

# 社會主義商業經濟講義

(第九章)

貿易經濟教研組編

東北財經學院

一九五六年

## 第九章 公共飲食業

### 一、社會主義的公共飲食業及其在國民經濟中的意義

公共飲食業的特點。以最大限度滿足勞動人民消費需要為其特徵的社會主義商業，不但日益豐富地把生活日用品供應居民，而且還通過各種方式供應居民以各色各樣的食品。

社會主義公共飲食業是國民經濟的一個重要部門，它是社會主義商業在食品供應方面的一種特殊形式。公共飲食業的特點在於：它不但把食品直接出售給消費者，同時還進行這些食品的生產。在通常的情況下，公共飲食業所出售的食品都是在企業內部就地被顧客消費掉的。

社會主義公共飲食業在國民經濟中的意義 公共飲食業是按照社會主義原則改造人們生活的槓桿之一，它在國民經濟發展中，在改善勞動人民的日常生活方面起着極其重要的作用。恩格斯很早就指出，進入社會主義社會以後，將廣泛地實行炊事社會化，這對於節約社會勞動具有很大的意義。恩格斯寫道：“現在家家都是自己做自己的飯，自己有自己的碗碟，自己僱自己的廚師，並且還要自己上市場、上菜攤、上肉舖、上麵包店買自己的東西，像這樣分散經營方式，該佔用多少地方，花費多少材料和多少勞動力！可以大膽設想：在炊事社會化的條件下，現在炊事中所佔用的勞動力能夠節省 $\frac{2}{3}$ 。”<sup>①</sup>

列寧遠在革命勝利的初期，也曾指出公共飲食業對於改造人們生活具有重大意義。列寧在1919年所寫的“偉大的創舉”一文中，把公共飲食業與托兒所幼稚園稱為共產主義的萌芽，指出這些共產主義的幼芽一定會改善人類生活的面貌。列寧認為公共飲食業“……實際能夠真正解放婦女，減少和消滅他們在社會生產和社會生活作用上處於與男子不平等的現象。”<sup>②</sup>

① “馬恩全集”，第三卷，俄文版，第261頁。

② “列寧文選”兩卷集，第二卷，莫斯科中文版，第599頁。

苏联共产党一向十分重视公共饮食业工作。赫鲁晓夫同志在苏联共产党第二十次代表大会的总结报告中指出：“公共饮食业在改善劳动人民的日常生活方面起着重要的作用。搞好公共饮食将使千百万妇女能够摆脱许多家务，使她们能够更多地从事有益的社会劳动，和更加注意养育她们的儿女，而这一点对于我们特别重要的。”

中华人民共和国成立以来，对于职工食堂一直予以极大的关怀。一般厂矿、机关、学校中都设有公共食堂，食堂所需的房舍、暖气设备、工具等一般都由行政免费供给，职工只需支付食品的成本，经营管理费用，则由行政负担。另外一些实行内部经济核算的职工食堂，虽然自负盈亏，但在设备、资金及经营管理等方面都得到所在单位的大力支持和帮助。由于职工食堂提高了公共伙食的质量，减低了成本，改善了卫生条件，同时在职工用餐时予以各种方便，因而对于职工生活的改善，和劳动效率的提高起着很大的作用。

因而可以完全肯定：社会主义公共饮食业无论在国民经济中、在劳动人民的日常生活中的意义都是很重大的，这些意义可以归纳为以下几个方面：

（一）社会主义公共饮食业是按照社会主义原则改造人民生活的重要杠杆之一。它能使妇女摆脱繁琐的家务，从而获得充分参加社会劳动和社会生活的机会，因而增加了国家的劳动力，或使妇女们能更好地抚育和教育他们的儿女；

（二）设立在厂矿和集体农庄中的公共饮食业由于能根据生产条件组织食品的供应，并予用餐者以各种方便，因而促进了劳动生产率的提高；

（三）由于社会主义的公共饮食业是建立在完善的科学卫生的基础上，因而对于劳动者的保健工作起着重大的作用；

（四）公共饮食业根据社会主义的生产原则来烹制食物，在保证食品质量的前提下集中使用劳动力、原料、材料，因而使国民经济获得很大的节省。

社会主义公共饮食业与资本主义饮食业的原则区别。在资本主义国家里也有饮食业，但它与社会主义的公共饮食业有着本质上的区别。

資本主義的飲食業與其他的資本主義企業一樣，目的在於獲得最大限度的利潤，至於人民的營養和健康則根本不關心。資本主義的飲食業經常以高價推銷品質低劣的食品，為了謀利，有時竟至推銷腐壞有毒的食品。

