



Medzinárodná vedecká konferencia
„AKTUÁLNE PROBLÉMY VOJENSKEJ LOGISTIKY A MANAŽMENTU ZDROJOV
V OBLASTI OBRANY A BEZPEČNOSTI - 2024“
23. októbra 2024, Liptovský Mikuláš



POTREBA ZMIEN V PROVIANANTNEJ SLUŽBE OZBROJENÝCH SÍL SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Monika PAPŠOVÁ

THE NEED FOR CHANGES IN THE PROVISION OF CATERING SERVICE IN THE ARMED FORCES OF THE SLOVAK REPUBLIC

Abstract:

The catering service for professional soldiers and employees of the Ministry of Defense, better known as the provision service, does not reflect changes in its basic conceptual documents. Legislative changes adopted over the years were applied to the catering process, but at the same time they were not captured as a basis for training and increasing the professional competence of new members of the catering service. The amendment of the original regulations and the effort to introduce a more modern way of catering in military catering establishments are a striking part of the events in the provision service.

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

ÚVOD

Vojenské predpisy, služobné predpisy, či služobné pomôcky sú v každej oblasti činnosti dôležitými nástrojmi, ako plniť náročné úlohy správne. V procese zabezpečenia služby stravovania je dôležité riadiť sa legislatívnymi normami upravujúcimi všetky procesy potravínami, od príjmu, skladovanie, výdaj zo skladu, cez proces varenia, po výdaj stravníkom a odvoz biologického odpadu. Všetky normatívne akty zaoberajúce sa problematikou poskytovania stravovania majú za cieľ ochranu samotného stravníka. Zmeny foriem organizácie stravovania a hygienických požiadaviek na proces prípravy je nutné zapracovať do základných dokumentov proviantnej služby. Pravdou však zostáva, že s výnimkou prijatia služobného predpisu hlavného služobného úradu č. 14/2016 o poskytovaní proviantných náležitostí a prepravných náležitostí v znení neskorších úprav a služobnej pomôcky SPJ-4-15/Log s názvom Jednotné zásady účtovania a evidencie v stravovacích zariadeniach OS SR, prijatej v roku 2019, sú v problematike zabezpečenia služby stravovania pre príslušníkov a zamestnancov rezortu ministerstva obrany stále platné služobné predpisy s označením „Prov“ (napr. Prov 1-1 názov, Prov 1-5, Prov 2-2



a iné). Súbor týchto predpisov bol prijatý vo vtedajšom Československu (okolo roku 1978) a platili pre československú armádu a väčšina z nich je písaná v českom jazyku. Ani po rozdelení republík v roku 1993 nedošlo kuzmene a predpisy naďalej platili.

1 AKTIVITY PODMIEŇUJÚCE ZMENY OBSAHU INTERNÝCH NORMATÍVNYCH AKTOV V PÔSOBNOSTI PROVIANTNEJ SLUŽBY

Na podnet Odboru logistiky Štábu pre podporu operácií Generálneho štábu Ozbrojených síl Slovenskej republiky (ďalej len „OS SR“) sa 15. 02. 2024 konalo pracovné rokovanie k možnosti zavedenia novej formy stravovania, tzv. bufetového stravovania v stravovacích zariadeniach OS SR. Predchádzalo mu pracovné rokovanie konané dňa 07.02.2024 v priestoroch veliteľstva síl pre špeciálne operácie OS SR, v rámci ktorého sa diskutovalo aj o možnosti novelizácie vojenského predpisu Prov 1-1 *Proviantní zabezpečení ve vojskovém týlu*. Pracovné rokovanie bolo realizované predovšetkým z dôvodu, aby príslušníci proviantnej služby na jednotlivých veliteľstvách síl boli informovaní o zámere náčelníka Generálneho štábu OS SR zaviesť bufetové stravovanie v jednotlivých variáciach útvaroch OS SR. Keďže samotný Prov 1-1 pojednáva o spôsobe zabezpečenia stravovania v poli, teda v poľných podmienkach a bufetové stravovanie je doménou stravovania v mierových posádkach variáciach vojenských útvarov, plénum prednieslo návrh dočasne odložiť novelizáciu Prov-1-1 a zamerať sa na možnosť vytvorenia špecifickej služobnej pomôcky, ktorá sa zameria na problematiku zavedenia bufetového stravovania samostatne alebo úpravu už platnej služobnej pomôcky SPJ- 4-15/Log o spomínaný spôsob stravovania.

Problematika bufetového stravovania sa podľa vyjadrení prítomných na pracovnom rokovaní musí otestovať na jednom vybranom variacii útvaru (poprípade dvoch – v jednej kuchyni mužstva, ktorá pripravuje raňajky, obedy a večere vo väčšej miere bezplatného stravovania a v druhej vojenskej kuchyni, ktorá je určená predovšetkým na prípravu obedov v rámci klasického závodného stravovania). Výstupy z tohto testovania sa použijú ako podporný argument pri zvyšovaní stravných dávok. Navyše sa skúsenosti z testovania využijú pri ďalšej novelizácii predpisov. Záverom na prvom pracovnom rokovaní bolo určenie termínov ďalších stretnutí a postupov, rozdelenie zodpovednosti medzi veliteľstvami síl a stanovenie úlohyspracovať vzorovú kalkuláciu jedál na bufetové stravovanie.

