



STAV ZABEZPEČENIA SLUŽBY STRAVOVANIA V OZBROJENÝCH SILÁCH SLOVENSKEJ REPUBLIKY – ROK 2023

Monika PAPŠOVÁ

STATE OF PROVISION OF CATERING SERVICE IN THE ARMED FORCES OF THE SLOVAK REPUBLIC - YEAR 2023

Abstract: *The provision of the catering service is an important link in the material security chain of members of the Armed Forces of the Slovak Republic, which takes place on a daily base. The current trend of the Armed Forces of the Slovak Republic is to return the catering service to the competencies of military units and thus ensure the provision of this service anywhere and at any time for the benefit of fulfilling the tasks of the Armed Forces of the Slovak Republic. The aim of the article is to highlight the current state of catering provision in the units and departments of the Armed Forces of the Slovak Republic. The current state is analyzed in terms of the legislative framework, the organization of catering, the state of personnel, the state of armament (equipment), material and the state of the infrastructure.*

Keywords: *catering service, Armed Forces of the Slovak Republic, services in the logistic*

ÚVOD

Zabezpečenie stravovania patrí medzi základné povinnosti zamestnávateľa voči svojim zamestnancom vychádzajúce z legislatívneho rámca. Legislatívny rámec pre poskytovanie stravovania profesionálnych vojakov a zamestnancov rezortu obrany tvorí v prvom rade § 120 a § 204 zákona č. 281/2015 Z. z. o štátnej službe profesionálnych vojakov ozbrojených síl Slovenskej republiky a o zmene a doplnení niektorých zákonov a taktiež § 152 Zákona č. 311/2001 Z. z. Zákonníka práce. Práve tieto právne akty stanovujú zamestnávateľovi povinnosť zabezpečiť náležitú stravu pre všetkých zamestnancov vo všetkých zmenách. V prenesenom význame túto povinnosť zastáva každý veliteľ vojenského útvaru a zariadenia voči zamestnancom vojenského útvaru vykonávajúcim prácu vo verejnom záujme a profesionálnym vojakom vykonávajúcim štátnu službu, ktorí odpracovali v danom dni minimálne štyri hodiny. Výnimku z tejto povinnosti predstavuje vyslanie na pracovnú alebo služobnú cestu, kedy sa náležitosti stravného preplácajú na základe vyplneného cestovného príkazu.



Na zabezpečenie stravovania a s ním spojených náležitostí v podmienkach Ozbrojených síl SR (ďalej len „OS SR“) bola opätovne vytvorená proviantná služba. Proviantná služba ako súčasť konceptu logistických služieb podľa Vojenského predpisu Log-5-2 o logistických službách vykonáva: „činnosti súvisiace so zabezpečením stravovania v ozbrojených silách a to v rozsahu prípravy a výdaja stravy, evidencie a účtovania, zásobovania, hospodárenia a starostlivosti o materiál ZT I (okrem krmiva pre zvieratá, steliva pre zvieratá, lekárske a veterinárske prípravky a ďalšieho materiálu).“ (Log-5-2, 2018, str. 6) Proviantnú službu však v každom prípade treba vnímať v širšom kontexte. Aby to však bolo možné, je potrebné hlbšie priblíženie jednotlivých funkčných oblastí vojenskej logistiky, ktoré sú predmetom plnenia úloh proviantnou službou.

1 OBLASŤ VŠEOBECNE ZÁVÄZNÝCH PRÁVNÝCH PREDPISOV A INTERNÝCH NORMATÍVNYCH AKTOV V PROVIANTNEJ SLUŽBE

Oblasť zabezpečenia stravovania po právnej stránke vymedzuje niekoľko zákonných a podzákonných noriem. Ako už bolo spomenuté, ide predovšetkým o Zákon o štátnej službe profesionálnych vojakov č. 281/2015 Z. z. a Zákon č. 311/2001 Z. z. Zákonník práce. Prostredníctvom Nariadenia Európskeho parlamentu a rady č. 852 z roku 2004 bol položený dôraz aj na správny proces prípravy stravy uplatňovaním zásad HACCP – „Hazard Analysis and Critical Control Points – Systém analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov“ (<<https://haccpvpraxi.sk/co-je-haccp/>>).

Do vnútroštátneho práva sa tento systém transformoval zákonom č. 152/1995 o potravinách a Potravinovým kódexom ako „zásady správnej výrobnéj praxe“ (<<https://haccpvpraxi.sk/co-je-haccp/>>). Ide predovšetkým o prevenciu vzniku zdravotných a hygienických ohrození pri manipulácií s potravinami počas prípravy a výdaja stravy, ktoré sa aplikovali do každého vojenského útvaru a zariadenia disponujúceho vlastným stravovacím zariadením alebo vydávajúcim stravu vo vlastnom jedálenskom bloku.

Interné normatívne akty v oblasti proviantnej služby tvoria hlavne dve oblasti, a to:

- proviantné predpisy vytvorené v období existencie Československej ľudovej armády, ktoré sa len čiastočnými úpravami prispôbili následným zmenám v Armáde Slovenskej republiky a dnešným Ozbrojeným silám SR. Tieto predpisy existujú len v tlačenej forme a nie na každom vojenskom útvaru. Ide o predpisy Prov-1-5, Prov-2-2, Prov-51-2/2 a Prov-51-4. Pravdou však zostáva, že tvoria základný rámec znalostí a vedomostí o príprave stravy, výdaji stravy či už v stacionárnych stravovacích zariadeniach, o prevádzkovaní kuchynsko-jedálskych blokov alebo o príprave a výdaji stravy v poľných podmienkach. Stanovujú tiež funkčný rámec povinností všetkých príslušníkov proviantnej služby od kuchára, vodiča poľnej proviantnej techniky až po náčelníka proviantnej služby a veliteľa útvaru. Ich veľkou nevýhodou je neaktuálnosť pojmov a zmatok, ktoré ustanovenia sú



platné v súčasnosti a ktoré nie. Najmä noví príslušníci bez skúseností a potrebných znalostí o fungovaní proviantnej služby v minulosti majú značné problémy zorientovať sa v problematike.

