

составит 75,6 %, молоку и молочной продукции — 73,4, яйцам — 61,5 %.

Таким образом, высокие и устойчивые темпы роста социалистического производства, неуклонное повышение уровня душевого потребления и реальных доходов населения республики обуславливают ряд качественных изменений в сфере народного питания:

повышается доля наиболее питательных и высококалорийных продуктов, особенно животного происхождения, в результате чего быстро возрастает качественный уровень питания;

совершенствуются уровень и структура потребностей, отмечается тенденция приближения системы питания населения к научно обоснованным нормам;

возрастает роль личных подсобных хозяйств в увеличении производства сельхозпродукции и улучшении питания населения;

увеличивается доля централизованных источников в торговле продуктами питания. Сокращаются натуральные поступления продовольственных ресурсов.

#### Л и т е р а т у р а

1. Народное хозяйство СССР в 1984 г. — М., 1985, с. 426, 483. 2. Народное хозяйство СССР в 1980 г. — М., 1981, с. 204, 225, 235, 245. 3. Народное хозяйство СССР в 1984 г. — Мн., 1985, с. 457—458. 4. И о ф ф е М. Я. Ресурсы продуктов животноводства: формирование и использование. — М., 1984, с. 17.

*Г. Р. Людчик* (БГИНХ)

### **О ПУТЯХ УЛУЧШЕНИЯ СТРУКТУРЫ НАРОДНОГО ПИТАНИЯ**

Советские и зарубежные ученые своими многочисленными исследованиями доказали, что продуктивность жизни народа, его прогресс и здоровье в значительной степени зависят от питания. Поэтому проблема производства достаточного количества вкусной и здоровой пищи, удовлетворяющей потребности различных групп населения, всегда стояла в центре внимания нашей партии и правительства.

По данным Продовольственной и сельскохозяйственной организации при ООН, общая калорийность продуктов, потребляемых за день одним человеком в СССР, составляет в среднем 3440 ккал, что соответствует физиологическому стандарту. В нашей стране поставлена задача обеспечить всех трудящихся продовольствием по научно обоснованным нормам. В. И. Ленин отмечал, что нормой следует считать «... сколько надо человеку, по науке, хлеба, мяса, молока, яиц и т. под., т. е. норма не число калорий, а количество и качество пищи» [1].

В табл. 1 отражен уровень фактического потребления основных продуктов в 1983 г. по отношению к физиологическим нормам.

Сравнение научно обоснованных норм потребления с фактиче-

ским потреблением позволяет сделать вывод о том, что в нашей стране производство продуктов, особенно животного происхождения, еще отстает от рекомендуемых норм. В то же время с точки зрения физиологии питания в стране наблюдается чрезмерное потребление хлебных продуктов, картофеля и сахара.

Таблица 1

**Потребление основных продуктов питания в расчете на душу населения в СССР и БССР за 1983 г. [2, 3]**

Продукты, кг	СССР		БССР	
	норма, кг/чел	фактическое потребление, % к норме	норма, кг/чел	фактическое потребление, % к норме
Мясо и сало (включая птицу и субпродукты в натуре)	82	68,7	85	78,8
Молоко и молочные продукты в пересчете на молоко	405	96,3	417	90,2
Яйца, шт.	292	86,6	292	105,2
Рыба и рыбопродукты	18,2	96,7	12,8	142,9
Сахар	40	110,5	35	132,8
Растительное масло	9,1	105,5	10,2	74,5
Картофель	97	113,4	146	133,6
Овощи и бахчевые	146	69,2	128	62,5
Хлебные продукты	110	123,6	106	132,1

Очевидно, структура питания населения нуждается в улучшении. Во-первых, одним увеличением его объема данная проблема не может быть решена. Поэтому количественный рост должен сочетаться с качественным улучшением структуры питания, т. е. с повышением калорийности и соответствующим воздействием его на повышение эффективности общественного производства. Во-вторых, интенсификация производственных процессов, преобладание умственного труда над физическим ставят задачу удовлетворить потребности организма человека прежде всего в полноценном белке и биологически активных веществах. Пути решения этих проблем указаны в материалах майского (1982 г.), ноябрьского (1982 г.), июньского (1983 г.) пленумов ЦК КПСС, других программных партийных и государственных документах.

