

怎樣辦好食堂

中華全國總工會勞動保險部編

工人出版社

274
8029/3

怎樣辦好食堂

中華全國總工會勞動保險部編

工人出版社

內 容 提 要

本書介紹了四個廠礦辦好食堂的經驗：他們怎樣對食堂工作人員進行教育；怎樣解決炊事員的具體困難問題；怎樣改進食堂管理工作；怎樣精打細算，核算成本，改進勞動組織，提高烹調技術。書前有中華全國總工會勞動保險部的一篇文章，指出了目前食堂工作中應該注意的幾個問題；後面還附有一般烹調和營養的常識及烹調技術方面的點滴經驗。

〔1214〕本書字數37,000字

怎 樣 辦 好 食 堂

編 者 中華全國總工會勞動保險部

出版者 工 人 出 版 社
北京北新橋路乾胡同四號

總經售 新華書店

印刷者 工人出版社印刷廠

1-15,038

一九五三年五月北京第一版

一九五三年五月北京第一次印刷

目 錄

保證完成國家經濟建設計劃，必須辦好職工食堂·····	一
大同電廠的食堂是怎樣轉變好的？·····	六
三〇一廠中灶食堂的經驗·····	二三
龍虎礦第二食堂管理伙食的經驗·····	二八
石油工廠的食堂工作·····	三四
五二三廠食堂縮短炊事員工作時間的方法·····	二九
一個好的食堂管理員·····	三一
一個聯合辦理的私營企業職工食堂·····	三四
附 錄	
一 烹調與營養·····	三八
二 點滴經驗·····	四四
三 生活工作委員會組織條例（草案）·····	四七
四 松江省國營磨麵企業職工伙食條例·····	四九

保證完成國家經濟建設計劃，必須辦好職工食堂

中華全國總工會勞動保險部

解放以來，在毛主席和中國共產黨的領導下，隨着國家生產的恢復和發展，政府先後頒佈了許多有關改善職工生活福利待遇的法令。職工的生活一天一天地提高，職工食堂已經在許多廠礦企業中建立起來。僅鐵路一個系統就設立了食堂四百三十處，撫順一個礦區就修建了食堂五十二處。搬運工人一向沒有吃飯的地方，現在上海、天津等十八個城市已有九十七處搬運工人食堂。『三反』『五反』運動以後，全國展開了愛國增產節約競賽運動，食堂工作更有新的發展。東北主要省、市和華北某些城市的工會組織都召開了食堂工作會議。這些會議交流了食堂工作的經驗，評選了食堂工作的模範並給予獎勵，使大家認識了食堂工作的重要性，給搞好食堂工作打下了基礎。

食堂是廠礦企業不可缺少的組成部分。它不僅是為每個職工服務的，同時也是為整個企業服務的。事實證明：關心職工的生活、保護職工的健康，是和搞好生產工作一致的。生產計劃的完成或超額完成，要依靠工人階級的生產積極性，要依靠工人階級的身體健康。瀋陽機器六廠解決了夜班工人的吃飯問題，工人的生產情緒就提高了，過去夜班的產量比白班低百分之二十五到三十，現在只低百分之三到百分之五。重慶申新紗廠

改善伙食以後，工人的體重普遍增加了三磅到五磅，最多的增加了十多磅，勞動生產率也就提高了。瀋陽紗廠改善了伙食，注意了營養，職工的患病率顯著降低，如一九五二年秋季，患胃病的人數由百分之一點三二降低到百分之零點五三，患其他疾病的人數由百分之十三降低到百分之五點八六。職工的生產積極性也隨之大大提高。昆明電廠辦好了伙食，職工感激地說：「新飯碗，亮嚙嚙，吃飯忘不了共產黨。」這些事例說明了辦好食堂不僅對工人的身體有益，並且在生產方面也有非常重要的作用。但是，也還有不少的廠礦企業領導人和工會組織勞保部門對食堂工作重視不夠，食堂工作雖已有了一定的成績，但還趕不上客觀的需要。

