

农村人民公社 怎样办好公共食堂

辽宁人民出版社

农村人民公社 怎样办好公共食堂

辽宁人民出版社

1960年·沈阳

农村人民公社
怎样办好公共食堂

☆

辽宁人民出版社编辑、出版（沈阳市沈阳路二段宫前里2号） 沈阳市书刊出版业营业许可证文出字第1号
沈阳新华印刷厂印刷 辽宁省新华书店发行

787×1092毫米·1/8印张·31,000字·印数：1—10,000册 1960年7月第1版
1960年7月第1次印刷 统一书号：T4090·105 定价(5)0.14元

前 言

中共八届六中全会“关于人民公社若干问题的决议”中指出：“人民公社是人民的生产和生活的组织者，而发展生产的根本目的是最大限度地满足全体社会成员经常增长的物质和文化生活的需要。党在领导公社工作的时候，必须注意全面地抓思想、抓生产、抓生活。必须关心人，纠正那种见物不见人的倾向。群众的干劲越大，党越要关心群众生活。”而公共食堂问题是群众生活中的一件大事，这不仅仅是因其与群众的切身利益密切相关，而且是巩固人民公社的主要障碍。因其在现阶段大大有助于加速社会主义建设，促进从社会主义向共产主义的过渡；在将来，正如列宁所说的，这个共产主义的幼芽，必将“茁壮地成长起来，发展成为完全的共产主义”。因此，我们说公共食堂是个极端重要的问题，全体农村公社干部必须十分重视这一工作。

为了配合省委在农村深入开展大办食堂的群众运动，我们把省委决定在全省推广的满堂红食堂的经验和另外四个比较好的食堂的经验，以及贵州农村公共食

堂的經驗总结，汇编成书，供各地学习参考。

这些材料，对于怎样抓住办好农村公共食堂的主要环节，如书记挂帅，巩固贫下中农的领导优势，建立民主管理制度，建立食堂“家底”和大搞炊具改革等等，都有详尽的叙述。

在仿行这些经验时，一定要有步骤，要有坚强的领导，要提高干部和群众的觉悟，要走群众路线。

此书内容较为丰富，文字通俗，是公社干部学习怎样办好公共食堂的一本好书。

目 录

前 言

中共辽宁省委关于在全省农村学习满堂紅食堂經驗， 深入开展大办食堂运动的决定.....	1
寬甸县“满堂紅”食堂的經驗.....	3
佟家堡小队公共食堂是怎样巩固提高的.....	13
越办越好的公共食堂.....	20
公共食堂无限好.....	31
依靠貧下中农，办好公共食堂.....	38
贵州农村公共食堂成为社会主义坚强障地.....	48

中共辽宁省委关于在全省农村学习滿堂紅食堂經驗，深入开展大办食堂运动的决定

寬甸县夹皮沟人民公社下甸子大队第四小队“滿堂紅”食堂的經驗，是一个很可貴的經驗。它用生动的富有說服力的事实說明了办好农村食堂的重要意义，并且为怎样办好食堂做出了榜样。

从“滿堂紅”食堂的經驗中可以看出，办好食堂是广大群众的迫切要求。办好食堂的关键问题是必須認真地加强党的领导，依靠广大貧下中农，实行民主管理；必須实行粮食集中管理，計劃用粮；必須建立食堂“家底”，搞好副食品生产，做到自給有余。全民的常年食堂，比其它形式的食堂有更大的优越性。此外，还有許多經驗也都是很好的。

这个食堂，在目前可以說是全省农村食堂的一个标兵。如果我們能够把全省所有农村食堂都提高到这个食堂的水平，对于进一步巩固农村人民公社，发展生产，更好地安排和改善人民生活，都将起重大作用。因此，省委决定在全省农村立即开展一个学“滿堂紅”、赶“滿堂紅”、超“滿堂紅”办好食堂的群众运动，要求

各級黨委廣泛組織幹部和群眾認真學習“滿堂紅”食堂的經驗，根據中央和省委的指示精神，訂出办好食堂的規劃，迅速行動起來，力爭在最短時間內使全省所有食堂都能達到先進食堂的水平。並且希望各地及時把開展這一運動的情況和經驗報告省委。

