

233548

基本館藏

人民公社如何办好公共食堂

中共安徽省委編輯室編

7535

4329

安徽人民出版社

47535

54329

47535

54329

人民公社如何办好公共食堂

中共安徽省委編輯室編

安徽人民出版社

一九五八年·合肥



人民公社如何办好公共食堂

中共安徽省委編輯室編

安徽人民出版社出版

(合肥市金豐路)

安徽省書刊出版業營業許可證出字第2號

地方国营合肥印刷厂印刷 安徽省新华书店发行

書号 1818·7874.1092 册 1/32·1 1/8 印张·44千字

1958年12月第1版

1958年12月合肥第1次印刷

統一書号: T4102·115 印数: 1—20,070

定价: (5) 0.14元

封面設計 孙宪中

編 者 的 話

安徽省广大农村，在党的社会主义建設总路綫的光輝照耀下，在工农业生产全面大跃进和广大羣众社会主义觉悟空前提高的基础上，当毛主席提出“人民公社好”以后，迅速地掀起了一个大办人民公社的高潮。到十月初，全省即已实现了人民公社化。由于人民公社比过去的农业社規模大，經營范围广，集体化程度高，所以公社建立以后，一方面为工农业生产的进一步发展提供了极有利的条件，另一方面在生产上、分配上以及社員的思想上、生活上都引起了一系列的变化，提出了許多新的問題。如何妥善地解决这些問題，巩固提高人民公社，充分发挥公社的优越性，促进工农业生产和各項建設事业飞速发展，这是摆在我们面前的一项迫切的任务。

在实现人民公社化以后，我省各級党委为了巩固提高人民公社，对公社的經營管理、政治工作、分配制度以及举办公共食堂，建立托儿所、幼儿园、縫紉組、敬老院、医院、学校等文教福利事业方面，一般都認真地进行了調查研究，发动羣众进行了广泛深入的討論，并且有的已經初步研究出一些办法，摸索到一些經驗。这些办法和經驗，虽然有的还不够成熟，但是对巩固提高人民公社有互相启发和互相参考的作用。为此，我們特将目前全省各地人民公社关于生产管理、财务管理、政治工作、分配制度、举办公共食堂和其他文教福利事业等方面的办法和經驗，选择了一些分別編印成冊，以供各地研究參考。由于巩固提高人民公社是一項新的工作，許多办法和經驗，各

地正在摸索和創造中。所以這幾本書中所介紹的一些辦法和經驗，不一定都完善，再加上編者水平不高，編印時間倉促，缺點錯誤可能不少，敬希讀者批評指正。我們還希望在有關同志的大力支持和協助下，不久以後能編出內容更為充實，經驗和辦法更為先進的書來，以促進人民公社的鞏固和提高。

一九五八年十一月

82.67/64

目 录

中共安徽省委关于进一步办好公共食堂的指示.....	1
怎样办好农村公共食堂.....	4
阜阳专区办好公共食堂的经验.....	13
肥东县办好食堂的几点经验.....	18
怎样把食堂办得更好.....	22
幸福人民公社整顿巩固公共食堂的经验.....	27
插花人民公社的食堂办得好.....	32
一个受社员欢迎的好食堂.....	39
吃得饱吃得好既方便又节省	
——介绍一个连(生产队)办好食堂的经验.....	44
介绍一个汉、回两族合办的好食堂.....	48
江淮人民公社公共食堂管理细则.....	54

中共安徽省委关于 进一步办好公共食堂的指示

目前，全省农村人民公社已普遍建立了公共食堂，这些食堂一般說办得都是比較好的，但也有一部分食堂办得不好，这一部分食堂的主要缺点是：秩序紊乱，不注意清洁卫生，沒有固定飯厅，开水供应不及时，有的人員不純等等。为了把所有的公共食堂办好，使社員吃得飽、吃得好，注意营养，講究卫生，做到社員方便滿意，特作如下指示：