資本主義飲食業的另一特點是充分反映出資產階級腐朽的生活方式，存在着極其嚴重的浪費。在美國，酒館佔飲食業中的極大比重，酒的銷售額的增加速度遠比飯菜流轉額的增加速度來得快。許多華麗的酒館和飯店專為資產階級的揮霍無度而服務，在中下級的飲食業中，也以推銷酒類飲料為主，老闆們對於如何改進食品質量來改善勞動人民生活是絲毫不感興趣的。

關於資本主義的飲食業及其對消費者進行嚴重剝削的經營特點，列寧曾經寫道：“這種手段並不新奇，他們是由大資本主義所產生出來的（也如社會主義所有一切物質前提那樣），但他們在資本主義下，第一，數量極少，第二，——這點特別重要——是營業性的企業，不免有投機、漁利、欺騙、偽造等一切弊端，或是上資產階級慈善事業的把戲，理應受到優秀工人們方面的憎惡和鄙視”。

與資本主義飲食業相反，社會主義公共飲食業的目的是為了最大限度地滿足勞動人民日益增長的需要。社會主義的公共飲食業不斷改進和提高食品的質量、力求減低成本和減低售價，並為了用餐者的方便和舒適而去努力改善服務方式。很顯然，社會主義公共飲食業所具有的這些特點是和社會主義制度的優越性分不開的，由於生產資料的社會主義公有制，由於社會主義基本經濟規律的作用，這就決定了社會主義公共飲食業與資本主義飲食業具有完全不同的本質。

## 二、 蘇聯公共飲食業的發展

蘇聯公共飲食業的建立和發展。蘇聯公共飲食的發展是和整個國民經濟的發展分不開的。在社會主義經濟不斷高漲的條件下，在黨和政府的密切關懷和大力扶植下，蘇聯的公共飲食業日益發展並不斷獲得成就。

十月革命勝利後，蘇維埃國家就規定政府有權組織公共飲食業。

1917年10月27日，在列寧和斯大林所簽署的法令中規定市政府可以全部地或部分地集中烹制事業，並有权監督資本主義的飯館，甚至可以把這些飯館和小餐館改為公共食堂。這一法令為蘇聯的公共飲食業奠定了基礎。在國內戰爭時期，公共飲食業獲得了廣泛的發展，1920年，公共飲食業供應城市居民達700萬人，其中包括200萬兒童。當時的公共飲食業在幫助國家克服糧荒和支援革命戰爭勝利起了很大的作用。

進入國民經濟恢復時期以後，過去公共飲食業的組織形式和物質技術水平已經不能滿足新情況的需要。1923年5月，勞動國際委員會成立了人民飲食公司，由某些國營企業和人民委員部、莫斯科和列寧格勒蘇維埃、以及消費合作社中央總社等機構合股經營。國家通過種種辦法為免稅、免收利潤提成和各種基金提成、減低房租及公用事業收費等對人民飲食公司予以幫助。人民飲食公司的章程規定：該公司“……成立的目的，是在不虧本和開支自付的原則上供應城市居民和工業人口以物美價廉的食品，其辦法就是開設大眾化食堂、飯館以及其他企業……”此外，人民飲食公司還接受委託對於有關公共飲食的各種專門問題進行科學研究，如原料的消耗標準、生產的組織及其機械化、烹調技術的問題等等。這樣，就為公共飲食業這一新的國民經濟部門奠定了科學基礎，促進了公共飲食企業的鞏固和發展，使企業的數目由1924年的223個增加到1925年初的510個，供應人數達20萬8千人。

在國家工業化和農業集體化時期，由於消費品生產增長的速度趕不上居民購買力增長的速度，國家實行了定額供應制，因而，公共飲食業的作用更加增大了。工人階級和城市居民的增加要求進一步擴展公共飲食企業網。從1925年起，在一些大城市陸續建立了許多大規模的食品烹制廠和機械化食堂。到1934年，公共飲食企業的數目已增達56,707個，供應居民達1,980萬人，超出第一個五年計劃規定的供應人數的六倍多，流轉額達70億4千2百萬盧布，比1928年增加15.7倍。1934年公共飲食業所銷售的集中商品基金對另售貿易網所出售的集中商品基金的百分比，植物油為300%、肉類為150%、魚類為75%、動物油為58%。在農村方面，這一時期也大量建立了公共飲食企業。1935年初，農業地區擁有的公共飲食企業達7,820個，其菜餚產量在1934年為5億4千6百萬盤。

