УПРАВЛЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СНАБЖЕНИЯ
ГЛАВНОГО ИНТЕНДАНТСКОГО УПРАВЛЕНИЯ КРАСНОЙ АРМИИ

Применение в Красной Армии пищевых таблеток (концентратов) и сухого продовольственного пайка

2-е переработанное издание

Военное Издательство
Народного Комиссариата Обороны Союза ССР
Москва — 1941

ВВЕДЕНИЕ

Опыт применения пищевых таблеток в Красной Армии подтвердил хорошие вкусовые и питательные качества их, а также показал следующие преимущества такого довольствия в полевых условиях:

1. Простота и быстрота приготовления пищи. Она может быть приготовлена каждым красноармейцем с самой незначительной затратой времени. Время требуется лишь на то, чтобы вскипятить воду, и около 15 минут — на варку таблеток (большинства их).

2. Возможность довольствия горячей пищей в условиях боевой обстановки и на коротких привалах — при наличии кипятка — без подогрева в термосах и котелках.

3. Экономия в расходе рабочей силы, топлива, транспортных средств и меньшая потребность в складской площади.

4. Возможность длительного сохранения таблеток (при точном соблюдении правил хранения — от 3 до 12 месяцев).

Широкое развертывание в СССР производства концентратов, расширение ассортимента и улучшение качества пищевых таблеток позволяют сделать питание Красной Армии более разнообразным, что особенно важно в полевых условиях.

АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ ТАБЛЕТОК

Пищевые таблетки изготовляются из обычных пищевых продуктов лучшего качества путем соответствующей их обработки, очистки, пропарки, сушки и таблетирования. Получаемые в результате такой обработки концентрированные продукты (таблетки), почти полностью готовые к употреблению, содержат питательных веществ в единице своего объема и веса больше, чем обычные продукты.

Различают два вида пищевых таблеток: таблетки, изготовленные из полуфабрикатов и требующие перед употреблением в пищу варки, и таблетки, изготовленные из предварительно сваренных продуктов, — готовые к употреблению без варки и требующие лишь заливки их кипятком и оставления на некоторое время в закрытом сосуде (термосе, укутанном котелке, котле кухни) для набухания.

К первому виду таблеток (требующих варки) относятся: суп-пюре гороховый, суп перловый с грибами, суп бобовый с овощами, суп-пюре соевый, суп вермишелевый, борщ и щи из сыро-сушеных овощей (сухих овощей), каша гречневая и рисовая, лапшевник.

К второму виду таблеток (не требующих варки) относятся каша пшенная, овсяная, ячневая, борщ и щи из вареносушеных овощей (свежих овощей) и кисели.

Таблетки вырабатываются разного веса. Вес одной таблетки первых блюд (кроме таблеток борща и щей из вареносушеных овощей) — 75, 150 и 300 г, а таблеток борща и щей — 800 г (на 24 порции). Вес одной таблетки вторых блюд — 100, 200 и 400 г и третьих — 34 и 100 г.

Для довольствия Красной Армии широко используются почти все виды пищевых таблеток.

Составные части их, химический состав и калорийность приведены в приложении (таблицы 1—17).

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Пищевые таблетки, поступающие на довольствие Красной Армии, должны удовлетворять следующим техническим условиям:

1. Сырье, идущее на изготовление таблеток, должно быть вполне доброкачественным (не ниже первого сорта), и полностью отвечать требованиям действующих стандартов, в частности:

крупа не должна быть затхлой и с привкусом горечи или зараженной амбарными вредителями;

жиры пригодны только относящиеся к высшим сортам — комбижир, гидрожир, сало говяжье и другие по рецептуре;

овощи допускаются лишь доброкачественные, не зараженные амбарными вредителями.

2. Таблетки должны быть целыми и плотно завернутыми в бумагу. Бумажная обертка их не должна иметь ни повреждений, ни жировых пятен.

Наличие на обертке жировых пятен показывает, что таблетки упакованы в бумагу низкого качества, что может привести к быстрой порче таблеток от прогоркания или осаливания жира.

3. Цвет, вкус и запах таблеток должны быть нормальными, соответствующими данному продукту. Если таблетки имеют несвойственный им кислый или неприятный вкус, то это указывает на их порчу.

4. Консистенция таблеток — плотная. Таблетки должны сохранять правильную форму.

5. Блюда, изготовленные из таблеток по методу, указанному на этикетке, не должны иметь никаких посторонних запахов и привкусов.

6. Время, необходимое для варки таблеток с момента закипания воды до готовности их к употреблению, определяется следующим расчетом в минутах.

Наименование таблеток	Время в мин.
Суп-пюре гороховый	10—12
Суп перловый с грибами	25
Суп бобовый с овощами	15—20
Суп пшенный	5—10
Суп-пюре соевый	15—20
Суп вермишелевый	12—15
Борщ и щи из сыро-сушеных овощей	40—50
Борщ и щи из варено-сушеных овощей	5—8
Каша гречневая	15—20
Каша пшенная	10—15
Каша овсяная	10—12
Каша ячневая	10—12
Каша рисовая	15
Лапшевник молочный	15

7. Влажность таблеток не должна превышать:

а) в первых и вторых блюдах 10,0%
б) в третьих блюдах 8,5%

8. Содержание жира должно быть следующим:

Наименование таблеток	Жир в %
Суп-пюре гороховый	14,5
Суп перловый с грибами	15,5
Суп бобовый с овощами	15,5
Суп пшенный	15,5
Суп-пюре соевый	20,0
Суп вермишелевый	15,5
Борщ и щи из сыро-сушеных овощей	15,5
Борщ и щи из варено-сушеных овощей	6,0
Каша гречневая	16,0
Каша пшенная	15,0

Наименование таблеток	Жир в %
Каша овсяная	16,0
Каша ячневая	15,0
Каша рисовая	14,5
Лапшевник молочный	14,5

9. Кислотность киселей (из экстрактов) не должна превышать:

Кисель	Кислотность в %
Черносмородиновый	1,1
Апельсиновый	0,7
Вишневый	0,8
Клюквенный	1,6
Яблочный	0,4

Кислотность жира первых и вторых блюд ввиду отсутствия в настоящее время нормативов не приводится. Определение же кислотности по болтушке и водной вытяжке при титровании с фенолфталеином для большинства таблеток не показательно.

