

УДК 355.6



С. О. Павленко



А. В. Шевченко

ОБґРУНТУВАННЯ МЕТОДИКИ РОБОТИ НАЧАЛЬНИКА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СЛУЖБИ З ОРГАНІЗАЦІЇ КОНСЕРВАЦІЇ ТА РОЗКОНСЕРВАЦІЇ КУХНІ ПРИЧІПНОЇ КП-125 (КП-125М)

Обґрунтовано методику роботи начальника продовольчої служби з організації консервації та розконсервації кухні причіпної КП-125 (КП-125М) на основі загальних положень з: підготовки й утримання машин та технічних засобів на зберіганні; технічного обслуговування машин та технічних засобів, які знаходяться на зберіганні; підготовки машин та технічних засобів до використання після зберігання.

Ключові слова: *кухня причіпна, консервація, розконсервація, зберігання.*

Постановка проблеми. На сучасному етапі розвитку застосування Збройних Сил України (ЗСУ) та Національної гвардії України (НГУ) разом з удосконаленням засобів ураження військ у провідних країнах світу розроблені і втілені в практику нові способи ведення операцій. На відміну від минулого, коли найбільш інтенсивні бойові дії велися на лінії бойового зіткнення сторін і в ближній тактичній глибині, маневрений характер бойових дій обумовлює інтенсивний рух машин у складних дорожніх умовах із частим подоланням перешкод, що призводить до підвищеного зносу вузлів та агрегатів, наслідком чого може бути вихід озброєння та військової техніки з ладу.

Очевидно, що під час ведення бойових дій озброєння та військова техніка будуть виходити з ладу як унаслідок вогневого впливу на війська з боку противника, так і через зменшення надійності зразків озброєння та військової техніки. У мирний час у ЗСУ та НГУ вихід озброєння та військової техніки з ладу значною мірою обумовлений тривалістю перебування її в експлуатації та довготривалому зберіганні, оскільки на зразках спостерігаються процеси погіршення технічного стану елементів і матеріалів через їхнє старіння, корозію, появу залишкових деформацій у деталях вузлів і агрегатів [1].

Зберігання машин та технічних засобів (МтаТЗ) є одним із основних елементів

експлуатації. Надійність і постійна готовність до використання МтаТЗ, утримання на зберіганні досягається високою якістю робіт з підготовки машин до зберігання, систематичним контролем їхнього технічного стану, своєчасним проведенням технічного обслуговування і випробування у процесі зберігання, а також здійснення заходів, які забезпечують у короткі строки зняття і підготовку МтаТЗ до використання після зберігання.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

У працях [2, 3] досліджено методики: визначення аналітичної залежності параметра потоку відмов на зразках бронетанкового озброєння і техніки від напрацювання і терміну перебування їх в експлуатації, а також планування технічного обслуговування. У статті [4] розглянуто порядок застосування зброї і бойової техніки (в тому числі знятої із довгострокового зберігання) з'єднаннями, військовими частинами і підрозділами Збройних Сил під час виконання ними завдань у районі проведення антитерористичної операції у мирний час. У публікації [5] велика увага приділяється не виконанню основних напрямів військово-технічної політики з оновлення парку озброєння та військової техніки (ОВТ), а також організації експлуатації ОВТ та планового ремонту. І, як наслідок, зазначається, що з початком приведення озброєння та військової техніки до боєздатного стану (зняття зі зберігання) попередні

показники оцінки рівня справності, які вважалися на рівні 88 %, не підтвердилися. Фактичний рівень справності ОВТ виявився на 38–42 % нижчим. Близько 50 % зразків потребували додаткового технічного обслуговування та поточного ремонту (в тому числі через недотримання встановлених нормативними документами правил експлуатації ОВТ та утримання ОВТ на зберіганні).

Проте в жодному із наведених та інших джерел не розглядається методика роботи начальника продовольчої служби щодо організації консервації та розконсервації кухні причіпної КП-125 (КП-125М).

Метою статті є обґрунтування методики роботи начальника продовольчої служби з організації консервації та розконсервації кухні причіпної КП-125 (КП-125М).

Виклад основного матеріалу. Забезпечити справний стан і правильну експлуатацію технічних засобів продовольчої служби (ТЗПС), призначених для приготування й транспортування їжі в польових умовах (наприклад, КП-125, КП-125М), – це одне з головних завдань, яке стоїть зараз перед начальником продовольчої служби.

Експлуатація – сукупність усіх фаз існування технічного засобу з моменту взяття його на балансний облік і до моменту списання, включно з періодами зберігання, транспортування, використання за призначенням, а також усіма видами технічного обслуговування і ремонту. Зберігання – утримання справних і спеціально підготовлених (законсервованих) технічних засобів у стані, який забезпечує їхнє зберігання, справність і приведення у готовність у встановлені строки. Виділяють два види зберігання: коротке – не більше трьох місяців, тривале – більше трьох місяців.

