstawianie ich dowódcy oddziału do zatwierdzenia;

- kontrolowanie raz w miesiącu stanu działalności gospodarczej służby żywnościowej, a szczególnie magazynu żywnościowego i porównywanie stanu faktycznego niektórych produktów spożywczych ze stanem ewidencyjnym, jak również ich terminów gwarancyjnych;

- meldowanie dowódcy całokształtu prac związanych z działalnością gospodarczą służby żywnościowej w świetle obowiązujących przepisów a raz na kwartał analizy żywienia i stanu zaopatrzenia żywnościowego oraz przygotowywanie wniosków, rozkazów i zarządzeń w tych sprawach;

- udzielanie pomocy szefowi zaopatrzenia żywnościowego, a zwłaszcza w uzyskiwaniu niezbędnych sił i środków w celu sprawnego i zgodnego z przepisami prowadzenia działalności gospodarczej.

## 2. Zasady zaopatrywania w żywność

Podstawę do planowania zaopatrywania w żywność stanowią wytyczne szczebla nadrzędnego, obowiązujące zarządzenia i przepisy oraz zamierzenia organizacyjno-szkoleniowe określające:

- przewidywane stany liczebne żywnych;
- zasady żywienia żołnierzy w różnych porach roku w warunkach garnizonowych i polowych;
- wskaźniki i limity spożycia produktów spożywczych;
- urzutowanie i wysokość utrzymywanych zapasów produktów spożywczych oraz okresy gwarancyjne.

Planowanie zaopatrywania w żywność odbywa się następująco:

Centralny organ zaopatrujący opracowuje i przesyła do realizacji okręgowym organom zaopatrującym roczne limity zakupu produktów spożywczych oraz ramowe roczne plany odświeżania przechowywanych zapasów żywności.

Na tej podstawie służba żywnościowa OW opracowuje:

a/ roczny plan zaopatrywania składnic, związków taktycznych i oddziałów gospodarczych, w których uwzględnia:

- roczny limit produktów żywnościowych w układzie kwartalnym planowanych do zakupu przez poszczególne składnice zaopatrujące;
- roczny plan odświeżania zapasów żywności w układzie kwartalnym obejmujący terminy, rodzaje i ilości produktów przeznaczonych do spożycia i sprzedaży;

- rozdzielniki dla każdej składnicy zaopatrującej na produkty konserwowe przeznaczone zarówno do odświeżania zapasów, jak i spożycia w związkach taktycznych i oddziałach gospodarczych;

b/ kwartalną analizę stanu zaopatrzenia składnic, związków taktycznych i oddziałów gospodarczych w zakresie:

- wysokości utrzymywanych zapasów;
- kształtowania się wskaźników spożycia;
- realizacji planu spożycia produktów konserwowych;
- realizacji planu sprzedaży;
- przestrzegania okresów przechowywania i terminów gwarancyjnych.

Składnica zaopatrująca:

- składa do dostawców roczne zapotrzebowania w układzie kwartalnym i kwartalne zamówienia w układzie miesięcznym na produkty spożywcze w ilościach określonych rocznym limitem materiałowym;
- opracowuje kwortalne plany zaopatrywania związków taktycznych i oddziałów gospodarczych w układzie miesięcznym;
- sporządza roczny plan sprzedaży produktów spożywczych i w zależności od wpływających terminów gwarancyjnych przesyła oferty odbiorcom.

Szef służby żywnościowej ZT:

- opracowuje zestawienie potrzeb produktów spożywczych dla oddziałów gospodarczych w układzie miesięcznym na podstawie zgłoszonych potrzeb tych oddziałów w wykazie stanu zapasów i przesyła je do składnicy;
- wykonuje rozdzielnik w układzie miesięcznym dla składu żywnościowego ZT na produkty żywnościowe przeznaczone dla wszystkich zaopatrywanych oddziałów gospodarczych;
- opracowuje roczny plan spożycia i sprzedaży w układzie kwartalnym w zakresie odświeżania utrzymywanych zapasów.