10. Отклонение в весе таблеток (в ту, или другую сторону) допускается только в пределах 3% от веса таблетки.

Упаковка, тара и маркировка

Таблетки завертываются в два слоя жиронепроницаемой бумаги, из которых первый — пергамент, а второй — полупергамент или парафинированная бумага, либо целлофан.

Парафинированная бумага не должна сообщать продукту никакого запаха.

Завернутые в жиронепроницаемую бумагу таблетки обертываются в этикетку из плотной бумаги, закрывающую таблетку со всех сторон.

На этикетке указывается:

а) наименование поставщика — наркомата и предприятия;

б) наименование продукта;

в) вес нетто;

г) способ употребления;

д) дата изготовления и номер смены.

Таблетки упаковываются в ящики весом нетто не более 25 кг. Ящики изготовляются из фанеры или из строганого с обеих сторон теса, влажность которого не должна превышать 20%. Ящики должны быть прочными, чистыми и не иметь постороннего запаха. Внутри они выстилаются плотной оберточной бумагой.

С торцовых сторон ящики обтягиваются проволокой или полосками жести шириной 15—20 мм. Такая обтяжка может быть заменена угольниками из полосок жести (шириной 15—20 мм) с длиной стороны угольника не менее 150 мм.

Размер ящиков должен быть рассчитан так, чтобы таблетки заполняли собой весь их полезный объем.

Установлена следующая емкость ящиков для таблеток:

Вес одной таблетки в г	Количество таблеток в ящике	Емкость ящика (вес нетто в кг)
75	200	15
75	240	18
100	240	24
125	200	25
250	100	25
300	50	15

В каждый ящик обязательно вкладывается ярлык с указанием фамилии или номера упаковщика.

На торцовую сторону каждого ящика накладывается несмываемой краской трафарет или наклеивается ярлык из плотной бумаги с указанием:

а) наименования наркомата и предприятия;

б) наименования продукта;

в) веса нетто таблетки;

г) количества таблеток;
д) даты выработки и номера смены;
е) прейскурантного номера ящика.

ПОРЯДОК ОТГРУЗКИ

Отгрузка заводами пищевых таблеток в адрес округов производится по разнарядкам Упродснаба Главного интендантского управления Красной Армии в обыкновенных крытых вагонах, вне зависимости от времени года.

Небольшие партии таблеток (меньше вагона) отгружаются малой скоростью или (с особого разрешения Упродснаба ГИУ Красной Армии) багажом.

Перед погрузкой вагоны обязательно осматриваются представителем завода — поставщиком таблеток. Вагоны должны быть чистыми и полностью отвечать обязательным санитарным правилам перевозки пищевых продуктов.

В вагоне ящики укладываются штабелями и с таким расчетом, чтобы не усложнять разгрузки: сначала загружаются боковые площади вагона — до дверей (правая и левая), а затем середина вагона.

В двухосный вагон при правильной укладке можно погрузить в среднем 12—15 т нетто пищевых таблеток.

ПОРЯДОК ПРИЕМА

Количественный и качественный прием пищевых таблеток, прибывших в адрес продовольственного склада НКО, производится комиссией, назначаемой начальником склада.

Количественный прием и оформление его производятся в соответствии с приказом НКО № 178 1939 г.

Качественный прием

Отгрузка (сдача) округам пищевых таблеток производится без технической приемки Упродснаба ГИУ Красной Армии — по заводской марке. Поставщики несут полную

ответственность за соответствие отправляемых таблеток техническим условиям.

Каждая партия таблеток сопровождается соответствующим сертификатом или качественным удостоверением Государственной инспекции по качеству, а также заводским лабораторным анализом, с обязательным указанием среднего веса таблеток, процента влажности, процента соли, градуса кислотности (по борщам) и процента содержания жира (кроме таблеток киселей, по которым, помимо веса, указывается процент содержания сахара и кислотности).

Качественный прием таблеток производится путем:

проверки соответствия показателей сертификатов и заводских анализов техническим условиям договора на поставку и ОСТ;

определения качества по наружному виду тары и упаковки таблеток;

органолептической оценки таблеток — их вкуса, цвета, запаха и консистенции, а также проверки, нет ли жировых пятен на бумаге;

опытной варки таблеток;

контрольного лабораторного анализа.

При установлении несоответствия таблеток по тем или иным показателям техническим условиям или ОСТ склад НКО бракует таблетки на общих основаниях с другими продуктами.

Подробный материал о браковке таблеток склад немедленно высылает Упродснабу ГИУ Красной Армии.

Если у комиссии склада НКО возникнут затруднения в окончательном определении качества, образцы таблеток вместе с результатами лабораторного анализа отправляются складом в 48-часовой срок Упродснабу ГИУ Красной Армии, который и решает вопрос о том, принять или забраковать всю или часть полученной партии таблеток.

Составление приемного акта

По окончании приема пищевых таблеток склад НКО составляет приемный акт, в котором указываются:

результат осмотра вагона и пломб, санитарное состояние вагона, номер железнодорожной накладной, номер вагона, отправитель груза и дата отгрузки (при получении небольших партий груза, отправленных малой скоростью или багажом, указываются только номер железнодорожной накладной или багажной квитанции, отправитель груза и дата отгрузки);

наименование и вес таблеток;

количество ящиков, вес нетто, количество таблеток и маркировка;

качественное состояние таблеток, установленное органолептическим путем и лабораторным анализом.

Акт составляется в трех экземплярах. Первый экземпляр акта начальник склада НКО высылает Упродснабу ГИУ Красной Армии, так как расчет за таблетки производится исключительно последним. При приеме же таблеток на месте — непосредственно от завода — первый экземпляр акта выдается на руки поставщику.

Второй экземпляр акта направляется Отделу продснабжения окружного интендантского управления, а третий — остается на складе.

В случае забракования продукции указания о порядке реализации и замены забракованных таблеток дает Упродснаб ГИУ Красной Армии (через окружного интенданта).

Предъявление претензий

Для предъявления претензий к поставщику как за недостачу, так и в возмещение расходов, понесенных складом по вине поставщика (ремонт тары, доплата железнодорожного тарифа и т. п.), начальник склада представляет соответствующие документы в Упродснаб ГИУ Красной Армии, который и предъявляет иск.

