

сами выбирают конкретного исполнителя услуг. В результате внедрения контрактных отношений расходы на ГПП в США снизились на 20-25 %, причем в расчетах учтены и дополнительные расходы, связанные с применением этого механизма: организацией конкурсов, оформлением контрактов, контролем над выполнением [1].

В результате создания конкурентного рынка транспортных услуг во Франции, Австрии и Швейцарии удалось сократить дотации на покрытие эксплуатационных расходов ГПП в среднем на 10-15 %. Основными формами организации конкуренции на ГПП зарубежных стран является конкурсная реализация маршрутных концессий.

Анализ зарубежного опыта показывает, что в развитых странах мира планирование и финансирование ГПП основывается на активном государственном муниципальном регулировании, проявляющемся через установление тарифов, муниципальных заказов на транспортные услуги и финансовое обеспечение их исполнения в форме инвестиций и целевых дотаций из бюджетов различных уровней.

Проведенный анализ зарубежного опыта позволяет сделать вывод о том, что для снижения затрат и повышения доходности пассажирских перевозок целесообразным является: переход на маркетинговые принципы планирования и управления перевозками; гибкое тарифное регулирование; применение практики муниципальных заказов и конкурсная реализация маршрутных концессий.

Литература:

1 Экономика пассажирского транспорта / В.А. Персианов [и др.] ; под ред. В.А. Персианова. – М.: КноРус, 2012. – 389 с.

В.Э. Колесников

*УО «Гродненский государственный университет имени Янки Купалы»
(Республика Беларусь, Гродно)*

ПИТАНИЕ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Научная разработка вопросов питания в русской армии была начата после русско-японской войны специальной комиссией под руководством А.Я. Данилевского. В трудах комиссии нашли отраже-

ние все вопросы войскового питания, начиная от объема суточного рациона и заканчивая реорганизацией хлебопекарного дела в армии. В дальнейшем разработанный и реализованный красноармейский паек в период с 1934 по 1941 гг. дал возможность обеспечить полноценное питание войск в соответствии с требованиями гигиены и физиологии. Ассортимент пищевых продуктов пайка обеспечивал приготовление разнообразных блюд с трехкратной выдачей горячей пищи.

В конце 1941 г. взамен единого красноармейского пайка были введены нормы суточного довольствия военного времени. Для всех категорий пайков сухопутных войск, кроме боевых частей действующей армии, были введены вегетарианские рационы (1 день в неделю). Кроме того, установлены нормы питания для военнослужащих военно-воздушных сил и курсантов военных училищ. В качестве боевого запаса, а также на случай перебоев в снабжении горячей пищей приняты нормы сухого пайка.

Энергетическая ценность продовольственных пайков колебалась от 2718 ккал (для караульных частей и тыловых учреждений, не входящих в состав действующей армии) до 3547 ккал (для боевых частей действующей армии).

Паек советского солдата был более чем скромен. Качество пищи во многом определялось степенью расторопности офицеров, отвечавших за службы тыла. На обед, к примеру, подавали горячий суп, на второе – кашу, на третье – кисель или компот. На обед отводилось 50 минут, затем полчаса на отдых и 20 минут на личное время. Ужин состоял из 100 г рыбы, 300 г картофеля или каши, черного хлеба, 20 г масла. То же самое – утром, включая чай. Для улучшения питания военнослужащих советское руководство пошло на создание собственных агротехнических комплексов – подсобных хозяйств. Во многих полках солдаты собственными силами разводили и содержали кур и свиней, трудились на земле, выращивая овощи [1, с. 8–9].

Регулярное и полноценное питание – важнейший фактор, обеспечивающий поддержание физических сил, выносливости, здоровья военнослужащих, боеспособности армии. Высококачественное питание оказывает также большое влияние на моральное состояние войск. В этой связи обеспечение военнослужащих количественно и качественно полноценным питанием ставит продовольственное обеспечение в центр внимания командования Вооруженных Сил

Республики Беларусь, которое всегда уделяло и уделяет большое внимание удовлетворению материальных и культурных потребностей военнослужащих.