Diskusia o zavedení bufetového stravovania do OS SR sa na rokovaní 15.2.2024 posunuli ďalej, pričom sa navrhlo, že efektívnejšou a rýchlejšou cestou je novelizovať spomínanú služobnú pomôcku SPJ-4-15/Log. Vložením konkrétnych článkov do jej obsahu sa vytvorí právny rámec k zavedeniu bufetového stravovania v OS SR. Tento typ stravovania je potrebné, ako to bolo spomenuté, podrobiť testovaniu v pilotnom projekte, v rámci



ktorého sa vo VÚ 2790 Žilina (bezplatné celodenné stravovanie) a VÚ 1102 Michalovce (závodné stravovanie v rámci štandardného 8 hodinového služobného a pracovného času) počas jedného mesiaca navýši stravná dávka a suma stravného pre jednotlivé jedlá. Zvýšené náklady na stravné sa tak premietnu do formy bufetových stolov. Samotný vojenský útvar je zodpovedný za tieto výdavky, pričom stravník stále platí rovnakú sumu za hlavné jedlo v prípade klasického závodného stravovania. Pilotný projekt poukáže na zvýšené finančné prostriedky, ktoré sú nevyhnutné na riešenie takéhoto typu stravovania, spolu s ďalšími nákladmi, napríklad na likvidáciu neskonsumovaného biologicky rozložiteľného kuchynského a reštauračného odpadu, nákladmi na vybavenie stravovacích zariadení v podobe ohrevných servírovacích pultov a gastro nádob a podobne. Finančné prostriedky sú žiadané vo forme informačnej správy pre ministra obrany so žiadosťou o povolenie realizácie pilotného projektu bufetového stravovania. Potrebnou prílohou k predmetnej informačnej správe je analýza o obsahu jedálnych lístkov, rozpisoch potravín, predpokladaných počtoch stravníkov a odhadovaných nákladov. Schválenie informačnej správy z úrovne ministra obrany zároveň umožní realizáciu pilotného projektu vo vybraných stravovacích zariadeniach OS SR.

Nakoľko sa nepodarilo presadiť čiastočnú úpravu služobnej pomôcky SPJ-4-15/Log a ani pilotný projekt bufetového stravovania, Odbor logistiky štábu pre podporu operácií Generálneho štábu OS SR rozhodol, že poskytovanie bufetového stravovania, ako jednej z foriem stravovania pre príslušníkov a zamestnancov rezortu ministerstva obrany, je potrebné riešiť ako súčasť novej služobnej pomôcky. Nová služobná pomôcka zároveň nahradí zastaralý vojenský predpis.

V mesiaci jún, konkrétne 27.06.2024, sa pozvaní príslušníci proviantnej služby v rámci OS SR opätovne stretli, aby ďalej pokračovali v novelizácii vojenských predpisov. Rokovania pozostávali z rozboru vojenského predpisu Prov-1-5 *Proviantní zabezpečení vojsk Čs. lidové armády*. Prítomní však neboli zástupcovia všetkých veliteľstiev. Rokovania sa nezúčastnil ani jeden príslušník pozemných síl OS SR, z dôvodu plnenia iných služobných povinností. Prítomní zástupcovia na pracovnom rokovaní odsúhlasili autorský kolektív, ktorý už zasadal na minulých pracovných rokovaniach. Podľa záverov tohto rokovania vojenský predpis Prov-1-5 nahradí nová služobná pomôcka s názvom „Zásady proviantného zabezpečenia v Ozbrojených silách Slovenskej republiky“.

Cieľom prác autorského kolektívu je vytvoriť nový, aktuálny základný dokument proviantnej služby pojednávajúci o zabezpečení služby stravovania v mierových posádkach. Dokument vychádza z dobrých a stále platných základov pôvodného vojenského predpisu, obohatenom o súčasne platnú legislatívu najmä z oblasti zabezpečenia hygieny a kontroly potravín. Služobná pomôcka je rozdelená na dve časti, a to na časť rozoberajúcu otázky



personálu, organizácie prípravy a výdaja stravy a druhú zaoberajúcou sa materiálno-technickým zabezpečením služby.

2 FAKTORY PODMIEŇUJÚCE ZMENY OBSAHU INTERNÝCH NORMATÍVNYCH AKTOV V PÔSOBNOSTI PROVIANTNEJ SLUŽBY

Vojenský predpis Prov-1-5 poskytuje ucelený pohľad na službu zabezpečenia stravovania vo vtedajšej Čs. ľudovej armáde. Jeho aktualizácia na súčasne potreby poskytne základ najmä pre funkcionárov zodpovedných za realizáciu služby stravovania na taktickom stupni. Profesionálni vojaci v dôstojníckom hodnostnom zbore majú možnosť vzdelávať sa len vo všeobecných logistických kurzoch organizovaných Akadémiou ozbrojených síl generála Milana Rastislava Štefánika (ďalej len „AOS“) v Liptovskom Mikuláši. Realizované kurzy sú zamerané všeobecne na celú problematiku logistiky, bez riešenia konkrétnych špecifik proviantnej služby a špecifik hospodárenia s materiálom zásobovacej triedy I. Príprava funkcionárov zodpovedných za realizáciu služby stravovania je v rámci kariérnych kurzov nepostačujúca. Z uvedeného dôvodu nová služobná pomôcka obsiahne všetky oblasti zodpovedností a poskytne novým príslušníkom logistiky útvaru zodpovedným za hospodárenie s materiálom ZT I komplexný rámec činností nevyhnutných pre realizáciu služby stravovania pre príslušníkov a zamestnancov útvaru. Kapitoly navrhovanej služobnej pomôcky korešpondujú s jednotlivými hlavami Prov- 1-5 pričom ustanovenia pôvodného predpisu, ktoré boli do predpisu zapracované prostredníctvom vložiek, sú súčasťou druhej časti. Vložka 1 a 2 Prov-1-5 nie je súčasťou novej služobnej pomôcky, nakoľko o nich pojednáva služobný predpis SPJ-4-15/Log. Autorský kolektív je zložený z príslušníkov 82. Brigády spoločnej podpory, Vzdušných síl OS SR, Pozemných síl OS SR, Síl pre špeciálne operácie a Veliteľstva vojenského zdravotníctva. V zápise z posledného pracovného rokovania je uvedený odsúhlasený harmonogram prác, ktorý stanovil úlohu spracovať prvú časť návrhu novej služobnej pomôcky do 20. októbra 2024. Následne opätovne zasadne autorský kolektív, ktorý prerokuje daný návrh. Rovnakým postupom sa a prerokuje a schváli aj druhá časť navrhovanej služobnej pomôcky. Finalizácia prác autorského kolektívu je stanovená do 31. januára 2025. Po uvedenom dátume bude návrh služobnej pomôcky zaslaný na pripomienkovanie do vojenskej rady náčelníka Generálneho štábu OS SR.