- Služobné a vojenské predpisy vydané a platné v súčasnosti v OS SR - patri sem Vojenský predpis o logistických službách v ozbrojených silách SR, vymedzujúci proviantnú službu a jej pôsobnosť na jednotlivých stupňoch velenia a riadenia Služobný predpis Hlavného služobného úradu č. 14/2016 o poskytovaní proviantných náležitostí a prepravných náležitostí v znení neskorších predpisov, Služobný predpis Hlavného služobného úradu č. 78/2016 o poskytovaní proviantných náležitostí a prepravných náležitostí vojakovi v zálohe zaradenému do aktívnych záloh, Služobná pomôcka SPJ-4-15/Log Jednotné zásady účtovania a evidencie v stravovacích zariadeniach OS SR, metodické pokyny na účtovanie DPH pri prevádzkovaní jedálni pre zamestnancov a prevádzkovaní podobných prevádzok v podmienkach rozpočtovej organizácie Ministerstva obrany SR. Tieto právne akty reflektujú zmeny v legislatívnom rámci SR, sú v prípade potrieb novelizované a tak umožňujú riadiť sa ich obsahom.

V neposlednom rade právny rámec proviantnej služby tvoria aj vyhlášky Ministerstva zdravotníctva SR stanovujúce podrobnosti o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania (Vyhláška č. 533/2007), ďalej opatrenia Ministerstva práce, sociálnych vecí a rodiny, ktoré každoročne upravujú sumy stravného a kolektívne zmluvy na príslušné kalendárne roky.

Treba podotknúť, že problematika proviantnej služby nie je spresnená v žiadnom logistickom štandarde Severoatlantickej aliancie, a tak je táto logistická služba s jej spôsobilosťami, materiálno-technickým zabezpečením a možnosťami realizácie plne v zodpovednosti členských štátov a ich ozbrojených síl. Ozbrojené sily SR by mali rozvoj proviantnej služby podporiť v koncepcii rozvoja pozemných síl, ktorá by sa premietla do dlhodobého plánu rozvoja vojenskej logistiky.

2 OBLASŤ ORGANIZÁCIE STRAVOVANIA

Z hľadiska organizácie stravovania profesionálnych vojakov a zamestnancov rezortu obrany možno zadefinovať formy poskytovania stravy ako **základné a vedľajšie**. Základnou podmienkou pri aplikácii foriem stravovania je najskôr využiť všetky dostupné vlastné vojenské stravovacie zariadenia a kapacity, t. j. využiť všetky základné formy, a až potom aplikovať vedľajšie formy. Táto podmienka je ukotvená v efektívite vynakladania finančných prostriedkov a je súčasťou interných predpisov upravujúcich stravovanie v podmienkach MO SR.



2.1 Základné formy stravovania v podmienkach rezortu obrany SR

Medzi základné formy patrí stravovacie zariadenie prevádzkované vlastnými silami a prostriedkami vojenského útvaru, scivilnené vojenské zariadenia a výdajne stravy zriadené vo vojenských útvaroch bez vlastného stravovacieho zariadenia. (SPJ-4-15/Log, 2018)

Rozlišujeme dva typy vlastných stravovacích zariadení, a to vojenskú kuchyňu a kuchyňu mužstva. **Vojenská kuchyňa** a kuchyňa mužstva sú diferentné štruktúrou personálu zodpovedného za prípravu stravy. Jej personál je tvorený civilnými zamestnancami, ktorí nie sú súčasťou hospodárskeho družstva, nepatria pod velenie jednotiek útvaru, ale tvoria samostatnú organizačnú zložku začlenenú do štruktúr logistiky útvaru alebo priamo spadajúcu pod právomoci veliteľa útvaru. Vojenská kuchyňa sa taktiež odlišuje typom poskytovaného stravovania a to podielom bezplatného stravovania (poskytovaného podľa § 204 ods. 1 písm. b) a ods. 3 zákona č. 281/2015 Z.z.) oproti klasickému závodnému stravovaniu zamestnancov. Bezplatné stravovanie je minimálne, ba žiadne. Vojenská kuchyňa pripravuje spravidla len teplý obed v možnosti výberu z viacerých jedál za zakúpené stravenky. Hodnota zakúpenej stravenky je stanovená uznesením stravovacej komisie útvaru a v súlade so zákonom č. 18/1996 Z.z. o cenách v znení neskorších predpisov a zahŕňa všetky náklady poskytovateľa stravy súvisiace so zabezpečením stravy.

Cenu teda tvorí priama platba zamestnancov, príspevok zamestnávateľa na poskytovanie stravovania a režijné a vecné náklady spojené s prevádzkovaním stravovacieho zariadenia. V rámci rozpočtovej organizácie MO SR sa režijné ani vecné náklady neúčtujú, ale tvoria hodnotu poskytovanej stravy. Priama platba zamestnancov môže byť navýšená len so súhlasom zamestnancov v rámci zasadnutia stravovacej komisie, ktorú má mať zriadenú každý vojenský útvar. Súhrnné platby zamestnancov za zakúpené stravenky sa stávajú príjmom do rozpočtu na príslušnej rozpočtovej položke 633011-20 - Potraviny daného útvaru a môžu byť použité na ďalšie obstarávanie potravín na stravovanie v rozmedzí stanoveného finančného limitu pre verejné obstarávanie na príslušný rozpočtový rok.