Если же порча или недостача таблеток произошла по вине железной дороги, то начальник продовольственного склада самостоятельно предъявляет к ней претензии в порядке приказа НКО № 178 1939 г.

ХРАНЕНИЕ

При хранении пищевых таблеток соблюдаются следующие правила.

Помещения для хранения пищевых таблеток (хранилища) должны быть сухими, чистыми, хорошо вентилируемыми, обязательно затемненными, так как солнечный свет способствует процессу расщепления жиров (прогорканию и осаливанию их) и вызывает порчу таблеток.

В хранилищах желательно иметь более или менее равномерную температуру и не выше +20° С (с небольшими колебаниями). Повышенная температура вызывает процесс порчи таблеток и сокращает сроки хранения. Низкая температура, наоборот, предохраняет от порчи и удлиняет сроки хранения.

Наилучшей является температура в пределах 0°. Однако сохранение качества таблеток в течение установленного срока вполне обеспечивается при хранении их в помещении с температурой в пределах до +20° С.

Таблетки в южных районах в летнее время года рекомендуется хранить в неохлаждаемых помещениях холодильника (в коридорах, подсобных помещениях и пр.).

Особо важное значение имеет относительная влажность помещения, которая во всех случаях желательна не выше 80%, иначе неизбежна быстрая порча таблеток.

Нельзя допускать хранение таблеток в подвалах, ледниках, в сырых, плохо вентилируемых помещениях, хотя бы и имеющих относительно низкую температуру.

Хранилище таблеток не должно быть заражено амбарными вредителями.

При хранении таблеток в сухих помещениях при температуре не выше +20° С и при относительной влажности не выше 80% промышленность гарантирует следующую продолжительность сохранности таблеток со дня выработки:

Суп-пюре гороховый	1 год
Суп-пюре соевый	6 месяцев

Борщ и щи из сыро-сушёных овощей .	6 месяцев
Суп вермишелевый	6 »
Каша гречневая	1 год
Лапшевник молочный	6 месяцев
Каша пшенная	3 месяца
Кисели фруктово-ягодные	6 месяцев

Исследование условий хранения таблеток борща и щей из варено-сушеных овощей, а также таблеток каши овсяной и ячневой еще не закончено. Впредь до окончания исследования срок хранения их устанавливается в 3 месяца.

Особое внимание необходимо уделять хранению таблеток каши пшенной. В неблагоприятных условиях они быстро подвергаются порче.

Продовольственные склады НКО и войсковые части обязаны повседневно следить за качеством хранимых пищевых таблеток и в первую очередь выпускать на довольствие таблетки менее стойкие к хранению, соблюдая при этом строгую последовательность, т. е. выдавая сначала те таблетки, которые были раньше выработаны.

Не следует считать, что гарантийные сроки хранения являются пределом, дальше которого таблетки храниться не могут и становятся непригодными для питания. Практика хранения пищевых таблеток показывает, что в сухих, прохладных, затемненных, хорошо проветриваемых складах таблетки сохраняются дольше, особенно в холодное время года (осенью, зимой).

Ящики с таблетками укладываются на складах штабелями на стеллажах, устраиваемых на расстоянии 10—15 см от пола. Между ящиками оставляют просветы шириной 3 см, а между штабелями — проходы в 1—1,5 м. Высота штабеля — не более 8 рядов ящиков.

Штабели устанавливаются по-вагонно, по видам таблеток, срокам изготовления, срокам получения и по заводам.

При каждом штабеле обязательно должна быть штабельная карточка с отражением в ней времени поступления

ящиков с таблетками, даты изготовления, наименования завода-поставщика, ассортимента таблеток, количества их, а также результатов анализа.

Контроль при хранении должен выражаться в повседневном наблюдении за таблетками. В хранилищах должны быть установлены термометры и психрометры. Нужно строго следить за температурой и относительной влажностью помещения.

Необходимо не реже одного раза в месяц производить органолептическую оценку и лабораторное исследование таблеток, беря для этого образцы из разных мест штабеля.

При обнаружении таблеток с поврежденной упаковкой (такая упаковка ускоряет прогоркание жира) их следует изолировать и выдавать на довольствие в первую очередь, одновременно выявив причину повреждения для устранения ее.

Незначительное вначале прогоркание и осаливание таблеток может очень быстро усилиться при повышенной температуре и большой относительной влажности воздуха. Поэтому в случае обнаружения таблеток с начальной стадией прогоркания нужно немедленно установить через санитарно-гигиеническую лабораторию степень их порчи и, в зависимости от результатов анализа, принять необходимые меры.

МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО АНАЛИЗА ТАБЛЕТОК НА СКЛАДАХ НКО

Для определения качества продукции выделяют из разных мест партии таблеток 3% ящиков (но не менее 2 ящиков) и берут из каждого выделенного ящика по 1—3 таблетки на анализ. Общее число таблеток, отобранных для анализа, должно быть не менее 5.

Сначала проверяют завернутые таблетки в отношении качества внешней завертки этикетки, затем внутренней оболочки, после чего осматривают развернутые таблетки

с поверхности, устанавливая, нет ли на ней посторонних примесей. Проделав это, разламывают таблетки на отдельные небольшие куски и осматривают их на изломе. Затем куски разминают на гладкой поверхности и, перемешивая размятую массу шпателем, проверяют, нет ли металлопримесей и других посторонних предметов.

Для определения веса взвешивают 3—5 освобожденных от обертки таблеток и из полученных данных выводят средний вес.

Для химических анализов из четырех размятых таблеток отбирают среднюю пробу весом 100—150 г, которую помещают в банку с плотно пригнанной пробкой.

Химические анализы производятся:

а) на определение влажности;

б) на определение жира в аппарате Сокслетта (по сухому остатку);

в) на определение градуса кислотности в таблетках борща и щей и процента кислотности таблеток киселей, причем кислотность клюквенного, клубничного и брусничного киселей рассчитывается на лимонную кислоту, а остальных киселей — на яблочную.

Исследованиями Всесоюзного научно-исследовательского института питания НКЗ СССР установлено, что таблеточная пергаментная обертка, на которой обнаруживается промасливание, а затем образование мелких капелек и блестящих, бесцветных или желтоватых пятен жирных кислот (вследствие расплавления или гидролиза жира), является свидетельством начальной стадии порчи таблеток.