На основі аналізу джерел [6–10] запропоновано вдосконалення методики роботи начальника продовольчої служби з організації консервації та розконсервації кухні причіпної КП-125 (КП-125М), яка буде складатись із 7 блоків (див. рис. 1).

Блок 1. Вихідні дані. Кухні причіпні КП-125 (КП-125М) повинні зберігатися у сухих вентилятованих приміщеннях у повній комплектності. Консервація застосовується для захисту від корозії під час зберігання та транспортування кухонь з метою підтримки постійної технічної готовності кухонь та

подовження терміну їхньої експлуатації. Інтенсивність корозії залежить, головним чином, від вологості повітря та його забрудненості (наприклад, промисловими газами, пилом, частинками мінеральних солей, кам'яновугільним пилом та ін.). Найбільша швидкість корозії спостерігається за відносної вологості повітря більше 80 %. Для консервації застосовують різні оливи, консистентні мастила (у тому числі інгібовані), летючі та контактні інгібітори. Після нанесення консервуючих речовин приладдя до кухні, інструмент та запасні частини (не забарвлені емаллями) обов'язково упаковуються. Характер консервації, вибір тих чи інших засобів і упаковка визначаються необхідною тривалістю та умовами зберігання, а також транспортуванням.

Блок 2. Техніка безпеки під час консервації та розконсервації. Переважна більшість речовин, що застосовуються під час консервації та розконсервації кухонь причіпних КП-125 (КП-125М), у певних концентраціях шкідливо впливають на здоров'я людини.

Органічні з'єднання (бензин та уайт-спірит) у невеликих концентраціях діють як слабкий наркотик, великі дози викликають отруєння, сухість шкіри та її розтріскування, можлива поява екземи та запальних процесів.

Мінеральні або нафтові оливи та консистентні мастила викликають закупорювання сальних залоз, на окремих ділянках бородавчасті розростання шкіри, запальні процеси.

У разі консервації мастилом шляхом розпилення у повітрі можливе утворення масляного аерозолу (туману), що є неприпустимим. Через це підготовка поверхні металевих виробів під консервацію, їхня консервація та розконсервація мають проводитися так:

- у приміщеннях має бути припливно-втяжна вентиляція;
- обов'язкова наявність вогнегасників;
- кількість вибухонебезпечних речовин у приміщенні не повинна перевищувати норму дводобової витрати;
- щодня наприкінці зміни прибирати обтиральні матеріали;
- персонал, який виконує ці операції, повинен бути обізнаний зі ступенем шкідливості речовин, пройти інструктаж з техніки безпеки та пожежної безпеки;

– у приміщеннях має бути аптечка з медикаментами для надання першої допомоги у разі нещасних випадків;

– необхідно проводити періодичні медичні огляди персоналу;

– у приміщеннях для проведення консервації неприпустимі зберігання та приймання їжі;

– персонал повинен працювати у гумових рукавичках, фартухах;

– під час використання летких речовин (бензин, уайт-спірит) необхідно періодично перевіряти повітря у приміщеннях на забрудненість;

– на ділянках консервації рідкими та консистентними мастилами куріння та робота з вогнем неприпустимі;

– під час роботи з леткими речовинами та забарвленні пульверизатором застосовувати респиратори та марлеві пов'язки.

Крім зазначених вище пунктів з техніки безпеки, під час промивання, консервації та розконсервації паливної системи потрібно дотримуватися і таких правил:

а) для заливання рідин (бензин, олія) у паливні баки потрібно вивернути щуп і відкрити сопла форсунок для уникнення спірання повітря та виплескування бензину або мастила;

б) після проведення відповідних робіт (консервація, розконсервація) потрібно спочатку випустити повітря з паливної системи, а потім викручувати зливну пробку та кришку наливної горловини паливного бака.