2.1 Faktory podmieňujúce zmeny v oblasti organizácie proviantného zabezpečenia

Prvá časť novej služobnej pomôcky s navrhovaným názvom „Organizácia proviantného zabezpečenia“ pozostáva zo siedmych kapitol, od základných ustanovení, cez vymedzenie povinností jednotlivých funkcionárov, až po výživu, stravovanie a činnosti orgánov proviantnej služby útvaru.



„Zodpovednosť a plnenie úloh funkcionármi útvaru“ je po základných ustanoveniach druhou kapitolou. Problematika personálneho zabezpečenia proviantnej služby obsahuje všetky aktuálne funkcie naprieč vertikálnou štruktúrou proviantnej služby, vrátane určenia povinností a zodpovedností jednotlivých funkcionárov. Od samotného veliteľa vojenského útvaru, v ktorom sa pripravuje strava, až po pomocnú silu v kuchyni. V personálnej oblasti je nutné konštatovať, že zloženie hospodárskych družstiev a hospodárskych čiat nie je unifikované a dá sa povedať, že je rozdielne útvar od útvaru. Príkladom rozdielnosti je zloženie funkcionárov zodpovedných za prípravu stravy v mechanizovanom prápore, oproti taktickému krídlu Vzdušných síl OS SR. V jednotkách vzdušných síl nie sú vytvorené hospodárske družstvá (okrem 46. krídla Kuchyňa – vojenská kuchyňa pozostávajúca z civilného personálu a troch profesionálnych vojakov). Samotní príslušníci s číslom špecializácie 760 sú súčasťou družstva zabezpečenia alebo družstva podpory. Štruktúra družstva zabezpečenia obsahuje funkciu veliteľa družstva, zástupcu veliteľa družstva/skladníka, kuchára-špecialistu, staršieho kuchára a samostatného referenta – pracovníka pre výživu. Uvedené zloženie družstva zabezpečenia sa nachádza v rámci roty rádiolokačného prieskumu Veľká Ida. Ide o malú jednotku, avšak plne funkčnú kuchyňu mužstva. Treba však podotknúť, že veliteľ družstva zabezpečenia zodpovedá aj za iné špecializácie, nielen proviantné, a tak musí dohliadať aj na plnenie iných úloh. Na porovnanie mechanizovaný prápor disponuje hospodárskym družstvom, ktoré je zložené z funkcie veliteľa družstva, dvoch hlavných kuchárov, štyroch kuchárov/vodičov, dvoch pomocných kuchárov a štyroch pomocných síl – všetci príslušníci uvedeného družstva sú profesionálni vojaci s číslom vojenskej špecializácie 760. Funkcia skladníka sa nachádza v štruktúre zásobovacieho družstva alebo družstva skladov. Do úvahy treba brať rozdielne personálne štruktúry kuchyne mužstva, kde personál pripravujúci stravu pozostáva z profesionálnych vojakov a vojenskej kuchyne, kde stravu pripravuje civilný personál mimo štruktúr logistiky daného vojenského útvaru. V dôsledku uvedeného obsahuje druhá kapitola navrhovanej služobnej pomôcky viac ako 18 rozpracovaných funkcií.

Rovnako je možné sledovať nedisciplinovanosť aj pri obsadzovaní funkcií príslušníkov zodpovedných za zabezpečenie hospodárenia s materiálom ZT I bez riadneho zadefinovania spolupráce s ostatnými materiálovými funkcionármi. Jednotliví funkcionári zásobovacích tried nemajú bližšie špecifikované vzájomné väzby a pri súčasnom preferovaní kariérneho rastu predodborným, úlohy spojené so zabezpečením stravovania plnia príslušníci, ktorí nie sú oboznámení s komplexnou funkcionalitou služby zabezpečenia stravovania. Počiatky problému nachádzame pri transformácií materiálových tried na zásobovacie triedy. Došlok prerozdeleniu samotného materiálu proviantnej služby pod iné zásobovacie triedy (napríklad veľkokuchynské zariadenia, inventár, porcelán a ostatné kuchynské vybavenie sú súčasťou zásobovacej triedy ZT IV, poľná proviantná technika a náhradné diely, výstroj



pre kuchárova ostatné ochranné pracovné pomôcky pre kuchárov sú súčasťou zásobovacej triedy ZT II, mazivá a prevádzkové kvapaliny do poľnej proviantnej techniky sú súčasťou ZT III). Počas prerozdelenia však neboli, respektíve boli len čiastočne, prerozdelené kompetencie na jednotlivých materialistov zásobovacích tried. Komplexne sa teda už nedá pojednávať o proviantnej službe, nakoľko sa vytratil činnosti, ktoré v minulosti zabezpečovali výhradne jednotky proviantnej služby, akými boli napríklad personálna politika, výcvik odbornosti špecialistov proviantnej služby a iné. Jednotlivé stupne velenia a riadenia OS SR majú vo svojich štruktúrach rozdielne personálne obsadenie funkcionárov štábov zabezpečujúcich hospodárenie s materiálom ZT I. Dôsledkom je skutočnosť, že na tej istej funkcii v rôznych útvaroch sú funkcie obsadzované dôstojníkom, na inom poddôstojníkom, príslušníkom z hodnostného zboru mužstvo alebo civilným zamestnancom.