1935年取消了定額供應制，公共飲食企業網及流轉額曾一度縮減，自制品在流轉額中所佔比重大大為降低，原因是定額供應制取消以後，居民可以在市場上自由購買食品，過去一般公共飲食企業所供應的食物在質量上已經不能滿足居民的需要。可是，公共飲食業當時沒有根據這種新情況及時地改進自己工作。特別是企業的領導機構中潛藏着破壞分子，他們採取了取消食堂的破壞政策，藉故關閉了許多企業。到1937年，企業的數目從1934年的56,707個縮減到22,000個，減少了 $\frac{3}{5}$ 以上。針對這種情況，黨和蘇維埃政府及時地採取了有效措施，清除了企業中暗藏的破壞分子，改進了工作，於是從1936年以後公共飲食業又重新獲得正常發展，至1941年，企業的數目已超過1934年的水平，增至85,680個，其中設在農村中的企業網為17,508個。公共飲食業的流轉額在1940年為2,99億4,300萬盧布。

在衛國戰爭時期，公共飲食業無論在企業網方面或流轉額方面都急速地增長。首先，由於定額供應制的再次實行，很多職工的日常飲食都轉而要求公共飲食業負責供應，這就大大增加了公共飲食業的任務；其次，公共飲食業要保證戰時軍需工業、其他主要工業、以及災區難民的食物供應，同時要保證先進工人和突出生產者獲得較多的食品，因此公共飲食業的供應任務也比平時繁重了；第三，由於戰爭的關係，數以數十萬計的兒童要由國家保證他們能獲得足夠的食物和營養，這一任務也由公共飲食業直接擔當起來；第四，在戰爭時期，食品原料的來源受到了很大的限制，公共飲食業為了完成自己在食品供應方面的龐大的任務，還得自行設法去尋找與利用額外的食品資源來烹制食物。所有這些任務，公共飲食業在戰爭年代里都勝利地完成了。公共飲食企業的流轉額在戰爭時期中增加了60%以上，流轉額在國、合零售流轉總額中所佔比重由13%增至26%，1944年公共飲食企業所生產的菜餚比1944年多了1倍，平均每個企業的出產量1944年比1940年增加了1.6倍。在兒童飲食的供應方面，成立了專門的兒童食堂網，寄食的兒童達80萬以上。工廠中的食堂辦得都很好，這對於保證順利完成工廠生產計劃和提高勞動生產率起了很大的作用。此外，專為從事有礙身體健康的工人而設的特种飲食供應也獲得了廣泛的發展，在1945年，僅就額外供應各主要工業

部門的工人的“外加熱食”一項來說，就有600萬以上的人得到供應。

進一步發展公共飲食業的任務。偉大的衛國戰爭結束後，蘇聯的公共飲食業進一步獲得了迅速的發展並日益完善。戰後蘇聯公共飲食業最顯著的成就，是企業網普遍擴展了，流轉額大大增加了，食品的种类也日益豐富，質量日益提高，服務方式也不斷在改進。1953年初，蘇聯的公共飲食企業已有106,000個，比戰前增加了24.3%；在第五個五年計劃期間，公共飲食企業的數目即由96,431個增加到118,729個，又增加了23.1%。在蘇聯共產黨第二十次代表大會關於1956——1960年蘇聯發展國民經濟的第六個五年計劃的指示中，特別明確地指出了蘇聯公共飲食業今后的具體任務：

