

Раздел I. СОЦИАЛЬНО- ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

Р. П. Валевич, Е. С. Моисеенко,
канд-ты экон. наук (БГИНХ)

ПРОМЫШЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ — ОСНОВА ИНДУСТРИАЛИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В настоящее время преобладающее количество полуфабрикатов производится на предприятиях общественного питания. По данным ЦСУ СССР, на комплексное снабжение полуфабрикатами, изготовленными в промышленных условиях, переведено всего 30 % предприятий общественного питания.

Как показывает опыт, комплексное обеспечение полуфабрикатами общественного питания дает значительный народнохозяйственный эффект. Так, производительность труда при изготовлении мясных крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов в промышленных условиях в 4,8 раза превышает производительность по столовым. В то же время расходы на заработную плату в расчете на 1 т мясных полуфабрикатов выше в предприятиях общественного питания почти в 4,2 раза. Кроме того, сосредоточение производства полуфабрикатов в промышленности способствует более рациональному и полному использованию сырья, высвобождению общественного питания от несвойственных ему функций по заготовке, что значительно улучшает качество выпуска продукции и обслуживания.

Анализ данных отраслей и предприятий, производящих мясо-молочные и рыбные полуфабрикаты, позволил выявить определенные тенденции в развитии производства полуфабрикатов, неиспользованные резервы по его наращиванию.

Производство мясных полуфабрикатов по БССР в десятой пятилетке возросло более высокими темпами по сравнению с одиннадцатой. При этом в последние годы доля полуфабрикатов в общем объеме производства мясной отрасли стабилизировалась

в пределах 8,4—8,6 %. Следует отметить, что ассортимент выпускаемых полуфабрикатов расширился. Начиная с 1980 г., он стал учитываться и планироваться. Указанные тенденции прослеживаются по данным табл. 1.

Таблица 1. Динамика структуры производства мясных и рыбных полуфабрикатов за 1980—1984 гг., %

Полуфабрикаты	Министерство мясомолочной промышленности		Минское мясное производственное объединение		Минский рыбокомплекс		Изменение за 1980—1984 гг. (+; —)		
	Годы						Министерство ММП	Минское МПО	Минский рыбокомплекс
	1980	1984	1980	1984	1980	1984			
Мясные полуфабрикаты — всего	100	100	100	100					
В том числе:									
котлеты	16,9	13,5	9,2	8,0	—	—	—3,4	—1,2	—
пельмени и фрикадельки	18,3	19,9	15,6	22,7	—	—	+1,6	+7,1	—
фарш мясной	8,9	9,9	15,5	13,6	—	—	+1,0	—1,9	—
крупнокусковые	30,2	25,8	41,1	33,3	—	—	—4,4	—7,8	—
мелкокусковые	25,7	30,9	18,6	22,4	—	—	+5,2	+3,8	—
Рыбные полуфабрикаты — всего	—	—	—	—	100	100	—	—	—
В том числе:									
ставрида					26,8	17,6	—	—	— 9,2
скумбрия					0,02	0,4	—	—	+ 0,38
минтай					16,9	21,0	—	—	+ 4,1
треска	—	—	—	—	11,1	27,2	—	—	+16,1
хек					20,5	12,0	—	—	— 8,5
камбала	—	—	—	—	3,9	5,4	—	—	+ 1,5
путассу					16,5	0,3	—	—	—16,2
окунь					4,1	0,2	—	—	— 3,9
ледяная					0,01	15,5	—	—	+15,49
Прочие					0,17	0,4	—	—	+ 0,23

Структура производимых в промышленных условиях полуфабрикатов складывалась в соответствии с наличием исходного сырья. Запросы же общественного питания учитывались не в полной мере.