中共遼寧省委員會

一九六〇年五月十二日

寬甸县“滿堂紅”食堂的經驗

寬甸县夹皮沟人民公社下甸子大队，是个土質瘠薄、居住分散的山区。人民公社化后，随着山区面貌的改变，生产集体化程度的提高，在一九五八年十月，就实现了全民食堂化。“滿堂紅”食堂是第四小队第一生产組的二十戶社員办起来的，是个常年的、全民的、集中就餐的食堂。这个食堂建立以来，由于党支部的正确领导，貧、下中农的积极支持，越办越好，充分地显示了它的巨大优越性，去年县授予“滿堂紅”食堂的光荣称号，今年二月在省农业群英会上被評为先进集体单位。现在这个食堂已經基本上达到了“五化”水平。

(1) 生活集体化。食堂設有寬敞的餐厅和足够的桌、凳、食具，实行常年集体做飯、集体做菜、集中就餐。全生产組的二十戶、八十名社員，除一戶佃富农去年曾一度退伙外，其余十九戶都是从入食堂以来，始終坚持在食堂吃飯，由春到冬坚持常年。

食堂大搞粗粮細做，实现了常年飯菜多样化，仅用粗粮就能做出豆包、火灼、鍋烙、煎餅等三十余种，平日有七、八种小咸菜，几乎頓頓有熟菜。每月改善生活三次，年节摆席，今年春节每頓都吃十几个菜。

(2) 用粮计划化。办食堂前，历年都有十五、六户，由于用粮没计划，吃了“探头粮”，啃青，国家多供应了粮食。办食堂后，实行粮食集中管理，计划用粮，节约用粮，不仅彻底消灭了吃“探头粮”的现象，而且还在口粮定量指标范围内，节余了大批粮食。一九五八年十月到一九五九年九月，共节余五，八〇〇斤，每人平均节余七八斤，占定量标准（四三七斤）的百分之十八，去年十月到今年四月中旬，又节余五，一一八斤。目前食堂还有集体节余的储备粮三，五〇〇斤；社员家家都有储备粮，平均每户四〇余斤。

(3) 副食自给化。去年食堂种菜九亩，产菜七六，六〇〇余斤，全年每人每天平均能吃到二斤半菜。食堂建立以来，饲养了四九头猪，除年节自食七头、出卖十头以外，圈存尚有三二头，饲养了七〇余只鸡鸭，共产蛋三，三四〇个。食堂还自己做大酱、腌咸菜、渍酸菜、做豆腐，保证了社员四季有菜吃，年节有肉蛋，对特殊需要的，还有照顾。去年每人平均吃到十三斤猪肉，每个产妇食堂供给三〇至五〇个鸡蛋。在粮食供给制的基础上，已实行了伙食全部供给制。去年食堂副食生产的现金收入达六四一元，除用于购卖调味品和食堂杂支外，并购买了二五〇元的家具设备，增添了家底。

(4) 炊具土机械化。目前已实现用水自流化、排水自流化、切菜机械化和压汤子、做饼子、盛稀饭器具

化，并正在进行粮米加工、鍋灶和其他炊具改革。食堂每天最低需要四〇多担水，由于安装了流水槽和下水道，做到了吃水不用挑，脏水不用倒。

(5) 清洁卫生化。食堂建立了定期大扫除和食具消毒等制度，碗架、門窗(全鑲玻璃)都有紗布裝置，做到常年无蝇、无鼠，餐厅、伙房、家具干淨；准备了洗臉盆、毛巾、肥皂和四把暖壺，便于社員飯前洗手、飯后漱口和不喝冷水；炊事員都养成講卫生习惯，米淘的淨，菜洗的淨，不讓社員吃生冷腐烂食物；对有傳染病者，实行隔离就餐，食堂里不放农药等东西，防止食物中毒和疾病傳染。从而保证了社員吃的干淨卫生，有利于身体健康。

由于食堂越办越好，丰富了集体生活，培养了集体主义新精神，促进了集体生产。办食堂以来，共解放了十三名妇女劳动力和十一名老弱輔助劳动力，支援了生产第一綫。解决了单身户和孤儿无人做飯的困难。办食堂以来，不仅保证和改善了社員的生活，而且也扶持了貧困户。食堂兼做課堂、会場，成立了常年业余学校，有三十六人参加学习，其中有七名原是文盲的妇女，現在能看懂了报纸。食堂还訂了两份报纸，設立了图书室，社員在业余时间閱讀很方便。这个小队过去在生产上是比较落后的，但在去年的备耕、春耕、夏鋤、秋收和征購粮等工作中，都被評为紅旗小队，曾受到市、县、公社十四次表揚、獎