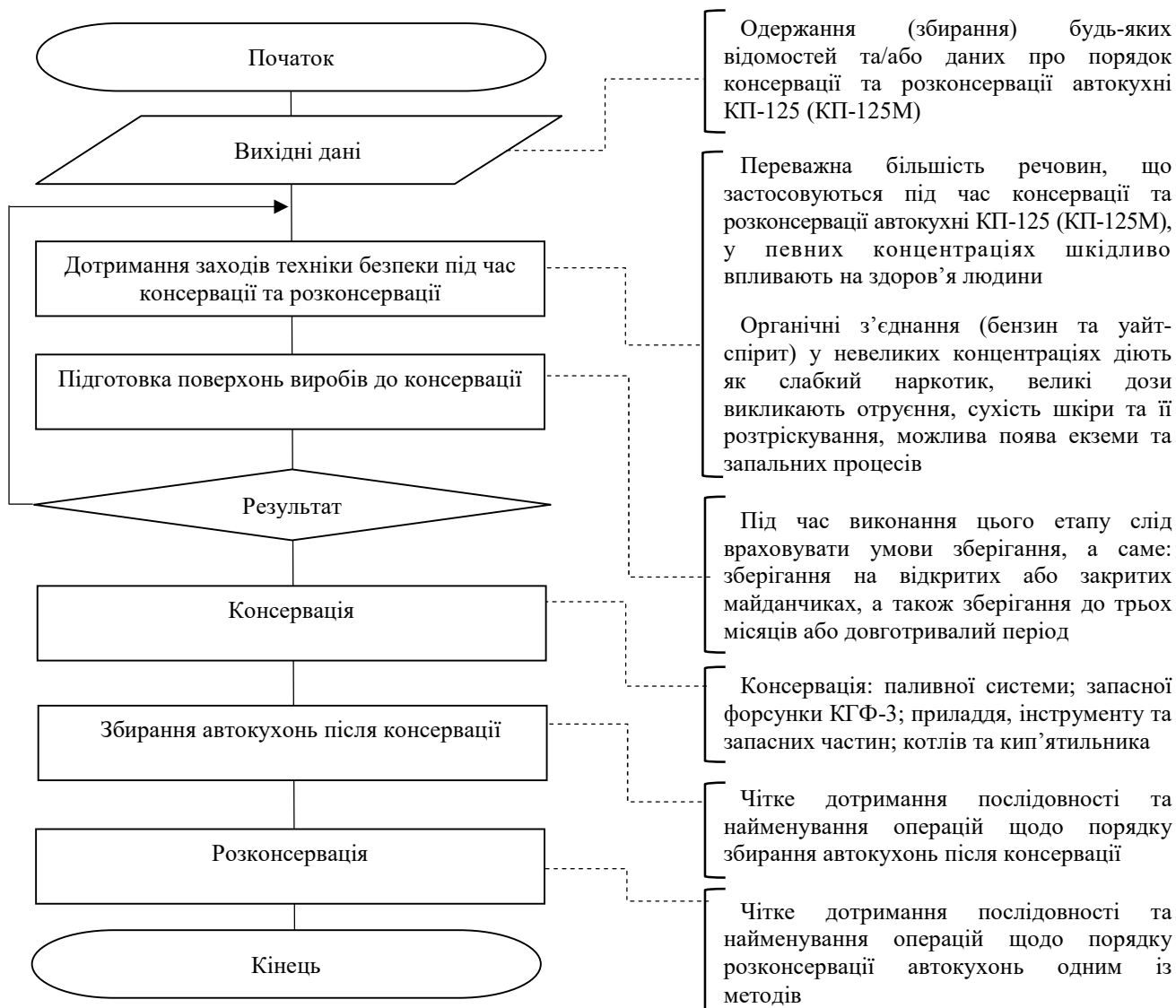


Рисунок 1 – Методика роботи начальника продовольчої служби з організації консервації та розконсервації технічних засобів продовольчої служби на прикладі кухні причіпної КП-125 (КП-125М)

Блок 3. Підготовка поверхонь виробів до консервації.

1. До трьох місяців:

- промити шасі та автокухню від бруду, пилу та видалити залишки мастила, інші забруднюючі речовини з місць змащення та шприцювання;
- очистити плити духовок від іржі та накипу;
- очистити поверхні облицювання та шасі від корозії;
- промити і насухо протерти внутрішню порожнину кип'ятильника;
- промити і насухо протерти котли та деко з кришкою;
- промити та протерти насухо всі комплектуючі вироби;
- ретельно протерти насухо всі металеві поверхні автокухні та обдути повітрям;
- змастити новим мастилом усі незабарвлені поверхні та місця змащення шасі;
- провести відновлення забарвлених поверхонь кухні причіпної КП-125 (КП-125М) та причепа ІАПЗ-739К.

2. На тривалий період:

- зняти борів кухні разом із трубою та кип'ятильником, попередньо вивернути кріпильні болти борова і зняти (згорнути) кран кип'ятильника;
- зняти дві форсунки КГФ-3 (КГФ-3М), попередньо від'єднати малі сполучні трубки від форсунок та зняти огорожу форсунок;

- зняти четверо дверцят духовок, не від'єднуючи петель дверей, а розшплінтувавши осі;
- зняти облицювання кухні, попередньо згорнути паровідводи, від'єднати чотири армування та чотири накладки облицювання;
- очистити плити та внутрішні поверхні духовок від іржі та накипу;
- очистити від сажі та промити газохід і топкову камеру;
- промити та продути повітрям паливну систему автокухні;
- промити шасі та вогнище кухні від бруду і пилу, видалити забруднене мастило з місць змазування;
- промити кип'ятильник, лист і котли, насухо протерти;
- промити та протерти насухо всі комплектуючі вироби, запчастини, що входять до комплекту автокухні та каркас намету;
- промити судки та металевий розбірний ящик для продовольства;
- видалити сліди іржі з рами, облицювання, армувань, накладок, дверей та огороження форсунок;
- підфарбувати пошкоджені місця кухні та автопричепа;
- розібрати зчіпний пристрій шасі, тобто витягнути зчіпну петлю, попередньо витягнути шплінт і відвернути корончатую гайку;
- зняти автоколеса, розбортувати їх, промити покриття обідні, камери і протерти насухо.