Szef zaopatrzenia żywnościowego oddziału gospodarczego:

- planuje zaopatrywanie w produkty spożywcze niezbędne do zapewnienia żywienia żołnierzy oraz odświeżania zapasów;
- zgłasza w wykazie stanu zapasów potrzeby w poszczególnych miesiącach kwartału na produkty realizowane bezpośrednio przez składnicę lub skład żywnościowy ZT;
- składa zamówienia i harmonogramy dostaw na produkty spożywcze realizowane w drodze bezpośrednich zakupów w miejscowych źródłach.

Oddział gospodarczy posiadający na zaopatrzeniu wojskową piekarnię garnizonową planuje zaopatrywanie tej piekarni w mąkę z następujących źródeł:

- ze zwrotów przez oddziały gospodarcze w ramach odświeżania zapasów;
- z dostaw przez składnice zaopatrujące;
- z zakupu.

Oddział gospodarczy w części lub w całości przeniesiony czasowo poza garnizon /na okres ćwiczeń/ składa rezygnację z części lub całości zamówionych produktów spożywczych w miejscowych źródłach zakupu oraz zgłasza zamówienia na te produkty w nowych źródłach zaopatrzenia.

Jeżeli oddział gospodarczy nie będzie w nowym miejscu prowadził samodzielnej gospodarki żywnościowej, a zostanie przydzielony na zaopatrzenie do miejscowego oddziału gospodarczego, należy w odpowiednim czasie zgłosić potrzeby produktów spożywczych temu oddziałowi w celu umożliwienia złożenia zamówień na zwiększone stany żywności.

Prócz wymienionych już źródeł zaopatrzenia jakimi dla oddziału gospodarczego są składnica i skład żywnościowy ZT - może on dokonywać zakupów w jednostkach handlu uspołecznionego a także bezpośrednio u producentów. Wyjątek stanowią zakupy mięsa i jego przetworów, które mogą być dokonywane w wyznaczonych placówkach handlowych, które objęte są wojskowym nadzorem weterynaryjnym.

Dostawy produktów spożywczych do składnic zaopatrujących oraz zakup żywności przez oddziały gospodarcze organizuje się na podstawie obowiązujących dwustronnych umów wieloletnich zawartych pomiędzy szefem służby żywnościowej WP a poszczególnymi dostawcami.

Oddziały gospodarcze i składnice zaopatrujące dokonują zakupu żywności w ramach rocznych kredytów budżetowych, przydzielonych im przez właściwe organy zaopatrujące.

Zaopatrywanie oddziałów gospodarczych i związków taktycznych w produkty spożywcze przez składnice zaopatrujące odbywa się w zasadzie raz w miesiącu /na podstawie zapotrzebowań zgłoszonych w wykazie stanu zapasów/.

Produkty spożywcze dostarczane przez składnice zaopatrujące do związków taktycznych i oddziałów gospodarczych powinny posiadać ważne okresy gwarancyjne lub mieścić się w dopuszczalnych okresach przechowywania. Składnica lub skład żywnościowy ZT powinny dostarczać produkty spożywcze z odpowiednim wyprzedzeniem, pozwalającym na spożycie całej partii w obowiązującym okresie przechowywania lub w ważnym okresie gwarancyjnym.

Ilość pobieranych /zakupywanych/ jednorazowo produktów mięsno-tłuszczowych, ryb świeżych, produktów nabiałowych, pieczywa oraz innych nietrwałych produktów spożywczych należy uzależnić od możliwości zapewnienia warunków właściwego przechowywania i wydania ich do spożycia w odpowiedniej jakości.

Gromadząc w okresie jesiennym ziemniaki należy tworzyć takie zapasy ziemniaków, warzyw świeżych i kiszonych, które wystarczą do nowych zbiorów.

Odbierane produkty spożywcze podlegają sprawdzeniu ilościowemu i jakościowemu.

Odbiór jakościowy produktów spożywczych dostarczanych do składnicy dokonywany jest przez laboratorium żywnościowe, zaś odbiór ilościowy przez skład żywnościowy.

Odbiór jakościowy i ilościowy produktów spożywczych dostarczanych do oddziału gospodarczego ze składnicy zaopatrującej i z pozostałych źródeł zaopatrzenia należy do zadań magazyniera.

Przyjęcie jakościowe w oddziale gospodarczym polega na sprawdzeniu organoleptycznym dostarczanych produktów spożywczych.

