

RIVOJLANGAN DAVLATLAR ARMIYALARINING OZIQ-OVQAT XIZMATI TEXNIK VOSITALARI

O'zbekiston Qurolli Kuchlari Akademiyasi o'qituvchisi

Ilxom Djuraev

Annotatsiya: *Ushbu maqolada rivojlanagan davlatlar armiyalarida ishlatiladigan oziq-ovqat xizmati texnikalarining turlari, ularning mo'ljallanishi, tuzilishi, imkoniyatlari hamda o'ziga xos xususiatlari haqida ma'lumotlar berilgan.*

Аннотация: *В этой статье отражены данные о видах техники продовольственной службы используемых в армиях зарубежных стран, их предназначении, устройстве, возможностях и особенностях.*

Annotation: *This article reflects data on the types of food service equipment used in the armies of foreign countries, their purpose, design, capabilities and features.*

Kalit so'zlar: *kuxnya, ta'minot, taom tayyorlash, texnik vosita, oshpaz, avtomobil bazasi, shatak, konteyner, ovqatlanuvchilar.*

Ключевые слова: *кухня, обеспечение, приготовление пищи, техническое средство, повар, база автомобиля, прицеп, контейнер, питающиеся.*

Ключевые слова: *кухня, обеспечение, приготовление пищи, техническое средство, повар, база автомобиля, прицеп, контейнер, питающиеся.*

Hozirgi vaqtda zamonaviy texnologiyalar rivojlanishini davom ettirayotgan bir davrda, dala sharoitlarida harbiy xizmatchilarni o'z vaqtida ovqatlanishini ta'minlash uchun jahon tajribalari hamda rivojlangan davlatlar armiyalarining texnik vositalarini o'rganish bo'yicha ishlarini doimiy ravishda va uzliksiz olib borish talab etiladi.

Rivojlangan davlatlar armiyalarining harbiy harakatlar teatridagi dala sharoitlarida shaxsiy tarkibni ovqatlantirish uchun oziq-ovqat xizmatining asosiy texnik vositalariga, shataklarda, konteynerlarda yoki boshqa transport vositalarda joylashtirilgan harakatlantiruvchi kuxnyalar kiradi.

Harakatlantiruvchi kuxnya CK - Containerized Kitchen (AQSh) Batalon (divizion) pog‘onasidagi harbiy xizmatchilarni ovqatlantirish uchun mo‘ljallangan. U 2030 yilgacha AQSh quruqlikdagi qo‘shinlarida oziq-ovqat xizmatining yirik texnik vositalaridan biri



bo‘lib qoladi. Boshqa dala kuxnyalariga nisbatan, u mahsulotlarni tayyorlash va idish-tovoqlarni yuvish uchun xizmat ko‘rsatuvchi hodimlarni issiq va sovuq suv bilan ta‘minlaydi. Undan tashqari, SK kuxnyasi sovutish uchun ventilyatorlar bilan jihozlangan. MBU rusumli to‘rtta qizdiriluvchi apparat kuxnyaning asosiy elementlari hisoblanib, ular zarur bo‘lganida qovurish panellari (konforkalari) bilan almashtirilishi mumkin.

Yuk ko‘tarish qobiliyati 5 tonnagacha bo‘lgan avtomobillar shatakka olib yuradi. Dala sharoitlarida barcha jihozlar shatakka joylashtiriladi. Garnizonda ishlatishda, ishlatish uchun kuxnya yerga o‘rnatilishi mumkin.

Kuxnyaning jihozlari, ko‘p yoqilg‘ili gorelkalar yordamida avtonom tarzda ishlashi mumkin, u har qanday iqlim sharoitlarida ishlatilishi mumkin. Uning tarkibiga suv uchun idishlar va generatorlar kiradi. Taomlarni tayyorlash vaqtida yoqilg‘ini to‘ldirish imkoniyati ko‘zda tutilgan. Kuxnya, jangovar vazifalarni olib borish vaqtida shaxsiy tarkibni issiq taomlar bilan ta‘minlay oladi.