Плесневение и появление кислого или неприятного вкуса у таблеток также признак того, что они начали портиться.

Резко кислый вкус — показатель полной их порчи от осаливания или прогоркания жира.

Признаками старения (давности) или порчи продуктов являются — потемнение супа перлового и борща и загустение супа горохового (при варке).

В качестве химического показателя состояния таблеток первых блюд может служить кислотность жира, извлеченного из таблетки, выражаемая в градусах.

Что же касается кислотности жира вторых блюд (каш), то определение ее имеет меньшее практическое значение, так как она выражается в низких абсолютных цифрах. Однако при длительном хранении кислотность жира увеличивается.

Реакции же на альдегиды по Крейсу и Шиффу, определение пероксидов и кислотности по водной и формольной вытяжке и ряд других анализов для выявления изменений (во время хранения) в белках, жирах и углеводах не дают удовлетворительных результатов. Исследования же изменений при длительном хранении таблеток каши пшенной, овсяной и ячневой еще не закончены.

ОТПУСК ТАБЛЕТОК ВОЙСКОВЫМ ЧАСТЯМ

Отгрузка со складов НКО

Подлежащие отгрузке войсковой части или другому продовольственному складу НКО таблетки должны быть предварительно тщательно осмотрены лаборантом склада НКО. Он обязан просмотреть содержимое от 5 до 10% всех предназначенных к отгрузке ящиков с таблетками.

Отпускать таблетки войсковым частям необходимо в том ассортименте, который указан Отделом продснабжения окружного интендантского управления.

Сдача-прием на месте

При приеме продуктов непосредственно на складе НКО приемщик войсковой части должен лично проверить органолептическим путем соответствие качества получаемых таблеток техническим условиям, а также проверить состояние ящиков и упаковки таблеток. Приняты могут быть только вполне доброкачественные таблетки. Склад обязан

выдать приемщику свидетельство о качестве сдаваемой партии.

Такое же свидетельство высылается войсковой части при отправке таблеток по железной дороге. В свидетельство вносятся качественные показатели состояния продуктов ко дню их отпуска: вкус, цвет, влажность и процент жира по всем таблеткам, кроме киселей (по которым указывается кислотность в процентах) и градус кислотности по таблеткам щей и борща.

СУХОЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ПАЕК

Сухой продовольственный паек выдается взамен основного красноармейского и усиленного пайков всему контингенту, которому эти пайки положены, в том числе и сухопайщикам (нормы довольствия указаны ниже).

Сухим продовольственным пайком не могут быть заменены госпитальный и санаторный пайки, довольствие горячими завтраками, обедами и ужинами летно-подъемного и технического состава ВВС, а также установленные дополнительные пайки. Сухой паек не выдается также в отдаленных северных гарнизонах.

Личному составу войск караульной службы и береговых частей в дни выдачи сухого продовольственного пайка дополнительный паек не выдается.

Сухой продовольственный паек выдается полными суточными дачами, пять раз в месяц, причем (как в войсковых частях, так и военных училищах и школах) в первую очередь — в дни выходов в поле и при проведении учений.

Довольствие сухим продовольственным пайком свыше трех дней подряд может производиться лишь с разрешения Военного Совета округа (армии) или по специальным указаниям Упродснаба ГИУ Красной Армии.

На выходах в поле пищу из сухого продовольственного пайка должны приготовлять либо каждый боец сам для себя, либо подразделения (на группу бойцов).

Нормы довольствия

Нормы суточного довольствия сухим продовольственным пайком на одного человека следующие:

Наименование продуктов	Вес в г
Сухари	600
Колбаса минская	100
или вобла сухокопченая	150
или сельди	200
или сухокопченая рыба-филе	100
или сыр-брынза	150
Таблетки первых блюд	75
Таблетки вторых блюд	200
Сахар	35
Чай	2
Соль	10

Довольствие сухим пайком рекомендуется производить три раза в день, со следующим (примерно) распределением сухих продуктов и таблеток в течение дня (на одного человека, в граммах):

Наименование продуктов	Завтрак	Обед	Ужин
Сухари	200	250	150
Колбаса минская	50	50	—
или вобла сухокопченая	50	50	50
или сельди	50	100	50
или сухокопченая рыба-филе	50	50	—
или сыр-брынза	50	50	50
Таблетки первых блюд	37,5	37,5	—
Таблетки вторых блюд	(по $^1/_2$ таблетки)		
	—	100	100
Сахар, Чай, Соль	по потребности в пределах нормы		

Выдавать сухой продпаек в качестве резервного и возвращать его обратно как неиспользованный воспрещается.

При выдаче колбасы и брынзы день засчитывается как мясной, а при выдаче сухой или копченой рыбы или сельдей — как рыбный.

При образовании в округах (армиях) излишков сухарей, таблеток, колбасы и сухо-копченой рыбы эти продукты разрешается выдавать войсковым частям взамен основных продуктов из следующего расчета:

Наименование заменяемого продукта	Вес в г	Наименование заменяющего продукта	Вес в г
Хлеб	1 000	Сухари	600
Мясо	175	Колбаса	100
Рыба соленая	100	Рыба сухокопченая . .	80
Крупа	92	Каша пшенная в таблетках	100
Комбижир	17		

Таблетки супа-пюре горохового, сельди и сыр-брынза используются только по прямому назначению.

В тех случаях, когда по указаниям довольствующих органов отдельные виды таблеток будут обращены на довольствие не в составе сухого продовольственного пайка, зачет продуктов производится согласно нижеследующей таблице.

