



نقش یکنواخت‌سازی در مدیریت زنجیره تأمین جیره غذایی کارکنان ناجا در شرایط بحران؛ ص ۱۲۳-۱۴۲

نویسندگان: حسین رمضانی^۱، علیرضا ابراهیم‌وند^۲

تاریخ دریافت: ۱۳۹۳/۱۱/۰۴

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۳/۱۱/۲۸

چکیده

تغذیه برای بقای حیات و محافظت در برابر بلا یا (طبیعی - غیر طبیعی) دو عامل اساسی و مورد توجه انسان‌ها از بدو خلقت بوده است. تامین غذای مورد نیاز متناسب با استانداردهای تغذیه در بین نیروهای مسلح و ناجا از جایگاه بالایی برخوردار می‌باشد و آماد و پشتیبانی نیروها همواره سعی دارند با رعایت اصل یکنواخت‌سازی و مد نظر داشتن دو راهبرد بنیادی لجستیک (تامین به مقدار مناسب - تامین در زمان مناسب) مبادرت به تامین، توزیع، ذخیره‌سازی جیره غذایی در تمامی شرایط از جمله وضعیت خاص (بحران - اضطراب - جنگ و...) را نموده، تا موجب پایداری و تداوم ماموریت کارکنان و ایجاد امنیت تغذیه در بین نیروها شوند.

این تحقیق با هدف بررسی جایگاه یکنواخت‌سازی و استانداردسازی تغذیه در مدیریت زنجیره تامین جیره غذایی مورد نیاز کارکنان ناجا در شرایط بحران است که برای اجرای آن به دنبال پاسخگویی به چهار سوال در مورد میزان، زمان، استاندارد و تداوم ماموریت‌ها در رابطه با تامین جیره غذایی بوده است. این تحقیق از نوع توصیفی - تحلیلی بوده و به روش پیمایشی صورت گرفته است. ابزار جمع‌آوری اطلاعات پرسشنامه تحقق یافته است و جامعه آماری مورد مطالعه تمام فرماندهان و مسئولین آماد و پشتیبانی یگان‌های ناجا (یگوب - امداد) به تعداد ۱۱۲ نفر می‌باشد. نتایج حاصله تحقیق حاکی از آنست که جیره غذایی تامین شده در شرایط بحران از نظر میزان و استاندارد تغذیه به صورت مطلوبی نبوده ولی نیز از نظر زمانی مطلوب بوده و نیز موجب تداوم ماموریت سازمان می‌باشد.

واژگان کلیدی: استاندارد تغذیه، شرایط بحران، جیره غذایی اضطراری، تامین، ذخیره‌سازی، لجستیک، توزیع.

۱ کارشناس ارشد مدیریت آماد معاونت آماد و پشتیبانی ناجا

۲ کارشناس آماد معاونت آماد و پشتیبانی ناجا

مقدمه

جامعه بشری از دیرباز مواجه با معضل کم‌یابی منابع بوده و این مسأله بواسطه توسعه روزافزون نیازمندی‌ها و احتیاجات انسان‌ها بطور مداوم تشدید گردیده است. داشتن برنامه‌ریزی و کنترل امور آمادی ناجا به منظور جلوگیری از تاثیر وافر متغیرهای که خارج از کنترل ناجا می‌باشند مثل وضعیت بازار، عرضه و تقاضا، تورم، ماموریت‌های پیش‌بینی نشده تدابیر فرماندهان، وضعیت اقلیم و جامعه و... . لذا تصمیم‌گیری در موضوعات تخصصی هم‌چون استانداردسازی و یکنواخت‌سازی در تامین اقلام آمادی از جمله جیره‌های غذایی را بسیار ضروری می‌نماید. در واقع نقطه آغاز فعالیت‌های آمادی همانا استانداردسازی و یکنواخت‌سازی نمودن اقلام می‌باشد تا از این طریق با تعیین مشخصات، اندازه‌ها، ویژگی‌های فنی و کاربردی اقلام عملاً سازمان را از مواجه کردن با تنوع گسترده اقلام مواجه ننماید. تا در عین حال برآورد مقادیر نیازمندی‌ها، قیمت اقلام مورد نیاز و در نتیجه مجموع بودجه و اعتبار لازم برای تامین و تدارک اقلام امکان پذیرتر باشد. در اصل با مشخص نمودن استانداردها و یکنواخت‌سازی موجبات افزایش بهره‌وری سازمان‌ها خواهد بود و در نهایت با استانداردسازی و یکنواخت‌سازی اقداماتی هم‌چون کاهش زمان مورد نیاز برای برنامه‌ریزی و برآورد و پیش‌بینی اقلام مورد نیاز، کاهش زمان مورد نیاز برای منبع‌یابی، عقد قرارداد، انجام سفارشات، کاهش هزینه تدارک نیازمندی‌ها، سهولت در نگهداری و بهره‌وری و سهولت و سرعت در توزیع و تصمیم‌گیری می‌شود مبحث یکنواخت‌سازی یکی از مهمترین قابلیت‌ها و کارکردهای استانداردهای مصرف ایجاد وحدت رویه در سطوح مختلف لجستیکی بوده و موجب می‌شود تا سازمان‌ها و واحدها از استانداردهای مصرف و در نتیجه از روش‌های یکسانی برای انجام امور لجستیکی برخوردار شوند، رعایت یکنواخت‌سازی باعث نهادینه شدن ثبات نظم و انضباط مالی در سازمان‌ها می‌گردد که از اهمیت بسیار بالای برخوردار بوده است. نیروی انتظامی با توجه به وظایف و ماموریت‌های محوله که همانا ایجاد نظم و امنیت کشور را به عهده دارد. باید همواره در تمامی شرایط آمادگی اجرای ماموریت را داشته باشند. برای تحقق هر عملیاتی نیازمند تامین، توزیع، ذخیره‌سازی اقلام آمادی ضروری از جمله جیره غذایی استاندارد با قابلیت ماندگاری بالا و جابجایی آسان است. چون تامین به موقع جیره غذایی سالم و پرکالری در زمان