根據各地的情况，食堂工作還有下列幾個急待解決的問題：

第一、對食堂工作的認識問題。有些食堂的管理人員和炊事人員對伙食工作缺乏足夠的認識，他們還不了解伙食工作和保護職工健康、完成生產任務的密切關係。在就食職工中，還存在着或多或少的「炊事員就是侍候人的」的錯誤思想。這些不正確的認識都是辦好食堂的障礙。各地的經驗證明：企業中行政領導人和工會組織的領導人重視食堂工作，注意對食堂工作人員進行政治教育，提高他們的積極性，是辦好食堂的關鍵。撫順市三〇一廠的食堂原來搞得不好，但在對炊事人員進行了政治教育後，就有了顯著的改進。爲了辦好食堂，三〇一廠的黨委書記、廠長、工會主席和團支部書記特別組成委員會，專門研究伙食問題，並選派有力幹部擔任食堂管理員，加強炊事人員的政治教

育。

第二、炊事人員的切身生活福利問題。目前在某些企業中，炊事人員的工資和工作時間不合理；工作好的炊事員受不到表揚和獎勵；對炊事人員和生產工人的看待不一樣；這都是非常不對的。這些不合理的現象必須予以消滅。不合理的工資應予調整；工作好的炊事員應予表揚獎勵；在改善勞動組織的基礎上，在根據就食人數按一定比例配備炊事人員的原則下，工作時間必須適當調整，並盡可能實行輪休制。必須認識：適當地解決炊事人員切身的生活福利問題，是辦好食堂的必要條件之一。事實證明：改善勞動組織，並不要增加人力，就可以縮短工作時間。西南一〇二廠把食堂炒菜組原來的一班改為兩班後，不但炊事人員有了輪流的休假，而且每人每天的工作時間也不超過八小時。炊事人員有了學習和文化娛樂的時間，幹活的勁頭更大。撫順市三〇一廠在對炊事人員進行政治教育的同時，解決了他們切身的的生活福利問題，食堂辦得更好。

第三、食堂的設備和經費問題。在許多企業中，食堂的設備，如傢具、餐具、衛生設備等，都是很差的。甚至有些企業至今還沒有食堂，即使有也太小，容不下吃飯的人。這些必須設法加以改進。辦好食堂要有一定的物質條件，目前雖不能要求太高，但也不能相差太遠。食堂的費用，根據現時情況，經常費（辦公費，賬本飯票印刷費，炊事員、管理員、採購員、會計員的工資，房租、水電及防護用品的費用等）、設備費（桌、凳、櫥、碗、筷、衛生設備等費用）和食堂的建築費與修繕費可由行政的基本建設費或

管理費開支；燃料費則應在就食職工的伙食費中開支。這樣的開支辦法是比較恰當的。

第四、經營管理的方針和制度問題。目前一般食堂在經營管理方面還沒有明確的方針和比較健全的制度。有的食堂還用營利的方式來經營；有的企業還沒有設立管理伙食工作的機構；工會組織的生活委員會或伙食委員會還沒有普遍地建立起來，已建立的還不够健全，沒有起應有的作用。食堂的經營方針應該是「吃得好，花錢少；搞好衛生，注意營養；面向職工，面向生產」，任何營利思想都必須反對。各企業單位應加強對伙食工作的領導，建立各種必要可行的制度，如經濟核算制度、工作制度、衛生制度等。工會組織必須協助行政辦好食堂和經常監督、檢查食堂的工作。因此，必須建立和健全伙食委員會，伙食委員會在生活委員會的領導下進行工作。但由於伙食工作非常重要，隨着工廠的擴大，職工的增加，伙食工作必更加繁重。根據各單位具體情況，伙食委員會也可在基層委員會直接領導下進行工作。

除了解決上面四個問題外，還應該採用下面的一些工作方法：

(一) 召開食堂工作代表會議，廣泛交流經驗，互相學習，取長補短，批判錯誤思想，表揚獎勵模範工作者。

(二) 在開展增產節約運動的同時，工會組織應把炊事人員組織起來，讓他們參加競賽和找竅門運動。

(三) 開辦炊事員訓練班，輪流訓練炊事人員，提高他們的政治覺悟，並增進他們

在衛生和營養方面的常識。

國家有計劃的經濟建設已經開始，各地廠礦企業和工會組織必須把食堂工作更加重視起來，爲保護職工身體的健康、提高勞動生產率而奮鬥。要完成或超額完成國家經濟計劃，職工身體的健康必須獲得保證，辦好食堂就是保證職工身體健康的具體辦法。因此，我們搜集了一些有關食堂工作的材料，把它彙編成冊，以供各地參考。這些材料是各地辦理食堂的初步經驗，還不够成熟；希望各地工會組織加以研究，並在實際工作中把它提高充實。

