

我们的 食堂工作经验

錦州电業局編著



工人出版社

66299

274
8631

我們的食堂工作經驗

錦州電業局 編著

工 人 出 版 社

1956年·北京

我們的食堂工作經驗

錦州電業局編著

*

工人出版社出版（北京西總布胡同30號）

北京市書刊出版業營業許可証出字第099號

工人日報社印刷廠印刷 新華書店發行

*

開本：279×1092 1/32

字數：16,000字 印張：12/16 插頁：4 印數：1—12,000

1956年10月北京第1版

1956年10月北京第1次印刷

*

統一書號：3007·117

定價：（7）0.12元

04500

內 容 提 要

这本小册子具体地介绍了錦州电業局的食堂工作經驗。这些經驗包括：向食堂工作人員进行思想教育，在食堂工作中开展劳动竞赛，加强食堂的管理工作，厉行节约，降低饮食成本，建立各种工作制度，搞好食堂衛生等等。

目 录

为生产服务，为群众服务	1
在竞赛中共同前进	3
食堂的民主管理	6
注意食堂衛生	10
提高炊事人員的政治文化水平	12

为生产服务,为群众服务

1953年以来,我們的食堂工作就在不断改进,做到了“飯菜便宜、好吃、既营养又衛生”。这对增进职工身体健康起了一定的作用。

在1953年以前,食堂的工作却是另一个样子——“飯菜貴,花样少,营养、衛生更談不到”。当时,食堂工作中的主要問題是炊事人員的思想問題。炊事員認為“炊事工作是侍候人的工作,沒有前途”。因此,他們工作时劲头不大,服务态度也不好,經常跟职工吵架。其次是食堂管理工作搞得不好,职工們买飯菜要排队等很長時間。再就是炊事人員对食堂衛生不够重視,在飯菜里时常發現有蒼蠅、虫子等,碗筷上的油垢也沒有洗淨。食堂工作可以說是每况愈下,白菜豆腐一頓接一頓,职工群众对食堂的意見很多。

我局領導上了解了上述情况后,从1953年就开始加强对食堂工作的領導。为了改进食堂工作,領導上首先抓住政治思想工作,向炊事人員进行政治思想教育。党总支書記、局長、工会主席都亲自深入食堂檢查工作,批判了个别炊事人員对工作的不正确看法,并具体帮助炊事人員解决了工作上和生活上的一些困难問題。經過政治思想教育,炊事人員逐漸提高了覺悟,認識到自己的工作是为群众服务、为生产服务的,認識到食堂工作和生产單位的工作同样是革命工作的一部分,仅仅是分工不同。从此,他們也就安心工作,并積極起来了。

為了讓職工們“花錢少，吃得好”，買到新鮮的魚肉蔬菜，炊事員陳恩厚不辭辛苦，大清早3點半鐘就到市場上去買菜。买的菜，如果不上百斤，回来的时候就用自行車馱，以節省開支。买粮也是这样。如有一次，他由合作社买了40袋面粉，就分好多次用自行車馱回来。他說：“車費節省兩元是兩元，若是拿這兩元去买3斤多肉，放在大燉菜里一鍋都香。”炊事人員們還自己想办法蓋了倉庫，在倉庫里挖了窖肉的干井，如买了新鮮的魚、肉，就可貯藏在这个窖里，这样，到夏天就不用冰鎮了。这既節省了买冰的錢，降低了飯菜的售價，又保持了魚、肉的新鮮。

为了使食品多样化，炊事人員尽最大的努力搞粗糧細作，創造或效仿人家制做出52种食品，調劑供应。因为这些食品味美价廉，工人們都很欢迎。从食堂工作开始改进以后的仅仅3个月，食堂就替国家节省了細粮2,600斤，得到市粮食局的表揚。后来，面粉（細粮）供应量虽然增多了，但面比米貴，同时工人对于天天吃饅头也感到厭煩。于是炊事員們又想尽办法把面食多样化，調換大家口味，如做饅头、肉包、豆包、开花饅头、大餅、面条、燒餅、油条等，其中油条燒餅最受工人欢迎。