مناسب و به مقدار مناسب با رعایت اصل یکنواخت‌سازی از عوامل موثر در حفظ توان و بقاء نیروهای پلیس می باشد. آماد و پشتیبانی نیروهای مسلح در زنجیره تأمین و پشتیبانی خود باید به نحوی برنامه‌ریزی و اقدام نمایند تا تأمین آماد طبقه یک (جیره‌غذایی) در کمترین زمان ممکن، به مقدار لازم، از منابع تولید مطمئن (مکان مناسب) و با قیمت نازل‌تر (قیمت مناسب) و از نوع مرغوب (کیفیت مناسب) در اولویت یکم فعالیت‌ها قرار گرفته و به صورت یکنواخت ذخیره‌سازی گردد. تا موجبات امنیت تغذیه و افزایش توان رزمی نیروها میسر شود. «فرماندهی معظم کل قوا» در رابطه با تأمین غذای نیروها فرموده‌اند: «در اداره نیروهای مسلح از همه چیز مهمتر تأمین خوراک و پوشاک است و اگر لازم باشد حتی از بودجه خرید سلاح باید زد و به آذوقه افراد باید رسید (دستور معظم له در هامش گردشکار شماره ۳۷۳۳۳ - ۶۸/۱۲/۲۴ ستاد کل) این امر حاکی از اهمیت بالای جیره غذایی بوده و از طرفی نیز به قول ناپلئون بناپارت «سربازان بر روی شکم‌های خود راه می‌روند. یعنی اگر سرباز گرسنه باشد و غذا به او تحویل نشود امکان اجرای ماموریت را نخواهد داشت. در نتیجه تأمین غذای مناسب از مهمترین عامل و ادامه حیات یک موجود زنده (انسان) به شمار می رود.

مساله مورد بررسی در این مقاله این است که نیروی انتظامی در انجام وظایف محوله و تداوم ماموریت‌ها در تمامی شرایط از جمله موقعیت‌های بحران نیازمند تأمین جیره‌های غذایی مناسب می باشد زیرا به هنگام درگیری نیروها بزرگترین دغدغه فرماندهان همانا حفظ توان و سلامت کارکنان است و در این راستا مسئولین آماد و پشتیبانی یگان‌ها باید با انجام برنامه‌ریزی نسبت به تهیه بسته‌های غذایی یکنواخت که مطابق با استانداردهای تغذیه (پرانرژی، مغذی، ماندگاری بالا، کم حجم، مصرف آسان و...) با قابلیت چرخش در برنامه‌غذایی است در کوتاه‌ترین زمان ممکن و به مقدار کافی مبادرت نمایند. تا همواره امنیت تغذیه حفظ و ماموریت کارکنان در شرایط بحران تداوم داشته باشد. لذا بررسی نقش یکنواخت‌سازی در مدیریت زنجیره تأمین غذایی می‌تواند کمک بسیار موثری به حل این مشکل نماید.

اهداف تحقیق

اصل حفظ بقاء و ارتقاء توان نیروها در موقعیت‌های بحرانی به منظور پایداری در تداوم ماموریت برای مسئولین حفظ نظم و امنیت از اهمیت خاصی برخوردار می‌باشد و مسئولین آماد پشتیبانی یگان‌ها با توجه به وظایف ذاتی خویش با انجام تمهیدات لازم و بکارگیری اقدامات اصولی نیازهای غذایی نیروها را متناسب با استاندارد تغذیه اقدام به تامین، توزیع، ذخیره‌سازی وعده‌های غذایی آماده با رعایت الگوی یکنواخت مبادرت نمایند. تا همواره ارتقاء سطح توان عملیاتی و روحیه روانی و جسمانی نیروها را فراهم و ماموریت استمرار داشته باشد.

با توجه به مطالب فوق اهداف مقاله عبارتند از:

۱. بررسی نقش کفایت‌مندی تامین جیره غذایی در شرایط بحران
۲. بررسی نقش کفایت در تامین جیره غذایی در شرایط بحران
۳. بررسی نقش استانداردهای تغذیه در تامین جیره غذایی در شرایط بحران
۴. بررسی نقش تامین جیره غذایی در تداوم ماموریت سازمان در شرایط بحران

سوالات تحقیق

سوالاتی که در این مقاله به آنها خواهیم پرداخت عبارتند از:

۱. آیا تامین جیره غذایی در شرایط بحران به میزان مناسبی صورت می‌گیرد؟
۲. آیا تامین جیره غذایی در شرایط بحران در زمان مناسبی صورت می‌گیرد؟
۳. آیا تامین جیره غذایی در شرایط بحران براساس استانداردهای تغذیه صورت می‌گیرد؟
۴. آیا تامین جیره غذایی در شرایط بحران موجب تداوم ماموریت سازمان می‌شود؟

روش تحقیق

این تحقیق از نوع توصیفی و روش مورد استفاده در آن تحلیلی و پیمایشی است با توجه به اینکه هدف این پژوهش توسعه دانش کاربردی در زمینه خاص بوده و به منظور حل مسئله

معینی انجام شده و در زمره تحقیقات کاربردی و توسعه‌ای بشمار می‌رود. جامعه آماری این تحقیق فرماندهان و کارکنان اجرایی شاغل در یگان‌های ویژه و امداد (فاتب - البرز - قزوین) بودند و تعداد نمونه آماری ۱۱۲ نفر می‌باشد که جمع‌آوری اطلاعات از تمام آنها صورت گرفت و لذا روش تمام شماری برای این تحقیق مورد استفاده قرار گرفت و پرسشنامه محقق ساخته‌ای بین آنها توزیع گردید که نهایتاً تعداد ۱۰۵ پرسشنامه صحیح مبنای تجزیه و تحلیل اطلاعات قرار گرفت. روش جمع‌آوری اطلاعات این مقاله به دو طریق مطالعات کتابخانه‌ای و نیز استفاده از ابزار پرسشنامه می‌باشد. پرسشنامه براساس طیف لیکرت تنظیم گردید. به منظور بررسی روایی و اعتبار پرسشنامه تحقیق تعدادی پرسشنامه بین مدیران - استاتید و خبرگان توزیع گردید و برخی ابهامات مشخص و لذا تعدادی از سوالات حذف و سرانجام پرسشنامه نهایی تدوین و توزیع گردید. برای تعیین پایایی ابزار تحقیق از روش پایایی آلفای کرونباخ بهره‌گیری به عمل آمد. ضریب آلفای کرونباخ محاسبه شده برای کل سوالات تحقیق ۰/۸۶۱ بوده که نشان دهنده پایایی بالای تحقیق می‌باشد.