一、公共食堂的規模，一般应以自然村庄或以企、事业組織为单位建立，居住分散的地方，自然村庄有条件能够并大一些的可以并大。沒有条件并大的不能勉强，也可以二、三十戶办一个食堂。汉回杂居的地方，应当为回族社員建立单独的食堂或发給粮、油、菜金由他們自做。对年老社員、儿童、病員、产妇和哺乳期的母亲，应当在飲食上給予适当照顧，也可以单独建立食堂。如果社員远征生产，就应当建立临时性的工地食堂。

二、每个公共食堂都要有飯厅，可以利用旧房改建。沒有条件的，也要設法造簡便飯厅。飯厅內都要有餐桌餐具。必須做到有秩序地吃飯，消除排队吃飯的現象。

三、公共食堂一定要做到飯好菜也好。粗細粮要合理搭配（山芋較多的地方，要調剂足够数量的細粮）。菜要做到多种多样，爭取每个月能吃上几次葷菜，过年过节要尽可能的会

餐。每个食堂都必须做到不吃冷飯，不吃生飯。

每个食堂都要建立自己的蔬菜基地，青菜暂时接济不上的，可以向社員筹集，社員也可以自带葷菜。每个食堂都要有豆腐坊，都要养猪、养羊、养魚、养家禽、制粉絲、制醬醋、腌小菜、晒干菜、生豆芽等等，以滿足社員的需要。

公共食堂要建立茶水炉子，保証社員有开水喝，有热水洗脸洗脚。

公共食堂要設立小卖部，供应茶点、酒、菜，以便于社員購買。原来交通綫上的飯店，仍要照常营业，供应过往人員。

四、公共食堂必須做到“四无”（无蚊蝇、无老鼠、无灰尘、无污水）、“四淨”（用具淨、碗筷淨、飯桌淨、食物淨）和“四要”（飯要煮熟、水要燒开、飯菜要适口，并注意营养、患傳染病的社員餐桌餐具要分开）。

五、社員加入公共食堂以后，每人每年应发給机动粮二十斤，以备社員飼养家禽。如果社員自己养猪，每头猪可发給粮食八十斤作为飼料。每戶仍应保留一口小鍋，有时自己可以在家小吃。暂时不願加入食堂的社員，也不要勉强要他們参加，可以按定量发給他們口粮，自行起伙。

六、必須貫徹勤儉办食堂和民主办食堂的方針。公共食堂应当加强核算，改进管理方法，鼓励創造发明，提高做饭做菜的技术，千方百计地节约粮食和柴草。食堂管理、炊事人員应按实际需要进行配备，防止浪費，增大开支。食堂的用具，能自筹解决的，都应当自筹解决。

公共食堂必須实行民主管理。每个食堂都要建立伙食管理委員会，定期檢查工作，公布帳目，民主制定公共食堂的管理制度。

七、食堂管理、炊事人員的工資報酬，应当和参加工农业

生产的同等劳动力所得报酬相同。有技术的厨师，还应当给予一定的技术津贴。

八、必须进一步加强对公共食堂的领导。各级党委应当把办好公共食堂作为巩固人民公社的一个重要方面，必须指定一个书记兼管食堂工作，县以下的人民公社要成立生活福利部，各地、市委要建立生活福利办公室，专管此项工作。

人民公社的干部应该和社员一起参加公共食堂，分工在那里，就在那里的公共食堂吃饭，必须十分关心社员的吃饭问题，模范地遵守食堂内的一切制度和规章。

各地对食堂现有的管理人员和炊事员，必须进行一次严格审查。食堂管理员应由政治可靠，思想纯洁，有一定业务能力的党、团员和积极分子来担任，食堂的一般工作人员和炊事员，应由思想进步，身体健康，克勤克俭并热心于食堂工作的社员来担任。发现不称职的要调换，对混入的地、富、反、坏分子及其他不纯分子，要坚决地将他们清洗出去。

必须在全体社员中宣传公共食堂的优越性，宣传食堂工作是最崇高的职业，发挥食堂工作人员的积极性和创造性。每个人民公社都要培养“卫星”食堂，树立旗帜，并要经常召开现场会议，组织参观评比，开展劳动竞赛，总结交流经验，表扬先进，推动落后，使食堂工作不断地前进。同时，还要加强保卫工作，防止反、坏分子的破坏。

