



Војска кува за народне кухиње

Пет дана недељно Војна установа „Дедиње” у Београду изводи сложену логистичку операцију кувања и испоруке 13.100 оброка на 51 пункт



Фото Д. Јевремовић

Екипа која припрема оброке за више од 13.000 корисника

У великој просторији на првом спрату зграде, у кругу касарне „Топчидер” у Београду, налазе се велики хромирани куварски казани, у оним већим се под притиском спрема чак по 600 порција јела. Ноћ је, али кухиња Војне установе „Дедиње” ради пуном паром, и то дословце – из свих казана, у којима се у ноћи посете екипе „Политике” кувао баш пасуљ, најпознатији војнички специјалитет, излази пара која се ефикасно одводи за ту сврху инсталацијом опремом.

Овај призор је свакодневица у раду ВУ „Дедиње” која је закључком Владе Србије, а по уговору са градом Београдом, ангажована на снабдевању народних кухиња у престоници. Корисници је, нажалост, показује прецизно вођена евиденција, све више – када је овај посао покренут почетком прошле године било их је 11.298, а у мају ће их бити скоро две хиљаде више, тачно 13.100 корисника.

– Дневне оброке достављамо на укупно 51 пункт, на подручјима свих општина Београда. Храна се ноћу

спрема по јеловнику који доставља Градски завод за заштиту здравља, у преподневним сатима се превози до пунктара где наши радници врше поделу по списку одобреном од градског Секретаријата за социјалну заштиту. За потребе овог послана набавили смо нова доставна возила и запослили известан број радника – објашњава потпуковник Дејан Мрљеш, директор ВУ „Дедиње”.

Он објашњава да се овај посао ради на комерцијалној основи, али да се не може пренебрегнути његов хуманитарни аспект – снабдевање храном оних који не могу да је сами обезбеде за своје потребе. Око тога је постигнут консензус ВУ „Дедиње” и добављача, па ова војна установа посао обавља на ивици рентабилности, цене нису мењане откако се ушло у овај ангажман у јануару прошле године, без обзира на то што су у међувремену знатно поскупели гориво и храна.

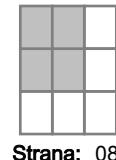
Сваке ноћи, осим петком и суботом – за дане викенда унапред се подели сува храна, кухињом ВУ „Дедиње” у касарни „Топчидер” „командује“ во-



Datum: 03.05.2013
Medij: Politika
Rubrika: Društvo
Autori: Milan Galović
Teme: Vojska Srbije

Naslov: Vojska kuva za narodne kuhinje

Napomena:
Površina: 500
Tiraž: 120357



Strana: 08

ћа смене Момчило Луковић, који је практично главни кувар.

– На спремању хране ради 16 људи, а ту су и две хигијеничарке. Углавном спремамо пасуль, гулаш, кромпир па-прикаш, пилав, ђувеч, боранију и грашак. На посао први долазе секачи меса на којима је да, од 13 до 21 сат, исеку тону меса. Храна се кува током ноћи, да би у зору могла да се сипа у термосе у које стаје до 95 оброка. Термоси држе температуру до 24 сата, тако да се храна корисницима предаје топла – каже Луковић.

Драган Милошевић из службе маркетинга истиче да се спроводе ригорозне мере контроле пошто је реч о исхрани великог броја људи.

– Имамо војну и цивилну контролу, наши контролори обилазе пунктова и проверавају све детаље по писаном упутству – објашњава Милошевић, који и сам контролише ову, слободно се може рећи, сложену логистичку операцију.

А у систему одбране су правила јасна и строга, па то важи и за раднике који представљају ВУ „Дедиње“ на пунктовима. Лична хигијена и хигијена простора се подразумева, али ништа се не препушта случају – свако од њих мора имати две кутлаче јер по дела хране се не сме обуставити ако кутлача из било ког разлога постане



У великом казану кува се и пасуль

неупотребљива, такође јело се не сме сипати у посуђе корисника које није чисто...

– У пет ујутру возачи су у касарни у Топчидеру, преузимају храну, возе је до пунктова, у повратку покупе термосе који се враћају на прање, а исто важи и за возила која се перу посебним течностима. И тако сваки дан – објашњава возач Небојша Митић.

Све се броји у комад када намирни-

це улазе у кухињу ВУ „Дедиње“ и када порције излазе према корисницима, о свим детаљима се извештава градски Секретаријат за социјални рад. На тим пословима ради Вита Васић, која каже да се овај процес одвија по уходаном шаблону, а ретки неспоразуми који су неизбежни у тако великому послу одмах се решавају уз једно правило – оброк мора стићи до корисника.

Милан Галовић