

Таблица 3. Динамика реализации мясных полуфабрикатов, картофеля и овощей (Управление общественного питания г. Минска)

Полуфабрикаты	Годы			1984 г. в % к 1983 г.
	1982	1983	1984	
Полуфабрикаты по видам:				
мясные, ц	162029	181352	198478	122,5
крупнокусковые	114649	123020	130147	113,5
мелкокусковые	32191	33836	39185	121,7
рыбные, ц	15044	18078	20779	138,1
картофель очищенный, ц	67489	71946	68428	101,4
овощи очищенные, ц	4030	4705	4828	119,0
овощные консервы, тыс. у. б.	1356	1341	1852	136,5
картофелепродукты, ц	39	549	2233	57,3
Всего, тыс. р.	30013	34657	38421	128,0

слоя. При этом теряется значительная часть наиболее ценных пищевых веществ. Так, при очистке моркови отходы составляют 20—25, петрушки — 25 %. В лучшем случае они используются на корм скоту. Необходимо разработать технологию получения пищевых экстрактов из отходов овощей.

В условиях углубления агропромышленной интеграции эффективность промышленного производства сельскохозяйственного сырья во многом зависит от использования его пищевого потенциала в торговле и общественном питании. В этой связи особую актуальность приобретает кооперирование общественного питания и сельскохозяйственного производства.

М. К. Хвалей, канд. экон. наук (БГИНХ)

СОСТОЯНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА МИНСКОМ ТРАКТОРНОМ ЗАВОДЕ

В настоящее время расширяется и укрепляется материально-техническая база общепита, улучшаются условия организации питания рабочих и служащих.

Рассмотрим состояние этого вопроса на примере комбината общественного питания Минского тракторного завода. Комбинат объединяет 25 столовых на 3386 мест и 27 буфетов на 636 мест. На территории завода размещены 22 столовые и 19 буфетов с общим количеством мест 3604, что составляет 82,5 % нормативной обеспеченности.

Для доведения количества мест до норматива намечено ввести столовые в ряде цехов. Запланирована надстройка третьего этажа столовой заводоуправления. Заводские столовые и буфеты в сво-

ем большинстве имеют благоустроенные производственные помещения, в определенной степени оснащены технически. Улучшены интерьеры обеденных залов. Появилась возможность применять различные прогрессивные формы обслуживания. Так, в пяти столовых комбината установлены линии «Эффект», в одной — линия «Павленко» и в двух — линия «ЛК». В 1984 г. одна из столовых механосборочного производства была переведена на диетическое питание.

Прогрессивные изменения в обслуживании работающих на МТЗ положительно сказались на важнейших производственно-хозяйственных показателях — товарообороте, объеме, реализации собственной продукции и др. (табл. 1).

Таблица 1. Динамика экономических показателей, тыс. р.

Годы	Розничный товарооборот			Собственная продукция		
	план	факт	%	план	факт	%
1981	4677	4678,0	100	4322	4294	99,4
1982	4870	4880	100,4	4464	4500	100,8
1983	5014	5045	100,6	4544	4591	101,0
1984	5249	5308	101,1	4763	4866	102,0
1985	5553	5624	101,3	5128	5244	102,3
Итого за пятилетку	25363	25535	100,6	23221	23495	101,2

Однако не все еще обстоит благополучно в данной области. В первую очередь это касается недостаточной материальной базы и низкой степени индустриализации приготовления пищи. Так, обеспеченность складскими помещениями составляет 34,7 % к нормативу. Назрела необходимость строительства овощехранилища на 500 т и реконструкции имеющегося складского хозяйства под продовольственные товары. Требуется помещение для лаборатории анализов качества поступающего сырья и проб блюд. На комбинате отсутствуют централизованные цеха по производству полуфабрикатов. Не хватает автотранспорта для завоза продукции в столовые.

Комбинат работает на завозном сырье (полуфабрикатах). Основным поставщиком мясных полуфабрикатов является мясоперерабатывающий завод. В его ассортименте значительна доля натуральных изделий. Однако большое количество мясных полуфабрикатов, главным образом крупнокусковых, требует дополнительной обработки. На выполнение данных операций отвлекаются необходимый обслуживающий персонал, оборудование, производственные площади, в которых общепит испытывает постоянную потребность. В этих условиях перед мясоперерабатывающим заводом встает проблема организации производства мелкопорционных мясных

полуфабрикатов высокой степени готовности для полного обеспечения ими всех столовых МТЗ.

Централизация производства мясных полуфабрикатов высокой степени готовности позволит изменить характер производственной деятельности столовых комбината, сократить площади сырьевых цехов, уменьшить потребность в кадрах, технологическом оборудовании, повысить производительность труда работников кухни, культуру обслуживания. Централизация производства как часть процесса индустриализации общепита станет важным средством укрепления технологической дисциплины, соблюдения режимов приготовления пищи, повышения ее качества, сокращения отходов и потерь.

Следует отметить, что производство мясных полуфабрикатов на комбинате и поставки их из других источников столовым МТЗ за последние годы заметно возросли. Однако, как следует из данных табл. 2, доля собственного производства полуфабрикатов в общем их поступлении еще незначительна. Объем производства этой продукции в 1985 г. по сравнению с 1984 даже несколько снизился, составив 87,3 %. В 1985 г. мясные полуфабрикаты необоснованно вырабатывались крупнокусковыми, что было выгодно комбинату. Доля их в общем поступлении составила 5,2 %, а объем производства увеличился по сравнению с 1984 г. в 4,2 раза.