Iným typom stravovacieho zariadenia je **kuchyňa mužstva**. Tá „sa používa vtedy, ak personál pripravujúci stravu je organizačne začlenený v hospodárskych družstvách zabezpečovacích jednotiek a spravidla ho tvoria profesionálni vojaci. Personálne obsadenie sa plánuje na tabuľkový počet príslušníkov útvaru. KM sa zriaďujú v bojových jednotkách pozemného komponentu, v krídlach vzdušného komponentu a v práporoch podporného komponentu, kde sa predpokladá vyšší podiel bezplatného stravovania na celkovom stravovaní príslušníkov útvaru (celodenné zmeny, výcvik, vyvedenia do vojenského výcvikového priestoru, nasadenie profesionálnych vojakov pri odstraňovaní následkov mimoriadnych udalostí a krízových situácií).“ (SPJ-4-15/Log, 2018, str. 5)



Bezplatné stravovanie sa poskytuje bez priamej platby profesionálneho vojaka a nárok naň sa uverejňuje v písomnom vojenskom rozkaze veliteľa útvaru poskytujúceho stravu. Kuchyňa mužstva poskytuje popri bezplatnom stravovaní aj klasické závodné stravovanie, rovnako ako vojenská kuchyňa, avšak v menšom množstve. Pri klasickom závodnom stravovaní v kuchyni mužstva platia rovnaké zásady tvorby ceny ako v predchádzajúcom type stravovacieho zariadenia, avšak nakoľko je pomer menší, sú menšie aj prírastky vo voľných zdrojoch na príslušnej rozpočtovej položke útvaru.

V súčasnosti OS SR disponujú 15 vlastnými stravovacími zariadeniami. V rámci pozemných síl ide konkrétne o 14. prápor logistiky Topoľčany, 13. mechanizovaný prápor Levice, 103. prápor RCHBO Rožňava, 12. mechanizovaný prápor Nitra, 71. prápor podpory velenia Trenčín a 22. mechanizovaný prápor Michalovce. Vzdušné sily disponujú vlastnými stravovacími zariadeniami v útvaroch 2. brigády VzS, a to konkrétne VÚ 3030 Hlohovec, Močiar, Veľká Ida. Taktiež sa v rámci vzdušných síl pripravuje strava vlastnými silami a prostriedkami aj v 46. krídle Kuchyňa. Brigáda spoločnej podpory v sebe zahŕňa tieto variácie útvary: 53. prápor poľných služieb Hlohovec, 4. pluk logistiky Trenčín, 43. zásobovacia základňa Zemianske Kostolany a 41. zásobovaciu základňu Poprad. Špeciálne sily majú zastúpenie medzi variáciami útvarmi len v rámci 5. pluku špeciálneho určenia Žilina. Z uvedených vlastných stravovacích zariadení je 11 kuchýň mužstva a 4 vojenské kuchyne.

Civilnenie vojenských stravovacích zariadení predstavuje stravovanie „prostredníctvom civilných poskytovateľov stravovacích služieb (ekonomický prenájom vojenského stravovacieho zariadenia alebo dovoz pripravenej stravy do výdajne stravy zriadenej v útvare vrátane jej výdaja“ (Konceptia rozvoja spôsobilostí logistických služieb, 2018, str. 11) Ekonomický prenájom vojenského stravovacieho zariadenia spočíva v poskytnutí priestorov a technického vybavenia vojenského zariadenia súkromnému poskytovateľovi, ktorý platí nájomné za celé stravovacie zariadenie potrebné na prípravu a výdaj stravy a taktiež uhrádza všetky energie spotrebované počas prípravy a výdaja hotových jedál.

Do hodnoty stravy sa tak preniesli všetky tieto náklady spolu so mzdovými nákladmi pracovníkov pripravujúcich stravu. Oproti tomu dovoz pripravenej stravy zahŕňa poskytnutie len nevyhnutne potrebných priestorov (výdajňa, umyváreň) pričom externý dovozca stravy nevyužíva stroje a zariadenia v príslušnom stravovacom zariadení, neplatí za ne nájom a taktiež neplatí ani nájom za priestory. Náklady za energie spotrebované pri výdaji stravy taktiež nie sú v tomto prípade účtované. Formou ekonomického prenájmu stravovacieho zariadenia funguje v rámci outsourcingu v OS SR 12 stravovacích zariadení. Hotová strava sa dováža do 18 vojenských útvarov a zariadení.

Civilnenie, odborne nazývaný outsourcing, služby stravovania bolo výsledkom realizácie projektu zabezpečenia služieb v rozpočtovej organizácii MO SR. Prvý takýto projekt bol pripravený v roku 2004 s uplatnením na roky 2005 až 2008 – č. ŠbLog-V-277/2004



s názvom: Zabezpečenie služieb v rozpočtovej organizácii MO SR na roky 2005 až 2008, po ktorom nasledoval ďalší projekt outsourcingu vybraných služieb (najmä stravovania a upratovania) na roky 2007 až 2010 č. ÚSANM–9-15/2007-OZS s názvom: Zabezpečenie služieb v rozpočtovej organizácii MO SR na roky 2007 až 2010. Zámerom bolo vytvoriť vhodné podmienky pre zabezpečenie stravovania vlastných stravníkov, po tom, ako sa OS SR vyrovnávali so znižovaním tabuľkových počtov personálu, najmä personálu hospodárskych družstiev pripravujúcich stravu po vstupe do Severoatlantickej aliancie a so snahou OS SR zamerať sa na ich hlavnú úlohu – zabezpečovanie obrany SR.

