

наиболее целесообразна организация сортировки в местах производства, за что уже давно ратуют экономисты. Практически же данная идея не получила своей широкой реализации.

Итак, главным тормозом на пути решения указанных проблем является отсутствие единых экономических интересов у предприятий производства, переработки и торговли. Начинать, по всей вероятности, нужно с выработки и использования единого показателя. На наш взгляд, таким показателем может стать общий объем розничного товарооборота и его объем по отдельным товарным группам, критерием эффективности коммерческой деятельности министерства и всех его составляющих — показатель эффективности использования ресурсов (\mathcal{E}_p), рассчитываемый как отношение объема розничного товарооборота (T) к сумме валового сбора (B):

$$\mathcal{E}_p = T/B \cdot 100 \% . \quad (1)$$

Не решены полностью и многие другие вопросы взаимоотношений совхозов и колхозов, оптово-розничных комбинатов, предприятий торговли и общепита. В результате значительна величина товарных ресурсов овощей, не вовлеченных в процесс реализации, и вместе с тем все еще низка эффективность их использования.

Все это дает основание сделать вывод о том, что существующие формы экономических связей между сельским хозяйством и торговлей несовершенны.

Анализ отечественного и зарубежного опыта подтверждает необходимость совершенствования хозяйственного механизма плодородного аграрно-промышленно-торгового комплекса, а также решения вопросов технического и технологического его обеспечения.

И. К. Кривеня (Бел. филиал ЦИНОТУР)

ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Поиск новых, более рациональных форм организации питания населения в последние годы позволил достичь определенных положительных результатов. Значительно возрос оборот по продукции собственного производства, увеличилось количество пользующихся услугами столовых, кафе, ресторанов и магазинов кулинарии, улучшилась материально-техническая база отрасли. Развивается кооперирование предприятий общественного питания с предприятиями пищевой, мясной, молочной промышленности и заготовительными. К началу 1984 г. по СССР в расходе сырья доля мясных полуфабрикатов составила 64,4 %, рыбных — 45,5, овощных — 18, очищенного картофеля — 65,5 %. Широко внедряются прогрессивные формы обслуживания населения: продажа комплексных обедов, доставка пищи к рабочим местам, абонементная система расчетов, механизированные линии отпуска комплексных обедов «Эффект», «Прогресс» и др.

В условиях сложившегося общественного разделения труда возрастает роль общественного питания в предприятиях, изготавливающих продукцию высокой степени готовности. Эта тенденция находит свое выражение и в том, что в отрасли происходят перестройка способа производства пищи на промышленной основе, централизация производства полуфабрикатов и комплексное снабжение ими предприятий-догоготовочных.

Несмотря на значительные достижения в развитии общественного питания, отрасль как по масштабам, так и по многим качественным показателям не отвечает современным требованиям. Она еще не превалирует в обеспечении населения пищей. Удельный вес использования продовольственных товаров общественным питанием составляет немногим более 10 %.

Общественное питание развивается в основном за счет производственных предприятий, учебных заведений и учреждений. Совершенно недостаточно сеть предприятий открытого типа, обслуживающих население по месту жительства, при крупных магазинах, зрелищных учреждениях. Уровень обеспеченности такими предприятиями составляет немногим более 50 % к нормативу.

Недостаточно внедряется прогрессивная технология приготовления кулинарной продукции. Не получили сколько-нибудь значительного применения приготовление блюд и кулинарных изделий в тепловых аппаратах с обогревом инфракрасными лучами и принудительной циркуляцией воздуха; быстрое замораживание полуфабрикатов, кулинарных изделий; разогревание блюд в СВЧ-аппаратах, автоматическое дозирование пищи при ее отпуске; автоматическая очистка картофеля и овощей с применением пара и др.

Для организации собственного производства в каждом предприятии общественного питания выделяется более половины площади и трудовых ресурсов. Процесс приготовления пищи расплывается по многочисленным мелким предприятиям, что препятствует созданию и применению в общественном питании новой техники и технологии, затрудняет изготовление качественной пищи и контроль за качеством продукции. Это объясняется применением при планировании и оценке показателя выпуска продукции собственного производства. Данный показатель ориентирует предприятия отрасли на всемерное развитие переработки продовольственных товаров, даже за счет высоких трудозатрат, нерационального использования капиталовложений, основных, оборотных фондов и трудовых ресурсов.