Заменяемые продукты, подлежащие зачету	Вес в г	Заменяющие таблетки	Вес в г
Горох	50	суп-пюре гороховый	75
Морковь	15		
Комбижир	10		
Лук репчатый	10		
Мука 85% помола	5		
Соль	5		
Перец	0,1		
Лавровый лист	0,05		
Горох или фасоль	30	суп фасолевый с овощами	75
Картофель	100		
Морковь	30		
Лук репчатый	10		
Комбижир	10		
Мука 85% помола	4		
Соль	5		
Перец	0,1		
Лавровый лист	0,05		
Крупа перловая	35	суп перловый	75
Картофель	100		
Морковь	15		
Лук репчатый	10		
Комбижир	10		
Соль	5		
Перец	0,1		
Лавровый лист	0,05		

Заменяемые продукты, подлежащие зачету	Вес в г	Заменяющие таблетки	Вес в г
Пшено	25	суп пшенный	75
Картофель	110		
Лук репчатый	10		
Морковь	30		
Комбижир	10		
Соль	5		
Перец	0,1		
Лавровый лист	0,05		
Вермишель или макароны	50	суп вермишелевый	75
Морковь	30		
Лук репчатый	10		
Комбижир	10		
Соль	5		
Перец	0,1		
Лавровый лист	0,05		
Капуста свежая или квашеная	100	борщ украинский из сыро-сушеных овощей	75
Свекла	75		
Картофель	110		
Морковь	15		
Лук репчатый	10		
Мука 85% помола	5		
Томат-паста	5		
Уксус 4—5%	5		
Комбижир	10		
Соль	5		
Перец	0,1		
Лавровый лист	0,05		

Заменяемые продукты, подлежащие зачету	Вес в г	Заменяющие таблетки	Вес в г
Крупа гречневая	110	каша гречневая	125
Комбижир	15		
Соль	3		
Макароны или вермишель . .	50	лапшевник молочный	125
Комбижир	20		
Крупа гречневая	55		
Фрукты и ягоды сушеные . .	15	кисели разные	33
Сахар	20		
Мука картофельная	5		

ДОВОЛЬСТВИЕ ТАБЛЕТКАМИ В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ

В полевых условиях приготовлять пищу из таблеток можно в походных кухнях, в термосах, в котелках и в обычных чугунных котлах.

В том случае, если используются таблетки из предварительно сваренных продуктов (борщ и щи из вареных овощей, каша пшенная, овсяная и ячневая), приготовление пищи допускается в термосах и котелках (путем заливки таблеток крутым кипятком), без какого бы то ни было подогрева на огне.

Пища из таблеток, приготовленная в походных кухнях, должна быть или сразу же роздана бойцам или доставлена им в термосах.

Заготовлять заблаговременно пищу из таблеток или долгое время задерживать выдачу ее воспрещается.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ИЗ ТАБЛЕТОК В ПОХОДНЫХ КУХНЯХ

Пищевые таблетки перед приготовлением из них пищи должны быть освобождены от этикеток и измельчены в пергаментной (для избежания загрязнения) обертке.

Таблетки супа-пюре горохового, а также таблетки киселей необходимо измельчать особенно тщательно (на чистой доске).

При приготовлении же пищи в термосах можно закладывать в них таблетки без предварительного измельчения.

Приготовление супа-пюре горохового

На одну порцию супа-пюре горохового весом в 75 г требуется 0,6 л воды (3 стакана).

Сначала таблетку измельчают в порошок, который тщательно размешивают в 0,2 л (один стакан) холодной воды. Остальную воду (два стакана) при постоянном помешивании доводят до кипения и вливают в нее подготовленную болтушку. Супу дают вскипеть и затем варят его при постоянном помешивании в течение 10—12 минут на слабом огне, после чего суп считается готовым к употреблению.

Можно порошок таблетки и не разводить в холодной воде, а постепенно засыпать его в кипящую воду, тщательно помешивая при этом, чтобы не допустить образования комков.

Вторым способом приготовления супа рекомендуется пользоваться при индивидуальном приготовлении пищи в котелках.

Для повышения вкуса и питательности пищи рекомендуется добавлять в этот суп нарезанную небольшими кусочками колбасу. Закладывать ее нужно в начале варки супа.

Приготовление щей и борща

Таблетки щей и борща промышленностью изготовляются из сыро-сушеных и из варено-сушеных овощей. Способы приготовления пищи из них различны.

1. Щи и борщ из сыро-сушеных овощей. На одну таблетку весом 75 г берут 0,6 л воды (3 стакана). Таблетку разминают и закладывают в холодную воду. Затем щи (борщ) доводят до кипения и варят в течение 40—50 минут на слабом огне при помешивании.

Для улучшения вкуса и питательности в борщ (щи) рекомендуется добавлять нарезанную кусочками колбасу за 10—15 минут до готовности борща (щей).

2. Щи и борщ из варено-сушеных овощей. В настоящее время вырабатываются таблетки весом в 800 г (на 24 человека — по 33 г на каждого). Норма воды — 0,5 л (2½ стакана) на 33 г. Щи и борщ из варено-сушеных овощей по существу являются готовой пищей, требующей только разбавления водой и подогрева до кипения для придания им нормального вида и консистенции. Таблетку, ввиду ее хрупкости, не следует измельчать перед закладкой в воду. По готовности пищу необходимо тщательно размешать. Если есть возможность, можно добавить в нее колбасу. Закладывать колбасу в воду нужно вместе с таблеткой, после чего все должно кипятиться в течение 5—8 минут.

При наличии мясных или рыбных консервов желательно добавлять их в щи и борщ.

Приготовление молочного лапшевника

На одну таблетку весом в 125 г берется 0,45 л (2¼ стакана) воды. Измельченный лапшевник закладывают в кипящую воду и варят при постоянном помешивании в течение 15 минут.

За это время лапшевник разваривается и становится достаточно крутым.

Приготовление гречневой каши

Для одной таблетки весом в 125 г норма воды — 0,25 л (1¼ стакана); для таблетки же весом 100 г — 0,2 л (1 стакан).

Предварительно измельченную таблетку каши закладывают в холодную воду, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании (для избежания пригорания) в течение 10—20 минут — до того момента, пока каша не загустеет. Как только каша станет густой, помешивание прекращают, из топки выгребают жар и закрывают котел на 15—20 минут. За это время каша окончательно доходит и становится рассыпчатой.

Приготовление каши пшенной

Норма на одну порцию: таблетка в 100 г и 0,2 л (1 стакан) воды. Предварительно измельченную таблетку каши закладывают в кипящую или холодную воду (в однокотельных и трехкотельных кухнях) и варят ее (при постоянном помешивании для избежания пригорания) в течение 10—15 минут с момента закипания воды — пока каша не загустеет. Как только она станет густой, помешивание прекращают, выгребают из печки жар и закрывают котел на 10—15 минут. За это время каша окончательно доходит и становится рассыпчатой.

Приготовление киселей

На одну порцию киселя в 34 г берут 0,2 л (один стакан) воды.