炊事員們总是替工人着想，工人們想吃啥，他們就做啥，到現在为止，主食种类已逐漸增到130种，副食逐漸增加到400多种，每餐还保証有15种以上的溜、炒菜調劑供应。同时，还能做到以下几点：

- 1.遇到假日檢修，早晨6点就准备好飯菜（假日一般8点开飯）。
- 2.在端午节給工人包粽子；在中秋节打月餅；到元宵节做元宵；除夕晚上包饺子、做燒麦。

- 3.每逢国庆节、新年、春节、准备丰盛价廉的套菜，大、小席火鍋和酒类，讓工人們欢度佳节。

4. 工会組織职工集体野游时，食堂也給准备多种多样的食品送到現場去。

在平常的日子里，炊事員从来没有耽誤过开飯時間，保証人們按时學習和生产。对于三班半制的工人們，他們不但提前准备好飯菜，并且还留好下班时吃的飯菜。这样使三班半制的工人也可以随时吃到热飯热菜。有时炒菜卖完了，还特为他們再炒兩样。

有一次，配電綫路檢修時間延長了，炊事人員就一直等到午夜兩点半鐘，等檢修工人舒舒服服地吃完了飯，他們才去休息。因此，有的工人感动地說：“食堂照顧我們真比自己的家还好。”

在競賽中共同前进

1954年，食堂参加了我局里的科室競賽，食堂工作人員之間也展开了个人競賽。他們把加强團結、提高質量、搞好衛生、树立良好的服务态度、節約糧食等項都列入了競賽保証条件。

通过开展劳动競賽，炊事人員的技术水平提高了，如李林同志原是个建筑工人，他是1953年夏天来到食堂工作的。起初他并不会做什么飯菜，可是，他在競賽中肯向有技术的老炊事員學習，到現在他差不多已全部掌握了食堂里做各种飯菜的技术。炊事人員之間的團結也加强了。比如炊事人員之間虽然有明确的分工，但并不是各干各的，而是團結、互助、合作，齐心把整个食堂工作搞好。陈恩厚同志虽担任采購，但他清早上市回来，誰忙就幫誰干；再不然，他就打扫屋子，帮助卖飯。張有余同志是做鍋飯、大鍋菜的，但当唐紹先同志烙餅时，他忙中抽空去帮助唐紹先同志看火，并向唐师傅學習。赵德清同志做面案工作是很累的，他曾因患胃病和关节炎請了半个月的病假，大家就把他

的工作分担了，也不要求添人。炊事員唐紹先和雷迎春兩同志都有50多岁了。張有余和李林同志每天都搶着幫他們倆挑煤、除爐灰，并說：“唐師傅和雷師傅年岁大了，身体不够好，这个活讓我們青年小伙子干吧。”但唐紹先同志总觉得炒菜灶上用煤怎好讓人家給挑呢，每当張有余同志沒看見，自己就去挑半筐。所有这些都証明食堂炊事人員之間有着比較深厚的友誼，你关心我、我关心你，同心协力地来搞好食堂工作。

在劳动竞赛中，炊事人員为了迎接第一次全国人民代表大会的召开，支援解放台灣，又提出增产节约的保証条件，决定自己养猪、窖菜、漬酸菜、醃咸菜等等。1954年只降低飯菜成本一項，就使职工节省了2,665元伙食費；1955年，又給职工节省了1,376元。

在社会主义高潮中，食堂为了保証职工身体健康，努力生产，提前完成第一个五年計劃，进一步提出搞好食堂的具体保証，并倡議在全国电業工業系統的食堂工作人員中間开展社会主义竞赛。他們提出的保証条件是：

一、保証职工花錢少，吃得好；飯菜有营养，又衛生。

(一)花錢少：自己窖菜、漬酸菜、醃咸菜、醃鷄子、鴨子；自己下大醬、面醬；节省車費、水电費、煤費；执行比价采購，不浪費原材料，使食品成本降低8%。

(二)吃得好：保証飯不生不焦不串烟，沒砂子沒飯皮，軟硬香甜可口。做饅头时，用鹼量要适当，保証蒸熟的饅头又大又宣又好吃，花样从現有45种增加到55种以上，經常換样。保証菜咸淡可口，油火适宜。要准备15种以上的副食，把花样从現有340种增加到400以上，以便輪流調劑。