Všetky sily a prostriedky mali smerovať na výcvikovú činnosť, pričom menší dôraz bol položený na vykonávanie mierových logistických činností – najmä poskytovanie stravovania. Ekonomicky najvýhodnejšia možnosť nebola prioritou. Dnes môžeme potvrdiť, že realizácia projektov outsourcingu nemohla byť realizovaná v plnej miere, a to z viacerých dôvodov. V prvom rade projekt outsourcingu stravovania neuspel vo všetkých plánovaných útvaroch a zariadeniach rezortu obrany v dôsledku nezájmu civilného sektora poskytovať stravu vojenským útvarom, či už kvôli ich nevyhovujúcej dislokácii, kedy náklady na dopravu znášal civilný poskytovateľ, ale taktiež kvôli nelukratívne nízkemu počtu stravovaných (od roku 2006 sa zrušila základná vojenská služba a počty vojakov základnej služby boli súčasťou prvotného plánu stravovaných outsourcingom).

Scivilnenie malo však aj negatívne dopady na možnosti poskytovania stravovania v súčasnosti predovšetkým skutočnosťou, že majetok a veľkokuchynské zariadenia, ktoré boli súčasťou ekonomického prenájmu vojenského stravovacieho zariadenia neboli riadne spravované a udržiavané, čo sa prejavilo na ich zlom súčasnom stave. „Ďalším faktorom pre absenciu modernizácie technických prostriedkov vojenských stravovacích zariadení poskytovateľom stravovacej služby je taktiež krátka doba poskytnutia stravovacích zariadení do nájmu v zmysle zákona o verejnom obstarávaní (max. 4 roky). Ak by poskytovateľ chcel modernizovať strojové vybavenie, náklady s tým súvisiace by sa mu reálne vrátili najskôr po 6 rokoch bez toho, aby sa to premietlo v cene poskytovanej stravy pri zachovaní podmienok, za ktorých bolo verejné obstarávanie vyhlásené (predpokladané počty stravovaných). Finančné bremeno modernizácie technických prostriedkov nemôže znášať MO SR, nakoľko nie je možné pri v súčasnosti platnej legislatíve týkajúcej sa správy majetku štátu vyčleňovať finančné prostriedky na nákup nového majetku, o ktorom vopred vieme, že nebude slúžiť správcovi na jeho činnosť, ale okamžite bude rozhodnuté o jeho prebytočnosti.“ (Analýza proviantného zabezpečenia Ozbrojených síl SR, 2011, str. 11)

Pôvodné zariadenie týchto stravovacích jednotiek sa tak stalo výrazne fyzicky aj morálne zastaralým a po dobe životnosti. Negatívom je tiež skutočnosť, že finančné prostriedky na nákup nového VKZ sa nevyčleňovali ani v útvaroch a zariadeniach, kde zostala zachovaná príprava stravy vlastnými silami a prostriedkami v dôsledku finančnej



nedisciplinovanosti. Preto sú v súčasnosti náklady na ich opravy častokrát nerentabilné, avšak z dôvodu neexistencie nových VKZ nutné.

Ďalším, nie menej dôležitým, negatívnym dopadom scivilnenia služby stravovania bola strata schopnosti poskytovať stravu v sťažených poľných podmienkach (najmä v operáciách v rámci domáceho krízového manažmentu). Už pri tvorbe súťažných podkladov pre zadávanie zákaziek na scivilnenie služby stravovania sa nedalo predvídať, v akom počte bude potrebné zabezpečiť stravu v poli a samotní externí poskytovatelia nedisponovali prostriedkami umožňujúcimi prípravu a výdaj stravy v poli.

Nevykonával sa výcvik príslušníkov hospodárskych družstiev, ktorí tak postupne strácali zručnosti potrebné pri príprave a výdaji stravy. Od roku 2018 sa venuje značná pozornosť potrebe obnovenia spôsobilosti pripravovať stravu vlastnými silami a prostriedkami v scivilnených útvaroch OS SR.

Boli realizované viaceré analýzy stavu proviantného zabezpečenia, analýzy finančnej nákladovosti a vyhodnotenia technického stavu veľkokuchynského zariadenia a kuchynských objektov, ktoré vyústili do vytvorenia dokumentu Komplexná analýza možného prechodu zabezpečenia stravovacích služieb z dodávateľského spôsobu na obnovenie prípravy stravy vlastnými silami a prostriedkami ozbrojených síl SR v nezabezpečených útvaroch, vrátane analýzy súčasného zmluvného zabezpečenia a predpokladaného objemu zdrojov nového spôsobu zabezpečenia služieb. Uvedený dokument schválený v roku 2018 predstavuje časový a finančný plán návratu scivilnenia služby stravovania do stavu poskytovania stravovania vlastnými silami a prostriedkami do roku 2030 podľa možnosti vyčleňovania stanoveného objemu finančných prostriedkov v rezorte ministerstva obrany SR.

2.2 Vedľajšie formy stravovania v podmienkach rezortu MO SR

Pod pojmom vedľajšie formy stravovania sa rozumie zmluvné zabezpečenie stravovania v stravovacom zariadení iného zamestnávateľa (mimo OS SR) a sprostredkovateľská forma stravovania prostredníctvom stravovacích poukážok (gastrolístkov), ak sú splnené zákonom stanovené podmienky pre ich použitie. (SPJ-4-15/Log, 2018).