Таблиця 1 – Найменування операцій та матеріали, які застосовують під час підготовки поверхонь виробів до консервації

№ пор.	Найменування операції	Застосовувані матеріали та інструмент	У разі зберігання на відкритих майданчиках		У разі зберігання на закритих майданчиках	
			до трьох місяців	довготрив. період, люд/хв	до трьох місяців	довготрив. період, люд/хв
1	2	3	4	5	6	7
1	Зняти борів	Ключ 17×19	–	22	–	20
2	Зняти 2 форсунки	Ключ 19×22	–	22	–	20
3	Зняти 4 дверей	Викрутка	–	20	–	18
4	Зняти кип'ятильник	Ключ 11×14	–	18	–	18
5	Зняти облицювання	Викрутка, гас	–	200	–	180
6	Очистити плити та духовки	Металева щітка, скребок	15	40	10	30
7	Очистити та промити димар та т-камеру	Уайт-спірит (гас), ганчір'я	–	60	–	45
8	Продути т-систему	Гас (солярка), насос	–	36	–	30
9	Промити шасі та вогнище	Ганчір'я, вода	–	30	–	20

Кінець таблиці 1

1	2	3	4	5	6	7
10	Промити кип'ятильник	Уайт-спірит (гас), ганчір'я, гаряча вода	–	26	–	26
11	Промити котли	Уайт-спірит (гас), ганчір'я, гаряча вода	$15 \times 3 = 45$	$20 \times 3 = 60$	$15 \times 3 = 45$	$20 \times 3 = 60$
12	Промити деко	Уайт-спірит (гас), ганчір'я, гаряча вода	10	12	10	12
13	Продути 3 форсунки	Гас, насос	–	21	–	20
14	Промити облицювання, армування, огорожу і т.д.	Уайт-спірит, вода, ганчір'я	–	50	–	45
15	Видалити сліди іржі з шасі, облицювання, вогнища	Металева щітка, ганчір'я, уайт-спірит	–	60	–	50
16	Підфарбувати облицювання, армувань, огорожі	Пензель, ГФ-1147	–	50	–	40
17	Підфарбувати вогнище та духовки	ПФ-837 та МС-17 пензель	–	20	–	18
18	Промити судки	Ганчір'я, гаряча вода	$3 \times 2 = 6$	$4 \times 2 = 8$	$3 \times 2 = 6$	$4 \times 2 = 8$
19	Промити ящик для продовольства	Ганчір'я, гаряча вода	20	20	18	18
20	Промити всі комплектуючі, вироби	Уайт-спірит, ганчір'я, гаряча вода	25	30	20	25
21	Промити шасі та автокухню	Уайт-спірит, ганчір'я, гаряча вода	50	–	28	–
22	Видалити іржу з шасі та облицювання	Уайт-спірит, ганчір'я, гаряча вода	40	–	30	–
23	Промити і протерти внутрішню порожнину кип'ятильника	Ганчір'я, гаряча вода	10	–	10	–
24	Пофарбувати шасі та кухню, у духовках	Ф-1147, ПФ-837, пензель	40	–	30	–
25	Протерти маслянки і зняти кришки ступиць	Викрутка, ганчір'я,	–	10	–	9
26	Промити стіл	Вода, ганчір'я	15	20	15	20
27	Промити каркас намету	Уайт-спірит	25	30	25	30
28	Розібрати зчіпний пристрій шасі	Викрутка, молоток, розвідний ключ	–	15	–	15
29	Підфарбувати борів та димову трубу	ГФ-1147, МС-17 пензель	–	15	–	15
30	Підфарбувати стіл та ящик металевий	ГФ-1147 пензель	10	10	10	10
31	Підфарбувати каркас намету	ГФ-1147 пензель	15	15	15	15
32	Розбортувати автоколеса, промити покришки, обідні стрічки	Ганчір'я, вода, монтаж, лопатка, ключ 36×32	–	46	–	46
Усього			326	966	276	863

Перелік додаткових операцій:

1) для розбирання автокухні застосовувати інструмент, що входить до комплекту автокухні та шоферського набору;

2) для промивання димарів, топкової камери, вогнища, облицювання, армувань, накладок та огороження використовувати уайт-спірит (гас, бензин, солярку), гарячу воду та ганчір'я;

3) для промивання котлів, дека та внутрішньої порожнини кип'ятильника застосовувати гарячу воду, а зовнішню поверхню кип'ятильника дозволяється промивати уайт-спіритом (гасом, бензином);

4) для зачищення від іржі та накипу застосовувати металеві щітки, скребки, наждачний папір, напилки та брусок;

5) відновлення фарбованих поверхонь проводити пульверизатором або пензлем та відповідною емаллю (лаком, фарбою);

6) стиснене повітря, що використовується для обдування виробів, повинно бути сухим і очищеним від оливи та пилу;