(三)有营养：保証逐步做到科学配膳，加强对食物的营养分析，注意調配食物；按食物所含养分不同，采用各种不同的烹調

方法，以保持食物的营养，增进职工身体健康。

(四)講究衛生：保證執行食堂衛生制度，严防食物中毒及急性胃腸病的發生；搞好環境衛生，搞好食品、家具和個人的衛生，使同志們精神愉快，以增進食欲。

二、積極地响应国家号召，認真執行国家的糧食政策，精打細算，注意節約，不浪費一粒糧食，保證在1956年內，給国家節省3,000斤糧食。

(一)在面食操作中做到“四淨”——缸淨、案淨、袋淨、匾淨。

(二)在生米方面做到“四不丟”——倒米不撒米，运米不掉米，淘米不跑米，飯盆不挂米。

(三)在熟飯方面做到“四不糟蹋”——飯盆不粘飯，盛飯不掉飯，墊布不挂飯，飯鍋不糊飯。

三、保證搞好團結，虛心學習先進經驗，傾听群众意見，打破清規戒律，改進經營管理，深入开展社会主义競賽，更好地为生产服务、为职工服务。

四、关心职工生活，保證职工按时吃飯，以便职工能按时學習，按时生产。

五、遵守劳动紀律，加强政治、文化、業務學習，提高思想覺悟，提高工作和文化水平，在一年內要扫除文盲。

为了實現保證条件，炊事人員學習了兄弟食堂的先進經驗，改进了工作方法。如他們學習了錦州鐵路第二食堂的“木桶蒸飯加匾蒸饅头”的先進經驗，不但在很短時間內掌握了木桶蒸飯加匾蒸饅头的操作方法，并达到了質量标准，結果节省了粮食和燃煤。他們在操作上实行了流水作業法，达到發揮特長、普遍提高的目的。他們还改进了銷售工作，把过去溜炒菜專口銷售改为各口都有，免得职工重排队浪費時間。适应职工的需要，食堂还成立了小卖部。在競賽中炊事人員还積極地提出了15項合理化建議。

食堂的民主管理

改进食堂的管理工作是很重要的。为了加强食堂的民主管理，我們食堂組織了管理委员会。这个委员会由11个人組成：主任委員1人，副主任委員2人，委員8人。

根据过去的經驗和当前的工作情况，确定食堂管理委员会的基本职责是：

1. 發揚民主，定期向群众公布食堂收支情况。
2. 檢查食堂賬目及成本核算情况，使食堂的收支平衡。
3. 經常对职工进行反对浪费、节约粮食的政治教育，监督食堂执行国家政策，給国家节约粮食。
4. 广泛吸收群众意見，走群众路綫，使食堂工作不断地改进和提高。
5. 监督食堂搞好衛生工作，注意营养，严防食物中毒。
6. 加强食堂工作人員的政治思想教育，組織食堂工作人員學習文化、技术，以提高他們的文化、技术水平。

食堂管理委员会的委員根据上述基本职责，大致做了分工：有的負責监督食堂認真执行国家的政策法令，檢查伙食賬目，并督促其按时公布賬目；有的負責搜集群众意見，并提出改进食堂工作的办法；也有的負責檢查食堂的飯菜是否衛生，是否合乎营养，针对存在的問題及时地提出改进意見，并对炊事員进行衛生知識的教育，严防食物中毒；还有的負責协助食堂改善經營管理。

食堂管理委员会还建立了會議制度。規定每月召开一次會議。遇特殊情况，得临时召开會議。在会上，由負責領導食堂工作的委員彙报每一时期的工作情况（如工作总结或工作計劃），

然后大家进行討論。开会时，邀請食堂管理員参加。

为了加强食堂管理，建立工作秩序，提高工作質量，食堂还制定了以下几种會議制度：

1. 食堂工作會議：每月月終由行政小組長召开工作會議，总结当月的工作，布置下月的工作計劃。在做总结时，要指出工作中的优缺点和存在的問題，并提出改进工作的办法。在布置下月工作时，要指出工作的中心，制定出具體措施，确定負責人，并提出工作进度和工作質量的要求。