（一九五八年十一月二十一日）

怎样办好农村公共食堂

中共安徽省委編輯室

在生产大跃进以来，我省农村中有不少地方为了适应生产发展的需要，办起了农忙食堂或工地食堂。全省实现人民公社化以后，在組織軍事化、行动战斗化、生活集体化的要求下，农村公共食堂得到普遍迅速的发展。到十月底止，全省已建立公共食堂二十四万六千七百多个，参加食堂的戶数已达六百三十八万四千多戶，占全省农村总戶数的88.3%，其中有70%的食堂实行了吃飯不要錢，其余的食堂也即将实行吃飯不要錢。这是广大农民羣众生活方式上的一个大革命，也是广大农民羣众几千年来希望做到但又不敢想象的事情，今天，在共产党的领导下，在工农业生产大跃进和人民公社化的基础上，终于实现了。由于公共食堂的建立，特别是实行吃飯不要錢以后，进一步提高了广大羣众的政治积极性和劳动热情，提高了劳动出勤率和劳动效率，促进了生产的发展，因而获得了广大羣众的热烈拥护。

在很短的时间內，全省普遍地举办起公共食堂，并且有大部分食堂实行了吃飯不要錢，这并不是偶然的事情。一方面，是我省广大农村經過整风、反右派、社会主义教育运动，特别是总路綫的貫徹，广大干部和羣众的思想觉悟大大提高，掀起了一个規模壯闊的工农业生产大跃进的高潮；在生产大跃进中，要求有更多的劳动力投入生产，要求有更高的劳动生产率和更大范围的大协作，来促进工农业生产和各項建設事业的飞速前

是，于是就掀起了大办人民公社的高潮；在人民公社化以后，由于公社规模更大、经营范围更广、集体化程度更高，促进了生产力的更大发展，同时也要求人们的生活进一步地实现集体化，这是促使公共食堂普遍迅速发展的一個方面；另一方面，由于生产大跃进的结果；使全省的粮食、棉花、油料等都成倍地增长，今年全省每人平均粮食一千七百多斤，这就为举办公共食堂，实行吃饭不要钱打下了物质基础。

目前全省已办的公共食堂中，约有70%是办得好或者基本上办得好的。这些食堂，特别是实行了吃饭不要钱的食堂，得到广大群众的热烈拥护。人们热情地歌颂说：“公共食堂实在好，省人省粮又省草，生活重担摆脱掉，一天三餐不用焦，饭前饭后读报纸，婆媳之间不再吵，干部社员一同吃，集体生活过得好，一心一意搞生产，日夜苦战不疲劳，块块田里出高产，社员生活节节高，感谢恩人共产党，幸福生活已来到。”

凡是办得好的食堂，都可以明显地看出它有以下好处：（一）能解放妇女劳力，节省时间，提高劳动出勤率和劳动效率。根据许多地方计算，过去分散吃饭，每户平均要一人做饭，每天至少要少做六小时活，依此推算：全省七百四十万户，每天有七百四十万人因做饭要少做四千四百四十万小时活，折合四百四十四万个工作日。办起食堂后，以每五十人配备一个炊事员，只要六十二万人；这样，全省每天可增加三百八十二万个工作日；同时，过去分散吃饭，时间前后不一，大家互相等待，每天至少要耽误三小时，全省一千四百万个劳动力，每天要少做四千二百万个小时，合四百二十万个工作日。以上两项合计，办食堂后就等于全省增加了八百零二万个劳动力。

（二）可以节省粮食、燃料。舒城县跃进人民公社路西大队把办食堂前后作了一个比较，这个大队过去平均每人每天吃米一

斤一两，燒柴三斤多，办食堂后，每人每天平均只吃十五两米，燒二斤多柴；每人每天要节约二两米、一斤柴。依此推算：全省三千一百万农村人口，每年可节省一亿一千三百一十五万担柴，十四亿一千多万斤米，够三百多万人一年之用。