Основными причинами, сдерживающими развитие производства полуфабрикатов в промышленности, являются:

недостаточная обеспеченность исходным сырьем;

неравномерное территориальное размещение предприятий пищевой промышленности;

трудности с обеспечением комплектности поставки полуфабрикатов;

относительный дефицит трудовых ресурсов;

ведомственная разобщенность;
различия в уровне рентабельности производства полуфабрика-
тов;
высокая трудоемкость производства и низкая механизация
труда;
недостатки в планировании и стимулировании.

Большинство этих причин носит субъективный характер. Так, дальнейшему росту производства полуфабрикатов в определенной степени препятствует сложившаяся система планирования и оценки результатов хозяйственной деятельности промышленных предприятий. В настоящее время мясокомбинатам доводятся не планы, а задания по выпуску полуфабрикатов в тоннах, что вполне приемлемо. Однако задания устанавливаются, как правило, ниже фактического уровня прошлого года. При этом система материального поощрения не увязывается с выполнением данных заданий. Мясокомбинаты, кроме административной, не несут никакой другой ответственности за срывы заданий по выпуску полуфабрикатов в ассортименте. При составлении отчетности полуфабрикаты пересчитываются в мясо. На основании данного показателя формируются фонды экономического стимулирования.

Совершенствованию планирования в определенной степени способствовал перевод отрасли на экономический эксперимент. Хотя и удалось решить многие вопросы, но не в области планирования полуфабрикатов. По-прежнему ряд мясокомбинатов стремится к получению заниженных заданий, что дает предприятию даже определенные выгоды. Так, Борисовскому мясокомбинату был доведен план прибыли на 1985 г. ниже фактического показателя за 1984 г. на 0,3 млн р. Поскольку поощрительные фонды в условиях эксперимента формируются в зависимости от выполнения плана, этому предприятию удалось при заниженном плане прибыли значительно увеличить фонды экономического стимулирования.

Такой подход не способствует принятию напряженных планов. В основных направлениях экономического и социального развития СССР на 1986—1990 годы и на период до 2000 года пищевой, мясной, молочной отрасли промышленности устанавливается задание по увеличению выпуска мяса и мясных полуфабрикатов в расфасованном и упакованном виде с доведением их доли в общем объеме продажи до 40—45 %. Хотя это задание еще не означает полной централизации производства полуфабрикатов, однако и оно по республике пока не выполняется. Темпы роста выпуска полуфабрикатов на двенадцатую пятилетку запланированы ниже, чем на одиннадцатую.

В настоящее время отсутствует согласованность в сроках планирования. Промышленность завершает формирование производственной программы к началу планируемого года без официальной заявки торговли, поскольку информация о рыночных фондах потребителям доводится только к концу первого квартала, что вызывает отрицательные экономические последствия и неудовлетворе-

ние покупательского спроса населения. Отсутствие гибкости в перераспределении рыночных фондов приводит к ситуациям, когда цех по производству полуфабрикатов имеет сырье, подготовлен к выпуску продукции, а наряды на ее поставку потребителям не выделены. В результате продукция не изготавливается, поскольку она имеет ограниченные сроки реализации и не может производиться на перспективу.

До сегодняшнего дня торговля и промышленность не могут договориться об ассортименте. Одни либо не в состоянии, либо не хотят производить, другие отказываются от него. В общественном питании еще не преодолена тенденция получения крупнокусковых полуфабрикатов с тем, чтобы самим перерабатывать их в мелкокусковые, фарши и другие изделия, а затем в некоторых случаях продавать с лотка в конце месяца.

Ввиду отсутствия прямых связей с магазином и предприятиями общественного питания часто усложняется реализация скоропортящейся продукции. По отдельным видам товаров срок реализации установлен до 12 ч. Так, рыбная продукция завозится 1 раз в день и, как правило, во второй половине, что вызывает нежелание торговых работников реализовать данный товар. Например, трест столовых Заводского района г. Минска реализует в день не более 1,5 т рыбной кулинарии, заказывая ее один раз в неделю по 300—400 кг перед «рыбным днем».