Порошок киселя размешивают в холодной воде, взятой из расчета 0,1 л на одну порцию. Остальную часть воды доводят в котле до кипения, вливают в нее при постоянном помешивании болтушку киселя. Дав киселю вскипеть, его сразу разливают для остывания. Продолжительное кипение не допускается, так как оно разжижает кисель.

При приготовлении одиночных порций киселя можно обойтись и без кипячения, просто залив измельченную таблетку нужным количеством крутого кипятка при непрерывном помешивании.

Вода должна быть очень горячей (кипящей), иначе кисель не заварится.

Остальные пищевые таблетки приготовляются в соответствии со способом употребления, указанным на этикетке каждой таблетки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ИЗ ТАБЛЕТОК В ТЕРМОСАХ ПУТЕМ ЗАЛИВКИ ИХ КИПЯТКОМ

В термосах (путем заливки таблеток кипятком) можно готовить следующую пищу:

1) щи из варено-сушеных овощей;
2) борщ из варено-сушеных овощей;
3) кашу пшенную;
4) кашу ячневую;
5) кашу овсяную;
6) кисели.

Для этой цели необходим крутой кипяток, т. е. кипящая вода, которая бы имела в момент заливки таблеток температуру не ниже +95° С.

Приготовление щей и борща

В термос емкостью 12 л закладывают одну таблетку щей или борща (800 г) без измельчения и быстро (в течение не более 2 минут) заливают в термос крутой кипяток до горловины и немедленно плотно завинчивают крышку барашками. Через час после заливки кипятком пища готова к употреблению.

Перед раздачей борщ (щи) необходимо тщательно размешивать.

Для улучшения вкуса и питательности рекомендуется добавлять в щи и борщ колбасу (кусочками), закладывая ее в термос одновременно с таблеткой.

Приготовление каши

Развариваемость пшенной, ячневой и овсяной каши неодинакова. Поэтому и методика их приготовления несколько различна.

Пшенная каша. В термос на 12 л закладывают (на 40 человек) 40 штук 100-граммовых или 20 штук 200-граммовых таблеток каши. Предварительно их разминают в руках (не вынимая из бумаги). Затем заливают в термос до его горловины крутой кипяток (с температурой не ниже +95° С) при помешивании, затрачивая на это не более 2 минут (для избежания потери тепла). Залив кипяток, немедленно плотно завинчивают барашками крышку термоса и, несколько раз энергично встряхнув термос, ставят его дном книзу, а через 25—30 минут перевертывают и ставят на крышку, выдерживая еще 25—30 минут. После этого можно приступать к раздаче каши.

Ячневая и овсяная каша. Отличие приготовления как той, так и другой каши от приготовления пшенной заключается в меньшем сроке набухания и в меньшей норме закладки.

В термос закладывают 30 стограммовых или 15 двухсотграммовых таблеток (на 30 человек) и заливают его до горловины кипятком, после чего выдерживают кашу всего 30 минут. Температура ее в момент раздачи должна быть около +85° С.

Приготовление каши в котелках

При приготовлении каши в котелках путем заливки ее крутым кипятком желательно готовить пищу в одном котелке одновременно на 3—4 человека. Залив кашу

кипятком, нужно тщательно укутать котелок подручными материалами (палаткой, шинелью, бумагой и т. п.), благодаря чему будет сохранено тепло и каша лучше набухнет. В этом случае каша будет готова через час.

* * *

Приготовление пищи из таблеток в котелках на огне обычно производится в тех случаях, когда по условиям обстановки нельзя приготовить пищу в походных кухнях.

ПРИЛОЖЕНИЯ

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ, ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И КАЛОРИЙНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ТАБЛЕТОК (на 100 г)

Таблица 1

ЩИ ИЗ ВАРЕНО-СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ (СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ)

Составные части	Вес в г	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Капуста свежая	667	6,0	0,66	23,34	133
Лук репчатый	92	0,82	0,09	6,9	33
Морковь свежая	92	0,55	0,18	5,79	28
Сельдерей или петрушка	42	0,37	0,16	4,06	17
Томат-пюре 24%	33	0,3	0,08	2,3	12
Мука пшеничная 1-го сорта	6,5	0,65	0,04	4,65	22
Жир говяжий, 1-й сок	12	—	10,6	—	99
Перец-горошек	0,3	—	—	—	—
Лавровый лист	0,2	—	—	—	—
Соль столовая	16,5	—	—	—	—
Итого	961	8,69	11,27	47,04	344
В том числе веществ:					
а) животного происхождения	—	—	10,6	—	—
б) растительного происхождения	—	8,69	0,67	47,04	—

Таблица

БОРЩ ИЗ ВАРЕНО-СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ (СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ)

Составные части	Вес в г	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Капуста свежая	333,5	3,0	0,33	11,67	67
Лук репчатый	66	0,59	0,06	4,95	24
Морковь свежая	67	0,4	0,13	4,22	21
Свекла свежая	417	5,42	0,42	33,77	162
Сельдерей или петрушка	42	0,37	0,16	4,06	17
Томат-пюре 24%	33,5	0,3	0,08	2,3	12
Мука пшеничная 1-го сорта	6,5	0,65	0,04	4,65	22
Перец-горошек	0,2	—	—	—	—
Лавровый лист	0,2	—	—	—	—
Соль столовая	16,5	—	—	—	—
Жир говяжий, 1-й сок	12	—	10,60	—	99
Кислота молочная	5	—	—	—	—
Сахар	6,7	—	—	6,3	24
Итого	1 005	10,73	11,82	71,92	448
В том числе веществ:					
а) животного происхождения	—	—	10,60	—	—
б) растительного происхождения	—	10,73	1,22	71,92	—

Таблица 3

БОРЩ УКРАИНСКИЙ ИЗ СЫРО-СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ (СУХИХ ОВОЩЕЙ)

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Свекла сушеная	25,59	2,87	0,17	15,78	58
Картофель сушеный	17	0,9	0,11	11,42	51
Жир говяжий высшего сорта	15	0,06	13,24	—	123
Томат-паста	10	0,5	0,1	2,8	15
Капуста сушеная	9	0,53	0,06	3,18	16
Соль столовая	7	—	—	—	—
Мука пшеничная 1-го сорта	6	0,6	0,04	4,29	20
Лук репчатый сушеный	4,5	0,56	0,02	2,78	10
Сахар	1,5	—	—	1,41	6
Лавровый лист	0,1	—	—	—	—
Кислота лимонная или винно-каменная	0,7	—	—	—	—
Перец черный в порошке	0,06	—	—	—	—
Морковь сушеная	3,5	0,32	0,05	2,1	8
Семена сельдерея	0,05	—	—	—	—
Итого	100,0	6,34	13,79	43,76	307
В том числе веществ:					
а) животного происхождения	—	0,06	13,24	—	—
б) растительного происхождения	—	6,28	0,55	43,76	—