Keyinchalik, konteynerli kuxnya SK, amaldagi barcha eski dala kuxnyalari namunalarini almashtirilishi rejalashtirilmoqda.

Mobil-avtonom dala konteyner kuxnyasi ko‘p tarmoqli oziq-ovqat ta‘minot tizimini o‘ziga mujassam etgan bo‘lib, ikkita MPK mobil dala kuxnyasini almashtirish qobiliyatiga ega. Ushbu mobil-avtonom konteyner kuxnyasi avtomobilga shatakka olinadi.

Dala konteyneri 800 jangchiga kuniga uchu mahal taom tayyorlash va tarqatish imkoniyatiga ega.

Konteyner kuxnyasini belgilangan 45 daqiqa ichida hududda joylashtirish va ishchi holatiga keltirish uchun 4 ta tayyorlangan mutaxassis hamda 1 supervayzer (bosh oshpaz talab etiladi).



Harakatlantiruvchi kuxnya AK (Assault Kitchen) birinchi navbatda “Strayker”

brigadalari va maxsus operatsiyalar kuchlari uchun mo‘ljallangan. Manyovr batalonlari va rotalari tomonidan qo‘shinning asosiy qismidan alohida jangovar vazifalarini bajarishida, oziq-ovqat ta‘minotini tashkil etish uchun

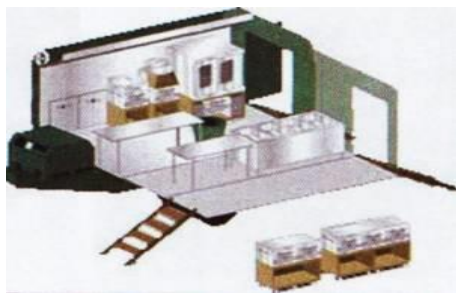
mo‘ljallangan ushbu kuxnyalar, bo‘linmalarni joylashgan rayonigacha (operatsiyalar olib borish joylarigacha) oziq-ovqat maxsulotlari yetkazib beriladi va shaxsiy tarkibni ovqatlantirilishi tashkillashtiriladi. Tyagach bazazi HAMMER. Xizmat ko‘rsatuvchilar soni - 3 kishi. 220-240 V elektr tarmog‘idan quvvatlanadi. Kuxnya oziq-ovqat xizmatini ikkita mutaxassis 10 daqiqa ichida o‘rnatishi va ishga tayyorlashi mumkin. Kuxnyaning isitish tizimi, harakatlanish vaqtida tezda yoyilish talablarini qondirish uchun mo‘ljallangan. Dala kuxnyasi marshdan keyin ishga tushirilib 90 daqiqa davomida shaxsiy tarkibni 250 porsiya taom bilan ta‘minlaydi.

Shatakli kuxnya MKT (Mobile Kitchen Trailer) UGR-A va UGR-H&S kollektiv payoklarni qizdirib berish uchun mo‘ljallangan. Kuxnyaning barcha jihozlari shatakda joylashtiriladi. Uning ba‘zi bir modellari SN-47 vertolyoti bilan tashib o‘tilishi mumkin.



MKT kuxnyasi jihozlarining tarkibiga taomlarni tayyorlash uchun vositalarni standar ro‘yxati kiradi: qovurish shkafi, idish-tovoqlarni saqlash uchun idish, qovurish yuzasi - tova, gorelkalar, stollar, taomlar va ichimliklarni taqsimlash uchun konteynerlar. Kuxnyani shatak ustiga yoyishda, xizmat

ko'rsatish uchun zona va taomlarni tayyorlash uchun xududga bo'linadigan stol o'rnatiladi. Barcha kuxnya jihozlarining usti chodir yoki setka bilan yopiladi.



Harakatlantiruvchi shatakli kuxnya BK (Battlefield Kitchen) MKT kuxnyasini almashtirish uchun ishlab chiqilgan. Uni ishlab chiqishdan maqsad - ishlash vaqtida issiqlikni ajrab chiqishi va shovqinni paydo bo'lishi bilan

tavsiflanuchi niqoblanmagan omillarni kamaytirish. Kuxnya tuzilishini negizida modul prinsipiga asoslangan bo'lib, ular yengil ko'chirib o'tiladi, sharoitga qarab yerga yoki harakatlantiruvchi platformaga o'rnatiladi.