مبانی نظری

تعریف یکنواخت‌سازی

یکنواخت‌سازی: یکنواخت در فرهنگ فارسی عمید به معنای «یک جور ، یک رنگ ، هماهنگ و یک دست» و در لاتین معادل «*Monozone*» بوده و در فرهنگ سازمانی ناجا به معنی استفاده از وسایل و تجهیزات مشابه به منظور جلوگیری از تنوع و افزایش بهره‌وری اقدامات آموزشی (نگهداری - انتخاب راحت و...) است.

مفهوم یکنواخت‌سازی در مجموعه معاونت‌های آماد و پشتیبانی که همانا تعیین نوع کالای قابل خرید با توجه به استانداردهای مشخص شده در یک دوره زمانی است. (نصرت‌پناه، ۸۴، ۳۱) با وجود جدا بودن حوزه کارکردی دو مفهوم استانداردسازی و یکنواخت‌سازی همواره استانداردسازی اقلام مقدمه و پیش‌نیازی برای مقوله یکنواخت‌سازی است. در واقع

یکنواخت‌سازی فرآیند انتخاب اقلام براساس استانداردهای تعیین شده در سازمان به صورت یکسان، یک جور، هماهنگ و هم‌رنگ است. که با توجه به انتظارات سازمانی - سیاست‌ها و نگرش‌های حاکم بر منابع اعتباری و منابع تامین اقلام صورت می‌گیرد.

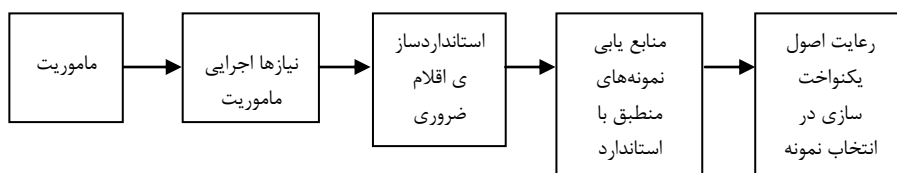
راهبردهای یکنواخت‌سازی از دیدگاه صالحیان

- تدوین برنامه مناسب جهت برآورد هزینه تامین و توزیع
- انتخاب سریع و آسان اقلام برای خرید
- اجرای برنامه آموزشی یکسان جهت بهره‌برداری
- اجرای برنامه آموزشی یکسان جهت نگهداری
- کاهش عملیات و هزینه‌ها
- کاهش مشکلات جابجایی و انتقال (کاربران) در یگان‌های مشابه
- جلوگیری از اعمال نظرها و سلیقه‌های شخصی
- افزایش بهره‌وری (صالحیان، ۸۳، ۱۰)

فرآیند یکنواخت‌سازی

در هر سازمانی فراخور فعالیت و عملکرد آن سازمان راهبردهای خاص وجود دارد و در اصل این راهبردها و فعالیت‌ها بیان‌کننده جایگاه آن سازمان می‌باشد و تمام فعالیت‌ها - عملکردها و کارکردها براساس محدودیت راهبرد انجام می‌پذیرد. در این میان آماد و پشتیبانی جزئی از سازمان نیروی انتظامی بوده و مهمترین وظایف آن پشتیبانی از یک عملیات به جهت انجام صحیح و سریع و مستمر می‌باشد. که در این راستا ملزم به فراهم آوردن شرایط و امکانات لازم و متناسب با موقعیت و همچنین وضعیت مکانی و زمانی می‌باشد. در انجام یکنواخت‌سازی اقلام باید به دو رویکرد اصلی «رویکرد ارزیابی منابع و رویکرد هم‌خوانی با شرایط اقتصادی و سیاسی حاکم بر جامعه و سازمان» توجه داشت بطور کلی انجام یکنواخت‌سازی براساس ویژگی‌های

سازمانی و با رویکرد مکان ارزیابی منابع تامین اقلام (منابعی که اقلام تولیدی آنها با استانداردهای سازمانی مطابقت داشته و در لیست اقلام استاندارد قرار دارند) و هم‌خوانی شرایط منابع و سازمان بهره‌بردار به منظور تعیین و معرفی منابع تامین مناسب و اصلح در جهت تسریع در تصمیم‌گیری برای مذاکرات بازرگانی در چرخه عملیات خرید یا سفارش ساخت اقلام مد نظر قرار داده می‌شود. شکل شماره یک.



شکل شماره یک- فرآیند یکنواخت‌سازی

ضرورت تامین مواد غذایی یکنواخت در شرایط بحران

لجستیک نیروها بایستی با برنامه‌ریزی دقیق اقدامات لازم را در جهت تهیه و تأمین و ذخیره‌سازی و توزیع اقلام آمادی طبقه یک (جیره غذایی) با استفاده از بودجه جاری و سایر منابع در سطح رده‌ها فراهم نماید. یعنی پشتیبانی یگان‌ها باید با پیش‌بینی لازم در جهت تأمین و ذخیره‌سازی و توزیع به موقع جیره‌های آماده و عملیاتی از قبیل تهیه انواع کنسروها - مواد غذایی ضروری بدن مثل نان - پنیر - آب - میان وعده و انواع خشکبار انرژی زا و ... اقدام نمایند و آنها را به صورت بسته‌بندی‌های مناسب برای ذخیره‌سازی در رده‌های درگیر در دوره‌های جیره بقا (سه روزه) در سطح کوپها - سطح ذخیره عملیات (۱۵ روزه) - در سطح رده‌های عملیاتی (هنگ‌ها- یگوپ - امداد و نجات) و در مجموع در یک دوره حداکثر سه ماهه در سطح ستاد رده‌ها به منظور تداوم آمدارسانی در تمامی شرایط بحران معمول دارند و از طرفی برای جلوگیری از انقضای مصرف اقلام جیره با ماندگاری پایین بایستی به نحوی برنامه‌ریزی نماید تا در وعده‌های برنامه غذایی (هفتگی - ماهانه - سه ماهه) به مصرف جیره‌گیران برساند و با چرخش مستمر و جایگزینی به موقع و اصولی همیشه در سطح آمادگی کامل تدارک و آمدارسانی جیره