W celu zachowania odpowiedniej wartości użytkowej produkty przechowuje się w odpowiednich warunkach w magazynach oraz stosuje się ciągle ich odświeżanie.

Odświeżanie zapasów polega na wydawaniu do spożycia w pierwszej kolejności produktów spożywczych o najstarszej dacie produkcji, lecz przed upływem terminu gwarancyjnego.

Odświeżanie zapasów może nastąpić dopiero po otrzymaniu świeżej partii żywności.

W razie stwierdzenia, że przechowywana partia produktów spożywczych wykazuje w okresie gwarancyjnym zmiany jakościowe i nie nadaje się do dalszego przechowywania, należy złożyć o tym meldunek do właściwego organu zaopatrującego.

### 3. Zasady zaopatrywania w sprzęt służby żywnościowej

Przez sprzęt służby żywnościowej należy rozumieć sprzęt stołowo-kuchenny, urządzenia gastronomiczne i sprzęt magazynowy, kuchnie polowe, kasy, rzeźnie i piekarnie polowe oraz ich wyposażenie, sprzęt oraz urządzenia piekarni stałych.

Podstawę do planowania zaopatrywania w sprzęt służby żywnościowej stanowią:

- przewidywane stany liczbowe żywności;
- należności etatowe i tabelaryczne sprzętu;
- okresy używalności sprzętu;
- normatywy utrzymywanych zapasów i wielkość przysługującej rezerwy sprzętu;
- ilość sprzętu przeznaczonego do naprawy oraz rodzaje przeprowadzanych napraw;
- normatywy części zamiennych i materiałów naprawczych wynikających z technologii napraw;
- możliwości naprawcze okręgowych warsztatów remontowych i rejonowych punktów konserwacyjnych;
- wysokość utrzymywanych zapasów części zamiennych i materiałów naprawczych.

Planowanie zaopatrywania w sprzęt służby żywnościowej odbywa się następująco:

Szef zaopatrzenia żywnościowego oddziału gospodarczego:

- ustala na potrzeby własne i pododdziałów przydzielonych należności sprzętu dostarczanego w naturze /część A/ na podstawie obowiązujących tabel należności z uwzględnieniem stanów etatowych i zmiennych, wysokości utrzymywanych zapasów, planowanego wybrakowania oraz stanu posiadanego sprzętu. Potrzeby te ujmuje w rocznym sprawozdaniu z obrotu sprzętu i materiałów służby żywnościowej przesyłanym do organu zaopatrującego;

- planuje w ramach przydzielonego kredytu zakup sprzętu zryczałtowanego /część B/ wynikającego z tabel należności z przeznaczeniem na:

- a/ bieżące potrzeby;
- b/ skompletowanie zestawów polowych;
- c/ uzupełnienie zapasów itp.

Potrzeby w zakresie sprzętu przeznaczanego na planowe zaopatrywanie, dostarczanego w naturze a przewidywanego do skompletowania zestawów polowych, oddział gospodarczy zgłasza do nadrzędnego organu zaopatrującego w formie załącznika do sprawozdania z obrotu sprzętu i materiałów.

Szef służby żywnościowej związku taktycznego:

- sprawdza prawidłowość naliczeń należności sprzętu, ilość sprzętu zgłoszonego do wybrakowania oraz analizuje wysokość zgłoszonych zapotrzebowań przez oddziały gospodarcze;

- ustala globalną należność oraz potrzeby związku taktycznego i zgłasza je w rocznym sprawozdaniu z obrotu sprzętu i materiałów służby żywnościowej, przesyłanym do okręgowego organu zaopatrującego;

- opracowuje roczny plan zaopatrywania oddziałów gospodarczych w sprzęt, na podstawie przydziałów sprzętu przez okręgowy organ zaopatrujący;

- opracowuje rozdzielniki dla oddziałów gospodarczych na sprzęt wydawany przez skład żywnościowy ZT lub przez składnicę zaopatrującą;

Szef służby żywnościowej okręgu wojskowego:

- analizuje nadesłane zapotrzebowania, sprawdza zgodność naliczeń z tabelami należności oraz prawidłowość kalkulacji. Zestawia należność oraz potrzeby oddziałów gospodarczych i związków taktycznych oraz zgłasza je do centralnego organu zaopatrującego w rocznym sprawozdaniu z obrotu sprzętu i materiałów służby żywnościowej;

- opracowuje roczny plan zaopatrywania związków taktycznych i oddziałów gospodarczych na podstawie przydziałów sprzętu przez centralny organ zaopatrujący i powiadamia zainteresowanych o przydzielonych ilościach sprzętu w danym roku;

- opracowuje rozdzielnik na sprzęt przydzielony związkom taktycznym i oddziałom gospodarczym i przesyła do realizacji składnicom zaopatrującym.

