

Музей продовольственной службы Вооруженных Сил Российской Федерации



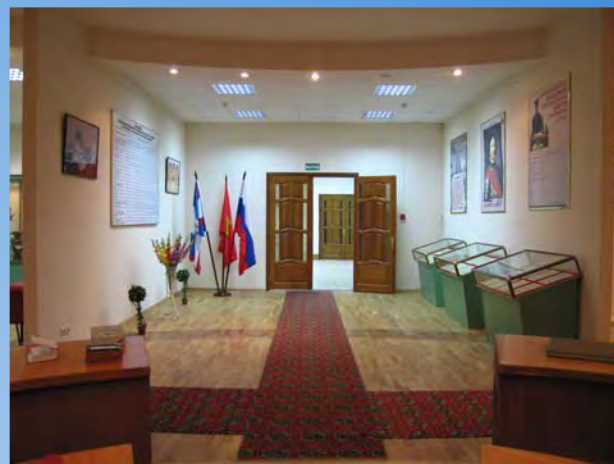


Музей продовольственной службы Вооруженных Сил Российской Федерации основан в 1993 году и является единственным в своем роде центром по изучению истории развития продовольственной службы.

В залах музея представлены уникальные экспозиции, которые рассказывают о 300-летней истории организации продовольственного обеспечения войск России от петровских времен до настоящего времени, представляющие большую историческую ценность.

Экспозиция музея открывается «Именным указом» Петра I от 18 февраля 1700 года о создании Провиантского Приказа и назначении окольничего С. Языкова генерал-провиантом.

Как свидетельствуют архивные материалы, Петр I лично разработал нормы солдатского пайка и инструкции по управлению провиантской службой, копии которых находятся в витринах музея.





Для непосредственного ведения хозяйства штатом предусматривались фельдфебель, каптенармус, артельщик, кашевар, печник, огородники и провиантмейстер.

Не случайно в зале представлен портрет А.В. Суворова. Будущий генералиссимус начал свою службу с провиантмейстера полка и за короткое время дошел до должности оберпровиантмейстера (ранг капитана).



Следующий раздел экспозиции рассказывает о создании походных кухонь. С переходом на артельное и ротное питание в войсках применялись пищеварочные котлы, однако крымская компания 1853-1856 гг. показала необходимость иметь подвижные средства приготовления пищи, которые были разработаны и впервые 10 полевых кухонь были применены в русско-турецкой войне 1877-1878 гг. Макеты кухонь представлены в витринах этого зала.

Данные кухни были приняты на снабжение армии в конце XIX – начале XX в. Для обеспечения горно-стрелковых войск в 1912 году была разработана горно-вьючная кухня Грум-Гржимайло.

Выпечка хлеба производилась в металлических разборных печах конструкции Пейера, разработанных в 1884 году. Печь применялась и в годы гражданской и Великой Отечественной войны.





Центральное место в экспозиции зала Великой Отечественной войны занимает витрина с картой военных действий, в ней же демонстрируется солдатский паек тех времен. Привлекают внимание подлинные документы, фотографии и плакаты военного времени.

В годы войны приготовление пищи производилось в полевых кухнях, а на передовые позиции пищу доставляли в термосах «подносчики». Так же имело место индивидуальное приготовление пищи.

Большой интерес в зале послевоенного времени привлекают выставленные в витринах сухие пайки различного назначения, посуда из новых видов материалов. Широкое применение получило новейшее оборудование: хлеборезки, посудомоечные машины, машины для резки овощей, холодильники, форсунки и т.д. Одну из хлеборезок образца 1951 года можно увидеть в зале, а в витринах показаны форсунки и горелки, устанавливаемые на технические средства продовольственной службы.





В зале современного периода развития продовольственной службы представлены разработки новых рационов питания и сухих пайков: высокогорный, для личного состава автономных подводных лодок, бортовой паек для летчиков и другие.

Для организации питания космонавтов разработаны продукты сублимационной сушки и концентрированные продукты, удобные для приема пищи в условиях космоса.

В период реконструкции войск и тыла вся техника и оборудование кухонь заменены на новые, более приспособленные к эксплуатации, как в полевых, так и в стационарных условиях. В витринах зала представлены макеты последних образцов технических средств продовольственной службы.

Наибольший интерес в экспозиции музея привлекает зал технических средств продовольственной службы.



В зале установлены передвижные двух- и четырехколесные кухни 30-х годов, полевые кухни военного времени, полевой хлебозавод, переносные кухни и плиты, современные технические средства продовольственной службы.



На открытой площадке музея размещен пункт хозяйственного довольствия стрелкового батальона времен Великой Отечественной войны.



c10.00 17.00.

141170,

259 76.

8(47821)20777