Tieto formy stravovania sa využívajú v prípade, že daný vojenský útvar alebo zariadenie nedisponuje vlastným stravovacím zariadením a nemôže byť ani hospodársky pričlenený k inému vojenskému útvaru, ktorý disponuje stravovacím zariadením a v ktorom sa strava pripravuje či už vlastnými silami a prostriedkami alebo scivilnenou formou. Ide o vojenské útvary a zariadenia situované predovšetkým v mestách, kde sa nachádzajú zariadenia spoločného stravovania alebo reštaurácie. V súčasnosti sa v takýchto prípadoch uplatňuje využívanie elektronických stravovacích poukážok.



Poskytovanie stravovacích poukážok však nie je obmedzené len na využívanie v uvedených prípadoch. Stravné lístky sa využívajú aj vo variáciach útvaroch a zariadeniach rezortu ministerstva obrany v čase, keď nie je možné realizovať prípravu a výdaj teplej stravy – napríklad počas povinnej sanitácie kuchyne, počas čerpania dovolení zamestnancov vojenskej kuchyne alebo z iných technických príčin.

3 VÝCVIK PRÍSLUŠNÍKOV PROVIANTNEJ SLUŽBY

Výcvik príslušníkov proviantnej služby treba rozčleniť podľa hodnostných zborov. V hodnostnom zbore dôstojníkov bohužiaľ absentuje akákoľvek odborná príprava a výcvik v oblasti prípravy stravy, či už v stacionárnych stravovacích zariadeniach alebo v poli. Jedinou možnosťou prípravy dôstojníkov proviantnej služby predstavuje štúdium na Akadémii ozbrojených síl generála Milana Rastislava Štefánika v študijnom programe Bezpečnosť a obrana štátu, kde budúci dôstojníci získajú vedomosti o logistike v OS SR ako celku a taktiež získavajú základné poznatky o fungovaní rotы bojového zabezpečenia s jej hospodárskym družstvom a poznatky v oblasti materiálového manažmentu v jednotlivých zásobovacích triedach a to najmä ZT I – potraviny, liečivá a krmivá, ZT II – výzbroj a výstroj, ZT III – Pohonné hmoty a mazivá, ZT IV – stavebno-ubytovací a konštrukčný materiál a ZT V - Munícia. Proviantnej služby sa prioritne dotýkajú zásobovacie triedy I, II, III a IV. Ďalšie vedomosti a poznatky dôstojníkov potrebné pre riadne zabezpečovanie proviantnej služby možno získať formou účasti na odborných kurzoch venovaných predovšetkým verejnému obstarávaniu (realizované z úrovne MO SR pre príslušníkov vykonávajúcich verejnú obstarávanie v platforme EKS - elektronického trhu, EVO – elektronické verejné obstarávanie alebo novozriadenému DNS – dynamickému nákupnému systému v platforme EVO), alebo na odborných zhromaždeniach proviantnej služby realizovaných z úrovne 44. centra logistických služieb a 4. pluku logistiky Trenčín.

Výcvik v hodnostnom zbore poddôstojníkov je realizovaný prostredníctvom Základne výcviku a mobilizačného dopĺňovania Martin v odborných a kariérnych kurzoch – napríklad Ďalší odborný výcvik L10. Praktická stránka výcviku príslušníkov hospodárskych družstiev, hospodárskych výdajní a zásobovacích jednotiek je realizovaná vo vojenských stravovacích zariadeniach, na vojenských sústreďeniach a cvičeniach, kde je strava pripravovaná v poľnej proviantnej technike alebo v stacionárnych kuchynsko-jedálenských blokoch. Odborné znalosti získavajú štúdiom predpisov.

V hodnostnom zbore mužstvo prebieha výcvik predovšetkým „formou „odborného výcviku jednotlivca“ realizovaného v Základni výcviku a mobilizačného dopĺňovania Martin.“ (Konceptia rozvoja spôsobilostí logistických služieb, 2018, str. 108). Základňa výcviku a mobilizačného dopĺňovania poskytuje v rámci výcviku jednotlivca Odborný výcvik jednotlivca L10, ktorý nasleduje po ukončení základného vojenského výcviku a Kurz



odborníkov na zabezpečenie proviantným materiálom (v roku 2022 sa však tento kurz neotvoril pre nedostatočný počet uchádzačov). V dôsledku súčasnej personálnej politiky OS SR sú na miesta s číslom špecializácie 760 – odborník na zabezpečenie proviantným materiálom v hodnosti „vojak 2. stupňa“ prijímaní aj uchádzači z civilného sektora, ktorí splnili len podmienky pre vstup do OS SR, no nemajú potrebné vzdelanie v odbore a nemajú žiadnu prax. Pre takýchto príslušníkov OS SR je preto potrebné zabezpečiť potrebné vzdelanie a prax v odbore „kuchár“, aby tak splnili základné podmienky pre prácu s potravinami.

V súčasnosti sa tento stav rieši akvizíciou kuchárskych kurzov v civilnom sektore, praxou v stacionárnych vojenských stravovacích zariadeniach, preškolením a získaním Osvedčenia o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov (takzvaného hygienického minima) prostredníctvom regionálnych úradov verejného zdravotníctva miestne príslušných k vojenskému útvaru daného príslušníka po prihlásení a vykonaní požadovaných skúšok. Toto osvedčenie v podmienkach OS SR nahrádza osvedčenie o absolvovaní kuchárskeho kurzu, výučný list alebo maturitné vysvedčenie v odbore „kuchár“.

„Úroveň pripravenosti jednotiek sa preveruje počas výcvikového cyklu a kontrolných cvičení.“ (Konceptia rozvoja spôsobilostí logistických služieb, 2018, str. 108).