Для этого, во-первых, необходимо значительно увеличить производство сельскохозяйственной продукции, сократить потери на всех стадиях ее движения (переработке, хранении, доведении до потребителя). Во-вторых, следует обеспечить страну достаточным количеством собственных продовольственных и фуражных ресурсов, сократить импорт продовольствия из капиталистических стран, постепенно расширить экспорт пшеницы и некоторых других видов сельскохозяйственного сырья. В-третьих, нужно объединить в единый комплекс сельское хозяйство и обслуживающие его отрасли промышленности, транспорт для более надежного снабжения

населения высококачественными и разнообразными продовольственными товарами.

Среднегодовое производство зерна к концу 11-й пятилетки составило 243 млн. т., а в 12-й оно должно быть доведено до 250—255 млн. т. В расчете на одного жителя страны производство зерна в 1990 г. будет доведено до 915—950 кг, что по сравнению с 1976—1980 гг. обеспечит рост продукции на 22—24 %.

Среднегодовое производство мяса в 12-й пятилетке предстоит увеличить до 20—20,5 млн. т, молока — 104—106 млн. т, яиц — до 78—79 млрд. шт.

В нашей стране имеются большие резервы увеличения производства плодовоовощной продукции и улучшения снабжения ею населения. Среднегодовое производство овощей и бахчевых культур в 12-й пятилетке составит 37—39 млн. т. Возрастет также производство плодов, ягод.

Такой рост производства сельскохозяйственной продукции значительно увеличит потребление и улучшит структуру питания населения (табл. 2).

Таблица 2

Динамика потребления за год основных продуктов питания на душу населения в СССР [2, 4, 5]

Продукты, кг	Годы				
	1980	1982	1983	1985	1990 (проект)
Мясо и мясопродукты	58	57	58,4	62	70
Рыба и рыбопродукты	17,6	18,4	17,6	18,7	19
Молоко и молокопродукты	314	295	309	318	330—340
Яйца, шт.	239	249	253	253	260—266
Сахар	44,4	44,5	44,2	44,9	45,5
Растительное масло	8,8	9,3	10,2	10,4	13,2
Картофель	109	110	110	115	110
Овощи и бахчевые	97	101	101	110	126—135
Фрукты и ягоды	38	42	44	49	66—70
Хлеб и хлебопродукты	138	137	136	137	135

Источником товарных ресурсов является сельскохозяйственное и промышленное производство. Наша страна располагает более чем двадцатью отраслями промышленности, производящими разнообразные продукты питания: мясная, маслосыродельная, молочная, мукомольно-крупяная и др.

Рост производства основных продовольственных товаров характеризуется табл. 3 [6].

Достаточное количество ресурсов продовольственных товаров может привести к повышенному потреблению населением отдельных продуктов. В связи с этим возникает проблема избыточной массы тела, ожирения, следствием которой становится увеличение сердечно-сосудистых заболеваний, связанных с несбалансированным питанием.

Динамика производства основных продовольственных товаров в СССР за 1940—1983 гг.

Продукты	Годы					
	1940	1970	1980	1982	1983	1983 к 1940, раз
Сахар-песок, млн. т	2,2	10,2	10,1	12,1	12,4	6,2
Мясо (включая субпродукты I категории), млн. т	1,5	7,1	9,1	9,3	10,1	6,7
Колбасные изделия, тыс. т	403	2286	3074	3078	3193	7,9
Рыба, другие морепродукты, млн. т	1,4	7,8	9,5	10,0	9,9	7,1
Животное масло, тыс. т	252	963	1278	1290	1455	5,8
Цельномолочная продукция в пересчете на молоко, млн. т	1,3	19,8	25,5	26,4	27,8	22
Масло растительное, тыс. т банок	804	2784	2650	2629	2782	3,4
Консервы, млрд. условных банок	1,1	10,7	15,3	16,6	17,1	15,5
Кондитерские изделия, тыс. т	787	2896	3861	4019	4096	5,1

Известный западногерманский специалист в области питания профессор Ганс Дитшунайт заявил: «Каждый лишний килограмм (имеется в виду масса тела) сокращает жизнь на 8 месяцев». Статистика подтверждает этот печальный вывод. Например, у лиц в возрасте 50—59 лет, масса которых превышает норму на 15—25 %, показатель смертности на 17 % больше, чем у всех других возрастных групп. Превышение массы на 25—34 % увеличивает показатель смертности на 40 % [7]. Вследствие этого появляется необходимость научного управления потреблением пищевых продуктов.

