

или расширения цехов полуфабрикатов не осуществлялось.

В десятой и одиннадцатой пятилетках за счет выхода на проектную мощность действующих цехов и их технического перевооружения прирост мощностей соответственно составил 21,15 и 26,9 %. Производство мясных полуфабрикатов осуществлялось почти вручную. В течение 12 лет не обновлялось оборудование на Минском рыбокомплексе, где ручной труд составляет 50 %, что ведет к большой текучести рабочих.

Основное производственное оборудование цехов полуфабрикатов — мясорубки, столы, кутера, пилы, волчки, автоматы по производству котлет,пельменей, мелкокусковых полуфабрикатов. В мясной промышленности республики нет ни одного полностью механизированного цеха. Нередки случаи, когда импортное высокопроизводительное оборудование по производству полуфабрикатов используется наполовину из-за неотрегулированности режима и неправильной подготовки исходного сырья.

Остро стоит проблема обеспечения доставки рыбных и мясных полуфабрикатов с ограниченным сроком реализации в предприятия торговли и общественного питания малогабаритным специализированным транспортом.

Анализ основных направлений, определяющих уровень организации производства полуфабрикатов мясной и рыбной промышленности, показал, что вскрытые недостатки вполне преодолимы. Об этом свидетельствует и передовой опыт Литовской ССР. На протяжении двух десятилетий мясокомбинаты Литвы поставляют общественному питанию республики полуфабрикаты в широком ассортименте и высокой степени готовности, обеспечивая до 80 % потребностей в них.

Н. М. Любина, Н. В. Вовк, канд-ты экон. наук (БГИНХ)

## **СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ**

В городах БССР совершенствуется общественное питание на промышленных предприятиях. Так, успешно развиваются материально-техническая база отрасли, широко внедряется новая техника и прогрессивная технология приготовления пищи. Высокие темпы индустриализации, переход на комплексное снабжение полуфабрикатами, рост использования продуктов животноводства и растениеводства, полученных из подсобных хозяйств, создают для работников общественного питания промышленных предприятий возможность готовить пищу высокого качества, совершенствовать ее ассортимент.

Определенные достижения в организации общественного питания достигнуты на Могилевском производственном комбинате шелковых тканей им. XXV съезда КПСС, где столовые считают основным цехом. В настоящее время здесь функционирует 5 столовых

на 889 мест, диетический зал на 100 мест, буфеты, магазин кулинарии и коктейль-бар. В магазине кулинарии организованы «стол заказов», уголок «В помощь молодой хозяйке». В коктейль-баре рабочие и служащие проводят праздничные вечера и юбилей.

Все столовые комбината оснащены механизированными линиями для комплектации и раздачи блюд и другим совершенным оборудованием.

С 1 января 1984 г. во всех бригадах столовых этого комбината внедрен коэффициент трудового участия (КТУ). Создано подсобное хозяйство. Только за 1984 г. для обеспечения рабочих и служащих в столовые поставлено 83,4 т свинины на 165 тыс. р., зеленого лука, петрушки и других овощей — 20 т на 28,9 тыс. р.

В настоящее время обеспеченность рабочих местами на предприятиях общественного питания г. Могилева составляет 96,5 % от норматива, а на желатиновом заводе, комбинате шелковых тканей, «Могилевсельмаше», «Могилевсельстрое», кожевенном заводе, химкомбинате «Заря» — выше норматива.

Почти на каждом заводе, фабрике г. Могилева открыты магазины кулинарии и отделы полуфабрикатов. Однако на отдельных заводах и фабриках руководители ограничиваются лишь организацией буфетов с горячим питанием. На некоторых предприятиях не полностью удовлетворяются запросы работающих на кулинарную продукцию и полуфабрикаты, так как мощности магазинов кулинарии и отделов полуфабрикатов недостаточны.

Важно обеспечить обоснованное планирование сети предприятий общественного питания с учетом развития каждого завода и фабрики. Для г. Могилева институтом «Белгипроторг» с участием авторов статьи разработаны перспективные планы развития и размещения сети предприятий общественного питания на промышленных предприятиях до 1990 г. В планах учтено территориальное размещение заводов и фабрик, определены промышленные зоны, в каждой из которых выделено головное предприятие.

Нами было выявлено соответствие сети общественного питания установленным нормативам, изучено состояние и размещение оборудования, произведен хронометраж обеденного перерыва в каждой столовой, проанализирована интенсивность потока посетителей. Данные хронометража показали, что в отдельных столовых с 11.00 до 13.00 только 67 % посетителей оказались работниками промышленных предприятий. Очевидно, целесообразно создавать столовые полуоткрытого типа. Это позволит обслуживать не только рабочих и служащих данного предприятия, но и жителей прилегающих жилых массивов города.

В разработанных перспективных планах определена потребность в предприятиях общественного питания на промышленных предприятиях до 1990 года, предусмотрено размещение таких предприятий с учетом существующей застройки территорий и перспектив развития промышленных предприятий. Намечены новое строительство предприятий общественного питания и реконструкция

действующих с учетом возможности использования закрытой сети для обслуживания населения жилого района.

Обоснованы предложения по развитию диетического питания, сети магазинов кулинарии и столов заказов, произведен расчет потребности в полуфабрикатах и емкостях для хранения плодово-овощной продукции. Расчет объема капитальных вложений и их экономической эффективности является завершающим этапом перспективного плана.

В целях улучшения планирования целесообразно дифференцировать нормативы сети предприятий с учетом структуры производства, характера труда, половозрастного состава рабочих и служащих промышленного предприятия.

Для расчета потребности в предприятиях общественного питания могут быть использованы многофакторные экономико-математические модели. Нами составлен прогнозный расчет числа мест в предприятиях общественного питания на 1990 г. по промышленным зонам г. Могилева:

Годы	Численность работающих в максимальную смену, тыс. чел.	Охват услугами общественного питания		Средняя заработная плата в мес-яц, р.	Оборачиваемость мест, количество оборотов	Прогноз числа мест, тыс. ед.
		тыс. чел.	%			
1990	161,5	153,4	95	250,3	4,10	36,8

Разработанный план развития сети предприятий общественного питания одобрен Могилевским горисполкомом и включен в сводную программу рационализации общественного питания на двенадцатую пятилетку. Вместе с тем составление сметно-проектной документации целесообразно поручить специализированным организациям Министерства торговли, например институту «Белгипроторг», что позволит квалифицированно принимать как архитектурно-строительные, так и технологические решения, применять современные формы организации производства и обслуживания населения, оснащать предприятия общественного питания новейшим технологическим оборудованием, средствами механизации и автоматизации.

Опыт г. Могилева по совершенствованию общественного питания на промышленных предприятиях может быть использован и в других городах республики.