Yangi kuxnyani modulli prinsipda tuzilishi jihozlarni birgalikdagi ishini ta'minlaydi. Xizmat ko'rsatuvchi xodimlar soni o'zgarmagan.

Mobil dala kuxnyasi (MDK) manyovr batalonlari uchun mo'ljallangan mobil dala kuxnyasi (MDK) quruqlikdagi qo'shinlar tarkibiga kiruvchi bo'linmalar shaxsiy tarkibiga shaxsiy ratsion payoklarini to'liq to'plamini yetkazib berish uchun mo'ljallangan. Kuxnya bir



vaqtning ichida va bir ovqat iste'mol qilish davrida 300 askarni taom bilan ta'minlaydi. Afg'oniston va Iroq bo'lib o'tgan jangovar vaziyatlarda 2 mobil kuxnya to'plami birdaniga 700 ta odamni bitta ovqatlantirish imkonini bergan. Mobil kuxnya 30 daqiqa ichida 4 ta o'qitilgan mutaxassis va 1 ta supervayzer (bosh oshpaz) tomonidan o'rnatilishi va ishlatishga tayyorlanishi mumkin. Bundan tashqari kuxnya osma kranda konteyner shaklida (yuk sifatida) joydan-joyga ko'chirilishi mumkin (faqat yangi modellari). Dala sharoitida kuxnyani o'rtacha yuk ko'taruvchi avtomobillar yordamida shatakka olib yurish mumkin.



Ikki haroratli qo'shin sovutqich konteyneri DXK muzlatilgan va sovutilgan mahsulotlarni tashib keltirish, saqlash yoki bir vaqtni o'zida oziq-ovqat

payoklari hamda ratsionlarini uzaytirilgan vaqtgacha saqlash mumkin.

DXK - ushbu mobil, ikki haroratli soutish tizimiga ega 8x8x20 m konteyner o'Ichamli mono yoki ikki haroratli konteynerlar tarkibida dala kuxnyasi uchun g'azna joylashgan. Koteyner akkumulyator batareyalarining maksimal quvvati 800 ta harbiy xizmatchini 3 kun mobaynida (ertalabki nonushta va tushlik) bilan ta'minlashga yetarli maxsulotlarni tashib yurish imkonini beradi.

Ushbu koteynerning asosiy vazifasi I-toifa buyumlari va batalon (vzvod)ni jangovar operatsiyasi moddiy texnik ta'minotini, jumladan oziq-ovqat ta'minotini yaxshilashdir.

Koteynerning muzlatish tizimida tez buziluvchi iste'mol mahsulotlari: go'sht, baliq, sut va boshqa mahsulotlarni 5⁰ C dan past hararotda saqlash mumkin.

Konteyner 4 ta eshikka ega. Eshiklar germetizatsiya qilingan. Konteyner ichida zaruriy harorat sirkulyatsiyasi mavjud. Maxsus agregat yordamida quvvat beriladi. Yoqilg'i sarfi sotatiga 10-12 litr. Xizmat ko'rsatuvchi shtati 4 kishi.

DXK - mobil sovutish konteyneri kvartir - oziq-ovqat ta'minoti vzvodi tomonidan qo'llaniladi.

Harakatlantiruvchi kuxnya FNK 900 (Germaniya) ishlab chiqishda, ularni turli transport vositalari bilan tashib o'tilishini ta'minlash maqsadida universalizatsiyasiga asosiy e'tibor qaratiladi. Shuningdek, u modulli konstruksiyaga ega. Shu tufayli,



iste'molchi davlatdagi taomlarni tayyorlash xususiyatlariga qarab kuxnyaning tarkibiy elementlarini almashtirish mumkin.

Germaniya quruqlikdagi qo'shinlaridagi "rota-batalon" bo'g'inida bo'linmalarni ovqatlanishini ta'minlash uchun TFK 250harakatlantiruvchi kuxnya qo'llaniladi.