نیروها را فراهم نموده و نیز در راستای جلوگیری از افت توان رزمی نیروها و ارتقاء ضریب امنیت تغذیه و حفظ سلامت پرسنل و ... باید چند نقطه فرعی برای نگهداری مواد غذایی و تهیه امکانات مورد نیاز برای طبخ غذای استاندارد اقدام نمایند. از قبیل راهاندازی آشپزخانه و خبازخانه سیار تاکتیکی و صحرایی کانتینردار و نصب آنها با فواصل منطقی در نقاط مختلف و نیز پیش‌بینی امکانات مورد نیاز سرویس طبخ و توزیع غذا (دیگ - ظروف آشپزخانه‌ای - ظروف یکبار مصرف و ...) تا بتواند از این مکان‌ها غذاهای گرم تهیه و به صورت یکنواخت در اختیار عناصر جیره‌بگیر قرار دهند. (صالحیان، ۸۳، ۳۷)

اهمیت تامین مواد غذایی استاندارد در نیروهای مسلح

هر کشوری نسبت به پیشرفت سطح فن‌آوری مواد غذایی و شرایط خاص منطقه برای نیروهای مسلح خود نوعی غذا را تدارک می‌بیند. در شرایط عادی و صلح خوراک سرو شده در پادگان‌ها بایستی دارای ویژگی‌های خاصی باشد به طوری که در روحیه یک نظامی انگیزه مثبتی بر جای گذارد و موازنه تغذیه‌ای آنها باید نیرومندی اطمینان بخشی را به وی بدهد. دقت در این مساله به قدری در دنیا پیشرفت نموده که تهیه خوراک نظامیان جزو اسرار نظامی قلمداد شده و هر ارتشی در دنیا فرمول خاصی برای تغذیه نظامیان خود دارد و غذاهای متنوعی را با ترکیبات مختلف و با توجه به ذائقه و شرایط اقلیمی آنها تدارک می‌بیند. (Worley MSBA, RD, MAJ and M.P. Applewhite, MS, RD, FADA, ۴۳، ۹۹)

از زمان‌های قدیم فراهم نمودن خوراک نظامیان براساس عملیات نظامی آنها پایه‌ریزی شده و تامین غذای رزمندگان از مهمترین عناصر جنگ به شمار می‌آمده است. جان بی کالهن در سال ۱۸۱۸ در یک کنفرانس جهانی به نام اسرار جنگ یکی از سنگین‌ترین مخارج و مشکلات بزرگ جنگ را تامین، نگهداری، حمل و نقل و توزیع مواد غذایی بین سربازان بر شمرد. تاریخ نشان داده است که بسیاری از شکست‌های سرداران بزرگ جنگی بر اثر گرسنه ماندن سربازان آنها بوده است و بارزترین موارد آن شکست هیتلر و ناپلئون در صحرای سرد و یخ زده و بی آب و علف

سیبری و مغول‌ها در پشت دیوار چین بر اثر گرسنگی و تشنگی است. (Merrill, Cardello, Kramer, Leshner, Schutz., ۲۰۰۴، ۴۹)

سربازانی که در خط مقدم جبهه هستند ممکن است هفته‌ها در سنگرها بمانند. مشکلات و رساندن غذا به خطوط مقدم و یا هنگامی که دشمن اقدام به محاصره وسیع گروهی از نظامیان می‌نماید و یا خلبانی که با سقوط هواپیمایش توسط چتر نجات جان سالم به در برده و در بیابان و یا منطقه کوهستانی بدون توشه مانده است و یا هنگام تمرینات و عملیات نظامی تشنگی و گرسنگی شدید تمام مسائل را تحت الشعاع قرار می‌دهد و چنانچه این افراد نتوانند رفع نیاز فیزیولوژیک اولیه بدن خویش را نمایند. قبل از اینکه با گلوله دشمن از پای درآیند محکوم به مرگ هستند. علاوه بر این در هنگام وقوع بلاهای طبیعی نظیر زلزله، سیل، قحطی، شیوع بیماری‌های خطرناک در یک منطقه اساسی‌ترین مسأله تأمین غذای بازماندگان است. (Jaegera, Armand, Cardello, Karthik, ۲۰۰۷، ۶۸)

در رابطه با اهمیت تأمین آب شرب می‌توان به همراه داشتن ذخایر آب کافی و غذا برای هر رزمنده از ملزومات ماموریت و سفر برشمرد و در صورت مواجهه با شرایط پیش‌بینی نشده‌ای در طول اجرای ماموریت باید با تکیه بر دانسته‌ها و تجربیات عمل کند. از جمله این شرایط یافتن آب در شرایط بحرانی است. لحظاتی که هر قطره آب مانند دری ارزشمند برای ادامه بقا لازم است. آب کافی مهم‌ترین همراه شما در انجام ماموریت‌های خاص است. حتی در شرایطی که تشنگی خیلی شدید نیست می‌تواند باعث کند شدن فعالیت مغزی شما گردد. بنابراین اولین قدم در شرایط بحرانی، برنامه‌ریزی برای تهیه آب می‌باشد حتی در شرایطی که شما مطمئن هستید نیاز مبرمی به آب ندارید. اگر آب در دسترس دارید در نوشیدن آب صرفه‌جویی نکنید زیرا نرسیدن آب کافی به بدن می‌تواند باعث گیجی، کند شدن ذهن و غلظت خون گردد همچنین کم‌آبی بدن می‌تواند باعث افزایش ترس و سرد شدن بدن گردد پس در شرایط بحران هر چند که آب کافی در اختیار نداشته باشید در مصرف آب صرفه‌جویی نکنید. مدت زمان زنده ماندن بستگی مستقیم به دمای محیط و میزان تعرق دارد از این روی در شرایط بحران هرگز در زمان تابش خورشید حرکت نکنید و به استراحت بپردازید، زمانی که تابش خورشید به حداقل

می‌رسد بهترین زمان برای فعالیت است. برای مثال در مناطق کویری ایران در تابستان و در دمای ۴۹ درجه و بدون مصرف آب حد اکثر زمانی که یک فرد زنده می‌ماند چیزی در حدود دو الی سه ساعت می‌باشد. در صورتیکه همین فرد در زمان تابش در زیر سایه استراحت کند و در شب به ادامه مسیر پردازد در حدود ۲/۵ روز می‌تواند بدون مصرف آب به زندگی ادامه دهد. نکته حایز اهمیت دیگر این است که برای هر روز زنده ماندن در دمای ۴۹ درجه (با احتساب استراحت در روز و حرکت در شب) به مقدار دو لیتر آب نیاز است.