4 POTENCIÁL A KAPACITY PROVIANTNEJ SLUŽBY

Službu stravovania možno podľa bezpečnostných podmienok, v ktorých je poskytovaná kategorizovať na klasické závodné stravovanie realizované prípravou a výdajom stravy v stacionárnych zariadeniach útvarov, takzvaných kuchynsko-jedáľenských blokoch a poskytovanie služby stravovania v poľných podmienkach.

V rámci oblasti stavu vyzbrojovania a materiálu sa pri klasickom závode stravovaní kladie dôraz na stav veľkokuchynských zariadení používaných pri príprave stravy (kotle, konvektomaty, sporáky, panvice, miešacie stroje, elektrické ohrevné pulty, umývačky riadu a iné), inventáru potrebného pre prípravu a výdaj hotových jedál. Ako už bolo spomenuté v predchádzajúcej časti súčasný technický stav veľkokuchynských zariadení vo vlastných vojenských stravovacích zariadeniach je potrebné prioritne riešiť. Tieto zariadenia „sú značne fyzicky a morálne zastarané (v mnohých prípadoch po dobe životnosti, resp. nefunkčné), čím sa neúmerne zvyšujú prevádzkové náklady o náklady na ich opravy, nezodpovedajú súčasným trendom v oblasti technológie prípravy stravy, čím sa obmedzuje sortiment a kvalita pripravovaných jedál.“ (Konceptia rozvoja spôsobilostí logistických služieb, 2018, str. 108).

S istotou možno tvrdiť, že v prípade nevyčlenenia systematického dostatočného objemu finančných prostriedkov v priebehu rokov na obmenu a modernizáciu veľkokuchynských zariadení dôjde k zníženiu spôsobilostí prípravy stravy pre vlastných



stravníkov, ba až k úplnej strate tejto spôsobilosti, a to v dôsledku poruchovosti a nefunkčnosti materiálu a techniky. Rok 2023 môžeme z pohľadu obnovy a modernizácie strojového a technického vybavenia kuchynských zariadení považovať za prelomový. V tomto roku sa podarilo Ministerstvu obrany SR zastúpenom Úradom pre investície a akvizície zazmluvniť dodávku veľkokuchynského zariadenia do všetkých pätnástich stravovacích zariadení OS SR (navyše v rámci MO SR – modernizácia stravovacieho zariadenia Hospodárskej správy MO SR).

Celková hodnota investície do veľkokuchynského zariadenia v roku 2023 predstavuje 498 349,40 EUR. Dodaním a montážou tohto vybavenia sa výrazne zlepši celková príprava stravy v stravovacom zariadení a zároveň sa znížia náklady na opravy zariadenia, ktoré sú po dobe životnosti. V ďalšom roku je plánovaná ďalšia etapa modernizácie veľkokuchynského zariadenia.

Pri príprave stravy v poli treba rozlišovať individuálnu, skupinovú a hromadnú prípravu stravy a podľa toho deliť aj poľnú proviantnú techniku. V rámci individuálnej prípravy stravy si „vojak pripravuje jedlo samostatne zo špeciálneho vojenského proviantu.“ (ŠbPO-578-39/2018, 2018, str. 11). Špeciálny vojenský proviant zahŕňa pohotovostnú dávku potravín PODAP typ 1 až 5, balenú dávku potravín zahraničnú („outmeals“) alebo studenú stravu vytvorenú z tržného proviantu nakúpeného z platných kúpnych zmlúv vojenských útvarov na nákup potravín. Skupinová príprava stravy je zadefinovaná ako príprava stravy pre skupinu v počte do 15 osôb.

Pri skupinovej príprave stravy možno využiť poľnú proviantnú techniku – „súprava Varnička 54, kuchynka poľná PK-12, kuchynka malá MK-15.“ (ŠbPO-578-39/2018, 2018, str. 11). Pri príprave stravy pre skupinu v počte 50 a viac stravníkov hovoríme už o hromadnej príprave stravy. Realizuje ju príslušné hospodárske družstvo vojenského útvaru. V súčasnosti zavedená a používaná poľná proviantná technika využívaná pri hromadnej príprave stravy v OS SR pozostáva z poľnej kuchyne automobilovej POKA3/1 na podvozku PV3S, poľnej kuchyne príviesnej, PK-60, PK-26 a PK 26-H, poľnej kuchynky PK-50, chladiarenského príviesu CHP-0,5, cisternového príviesu na vodu C 180-V, príviesu nákl O3 – špeciálny chladiarenský, návesu S10 jedálenský, N3G cisterny na vodu. Spoločným menovateľom tejto techniky je ich doba používania, ktorá je dlhšia ako 50 rokov, čo svedčí nie len o fyzickom opotrebení, ale najmä o morálnom. Táto technika už nespĺňa požiadavky na modernú proviantnú techniku, nehovoriac o kompatibilite a interoperabilite v mnohonárodnom prostredí. Výnimku tvorí kuchyňa kontajnerová ISO 1C, ktorá ako jediná spĺňa nároky na správnu výrobnú prax pri príprave stravy a na systém HACCP.