В последние десятилетия под влиянием научно-технического прогресса и реформирования Вооруженных Сил происходят глубокие качественные изменения. Меняются характер и способы ведения боевых действий. Появляются новые контингенты военнослужащих, условия труда и службы которых предъявляют повышенные требования к структуре питания, задачи, возлагаемые на продовольственную службу, усложняются, налагается дополнительная ответственность на саму организацию обеспечения войск всем необходимым.

Так же активно изменяется питание военнослужащих в белорусской армии. Настоящей победой реформы армейского питания можно считать увеличение нормы соков, которые восполняют дефицит организма в минеральных веществах и фруктозе, переход на муку первого сорта, а также возможность использования дрожжей, что позволяет печь для солдат пирожки и булочки. На столах военнослужащих появился растворимый кофе, что расширило ассортимент третьих блюд.

В современной белорусской армии за сутки военнослужащий употребляет 250 г хлеба из смеси муки ржаной и муки пшеничной I сорта и 70 г хлеба пшеничного высшего сорта, 110 г крупы разной и 35 г макаронных изделий. Вместо одной булочки из муки пшеничной высшего сорта в день солдату предлагается две: на завтрак и ужин. Белок ежедневно военнослужащий получает из 100 г мяса (говядина I категории, свинина), дополненных 100 г мяса птицы, 100 г рыбы потрошеной без головы, 30 г масла коровьего, 100 г молока коровьего или кефира, 30 г сметаны или творога. Кстати, последнего раньше не было. Кроме того, в суточный рацион белорусского военнослужащего входят одно яйцо и 15 г сыра сычужного твёрдого, 60 г сахара, 30 г концентрата киселя, а также мука, соль, перец, горчица, уксус, масло, лавровый лист, томатная паста, чай и сухофрукты для компотов [2].

Энергетическая ценность продуктов, потребляемых военнослужащими белорусской армии, составляет 3524 килокалорий в сутки. Именно столько нужно для нормальной жизнедеятельности.

Главное не только согласно распорядку дня накормить личный состав из того ассортимента продуктов, которые соответствуют нормам, а и добиться, чтобы вовремя приготовленная пища была

сбалансированной, высококачественной и разнообразной, а порции – полновесными. Требования несложные, но выполняться они должны. В первую очередь, непосредственно в воинских частях специалистами продовольственной службы на основе высокого профессионализма, глубокой личной ответственности и разумной инициативы. А также усовершенствовать свою деятельность для повышения качества питания военнослужащих.

Литература:

1 Технология и товароведение пищевых продуктов : учеб. пособие / В.М. Кривчиков [и др.] ; под общ. ред. В.М. Кривчикова. – Гродно : ГрГУ, 2011. – 276 с.

2 Об установлении норм обеспечения продовольствием военнослужащих и кормления штатных животных в Вооруженных Силах в мирное время и порядке их применения [Электронный ресурс]: приказ Министра обороны Респ. Беларусь, 03.01.2013 г., № 3 // КонсультантПлюс. Беларусь / ООО «ЮрСпектр», Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2016.

П.Д. Лавринович
ГУО «Средняя школа № 9, г. Минск»
(Республика Беларусь, Минск)

СПОРТИВНЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ СТРАНЫ КАК ФАКТОР ФОРМИРОВАНИЯ ЕЕ ОБРАЗА И ИМИДЖА

Образ страны на мировой арене – важный фактор привлечения интереса к ней со стороны таких групп лиц, как потенциальные инвесторы и туристы, которые призваны привлечь внутрь государства значительные суммы средств в иностранной валюте. Чем более привлекателен и стабилен этот образ, тем большее количество заинтересованных лиц можно ожидать.

В научных кругах все больший интерес представляют собой такие направления как «страновой маркетинг», «территориальный брендинг», «страновой PR», призванные всесторонне изучить понятие и составляющие термина «образ страны», «имидж страны». Изучив литературу по данному вопросу, пришли к