تأمین جیره غذایی با رعایت استاندارد مواد غذایی

استاندارد مواد غذایی راه مطمئنی برای حفظ سلامت و منافع مصرف کننده و بقاء و منافع تولیدکننده می‌باشد و نیز مصرف غذا در زندگی انسان موجب تأمین انرژی - رشد و ترمیم سلول‌ها - واکنش‌های حیاتی بدن می‌شود و کلید درست تغذیه همانا رعایت دو اصل اعتدال و تنوع (گروه‌های غذایی - ترکیبات مغذی) بوده چون هیچ ماده غذایی وجود ندارد که بتواند به تنهایی سلامت تغذیه‌ای انسان را تأمین کند. شاید فقط یک استثناء در این مورد وجود داشته باشد و آن هم شیر مادر در شش ماهه اول زندگی شیرخوار است.

در این مقاله استاندارد تغذیه همانا تأمین غذاهای پر انرژی و مغذی توسط مسئولین پشتیبانی برای نیروهای اجرایی که همواره از فعالیت فیزیکی بالایی برخوردار بوده و بدن آنها روزانه به مصرف انواع غذاها در حد اعتدال و مآخذهای معلوم نیاز داشته و باید مصرف نمایند تا فرد سالم و پرنشاط بماند را گویند.

رعایت نرم‌های مصرف جیره غذایی

آمد و پشتیبانی‌ها برای ایجاد نظم و ثبات در مصرف و جلوگیری از اتلاف و اسراف باید سعی نمایند تا میزان مصرف (الگوی مصرف) را با در نظر گرفتن شرایط و محدودیت‌های مختلف برنامه‌ریزی کنند. این میزان مصرف برنامه‌ریزی شده یا استاندارد شده در یک مدت زمان معین

(روزه - هفته - ماه - فصل - سال) در حقیقت همان نرم مصرف یا استاندارد مصرف است و چنانچه این نرم‌ها و استانداردها، به طور دقیق تهیه شده باشند مبنای اصلی برآورد اقلام مصرفی نظیر مواد غذایی می‌باشد معمولاً ضریب مصرف را عامل تجدید آماذ گویند که تسهیل کننده امر پیش‌بینی - بودجه‌بندی و برنامه‌ریزی و توزیع اقلام مصرفی می‌باشد. (فرجی، ۸۲، ۳۴)

در سازمانی که کالاها و اقلام آمادی از جمله جیره‌های غذایی به میزان مناسب و بدون توجه به اصول استانداردسازی و یکنواخت‌سازی و ماموریت از پیش برآورده نشده باشد و یا کمتر از حد نیاز برآورده شده باشند به طور قطع عملیات‌ها با همه حساسیت و اهمیتش دچار رکود و وقفه خواهند شد. رزمنده‌ها و نیروها توان و روحیه لازم برای ادامه نبرد را نخواهند داشت و بلعکس و اگر در برآورد اقلام آمادی و کالاها زیاده‌روی و بدون توجه به یکنواخت‌سازی و برنامه‌ریزی بیش از نیاز و احتیاجات سازمان برآورد صورت پذیرد موجبات رسوب اقلام در انبارها شده و ضایعات و فاسد شدنی کالاها میسر می‌گردد و این اقلام خود با یکی از اصول مهم لجستیک یعنی اصل صرفه‌جویی کاملاً در تناقض بوده و منابع به هدر خواهد رفت و یگان‌های انتظامی را دچار مشکل می‌سازد. لذا همواره مسئولین تدارک براساس اصول پشتیبانی آمادی و یکنواخت‌سازی عملیات که همانا اصل کفایت آماذ می‌باشد با انجام برآوردهای دقیق و صحیح و آماذسانی به موقع موجب تدارک کالا و اقلام آمادی به حد نه زیاد و نه کم شوند. (فرجی، ۸۲، ۴۳)

رعایت استانداردسازی و یکنواخت‌سازی در ترکیبات مواد غذایی

احتیاجات یک فرد نظامی معادل یک شخص با کار سنگین است زیرا این‌گونه افراد معمولاً جوانانی با جثه نسبتاً درشت و دارای فعالیت بدنی زیادی بوده، لذا نیازمند حداکثر انرژی روزانه هستند. اگر نیازهای کالری یک شخص بالغ را در شرایط کار معمولی ۳۰۰۰ کالری در نظر بگیریم یک فرد نظامی در آن شرایط ۴۰۰۰ تا ۵۰۰۰ کالری روزانه نیاز دارد. پس به عنوان اولین عامل باید ترکیبات مواد غذایی طوری انتخاب شوند که بتواند این میزان کالری را تامین نماید.

- چربی‌ها از جمله مواد پرانرژی هستند. هر گرم چربی خالص دارای نه کیلوکالری انرژی می‌باشد و به علاوه به دلیل وزن مخصوص پائین نسبت به مواد دارای انرژی سبک‌ترند. از طرف

دیگر به واسطه فسادپذیری و آزاد شدن اسیدهای چرب بر اثر اکسیژن تحت تاثیر هوا و حرارت محدودیت مصرف دارند.

- قندها با ایجاد حدود چهار کالری در هر گرم نیز از مواد پر انرژی محسوب می گردند هر چند با مصرف قند تشنگی و نیاز به آب افزایش می یابد و ما را در استفاده از آنها محدود می سازد.