Pôvodne proviantná služba zabezpečovala svoju činnosť do obdobia prerozdelenia materiálových tried na zásobovacie triedy a straty komplexných kompetencií v oblasti zabezpečenia služby stravovania. Obnova logistických služieb sa objavila v roku 2018, kedy bol prijatý vojenský predpis Log-5-2 o logistických službách v Ozbrojených silách Slovenskej republiky. Tento vojenský predpis vo svojom obsahu definuje logistickú službu ako:

- „1. odborné riadenie síl a prostriedkov logistickej podpory (odborné útvary, jednotky, špecialisti) organizačnou zložkou logistiky na príslušnom stupni velenia a riadenia,
2. zabezpečenie riadenia prepráv, prevádzky, údržby, opráv, starostlivosti o bezpečnosťVTZ a metrológiu,
3. zabezpečenie ozbrojených síl materiálom príslušnej ZT alebo jej vybranou časťou (napr. len proviantný materiál, len výstrojový materiál a pod.) a vykonávanie s tým súvisiacich a priradených ďalších činností (napr. spracovávanie podkladov pre jeho obstarávanie, doplňovanie, odsunovanie a pod.),
4. podieľanie sa na zabezpečení a plnení úloh súvisiacich funkčných oblastí logistiky,
5. súčasť logistiky daného stupňa velenia a riadenia.“ (Log-5-2, 2018, str. 5)

Proviantná služba, ako jedna z logistických služieb, dostala na základe tohto vojenského predpisu opäť kompetencie v oblasti zabezpečenia stravovania príslušníkov útvaru, starostlivosti o kuchynsko-jedálenské bloky, v ktorých sa pripravuje a vydáva strava, zodpovednosti za pridelené finančné prostriedky a realizáciu verejného obstarávania, evidencie a účtovania materiálu ZT I a spolupráce s funkcionármi ZT II a ZT IV na riadnom zásobovaní odsunu proviantného materiálu. Čo však treba s poľutovaním konštatovať je, že proviantná služba sa do personálnych štruktúr pretavila len na strategickej a operačnej úrovni. V rámci 82. Brigády spoločnej podpory ide o Proviantnú službu 44. centra logistických služieb s tabuľkovými miestami troch príslušníkov a štyroch civilných zamestnancov. V rámci odboru logistiky Spoločného operačného veliteľstva OS SR ide



o oddelenie operačnej logistiky s jedným príslušníkom. Proviantná služba odboru logistiky veliteľstva pozemných síl OS SR je súčasťou oddelenia tylových služieb s dvomi príslušníkmi. Odbor logistiky veliteľstva vzdušných síl disponuje oddelením tylových služieb s jedným príslušníkom a jedným civilným zamestnancom proviantnej služby. V rámci odboru logistiky veliteľstva síl pre špeciálne operácie ide o oddelenie tylových služieb momentálne bez obsadenia funkcionármi proviantnej služby a v rámci odboru logistiky veliteľstva vojenského zdravotníctva ide o jedného príslušníka v skupine logistiky. Nevytvorenie organizačnej štruktúry proviantnej služby najednotlivých stupňoch velenia a riadenia OS SR bude mať za následok, že služba de facto nemôže existovať, pretože nebude možné zabezpečiť základné toky velenia a riadenia služby.

Rôznorodosť v jednotlivých funkciách proviantnej služby je zrejmá, nakoľko funkciu náčelníka proviantnej služby na taktickom stupni nenájdeme. Stále pretrváva funkcia dôstojník/starší dôstojník s číslom špecializácie 760 – odborník na zabezpečenie proviantným materiálom.

Ďalšou dôležitou kapitolou novej služobnej pomôcky je problematika výživy a stravovania príslušníkov. V tejto kapitole sa odzrkadlia ustanovenia Zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách a Nariadenia Európskeho parlamentu a rady č. 852/2004 o hygiene potravín pojednávajúce o problematike bezpečnosti potravín, uplatnenia zásad HACCP a správnej výrobných praxe. Analýza nebezpečenstva kontaminácie potravín a stanovenie kritických kontrolných bodov pri príprave stravy sú dôležitými ustanoveniami, s ktorými musí byť oboznámený každý príslušník proviantnej služby. Od roku 2023 sú práve tieto ustanovenia podkontrolou nie len rezortných príslušníkov proviantnej služby, ale aj kontroly z úrovne Regionálneho úradu verejného zdravotníctva miestne príslušného podľa adresy útvaru. Oblasť výživy príslušníkov a zamestnancov musí byť previazaná so služobným predpisom č. 14/2016, ktorý vo svojich prílohách vymedzuje odporúčané zloženia spotreby potravín na osobu a deň na dosiahnutie požadovaných energetických a výživových hodnôt stravných dávok a prídavkov potravín a obsah priemerných energetických a výživových hodnôt stravy na osobu a deň podľa stravných dávok a prídavkov potravín. V súlade s článkom 3 spomínaného služobného predpisu sa výška dennej sadzby stravného pre stravné dávky a prídavky potravín upraví, ak priemerné spotrebiteľské ceny sledovaných druhov potravín vzrástli v mesiaci aspoň o 5 % v porovnaní s mesiacom, v ktorom bola výška sadzby naposledy upravená. (Služobný predpis Hlavného služobného úradu č. 14/2016, 2023) Výška dennej sadzby stravného pre stravné dávky a prídavky potravín sa upraví na základe údajov Štatistického úradu Slovenskej republiky o vývoji spotrebiteľských cien v Slovenskej republike. V súčasnej dobe pri dodržaní služobného predpisu sa nedá žiadnym spôsobom enormne navýšiť cena dennej stravných dávok spolu s prídavkami. Posledná úprava stravných dávok bola vykonaná v roku 2023 na základe vývoja spotrebiteľských cien potravín na



slovenskom trhu. Na základe uvedenej skutočnosti o kvalite potravín, resp. cenovo náročných potravín, rozhoduje práve výška denných sadzieb stravného k jednotlivým stravným dávkam a prídavkom potravín. Štvrtá kapitola obsahuje aj problematiku bufetového stravovania vrátane náročnosti na personál a strojové vybavenie. Podstatou kapitoly je vysvetliť samotný princíp bufetového stravovania, rozdielnosti oproti iným typom stravovania, zásady stolovania a hygieny.