Konteyner turidagi kuxnya SOFRAME ELC500R (Fransiya) batalongacha bo‘lgan bo‘linmalarni ovqatlanishini ta‘minlash uchun ishlatiladi. Uning jihozlari ikkita konteynerga joylashtirilgan. Qozon ta‘minotida turgan harbiy

xizmatchilar - 500 kishi, yoyish vaqti - 15 daqiqa. Qizdirishning jami quvvati - 130 kVt.

Mobil dala kuxnyasi MDK manevr batalonlari shaxsiy tarkibga shaxsiy ratsion payoklarini to‘liq to‘plamini yetkazib berish uchun mo‘ljallangan. Kuxnya bitta ovqat iste‘mol qilish vaqtida 300 askarni taom bilan ta‘minlaydi. Kuxnya 30 daqiqa ichida 4 ta o‘qitilgan mutaxasis va 1 ta supervayzer (bosh oshpaz) tomondan o‘rnatilishi va ishlatishga tayyorlanishi mumkin. Dala sharoitlarida kuxnya konteyner shaklida o‘rtacha yuk ko‘taruvchi avtomobillar yordamida shatakka olib yurilishi mumkin. Kuxnya asosan quruqlikdagi qo‘shinlar tarkibiga kiruvchi bo‘linmalarni ta‘minlashga mo‘ljallangan.

Ko‘chma qo‘shin modul dala kuxnyasi ARS (Isroil) armiya grenader bo‘linmalari shatatida turuvchi modul kuxnya shaxsiy tarkibni dala sharoitida ovqatlantirish uchun mo‘ljallangan. Asosiy vazifasi shaxsiy tarkibga shaxsiy ratsion payoklarini to‘liq to‘plamini



yetkazib berish. Kuxnya bitta ovqat iste‘mol qilish davrida 100 askar va 25 ta ofitserni issiq taom bilan ta‘minlaydi. 3 ta modul dala kuxnyasi to‘plami birdaniga 500 ta odamni bir vaqtda ovqatlantirish imkonini beradi.

Dala avtomobil kuxnyasi PAK-200 (Rossiya Federatsiyasi) tankchilar va motoo‘qchilar batalonlari, shuningdek, soni 200 kishigacha bo‘lgan boshqa bo‘linmalar shaxsiy tarkibini ovqatlantirish uchun mo‘ljallangan. Uning modifikatsiyalariga ZIL-131 avtomobil bazasida joylashtirilgan - PAK-200M, URAL-4320 avtomobil bazasida joylashtirilgan - PAK-200M-01, URAL-4320-31 avtomobil bazasida joylashtirilgan - PAK-200MX, KamAZ-43118 avtomobil

bazasida joylashtirilgan - PAK-200MX hamda KamAZ-5350 avtomobil bazasida joylashtirilgan - PAK-200M04 kuxnyalari kiradi.

Dala avtomobil kuxnyasi PAK-200M04 KaMAZ-5350 avtomobil bazasida joylashtirilgan.

ovqatlanuvchilar soni - 200 odam

qozonlar soni - 3 dona

suv qaynatish moslamasi - 1 dona

sig‘imi - 100/85 l

qovurish shkafi - 1 dona

forsunka turi - FK-01

yoqilg‘i bakining hajmi - 180 l

yoqilg‘i sarfi - 40-45 l

suv bakining hajmi - 350 l



Avtomobil oshonasining montaj bazasi - modifikatsiyalangan Kamaz 4320, g‘ildirak formulasi 4x4.

PAK-200M04 o‘zini Chechenniston va Janubiy Osetiya hududida bo‘lib o‘tgan qurolli mojarolar davrida o‘zini ijobiy tomondan ko‘rsatgan. Dala sharoitida issiq suv va ovqat tayyorlash hamda tashib yurish uchun mo‘ljallangan. Ovqat tayyorlash jarayonini statsionar xolatda va dala sharoitida tashkil etish mumkin (shassini yechib qo‘yib va taqib), bundan tashqari, oshxona marsh vaqtida ham taomlarni tayyorlash imkoniyatiga ega.