Szef Służby Żywnościowej WP:

- opracowuje roczny plan zaopatrywania okręgów wojskowych, którym przesyła wyciągi obejmujące: rodzaje i ilości przydzielonego sprzętu w poszczególnych kwartałach oraz adresy dostawców;

- przesyła okręgom i składnicom odpisy zamówień złożonych do dostawców i wyciągi z umów zawartych z dostawcami.

Planowanie zaopatrywania w części zamiennie i materiały naprawcze odbywa się następująco:

Oddziały gospodarcze, w zależności od podporządkowania bezpośrednio lub przez związki taktyczne składają roczne zapotrzebowania do okręgowych organów zaopatrujących.

Rejonowe punkty konserwacyjne zgłaszają do okręgowych organów zaopatrujących:

- półroczne potrzeby materiałowe przy sprawozdaniach z pierwszego i drugiego półrocza;

- roczne potrzeby finansowe przy sprawozdaniach z działalności za dany rok.

Okręgowe warsztaty naprawcze zgłaszają do okręgowych organów zaopatrujących roczne potrzeby materiałowo-finansowe biorąc pod uwagę:

- roczne sprawozdanie z działalności warsztatu za rok ubiegły;

- plan napraw na rok następny;

- wykorzystanie środków materiałowo-finansowych w roku ubiegłym.

Okręgowe organy zaopatrujące zgłaszają do centralnego organu zaopatrującego roczne potrzeby materiałowo-finansowe na eksploatację, konserwację i naprawy sprzętu służby żywnościowej.

Centralny organ zaopatrujący przydziela roczne limity materiałowe i finansowe dla okręgowych organów zaopatrujących na eksploatację i konserwację i naprawy sprzętu służby żywnościowej.

Zaopatrywanie oddziałów gospodarczych w sprzęt służby żywnościowej odbywa się:

- w składnicy zaopatrującej lub składzie żywnościowym związku taktycznego;

- w drodze zakupów w terenowych placówkach handlu uspołecznionego.

Związki taktyczne i oddziały gospodarcze otrzymują ze składnicy zaopatrującej sprzęt służby żywnościowej na planowe potrzeby - nieodpłatnie. Również nieodpłatnie zaopatrywane są kolonie i obozy młodzieżowe. Kasyna wojskowe otrzymują nieodpłatnie sprzęt służby żywnościowej tylko jako pierwsze jednorazowe wyposażenie.

Zaopatrywanie związków taktycznych i oddziałów gospodarczych w sprzęt służby żywnościowej odbywa się w zasadzie raz w roku. Doraźne potrzeby

sprzętu wynikające z dodatkowych zamierzeń organizacyjnych i szkoleniowych pokrywa się z posiadanych rezerw. Składnica zaopatrująca dostarcza sprzęt do związków taktycznych i oddziałów gospodarczych na podstawie rozdzielników opracowanych przez okręgowy organ zaopatrujący.

Oddziały gospodarcze oraz rejonowe punkty konserwacyjne są zaopatrywane w części zamienne i materiały konserwacyjno-naprawcze:

- z okręgowych warsztatów naprawczych służby żywnościowej na podstawie rozdzielników wykonanych przez okręgowy organ zaopatrujący;

- w drodze bezpośrednich zakupów w terenowych placówkach handlowych w ramach przeznaczonych na ten cel rocznych kredytów budżetowych przez właściwy organ zaopatrujący.

Zasady wymiany ogumienia w samochodach i przyczepach samochodowych /z zabudowanym sprzętem służby żywnościowej/ regulują przepisy Szefostwa Służby Czołgowo-Samochodowej MON.