Špecifické formy stravovania vojsk, ako piata kapitola, pojednáva o stravovaní príslušníkov v doposiaľ bližšie neurčených formách. Ide o riešenie stravovania počas plnenia úloh domáceho krízového manažmentu, ktoré stanovuje jednotlivé kroky pri vyvezení zásob proviantu a ich dopĺňovanie v priebehu použitia jednotiek OS SR na území Slovenskej republiky. Takéto proviantné zabezpečenie v priestore je spravidla určené rozkazom alebo nariadením nadriadeného orgánu vysielajúceho vojenského útvaru. Doposiaľ sa riešenie stravovania tohto typu použitia vojsk riešilo „ad hoc“ na základe vzniknutej krízovej situácie (stravovania počas pandémie COVID-19, migračná kríza a ochrana štátnej hranice, povodňová situácia a iné). Stravovanie počas cvičení na území Slovenskej republiky taktiež neodmysliteľne patria k špecifickým formám stravovania vojsk, no táto kapitola obsahuje aj problematiku stravovania počas cvičení mimo územia Slovenskej republiky, kedy sa pri príprave a priebehu samotného cvičenia aplikujú základné dokumenty Severoatlantickej aliancie (ďalej len „NATO“) v oblasti logistickej podpory, ak ide o členskú krajinu NATO. Je dôležité, aby funkcionári na taktickom stupni boli oboznámení so spôsobmi a možnosťami zabezpečenia stravovania, či už v rámci poskytovania podpory zo strany hostiteľskej krajiny alebo priamym oslovením hospodárskych subjektov v krajine realizácie cvičenia. Takáto forma obstarávania je usmerňovaná z úrovne ministerstva obrany a Generálneho štábu OS SR. Vlastný proces obstarávania sa uskutočňuje prostredníctvom a za riadenia určených splnomocnených funkcionárov logistiky. Či už hovoríme o cvičení na území alebo mimo územia Slovenskej republiky základným spôsobom stravovania je poskytovanie teplej stravy trikrát denne. Piata kapitola taktiež zakotvuje poskytovanie stravovania počas vykonávania vojenských operácií nevojnového charakteru v rámci poskytovania humanitárnej pomoci mimo územia Slovenskej republiky. (Doktrína Ozbrojených síl SR, 2009) Zabezpečenie stravovania vyslaných príslušníkov OS SR je v takomto prípade buď koordinované so spojeneckými armádami participujúcimi na plnení úloh v rámci memoranda o porozumení, alebo v zodpovednosti vysielajúcej krajiny, teda Slovenskej republiky. Uplatňujú sa na nich vo všeobecnosti rovnaké pravidlá ako na prípad zabezpečenia stravovania počas zahraničného cvičenia. Stravovanie pri rôznych sústreďeniach vojsk sa do piatej kapitoly vložilo po skúsenostiach so zabezpečením stravovania na nácviaku na vojenskú prehliadku k 80. výročiu Slovenského národného povstania v 81. krídle Sliach. Príslušníci podieľajúci sa na zabezpečení stravovania v rámci



skupiny RLS (Real Logistic Support) pretavili získané skúsenosti do všeobecných zásad organizácie stravovania tak veľkého počtu stravovníkov. Od úloh plánovacieho obdobia sústredenia, cez materiálno-technické zabezpečenie až po uzatvorenie účtovnej evidencie a upratanie priestoru sústredenia a jeho uvedenie do pôvodného stavu.

2.2 Faktory podmieňujúce zmeny v oblasti materiálno-technického zabezpečenia

Navrhovaná služobná pomôcka a obsah jej druhej časti je spracovaný určeným autorským kolektívom do 30.11. 2024. Zameriava sa na plánovanie, zabezpečovanie a zásobovanie proviantným materiálom, prevádzkou a starostlivosťou o kuchynsko-jedálenské bloky, hospodárením s proviantom a obalmi na proviant. Cieľom je obsiahnuť všetko, čo je potrebné na prevádzku a zvýšenie úrovne vybavenia kuchynsko-jedáľenských blokov. Aj napriek tomu, že sa v roku 2023 podarilo zlepšiť stav veľkokuchynských zariadení v jednotlivých stravovacích zariadeniach, je potrebné konštatovať, že proces obstarávania tohto typu majetku je zdĺhavý. Konkrétny príklad uvádza, že obdobie medzi odoslaním požiadavky na zabezpečenie verejného obstarávania spolu s určením predpokladanej hodnoty zákazky, technickou špecifikáciou jednotlivých zariadení a dodaním novo zakúpeného veľkokuchynského zariadenia v novembri 2023 predstavovalo 21 mesiacov pričom finančné prostriedky na tento nákup museli byť súčasťou programovania zdrojov už v roku 2021. Z uvedeného nákupu sa však nepodarilo obnoviť všetky zastarané druhy veľkokuchynských zariadení.