Отрицательно сказывается на развитии общественного питания, внедрении новой техники и технологии организационная структура управления отраслью, где практически повсеместно сохраняются такие устаревшие формы, как городские и районные тресты столовых, объединения общественного питания в райпотребсоюзах и райпо, которые представляют механическое объединение разнообразных предприятий, принадлежащих одному ведомству и расположенных на территории определенного административного района. Исключения составляют отдельные организации общественного пи-

тания, которые специализируются на обслуживании определенного контингента. В этой связи существующие типы хозяйственных организаций общественного питания системы государственной торговли и потребительской кооперации, их организационная структура должны быть пересмотрены и приведены в соответствие с современными требованиями.

На наш взгляд, важно обратить внимание на повышение роли общедоступных предприятий общественного питания по предоставлению населению услуг в районах и по месту жительства. Необходимо значительно расширить сеть небольших узкоспециализированных предприятий — пирожковых, пончиковых, блинных, вареничных, пельменных, бульонных, бутербродных, кафе типа «быстро», расширить продажу продукции собственного производства через магазины и отделы полуфабрикатов, особенно на промышленных предприятиях.

Назрела необходимость в открытии новых ресторанов и молодежных кафе с музыкально-танцевальными программами и дискотеками и для этого полностью использовать пятипроцентные отчисления от суммы затрат на жилищное и культурно-бытовое строительство. Для повышения культуры обслуживания необходимы комфортность, эстетичность предприятий общественного питания. В решении этих проблем важная роль принадлежит созданию совершенной материально-технической базы общественного питания.

Росту эффективности общественного питания будут в значительной степени способствовать повышение доли собственной продукции в розничном товарообороте, улучшение структуры выпускаемых кулинарных изделий, увеличение продажи полуфабрикатов, кулинарии и изделий из теста высокой степени готовности. Структура кулинарной продукции должна формироваться на основе требований рационального сбалансированного питания с учетом различных профессиональных групп и контингентов.

Следует отметить, что фактическое потребление основных продуктов все еще отстает от рекомендуемых норм. Так, в производстве блюд и изделий из мяса в общественном питании имеют место существенные недостатки. При ограниченности мясных ресурсов для снабжения населения положение усугубляется еще и тем, что качество и ассортимент мясopодуlктов не в полной мере соответствует спросу. Недостаточна доля охлажденного мяса. Предприятия снабжаются преимущественно мороженым мясом, качество которого значительно ниже. Использование мясных кулинарных изделий, полуфабрикатов и замороженных мясных блюд в домашних условиях позволяет сэкономить свободное время.

В развитии отрасли важная роль принадлежит научно-техническому прогрессу — решающему условию повышения эффективности производства и улучшения качества продукции. Однако, к сожалению, здесь преобладает ручной труд. В настоящее время услугами общественного питания в стране пользуются более 115 млн. человек и в обслуживании этого количества населения занято 2,7 млн. работников. Если учесть, что удельный вес ручного труда составля-

ет 80—85 %, то это означает, что в общественном питании более 2,0 млн. работников трудится вручную. В случае отсутствия изменений в сложившемся уровне механизации труда отрасли в систему обеспечения услугами общественного питания всего населения страны понадобится дополнительно вовлечь 3,0 млн. человек.

Проблема может быть решена путем реализации комплексной программы внедрения индустриальных методов производства кулинарной продукции и создания эффективных организационных структур управления производством и обслуживанием.

А. Н. Шклярник, канд. экон. наук (Ин-т экон. АН БССР)

ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СТРУКТУРЫ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА

Осуществление политики неуклонного подъема народного благосостояния требует наращивания темпов производства, реализации товаров народного потребления и развития бытовых услуг. Эта задача может быть успешно решена в условиях четкой работы всех звеньев торгово-промышленного комплекса республики, включающего: производство товаров народного потребления в отраслях I и II подразделений общественного производства, реализацию произведенной продукции в сфере обращения и оказание платных бытовых услуг населению.

Успешное функционирование комплекса обуславливает необходимость совершенствования его структуры. Структура комплекса определяется той ролью, которую он играет в наиболее полном удовлетворении потребностей населения в товарах и услугах. Совершенствование экономических отношений производства и распределения вызывается необходимостью решения задачи более четкой сбалансированности запросов населения в товарах и услугах с их предложением.

Как показывает опыт, недостаточная сбалансированность спроса и предложения ведет к негативным последствиям во всех сферах общественного производства, вызывает замедление оборота созданных продуктов, снижает эффективность общественного производства. В этих условиях в известной мере снижается заинтересованность в повышении производительности труда, снижении затрат, расширении ассортимента, улучшении качества работы и продукции.

Устранение диспропорции между платежеспособным спросом и предложением требует скоординированных действий в области производства и распределения материальных благ, что обуславливает необходимость принятия мер по ускорению научно-технического прогресса в производстве, торговле и бытовом обслуживании населения.

Важнейшим условием решения этой проблемы является также совершенствование регулирования денежных доходов и цен. Сле-