- پروتئین ها با ایجاد کالری نسبتاً معادل قندها پس از آب مهمترین ماده بدن بشمار می آیند و تمام بافتها و اعضا و هورمون ها و آنزیم های بدن از جنس پروتئین هستند و بدون مصرف آنها بدن قادر به ادامه حیات نیست. علاوه بر اینکه این سه ماده به عنوان اصلی ترین منابع انرژی محسوب می شوند در ساخت بافتها و هورمون ها و آنزیم های بدن نیز نقش اساسی دارند و عامل بعدی تامین ویتامین ها و املاح به عنوان کاتالیزورهای حیاتی است و بدون آنها فعالیت های متابولیکی بدن امکان پذیر نیست. آب به عنوان مهمترین عامل حیات بشمار می آید. انسان ممکن است یک هفته و گاهی یک ماه بدون غذا زنده بماند اما زندگی بدون آب بیش از سه روز امکان پذیر نیست و حیاتی ترین ماده مورد نیاز بدن آب است. نیاز معمول انسان به آب روزانه معادل ۲/۵ لیتر است که البته در شرایط اضطراری و کوتاه مدت می تواند تا یک پنجم آن کاهش یابد. بخشی از آب مورد نیاز بدن توسط آب موجود در مواد غذایی تامین می گردد. پس یک جیره غذایی بایستی تامین کننده حداقل آب مورد نیاز روزانه بدن باشد. هر چند که این آب می تواند درون خود ماده غذایی و یا به صورت جداگانه ضمیمه گردد. (حلم سرشت، دل پیشه، ۸۳، ۵۷)

بسته های غذایی جنگی استاندارد شده در ارتش های دنیا (کانادا - آمریکا)

در ارتش کانادا و آمریکا بسته های غذایی تحت عنوان *MCI4* یا جیره غذایی جنگی تدارک دیده که در موارد اضطراری در اختیار سربازان قرار می دهند. این بسته ها عبارت است از: یک کارتن مقوایی حاوی سه گروه مواد غذایی *D, B, M* که تامین کننده ۱۲۰۰ کیلوکالری یا ۵۰۰۰ کیلوژول انرژی، مواد معدنی و ویتامینی بوده، ۱/۶۳ پوند وزن و ۰/۰۵۲ فوت مکعب حجم دارد در گروه *M* مواد غذایی براساس گوشت و مواد پروتئینی قرار دارند که در سه گروه مختلف *M1, M2, M3* و حاوی مواد غذایی مختلف می باشد.

- گروه *M* در سه دسته غذایی مختلف:

M1: استیک، جوجه، نودل، گوشت پخته در آب‌میوه، قطعه گوشت سرخ شده، تن‌ماهی یا کباب ترکی.

M2: یک قطعه گوشت، لوبیا در سس گوجه فرنگی، گوشت و لوبیای لیما/سیب زمینی یا لوبیای درون سس.

M3: قطعات گوشت و تخم مرغ، گوشت درون سس ادویه دار گوشت خوک، جوجه، کباب ترکی.

- گروه *B* در سه دسته غذایی مختلف:

B1: بیسکویت و کره بادام زمینی و شکلات (شکلات جامد، خامه‌ای، نارگیلی)

B2: بیسکویت حاوی پنیر (چدار، پروسس)، فلفل، پنیر پروسس، دانه زیره، کلوچه.

B3: کلوچه و مربا، (مخلوط میوه سیب، آناناس، انگور، توت فرنگی) و یک پاکت پودر کاکائو.

- گروه *D* در سه دسته مختلف:

D1: (میوه‌ها) قطعات زردآلو، هلو، گلابی، کوکتل میوه.

D2: (کیک) کیک اسفنجی، میوه‌ای، رولت پرتغال، رولت دارچینی.

D3: (نان) نان سفید.

- که مصرف کننده قبل از حمل حق انتخاب در گروه‌های مختلف را دارد.

- علاوه بر موارد فوق بسته حاوی دستمال کاغذی، درب بازکن، قاشق پلاستیکی، نمک، فلفل، قهوه فوری، آدامس و گاهی سیگار می باشد.

- جنس بسته بندی مقوای لامینه ضد آب می باشد.

- در حقیقت در تهیه جیره جنگی تنوع مواد غذایی و احتیاجات تغذیه‌ای فرد در نظر گرفته شده تا شخص مصرف کننده دارای خاطری آسوده از نظر تأمین غذای روزانه خویش باشد و این

مساله تاثیر شگرفی در روحیه سربازان دارد. (Bell, Marshall ۲۰۰۵، ۹۲)

تامین جیره غذایی کارکنان در شرایط بحران

کاهش میزان دریافت انرژیها، ریزمغذیها و ویتامینها، نیروهای حاضر در شرایط بحران را مستعد ابتلاء به انواع عفونت‌ها و بیماری‌ها می‌نماید و در شرایط بحران اولویت‌بندی توزیع منابع غذایی را مشکل‌تر می‌کند. لذا در این شرایط مطالعه‌ی نیازها و رسیدگی به نیازمندان مستلزم یک برخورد علمی و استاندارد شده می‌باشد. اگر چه در مراحل اولیه وضعیت بحران مهمترین نیاز تامین انرژی (کالری) است ولی در مراحل بعدی باید به پروتئین، ویتامین و... نیز توجه شود. لذا به منظور فراهم آوردن مواد غذایی برای کارکنانی که در شرایط بحران قرار گرفته‌اند، باید به طور پایه، جیره غذایی مورد نیاز هر نفر را براساس فاکتورهایی که در تعیین میزان جیره غذایی افراد موثر است موجب امنیت غذایی می‌شود لذا با توجه به موارد مدنظر و تعداد نفرات می‌توان میزان نیازمندی نیرو را محاسبه نمود که موارد شامل:

- ترکیب سن

- جنسیت

- سطح فعالیت فیزیکی افراد

- متوسط قد و وزن بزرگسالان

- دمای محیط

- وضعیت سوء تغذیه و بیماری

می‌باشند.

استاندارد تامین جیره غذایی به نیروها در شرایط بحران از نظر سازمان صلیب سرخ جهانی (۱۹۸۶) جیره ۲۴۰۰ کالری را برای هر فرد توصیه کرده تا بتواند نیازهای تغذیه‌ای را تأمین کند. که به ترتیب:

الف) انرژی: ۲۱۰۰ - ۲۴۰۰ کیلوکالری در روز.

ب) روغن و چربی: حداقل ۱۷ درصد انرژی کل روزانه که بدان معناست که برای هر فرد ۲۵ گرم روغن قابل مشاهده در وعده غذایی روزانه باید در نظر گرفته شود.