7) знежирення та очищення вважається закінченим, якщо вода не збирається у вигляді крапель на поверхні виробу, а її повністю змочує;

8) вироби повинні піддаватися консервації пізніше, ніж через дві години після очищення від забруднення;

9) автокухні встановлювати з піднятим зчипним пристроєм (дишлом), з опорою на опорні скоби (739-2801297) або з опорою на передній опорний пристрій та підставки під вісь шасі;

10) автокухні, підготовлені до короточасного або тривалого зберігання, встановлюють на зберігання тільки в повній комплектності;

11) ресори шасі повинні бути розвантажені, для чого між рамою та віссю встановити дерев'яні розпірки;

12) шини та інші гумові деталі захистити від прямої дії сонячних променів (на шини одягнути чохла);

13) для кухонь, що перебували в експлуатації, час, необхідний для підготовки кухні до консервації на тривалий період, відповідно збільшити удвічі порівняно з часом, зазначеним у табл. 1.

Блок 4. Перевірка виконання умов етапу 3.

У цьому блоці перевіряється умова дотримання вимог блоку 2 (техніка безпеки під час консервації і розконсервації) та виконання заходів блоку 3 (підготовка поверхні виробів до консервації). У випадку додержання вимог

блоку 2 та виконання заходів блоку 3 слід перейти до блоку 5. У всіх інших випадках повертаються до блоку 2.

Блок 5. Консервація.

Консервація паливної системи

Консервація паливної системи проводиться після збирання кухні причіпної та паливної системи. Порядок консервації такий.

Наливається у паливний бак веретенна олива, потім накачується повітря у систему автокухні до 2 атмосфер. Накачування повітря проводиться автомобільним насосом або компресором автомашини чи польової компресорної установки. Далі відкриваються краники КР-5 на кухні КП-125 або вентиля на кухні КП-125М, потім на кухні КП-125 по черзі відкриваються запірними голками сопла форсунок. Олива під тиском повітря проходить трубопроводами до виходу (розпилення) оливи із сопла форсунки.

Після цього сопла форсунок перекриваються голками (у форсунці КГФ-3М закривається вентиль перед форсункою). Потім відвертається зливна пробка та пробка наливної горловини у паливного бака, залишок оливи стікає з бака в ємність.

Консервація запасної форсунки КГФ-3

Консервація запасної форсунки КГФ-3 проводиться у певній послідовності. Заливається 0,2 літра веретенної оливи у випарник форсунки через отвір прохідного фланця у форсунці КГФ-3 і через вентиль у КГФ-3М, потім накачується повітря через шланг з накидною гайкою, яка попередньо наворачується на бобишку фланця форсунки КГФ-3 або вентиля у форсунці КГФ-3М. Після цього відкривається запірною голкою сопло і олива починає розпорошуватися через отвір сопла під тиском повітря. Подача повітря припиняється, запірною голкою перекривається отвір сопла форсунки, а отвір фланця заглушується заглушкою.

Консервація приладдя, інструменту та запасних частин

Приладдя (пилка, ножі, безмін, черпак, судки, сокира), інструмент (напилок, ключ гайковий розвідний № 36, ключ торцевий 38, голка для чищення сопел) та запасні частини (краники, гвинти М6×12, гайки, шайби, голка запірна, пружина ручки дверцят, гвинт стійки намету) консервуються таким чином: на перелічені вище найменування приладдя, інструменту та запасних частин наноситься тонкий шар мастила пензлем або ганчіркою,

потім усі предмети обертаються у простий пакувальний папір або промаслений папір. Під час консервації терміном до трьох місяців обгортати в папір приладдя не обов'язково.

Консервація котлів та кип'ятильника

Спосіб 1. Найдоцільнішим є занурення (котли, дека, кип'ятильник), за якого мастильна плівка на поверхні виходить найбільш рівномірною і суцільною. Недоліком цього способу є те, що він вимагає спеціальних приміщень, ванн, підйомних механізмів, а також різко погіршуються умови для забезпечення вимог техніки безпеки обслуговуючого персоналу.

Спосіб 2. Нанесення мастила на чисту і суху поверхню (котла, дека, кип'ятильника) розігрітої оливи до 80–100 °С за допомогою пульверизатора. Такий метод вимагає добре вентильованих приміщень та встановлення бака (ємності), що постійно знаходиться під тиском повітря (4-5 атмосфер) з паровою або електричною тепловою сорочкою для постійної підтримки температури в потрібному режимі.

Спосіб 3. Консервація котлів, кип'ятильника і дека проводиться пензлем або ганчіркою, змоченими в речовині, що консервує. За такого способу консервації пушмастило або технічний вазелін підігріваються до 50–60 °С, особливо в зимовий період. Цей спосіб не вимагає спеціальних приміщень, менш небезпечний для обслуговуючого персоналу і може проводитись у польових умовах. Середній час, необхідний для консервації вузлів автокухні, зазначено у табл. 2.

Спосіб 4. Зовнішні поверхні кип'ятильника та котла консервуються одним із описаних способів, а внутрішня поверхня – силікагелем.

