

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

закупок сельскохозяйственных продуктов по ценам договоренности у населения и колхозов»; «Увеличение производства продукции на предприятиях пищевой промышленности»; «Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности»; «Увеличение выпуска полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских, сдобных булочных изделий и напитков в предприятиях общественного питания»; «Увеличение производства мяса за счет откорма скота и птицы в подсобных хозяйствах и откормочных пунктах».

В программе важное место отводится заготовкам мяса. В 1983 г. планируется закупить его у населения 60 тыс. т, причем не менее 70 % из них будет реализовано в городах и рабочих поселках.

Важным резервом увеличения продовольствия является более полное освоение ресурсов сельскохозяйственной продукции в хозяйствах. Анализ показывает, что в настоящее время из ресурсов личных хозяйств страны закупается: картофеля — 49 %, овощей — 42, плодов — 85 %.* Для увеличения закупок решающее значение имеет расширение сети приемозаготовительных пунктов. В настоящее время имеется 700 таких пунктов, к концу пятилетки их количество предусматривается удвоить. Прогрессивной формой является создание в районных центрах и городских поселках заготовительных пунктов-магазинов. Например, такой пункт в г. Береза заготавливает большое количество видов сельскохозяйственной продукции и сырья. Это принципиально новый тип предприятия, сочетающий в себе функции и заготовительного пункта, и магазина. В его ассортименте — товары повышенного спроса, стимулирующие заготовки сельскохозяйственных продуктов и сырья, а также товары для личных подсобных хозяйств. Первая группа товаров реализуется взамен на сданные сельскохозяйственные продукты и сырье по образцам, вторая — методом самообслуживания. Показатели работы Березовского заготовительного пункта-магазина подтверждают, что создание подобных предприятий позволяет значительно увеличить объемы заготовок сельскохозяйственных продуктов и сырья.

На основании решения майского (1982 г.) Пленума ЦК КПСС по укреплению материально-технической базы потребкооперации в республике создаются заготовительно-перерабатывающие универсальные комплексы. Например, в Дзержинском райпо такой комплекс сочетает в себе функции заготовки и переработки. В его состав входят овощекартофелехранилище, цехи: первичной переработки фруктов, квасильно-засолочный и тарно-бондарный, колбасный со скотобойным пунктом; склады вторичного и лекарственно-технического сырья с сушилкой; теплица.

Для организации закупок сельскохозяйственных продуктов и сырья у жителей глубинных сел и деревень в системе потребительской кооперации республики создаются передвижные заготовительные пункты. Так, в Червенском райпо Минской области менее чем за три месяца два передвижных пункта закупили около 150 кг

* Данные Центросоюза.

сухих грибов и лектессырья, 2500 шт. яиц, более 60 т мяса, 162 кг меда и много других товаров. Эта форма заготовок, на наш взгляд, представляется перспективной. Задача состоит в том, чтобы в ближайшее время передвижные заготпункты организовать в каждом райпотребсоюзе и райпо.

В современных условиях значительно возрастает роль первичной переработки сельхозпродукции. Расчеты показывают, что в каждой организации, заготавливающей более 2,5 тыс. т овощей, картофеля, фруктов и дикорастущих, экономически целесообразно иметь цех по переработке нестандартного и заготавливаемого впрок сырья.

Важное место в агропромышленном комплексе занимает кооперативная пищевая промышленность. Большие резервы здесь заложены в улучшении использования действующих предприятий, в преодолении влияния фактора сезонности. В настоящее время в первом полугодии вырабатывается не более 43 % годового объема консервной продукции. Одним из путей решения этой проблемы является повышение ответственности заготовительных организаций за обеспечение перерабатывающих предприятий сырьем под полную потребность, а также расширение производства полуфабрикатов — сульфитированных пюре, соков, сухих приностей и другой продукции.

В последние годы в республике проведена большая работа по совершенствованию организационных форм управления. В районном звене потребкооперации производственные предприятия объединены в комбинаты кооперативной промышленности. На базе хлебозаводов (головное предприятие) созданы комбинаты, в состав которых входят цехи по производству безалкогольных напитков, колбасных изделий, копченой рыбы и др. Подключение различных мелких цехов по выпуску продуктов питания к крупным предприятиям оправдало себя: заметно улучшилось инженерно-техническое, ремонтное и дежурное обслуживание всех цехов, повысился уровень механизации производственных процессов. Объединение цехов в крупный комбинат способствовало повышению ритмичности работы, улучшению производственных и экономических показателей. В настоящее время такие комбинаты созданы в 99 районах из 117. Для централизованного управления районными комбинатами в аппарате Белкоопсоюза организовано Главное управление кооперативной промышленности, созданы соответствующие управления облпотребсоюзов, введены должности заместителей председателя правления республиканского и областных потребсоюзов по промышленности.