ج) پروتئین: حداقل ۱۰-۱۲ درصد کل انرژی.

ج) ویتامین‌ها و مواد معدنی: همگی باید به مقدار حداقل توصیه شده روزانه در جیره غذایی هر فرد لحاظ شوند و راه‌های افزایش دریافت ویتامین‌ها و مواد معدنی عبارتند از:

- افزایش مصرف میوه و سبزی
- فراهم آوردن مواد غذایی تازه
- استفاده از مواد غذایی غنی شده
- استفاده از مکمل‌های غذایی بوده. (*katona apte*, ۱۹۹۹, ۷۶)

ویژگی سبد غذایی یکنواخت‌سازی شده در مراحل بحران

مرحله اول: سه تا هفت روز اول بروز و شرایط بحران.
ویژگی سبد غذایی در این مرحله عبارت است از: تأمین حداقل ۲۱۰۰ کیلوکالری انرژی و ۵۰ گرم پروتئین و ویتامین‌ها.

مرحله دوم: هفته دوم تا سوم بعد از وضعیت بحران.
ویژگی سبد غذایی این مرحله عبارتست از: تأمین حداقل ۲۵۰۰ کیلوکالری انرژی و ۵۰ گرم پروتئین، متنوع ساختن سبد غذایی و توزیع میوه‌ها و یا مکمل مولتی ویتامین برای همه افراد و توزیع غذای کمکی.

مرحله سوم: هفته سوم به بعد را گویند.
ویژگی سبد غذایی آن عبارتست از: تأمین ۲۵۰۰ کیلوکالری انرژی و ۵۰ گرم پروتئین، تأمین میوه تازه و لبنیات. (*katona apte*, ۱۹۹۹, ۱۴۶)

عمده مواد غذایی عمومی مورد نیاز در شرایط بحران

عمده‌ترین مواد غذایی مورد نیاز در شرایط بحران عبارتند از:

۱. نان (آرد، نمک، مخمر و آب سالم)
۲. مواد غذایی کنسرو شده (گوشت، مرغ، ماهی و ...)

۳. آب شرب بسته بندی شده و غیر بسته بندی
۴. شیر پاستوریزه و استریلیزه با بسته بندی غیر قابل نفوذ.
۵. برنج، روغن، قند و شکر، چای، بیسکویت، خرما، مربا، پنیر، حبوبات (انصاری پور، ۸۴، ۲)

تجزیه تحلیل داده‌های تحقیق:

در این تحقیق چهار سوال بیان گردیده که برای بررسی آنها با استفاده از اطلاعات جمع آوری شده از طریق پرسشنامه و بهره‌گیری از آزمون تی تک نمونه ای (t -test) با انجام محاسبات آماری توسط نرم افزار ($SPSS$) صورت گرفته است.

الف: تجزیه و تحلیل توصیفی

ابتدا به شرح توصیفی داده‌های تحقیق به شرح زیر می‌پردازیم:

۹۳ درصد از پاسخگویان دارای تحصیلات فوق دیپلم و بالاتر بوده‌اند، ۷۶ درصد از آنها دارای سوابق خدمتی بیش از ده سال بوده و همچنین ۸۴ درصد از پاسخگویان بیش از ده سال در مشاغل آماد و پشتیبانی مشغول خدمت می‌باشند. نهایتاً اینکه ۵۲ درصد از پاسخگویان دارای درجات افسری ارشد و بالاتر می‌باشند.

ب: تجزیه و تحلیل سوالات تحقیق

در این قسمت به تجزیه و تحلیل سوالات چهارگانه مورد نظر پرداخته می‌شود.

سوال اول: آیا تامین جیره غذایی در شرایط بحران به میزان مناسبی صورت می‌گیرد؟

جدول شماره یک- تحلیل سوال اول

آزمون T	تعداد	میانگین	مقدار آزمون	آماره t	درجه آزادی	سطح معنی داری
سوال اول	۱۰۵	۳۰.۳۳	۳	۰.۴۷۷	۱۰۴	۰.۶۳۴

با توجه به میانگین به دست آمده و نیز نتیجه آزمون آماری T و نیز سطح معنی‌داری آزمون و با توجه به آلفای به دست آمده در سطح می‌توانیم چنین نتیجه‌گیری نماییم که در شرایط بحران تامین جیره‌غذایی به میزان مناسبی صورت نمی‌گیرد. $\alpha = 0.05$

سوال دوم: آیا تامین جیره‌غذایی در شرایط بحران در زمان مناسبی صورت می‌گیرد؟

جدول شماره دو- تحلیل سوال دوم

آزمون T	تعداد	میانگین	مقدار آزمون	آماره t	درجه آزادی	سطح معنی‌داری
سوال دوم	۱۰۵	۳.۲۱۹	۳	۲.۹۴۰	۱۰۴	۰.۰۰۴

با توجه به میانگین به دست آمده و نیز نتیجه آزمون آماری T و نیز سطح معنی‌داری آزمون و با توجه به آلفای به دست آمده در سطح می‌توانیم چنین نتیجه‌گیری نماییم که در شرایط بحران تامین جیره‌غذایی در زمان مناسبی صورت می‌گیرد. $\alpha = 0.05$

سوال سوم: آیا تامین جیره‌غذایی در شرایط بحران براساس استانداردهای تغذیه صورت می‌گیرد؟

جدول شماره سه- تحلیل سوال سوم

آزمون T	تعداد	میانگین	مقدار آزمون	آماره t	درجه آزادی	سطح معنی‌داری
سوال سوم	۱۰۵	۲.۹۱۰	۳	-۰.۹۹۵	۱۰۴	۰.۳۲۲

با توجه به میانگین به دست آمده و نیز نتیجه آزمون آماری T و نیز سطح معنی‌داری آزمون و با توجه به آلفای به دست آمده در سطح می‌توانیم چنین نتیجه‌گیری نماییم که در شرایط بحران تامین جیره‌غذایی براساس استانداردهای تغذیه در حد مطلوبی رعایت نمی‌شود. $\alpha = 0.05$