Для цього внутрішні поверхні котла та кип'ятильника промиваються та протираються насухо.

Сухий силікагель закладається у марлевий або тканинний мішечок і підвішується на шпагаті до клапана так, щоб у разі закритої кришки мішечок не торкався дна котла та стінок. Кришка котла задраюється без особливих зусиль, але із забезпеченням герметичності котла.

Клапан закривається і сідло клапана заливається парафіном. Кількість силікагелю береться 1 кг на куб. метр вільного об'єму виробу.

Зневоднений силікагель зберігається у герметичній тарі, і розфасовуватися він повинен безпосередньо перед застосуванням.

Консервація проводиться у приміщенні за температури не нижче + 12 °С та відносній вологості повітря не вище 70 %. Вироби, що підлягають консервації, повинні мати таку саму температуру, як у приміщенні.

Різкі коливання температури не допускаються, оскільки це може спричинити конденсацію вологи на поверхні виробу.

Контроль за консервацією здійснюється за допомогою періодичного огляду законсервованих виробів.

Гумові прокладки очищаються від жиру чистою ганчіркою, а потім протираються тальком. Верхній край горловини котлів та кип'ятильника протирається ганчіркою з метою запобігання потрапляння мастила на гумову прокладку під час закривання котлів та кип'ятильника.

Перелік додаткових операцій:

- 1) змащування шасі проводити після миття;
- 2) ресорні листи змащувати на початку кожного сезону;
- 3) нагнітання шприцом проводити до появи свіжого мастила із зазорів;
- 4) після змащування причепа слід ретельно стерти з усіх вузлів надлишок мастила, що виступає назовні;
- 5) технічне обслуговування автокухні, що міститься у консервації, проводити згідно з технічним описом та інструкцією з експлуатації кухні КП-125 (КП-125М).

Блок 6. Порядок збирання кухні причіпної після консервації. Порядок збирання кухні причіпної після консервації, а саме послідовність та найменування операції, інструменти та час на проведення робіт подано в табл. 3.

Блок 7. Розконсервація. Розконсервація проводиться одним із таких методів.

1. Законсервовані деталі та вузли (крім котлів) нагрівають і дають стекти розплавленому мастилу. Потім після остигання їх промивають уайт-спіритом або (водними миючими розчинами).

Деталі з алюмінію та оцинковані тільки промивати уайт-спіритом (бензином) або миючими водними розчинами без нагрівання.

2. Предмети, законсервовані рідкими мастилами, промивають (протирають) ганчіркою, змоченою у бензині або уайт-спіриті, після чого просушують на повітрі або в сушильній шафі за температури 60–80 °С протягом 2–10 хв, до повного видалення парів бензину або уайт-спіриту.

Таблиця 2 – Найменування операцій та матеріали, які застосовують під час консервації

№ пор.	Найменування операції	Застосовувані матеріали	У разі зберігання на відкритих майданчиках		У разі зберігання на закритих майданчиках	
			до трьох місяців	довготрив. період, люд/хв	до трьох місяців	довготрив. період, люд/хв
1	Консервація кип'ятильника	Медичний вазелін, ганчір'я	8	10	8	8
2	Консервація котла	Медичний вазелін, ганчір'я	6 × 3 = 18	8 × 3 = 24	6 × 3 = 18	6 × 3 = 18
3	Консервація дека	Медичний вазелін, ганчір'я	2	3	2	2
4	Консервація судка для м'яса	Медичний вазелін, ганчір'я, папір	2 × 2 = 4	4 × 2 = 8	2 × 2 = 4	4 × 2 = 8
5	Консервація т-системи	Олія веретенна	30	30	30	30
6	Консервація форсунки	Олія веретенна	6	6	6	6
7	Прошприцювати пальці ресор	Шприц, солідол, ЯНЗ-2	–	10	–	10
8	Змінити мастило між пластинами ресор	Графітне мастило УСсА	–	20	–	20
9	Замінити мастило у ступицях	ЯНЗ-2	–	8	–	8
10	Наповнити мастилом зчіпний пристрій	ЯНЗ-2	–	5	–	5
11	Консервація приладдя, запчастин, інструменту	Мастило СХК, ПвК, папір парафінований, ганчір'я	20	35	20	35
12	Змастити зчіпну петлю, стопорний гвинт труби штепсельної вилки	ЯНЗ-2	5	5	5	5
13	Змастити камери та шини коліс, прокладки кришки котлів	Тальк	–	18	–	18
Усього			93	182	93	173

Під час оброблення деталей водним миючим розчином їх обдувають стисненим повітрям або витримують у сушильній шафі за температури 90–100 °С протягом 20–25 хв. Котли, кип'ятильник і деко, промиті уайт-спіритом (бензином), промивають у гарячій воді або заливають водою на повну ємність і витримують протягом 30 хв.