Ďalší proces verejného obstarávania potrebného veľkokuchynského zariadenia bol začatý v mesiaci október 2023, pričom sa v 18.7. 2024 realizovalo otváranie predložených cenových ponúk. Na základe doručených ponúk bolo zostavené predbežné poradie uchádzačov, pričom sa pri ďalšom skúmaní, či uchádzač splnil požiadavky na predmet zákazky, identifikovali nezrovnalosti v predložených dokumentoch. Dotknutý uchádzač bol vyzvaný, aby vysvetlil jednotlivé nezrovnalosti. V lehote doručil vysvetlenie ponuky, ktorej prílohou boli technické a produktové listy všetkých položiek predmetu zákazky. Komisia po preskúmaní vysvetlenia konštatovala, že uchádzač nespĺnil požiadavky verejného obstarávateľa. Následne komisia skúmala predložené ponuky ďalších uchádzačov v poradí, avšak konštatovala nesplnenie požiadaviek u všetkých uchádzačov. Komisia navrhla zrušiť predmetné verejné obstarávanie z dôvodu diskriminačnej povahy opisu predmetu zákazky. Tým pádom sa ďalšia obnova veľkokuchynského zariadenia neuskutočnila a finančné prostriedky vyčlenené na tento účel neboli použité.

Časť materiálu a zariadení do stravovacieho zariadenia si vojenské útvary nakupujú samy prostredníctvom decentrálného verejného obstarávania v schválenom finančnom limite po naplánovaní dostatočného objemu finančných prostriedkov v procese obranného



plánovania. Ide najmä o chladiarenské a mraziarenské zariadenia, vybavenia stravovacích zariadení. Spôsoby nadobudnutia materiálu sú uvedené v návrhu služobnej pomôcky. Všetky činnosti sú zamerané na postupnú odmenu a modernizáciu stravovacích zariadení s dôrazom na dodržanie prísnych hygienických a technických noriem, ktoré vyžaduje správna výrobná prax a systém HACCP¹. Proces verejného obstarávania je možné zrýchliť a zefektívniť, napríklad zriadením dynamického nákupného systému (ďalej len „DNS“) na veľkokuchynské zariadenia. V zriadenom DNS si vojenské útvary a zariadenia môžu sami zadávať výzvy na predkladanie ponúk a uzatvárať kúpne zmluvy s dodávateľmi (pod odborným dohľadom Sekcie verejného obstarávania Ministerstva obrany SR). Dynamický nákupný systém je používaný vojenskými útvarmi od roku 2022, kedy sa zriadil DNS na potraviny na zabezpečenie stravovania. Postupne boli zamestnancami vtedajšieho Úradu pre investície a akvizície MO SR ako prví školení funkcionári zodpovední za hospodárenie s materiálom ZT I, pričom systém nákupov prostredníctvom DNS sa postupom času osvedčil. Vytvoril sa „katalóg“ dodávateľov potravín, ktorí samotným zaradením do DNS prejavili záujem o uzatvorenie zmluvného vzťahu vojenskými útvarmi.

Dôležitou súčasťou novej služobnej pomôcky je riešenie stavu kuchynsko-jedálenských blokov spolu s požiadavkami na jednotlivé prevádzkové časti. Do tejto časti sú implementované ustanovenia Vyhlášky Ministerstva zdravotníctva SR č. 533/2007 o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších dodatkov, Zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov a Nariadenia Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 o hygiene potravín. Na základe uvedených normatívnych aktov je potrebné v kuchynsko-jedálenskom bloku zabezpečiť funkčnosť prevádzky a pritom sa zamerať na vonkajšie priestory, steny a stropy, podlahy, okná a ostatné otvory, dvere, kríženie čistých a nečistých častí prevádzky, vetranie, ventilácia, odvod odpadov, stav kanalizácie, dostatok teplej a studenej pitnej vody, osvetlenie, zabezpečenie pred vniknutím škodcov a hlodavcov. Skladovanie v priestoroch, prípadne podmienkach, aby sa zachovala ich bezpečnosť, kvalita a biologická hodnota potravín a surovín na ich výrobu (napr. čistota skladovacích priestorov a manipulačného zariadenia, oddelené uchovávanie a umiestnenie vzájomne nezlučiteľných druhov surovín a potravín, skladovanie obalov na balenie potravín a prepravných obalov), dodržiavanie a evidencia teplotných režimov v skladovacích priestoroch, chladničkách a mrazičkách. Nemenej dôležitými požiadavkami sú priestory pre kuchynský personál, teda vytvorenie priestoru pre dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancami kuchyne. Skladovanie čističích a dezinfekčných prostriedkov musí byť zabezpečené oddelene od priestorov, kde sa manipuluje s potravinami. Požiadavky správnej výrobnéj praxe a systému HACCP vyžadujú,

¹ H – hazard – riziko, nebezpečenstvo, ohrozenie, A – analysis – analýza, zistenie, preskúmanie, C – critical – kritický, C – control – rozhodujúci, kontrolný, P – points – body



aby bol určený, zavedený a zachovávaný postup alebo postupy založené na zásadách HACCP zohľadňujúce flexibilitu v súvislosti s charakterom prevádzky, dodržiavanie systému HACCP, riadenie procesov - zavedené a zachovávané požiadavky na dodržiavanie všetkých operácií súvisiacich s výrobou, manipuláciou a umiestnením potravín. (Vyhláška č. 533/2007 Z.z. Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, 2007)

V stacionárnych vojenských stravovacích zariadeniach jednotlivých útvarov OS SR riešených vo forme vojenskej kuchyne alebo kuchyne mužstva dlhodobo absentujú prvky súvisiace s ich modernizáciou. Chýba plánovanie a vyčleňovanie finančných prostriedkov na rekonštrukciu resp. stavebné úpravy kuchynsko-jedáľenských blokov a jeho jednotlivých miestností a na modernizáciu zastaraných veľkokuchynských zariadení a ďalšieho hnuťelného majetku. Starostlivosť o kuchynsko-jedáľenské bloky sa zamerala len na drobné stavebné a rutinné opravy, ktoré sú schopné zabezpečiť pracoviská údržby infraštruktúry v jednotlivých posádkach vojenských útvarov. Pre uskladnenie zásob materiálu ZT I (proviant) je využívaná skladová infraštruktúra postavená v prvej a druhej polovici 20. storočia. V posledných 20. rokoch je prevádzkovaná v podmienkach nedostatku finančných zdrojov na rutinnú a štandardnú údržbu, čo má za následok prevažne nevyhovujúci, alebo havarijný stav týchto objektov. Modernizácia a postupné nahrádzanie kvalitatívne a technologicky vyspelejšími objektmi a novými systémami zabezpečenia a ochrany bolo vykonané len v minimálnej miere.