#### 4. Prowadzenie działalności pomocniczej w oddziałach gospodarczych

Pomocnicza działalność służby żywnościowej prowadzona w oddziałach gospodarczych obejmuje:

- działalność gospodarczą kasyn lub punktów żywienia;
- działalność gospodarczą piekarń;
- gospodarkę rolno-hodowlaną.

##### 4.1. Działalność gospodarcza kasyn i punktów żywienia

Przez działalność gospodarczą kasyn należy rozumieć działalność gastronomiczną, której - zasadniczym zadaniem jest zapewnienie konsumentom stałego wyżywienia podstawowego w postaci śniadań, obiadów i kolacji za ustaloną odpłatnością.

Kasyna wojskowe dzielą się na:

- kasyna stacjonarne /garnizonowe, oddziałowe/;
- kasyna sezonowe /organizowane przy sezonowych domach wypoczynkowych/;
- kasyna polowe /organizowane na czas ćwiczeń, koncentracji i pokazów wojska/.

Kasyna sezonowe i polowe organizowane są na zasadzie filii kasyn stacjonarnych na podstawie zarządzeń kwatermistrzów

- zastępców dowódców okręgów wojskowych /równorzędnych/.

Niezależnie od działalności podstawowej zapewnienie całodziennego wyżywienia kasyna wojskowe mogą prowadzić działalność gastronomiczną uzupełniającą w formie bufetów w pomieszczeniach kasyna lub poza jego terenem - stosownie do rzeczywistych potrzeb wojska i możliwości lokalowo-technicznych.

Zorganizowanie kasyna stacjonarnego /bufetu, kawiarni, baru itp/ jest uzależnione od posiadania odpowiednich warunków lokalowo-technicznych oraz od istnienia potrzeby żywienia określonej liczby uprawnionych osób, zapewniającej zachowanie zasady rentowności kasyna.

W oddziałach gospodarczych, w których brak jest warunków do zorganizowania kasyna lub odległość od istniejących kasyn jest zbyt duża, mogą być organizowane odpłatne punkty żywienia, które w zależności od lokalizacji dzielą się na:

a/ punkty żywienia organizowane przy stołówkach żołnierskich, w których przygotowywanie posiłków odbywa się razem z posiłkami żołnierskimi według, zasadniczej należności, żywnościowej stosowanej w danej jednostce wojskowej, a spożywanie w oddzielnym pomieszczeniu;

b/ punkty żywienia organizowane w oddzielnych pomieszczeniach /poza stołówkami żołnierskimi/, przygotowujące i wydające posiłki według odrębnie sporządzonych jadłospisów w ramach zasadniczej należności żywnościowej oraz dodatkowej należności uzupełniającej.

Decyzję w sprawie zorganizowania punktu żywienia wyszczególnionego pod lit.a/ podejmuje dowódca oddziału gospodarczego, a pod lit.b/ - kwatermistrz - zastępca dowódcy okręgu wojskowego /równorzędny/ na wniosek dowódcy garnizonu.

#### 4.2. Działalność gospodarcza piekarni wojskowych

Garnizonowe piekarnie wojskowe prowadzą gospodarkę na zasadach samowystarczalności finansowej. Ich podstawowym zadaniem jest produkcja pieczywa dla potrzeb oddziałów gospodarczych. Prócz tego piekarnie garnizonowe mogą dokonywać produkcji pieczywa dla uspołecznionych odbiorców, spoza wojska na zasadach wypieku zleconego bądź sprzedaży.

Garnizonowe piekarnie wojskowe podlegają służbowo dowódcom jednostek wojskowych /składnic/.

Podległość służbowa garnizonowych piekarni wojskowych określają zarządzenia organizacyjne sztabów dowództw okręgów wojskowych /równorzędnych/ wydawane na wniosek kwatermistrza - zastępcy dowódcy okręgu wojskowego /równorzędnego/ opracowany przez szefa służby żywnościowej w uzgodnieniu z szefem oddziału finansów.

#### 4.3. Gospodarka rolno-hodowlana

Celem prowadzenia gospodarki rolno-hodowlanej w wojsku jest racjonalne wykorzystanie posiadanych arealów ziemi i odpadków kuchennych dla produkcji rolnej i hodowlanej, która częściowo odciąża gospodarkę narodową w zakresie zaopatrywania wojska w produkty spożywcze oraz pozwala uzyskać

fundusze na polepszenie i uatrakcyjnienie wyżywienia żołnierzy. Dochody z działalności gospodarki rolno-hodowlanej pokrywają wydatki związane z jej prowadzeniem.

