

необходимо строительство новых складов, рассчитанных на контейнерный способ хранения, оснащенных подъемно-транспортным оборудованием и системой активного вентилирования, камерами искусственного охлаждения и газовой среды. Необходимо часть хранилищ строить в местах производства и там же производить первичную переработку (соленье, квашение) продукции. Это позволит не только улучшить снабжение населения продукцией в ранневесенний период, вплоть до нового урожая, но и намного сократить потери.

П. С. Мезян, канд. экон. наук (БГИНХ)

О РЕЗЕРВАХ РОСТА ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ПОСТАВОК ИХ ОБЩЕСТВЕННОМУ ПИТАНИЮ

Рост поставок полуфабрикатов общественному питанию способствует повышению качества продукции, рациональному использованию сырья, обеспечению роста производительности труда на основе широкого внедрения индустриальных методов производства продукции.

Опыт работы показывает, что наиболее целесообразно и экономически выгодно организовать массовое производство пищевых полуфабрикатов на предприятиях промышленности, что даст значительную экономию общественного труда. Это подтверждается сравнительными данными НИИОП по столовым и предприятиям пищевых отраслей промышленности, изготавливающим полуфабрикаты из мяса, рыбы, картофеля, овощей (табл. 1).

Таблица 1. Показатели производительности труда

Сырье и полуфабрикаты на его основе	Количество перерабатываемого сырья на одного работника в день, кг		Рост производительности труда, %
	столовая	промышленное предприятие	
Мясо крупнокусковое, порционное, мелкокусковое	70	408	583
Рыба	232	474	204
Картофель очищенный	96	169	176
Овощи очищенные, тушеные, маринованные	74	262	354

Только в условиях индустриализации общественное питание может быть переведено на интенсивный путь развития благодаря росту производительности труда, сокращению численности работников, обеспечению эффективности использования оборудования, снижению себестоимости производства блюд, повышению качества выпускаемой продукции.

Однако в настоящее время промышленные предприятия г. Минска не обеспечивают потребности общественного питания в необходимых полуфабрикатах и продукции высокой степени готовности. В связи с этим предприятия должны изготавливать полуфабрикаты на фабриках-заготовочных, базовых предприятиях, в цехах столовых промышленных предприятий.

Выработка полуфабрикатов должна быть активизирована в двух направлениях: на промышленных предприятиях и на предприятиях общественного питания, что позволит расширить сеть услуг общественного питания. Проведенное нами исследование на МАЗе дало возможность выявить резервы роста производства и поставок полуфабрикатов его столовым.

В объединении «БелавтоМАЗ» функционирует 28 предприятий питания на 4604 места, в том числе 17 столовых, 8 буфетов и 3 кафе. Здесь ежедневно реализуется около 20 тыс. комплексных обедов, из них 17 тыс. — по абонементам. В 10 столовых реализуются скомплектованные обеды, в 7 из них функционируют механизированные линии комплектации и раздачи обедов типа «Эффект».

В одной столовой организован отпуск блюд на линии «Ритм», что дало возможность посетителям комплектовать обед по своему усмотрению.

Большое внимание уделяется организации диетического питания рабочих и служащих завода. Оно организовано в двух столовых и трех диетотделениях.

Принимаются заказы на изготовление мясных, рыбных, крупяных полуфабрикатов, а также кулинарных и кондитерских изделий в каждой столовой и в двух магазинах кулинарии.

В столовой, обслуживающей станкостроительное производство, организовано приготовление домашней лапши; установлена линия по приготовлению блинчиков со всевозможными начинками (выработка — до 30 тыс. в месяц). Это способствует обогащению рациона питания работающих.

Заканчивается строительство цеха по выработке мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы. Расчетная производственная площадь цеха 190 м², производительность — 2500 кг полуфабрикатов в сутки.

Целесообразно строящийся мясной цех переоборудовать с расчетом получения из мясокомбинатов мяса тушами. Все это позволит увеличить производство полуфабрикатов непосредственно в мясном цехе, своевременно обеспечить все столовые и кафе полуфабрикатами высокой степени готовности.

С октября 1985 г. на комбинате общественного питания функционирует овощной цех мощностью 2 т очищенных овощей в сутки. Однако здесь преобладает ручной труд (приемка и загрузка картофеля, свеклы и др.).

Ежедневная выработка овощного цеха: свеклы вареной — 800 кг, моркови очищенной — 240, картофеля тертого — 200, капусты тушеной — 60, маринада овощного — 60, соусной пасты — 60, лука очищенного — 80 кг. Это означает, что обеспеченность

столовых завода продукцией данного цеха составляет примерно 3—5 г в расчете на одно блюдо.

Изучение динамики производства и реализации полуфабрикатов и кулинарных изделий позволяет выявить ряд тенденций. С увеличением объема производства полуфабрикатов растет реализация в столовых МАЗа мясных и рыбных полуфабрикатов. Для структуры реализуемых полуфабрикатов характерно уменьшение доли овощных полуфабрикатов. Предприятия общественного питания в недостаточной степени заинтересованы в увеличении выпуска и реализации трудоемких полуфабрикатов, так как оценка работы осуществляется по объемным показателям (розничный товароборот, продукция собственного производства, валовой товарооборот). В результате не стимулируется переработка недорогого сырья, в частности картофеля и овощей, что наносит ущерб рациональному питанию.

Из анализа данных табл. 2 и 3 следует, что по столовой № 114 реализация мясных полуфабрикатов в 1984 г. возросла по сравнению с 1982 г. на 102,6 %, мелкокусковых — в 2,7 раза, рыбных — на 113,4 %. Вместе с тем уменьшилась продажа очищенного картофеля, составив 98,3 %, и очищенных овощей (58,5%). По г. Минску реализация мясных полуфабрикатов за этот период увеличилась на 22,5, рыбных — на 38,1 %, в то время как картофеля — на 1,4 %, овощей очищенных — на 19,8, картофелепродуктов — даже снизилась до 57,3 %. Необходимо увеличить производство картофелеовощных полуфабрикатов предприятиями общественного питания.

Таблица 2. Динамика реализации мясных полуфабрикатов, картофеля и овощей в столовой № 114 (МАЗ)

Полуфабрикаты	Годы			1984 в % к 1982 г.
	1982	1983	1984	
Всего, тыс. р.	1164,5	1273,7	1245,5	106,9
Полуфабрикаты по видам:				
мясные, ц	6991,2	6586,5	6454,0	102,6
крупнокусковые	5529,4	5704,9	5249,4	94,9
мелкокусковые	269,8	416,6	721,1	267,2
рыбные, ц	513,5	519,4	582,2	113,4
картофель очищенный, ц	4338,0	3381,0	4264,7	98,3
овощи очищенные, ц	55,2	24,7	32,3	58,5
овощные консервы, тыс. у. б.	—	108,8	70,7	—
картофелепродукты, ц	—	4,0	5,9	—

Важным направлением индустриализации общественного питания является внедрение безотходных и малоотходных технологий, что дает возможность полнее использовать пищевое сырье. Известно, что в овощах (моркови, петрушке, картофеле, луке и т. д.) наиболее богата минеральными веществами и витаминами кожура. Однако, как правило, в процессе технологической обработки овощи подвергаются довольно глубокой очистке от поверхностного

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-