大同電廠的食堂是怎樣轉變好的？

大同電廠的伙食工作在「三反」運動前搞得很糟。飯菜每天老一套，沒有變換，而且難吃。桌子、筷子髒得厲害，一摸一手黑。飯菜裏經常發現蟲子、蒼蠅，甚至蝨子。飯菜賣不完，下頓就吃剩的。飯廳的秩序很亂，大家吵吵嚷嚷，買一份飯要等很長的時間。吃飯的人和炊事員常吵架，關係弄得很壞。因此，大家不願意到食堂去吃飯。有的在宿舍裏自己煮點吃，「管它好壞，總吃得熱火」；有的就到門口小飯鋪去吃。食堂變爲使人頭痛的地方，而門口飯鋪一下子由一個增加到三個。其中一家有一天曾賣出了一百七十斤乾麵。

「三反」後，食堂變樣了。主食由米飯、饅頭增加到三十多種，副食由很少的幾樣增加到一百多樣，輪流調換着吃；桌子、筷子洗刷得白淨淨；蟲子、蒼蠅沒有了；開飯時間由過去的一個半小時縮短到二十多分鐘。飯菜不但天天變樣，而且乾淨好吃。價錢也很便宜，一般比市價低百分之二十到三十。吃飯的人高興了，大家都到食堂裏吃飯。食堂小組成爲大同市模範小組之一。門口的三個飯鋪關了兩個，留下一個爲過路人賣飯。

伙食沒有改善以前，職工吃不飽飯，亂吃東西，許多人得了胃病，因而生產情緒也不好。出勤率經常在百分之九十以下。改善伙食後，職工的疾病人數減少了，一九五二

年九月份的出勤率由過去的百分之八十七提高到百分之九十八。出勤率的提高當然還有其他的原因，但伙食的改良是主要原因之一。

「三反」以前，大同電廠的領導同志對食堂工作的重視是不夠的。一方面沒有認識伙食工作和生產工作的密切關係，一方面對搞好伙食沒有信心。有的負責同志說：「伙食就是這麼回事，衆口難調，哪能辦到沒有意見。」這樣，對食堂工作就不關心，一些問題也就不去想法解決。管理伙食的人有五個，彼此各搞各的。一個賣飯票的除了工人下班後賣一賣飯票外，其他事情一概不問。一個採買東西的則只早晨打電話買菜，晚上收菜入庫，菜是好是壞也不管。三個會計員搞了一大堆賬本，但老是結不出賬來。管理人員不幫助炊事員解決問題，但伙食賠了錢時，却要炊事員作檢討。炊事員本來就有些思想問題，這樣一來，精神不痛快，更不安心工作，抱着「混」的態度。這樣伙食自然不能辦好，而且一天比一天壞。

「三反」運動中，職工向領導上提了不少的意見，有關伙食問題的就有一二百多條。伙食工作的問題揭露出來了。炊事員也在小組會上對管理人員提了許多意見。這是食堂工作所以有轉變的原因。

領導同志知道了過去伙食工作中的嚴重問題，對伙食工作有了明確的認識，決心將食堂工作加以整頓。經過一個時期的努力，食堂工作逐漸有了新的發展。一九五二年七月一日新的食堂出現，解決了歷來被忽視而得不到解決的伙食問題。

大同電廠的食堂工作能够由壞轉變到好是與廠裏黨、行政、工會領導同志的重視和支持分不開的。他們首先撤去了原有的貪污和不負責的伙食管理人員，選了比較強的幹部去擔任伙食領導工作。爲了能徹底整頓好，行政和工會還各派了一個人深入伙房，幫助新管理人員工作。爲了解決炊事員的思想問題，領導同志親自找炊事班長張志生個別談話，打通他的思想，徵求他的意見。爲了使大家了解伙食工作的重要，召集了職工大會，在會上說明伙食工作和生產工作的關係，號召大家尊重炊事人員，改善了就食職工和炊事員的關係。這樣使搞好伙食工作有了條件。