“在五年期間，食堂至少增加50%，公共飲食業產量大約增加75%。

增加工廠、礦山、機器拖拉機站、國營農場和學校附設的食堂，特別是公共食堂，以保證公共飲食業不僅為工作人員服務，而且也為工作人員的家屬服務，這樣就會減輕婦女的勞動。

大大增加學校的飯廳和食堂。

保證在食堂、咖啡館、茶館、小餐館以及飯館中普遍改用顧客普遍自取的最合理的商業形式，以便加速和改善對顧客的服務工作。

盡量發展飯菜外送和預訂飯菜業務。

在公共飲食業中裝置現代化和最完善的機器和設備（馬鈴薯洗滌器、切菜機、切面包機、盆碟洗滌器以及有效能的廚房用聯合機械等等），使調製食品的繁重勞動過程機械化。

在食堂和小餐館中採用最新的機器和先進的工作方法，就會降低餐費和吸引更多的居民到公共食堂中去用餐。”<sup>①</sup>

蘇聯公共飲食業這些任務，也就是社會主義公共飲食業今後發展的方向。

---

①：“蘇聯共產黨第二十次代表大會關於1956——1960年蘇聯發展國民經濟的第六個五年計劃的指示”，人民出版社出版。

### 三、 苏联公共飲食業的類型及其管理

苏联公共飲食業的類型。由于消費者的工作條件和生活條件各不相同，对于食品的需要及其消費方式各有其特點，这就决定了社会主義的公共飲食企業有着多种多樣的類型，以便能更好地為消費者服務和滿足他們对食物的需要。

苏联的公共飲食業按其生產活動和貿易活動的性質划分，目前有下列各种類型：

(一) 食品烹飪工廠。食品烹飪工廠是一种大型的機械化企業，能制作半成品或成品，其生產能力每晝夜不得少于1万份菜餚或半制品，較大的烹飪工廠能生產35,000份以上。

烹飪工廠的生產过程高度機械化，食品的制作分車間進行，廠內一般都設有把原料加工成半制品的各种車間、糖菓點心車間、制造非酒精飲料車間、以及其他各种輔助車間，工廠還有自己制造蒸氣和冷氣的裝備、供烹煮食物用的蒸氣設備、煤氣設備和電氣設備等等。食品烹飪廠通常都設有營業廳，有的工廠還設有各种不同的食堂，如普通食堂、營養食堂、職業學校和工廠藝徒學校的學生食堂、小吃店、食品小賣处等等。在節日和假日，工廠里往往還開設餐廳和咖啡館。食品烹飪廠所生產的半制品除供应本廠繼續加工為成品外，還大量供应給廠外的公共飲食企業去制作為成品。

在食品烹飪工廠大量地集中地制作半制品是苏联公共飲食業的特點之一，其優點是使費力的原料初步加工工作機械化、能創造必要的衛生條件、能更好地利用廢料和提高勞動生產率，而且，由于半制品能集中生產和大量供应，这就使得成品食堂無需建立很大的工作間和設備，從而容易建立和擴展新的食堂網。

(二) 食堂。食堂是設有各种工作間的公共飲食企業，它的任務是把原料和半制品進行加工，制成各种菜餚和午飯供应居民。食堂是公共飲食業中最普遍的一種類型，它的分布很廣，在城市、工人住宅區、工廠、機關、學校、機器拖拉機站和國營農場中都有設立，根据其設立地點和服務對象的不同，食堂又可分為以下七種：



(1) 城市公共食堂：其服務對象主要是當地居住的勞動者、往來旅客以及附近企業和機關的職工；

(2) 工業企業的食堂：其業務主要是配合工業企業的工作時間供應午飯或小吃，供應的方式除必須備有固定價格的午飯外，還採用長期飯票或預售午飯的辦法，也可以根據菜單點菜或小吃，但禁止吸煙和售賣各種酒類。服務的方式有由招待員服務和自行服務的方式。

(3) 機關食堂：服務對象是機關職工。其業務和供應方式和工業企業的食堂大致相同，但食堂的等級較高，屬於二等企業，可以售賣啤酒。

(4) 大、中學校食堂：服務對象是學生。其業務和供應方式和工業企業食堂大致相同，也是三等食堂，但限于以自我服務的方式售賣食物。

(5) 小學食堂：其特點是特別制備適合學生年齡的價格較廉的各種飯菜，餐桌和座位的高度也是按照學生的年齡特制的。

(6) 營養食堂：附設於企業、機關和學校內，此外還有公共營養食堂為一般居民服務。營養食堂的菜餚是按照營養醫師的指示並在營養護士的監督下進行烹調的。供應方式是出售全份定食餐券、早餐餐券、午餐餐券和晚餐餐券。營養食堂中還設有休息室和醫務諮詢處。

(7) 住宅公共廚房：設於大的住宅和公共宿舍中，只有出售飯菜的地方和設備，沒有營業廳。其任務是制作早飯、午飯和晚飯供應本住宅的住戶，供應方式有預先訂購、發售長期飯票和定有各種價格的早餐票和午餐票。