W gospodarce rolno-hodowlanej wyodrębnia się następujące działy produkcji:

- dział I - hodowla trzody chlewnej;
- dział II - produkcja cieplarniana i inspektowo-gruntowa warzyw i kwiatów oraz sadownictwo;
- dział III - uprawy polowe różnych ziemiopłodów, jak np. zbóż, ziemniaków i pasz oraz hodowla bydła, drobiu, owiec, ryb itp.

O wielkości poszczególnych działów gospodarki rolno-hodowlanej decyduje dowódca jednostki wojskowej, kierując się następującymi względami:

- prowadzenie gospodarki nie może zakłócić w jednostce normalnego trybu jej zajęć;
- poszczególne działy gospodarki są prowadzone na zasadach samowystarczalności finansowej.

W odniesieniu do działu I - hodowla trzody chlewnej - obowiązują następujące zasady:

- tucz trzody chlewnej obowiązane są prowadzić wszystkie oddziały gospodarcze posiadające stołówki wojskowe;
- okręgowy organ zaopatrujący określa oddziały gospodarcze, które nie posiadają odpowiednich warunków i jest uprawniony do udzielenia tym oddziałom indywidualnych zwolnień z obowiązku prowadzenia tuczu trzody chlewnej;

- w miastach, gdzie zarządzenia władz sanitarnych nie zezwalają na prowadzenie hodowli oraz w rejonach ześrodkowań małych oddziałów gospodarczych, gdzie prowadzenie hodowli przez każdy z nich odrębnie byłoby ekonomicznie nie uzasadnione, można organizować chlewnie garnizonowe, podporządkowane wskazanemu przez kwatermistrza garnizonu oddziałowi gospodarczemu;

- w razie braku możliwości zagospodarowania odpadków kuchennych w ramach wojska można sprzedawać je odbiorcy uspołecznionemu lub prywatnemu po cenach umownych;

- hodowlę należy prowadzić w oparciu o własny wychów prosiąt. Oddziały gospodarcze nie posiadające odpowiednich warunków do wychowu prosiąt mogą zaopatrywać się w materiał hodowlany w uprawnionych do prowadzenia tego rodzaju sprzedaży placówkach uspołecznionych;

- obowiązują następujące zasady klasyfikowania trzody chlewnej:

a/ prosięta - do 2 miesięcy życia;

b/ warchlaki - od 2 do 4 miesięcy życia;

c/ tuczniki - powyżej 4 miesięcy życia;

- tucz trzody chlewnej należy prowadzić do osiągnięcia przez tucznika wagi 110 - 120 kg.

W odniesieniu do działu II - produkcja cieplarniana i inspektowo-gruntowa - obowiązują następujące zasady:

- produkcję cieplarnianą powinny prowadzić jednostki lotnicze, które organizują żywienie personelu latającego, szpitale i sanatoria oraz domy wypoczynkowe. Pozostałe jednostki lotnicze, akademie wojskowe, szkoły oficerskie oraz inne oddziały gospodarcze aktualnie posiadające cieplarnie mogą również prowadzić tę uprawę;

- produkcję inspektowo-gruntową mogą prowadzić wszystkie oddziały gospodarcze posiadające odpowiednie areale gruntów;

- zasadniczym celem produkcji cieplarnianej jest odpłatne zaopatrywanie w warzywa i nowalijki oddziałów gospodarczych i kasyn, stąd profil produkcyjny prowadzonych upraw powinien uwzględniać przede wszystkim te potrzeby;

- dodatkowym kierunkiem działalności cieplarni i prowadzonego ogrodnictwa jest produkcja kwiatów dla potrzeb służby kwaterunkowo-budowlanej /upiększanie terenów/ w rozmiarze do 10% wartości produkcji;

- w razie posiadania nadwyżek zdolności produkcyjnych w stosunku do potrzeb oddziałów gospodarczych, okręgowy organ zaopatrujący może zezwolić na zwiększenie produkcji kwiatów oraz innych artykułów z przeznaczeniem do zewnętrznej sprzedaży.