（三）有了学习时间，便于开展政治、文化学习，提高社員的政治、文化水平。过去分散做饭，吃饭时间先后不一，对开展政治、文化学习都有一定的影响，特别是许多妇女很少能抽出时间进行学习。现在许多公社规定每天晚上作为学习时间，不论男女都有了时间进行学习。还有不少的公社实行了“三堂一部”相结合的办法，把食堂作为课堂、会堂和俱乐部，每天利用饭前饭后时间进行政治、文化教育。如阜阳县插花公社西張寨生产队就是这样。他们每天早饭前后由文化教员上二十分钟文化课，午饭前后学习政治，由连、排干部上政治课，晚饭前学唱歌，晚上读报学时事，最后安排第二天的生产。由于大家都有时间进行政治、文化学习，大大提高了社員的政治觉悟和文化水平。（四）改善了家庭之间、人与人之间的关系，增强了干部与群众、社員与社員之间的团结，进一步树立了集体主义思想和劳动光荣的风气。由于办了公共食堂，特别是实行吃饭不要钱的办法后，使社員都放下了家庭生活的重担，家庭之间更加和睦团结，单身汉不再为做饭而犯难，人多劳力少的户也不再为吃饭发愁了，干部与社員同吃同劳动，这就大大激发了社員的政治积极性和劳动热情。他们说：“再不好好劳动就对不起共产党了。”就连原来从不参加劳动的人现在也积极要求参加劳动了，如阜阳县插花公社社員杜怀成的母亲，三十年没有参加过劳动，办食堂后，她自动找干部要活做，说：“现在吃饭不要钱，人人都劳动，我再坐等吃穿，不劳而食，真没脸再过下去了。”由于大家都一心一意地努力劳动，从而有力

地推动了生产的进一步发展。

衡量一个公共食堂办得好与不好的标准是什么呢？主要的应当是用同样多的粮、油、蔬菜等，比分散做饭吃得饱、吃得好，节省粮食、柴炭，讲究卫生，使社员感到方便、满意。怎样才能达到这样标准呢？从目前办得好的一些食堂了解，主要有以下几点经验：

第一，必须政治挂帅，加强领导。办公共食堂是农民生活方式由个体到集体的一场大改变，它不仅大大地提高劳动利用率和劳动效率，促进生产的发展，而且可以培养社员集体主义思想，提高社员的觉悟，所以它受到广大干部和群众的热烈欢迎。但是，由于办食堂引起广大农民生活习惯的大改变，特别是实行吃饭不要钱关系到社员劳动果实的分配问题，所以在办公共食堂的过程中，不仅存在着先进与落后思想的斗争，而且存在着社会主义和资本主义两条道路的斗争。有些富裕农民在开始办食堂时表示反对，办起来后，往往利用群众暂时还不习惯集体生活的心理，抓住食堂工作中的个别缺点，宣扬“人多无好食、猪多无好糠”，“人多主乱”等论调，发泄对集体生活的不满情绪；有的还留下粮食，准备食堂垮台后另起炉灶。还有一些地富反坏分子乘机搬弄是非，造谣生事，有的甚至混入食堂内部暗中进行破坏，企图把食堂搞垮。有一些干部对办好食堂的重要意义还认识不足，他们认为办食堂是“生活小事”，强调生产紧张而没有注意对食堂加强领导；有的强调没有经验，而不积极地想办法改善食堂管理；有些食堂的管理人员和炊事员存在着“来多少米做多少饭”的消极思想，对如何使社员吃得饱、吃得好不大关心。所以目前全省还有30%的食堂办得不好。为了把食堂办好，必须坚持政治挂帅，加强领导，各地采取的办法一般是：（一）党委重视，把办好食堂作