(三) 餐廳。餐廳是晝夜不停地供應居民用餐的特別類型的公共飲食企業，其特點是在供應食品的同時，還與娛樂和休息的組織工作結合起來，配合演奏一些音樂和表演小型的歌舞。餐廳的供應方式是由顧客點菜，備有各種的菜餚，各種當日時菜、各種份菜、午飯、和各種酒類。餐廳的餐具和設備一般都較精美，有特別熟練的招待員為顧客服務。餐廳除設在城外，在火車站、列車上、碼頭和輪船上的公共飲食企業都屬於餐廳。

(四) 咖啡館。咖啡館是由早至晚以各種熱飲料和冷飲料供應居民的企業，同時售賣糖菓點心和面包、各種奶制品和簡單的冷菜與熱菜，

也可以出售酒類。咖啡館多設于城市、療養地區和娛樂場所。

(五) 茶食店和茶館。茶食店設于區中心、集體農莊、集體農莊市場和集市中，除經常供應各種茶外，還經常備有冷菜、各種小賣商品（如面包、糖菓點心、香烟等，）並制作簡單的熱菜。顧客還可以將自備的食物委託茶食店制作簡單的茶餚，如煎雞蛋、炸灌腸等等，但需另付加工費。

茶館是一種變相的茶食店，所不同的地方就是它的業務主要是賣茶，但也兼售簡單的食品，但不得售賣任何酒精飲料。

(六) 小吃店。小吃店設于城市、工人住宅區，以及機關、車站、碼頭等附近，備有各種冷食、熱食和冷熱配合的食品，還出售啤酒，它的特點是以特別迅速的方式為顧客服務。除一般的小吃店外，還有許多專業小吃店，如灌腸店、餃子店、烤羊肉館。小吃店一般都採用自我服務的方式。

(七) 食品小賣處。食品小賣處設于居民工作或休息的場所及工廠的車間、機關、劇院和電影院內，以售賣涼菜和簡單的第二道菜為主。

以上是蘇聯公共飲食業的主要類型。除此以外，在公共飲食業系統內，還有一些純粹出售成品的小型飲食業，如酒亭、貨攤、貨棚、流動貿易網等，這些企業實質上是屬於零售貿易。

蘇聯公共飲食業的領導和管理。蘇聯公共飲食業的最高領導機構是蘇聯貿易部。蘇聯貿易部對全國的公共飲食業執行下列的計劃調節職能；

(一) 擬訂和執行通過各種公共飲食企業網去改進為消費者服務的办法；

(二) 編制公共飲食企業網發展計劃和公共飲食業商品流轉計劃，提交政府批准；

(三) 在政府批准上述計劃之后，經各個飲食企業總管理局制訂計劃；

(四) 制訂公共飲食企業食品基金的分配計劃；

(五) 按照政府的指示擬訂公共飲食業的零售價格、產品價目表、貿易折扣率、產品價格構成的核算办法和加成的比額，組織對價格的監督並與違反這些規定的行為進行鬥爭；

(六) 和供应部門商訂產品和原料的運輸計劃，並監督發貨計劃的執行；

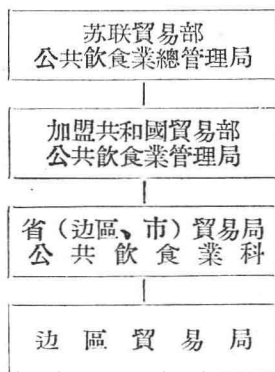
(七) 研究有關公共飲食業的立法問題和貿易規章、企業工作制度等問題；對企業的經濟技術定額和操作方法予以指示；監督公共飲食企業執行上述有關問題的決議和規章的情況。

苏联貿易部對於全國公共飲食業的領導和管理是通過公共飲食業管理局進行的，公共飲食業總管理局設於苏联貿易部內，它對全國所有公共飲食業機構和企業的經濟活動實行總的領導和監督，擬訂改進食品質量和提高服務水平的措施，編制貿易網發展計劃和專業化計劃，參加編制公共飲食業各系統的經濟活動計劃、編訂食品的調制方法、制定生產定額；以及審查設備、工具、器皿和工作服的樣式等等。

苏联貿易部內除設有公共飲食業總管理局外，為了領導聯盟所屬公共飲食業各機構，苏联貿易部還設有幾個實行經濟核算制的公共飲食企業的管理機構，即公共飲食企業總管理局、莫斯科公共飲食企業總管理局、列寧格勒公共飲食企業總管理局等，所有這些機構都受公共飲食業總管理局的領導和監督。