V súčasnosti ňou však disponuje len jeden vojenský útvar v počte 2 kontajnery. Dokument s názvom Konceptia rozvoja spôsobilostí logistických služieb z roku 2018 uvádza, že „Predpokladané finančné náklady na ďalší rozvoj spôsobilosti súvisiacej s proviantnou



službou uvedená v časti C predstavujú cca 61 910 000,00 Eur, z toho náklady na nákup proviantnej techniky (obmena zastaralej techniky napr. POKA 3/1, PK-26H) a materiálu (napr. nákup nového VKZ, inventára, manipulačnej techniky v skladoch) predstavujú cca 54 610 000,00 Eur, náklady na doplnenie personálu hospodárskych družstiev predstavujú cca 1 600 000,00 Eur a náklady súvisiace s modernizáciou infraštruktúry (napr. rekonštrukcia objektov KJB formou investičnej výstavby) predstavujú cca 5 700 000,00 Eur.“ (Konceptcia rozvoja spôsobilostí logistických služieb, 2018, str. 114)

Uvedené finančné prostriedky sa majú plánovať a vyčleňovať pre všetkých 45 stravovacích zariadení v rezorte obrany SR spoločne s postupným backsourcingom služby stravovania v útvaroch a zariadeniach, kde je dnes scivilnená stravovacia služba, a to do roku 2030. S poľutovaním však treba konštatovať, že postupný proces backsourcingu, ktorý bol predstavený v už spomenutej koncepcii vôbec nepostupuje tak, ako bolo plánované.

V roku 2020 a 2021 realizáciu plánov zastavila pandémia Covid-19, v dôsledku ktorej sa finančné prostriedky s nižšou prioritou realizácie využili na boj s touto krízovou situáciou. Predpoklad na ďalšie roky je taktiež neistý a bude závisieť na tom, ako budú definované priority rezortu ministerstva obrany SR na vyčlenenie finančných prostriedkov na budovanie infraštruktúry a iných náležitých potrieb jednotlivých projektov backsourcingu stravovania. Jednoznačnou prioritou proviantnej služby je modernizácia poľných proviantných prostriedkov v čo najkratšom možnom čase.

Podiel na kvalitnom plnení úloh proviantnej služby majú aj viaceré služby, ktoré sú zabezpečované dodávateľsky z civilného sektora. Ide najmä o naloženie, odvoz a likvidáciu biologicky rozložiteľného, kuchynského a reštauračného odpadu vzniknutého pri príprave stravy a po jej skonzumovaní strávníkmi v súlade so zákonom o odpadoch č. 79/2015 Z.z. v znení neskorších predpisov. Ďalšou službou potrebnou na zabezpečenie poskytovania stravovania je služba opráv veľkokuchynských zariadení, ktorá je taktiež predmetom decentrálneho nákupu podľa schváleného finančného limitu a pridelených finančných prostriedkov. Spravidla sa zmluvy uzatvárajú od obdobia schválenia Zoznamu zákaziek na decentrálne obstaranie, prípravy súťažných podkladov s plnením zhruba do konca kalendárneho roka tak, aby čerpanie bolo postupné a umožňovalo ponechať istú finančnú rezervu na neočakávané výpadky funkčnosti VKZ. Pri nákupe tejto služby však dôstojník logistiky tvoriaci súťažné podklady zákazky nevie dopredu odhadnúť objem opráv a údržby VKZ. Častou praxou je, že havarijný stav jedného typu VKZ vyžaduje časté, opakujúce sa opravy a vyčerpá finančný objem pre opravy ostatných typov VKZ.

Nemenej dôležitou je aj služba kalibrácie váh a meradiel používaných v skladoch proviantu. Rozlišujeme štyri typy skladových priestorov, a to suchý sklad, v ktorom sa skladujú trvanlivé potraviny a konzervované potraviny; chladný sklad - ktorý slúži na skladovanie predovšetkým zeleniny a nápojov, chladený a mraziarenský. Všetky sklady majú svoju určenú



teplotu a relatívnu vlhkosť (podľa Vyhlášky Ministerstva zdravotníctva SR o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania), ktorá sa pravidelne meria a zapisuje, tak aby vyhovovala skladovaným potravinám. Stravovacie zariadenia, ktoré nedisponujú chladiarenskými a mraziarenskými skladmi môžu tieto sklady nahradiť samostatnými chladničkami a mrazničkami. „Teplota v chladničke a mrazničke musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom.“ (Vyhláška č. 533/2007 Z.z. Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, 2007 str. 2). Povinnosti ohľadom kalibrácie meradiel upresňuje Zákon č. 157/2018 o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

5 INFRAŠTRUKTÚRA PROVIANTNEJ SLUŽBY

Stavebno-technický stav objektov a budov, v ktorých sa realizuje príprava, výdaj stravy, ale aj skladových priestorov proviantu a ostatných zásob, je dôležitým prvkom v rámci zabezpečenia stravovania vlastných príslušníkov. Technicko-stavebný stav budov a jednotlivých miestností v kuchynsko-jedáľenských blokoch OS SR sa rieši v spolupráci so Správou a prevádzkou objektov (ďalej len „SPO“), ktorá na žiadosť správcu daného bloku vykonáva stavebné opravy a úpravy. V roku 2022 došlo k radikálnemu okliešteniu funkčnosti jednotlivých SPO a k vytvoreniu skupín prevádzky a údržby infraštruktúry (ďalej len „PÚI“) ako súčastí jednotlivých vojenských útvaroch pre potreby daného vojenského útvaru alebo viacerých útvarov v rámci posádok.

Skupiny PÚI boli vytvorené na zabezpečenie a vykonávanie bežných opráv a údržby budov a zariadení, pričom SPO zamerali svoju činnosť na investičnú výstavbu, technické zhodnotenia objektov a stavebné zásahy rozsiahleho charakteru. Vytvorenie vlastných skupín PÚI prinieslo do praxe pozitívne, ale aj negatívne skutočnosti. Na jednej strane sa skrátila administrácia a doba čakania na zamestnancov SPO v prípade náhlej potreby údržby tým, že vlastní zamestnanci skupiny PÚI sú k dispozícii rýchlejšie, avšak na daný vojenský útvar sa preniesla povinnosť celkového materiálneho zabezpečenia stavebných materiálov, ktoré predtým zabezpečovala SPO.