Yagona modul tipidagi shatakli oshxona KPBM-150 statsionar va dala sharoitlarida ovqat tayyorlash uchun mo‘ljallangan. Bundan tashqari oshxona marsh tartibida ham ovqat tayyorlash imkoniyatiga ega.



Oshxona tyagachi shassisi - Ural,

KaMAZ

qozonlar soni:

birinchi ovqat uchun - 88/80 l

ikkinchi ovqat uchun - 88/80 l

qaynatilgan suv uchun - 88/80 l

texnik maqsadlar uchun suv baki xajmi - 260 l

yoqilg'i baki - 2x68 l

oshxona o'lchamlari - 4350x2400x2400

oshxonaning to'liq vazni - 2700 kg.

Avtomobil refrijerator AR-3,0 yangi, muzlatilgan va tez buziluvchan oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash uchun mo'ljallangan. Mahsulotlar sig'imi 3 tonna.

Refrejrator ishchilari shtati 4 kishidan iborat.



Texnik vosita avtomobil bazasi - modifikatsiyalangan Kamaz 4320.

Yoqilg'i sarfi - 40-45 l.

G'ildirak formulasi 4x4.

Bundan tashqari avtomobildan qo'shinlarga mo'ljallangan oziq-ovqat mahsulotlarini statsionar sharoitlarida saqlash uchun foydalanish ham mumkin. Avtomobil bazasining manyovrchanligi, uning foydali ish koeffitsientini ancha oshiradi. Ushbu refrejratorning hozirgi kunda KrAZ, MAZ bazasidagi va shatakda olib yuriladigan turlari ham ishlab chiqilgan.

Refrejratorni Pridnestrove va Donbassdagi qurolli mojarolar vaqtida qo'llash ancha samarali bo'lgan.



Kombinatsiyalangan avtomobil furgoni AFX-3,5-3307P ikkita non bo'lmasida non va bulka mahsulotlarini (lotoklarda), shuningdek, kuzovning izotermik bo'lmasida natural, sovitilgan va muzlatilgan tez ayniydigan oziq-ovqat mahsulotlari va boshqa yuklarni

tashish uchun mo'ljallangan. Avtomobil furgoni shassisi GAZ-3307.

Non bo'lmalarini soni - 2 dona, lotoklar soni - 80 dona, tashib o'tiladigan nonlar vazni - 1280 kg, izotermik bo'lmani hajmi - 4,93 m³,

Avtomobil sisternasi ASPT-5,5

oziqaviy suyuqliklarni tashish va qisqa muddatga saqlash uchun mo'ljallangan. Ural-4320-1112 avtomobil shassi bazasida o'rnatilgan va ikkita modifikatsiyada ishlab chiqariladi: nasos moslamasi bilan va u siz. G'ildiraklar formulasi



6x6, sig'imi - 5500 l, bo'lmalar soni - 2, nasos moslamasi - 1SVN-80A, nasos moslamasini ishlab chiqarish qobiliyati - 580 l/daq.

Sisternaning termoizolyatsiyasi, suyuqlikning va tashqi muhitning harorati

30 °C bo'lganida 10 soat davomida suyuqlikning haroratini 2 °C dan o'zgarmaslik imkoniyatini beradi.



Avtomobil sisternasi ASPT-5,6 zichligi

kamida 1,03 g/sm³ bo'lgan oziqaviy suyuqliklarni (sut, ichimlik suvi) tashish va qisqa muddatga saqlash uchun mo'ljallangan.

Termoizolyatsiyalangan sisterna ikkita bo'lmadan tashkil topgan bo'lib KAMAZ-43114-

15 avtomobil shassi bazasiga o'rnatilgan. G'ildiraklar formulasi 6x6, sig'imi - 5600 l, bo'lmalar soni - 2.