Modernizácia kuchynsko-jedáľenských blokov sa musí orientovať na projekty investičnej výstavby (napr. celkovú rekonštrukciu objektov, technických zariadení, rozvodov jednotlivých druhov energií, opravu a údržbu jednotlivých miestností). Modernizáciu je potrebné smerovať k dodržaniu prísnych hygienických a technických noriem, ktoré vyžaduje správna výrobná prax a systém HACCP.

3 MODERNIZAČNÉ PROJEKTY PODMIEŇUJÚCE ZMENY STAVU VÝZBROJE V PROVARIANTNEJ SLUŽBE

Príslušníci Proviantnej služby 44. centra logistických služieb (ďalej len „CLS“) spadajúcej pod 82. Brigádu spoločnej podpory vyvíjajú tlak a upozorňujú na dlhodobo zlú a neriešenú situáciu v oblasti stavu poľnej proviantnej techniky. Najväčšie problémy spôsobujú jednotlivým vojenským útvarom chýbajúce spôsobilosti na prepravu a uskladnenie pitnej vody a prepravu a skladovanie chladených a mrazených potravín. Nevynímajúc poľnú proviantnú techniku určenú na samotnú prípravu stravy, a to poľné automobilové kuchyne a prívesné kuchyne.



Na základe vykonania analýzy súčasného stavu proviantnej služby v roku 2024 sú k dispozícii jednoznačné údaje potvrdzujúce fakt, že OS SR nedisponujú dostatočným množstvom prevádzkyschopnej poľnej proviantnej techniky k zabezpečeniu stravovania vlastných príslušníkov vojenských útvarov. Z údajov vyplýva, že kapacita dostupnej poľnej proviantnej techniky predstavuje zabezpečenie stravovania pre 8000 stravníkov. Podľa údajov zo štatistickej ročenky personálu OS SR boli skutočné počty vojenského personálu k dátumu 31.12.2023 na úrovni „12991“ (Štatistická ročenka personálu OS SR 2023, 2024, str. 11). Úroveň zabezpečenia vojenského personálu pri riešení stravovania v poľných podmienkach jeteda na hodnote 61,58 %.

Súčasne používanou poľnou proviantnou technikou na prípravu stravy je poľná kontajnerová kuchyňa ISO 1C zložená z viacerých modulov kontajnerov, automobilová kuchyňa POKA 3/1 na podvozku vozidla Praga V3S, príviesná kuchyňa PK-26H, PK-60, poľná kuchynka PK-50 a PK-12. Technika je morálne a technologicky zastaralá a opotrebovaná, nespĺňa súčasné hygienické štandardy pre prípravu stravy. Ďalším markantným problémom je nedostupnosť náhradných dielov a nedostupnosť samotného servisu vozidiel. Najmodernejším typom z uvedených poľných kuchýň disponuje 53. prápor poľných služieb Hlohovec a to kontajnerovými kuchyňami ISO 1C zavedenými do používania v roku 2004. Problematickou oblasťou pri používaní kontajnerových kuchýň je ich nízka mobilita. Na ich prepravu je potrebné vozidlo TATRA MULTILIFT, ktoré je určené pre kompletáciu so sklápacou korbou a nadstavbami. V prípade ďalšej možnej akvizície tohto typu poľných kuchýň by bolo potrebné zabezpečiť aj dostatočný počet prepravnej kapacity tak, aby bola kuchyňa kedykoľvek presunutá v prípade ohrozenia. Príviesné kuchyne sú výbornou alternatívou ako zabezpečiť prípravu stravy pre menšie jednotky a sú dostatočne mobilné. Jednotky na taktickej úrovni by si tak riešili stravovanie vlastnými silami a prostriedkami v menších skupinách. S poľutovaním však treba konštatovať, že návrh akvizície príviesných poľných kuchýň, ktoré by nahradili PK-26H a PK-50 nebol odsúhlasený aj napriek tomu, že dostupnosť tohto typu techniky je výrazne vyššia ako dostupnosť automobilových poľných kuchýň.

Modernizačný projekt navrhnutý z úrovne Proviantnej služby 44. CLS predstavoval vytvorenie mobilnej poľnej automobilovej kuchyne na podvozku N3G, pričom by išlo o vozidlo a prívies kompletne pokrývajúce potreby prípravy stravy v poľných podmienkach. Vozidlo by malo na podvozku nadstavbu s vybavením na realizáciu varenia, smaženia, dusenia, pečenia teda teplej, ale aj studenej úpravy potravín v súlade s požiadavkami HACCP. Poskytovalo by celodenné stravovanie pre 250 príslušníkov alebo stravovanie formou jedného jedla v počte 600 porcií. Prívies by obsahoval elektrocentrálu s dostatočným výkonom na obsluhu kuchyne, chladiarenského zariadenia a cisterny na pitnú vodu, ktoré by boli taktiež súčasťou nadstavby príviesu. Projekt pozostával z vývoja



novej automobilovej techniky podľa vzoru Českej armády, ktorá v súčasnosti pracuje na vývoji poľnej kuchyne POKA-5 prostredníctvom Vojenského technického ústavu, štátneho podniku.