При правильном питании в суточном рационе взрослого человека должно быть более 60 микроэлементов, в том числе 17 витаминов и 20 аминокислот. В условиях домашней кухни пищевая ценность продуктов питания определяется только органолептическими методами. Учет же витаминного и микроэлементного состава продовольствия невозможен.

Оптимизацией питания занята сеть предприятий общепита. Структура питания населения нашей страны, несомненно, не может быть единой для всех республик, различных возрастных и трудовых групп. Однако такая система должна быть построена на общих научных принципах физиологических норм питания, которые основаны на тщательном изучении энергетических затрат и потребностей в питательных веществах отдельных групп населения в зависимости от особенностей труда, быта и отдыха.

В настоящее время организация народного питания нуждается в совершенствовании. Прежде всего необходимо исследовать выпускаемые блюда по калорийному, белковому, жировому, микроэлементному и витаминному составу в разрезе географических регионов; изучить биологическую ценность регионального продовольствия и на этой основе разработать коэффициенты состава

микроэлементов и витаминов для различных регионов страны. Важно определить также коэффициенты сохранения витаминов, микроэлементов при различных способах тепловой обработки всех видов пищевого сырья; разработать дифференцированные пищевые рационы, в которых бы учитывался род занятости трудящихся, их половозрастной состав, геосистема, климатические условия, содержание минеральных солей, витаминов в продовольствии, производимом в данном регионе.

Разработка рационов питания с учетом указанных факторов не должна носить локальный характер, ее целесообразно проводить под контролем министерств торговли и здравоохранения СССР.

Все это позволит привести питание населения в соответствие с физиологическими потребностями организма, повысит экономический потенциал человека и создаст подлинно научную основу для определения потребности в продовольствии.

#### Л и т е р а т у р а

1. Ленин В. И. Письмо П. И. Попову. — Полн. собр. соч., т 40, с. 342.  
2. Народное хозяйство СССР в 1983 г. — М., 1984, с. 441. 3. Народное хозяйство Белорусской ССР в 1983 г. — Минск, 1984, с. 151. 4. Боголюбова К. М. Продовольственная программа СССР: содержание и пути реализации. — М., 1983, с. 30. 5. Карлюка И. Я. Агропромышленный комплекс. — М., 1981, с. 5. 6. Народное хозяйство СССР в 1983 г. — М., 1984, с. 191—192. 7. Бульер Ф. Старение и старость. — М., 1982, с. 18.

*П. С. Мезян*, канд. экон. наук (БГИНХ),  
*П. П. Мезян* (Белорусский филиал ВНИИЭКТ)

### **О НЕКОТОРЫХ ВОПРОСАХ ЗАГОТОВОК И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДИКОРАСТУЩЕЙ ПРОДУКЦИИ**

Как и другие товарные рынки, рынок дикорастущей продукции представляет собой конкретную форму экономических связей между производителями и потребителями данной группы товаров. Он предназначен для того, чтобы вовлечь в хозяйственный оборот природные растительные богатства и способствовать увеличению продовольственных и сырьевых ресурсов. Особенности этого рынка связаны со спецификой производства и обращения дикорастущих плодов, ягод, грибов и лекарственно-технического сырья.

Такую продукцию поставляют преимущественно население, а также коллективы отдельных организаций и учреждений. Большие объемы даров природы реализуются через колхозную торговлю. Характерно, что колхозы и совхозы, являющиеся главными поставщиками сельскохозяйственных продуктов и сырья, на рынке дикорастущей продукции играют незначительную роль. Вследствие указанной особенности, а также при высокой оценке населением потребительских свойств даров природы рынок дикорастущей про-