在加盟共和國內貿易部和省（邊區、市）貿易局內也設有管理公共飲食業的機構，直接領導其所屬的地方公共飲食企業（食堂托拉斯、經營公共飲食業的地方貿易公司等等）。

苏联領導公共飲食業的國家機關的系統可以下列圖式表明：



苏联公共飲食業各系統。苏联的公共飲食業分爲國營貿易和合作社貿易兩大系統，在國營貿易系統中又分爲苏联貿易部公共飲食業系統、工人供应处的公共飲食業系統、各工業部食品供应处的公共飲食業系統和其他國營機構的公共飲食業系統。

根据企業直屬的管轄關係，苏联貿易部系統中的公共飲食業由以下兩個系統的公共飲食企業網組成：（一）直接歸苏联貿易部統一管轄的公共飲食企業網，即屬於聯盟的公共飲食企業總管理局、莫斯科公共飲食企業總管理局、列寧格勒公共飲食企業總管理局、東方、南方、西方和北方鐵路旅客公共飲食企業總管理局等機構所管轄的公共飲食企業網，此外，还包括軍人日用品貿易企業總管理局、療養地貿易公司總管理局、海運貿易總管理局、庫頁島与北極地區貿易總管理局等機構所屬的公共飲食企業網；（二）歸地方食堂托拉斯或地方貿易公司管轄的公共飲食企業網，這些企業網由各加盟共和國通过其管理機構（如地方貿易公司總管理局）來進行領導。

在屬於聯盟——苏联貿易部——直接管轄的公共飲食業系統中，多系具有特別意義的、或爲特种消費人員服務的企業，例如大城市和工業中心的模範飯店、鐵路上的餐車、療養地的特种飯店等等；至于歸地方食堂托拉斯或地方貿易公司管轄的公共飲食企業，則授予地方管理機構以較大的权限，以便能更机動地和更廣泛地爲各地的消費者服務。

並不是每一個工業部門都設有工人供应处，在偉大衛國戰爭后还保存工人供应处的主要是煤炭、冶金、石油、伐木等工業部門，所有這些部門的工人供应处都歸一個全國性的管理機構——工人供应事業總管理局實行統一的、總的領導。至于各工人供应处所屬公共飲食企業的日常工作活動，則直接由工廠經理处管轄。

各工業部食品供应处的公共飲食企業系統，受該系統的核心組織——全苏托拉斯——統一領導。

苏联合作社系統的公共飲食企業主要屬於消費合作社，苏联消費合作社中央聯合社系統的公共飲食業流轉額佔整個合作社系統流轉總額的80%以上。

農村公共飲食企業網主要屬於消費合作社系統，其中包括農村消費合

作社、漁民消費合作社、國營農場工人消費合作社的公共飲食企業，在有些地區还包括區消費合作社聯合社的公共飲食企業。

#### 四、 苏联公共飲食業的計劃工作

公共飲食業的生產与商品流轉計劃。公共飲食企業同時執行着彼此交錯不分的貿易職能与生產職能，因此，在公共飲食企業的計劃中包括兩個主要指標：（一）商品流轉額；（二）自制品的產量。這兩個指標構成了公共飲食業的生產与商品流轉計劃。

在制訂公共飲食業的生產与商品流轉計劃時，首先應進行商品分類。公共飲食企業所銷售的全部商品分爲兩大類：第一類是自制品，即經過企業親自加工或烹制后才賣給消費者的產品，這類產品的流轉額亦即以金額表示的企業的生產計劃；第二類是購得品，即不經過任何加工或烹制而轉賣給消費者的食品，這類食品的流轉額和自制的流轉額加在一起，即公共飲食企業的全部商品流轉額。

自制品与購得品之間的比例關係是公共飲食企業計劃中的重要指標，這一指標的重大意義，不僅在于它反映了公共飲食企業對居民的服務質量——究竟生產了多少食品供應居民，同時，這也是貫徹經濟核算制的重要前提，因爲公共飲食業的其他計劃指標，如流通費用指標、勞動生產率指標以及其他質量指標，都是根據這一比例關係來確定的。

由于公共飲食業的首要任務是親自烹制食品供應居民，因此，在確定公共飲食業自制品的流轉額亦即確定產量指標時，應當採用一切方法來增加自制品在商品流轉額中所佔比重，並以下列各基本前提爲依據：