領導重視和支持食堂工作是改善伙食的關鍵，但如不進行下列各項具體工作，還是不能把食堂真正搞好的。

首先是向炊事員進行政治思想教育，提高他們的認識，使他們發揮工作的積極性。由於舊社會遺留下的不正確的思想意識，炊事員還有『伙食工作是下三行』的看法。爲糾正這種不正確的思想，派去整頓伙食工作的幹部就深入伙房，幫助炊事員幹雜活，了解每個人的具體思想情況。如王寶堂有『賺兩個錢，買上幾畝地，回家種地，不幹這行』的想法；封元洪有『我父親做小買賣，我也去做小買賣』的想法；還有些人有『唱戲別唱旦，幹活別做飯』，『七十二行，伙夫難當』的想法。加之過去就食人員與炊事員的關係不好，常常吵架，而領導同志多半只批評炊事員，使他們更感到工作沒有什麼勁頭。了解了這些思想情況後，就利用個別談話、小組討論的方法，向他們進行教育，

說明現在的社會和過去根本不一樣了，做飯和其他工作一樣，大家都是工人階級，都是國家的主人，只是彼此擔任的具體工作不同。做飯是很重要的事，一個人不吃飯就無法工作。伙食工作也是光榮的工作。自己不要自卑，要拿出主人翁的態度來工作。想做生意賺錢是資產階級的思想，不是工人階級的思想。經過許多次的大會小會，炊事員的思想覺悟提高了。許多人都批判了過去的錯誤思想，如趙寶煜說：『現在我知道了，使勁幹是爲了我們工人階級，也是爲了我自己。』

提高了他們的階級覺悟，還必須解決他們一些切身的生活福利問題。對炊事員提出的一些正當物質要求問題，工會協助行政都給了適當的解決。比如宿舍問題，過去炊事員沒有宿舍，住在家裏，早晚來回要走很遠的路，現在炊事員在廠裏都有了宿舍；食堂的設備，衛生用品，工作服等問題，也都獲得了適當的解決。這些具體事實，使他們更清楚地了解國家是和關心直接生產的工人一樣地關心他們。除了在生活方面關心外，還必須在政治上加以關心。過去開會、搞競賽、學習等，好像都是直接生產的工人的事，沒有他們的份。工會注意了這點，在全廠展開愛國增產節約運動的時候，特別組織他們，讓他們向大同煤礦的五個食堂挑戰，開展伙食工作的競賽。開會和學習也都有他們的份。因此，他們的熱情更高了。在競賽的過程中，他們開動了腦筋，找出許多伙食工作的『竅門』。他們改進了工作方法，創造出新的工具。在勞動組織上實行了分工合作的流水作業法，如賣麵條，他們分成煮的、盛的、澆滿的、賣的，工作有一定的次序，改

變了過去一個人一攪子的作法。包餃子也分成擀皮的、放餡的、包的、煮的，按着先後來做。他們在做飯方面有層層鐵盤蒸飯法、循環蒸饅頭法。在工具方面，他們創造了多刀切饅頭的工具、多刀切菜的工具。這些都使他們提高了工作效率，減低了工作中不必要的勞動。因此，就食人員沒有減少，但炊事員却由過去十七人減到七人；每人的工作時間由每天十四小時減到十小時左右，從沒有休假到每週有一次輪休。過去沒有的回民食堂和營養食堂也辦起來了。

其次就是管理方法的改善。管理方法的好壞決定伙食的好壞。過去有五個管理員，但現在只有一個管理員，工作反比以前好多了。新的管理方法與過去完全不同。第一個特點就是伙房工作的民主管理。管理員對伙食工作不包辦，他吸收每一個炊事員來參加管理工作，一切事情都由大家商量着辦，採取大家管理，分工合作的辦法。如飯票、物資等由大家分工管理；買回來的東西必須由炊事員驗收；每天晚上開碰頭會，決定第二天的工作。這樣更加强了炊事員的主人翁觀念。第二個特點就是精打細算，核算成本。過去的管理員買東西不問貴賤，不問好壞，買來就算，甚至看都不看。現在他們買東西事先都經過調查，哪裏好、哪裏便宜到哪裏去買。麵、米、肉等都託廠裏的合作社代買，不但價錢便宜，東西可靠，而且還可以節省自己搬運的運費。蔬菜則同菜園子訂立合同供應，有時並由炊事員親自去菜園挑選，這樣買來的菜比市上的新鮮、便宜。成本核算由炊事員掌握，誰做什麼，誰計算這樣東西的成本。如趙寶煜做雞蛋糕，用雞蛋二十個，