为巩固人民公社的重要措施之一，确定专人负责；公社有一个書記負責食堂工作，大队、生产队也有一个队长負責。經常檢查改进食堂管理工作。（二）加强宣傳教育，开展鳴放辯論，使干部和羣众正确認識办好食堂对巩固公社、促进生产发展的重要意义，以提高大家办好食堂的积极性和責任心。亳县第九人民公社第六大队，采取了“四算帳”的办法，即：算节约粮食、燒柴帳，节约劳力帳，节约畜力帳，节约时间帳，教育羣众認識办好公共食堂的重要意义，效果很好。（三）按照阶级路綫，認真挑选工作人員。办食堂与其他工作一样，必須認真貫徹阶级路綫。食堂的工作人員要从党、团员和貧农和下中农中挑选。炊事員一般应具备以下条件：政治可靠，思想进步，大公无私，任劳任怨；有煮飯和做菜技术；講究卫生，沒有傳染病；会勤儉过日子。如果有地富反坏分子混入食堂，应坚决地清洗出去；有些存在着严重資本主义思想或者对办食堂有抵触情緒的人也应加以調換。食堂工作人員确定以后，不应輕易調动，以便使他們安心工作，鑽研业务。（四）社和大队（营）都应掌握重点，办好一个中心食堂，做出样子，及时交流經驗。并且要开展食堂与食堂、人与人之間的評比競賽，羣策羣力地把食堂办好。

第二，必須尽一切可能，便利羣众。在办公共食堂之初，一般都有一部分社員表示怀疑、犹豫。他們主要有“三怕”、“四愁”。“三怕”是：一怕吃不饱吃不好，二怕小孩吃不上零食，三怕老弱病孕沒有照顧；“四愁”是：一愁来客沒法招待，二愁人多打飯拥挤，三愁阴雨天打飯不方便，四愁冬季吃不上热飯。为了解决这些顧慮，各地都采取了一些措施：

（一）根据便利羣众、便利生产、便利領導的原則，調整食堂規模。一般应根据居住情况以自然村庄为单位建立食堂。在平

平原地区居住比較集中的地方，可以生产队（連）为單位，一般一百戶左右建立一个食堂；丘陵地区，山区居住比較分散的也可以生产队（連）統一核算，以专业队（排）为單位（一般二三十戶）起伏。并騰出較大的房屋做飯厅。（二）克服吃飯排队現象。过去打飯排队的基本原因是由于吃飯要錢，分戶夾飯、以人分等定量所致。現在大多数社已实行了吃飯不要錢和組織軍事化，这些社打飯排队的現象已基本得到解决。他們的办法主要有两种：一种是以軍事化的班为單位，固定座位，在开飯前由炊事員打好飯菜，集中吃飯；一种是仍然以戶为單位集中在食堂吃飯，固定桌位、注明人数，事先由炊事員把飯菜打好，来到就吃；还有一部分社目前仍然沒有实行吃飯不要錢，为了避免打飯排队，他們也采取集中在食堂吃飯的办法，以戶为單位固定桌位，每戶备有盛飯器具，事先放入需要的飯菜票，开飯前由炊事員按飯菜票数量把飯打好，社員同来吃飯。

（三）訂立一些制度，解决具体困难。如規定：每戶可以留一口小鍋，每人每年发二十斤机动粮，必要时自己可以燒些飯吃；对敬老院、幼儿园，食堂可多供应一些細粮；外社来本社探亲，可免费供应，但应参加本社劳动；病員和产妇产住院期間可以享受小灶待遇等等。这就解决了他們的思想顧慮，进一步巩固了食堂。他們說：“食堂賽飯館，走去就吃飯，不煩神又方便，大家一心搞生产。”

冬季如何保証社員吃到热飯，这是目前巩固食堂的主要問題。为了避免吃冷飯冷菜，有些地方已采取了一些办法。如阜阳县插花人民公社用苘草或麦秆做成保温飯箱，既經濟又保温，一般可保温三小时，还能保持飯菜卫生。舒城县張母桥工作点研究，除了將社員家庭煮菜的小炉子都交到食堂統一使用，使餐餐吃热菜，人人能取暖以外，对住在外庄的老年、病

人、小孩、产妇，如果自己能煮，就按标准給以粮食、菜和油盐，由他們自己或家屬煮；自己不能煮或沒有家屬的，由食堂服务人員在食堂供应结束后，分別到这些人的村庄幫助他們集体煮飯。其他地方也正在研究办法，以促进公共食堂的巩固提高。另外，每个食堂都要設立茶水炉，保証社員有开水喝，有热水洗脚、洗臉。总之，便利羣众是巩固公共食堂的一个重要环节，必須采取一切措施，讓社員能够感到方便、滿意。