（一）關於發展公共飲食業商品流轉的計劃任務指示和關於自制品在商品流轉中應佔比重的指示；

（二）對於公共飲食企業所在地區社會經濟條件的研究以及居民對公共飲食業產品需求量的研究；

（三）對公共飲食業前期計劃執行情況的分析；

（四）計劃期的季節特性及其對於產品種類的影响；

（五）公共飲食業的設備條件所需原料來源和生產能力。

根据以上各項確定出計劃期公共飲食業自制品的產量指標后，还应当把自制品分爲基本產品和其他烹制品來分別計劃。

基本產品系指厨房所烹制的菜品而言，其中有第一道菜、第二道菜、第三道菜（甜食）、涼菜和小吃等等。其他自制品則包括熱飲料、牛奶制品、冰淇淋、香腸及灌腸、糖菓點心等等。在計劃這兩種自制品的產量時，首先应当保證基本產品有足够的產量使其符合企業的生產能力；其次，应当在不影響企業的基本生產任務的前提下，根据当地居民需求情況及季節性的變化來確定其他自制品的生產指標。自然，尽管把自制品分爲兩部分去加以計劃，但其總額是应当符合企業的有效生產能力的。

公共飲食企業的生產計劃應同時用貨幣指標和實物指標來分別表示。如上所述，用貨幣指標表示的自制品的產量即自制品的商品流轉額，這是制定商品流轉計劃的基礎，同時也是計算公共飲食企業產品價值的依据；至于實物指標的意義，乃在於它是具體滿足居民對於食品需要的重要標誌。由於各種食品的價格不同，貨幣指標很難反映出公共飲食業供應居民人數的多少，只有從不同類別的食品的供應數量才能正確地看出公共飲食企業對於供應任務的完成情況。而且只有編制了按類別劃分的計劃之后，才便於計算出烹制食品所需要的原料數量，一切生產費用與產品的成本。自然，食品的貨幣指標和實物指標的關係是非常密切的，生產計劃上所註明的金額，都是根據每種產品的實物指標和各大類產品的平均價格來確定的。

把自制品的生產計劃和流轉計劃制訂出來以后，還要制訂購得品的銷售計劃。在通常的情況下，購得品的計劃銷售額以能正常供應消費者所必要的數額爲限，這一數額根據自制品與購得品之間的比例關係即可算出。例如，在蘇聯貿易部系統的公共飲食業中，對於各類食品在流轉總額中所佔比重曾作如下的規定：基本產品42.3%，其他自制品12.9%，購得品44.8%，自然，這些比例關係是可以根據每一計劃期的不同要求而適當變動的。在實際工作中，對於其他自制品流轉額也可以前期的實際流轉額爲根據，再加上本期估計可能增加的產量去確定。

在確定了自制品與購得品的銷售計劃指標以后，就可以編制出公共飲食企業商品流轉構成的計劃表，在表中分別以金額表示流轉額的構成和以實物表示基本產品的生產量。茲舉例如下：

食堂托拉斯商品流轉額構成計劃表

項 目	單 位	1955年		1956年			1957年				比 重		計劃對 預計完 成的%
		實 際	計 劃	預計 完成	總計	1	2	3	4	預計 完成	計 劃		
流 轉 額	千盧布	46,500	52,800	53,989	63,700	15,100	15,600	16,200	16,800	100	100	118.0	
基本產品		24,400	28,500	26,235	33,500	8,000	8,200	8,400	8,900	48.6	52.6	127.7	
其他製品		2,700	3,200	3,224	3,900	900	1,000	1,000	1,000	6.0	6.1	121.0	
購 得 品		19,400	21,100	24,530	26,300	6,200	6,400	6,600	7,100	45.4	41.3	107.2	
食品生產份數	千盤	11,150	12,804	12,488	14,930	3,525	3,630	3,725	4,050	—	—	120.0	
每份平均價格	盧布	2.17	2.23	2.10	2.23	2.27	2.26	2.25	2.20	—	—	—	

上面的計劃表由食堂托拉斯編制，其中只有食品的總數字。如果編制各企業的計劃，還必須按食品類別編制分類計劃，如在基本產品項下分爲第一道菜、第二道菜、第三道菜及涼菜等，而每一道菜又按原料的基本種類（如肉類、魚類、蔬菜類等）分成幾類。在企業的計劃中根據詳細的食品類別去計劃商品流轉額，這是計劃公共飲食企業商品流轉最重要的工作之一。