MSPT-5,5 modul tizimidagi **tabiiy suvlarni tozalash va zararsizlantirish mobil qo'shin tizimi SOOPV-2** yuqori bakteriologik ifloslanishdagi tabiiy suv manbalarini SanPin 2.1.4.559-96 "Ichimlik suvi" talablari darajasigacha tozalash va zararsizlantirilishini ta'minlaydi.



KAMAZ-43106 avtomobil shassi bazasiga o'rnatilgan. Ishlab chiqarish quvvati - 5,0 m³/soat.



Modul non yopish punkti PMX-2M bug‘doy va javdari unidan nonni yopish uchun mo‘ljallangan. Punkt, harakatlantiruvchi modul ovqatlantirish punktlari yoki oziq-ovqat ta‘minotining boshqa dala texnik vositalari tarkibida avtonom bo‘linma sifatida ishlashi mumkin.

Tarkibi: non yopish moduli, ED30-T400-1RP turidagi shatakli dizel elektrostansiyasi, KK4.2.51.1. kuzov konteyneri. Sutkada 0,7 kg vaznidagi nondan, kamida 500 kg non yopib chiqarish imkoniyatiga ega.

Non yopish modulining tarkibiga quyidagilar kiradi: suv ta‘minoti, isitish, yoritish va ventilyatsiya tizimlari, texnologik jihozlar (elektrshkaf, xamir qorish mashinasi), tarozi, ishlov berish stollari, xamir qorish idishlari, 20 dona non uchun lotoklar, 36 dona non qoliplari, novvoy anjomlarini to‘plami, idish-tovoqlarni yuvish uchun bir bo‘lmali vanna, suv uchun nasos, yordamchi jihozlar.

Shatakli novvoyxona bloki PXB-0,4 dala sharoitlarida bug‘doy va javdar unidan non yopish uchun mo‘ljallangan. Novvoyxona to‘liq germetizatsiya qilingan. Dizel yoqilg‘isi bilan ishlovchi dvigateldan quvvatlanadi. Shchilar soni 4 kishi.



Yoyilish va ish xolatiga kelish muddati 1 soat. Ishlab chiqarish quvvati bir sutkada 435 kg. Javdar unidan 307 kg.

Xulosa qilib aytish mumkinki, rivojlangan davlatlar armiyalarida doimiy joylashgan joylaridan tashqarida shaxsiy tarkibni ovqatlantirish, shataklarda yoki boshqa harakatlantiruvchi vositalarda joylashtirilgan harakatlantiruvchi kuxnyalar yordamida amalga oshiriladi. Kuxnyalarning asosiy mo‘ljallanishi - kollektiv payoklarini qizdirish, natural mahsulotlardan taomlarni tayyorlashdan iborat.

G'arb davlatlarini harbiy ekspertlari front orti ta'minoti sohasidagi harakatlantiruvchi kuxnyalarini takomillashtirishni asosiy yo'nalishlari quyidagilar hisoblanadi deb o'ylashadi:

- butlovchi detallarni qisqartirish va yengilroq materiallardan foydalanish hisobiga ularni vaznini kamaytirish;
- modul prinsipidagi tuzilmalardan foydalanish;
- ishlatish vaqtida issiqlik va shovqin oqibatida niqoblanishini oshkor qiluvchi omillarni kamaytirish;
- tavsiya etiladigan ratsionning menyusini kengaytirish.

ADABIYOTLAR:

1. uz.chefs@mail.ru (murojaat sanasi 14.08.2023).
2. uz_cooks@mail.ru (murojaat sanasi 6.12.2023).
3. www.chefs.uz (murojaat sanasi 14.03.2024).
4. www.worldchefs.org (murojaat sanasi 24.05.2024).
5. <http://tehnikaland.ru/tehnika-dlya-kuhni/istoriya-kuhonnoy-plityi.html> (murojaat sanasi 2.07.2023).
6. <http://tehnikaland.ru/tehnika-dlya-kuhni/istoriya-izobreteniya-mikrovolnovki.html> (murojaat sanasi 2.07.2023).
7. <http://tehnikaland.ru/melkaya-byitovaya-tehnika/istoriya-izobreteniya-multivarki.html> (murojaat sanasi 8.07.2023).