Мелкокусковые и порционные полуфабрикаты, составлявшие почти 30 % общего поступления в 1984 г., в 1985 г. на комбинате не вырабатывались, а централизованно поставлялись мясоперерабатывающим заводом.

Централизация производства мясных полуфабрикатов создает условия для повышения качества выпускаемой продукции, способствуя предотвращению злоупотреблений. Исходя из современных требований индустриализации общественного питания, планируется строительство собственных централизованных цехов по производству полуфабрикатов из мяса и овощей на базе реконструированной столовой заводоуправления.

Следует также отметить, что за исследуемый период несколько снизилось производство кондитерских изделий (с 233,3 тыс. р. в 1983 г. до 171,2 тыс. р. в 1984 г.), что объясняется ремонтом кондитерского цеха № 2. В то же время почти в 2 раза возросла выгодная для комбината выпечка тортов и пирожных.

Мощности кондитерского цеха № 1 по площади и оснащению технологическим оборудованием достаточны для удовлетворения потребности в кондитерских изделиях рабочих и служащих завода. Однако размещение цеха на втором этаже здания, отсутствие некоторых технологических приспособлений, значительная доля ручного труда затрудняют осуществление ряда технологических операций.

В большей степени отвечает современным требованиям кондитерский цех № 2. В нем установлены пончиковый автомат и линия для производства блинной ленты, запланирована установка трех

Таблица 2. Выработка и поступление мясных полуфабрикатов за 1984—1985 гг. на комбинат общественного питания МТЗ, т

Виды продукции	1984 г.			1985 г.			1985 г. в % к 1984 г.	
	выработано на комбинате	выработано и получено от других поставщиков	доля от общего количества, %	выработано на комбинате	выработано и получено от других поставщиков	доля от общего количества, %	собственного производства	всего поступления
Мясные полуфабрикаты, всего	59,3	1068,7	5,5	51,8	1176,7	4,4	87,3	110,1
В том числе:								
крупнокусковые	12,4	879,7	1,4	51,8	983,7	5,2	4,2	5,7
мелкокусковые и порционные	46,9	162,5	28,8	—	129,6	—	(раз)	79,7
Прочие виды	—	56,5	—	—	63,4	—	—	112,2

пирожковых автоматов. Планом предусматриваются мероприятия по автоматизации технологических процессов мойки посуды, технического оснащению основных цехов комбината.

В предприятиях общественного питания осуществляются операции по приготовлению продукции, ее реализации и обслуживанию посетителей. Это предопределило и специфическую форму механизации труда — пооперационную, требующую широкой номенклатуры и большого количества машин и аппаратов.

Следует отметить низкий коэффициент использования оборудования (в среднем около 30 %). В первую очередь это относится к механической группе оборудования высокой производительности (приводы, мясорубки, картофелечистки и др.). Недоиспользование механического оборудования вызвано недопоставкой столовым мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов. Слабо организовано приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности, производство быстрозамороженных блюд и полуфабрикатов, что заставляет сохранять оборудование для первичных переработок продуктов и сырья. Подготовка сырых продуктов — очистка, нарезка, измельчение, смешивание — производится с помощью машин, а формовка изделий, тепловая обработка, порционирование — в основном вручную. Вручную выполняются также все вспомогательные процессы. Основные виды оборудования предназначаются для выполнения, хотя и трудоемких, но простых в технологическом отношении операций. Причем каждый из них, как правило, выполняет одну операцию: рубку мяса, очистку овощей, мойку посуды.

В этой связи особое значение приобретает проблема оснащения предприятия современным, универсальным, высокопроизводительным оборудованием. Многие виды действующего торгово-технологического оборудования морально устарели, сняты с производ-

ства и требуют замены более прогрессивными. Исходя из этого, необходимо больше внимания уделять технико-экономическому анализу и обоснованию эффективности использования имеющегося и вновь устанавливаемого оборудования.

Перевод на индустриальную технологию приготовления пищи обуславливает дальнейшее расширение масштабов централизованного производства полуфабрикатов высокой степени готовности на заготовочных предприятиях пищевой промышленности для снабжения ими не только комбината общественного питания МТЗ, но и других доготовочных предприятий.

Все это предъявляет повышенные требования к техническому оснащению предприятий, которые в условиях индустриализации отрасли предполагают наиболее эффективное использование материальных и трудовых ресурсов, повышение производительности труда работников общепита, улучшение качества изготавливаемой продукции, повышение культуры обслуживания.

С. Д. Жбанов, канд. экон. наук (БГИНХ)

НЕКОТОРЫЕ ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ОТДЕЛОВ КУЛИНАРИИ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ МАГАЗИНАХ

Важным резервом улучшения снабжения населения продуктами питания и роста товарооборота являются отделы кулинарии и кафетерии на торговых площадях продовольственных магазинов самообслуживания. В г. Минске в 1984 г. было открыто 24 и в 1985 г. — 3 отдела кулинарии. В магазинах самообслуживания на 1.07.85 г. функционировало 63 кафетерия.

Продукцию общественного питания в г. Минске в настоящее время реализуют 248 магазинов, из них неполным ассортиментом — 221 магазин. Динамика реализации продукции общественного питания по районным торгам г. Минска характеризуется следующими данными:

Годы	Объем товарооборота, тыс. р.	Цепной темп прироста, %	Абсолютное изменение (+, -)
1981	4880	—	—
1982	6080	24,6	+1200
1983	7173	18,0	+1093
1984	10209	42,3	+3036
1985 (план)	11040	8,1	+831

Рост объема реализации продукции общественного питания через розничную торговую сеть, безусловно, положительный мо-