2. 小組生产會議(或小組生活会)：每星期一由工会小組長召开小組会，在会上提出工作中遇到的問題，研究如何解决，以改进工作；有时檢查每个人的工作，开展批評和自我批評，以树立良好的服务态度。

3. 碰头会：每天晚飯后，利用10—20分鐘，由工会小組長召开碰头会，在会上总结每个人当天的工作，指出优缺点，以便發揚优点，克服缺点。

4. 临时性會議：当上級行政或上級工会临时布置紧急任务的时候，由食堂組長或工会小組長临时召开小組会，研究如何完成上級布置的任务。开这样的会，会前先要有准备，討論时要抓住中心，以免开会時間过長。會議時間一般不超过1小时。

为了加强食堂管理，食堂还实行了十日食譜(附十日食譜計划表)、材料的采买和驗收、食堂銷售等制度。

怎样拟定食譜呢？食譜是經過食堂工作人員的詳細研究討論以后拟出的。在拟定食譜时，首先是根据国家的粮食政策，按供应定量和在食堂吃飯的平均人数，以及每天应耗用米面的比重，計劃出食品的分配次数，做到粗細粮均匀使用，以免影响工人們的食欲。

在拟定食譜以前，要到市上了解情况，看看市場供应情况怎

样，以保証所訂的食譜切合实际，避免食譜計劃不能全部实现。

在拟定食譜时，不但要注意好吃，还要考虑到富有营养、价钱便宜。例如在錦州市來說，春天市上魚蝦多，夏天市上菠菜、鷄子多。这些食品价钱便宜，又有营养，因此就多調配些。如粉条营养較差，价钱貴，就少用或不用。

在拟定食譜时，还尽可能地照顧工人的喜好和風俗習慣。如把醬肉、拼盤、溜烙子等，都訂到食譜中去，以便职工選擇自己愛吃的东西。又如职工在中秋节要吃月餅，端午节要吃粽子，除夕晚上要吃餃子，这些食品都必須及时地訂到食譜中去。

根据在食堂吃飯的人(工程师、技术員、職員、徒工)的生活条件的不同，在食譜中訂入各种不同价格的菜。例如，食堂备有从3分到2角的各种不同价格的菜，以便职工按着自己的生活条件來選擇自己所喜欢的菜。目前食堂有400多种菜和130多种主食，可以互相調剂。

食譜拟定以后，于採購前一天由材料員根据食譜計劃做出採購計劃。採購計劃經組長核閱后，採購員即可到市場去採購。

採購員当採購各种蔬菜、食品的时候，首先要了解市面上的菜价，做到勤走、勤問，比价採購，买营养大、損失小、又便宜又新鮮的菜。

採購員买进的物品，須經材料保管員驗收。如採購的品种、分量和質量沒有問題，保管員就在原始憑証上盖章，然后憑單到財務处報銷。驗收时，采买員要將採購計劃表(見附表)交給材料保管員。材料保管員將实际驗收数量記入採購計劃表的实际驗收欄中，作为入庫証。材料保管員在驗收时，如發現發貨票与实际数量不符，便將差異情况記入备注欄內，并及时向組長彙報。

采买来的原材料經過驗收入庫之后，材料保管員就按各种材料的不同性質分別加以保管，以保持新鮮，防止腐坏。材料保

材料採購計劃

月 日 (代替入庫証)

編號

材料名稱	單位	計 采 購	划 數	實 驗 收	購 數	備 注

組長

材料保管

采買

管員還經常注意庫房的清潔衛生，嚴防鼠盜蟲咬。並且根據不同的季節，加強保管工作，如到了夏天，要注意通風；到了冬天，就需要注意防凍。在主食方面，如米面之類，要採用專用專管的辦法（暫時的）。

材料出庫也有一定的手續。材料保管員根據食堂的領料單發給食堂每日所需的材料，並及時記入材料卡片，保證出入相符。

為了滿足職工的要求，做到合理供應，避免在銷售中產生差錯，他們制定了銷售制度。制度中規定，負責制作食品的炊事員作出食品之後，要交給負責銷售的人驗收。銷售員驗收食品時，要按成本核算表內的成品的品種、數量、質量標準進行檢查，如發現有不合標準的就不銷售。