Таблица 4

СУП ФАСОЛЕВЫЙ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Фасоль белая дробленая	44,4	8,57	1,42	22,33	140
Картофель сушеный	22,7	1,2	0,16	15,25	69
Морковь	3,7	—	—	—	—
Лук репчатый	4,2	0,04	—	0,31	2
Укроп, зелень сушеная	0,5	—	—	—	—
Петрушка	0,5	—	—	—	—
Соль столовая	7,1	—	—	—	—
Перец черный в порошке . . .	0,04	—	—	—	—
Мука пшеничная 1-го сорта . .	3,46	3,49	0,02	2,47	12
Жир говяжий (высший сорт) . .	13,4	0,05	11,83	—	110
Итого . . .	100,00	13,37	13,43	40,59	334
В том числе веществ:					
а) животного происхождения . .	—	0,05	11,83	—	—
б) растительного происхождения	—	13,32	1,6	40,59	—

Таблица 5

СУП ПЕРЛОВЫЙ С ГРИБАМИ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Крупа перловая проваренная . .	51,35	3,44	0,41	34,6	160
Грибы белые сушеные	5,5	1,08	0,11	1,54	12
Картофель сушеный кусочками .	15	0,79	0,1	10,0	45
Жир говяжий (высшего сорта) .	15	0,06	13,24	—	123
Соль столовая	8	—	—	—	—
Лук репчатый сушеный	3	0,02	0,05	1,52	7
Перец черный в порошке . . .	0,1	—	—	—	—
Морковь сушеная	2	0,02	0,03	1,02	5
Лавровый лист	0,05	—	—	—	—
Итого . . .	100	5,41	13,94	48,68	352
В том числе веществ:					
а) животного происхождения . .	—	0,06	13,24	—	—
б) растительного происхождения	—	5,35	0,7	48,68	—

Таблица 6

СУП БОБОВЫЙ С ОВОЩАМИ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Мука фасолевая препарированная	39,20	6,39	0,71	20,78	118,00
Мука пшеничная 85%	4,00	0,28	0,03	2,84	13,00
Картофель сушеный бланшированный кусочками не менее 1,5 см	25,00	1,33	0,18	16,80	76,00
Морковь варено-сушеная, кусочками не менее 1,5 см	4,00	0,03	0,07	2,04	9,00
Лук сушеный кусочками	4,50	0,04	0,08	2,29	10,00
Соль столовая	8,00	—	—	—	—
Укроп, зелень сушеная	0,25	—	—	—	—
Перец черный, горький	0,05	—	—	—	—
Говяжий жир, 1-й сок	15,00	0,06	13,25	—	123,00
Итого . . .	100,00	8,13	14,32	44,75	350,00
В том числе веществ:					
а) животного происхождения . .	—	0,06	13,25	—	—
б) растительного происхождения	—	8,07	1,07	44,75	—

Таблица 7

СУП-ПЮРЕ ГОРОХОВЫЙ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Мука гороховая	67,95	11,62	0,68	34,17	194,00
Мука пшеничная 1-го сорта . .	5,00	0,35	0,04	3,55	16,00
Лук репчатый в порошке . . .	3,00	0,02	0,05	1,52	7,00
Сало говяжье, 1-й сок	14,00	0,06	12,36	—	115,00
Соль столовая	8,00	—	—	—	—
Перец черный	0,05	—	—	—	—
Морковь в порошке	2,00	0,18	0,03	1,22	5,00
Итого . . .	100	12,23	13,16	40,46	337,00
В том числе веществ:					
а) животного происхождения . .	—	0,06	12,36	—	—
б) растительного происхождения	—	12,01	0,80	40,26	—

Таблица 8

СУП-ПЮРЕ СОЕВЫЙ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Мука соевая дезодорированная .	67,75	18,1	10,77	15,65	238
Мука пшеничная 1-го сорта . .	9,7	0,97	0,06	6,94	33
Сало говяжье	10	—	8,83	—	82
Соль поваренная	7,5	—	—	—	—
Морковь сушеная	2	0,18	0,03	1,22	4
Лук сушеный репчатый	3	0,4	0,01	1,85	7
Красный перец молотый	0,05	—	—	—	—
Итого . . .	100	19,65	19,7	25,66	364
В том числе веществ:					
а) животного происхождения . .	—	—	8,83	—	—
б) растительного происхождения	—	19,65	10,87	25,66	—

Таблица 9

СУП ПШЕННЫЙ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Пшено	30,00	2,22	0,57	18,72	91,00
Жир говяжий, 1-й сок	15,00	0,06	13,25	—	123,00
Картофель сушеный	38,82	2,06	0,27	25,35	119,00
Морковь сушеная	4,00	0,36	0,07	2,44	10,00
Петрушка сушеная	1,00	—	0,017	0,50	2,00
Лук сушеный	4,00	0,03	0,07	2,04	9,00
Соль	7,00	—	—	—	—
Перец молотый	0,09	—	—	—	—
Лавровый лист	0,09	—	—	—	—
Итого	100	4,73	14,24	49,05	354,00
В том числе веществ:					
а) животного происхождения	—	0,06	13,25	—	—
б) растительного происхождения	—	4,67	0,99	49,05	—

Таблица 10

СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Вермишель из муки 30%	61,6	5,73	0,31	45,25	211,00
Яичный порошок	5,0	2,00	1,94	0,12	27,00
Морковь сушеная	5,0	0,45	0,07	2,50	11,00
Лук сушеный	5,0	0,04	0,09	2,50	11,00
Петрушка сушеная	0,25	—	—	—	—
Жир говяжий, 1-й сок	15,0	0,06	13,25	—	123,00
Перец молотый	0,1	—	—	—	—
Лавровый лист	0,05	—	—	—	—
Соль	8,0	—	—	—	—
Итого	100	8,28	15,66	50,37	384,00
В том числе веществ:					
а) животного происхождения	—	2,06	15,19	0,12	—
б) растительного происхождения	—	6,22	0,47	50,25	—