Другой пример. Борисовский мясокомбинат отправляет Минскому мясному производственному объединению все виды колбас, пельменей и иные изделия, что определяет перечень торговых предприятий, которым эта продукция будет поставлена. Такая практика приводит к ухудшению качества, снижению степени удовлетворения спроса, высоким транспортным расходам. По этим и другим причинам наблюдается увеличение остатков готовой продукции на складах промышленных предприятий.

Положительную роль в наращивании объемов производства и расширении ассортимента полуфабрикатов для отрасли общественного питания должно сыграть установление ей Министерством торговли преимущественного права на использование этой продукции. В настоящее время мелкопорционные полуфабрикаты высокой степени готовности в тресты столовых г. Минска в основном не поступают. Зачастую не удовлетворяет потребителя качество выпускаемых полуфабрикатов.

В настоящее время стандарты, технические условия по отдельным полуфабрикатам, изготавливаемым промышленностью, не соответствуют нормативным документам на готовую продукцию общественного питания.

Одна из основных причин, сдерживающих производство полуфабрикатов в мясной промышленности, — высокие затраты.

В связи с этим широко применяется метод, давно получивший отрицательную оценку специалистов, — выравнивание рентабельности за счет перераспределения доходов. Общественное питание таких возможностей не имеет.

Следует указать на то, что не все возможности роста рентабельности использованы. В последние годы, и особенно в 1985 г., заметно увеличились непроизводительные расходы. По Минскому мясному производственному объединению они возросли на 11 %. Кроме того, в мясной промышленности слабо развит бригадный хозрасчет, не пересматриваются по предложениям рабочих нормы выработки; производственные плановые задания, планы по производительности труда часто корректируются в сторону снижения, что приводит к неоправданному росту фонда заработной платы, несоблюдению технологии производства. При утверждении цен, например на крупнокусковые полуфабрикаты, было принято процентное соотношение говядины I и II категорий 20 : 80 %. Фактически на Гомельском мясокомбинате доля говядины I категории для выпуска крупнокусковых полуфабрикатов составила 63,7 %, Могилевском — 54,5, Слонимском — 84 %. Такие же факты имеют место и на Минском мясоперерабатывающем заводе.

С целью снижения себестоимости и более правильного использования сырья, создания безотходной технологии целесообразно продолжить работу по расширению номенклатуры полуфабрикатов как за счет фондового, так и за счет нефондового сырья (мясная обрезь, субпродукты II категории и др.).

Правильное и полное использование мощностей промышленных предприятий — важнейшее условие увеличения производства полуфабрикатов. Однако мощности по производству крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов в целом по мясной отрасли эксплуатируются на 89 %, в том числе на Гродненском мясокомбинате — на 78,5, Слуцком — 51,8, Березовском — 31,3, Жлобинском — на 37,5 %.

Все остальные мясокомбинаты добились 100 %-ного использования мощностей, а Минское объединение работало даже в условиях сверх режима (т. е. для производства полуфабрикатов использовались приспособленные подсобные помещения). По производству котлет производственные мощности загружаются лишь на 67 %,пельменей — 94, фарша — на 77 %.

Коэффициент сменности работы цехов полуфабрикатов составил за 1984 г. 1,6 (норма 500 смен в год), в том числе по производству котлет — 0,8. Но даже при таком низком использовании оборудования и сменности работы рыночные фонды Министерства торговли были реализованы.

Для ускорения перевода предприятий общественного питания на использование промышленных полуфабрикатов высокой степени готовности необходимо обеспечить двухсменную работу цехов, а в г. Минске — даже трехсменную. При этом режим их работы должен быть построен таким образом, чтобы к началу рабочего дня в предприятия общественного питания были поставлены необходимые полуфабрикаты.

Важнейшим направлением в наращивании мощностей по производству полуфабрикатов является техническое перевооружение отрасли. За последние 10 лет в республике нового строительства

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 промышленностью, 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