第三，必須想尽一切办法，保証社員吃得飽、吃得好。提到吃飽吃好，往往有些人就想到大米、白面和猪肉，但是現在社員要求的不是大吃大喝，而是要求从现实条件出发吃得飽、吃得好，还要吃得省，这就必須开动腦筋，多想办法。要达到这个要求，必須抓住以下两条：一条是每个公共食堂要建立蔬菜基地，要有豆腐坊和其他必要的副食品加工厂，还要养猪、养羊、养魚等，以解决蔬菜、肉食問題。現在有些食堂由于蔬菜問題沒有解决，供应飯不供应菜，社員从食堂打飯，还要在家做菜，有的做好了菜，飯冷了还要燒飯，既不方便又耽誤時間，社員意見很多。为了解决这一問題，食堂必須根据需需要組織專人养猪、种菜，这是改善伙食的一个重要条件。同时食堂要設立小卖部，供应茶点、酒、菜等，以便利社員購買；一条是根据有啥吃啥，有多多吃，有少少吃，有少少吃的原則，粗粮細做，綜合利用，使飯菜多样化。今年虽然获得大丰收，但是，在某些地区主要是淮北地区，紅芋、大豆占的比重很大，因而有些人認為：

“有啥吃啥就不能吃得好”，“要吃得好就要大米、白面”。对于这些問題，除了通过辯論解决思想問題外，必須总结羣众經驗，开动腦筋，研究紅芋、大豆的綜合利用。如肖县东方紅人民公社，按照綜合利用的原則，用大豆、紅芋做出几十种可口的飯菜，如把大豆、紅芋干磨成粉，做面条、烙餅、窩窩等面

食；用大豆淘豆芽、磨豆腐、做豆腐皮、豆腐干，豆渣用来炸丸子、蒸窩窩，并且用大豆打豆油，用豆餅掺大米蒸飯、推面做蒸饅等等。由于自己种菜、养猪，自己打油，每頓可以吃四个菜，一个月平均吃到九两油，飯菜做到三天九頓不重样，十天可以吃到一次肉；由于菜足油多，社員不仅吃得饱、吃得好，而且吃得省。該社按照国家口粮供应标准每人每天平均一斤三两多，他們实际只吃一斤二两。原来吃豆子飯因为含的油多，有些社員吃了不消化，拉肚子，用大豆打油后不仅解决了吃油問題，而且大豆打油后蒸飯蒸饅，又好吃，又容易消化，因此社員非常滿意。所以吃得饱、吃得好，不完全在于大米、白面和猪肉，而更重要的是在于开动腦筋，想办法，只有这样才能达到既吃得饱、吃得好，而又吃得省，才符合勤儉办食堂的原則。

第四，必須加强民主管理，这是巩固食堂，不断改进食堂工作的重要环节。因为公共食堂是体现“共同劳动，共同消费”的場所，必須发动羣众参加管理。根据已有的經驗，要民主选出伙食管理委员会，一般五至九人参加，定期开会研究，改进食堂管理工作。食堂要加强計划性，每天核实吃飯人数，并且要定期結帳，及时公布帳目；每月要召开全食堂的社員会，发动羣众检查改进食堂工作；平时要注意充分运用大字报征求羣众意見，以不断地改善食堂工作。如宿县三八人民公社，因为食堂服务员李秀兰做的油茶很好，社員在大字报上写道：

“李秀兰，真正能，做的油茶香噴噴，希望繼續多鑽研，光荣榜上有你名。”李秀兰受到了鼓励，进一步做到了三好：小菜滋味好，清洁卫生好，服务态度好。而做饅的陈太远，饅未熟就給社員吃，社員也貼出大字报：“陈太远，真馬虎，社員的伙食你不在乎，大家都吃生饅饅，你的心里舒服不舒服？”陈太远看到以后，馬上就表示决心改正缺点，从此以后做的饅又