Таблица II

КАША ГРЕЧНЕВАЯ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Крупа гречневая	78	6,24	1,25	50,23	243,00
Сало говяжье, 1-й сок	15	0,06	13,25	—	123,00
Лук репчатый сушеный	4	0,03	0,07	2,04	9,00
Соль столовая	3	—	—	—	—
Итого . . .	100	6,33	14,57	52,27	376,00
В том числе веществ:					
а) животного происхождения . .	—	0,06	13,25	—	—
б) растительного происхождения	—	6,27	1,32	52,27	—

КАША ПШЕННАЯ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Крупа пшенная	82,8	6,12	1,57	51,66	251,00
Жир (комбижир)	15,0	—	13,97	—	129,90
Соль	2,2	—	—	—	—
Итого	100,0	6,12	15,54	51,66	381,00
В том числе веществ:					
а) животного происхождения . .	—	—	13,97	—	—
б) растительного происхождения	—	6,12	1,57	51,66	—

ЛАПШЕВНИК МОЛОЧНЫЙ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Вермишель	68	6,32	0,34	49,84	233,00
Яичный желток	5	2,00	1,94	0,12	27,00
Молоко сухое	10	2,12	2,19	4,24	46,00
Сало говяжье, 1-й сок	10	0,04	8,83	—	82,00
Соль	2	—	—	—	—
Сахар	5	—	—	4,73	19,00
Итого	100	10,48	13,30	58,93	407,00
В том числе веществ:					
а) животного происхождения . .	—	4,16	12,96	4,36	—
б) растительного происхождения	—	6,32	0,34	54,57	—

Таблица 14

КАША ОВСЯНАЯ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Крупа овсяная, сваренная до готовности	82,5	7,92	4,29	52,0	278,0
Комбижир	15	—	13,97	—	130,0
Соль	2,5	—	—	—	—
Итого	100	7,92	18,26	52,0	408,0

Таблица 15

КАША ЯЧНЕВАЯ

Составные части	%	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Крупа ячневая, сваренная до готовности	82	5,49	0,66	55,3	257
Комбижир	15	—	13,97	—	130
Соль	3	—	—	—	—
Итого	100	5,49	14,63	55,3	387

Таблица 16

КИСЕЛИ РАЗНЫЕ

Рецептура	Наименование киселей							
	вишневый	клюквенный	апельсиновый	яблочный	черносмородиновый	грушевый	брусничный	рябиновый
Сахар в %	64,00	64,00	64,00	64,00	64,00	64,00	64,00	64,00
Крахмал в %	28,85	28,5	27,45	30,2	28,44	29,2	28,0	29,8
Экстракт в %	6,00	7,00	7,00	5,0	6,5	6,0	7,0	6,7
Краска в %	0,5	0,5	1,0	0,6	0,56	0,6	0,5	0,25
Лимонная или винно-каменная кислота в %	0,5	—	0,5	0,2	0,5	0,2	0,5	—
Молочная кислота в %	—	—	—	—	—	—	—	0,75
Эссенция в %	0,15	—	—	—	—	—	—	—
Апельсиновое масло в %	—	—	0,05	—	—	—	—	—
Итого	100	100	100	100	100	100	100	100
Белки в г	0,20	0,20	0,19	0,21	0,19	0,20	0,19	0,21
Углеводы в г	81,58	81,23	80,46	82,46	81,18	81,73	80,86	82,17
Нетто-калорий	335	334	331	349	334	336	333	338

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И КАЛОРИЙНОСТЬ ОДНОЙ ПОРЦИИ ПИЩЕВЫХ ТАБЛЕТОК

Наименование таблеток	Вес одной порции в г	Количество усвояемых веществ (в г)			Нетто-калорий
		белки	жиры	углеводы	
Суп-пюре гороховый	75	9,05	9,87	30,20	253,0
Суп-пюре соевый	75	14,73	14,70	19,24	273,0
	100	19,65	19,7	25,66	364,0
Суп перловый с грибами	75	4,16	10,49	36,68	265,0
Суп бобовый с овощами	75	6,10	10,74	33,56	263,0
Суп пшенный	75	3,30	10,68	36,48	265,0
Суп вермишелевый	75	5,90	11,76	39,31	288,0
Борщ из сыро-сушеных овощей (украинский)	75	1,35	10,75	32,05	237,0
Борщ из варено-сушеных овощей	33	3,58	3,94	23,94	150,0
	100	10,73	11,82	71,92	448,0
Щи из варено-сушеных овощей	33	2,89	3,93	15,57	114,0
	100	8,69	11,27	47,04	344,0
Щи из квашеной капусты	33	2,51	6,58	13,62	127,0
	60	4,57	11,97	24,77	231,0
Каша пшенная	100	6,12	15,54	51,66	381,0
Каша гречневая	125	7,91	18,21	65,34	470,0
	100	6,33	14,57	52,27	376,0
Каша овсяная	100	7,92	18,26	52,0	408,0
Каша ячневая	100	5,49	14,63	55,3	387,0
Лапшевник молочный	100	13,57	12,48	55,25	383,0
	125	18,10	16,63	73,66	510,0
Кисель вишневый	33	0,07	—	27,19	112,0
Кисель рябиновый	33	0,07	—	27,39	113,0
Кисель клюквенный	33	0,07	—	27,08	112,0
Кисель черносмородиновый	33	0,07	—	27,06	112,0
Кисель грушевый	33	0,07	—	27,24	112,0
Кисель апельсиновый	33	0,07	—	26,82	111,0
Кисель брусничный	33	0,07	—	26,88	111,0
Кисель яблочный	33	0,07	—	27,48	118,0

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Введение	3
Ассортимент пищевых таблеток	4
Технические условия	5
Порядок отгрузки	9
Порядок приема	—
Хранение	12
Методы лабораторного анализа таблеток на складах НКО	14
Отпуск таблеток войсковым частям	16
Сухой продовольственный паек	17
Довольствие таблетками в полевых условиях	22
Приготовление пищи из таблеток в походных кухнях	23
Приготовление пищи из таблеток в термосах путем заливки их кипятком	26
Приложения — таблицы составных частей, химического состава и калорийности пищевых таблеток	29