

**Золотухин Арсений Андреевич,**  
курсант 1 курса  
Научный руководитель Кот О. М.  
*Учреждение образования «Гродненский государственный университет  
имени Янки Купалы»,  
г. Гродно, Республика Беларусь*

## **ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ СУХИХ ПАЙКОВ ОТ ВТОРОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ ДО НАШИХ ДНЕЙ**

**Аннотация.** В статье рассматривается вопрос эволюции армейских сухих пайков, начиная с периода Второй мировой войны до современности.

**Ключевые слова:** сухой паек, суточный рацион, набор, упаковка.

Индивидуальный сухой паек – это не просто набор продуктов. Это важнейший элемент обеспечения боеспособности армии, позволяющий солдату сохранять силы и здоровье в условиях, когда невозможно организовать полноценное горячее питание. История развития сухих пайков – это путь от простых, но калорийных наборов времен войны до современных рационов, учитывающих не только физиологические, но и психологические потребности военнослужащего.

Весной 1941 года в советской армии впервые появились сухпайки. Меню полевого питания тогда было достаточно скромным, его основу составляли пищевые концентраты в таблетках.

Необходимость введения в Красной армии индивидуальных рационов питания стала очевидна во время Финской войны. Тогда из-за перебоев с тыловым обеспечением полевые кухни не всегда получалось разворачивать рядом с передовой, что отрицательно сказывалось на боеспособности и моральном состоянии солдат [1].

Весной 1940 года начальник Главного управления тыла Красной армии Андрей Хрулев выступил с идеей введения сухих пайков. Их основу должны были составлять различные пищевые концентраты в таблетках.

В годы Великой Отечественной войны их производство и состав достигли нового уровня. С началом войны остро встал вопрос обеспечения бойцов в условиях отрыва от стационарных кухонь. К 1942 году были утверждены четкие нормы суточного довольствия.

Суточный рацион красноармейца был рассчитан на максимальную калорийность при минимальном весе и включал в себя:

600 граммов ржаных или пшеничных сухарей (или галет). Сухари могли храниться до года, что было важно в полевых условиях;

200 граммов концентрированной каши и 75 граммов концентрированного супа-пюре;

100 г сушеной колбасы или 150 г сушеной воблы, или 200 г соленой селедки, или 113 г мясных консервов. Сушеная рыба ценилась из-за соотношения веса и калорийности;

35 г сахара, 2 г чая и 10 г соли.

С 1943 года ассортимент концентратов расширился, появились манные и перловые супы, рисовая каша. Вместо колбасы и рыбы чаще стали выдавать мясные консервы – тушенку [2].

После войны развитие сухих пайков в Советской Армии пошло по пути унификации и удешевления. Ключевым продуктом этого периода стала знаменитая перловка с мясом.

К 1980-м годам состав сухого пайка выглядел так:

одна банка мясных консервов – 250 г;

две банки мясорастительных консервов – чаще всего «Каша гречневая с мясом» и «Каша рисовая с мясом»;

упаковка черных сухарей (галет);

чай, сахар, соль.

Этот набор был энергетически ценным, но отличался крайне низким разнообразием. Военнослужащие шутили, что сухари из этого пайка «застали еще Суворова» из-за их твердости [3].

С начала 2000-х годов, и особенно активно в последние 10–15 лет, произошла настоящая революция в разработке сухих пайков. Отказ от тяжелых жестяных банок в пользу многослойной металлизированной фольги. Это снизило вес пайка и упростило его разогрев. Введение портативных беспламенных (химических) нагревателей и ветроустойчивых спичек с сухим спиртом. Современные рационы сохраняют свойства до двух лет без потери качества. Сегодня индивидуальный рацион питания – это не просто набор консервов, а полноценное меню на день, учитывающее вкусы военнослужащих:

гречневая каша с говядиной, рис с курицей и овощами, гуляш с картофелем, фрикадельки, паштет печеночный;

армейские галеты (вместо твердых сухарей);

растворимый кофе, черный чай, тонизирующие напитки для экстренной подзарядки энергией;

повидло (яблочное, абрикосовое), шоколад, фруктовые палочки;

плавленый сыр, витамины, таблетки для обеззараживания воды, гигиенические салфетки, пластиковая ложка [4].

Так, в Вооруженных силах Российской Федерации при проведении специальной военной операции бойцы штурмовых подразделений начали получать сухие пайки с сублимированными продуктами. В них входят натуральные продукты – мясо, рыба, фрукты и овощи, прошедшие специальную обработку. Индивидуальные рационы питания изготавливают в подразделениях материально-технического обеспечения. Продукты сначала сушат, а потом помещают в вакуумную упаковку, чтобы обеспечить длительное хранение [5].

Таким образом, эволюция индивидуального сухого пайка – это наглядное отражение развития военной мысли и технологий. Пройдя путь от Второй

мировой войны до современного высокотехнологичного рациона, паек изменил свою философию.

Если изначально главной задачей была просто «калорийность при минимальном весе», то сегодня на первый план выходят принципы функциональности, автономности и гуманизации питания. Современный рацион не просто утоляет голод – он сохраняет психоэмоциональное состояние бойца за счет разнообразия вкусов (включая сладости и тонизирующие напитки), позволяет питаться горячей пищей в чистом поле без разведения костра (благодаря нагревателям) и гарантирует безопасность воды (средства очистки).

Переход на сублимированные продукты и ламинированную упаковку знаменует новый этап: индивидуальный паек становится не просто «неприкосновенным запасом», а полноценным инструментом логистики, позволяющим подразделениям действовать автономно дольше, быстрее и эффективнее. Как показывают события последних лет, качество обеспечения напрямую влияет на мобильность войск, а в современной войне мобильность зачастую равна победе.

#### **Список использованных источников**

1. Альтернативная история [Электронный ресурс] / Снабжение личного состава Красной Армии. – Режим доступа: <https://alternathistory.ru>. – Дата доступа: 15.03.2026.
2. Свободная энциклопедия [Электронный ресурс] / Продовольственный паек. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki>. – Дата доступа: 15.03.2026.
3. Луганский информационный центр [Электронный ресурс] / Тушенка и галеты: что осталось неизменным в сухпайках со времен Великой Отечественной войны. – Режим доступа: <https://lug-info.ru>. – Дата доступа: 15.03.2026.
4. Еженедельник «Аргументы и факты» [Электронный ресурс] / Как сегодня выглядит «сухой паек». – Режим доступа: <https://aif.ru/society/army>. – Дата доступа: 15.03.2026.
5. Известия [Электронный ресурс] / Бойцы штурмовых подразделений начали получать спецпайки. – Режим доступа: <https://iz.ru>. – Дата доступа: 15.03.2026.