سوال ۴: آیا تامین جیره‌غذایی در شرایط بحران موجب تداوم ماموریت سازمان می‌شود؟

جدول شماره چهار - تحلیل سوال چهارم

آزمون T	تعداد	میانگین	مقدار آزمون	آماره t	درجه آزادی	سطح معنی داری
سوال چهارم	۱۰۵	۳.۳۷۳	۳	۴.۸۷۳	۱۰۴	۰.۰۰۰

با توجه به میانگین به دست آمده و نیز نتیجه آزمون آماری T و نیز سطح معنی داری آزمون و با توجه به آلفای به دست آمده در سطح می توانیم چنین نتیجه گیری نماییم که در شرایط بحران تامین جیره غذایی موجب تداوم ماموریت مناسب سازمان می شود. $\alpha = 0.05$

جمع بندی و پیشنهادها:

با عنایت به مبانی نظری - روش شناسی و تجزیه و تحلیل یافته های تحقیق و به منظور دستیابی به اهداف تحقیق که همانا «بررسی نقش یکنواخت سازی و استانداردسازی تغذیه در مدیریت زنجیره تامین جیره غذایی مورد نیاز کارکنان ناجا در شرایط بحران» است.

طبق اطلاعات جمع آوری شده معین گردید که:

الف: تامین جیره غذایی مطلوب در شرایط بحران به میزان مناسبی صورت نمی گیرد.

ب: تامین جیره غذایی مطلوب در شرایط بحران در زمان مناسبی صورت می گیرد.

ج: تامین جیره غذایی مطلوب در شرایط بحران براساس استانداردهای تغذیه صورت نمی گیرد.

د: تامین جیره غذایی مطلوب در شرایط بحران موجب تداوم ماموریت سازمان می گردد.

برای رفع مشکلات فوق پیشنهادات ذیل ارائه می شود:

۱. همه ساله از سوی رده های تدارکاتی میزان نیاز واقعی جیره غذایی برای شرایط بحران یگانها را بر مبنای آمار - نرم مصرف - شرایط جغرافیایی - نوع ماموریتها - فعالیت جسمانی و مدت عملیات نیروها را به دقت محاسبه و برآورد نموده و با انجام خرید اصولی نیازمندی جیره غذایی مطابق استاندارد تغذیه و اصل یکنواخت سازی در سقف میزان مناسب (حداقل برای سه روز) صورت پذیرد.

۲. با اجرای به موقع اصل چرخش (مصرف - جایگزین) موجبات حفظ بقاء جیره در سطح نیرو و مدیریت بر هزینه‌ها فراهم شود.
۳. باید آماد و پشتیبانی‌ها با داشتن برنامه‌ریزی در مورد خریداری به موقع نیازها به منظور حفظ یکنواختی و انجام حمل و نقل و توزیع و ذخیره‌سازی جیره‌های غذایی خاص در سقف مدت زمان لازم (حداقل هفتاد و دو ساعت) معمول دارند تا امر آمارسانی جیره در کوتاه‌ترین زمان ممکن صورت گیرد.
۴. هنگام تامین جیره‌های غذایی ویژه شرایط بحران باید در قراردادها مشخصات فنی و استاندارد غذایی تعریف شده از جمله تعیین میزان کالری - مواد مغذی مورد نیاز بدن (غذاهای حاوی پروتئین‌ها، ویتامین‌ها) - اوزان غذاها و... مشخص و حتماً از نظرات کارشناسی متخصصین علوم تغذیه استفاده شده و با نظارت آنان به صورت یکنواخت خریداری گردد.
۵. واحدهای تدارک کننده باید با پیش‌بینی به موقع مقادیر مصرف و مورد نیاز جیره در دوره‌های مختلف عملیات و تدارک جیره به صورت بسته‌بندی شده با ماندگاری بالا و توزیع بین یگان‌ها با رعایت اصل پراکندگی و حفظ ذخیره‌سازی یکنواخت با کنترل مستمر موجودی‌ها و نیز با شناسایی منابع تولید محلی (اصل خوداتکایی) برای پایداری در تدارک جیره مبادرت گردد.
۶. مسئولین پشتیبانی باید همواره تلاش نمایند تا با رعایت اصول یکنواخت‌سازی و استانداردسازی و کسب دانش تخصصی مدیریت بحران نسبت به تامین - توزیع - ذخیره‌سازی - میزان جیره‌های غذایی لازم برای نیروهای اجرایی براساس اصول آمادی مبادرت و تلاش گردد. تا همواره امنیت تغذیه با حفظ سطوح ذخیره بسته‌های غذایی استاندارد میسر شود تا موجب پایداری ماموریت گردد.

منابع

۱. انصاری پور، مرکز مدیریت حوادث و فوریت‌های پزشکی اصفهان، ۸۶.
۲. پیروش حلم سرشت، مهندس اسماعیل دل پیشه، «اصول تغذیه»، انتشارات چهر، ۱۳۸۳.
۳. صالحیان، علیرضا، مدیریت در شرایط بحران، مجله مدیریت، ۱۳۸۳.
۴. فرجی، مرتضی. اصول مبانی و کارکردهای آماد، مرکز مطالعات و پژوهش‌های پشتیبانی و مهندسی ناجا، ۱۳۸۲.
۵. نصرت پناه، سیاوش، مدیریت و فرماندهی لجستیک، مرکز مطالعات و پژوهش‌های پشتیبانی و مهندسی ناجا، ۱۳۸۴.
6. A. Worley MSBA, RD, MAJ and M.P. Applewhite, MS, RD, FADA, *Medical nutrition therapy and quality management/outcomes research, U.S. Army Nutrition Care Initiatives Creating Efficient Organizations Through Best Practices, Journal of the American Dietetic Association., 1999.*
7. David Marshall, Rick Bell., *Effects of food attributes and feeding environment on acceptance, consumption and body weight: lessons learned in a twenty-year program of military ration research: US Army Research (Part ۲) Appetite, 2005.*
8. E.P. Merrill, A.V. Cardello, F.M. Kramer, L.L. Lesher, H.G. Schutz., *The development of a perceived satiety index for military rations, Food Quality and Preference 49, 2004.*
9. Sara R. Jaegera, Armand V. Cardello, V. Karthik, *A construct analysis of meal convenience applied to military foods, Appetite, Volume 49, Issue 1۸, Chemical warfare agents, Environmental Toxicology and Pharmacology, Article in Press, 2007.*