關於廚房生產能力和餐廳發賣能力的計算。在計劃公共飲食企業的商品流轉額和生產量時，爲了使計劃指標和企業的設備條件取得一致並充分發掘企業的潛力，應當對廚房的生產能力和餐廳的發賣能力加以科學的分析和估計。

公共飲食企業廚房的生產能力，是根據廚房的物質技術條件、工作人員的勞動生產率、以及對於整個生產過程的組織工作的情況去進行計算的。如果充分掌握了這些有關的材料，就很容易把廚房每天的生產能力計算出來。

例如，假定根據過去的經驗材料或實地記錄的材料，已知某個食堂每天的工作時間爲8小時即480分鐘，每天由於技術障礙和準備工作而支出的時間平均是30分鐘，在一個生產過程所製成的菜品是300份，其所需時間爲90分鐘，另準備時間爲30分鐘。

根據以上材料，就可以算出廚房生產菜品的能力如下：

$$\frac{480\text{分鐘}-30\text{分鐘}}{90\text{分鐘}+30\text{分鐘}} \times 300\text{份} = 1,125\text{盤}$$

關於餐廳發賣能力則主要是根據營業時間、座位數目及其使用頻率、以及組織工作的情況去計算。

例如，假定某個食堂的餐廳安置有10張桌子，這些桌子在同一時間內可容納40人吃飯。但是，餐廳全部客滿的時間只佔50%，（全日營業時間爲8小時），其餘50%的營業時間只有約一半營業量，即只有約20人在用飯。平均每個人用飯的時間是20分鐘。

根據這些材料，就可算出該餐廳的發賣能力如下：

$$\frac{(40\text{人} \times 240\text{分鐘}) + (20\text{人} \times 240\text{分鐘})}{20\text{分鐘}} = 720\text{份}$$

假如每份份食是由兩道菜組成，則餐廳可能賣出的菜品是1,440盤，



而廚房的生產能力只1,125盤，其不足之數275盤可由冷食部供應冷食和飲料補足，因為用餐的客人除了需要熱食以外是往往還需要一些冷食的。

經過這樣的計算以後，就可知道廚房的生產能力和餐廳發賣能力是否一致，同時也可知道如何去發掘企業的生產能力和發賣能力。

公共飲食企業的原料供應計劃。在計劃公共飲食企業的生產和商品流轉時，周詳地計算保證商品流轉所必需的原料和各類商品的數量有着重大的意義。如果缺乏原料或原料供應不及時，就會使得企業不能夠有計劃地、不間斷地執行生產計劃和影響對居民的供應。

公共飲食企業烹制菜品所需要的原料數量，是根據計劃菜單和每單位食品所耗費的原料定額去計算的。根據蘇聯貿易部統一規定的每單位食品所需原料的耗費率，再按照計劃菜單上各種菜品在計劃期的產量，就可算出計劃期所需要的原料數量。例如某食堂本年第4季度計劃每天銷售第二道菜400份，每份菜的肉類消耗定額為2兩，則該食堂在第4季度所需肉類的供應量為72,000兩。

在編制整個食堂托拉斯所屬公共飲食業的生產計劃和原料供應計劃時，為了使原料消耗定額切合實際並反映先進的生產水平，對於所需原料的數量就不能根據每一種菜的原料耗費率來計算，而應當用每類食品所需原料的平均耗費率來計算，即根據最典型的企業在一定時期內烹制某類食品所需原料的耗費總量，除以該類食品的生產份數即得。但這種計算原料耗費量的方法只有在計劃大批產品的生產時才合用，在單個企業中，這種計劃方法往往會造成與實際情況不符的偏向。此外，原料的平均耗費率必須按季度計算，因為在不同的季度里，對於原料的耗費率也是不同的。

在原料供應計劃中，不僅要計劃所需原料的總數，而且也要研究和確定原料的來源。在決定進貨來源時，應當盡量利用地方資源和擴充原料種類，改善原料的質量，以保證能以質量優良的、種類豐富的菜品供應居民。

把企業所需原料數量及其來源都計劃好了以後，為了保證生產能夠順利進行，對於主要原料還應當規定出一個合宜的儲存量。每種產品應當儲存多少，這是根據產品的性質來規定的。在通常的情況下，不易腐