食品驗收後，要注意保溫，如設保溫箱、防寒被等。也要注

意防蠅、防塵。這樣，可以保證食品既熱乎又乾淨。

制度中還規定，開飯前要做好各項準備工作。如：穿作業服，帶口罩；準備找零用的食堂券和內部糧票；預備燙酒水、開水、湯匙；在黑板上標出食品的價格等。在賣飯菜的時候，銷售員都要努力做到態度和藹、百問不厭。

注意食堂衛生

經過歷年的愛國衛生運動，我局領導上非常重視食堂的衛生工作。為了使炊事人員重視食堂衛生，並提高他們的衛生知識水平，工會經常向炊事員進行教育，衛生所的大夫也時常給炊事人員講解衛生常識和食物營養問題等。錦州市的衛生機關還不斷派人來檢查和指導食堂衛生工作。因此，我們食堂的炊事人員普遍地認識到搞好食堂衛生工作的重要意義。為了搞好食堂衛生，他們訂立有食堂愛國衛生公約，建立有經常性的清掃制度和區域負責制（見附圖），並把衛生工作列為勞動競賽的保證條件之一。

炊事人員訂立了食堂愛國衛生公約，並把搞好衛生工作作為勞動競賽條件之一，這就進一步推動了食堂衛生工作。如在環境衛生方面，他們做到了“五絕”（蠅、蚊、蚤、蛹、鼠）“八淨”（鍋、碗、盆、板、刀、盤、俎、匙）。為了滅蠅，炊事員們利用休息時間群起捕蠅。但是，食堂附近因有廁所和穢土箱，蒼蠅還有地方繁殖和集聚，經食堂工作人員研究，就在食堂入口用席子搭成陰甬，利用陰甬的陰暗，隔絕蒼蠅飛入食堂。炊事員雷迎春同志雖是年老了，但他為了滅蠅除害就利用中午休息時間挖蛹。據不完全的統計，他們在1954年一共挖了11斤6兩蛹，1955年共挖了8斤6兩蛹。在消滅蚊蟲方面，每年炊事人員在食堂周圍除草

四五次，并填坑倒罐，防止孑子滋生。另外，他們随时运走食堂的垃圾，經常保持环境卫生。

他們很重視食堂内部的衛生工作，每到开飯前后都要拭一次桌凳。每日早飯后清擦櫃台、碗櫥、倒痰盂。每星期都要拭門窗。星期日进行一次大清扫，并全面消毒。用过的食具，用热碱水洗刷，再用开水冲洗后晾干(不用抹布拭)。每次开完飯，飯桌用碱水洗后，再用清水冲淨，用拭布擦淨。此外，食堂里备有漱口和洗手的设备，以便职工們飯前洗手，飯后漱口。在飯桌上放有盤子，專供职工們吐魚刺、肉骨头用。食堂的牆壁上貼着各种有关食物营养和衛生常識的圖画。窗台上摆有好多盆花。开飯時間广播优美动听的輕音乐和歌曲，使职工們在吃飯时感到精神暢快。

食堂工作人員对于食品衛生也很注意。食堂管理員張国富同志經常用“病从口入”這句話，提醒炊事員們注意食品衛生。在这一方面炊事員們是这样做的：做飯时，把米淘洗干淨；做菜前，把不能吃的菜根菜叶摘淨洗淨；切菜时，切生菜和切熟菜的菜刀菜板分开使用。做菜时，嚐味不直接用菜勺。做好了飯菜，要用紗罩或苫布盖好，并注意保温，不叫职工們吃冷飯冷菜。拭布分为擦油用的和擦不帶油用的兩種。这样，就保證了食品衛生。

我們食堂的炊事人員都参加过当地政府主办的炊事員訓練班。通过學習，增長了炊事人員的营养知識。因此，炊事人員不但注意了飯菜的营养，而且提高了做飯的技术。現在他們洗米不用手搓，菜都是先洗后切，这就避免了米和菜蔬中营养的消失。做菜时，炊事員們根据各种蔬菜所含营养的不同，采用各种不同的烹調方法，如做富于維生素丙的菜时，必須盖好鍋盖，以免与空气接触；燉的時間不讓它过長。用蘿卜、茄子、西紅柿等做菜时不去皮，土豆煮后才去皮，以保持养分。由于炊事員們有