合六千元；白糖十二兩，合五千二百五十元；油及紙盒一千元；麵一斤，合一千七百元（這例子所舉價錢是一九五二年十月份大同市物價）。這些原料可做出雞蛋糕二斤七兩左右，於是每斤賣五千六百元（比當時市價八千八百元低三千二百元）。他們計算成本都要經過實際試驗，不光憑腦子來算。精打細算使飯菜的質量很好，但價錢却比市價便宜得多；而且食堂的盈虧每天不會超過一千元以上。第三就是注意聽取就餐人員的意見。他們除在食堂裏設有意見簿外，並隨時徵求大家對伙食的意見。大家喜歡吃的常做，大家不喜歡吃的少做或不做。趙寶煜根據蘇聯牛尾湯的做法，做了蕃茄牛肉湯，大家很喜歡，就隔一兩天做一次。廠裏的職工各地人都有，彼此愛好不一樣，他們就詳細分析，有哪些地方的人，各有多少，根據各地的愛好來準備飯菜，使每個人都可以有合口味的東西吃。這樣還不會發生剩飯剩菜的現象，減少浪費。

再其次就是工會加強食堂工會小組的活動，以鞏固和發展既有的成績。「三反」以前，食堂工會小組徒有形式，從一九四九年到一九五一年沒有開過一次小組會議。現在每星期開一次小組會，在會上討論、檢查工作，展開批評和自我批評，研究和改進技術。工會還幫助他們建立了學習制度，除了個別老年工人外，都參加了文化學習。工會對食堂工作的宣傳鼓動工作也做得很好。食堂工作一有成績，馬上用黑板報、廣播器、簡報等進行表揚；並且發動各車間職工寫慰問信。食堂裏的牆上貼滿了各種標語，掛着送給食堂的錦旗。這些在保持和提高炊事員的積極性方面是有很大作用的。

總的說來，大同電廠的食堂工作在『三反』運動後是有很大成績的。它解決了職工日常生活中最重要的吃飯問題，職工的身體健康獲得了保障，因而生產情緒高漲起來，在生產工作上就有了進步。所以取得這些成績，主要是由於廠裏的行政、工會、青年團在黨的領導下對食堂工作的重視和支持。組織力量給伙房具體幫助，抓緊對炊事員的思想教育，發動炊事員參加競賽，根據具體需要解決一些物質要求問題，加強工會小組的活動：這就是他們改進食堂的具體方法。

三〇一廠中灶食堂的經驗

三〇一廠的中灶食堂已成為撫順市最好的職工食堂之一。在一九五二年撫順市食堂工作會議上被評為全市的模範食堂。它的特點是『花錢少，吃得好，飯菜合乎衛生，富於營養』。

花錢少是由於食堂工作人員能够精打細算、注意節約和善於核算成本。他們買東西總是盡力設法買價錢又便宜質量又好的。派人到四郊買豬回來自己殺，不但豬肉的價錢便宜，而且還可以賺下豬油和下碎做菜。一九五二年七八兩個月共用豬肉四千七百六十四斤，每斤的價錢比合作社的售價還低一千二百元，一共節省了五百七十一萬六千八百元。由大連買海味比在當地買便宜得多。有次買十五斤海參和十二斤蝦米，就便宜了八十七萬元。這些不過是他們在採購方面精打細算的少數例子。在節約方面，如改用煤渣壓火，兩個月中就比用煤末壓火節省了六千一百斤煤，合計人民幣七十六萬二千五百元。由於他們精打細算、注意節約，一九五二年六月到九月四個月裏，共節省了二千零五十六萬八千三百二十元——約合糧食二十七噸（按東北糧食價格計算）。

他們計算成本採用按一定比例分配伙食費與詳細核算飯菜材料用量相結合的辦法。

每天按入伙的人數算出伙食費的數目，以百分之五十作為菜金，百分之七點五作為調