Na znázornenie uvádzame príklad 71. práporu podpory velenia, v rámci ktorého sa vytvorila skupina PÚI zabezpečujúca opravy v posádke Trenčín. Pri vzniku tejto skupiny bolo materiálovým funkcionárom zodpovedným za nákup materiálu ZT IV, z pôvodne plánovaných finančných prostriedkov pre potreby SPO, prevedených 100 000 €, ktoré boli prerozdelené po oklieštení funkcií SPO. Následne boli tieto finančné prostriedky využité v procese verejného obstarávania stavebného a konštrukčného materiálu.



6 PERSONÁL V PROVIANTNEJ SLUŽBE

Personálna naplnenosť proviantnej služby je približne 263/340 PrV, čo predstavuje 77,35%. (Konceptia rozvoja spôsobilostí logistických služieb, 2018). Najproblematickejšie je personálne obsadenie vo vojenskej hodnosti poručík. Údaje sa rýchlo menia, nakoľko dochádza k veľkej fluktuácii, no obsadenie prvej dôstojníckej hodnosti je v priemere 50 %. Oproti tomu najvyššia personálna obsadenosť v rámci proviantnej služby je v priemere 90 % vo vojenskej hodnosti desiatnik a 87 % v hodnosti vojak 2. stupňa. Najväčším problémom v oblasti stabilizácie personálu proviantnej služby je tabuľková nedisciplinovanosť. Na desiatich slobodníkov vo funkcii starší kuchár pripadajú len štyri miesta s hodnosťou desiatnik. Bežnou praxou je, že profesionálneho vojaka, ktorý obsadil funkciu kuchár/vodič alebo starší kuchár vyšle vojenský útvar na kuchársky kurz, vystrojí ho materiálom osobného používania, predovšetkým čašnickým odevom na mieru a z dôvodu nemožnosti postupu a obsadenosti funkcií časom zmení odbornosť.

Oblasti zabezpečenia personálom bude potrebné v nadchádzajúcom období venovať väčšiu pozornosť a zabezpečiť tak plynulý priebeh odcivilňovania služby stravovania a vytvorenia hospodárskych družstiev, čo je predpoklad zabezpečenia stravovania útvaru využitím interných zdrojov a kapacít.

ZÁVER

Článok svojim obsahom predstavil službu zabezpečenia stravovania v úplnom spektre jej poslania a zodpovednosti. Služba stravovania ako taká nezahŕňa v sebe len samotný proces prípravy a výdaja stravy, ale predovšetkým ide o plánovanie a obstaranie dostatočného množstva potravín, vytvorenie podmienok pre uloženie a správne skladovanie potravín, starostlivosť o strojové a materiálové zabezpečenie prípravy a v neposlednom rade starostlivosť o priestory a vytvorenie vhodných hygienických podmienok. Podcenenie alebo nezabezpečenie niektorej z funkčných oblastí proviantnej služby môže vážne ohroziť poskytovanie stravovania vlastných príslušníkov a tým ohroziť poskytovanie obligatórnej náležitosti personálu.

Od roku 2018 boli realizované rozsiahle analýzy, ktoré smerovali k jednému cieľu – postupne vrátiť spôsobilosť pripravovať stravu vlastnými silami a prostriedkami späť útvarom OS SR. No realita posledných rokov spôsobená celosvetovou pandémiou COVID-19 a konfliktom na Ukrajine zabrzdiť všetky snahy a finančné prostriedky plánované na tento účel. Paradoxne tieto udalosti spomalili proces backsouringu služby stravovania a modernizácie, či už proviantnej techniky, materiálu alebo objektov, no poukázali na o to väčšiu potrebu obnovy spôsobilosti zabezpečiť stravovanie s využitím interných zdrojov a kapacít OS SR.



ZOZNAM BIBLIOGRAFICKÝCH ÚDAJOV

- Generálny štáb Ozbroyených síl Slovenskej republiky. 2018. ŠbPO-578-39/2018 Komplexná analýza možného prechodu zabezpečenia stravovacích služieb z dodávateľského spôsobu na obnovenie prípravy stravy vlastnými silami a prostriedkami ozbrojených síl SR v nezabezpečených útvaroch, vrátane analýzy súčasného zmluvného zabezpečenia a predpokladaného objemu zdrojov nového spôsobu zabezpečenia služieb. Bratislava : 2018. 20 s.
- Generálny štáb Ozbroyených síl Slovenskej republiky. 2018. ÚLZ-155-1/2018 Konceptia rozvoja spôsobilostí logistických služieb. Bratislava : 2018. 114 s.
- Generálny štáb Ozbroyených síl Slovenskej republiky. 2018. SPJ-4-15/Log Služobná pomôcka Jednotné zásady účtovania a evidencie v stravovacích zariadeniach ozbrojených síl slovenskej republiky. Bratislava : 2018. 123 s.
- Generálny štáb Ozbroyených síl Slovenskej republiky. 2018. Log-5-2 Vojenský predpis o logistických službách v ozbrojených silách Slovenskej republiky. Bratislava : 2018. 53 s.
- Spoločné centrum materiálového manažmentu. 2011. Analýza proviantného zabezpečenia Ozbroyených síl SR. Trenčín : 2011. 26 s.
- Vyhláška č. 533/2007 Z.z. Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. augusta 2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania. Dostupné na internete: <https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/533/>
<<https://haccpvpraxi.sk/co-je-haccp/>>

npor. Mgr. Monika PAPŠOVÁ

Externý doktorand Katedry bezpečnosti a obrany
Akadémia ozbrojených síl generála Milana Rastislava Štefánika
Demänová 393, 031 01 Liptovský Mikuláš
Tel.: 0960/339 276
Email: monika.papsova@mil.sk