

20 тыс. заказов на продукты питания в день. Все это позволит существенно улучшить розничную торговлю продовольственными товарами в городах. Но и в новой номенклатуре, на наш взгляд, не все совершенно. В будущем получит большое развитие кулинарная промышленность, возрастет реализация кулинарной продукции — полуфабрикатов, готовых и полуготовых блюд. Поэтому уже сейчас надо думать о расширении кулинарных магазинов в розничной торговле продовольственными товарами. К сожалению, они не предусмотрены в новой номенклатуре ни в составе основных, ни в составе дополнительных типов продовольственных магазинов. В ней отсутствуют указания о создании отделов кулинарной продукции в утвержденных типах продовольственных магазинов.

С. В. Жук (Бел. филиал ВНИИКСа)

ВЛИЯНИЕ СТЕПЕНИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА РОСТ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Роль общественного питания в повышении эффективности общественного производства в настоящее время трудно переоценить. Значение отрасли постоянно возрастает, в связи с тем что расширение масштабов общественного производства требует удовлетворения постоянно растущих потребностей трудящихся в готовой пище.

Объем товарооборота общественного питания в СССР за 1971—1982 гг. возрос на 72,3 % и составил 25,9 млрд. руб. В стране действует 314,7 тыс. предприятий отрасли, в которых занято 2674 тыс. работников.

Увеличение объема выпуска продукции и улучшение ее качества обуславливают необходимость повышения культуры обслуживания, дальнейшего увеличения затрат труда в этой сфере. Именно поэтому серьезное значение приобретает проблема выбора наиболее рациональной организации производства как необходимого условия резкого повышения производительности труда, снижения себестоимости производимой продукции, эффективного использования всех имеющихся ресурсов.

Следует учитывать, что труд в общественном питании направлен на создание материальных благ и на их реализацию. В совокупных затратах труда, связанных с производством в этой отрасли, преобладают затраты живого труда. Это означает, что резервы сокращения затрат рабочего времени следует искать на стадии производства, в росте производительности труда. Наиболее важными условиями роста производительности труда являются дальнейшая специализация общественного питания, концентрация производства полуфабрикатов и кулинарных изделий высокой степени готовности как на предприятиях промышленности, так и на предприятиях общественного питания. Речь идет об интенсификации обществен-

ного разделения труда, в основе которого лежит рост уровня его механизации и автоматизации.

Кроме того, полная перестройка предприятий общественного питания на работу с полуфабрикатами позволит значительно повысить коэффициент использования оборудования при первичной обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; создать условия для полной утилизации отходов производства; повысить общую культуру производства в заготовочных и доготовочных предприятиях.

За последние годы заметно возросли темпы производства и использования всех видов полуфабрикатов на предприятиях общественного питания БССР. Если в 1970 г. удельный вес полуфабрикатов в продукции собственного производства составлял 5,1 %, в 1975 г. — 6,4, то в 1982 г. уже 18,1 %. В настоящее время полуфабрикатами снабжается 1905 предприятий общественного питания государственной торговли, или 24,9 % их общего количества. При этом преобладающая роль в снабжении полуфабрикатами принадлежит предприятиям промышленности (65 %).

Существенные изменения произошли в структуре вырабатываемых и используемых полуфабрикатов. Так, доля мясных полуфабрикатов в 1981 г. составила 58 % всех расходов мяса, рыбных — 49,3 %, овощных — 11, очищенного картофеля — 48,2 %.

Изучение характера использования полуфабрикатов в общем расходе однородного сырья, произведенное с помощью расчета множественной корреляции, позволило сделать некоторые интересные выводы.

Во-первых, основную «нагрузку» в формировании блюд несут мясные полуфабрикаты ($K=0,8076$). В этом четко прослеживаются колебания выпуска продукции собственного производства при отклонениях в использовании мясных полуфабрикатов.

Во-вторых, снижение производства собственной продукции на 1 тыс. блюд ведет к уменьшению удельного веса использованных в ней мясных полуфабрикатов на 69,8 %, рыбных — на 19,6, картофеля очищенного — на 7,3, овощных полуфабрикатов — на 3,3 %. Соответственно происходит и распределение доли каждого вида полуфабрикатов при формировании совокупного объема произведенной продукции.

В-третьих, при исключении влияния хотя бы одного из этих факторов можно проследить взаимозаменяемость одних полуфабрикатов другими. К примеру, снижение на 1 % использования мясных полуфабрикатов увеличивает степень применения рыбных на 0,97 %, очищенного картофеля — на 0,72, овощных — на 0,73 %. И, наоборот, увеличение доли овощных полуфабрикатов на 1 % ведет к снижению в ней доли мясных на 0,19 %, рыбных — на 0,53, очищенного картофеля — на 0,84 %. Однако такое варьирование ни в какой мере не вызывает увеличения общего объема выпуска блюд, способствуя вовлечению в производство лишь более или менее ценных в экономическом и биологическом отношении продуктов.

В-четвертых, повышение доли использования всех видов полу-

фабрикатов на 1 % будет способствовать приросту продукции на 7,98 тыс. блюд. В этом факте, как ни в каком другом, выражено наличие связи между объемом выпускаемой продукции и ее ассортиментом. Последний же, в силу сложившихся традиций, предопределяется наличием сырьевых продуктов, стоимостной оценкой и, наконец, биологической ценностью тех или иных продуктов с учетом климатических, миграционных и других факторов.

Анализ полученных результатов показывает, что переход от частичного снабжения полуфабрикатами к более комплексному сопровождается нивелированием затрат сырья на производство одного блюда. Это положение подтверждается соответствующим снижением размеров средних квадратических отклонений (σ) с 35,4 при вводе первого фактора до 8,5 при вводе последующих. Следовательно, чем шире ассортимент вовлекаемых в производство полуфабрикатов, тем в большей степени выравниваются объемы различных видов сырья, используемого на приготовление одного блюда.

В системе государственной торговли Белорусской ССР на 01.01.83 г. насчитывалось 1905 предприятий общественного питания, работающих на основе полуфабрикатов. Из этого количества 1289, или 60,7 %, предприятий снабжались полуфабрикатами комплексно. В 1750 (91,9 %) предприятий поступали мясные полуфабрикаты, в 1603 (84,1 %) — рыбные и в 1474 (77,4 %) — очищенный картофель.

С учетом влияния на рост выпуска продукции собственного производства степени использования различных видов полуфабрикатов становится возможным рассчитать дополнительный объем продукции в случае, если 1905 предприятий будут комплексно снабжаться полуфабрикатами. Так, в пересчете на добавочную долю недостающих в комплексе полуфабрикатов объем продукции возрастет на 47,8 %, в том числе на предприятиях, работающих с мясными полуфабрикатами, — на 8,9, рыбными — на 29,2, очищенным картофелем — на 41,1 %.

Важно обеспечить перевод всех предприятий на работу с полуфабрикатами. Это позволит достичь роста выпуска продукции собственного производства в 3,3 раза. Эффект, безусловно, значительный при условии соответствия ассортимента и качества используемых полуфабрикатов современным требованиям.

Вместе с тем нельзя ограничиваться повышением производительности труда на процессах первичной обработки сырья и производства полуфабрикатов. Необходимо также значительно увеличить этот показатель на процессах, связанных с приготовлением пищи из полуфабрикатов, и, кроме того, снизить потери рабочего времени. Все это позволит уменьшить затраты труда, повысить в общем фонде рабочего времени удельный вес процессов, связанных с первичной обработкой сырья, приготовлением полуфабрикатов, и, следовательно, увеличить эффект, достигаемый при рационализации труда на указанных процессах.