У котлах, законсервованих способом 4, зовнішні поверхні розконсервують одним з перерахованих методів (зовнішня поверхня кип'ятильника розконсервації не підлягає), а з

внутрішньої порожнини видаляють силікагель і промивають гарячою водою. У цьому випадку значно менше часу йде на розконсервацію, тому що не потрібні сушіння у шафах і витримка до повного випаровування парів.

Розконсервацію паливної системи проводять аналогічним способом, як і консервацію, але тільки замість веретенної оливи в бачки заливають гас або солярку. Матеріали, що застосовують під час консервації і розконсервації кухні причіпної КП-125, наведені у табл. 4.

Таблиця 3 – Порядок збирання кухні причіпної після консервації

№ пор.	Послідовність та найменування операції	Інструмент	Час, люд/хв
1	Монтаж та встановлення автоколіс	Ключ № 36×32, монтаж	40
2	Встановити кришки ступиць шасі	Викрутка	12
3	Встановити зчіпну петлю, повернути корончасту гайку і розшплінтувати	Розвідний ключ, викрутка	3
4	Закрити люки вогнища, попередньо покласти азбестову прокладку	Молоток	
5	Надіти облицювання, встановити на гвинтах 4 армування та 4 накладки з попереднім калібруванням різьблення під гвинти армувань	Викрутка, молоток, вороток, мітчик М6	25 380
6	Навернути 4 паровідведення, попередньо підкласти 4 шайби	Ключ розвідний	15
7	Встановити дверцята духовок (4 шт.), зашплінтувати осі	Викрутка, молоток	
8	Встановити кип'ятильник і за необхідності прокалібрувати різьблення у рамці кип'ятильника	Ключ № 11×24, мітчик М10, вороток	27
9	Встановити борів, попередньо підкласти азбестові прокладки	Ключ 17×19, мітчик М10	22
10	Встановити 2 форсунки та приєднати до них малі сполучні трубки, закріпити кронштейн трійника та огорожу	Ключі 19×22, 17×19, 14×11	25
11	Встановити котли та деко у відповідні духовки, закрити дверцята духовок, укласти в ящик для приладдя все приладдя, інструмент та запасні частини		20
Усього			579

Таблиця 4 – Матеріали, які застосовують під час консервації і розконсервації кухні причіпної КП-125

№ пор.	Найменування вузлів	Консервуючі матеріали	До трьох місяців	На тривалий термін	Матеріали, що застосовуються під час розконсервації
1	2	3	4	5	6
1	Запчастини автопричепа ІАПЗ-739К	Змащення СХК, ПВК, інгібований папір з додатковою парафінованою обгорткою	+	+	Уайт-спірит, бензин, ганчір'я
2	Задня підстанова ІАПЗ-739К	Змащення СХК, ПВК	+	+	Не вимагається
3	Паливна система	Веретенна олива АУ-11 ДЕСТУ 1642-75 або мастило індустріальне ДЕСТ 20799-75	+	+	Гас, солярка, стиснене повітря
4	Змащення листів ресор ІАПЗ-739К	Графітне змащення УСсА ДЕСТУ 3333-55	+	+	Не вимагається
5	Шприцювання пальців, змащення підшипників, ступиць, буксирного приладу та інших деталей причепа, що труться	Змащення ЯНЗ-2 ДЕСТУ 9432-60	+	+	Не вимагається
6	Котел, кип'ятильник, деко	Вазелін медичний ГОСТ 3582-52	+	+	Гаряча вода, ганчір'я, сульфанол
7	Кухонне приладдя (ножі, судки, пила, сокира, вилка і т. д.)	Вазелін медичний або технічний з обгорткою у папір парафінований	+	+	Гаряча вода, ганчір'я

Кінець таблиці 4

1	2	3	4	5	6
8	Забарвлення вогнища (димоходів, камери згорання) внутрішніх поверхонь труб форсунки	Емаль МС-17 ТУ6-10-1012-70	+	+	Не вимагається
9	Забарвлення внутрішніх поверхонь духовок та плит	Емаль ПФ-837 ТУ6-10-1309-72	+	+	Не вимагається
10	Забарвлення ящиків, облицювання, шасі, накладок	Емаль ГФ-1147 ТУ6-10-1309-73, грунт ФА-03-К ДЕСТУ 9109-59	+	+	Не вимагається

Висновки

Отже, на основі проведеного аналізу вимог керівних документів, що регламентують основні вимоги щодо організації, експлуатації, обслуговування і ремонту МтаТЗ у Національній гвардії України, запропонована вдосконалена методика роботи начальника продовольчої служби з організації консервації та розконсервації кухні причіпної КП-125 (КП-125М). Перевагою цієї методики є те, що в блоках, які подані, перелічені не тільки найменування операцій, що виконуються, але й наведено перелік матеріалів, що застосовуються, а також подано розрахунок трудовитрат на проведення зазначених операцій.

Подальші дослідження можуть бути спрямовані на розроблення аналогічних методик роботи начальника продовольчої служби з організації консервації та розконсервації інших технічних засобів продовольчої служби з урахуванням їхніх конструктивних особливостей.