Z dostupných zdrojov z prostredia Proviantnej služby 44.CLS je zrejmé, že Armáda Českej republiky, ako jediná z okolitých armád, pracuje na rozvoji a modernizácii automobilovej poľnej proviantnej techniky. Už v minulosti sa im podarilo vyvinúť vozidlo POKA-4. Ako uvádza Vojenský technický ústav, š. p. „POKA 4 je určená k prípravě, regenerácia výdeji kvalitní a plnohodnotné teplé stravy na stupni útvar při činnosti vojsk v polních podmínkách. POKA 4 lze používat jak na teritoriu ČR, tak i v zahraničních misích. POKA 4 zabezpečuje přepravu členů obsluhy, pohyblivých zásob potravin, pitné vody a PHM. POKA 4 je plánována jako náhrada stávající zastaralé automobilní kuchyně POKA 3/1. Soupravu POKA 4 tvoří skříňové vozidlo s vnitřní zástavbou uzpůsobenou k vlastní přípravě a výdeji stravy askříňový přívěs s vnitřní zástavbou uzpůsobenou k uložení zásoby potravin a pitné vody a k přípravě polotovarů. Skříňové karosérie vozidla a přívěsu svými rozměry a tvarem umožňují železniční přepravu. Součástí přívěsu je také nezávislý elektrický zdroj (EC 16 kW). POKA 4 je plně vybavena základními technologiemi pro úpravu mikroklimatu účelových nástaveb. POKA 4 je schopna překonávat prostory zamořené účinky ZHN.“ (<https://www.vtusp.cz/produkty/specialni-pracoviste/polni-kuchyne-automobilni-poka-4/>). Z doposiaľ nezistených príčin sa výroba tohto typu vozidla nerozšírila, no vozidlo sa stalozákladom v nasledujúcom modernizačnom vývoji vozidla POKA-5. V rámci nadviazanej spolupráce s českým partnerom vytvorili príslušníci Proviantnej služby 44. CLS návrh projektu, ktorý by zahŕňal požiadavky modelu POKA-5 obohatený o požiadavky slovenských ozbrojených síl.

Návrh modernizačného projektu v rámci OS SR bol predložený na rade náčelníka Generálneho štábu dňa 11.10.2024 v Trenčíne, kde nebol schválený z dôvodu finančnej náročnosti celého objemu projektu. Prijatým rozhodnutím z úrovne náčelníka GŠ OS SR však bol vytvorený priestor do decembra 2024 na úpravu predložených materiálov so zameraním navýpočet potrebných finančných prostriedkov na vývoj a obstaranie istého počtu poľnej proviantnej techniky. Znížený počet navrhovaných kusov techniky mal obsiahnuť zabezpečenie výcvikov v priestoroch CV Lešť a zabezpečenie poskytovania podpory zo strany Slovenskej republiky v rámci HNS pre zahraničné vojská.

V prípade nerealizovania projektov modernizácie poľnej proviantnej výzbroje a techniky nebude možné v plnom rozsahu zdieľať spôsobilosti v rámci medzinárodného krízového manažmentu a národného krízového manažmentu, na ktorých sú OS SR povinné saponovať v zmysle platnej legislatívy.



ZÁVER

Článok svojim obsahom predstavil aktuálne dianie v rámci proviantnej služby OS SR. Novelizácia vojenských predpisov, upriamenie pozornosti na zlý stav proviantnej techniky a jeho náprava, obnova veľkokuchynských zariadení a celková modernizácia a zatraktívnenie stravovania príslušníkov a zamestnancov rezortu ministerstva obrany sú hlavnou náplňou činnosti príslušníkov proviantnej služby na všetkých úrovniach velenia a riadenia OS SR. Netreba zabúdať, že stravovanie je jednou z obligatórnych náležitostí personálu a jednou zo základných spôsobilostí, ktoré požadujú zahraničné vojská od OS SR v rámci podpory zo strany hostiteľskej krajiny. Je dôležité, aby OS SR mohli plniť svoje úlohy v priestore nasadenia a bolischopné realizovať službu stravovania pre vlastných príslušníkov v stanovenom čase, množstve a požadovanej kvalite a rovnako dosiahnuť interoperabilitu v medzinárodnom prostredí.

ZOZNAM BIBLIOGRAFICKÝCH ODKAZOV

- Generálny štáb Ozbrojených síl Slovenskej republiky. 2009. Doktrína Ozbrojených síl SR (C). Bratislava. [online]. Dostupné na internete: <https://www.mod.gov.sk/data/files/831.pdf>
- Generálny štáb Ozbrojených síl Slovenskej republiky. 2018. Log-5-2 Vojenský predpis o logistických službách v ozbrojených silách Slovenskej republiky. Bratislava : 2018. 53 s.
- Ministerstvo obrany Slovenskej republiky. 2023. Služobný predpis hlavného služobného úradu č. 14/2016 o poskytovaní proviantných náležitostí a prepravných náležitostí - konsolidované znenie. Bratislava : 2023. 29 s.
- Personálny úrad OS SR. 2024. Štatistická ročenka personálu OS SR 2023. Liptovský Mikuláš. [online]. Dostupné na internete: <https://personal.mil.sk/7868/>
- Vyhláška č. 533/2007 Z.z. Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. augusta 2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania. [online]. Dostupné na internete: <https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/533/>
<<https://www.vtusp.cz/produkty/specialni-pracoviste/polni-kuchyne-automobilni-poka-4/>>

kpt. Mgr. Monika PAPŠOVÁ

Externý doktorand Katedry bezpečnosti a obrany
Akadémia ozbrojených síl generála Milana Rastislava Štefánika
Demänová 393, 031 01 Liptovský Mikuláš
Tel.: 0960/339 205
Email: monika.papsova@mil.sk