励。目前，全大队的春耕生产和妇女流动红旗，又评给了这个小队。

食堂因为办得好，群众个个满意。社员称赞食堂说：“公社办食堂，生产有保障，生活调剂好，吃喝样样强，平日菜满桌，年节席满堂，日子过的好，多亏共产党。”老雇农龐元有，入食堂后，乐的每顿饭都念念不忘毛主席。去年春节，他编了个快板：“食堂是我家，屋里挂满花，一天三顿饭，顿顿听喇叭，饭菜多样化，吃的我老汉笑哈哈！”

满堂红食堂之所以办得比较出色，主要有如下几点经验：

第一，加强党的领导，依靠贫、下中农，办好食堂。

一九五八年秋，酝酿建立食堂时，有的富裕中农说：“猪多没好食，人多没好饭，吃大锅饭，还有个好！”党支部经过调查研究，认为贫、下中农一般是迫切要求办食堂的，就责成这个小队的党员宋学禄、宋学增，团结了五户贫农中的积极分子，带头腾房子、凑家具、拿粮食，把食堂办起来。食堂办起不久，社员看到比在家吃得饱，吃得好，吃得省，都陆续全家入伙了。一九五九年夏季，刮起了反食堂的冷风，佃富农王全学以“在食堂不自由”为名，退出了食堂。以反革命分子李春祥为首的反动小集团，为了反对和破坏人民公社，对“满堂红”食堂进行了恶毒的诬蔑和破坏，甚至写“控告

书”打击积极办食堂的好党员。在这种情况下，党支部一方面教育了党员、干部，使这个小队的六名党团员和小队干部，都能坚持全家仍在食堂吃饭；另一方面，召开了九次贫、下中农座谈会和社员大会，通过座谈、鸣放、辩论，使广大社员认清了举办食堂的优越性，粉碎了反食堂的谬论，坚定了办食堂的方向和信心。食堂在冷风面前屹立不动，群众更加热爱食堂。

党支部在斗争中，认识到食堂必须由贫、下中农当家。因此，进行了两次组织整顿，树立了贫、下中农的绝对领导优势，一九五九年二月调整了管理员（佃富农子弟）和两名思想落后的炊事员；又调换了三名在反食堂的冷风面前，表现动摇的炊事员、管委会委员。现有的管理员是一名工作能力较强的党员，三名服务人员都是思想进步，工作积极，会过日子，群众信任的贫、下中农；食堂管理委员会的七名成员，都是立场坚定的党员、干部和贫、下中农中的积极分子。

第二，实行民主管理，走群众路线。满堂红食堂的做法是：民主选举七名办事热心、公正的贫、下中农中的积极分子，组成了食堂管理委员会，定期开会，研究和改进食堂工作，及时解决社员对食堂提出的意见和要求，克服管理员“家长式”的工作作风；每月召开两次或三次本食堂的社员生活大会，听取并讨论食堂管理委员会的小段工作计划，研究群众对食堂经营管理和工作人员服

务态度提出的批評意見和建議；食堂还設有意見簿，經常通过家庭訪問、地頭座談的办法，征求社員意見，并做到“条条有結果，有問必有答”；食堂实行财务公开，基本上做到日清月結，按月公布，以便于社員檢查和监督。

第三，抓好粮食管理，坚持实行粮食增量法，采取各种措施，实行有计划用粮，树立节约用粮风气。

(1) 办食堂以来，始終坚持了“指标到户，实物到食堂”的粮食管理制度，就食社員的全部口粮，一律由食堂集中保管。食堂实行“三仓保管制”，即設立全年、本月、节余三种粮食的仓库，分別由管理員、炊事組长、管委会的監察委員保管，做到上月不吃下月粮，月底清庫归节余。这就保证了食堂常年有粮，干部心中有底，群众心里不慌。

(2) 根据忙时多吃，閑时少吃的精神，采取了“头紧（十月至二月）、腰寬（三月至六月）、尾稳（七月至九月）”的方法，制定了全年用粮计划，并采取“按人分等、以等定量、归戶計算、节约归己”的办法，訂出每戶社員按季、按月、按天、按頓的用粮计划，严格执行“节约归己，超銷不补”的制度。为了避免社員領、交粮票的麻煩，实行了“节约积存手冊”制度，每月月底根据手冊記載，清算每戶节约数字，轉到下月。食堂还千方百計地堵塞浪费粮食漏洞，处处节约粮食，实行了“三固定”（固定专人、固定地点、固定

出米率)的粮食加工制度,不断改进做饭方法。从去年五月以来,始终坚持实行粮食食用增量法。

(3)经常向社员进行节约粮食的教育,并通过互相评比、定期表扬等办法,开展了常年性的节约粮食竞赛。

第四,抓好副食生产。满堂红食堂的主要做法是:

(1)社员自留地统由食堂经营,在食堂吃饭的二十户社员的自留地,从一九五八年秋就统由食堂经营。自留地全部归食堂后,对社员的特殊需要,适当照顾。如,去年秋菜下来时,每人分给二十斤萝卜、二十斤白菜,供社员腌咸菜和渍酸菜用,食堂还种点黄烟,供给吸烟的社员吸用。自留地统由食堂经营后,不仅便于从数量上、品种上和時間上满足社员集体生活需要,有利于巩固食堂,也促进了生猪和家禽的发展。办食堂前的一九五八年春节,每人平均才吃到一斤半猪肉,办食堂后的两个春节,除了支援城市部分外,每人平均吃到六斤半至七斤猪肉;也拔掉了私有根,避免社员利用自留地发展经济作物的现象。(2)食堂的副食生产与小队的副食生产分别经营,单独管理。这个食堂的副食生产,坚持了自给性的方针,所需生产费用由就食成员投资和食堂自行解决,其收益归食堂全体成员所有。食堂自己有菜园、养猪场、养鸡场、酱园。种菜用工,主要靠炊事员和组织就餐社员义务劳动解决的。猪、鸡由一名六十三岁的老头、一名不能参加其他劳动的老太太饲养。

第五，从有利生产、方便群众出发，多方面满足社員生活上的特殊需要。

在夏鋤、秋收等生产任务紧张时，食堂炊事員及时地把飯、菜和开水送到地里，使社員少往返走路，这就保证了社員有足够的时间休息，提高了劳动效率。夜间劳动时，食堂还给社員准备夜餐，社員出差，食堂给留飯。为了保证吃飯不拥挤，采取了“按户定桌、按桌排队、輪流打飯”的办法，一家老幼在一张桌吃飯。为了解决劳动力和非劳动力在开飯时间上的矛盾，采取早、晚分两批开飯的办法，早晨劳力先吃、非劳力（老人、小孩、学生等）后吃；夜间非劳力先吃，劳力后吃。特别是对老人、病人、产妇和客人照顾的周到，社員办紅白喜事由食堂给包干操办；对病人全给細粮吃，酌情做点好菜；送到病人家；对产妇，食堂除给調剂三十斤小米、补助三天粮票和供給三十至五十个雞蛋外，还由炊事員包干侍候；对老年社員，每頓都给熟菜、稀飯和烂糊咸菜；社員来客由食堂招待。这些做法，群众非常满意，对社員鼓舞很大。

第六，攻破冬季办食堂的“三关”，坚持常年办食堂。

（1）对待冬季办食堂問題，这个小队的部分干部、群众，曾出現两种思想反映：一种是“农閑”思想，认为“冬季活少，有些活妇女也干不了，不需要办食堂”；另一种是“費柴”思想，认为“冬季天冷，家

家得燒炕，办食堂費柴禾”。党支部针对这两种思想問題，依靠貧、下中农，組織干部、社員鳴放辯論，說明冬季生产也得跃进，同样是农忙的，更需要解放妇女劳力。經過算細賬，說明冬季办食堂不仅不費柴，还能省柴禾（冬季能省百分之二十八，夏季能省百分之四十五），从而攻破了“思想关”，使干部、社員坚定了办常年食堂的信心。

（2）冬季天冷，給办食堂带来两方面的实际問題。一是如何解决食堂和社員家庭的燒柴和取暖設備問題，一是由于居住分散，社員（主要是老人、小孩）来往食堂吃飯嫌冷。这个小队采取了及早地統一安排，就攻破了“寒冷关”。他們采取定期突击打柴的办法，在备耕期間打干柴，在挂鋤期間割“秋板柴”，在庄稼上場后就把冬季需要燒柴全部运到家里。对社員家庭取暖用柴，采取自力更生为主（劳动力利用生产空隙、輪休和由学生、老人自己打柴），小队補助和分配为輔办法解决的。在食堂餐厅里，盘上一面通天炕，做到屋暖炕热，老人、妇女、小孩坐在热炕上吃飯。为了解决社員来往吃飯嫌冷的問題，他們利用現有房屋，把兩户离食堂过远的户，調整到食堂附近住。今年小队计划在食堂大院再盖十九間簡易住宅，把第二生产組的十戶社員，搬到食堂附近，实现一个小队只办一个全民食堂。

（3）冬季是缺菜季节，食堂如不保証社員吃菜問