В результате проведенных мероприятий расширился и улучшился ассортимент продукции, более активно начала внедряться прогрессивная технология. Так, в хлебопекарной промышленности широко внедряются методы бестарного хранения муки, мокрого хранения соли, контейнерных перевозок хлеба, устанавливаются агрегаты непрерывного приготовления теста. Экономический эффект только за счет сокращения количества рабочих на погрузке и вы-

грузке при контейнерной доставке хлеба составляет около 5 руб. на одну тонну готовой продукции.

Важным резервом увеличения выпуска продовольственных товаров является внедрение безотходной технологии производства. Кооперативная промышленность делает в этом направлении только первые шаги. На Молодечненском комбинате осуществляется сушка яблочных выжимок, которые используются на корм животным. На Минском винно-консервном комбинате освоено изготовление пасты из яблочных выжимок с добавлением свежих яблок для дальнейшего использования в кондитерском производстве.

На современном этапе осуществляется коренная перестройка производственных процессов на базе углубления концентрации и централизации производства в общественном питании. Широкое развитие в республике получили кулинарные комбинаты *, заготовочные предприятия мощностью от 1,5 до 5 т в сутки. В настоящее время кулинарные комбинаты, комбинаты питания и предприятия с заготовочными цехами имеются в 93 районах. В этой пятилетке предусмотрено их создание во всех районах республики. Практика организации централизованного производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий на базе кулинарных комбинатов и других заготовочных предприятий показала, что комплексное снабжение ими доготовочных предприятий является значительным резервом увеличения дополнительного производства и обеспечения населения продуктами питания. При этом более эффективно используются оборудование, сырье, сокращаются отходы производства, повышается качество выпускаемой продукции, улучшается санитарное содержание предприятий отрасли, полнее удовлетворяется спрос сельского населения.

Организация кулинарных комбинатов позволяет значительно повышать эффективность общественного питания.

В XI пятилетке на работу с полуфабрикатами планируется перевести 50 % предприятий, имеющих кухню. Для ускорения этого перевода требуется рационализация работы всех производственных цехов комбинатов питания, крупных ресторанов, их переоборудование и специализация, более эффективное использование имеющихся мощностей. Это позволит использовать кухни крупных предприятий в режиме заготовочных, снабжать полуфабрикатами и кулинарными изделиями широкую сеть столовых-догоготовочных, магазинов кулинарии, кафетериев, а также многие продовольственные магазины, более полно загружать технологическое оборудование, производственный персонал общественного питания, повышать производительность труда.

Значительным резервом увеличения продукции животноводства и овощеводства являются подсобные хозяйства предприятий и организаций потребительской кооперации. В текущей пятилетке толь-

* В состав кулинарного комбината входят специализированные цехи по производству овощных, мясных, рыбных полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и сдобно-булочных изделий.

ко за счет этого источника планируется получить более 25 тыс. т привеса мяса, произвести и закупить 208 тыс. т овощей. Если раньше такие хозяйства создавались в основном при предприятиях общественного питания, то в последние годы взят курс на создание подсобных хозяйств с земельными угодьями для производства кормов и овощей при промышленных и торговых предприятиях, хлебозаводах, комбинатах кооперативной промышленности, потребительских обществах, райпотребсоюзах. Свинооткормочные подсобные хозяйства формируются на базе неиспользуемых сооружений, оснащаются необходимыми средствами механизации — автопоилками, транспортерами для уборки навоза, монорельсовыми путями для кормораздатчиков и другой техникой. В результате за сравнительно короткое время создана широкая сеть подсобных хозяйств: в настоящее время насчитывается более 1,6 тыс. кооперативных ферм и пунктов по выращиванию и откорму скота и птицы, что примерно в четыре раза больше, чем два года назад.

В потребительской кооперации продолжает развиваться материально-техническая база подсобных хозяйств. Они уже имеют более 10 тыс. га сельскохозяйственных угодий и 100 тракторов.

За счет рационализации использования пищевых отходов, поступающих с предприятий общественного питания и промышленных пищевых предприятий (причем не только от кооперативных, но и государственных), в значительной степени решается кормовая проблема.

Таким образом, на современном этапе потребительская кооперация играет важную роль в агропромышленном комплексе. Это обусловлено значительным ростом объемов заготовительной, производственной и сельскохозяйственной деятельности кооперативных организаций.

Основным направлением развития и совершенствования материально-технической базы кооперативного производственного комплекса является создание кулинарных комбинатов, заготовительно-перерабатывающих комплексов, высокомеханизированных предприятий пищевой промышленности, расширение сети приемо-заготовительных пунктов и подсобных хозяйств.

Важным резервом успешной реализации Продовольственной программы является более полное освоение ресурсов сельскохозяйственной продукции во всех категориях хозяйств.

П. С. Мезян, канд. экон. наук (БГИНХ)

РОЛЬ И МЕСТО ДИКОРАСТУЩЕЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ КОМПЛЕКСЕ

Решение задачи более полного удовлетворения потребностей населения в продуктах питания наряду со значительным развитием сельского хозяйства обуславливает необходимость эффективного использования других источников продовольственных ресурсов.