W odniesieniu do działu III - uprawy polowe i pozostałe formy działalności - obowiązują następujące zasady:

- uprawy polowe ziemiopłodów powinny prowadzić wszystkie oddziały gospodarcze posiadające możliwości stałego przeznaczenia na ten cel części swoich terenów /nie wykorzystane areale przy lotniskach, poligonach, w rejonach koszar itp./;

- pozostałe formy działalności jak: chów krów mlecznych i opasanie bydła rzeźnego, hodowlę drobiu, ryb itp. oddziały gospodarcze mogą prowadzić w miarę posiadanych możliwości za zgodą okręgowego organu zaopatrującego;

- wyprodukowane artykuły należy sprzedawać w ramach zawieranych umów kontraktacyjnych, skupu wolnorynkowego lub przeznaczać na paszę.

Wszystkie oddziały gospodarcze, w których zorganizowane są stołówki wojskowe nie posiadające warunków do prowadzenia gospodarki warzywniczej, obowiązane są prowadzić ogródki przykuchenne i produkcję ich przekazywać nieodpłatnie stołówkom wojskowym.

W ogródkach przykuchennych produkuje się jedynie warzywa na potrzeby stołówki. Wydatki na prowadzenie ogródków przykuchennych można pokrywać ze środków pieniężnych gospodarki rolno-hodowlanej lub funduszu gospodarczego. Kasyna wydatki te pokrywają ze środków własnych.

Produkty pochodzące z ogródków przykuchennych, przekazywane na bieżące potrzeby, nie podlegają ewidencjonowaniu, natomiast przeznaczone na dłuższe składowanie /kopcowanie, magazynowanie/ należy ewidencjonować materiałowo.

Osiągnięte nadwyżki finansowe pozostające w gospodarce rolno-hodowlanej po opłaceniu kosztów produkcji oddziały gospodarcze przeznaczają głównie na:

- uatrakcyjnienie i polepszenie wyżywienia;
  - remonty kapitalne pomieszczeń gospodarki rolno-hodowlanej i zakupy środków trwałych;
  - odpisy odprowadzane na centralny rachunek działalności pomocniczej.
- Podstawę do wykorzystania kwoty na polepszenie wyżywienia stanowi rozkaz dowódcy oddziału gospodarczego określający planowaną wielkość stawki dziennej przypadającej na jednego żywionego oraz okres stosowania polepszenia wyżywienia.

Środki z centralnego rachunku nadwyżek /powstałe z odprowadzonych odpisów /przeznaczone są na:

- polepszenie wyżywienia w czasie ćwiczeń, defilad, manewrów organizowanych centralnie, na szczeblu okręgu lub związku taktycznego oraz w oddziałach gospodarczych nie prowadzonych gospodarki rolno-hodowlanej;
- finansowanie kapitalnych remontów chlewni i cieplarni;
- dotacje dla oddziałów gospodarczych na pokrycie potrzeb związanych z zakładaniem lub intensyfikacją gospodarki rolno-hodowlanej;
- finansowanie akcji szczepień ochronnych trzody chlewnej;
- nagrody dla osób, które bezpośrednio przyczyniły się do uzyskania efektów ekonomicznych i produkcyjnych w gospodarce rolno-hodowlanej.

### Literatura

1. Gł.Kwat.WP. Przepisy o działalności gospodarczej służby żywnościowej w czasie pokoju. Żywn.75/72, Wyd.MON 1973.
2. Dep.Sł.Żywn.WP. Zbiór przepisów obowiązujących w służbie żywnościowej. Żywn. 76/72, Wyd.MON 1973.
3. Gł.Kwat.WP. Przepisy o stosowaniu należności żywnościowych w czasie pokoju. Żywn. 90/79. Wyd.MON 1980.
4. Gł.Kwat.WP. Zbiór obowiązujących przepisów dotyczących gospodarki rolnej w wojsku, Warszawa 1975.

Wydrukowano w 20 egz.

Egz.Nr 1-20 Bibl.Nauk DZS  
Wyk. mjr Urbaniak  
Druk A.W.  
Druk ASG WP nr pf 335/pf 1886/WW  
Ker. I.P.