Перелік джерел посилання

1. Кривцун В. І., Нагачевський В. Й., Баранов А. М. Порівняльний аналіз існуючих систем технічного обслуговування і ремонту машин інженерного озброєння. *Вісник машинобудування та транспорту*. 2015. № 1. С. 33–45.

2. Поляков А. П., Чепак О. Г., Карабін С. В. Методика визначення аналітичної залежності параметра потоку відмов на зразках БТОТ від напрацювання і терміну перебування їх в експлуатації. *Труди академії*. 2004. № 49. С. 288–292.

3. Поляков А. П., Чепак О. Г. Методика планування технічного обслуговування. *Труди академії*. 2004. № 53. С. 252–259.

4. Порядок застосування зброї і бойової техніки з'єднаннями, військовими частинами і підрозділами Збройних Сил під час виконання ними завдань у районі проведення антитерористичної операції у мирний час. URL: <https://www.ukrmilitary.com/2018/02/zastosuvannya-zbroi.html> (дата звернення: 20.01.2023).

5. Тимошенко Р. І. Оновлення парку озброєння та військової техніки – шлях до боєздатності Збройних Сил України. *Збірник наукових праць Центру воєнно-стратегічних досліджень Національного університету оборони України імені Івана Черняховського*. Київ : НУОУ, 2016. № 3 (58). С. 6–11.

6. Про затвердження Інструкції з технічного обслуговування і ремонту технічних засобів речової служби в Національній гвардії України : наказ командувача НГУ від 13.11.2018 р. № 707.

7. Про затвердження Порядку організації та експлуатації автомобільної техніки, іншого майна номенклатури автомобільної служби Національної гвардії України : наказ командувача НГУ від 27.12.2016 р. № 900.

8. Положення про організацію експлуатації бронетанкового озброєння та техніки, іншого майна номенклатури бронетанкової служби Національної гвардії України : наказ МВС України від 19.12.2016 р. № 1313.

9. Про затвердження Інструкції зі зберігання бронетанкового озброєння та техніки у Збройних Силах України : наказ Міноборони України від 07.07.2016 р. № 350.

10. Про затвердження Положення про порядок обліку, зберігання, списання та використання військового майна у Збройних Силах України : Постанова Кабміну України від 04.08.2000 р. № 1225.

Стаття надійшла до редакції 02.02.2023 р.

UDC 355.6

S. Pavlenko, A. Shevchenko

RATIONALE WORKING METHODOLOGY HEAD OF THE FOOD SERVICE IN ORGANIZING CONSERVATION AND DE-CONSERVATION TRAILER KITCHEN KP-125 (KP-125M)

At the present stage of development of the use of the Armed Forces and the National Guard, along with the improvement of means of destruction of troops, new methods of conducting operations have been developed and implemented in the leading countries of the world. Unlike in the past, when the most intense combat operations were conducted on the line of combat contact between the parties and in the near tactical depths, the maneuverable nature of combat operations causes intensive movement of vehicles in difficult road conditions with frequent overcoming of obstacles, which leads to increased wear of components and assemblies, which may result in the failure of weapons and military equipment.

Obviously, during combat operations, weapons and military equipment will fail both as a result of enemy fire on troops and due to a decrease in the reliability of weapons and military equipment. In peacetime, the failure of weapons and military equipment in the Armed Forces and the National Guard of Ukraine is largely due to the duration of their operation and long-term storage, as the samples show deterioration of the technical condition of elements and materials due to their aging, corrosion, and the appearance of residual deformations in the details of components and assemblies.

Storage of machinery and equipment is one of the main elements of operation. Reliability and constant readiness for use of machinery and equipment kept in storage is achieved by high quality of work on preparation of machines for storage, systematic monitoring of their technical condition, timely maintenance and testing during storage, as well as implementation of measures that ensure the removal and preparation of machinery and equipment for use after storage in a short time.

Ensuring the serviceable condition and proper operation of technical means of food service intended for cooking and transportation of food in the field (for example, KP-125, KP-125M) is one of the main tasks facing the head of the food service now.

Operation is the totality of all phases of a technical asset's existence from the moment it is taken into balance sheet accounting until it is written off, including periods of storage, transportation, intended use, as well as all types of maintenance and repair. Storage is the maintenance of serviceable and specially prepared (mothballed) technical means in a condition that ensures their storage, serviceability and readiness within the established timeframe. There are two types of storage: short-term storage for no more than three months and long-term storage for more than three months.

Keywords: *trailer kitchen, conservation, de-conservation, storage.*

Павленко Сергій Олександрович – кандидат військових наук, доцент, заступник начальника кафедри технічного та тилового забезпечення Національної академії Національної гвардії України
<https://orcid.org/0000-0001-5944-8107>

Шевченко Артем Васильович – заступник начальника Головного центру підготовки особового складу Державної прикордонної служби України з тилу
<https://orcid.org/0000-0002-5839-8360>