了关于食物营养的知識，在採購蔬菜的时候，也就注意選購新鮮而富于营养的了。

他們每星期召开一次技术研究会，研究保持食物的营养，改善烹調方法等問題，从而做到了“飯菜好吃、又富于营养”。

在个人衛生方面，大家都能做到工作时穿工作服，上厕所不穿工作服；并能作到工作服常洗常換，經常保持清潔。炊事員同志还养成了勤剪指甲、勤洗澡、勤理髮、工作前和便后洗手的衛生習慣。他們定期进行身体檢查，如果發現有患肺結核等傳染病的，就及时予以治疗并調动工作。

由于他們的衛生工作搞得好，也促进了职工發病率的降低，如1954年职工發病率比1953年降低了0.7%，1955年又比1954年降低了4%。

提高炊事人員的政治文化水平

1953年冬天，局里展开扫盲运动，抽調各單位不識字的同志學習文化。炊事人員听到这个消息可着急了，在一次工会小組会上，李林同志說：“我們食堂8个人，只有管理員有文化，再就是陈恩厚、唐紹先兩位老师傅認識几个字，剩下的全是睜眼睛，咱們也得學習文化呀。”为了滿足炊事人員学文化的要求，工会与食堂工会小組長張国富同志研究，决定由張国富同志作文化教員，利用業余或空隙時間專門教炊事員們學習文化。首先学在食堂工作中經常用到的字（如飯菜的名称等），做到学用一致。經過一年多的學習，本来一个字不識的李林同志已能够看报、写菜譜和材料卡片了。將近50岁的曲文俊同志也認識了600多字。自从毛主席号召在全国範圍內扫除文盲后，他們的學習勁头更大啦，决心在1956年內扫除文盲。

炊事人員在學習文化当中都有很大收获，對學習發生了興趣。在這種情況下，張國富同志考慮到只讓他們能識字是不夠的，還應該讓他們知道國家每一個時期的大事。但又考慮到既學文化又學時事，時間成問題。經他反復考慮，辦法就是擠時間。每當炊事員吃完午飯收拾碗筷打掃清潔的時候，他就沏好一壺茶，等炊事人員把這些工作做完就讓大家歇一歇，喝碗茶。這時，他就利用這短短的休息時間，用通俗易懂的話給炊事員講解時事。使炊事員不僅懂得什麼是國家過渡時期的總路綫，也認識到社會主義工業化的意義了。

1955年1月間，遼寧日報以“反對剝削階級的闊少作風，要愛護每粒糧食”為題發表了一篇有關節約糧食的述評。這時候，恰恰是他們食堂浪費糧食很嚴重的时候，每天都可以在桌子上看到剩饅頭、剩飯。學習了這篇述評，食堂工作人員都得到很大啓示，於是他們就展開了收集剩飯剩饅頭的工作，4天工夫收集了20多斤剩饅頭和一大盆剩飯。過後，他們又在食堂門口擺了一張桌子，桌子上立一塊大黑板，黑板上寫着那一篇述評的摘要，黑板前面陳列着收集來的剩饅頭剩飯，用以教育職工注意節約。凡是看到了這些剩飯剩饅頭的同志無不感到驚訝，當時有的同志說：“國家正在號召節約糧食，這樣浪費糧食真是可耻。”這是他們經過時事學習第一次向吃飯職工進行的關於節約糧食的教育，很有成效。

同年3月間，“人民日報”發表了“人人都要節約糧食”的社論。8月間，又發表了“幫城市糧食消費者算三筆賬”的社論。為了更好地領會這兩篇社論的精神，食堂管理員自動地在工作之余，以讀報、漫談的方式組織食堂全體同志學習，並結合實際檢查了工作。通過學習，炊事人員提出了不讓糧食發霉、生蟲子，取糧不撒米，運糧不掉米，淘米不漏米等保證。他們還想出了倒完