

Раздел I. СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА И ЕГО ПОДСИСТЕМ

А. С. Артемьев, д-р экон. наук, А. И. Червинская (БГИНХ)

НАРОДНОЕ ПИТАНИЕ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС: СОЦИАЛЬНАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ

В системе мер КПСС по повышению благосостояния советских людей первостепенное значение приобретает Продовольственная программа, призванная улучшить народное питание в СССР. Об этом со всей убедительностью говорилось на майском (1982 г.) Пленуме ЦК КПСС.

Продовольственная проблема, Продовольственная программа, продовольственный комплекс, агропромышленный комплекс — эти термины в настоящее время нашли самое широкое распространение. Прежде чем раскрыть их сущность и связи с народным питанием, необходимо дать им определения, ибо до сих пор в нашей экономической литературе они отсутствуют.

По нашему мнению, *продовольственная проблема* предполагает наличие явлений и процессов, которые возникают в характере производства и потребления продуктов питания.

Продовольственная программа — это совокупность экономических и организационно-технических мероприятий, направленных на совершенствование производства и потребления продуктов питания и решение возникающих при этом новых проблем.

Конечная цель Продовольственной программы — обеспечение: 1) научно обоснованного питания трудящихся; 2) роста их свободного времени; 3) эффективного использования продовольственных ресурсов.

Под продовольственным комплексом понимается часть единого народнохозяйственного комплекса страны, представленная совокупностью отраслей, связанных с производством, заготовкой, переработкой, хранением и снабжением населения продовольствием.

Агропромышленный комплекс (АПК) — совокупность отраслей народного хозяйства, связанных с производством и промышленной переработкой сельскохозяйственной продукции.

АПК различаются как единые (союзные) и территориальные (локальные). В отличие от продовольственного комплекса АПК включает в свой состав производство и переработку технических сельскохозяйственных культур (лен, конопля, хлопок, джут). В то же время в его составе отсутствуют такие подсистемы, как торговля пищевыми продуктами, общественное питание, являющиеся неотъемлемой частью продовольственного комплекса.

Народное питание представляет собой один из важнейших видов потребления материальных благ — пищевых продуктов. С экономической точки зрения народное питание, представляя собой единое целое, выражается посредством общественно и индивидуально организованных форм (общественное питание и приготовление пищи в домашних условиях). Оно удовлетворяет одни и те же потребности. При этом используются одни и те же источники продовольствия, одни и те же государственные розничные цены и т. д. Народное питание следует рассматривать как завершающую подсистему продовольственного комплекса — торговля продуктами и общественное питание.

Под научно обоснованным питанием необходимо понимать питание, осуществляемое на основе достижений науки, норм потребления различных продуктов, разработанных Институтом питания АМН СССР, Научно-исследовательским институтом общественного питания Минторга СССР. В этих разработках учитывается пол и возраст людей, характер их трудовой деятельности. Рациональное питание суть научно обоснованного потребления пищи плюс правильный режим питания.

Сбалансированное питание предполагает эквивалентный прием пищи — соизмерение наличия энергоресурсов с их расходами.

Потребление продуктов питания весьма тесно связано с состоянием здоровья человека, его работоспособностью. Человек может потребить столько продуктов, сколько требуется его организму для нормальной жизнедеятельности. Всякие отклонения в потреблении, как излишества, так и недоедание, голод, не проходят бесследно. При этом необходимо учитывать проявление массы негативных моментов, носящих субъективный характер,— консервативных привычек и навыков в питании. Так, люди делят продукты и блюда на «любимые» и «нелюбимые». Однако это вовсе не означает, что в составе «любимых» имеются все пищевые вещества, необходимые для полноценного питания. Рацион питания многих трудящихся в силу объективных и субъективных факторов довольно редко обновляется и пополняется необходимыми продуктами.

К тому же, несмотря на то что на домашнее приготовление и потребление пищи приходится не менее $\frac{3}{4}$ всего объема ее потребления, абсолютное большинство наших женщин не обладает специальными знаниями в области основ технологии приготовления пищи, гигиены, физиологии и научных основ питания. Главными показателями, характеризующими качество приготовленной пищи в домашних условиях, являются вкус, цвет, запах, консистенция и внешний вид продукции. Однако эти органолептические показатели не раскрывают действительных качеств пищи — калорийности, содержания в ней белков, углеводов, жиров, витаминов, микро- и макроэлементов, минеральных веществ, играющих исключительную роль в жизнедеятельности человека. Такая оценка отражает лишь внешние параметры.

Процессами приготовления и потребления пищи в домашних условиях необходимо управлять, и в этом исключительна роль

продовольственного комплекса. Речь идет о необходимости всемерного расширения производства пищевых полуфабрикатов, кулинарных изделий, продуктов питания высшей степени готовности, создания пищевых потребительских комплексов, учитывающих половозрастной состав населения, характер, условия труда и быта, климатические, национальные и другие факторы. Все это будет способствовать рационализации питания трудящихся.

Решение второй важнейшей социально-экономической проблемы — увеличения количества свободного времени — вызывает необходимость интенсивного развития кулинарной индустрии, в частности домашней кухни, на более высокой технической и технологической основе, а также применения рациональных форм организации домашнего быта в сочетании с общественным питанием. Это тем более важно, ибо приготовление пищи в домашних условиях сопровождается значительными затратами труда и высокой степенью отходов ценных пищевых веществ.

И еще одна важная проблема — экономное использование продовольственных ресурсов и борьба с потерями на всех уровнях производства, заготовки, хранения, транспортировки, потребления продуктов. Есть и косвенные потери. Порой они весьма значительны и касаются ценных в пищевом и биологическом отношении продуктов. Так, неоправданно образуются отходы молочного производства, не полностью используются в пищевых целях богатый белком обрат (снятое молоко), пахта, молочная сыворотка, отходы мясного производства и от обработки картофеля и овощей.

Неотложные задачи в области питания, диктуемые Продовольственной программой, требуют интенсивного развития кулинарной промышленности в целях снабжения населения готовыми и полуготовыми продуктами и снижения объема и удельного веса пищевого сырья, поступающего населению из продовольственной торговли.

Литература

1. Продовольственная программа СССР.— Общественное питание, 1982, № 7, с. 32.

И. К. Кривеня, директор Бел. филиала ЦИНОТУР

РОЛЬ ПОТРЕБКООПЕРАЦИИ В РЕШЕНИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Успешное решение продовольственной проблемы предполагает эффективное использование производственного потенциала потребкооперации.

Для выполнения поставленной задачи в системе Белкоопсоюза сформирован продовольственный комплекс. В нем действует специальная целевая программа увеличения товарных ресурсов, которая реализуется по следующим основным направлениям: «Увеличение