

201375

基本馆藏

勤俭办职工食堂的经验

中华全国总工会生活住宅部編



工人出版社

勤儉办职工食堂的經驗

中华全国总工会生活住宅部編

工 人 出 版 社

1958年·北京

內 容 提 要

本書介紹的是整風以來各地职工食堂的新的經驗，他們貫徹了勤儉办好职工食堂的方針，真正做到了为职工服务，为生产服务。全書內容包括两大部分，一部分是开展食堂社会主义竞赛的經驗；一部分是介紹政治挂帅、調整組織、成本核算、全面節約、清潔衛生等食堂具体工作經驗。

勤儉办职工食堂的經驗

中华全国总工会生活住宅部編

*

工人出版社出版（北京東四條市大街）

北京市書刊出版業登記證出字第009號

工人出版社印刷厂印刷 新华書店發行

*

开本：787×1092 1/32

字數：70,000字 印張：3 6/16 印數：1—5,500

1958年9月北京第1版

1958年9月北京第1次印刷

*

統一書號：3007·397

定價：0.28元

編 者 的 話

厂矿企业职工食堂,是为职工服务、为生产服务的。它关系到职工切身利益,也关系到生产,因此,工会必須协助行政做好这项工作。

几年来,有不少城市,工会組織职工食堂开展社会主义竞赛,特别是1958年三月,北京市十七个單位先进食堂向全市职工食堂提出进一步开展以勤儉办食堂为中心内容的社会主义竞赛的倡議后,工人日报特为發表社論,全北京市以及全国各地职工食堂紛紛响应,取得了很大的成績。但是在目前社会主义建設各个方面都飞跃前进的时候,如何使职工食堂工作也来个飞跃前进,这不但是食堂工作人員的光荣任务,也是我們工会的一項光荣任务。

勤儉建国,勤儉办一切事业,办职工食堂也应以勤儉为中心。只有勤儉办职工食堂,才能精打細算,厉行节约,降低管理费用,降低伙食成本,提高飯菜質量,搞好食堂衛生工作,讓职工吃得好、花錢少,保証身体健康,精神飽滿地完成生产任务。不过,有些职工食堂对于这一点还不够明确,浪費現象仍很严重。以煤耗說,一般的职工食堂平均每一就餐职工每天約需用煤(大同煤)一斤左右,少数的达一斤半以上,如以某些先进食堂每人每天用煤七两以下来比較,就要相差半斤到一斤以上。粮食、人力和运杂費等方面同样是这种情况。食堂衛生工作,有的食堂也做得不够,食物中毒还不能完全杜絕,这对职工身体健康和完成生产任务

是有很大的影响的。所以，勤儉办职工食堂，是我們全体食堂工作人員努力的方向。

要办好职工食堂，許多經驗証明，除明确方向外，还要政治挂帅，組織职工食堂工作人員开展社会主义竞赛，鼓足革命干劲，互相学习，互相帮助，取長补短，共同提高。在当前新形势的推动下，食堂工作人員的干劲是起来了，服务态度大大转变了，但是这并不能說可以不做政治思想工作。只有經常进行政治思想工作，才能使食堂竞赛热火朝天地开展起来和坚持下去，使食堂工作不断提高。

本書所搜集的經驗，仅仅是全国各地整風以来食堂工作经验的一小部分。其中一部分是組織职工食堂开展社会主义竞赛的經驗，另一部分是职工食堂工作中的各项具体做法的經驗。这些經驗，并不是完美无缺的，有的还有待进一步的丰富和提高，也不可能完全适合各地职工食堂的要求，但是他們的革命干劲，努力的方向，无疑是可供大家参考的。希望全国各地职工食堂，在这大跃进的新形势下，都来一个大跃进，根据自己的具体情况，創造更好的經驗。

1958年5月

目 录

編者的話

开展职工食堂社会主义竞赛工作經驗

組織全市职工食堂开展

社会主义竞赛……………北京市工会联合会生活住宅部
北京市衛生防疫站 1

附一 1958年北京市职工食堂社会主义竞赛办法 …… 9

附二 北京市十七个單位先进职工食堂向全市职
工食堂提出进一步开展以勤儉办食堂为
中心内容的社会主义竞赛的倡議…………… 13

發揮小組作用,推动食堂

工作……………北京市輕工业工会
厂际食堂竞赛委员会第一小組 15

結合生产开展食堂社会主义竞赛……………国营北京广播器材厂 20

勤儉办职工食堂的各項工作經驗

政治挂了帅,食堂变了样……………江苏省工会联合会办公室 35

从“髒、貴、涼”到人人称贊……………尹慧珉 王趾祥 39

合理地調整食堂的劳动組織……………北京鋼厂食堂 45

單項成本核算怎么办……………北京市橡胶一厂食堂 50

貫徹全面節約……………頤和園食堂 61

吃得飽、吃得好，又省糧、又省錢	原 斌 66
燒煤量每人每天二兩三	74
我們食堂的伙食營養	
工作	北京市第三建築工程公司基建食堂 79
搞好食堂衛生，預防食物	
中毒	北京市愛國衛生運動委員會辦公室 84
無人售飯菜的經驗	桑 春 88
賣飯時間縮短了	北京市美術印刷廠食堂 92
適應工地特點，搞好伙食	武漢市第一建築工程公司 一工區——三工區食堂 94
受工人羣眾歡迎的井下食堂	
.....	遼寧省工會聯合會生活住宅部等 98

开展职工食堂社会主义 竞赛工作经验

組織全市职工食堂开展社会主义竞赛

北京市工会联合会生活住宅部
北京市衛生防疫站

在竞赛中前进

1956年初,在社会主义改造高潮的鼓舞下,全市职工投入了轟轟烈烈的先进生产者运动,为了使职工吃得好、花钱少,保証职工身体健康,更好地完成生产计划;为了推进全市职工食堂工作,市工会联合会根据市委的指示,便組織全市职工食堂开展了社会主义竞赛。

两年来,竞赛逐步扩大和深入。1957年和1956年相比,1957年参加竞赛的食堂有一千四百零二个,就食职工三十八万二千九百十三人,比1956年增加三百个食堂,十万七千三百个职工;竞赛中涌现出小组長以上的积极分子八百八十三人,比1956年增加五百五十八人;竞赛中組織經驗交流

会、观摩、講座等活动四百五十次，参加者达七千一百九十二人次，比1956年增加一百九十八次，三千七百七十四人次；1957年整个食堂工作水平普遍有所提高。

竞赛的成绩是巨大的。首先，在保证职工吃好的原则下，貫徹了食堂全面节约。例如，1957年仅五百六十八个食堂十四万二千名就餐职工统计，通过改进粮食管理制度，实行粮食卡片，正式户口职工采用限人（本人）、限量（本人定量）、限期（当月有效），临时户口或亲友用饭一律憑当月粮票入餐，以及采用代用品，不浪费一粒米等方法，就节约粮食二百九十万三千二百七十四斤，平均每人每年节粮二十余斤。食堂伙食用煤，采用加高爐底、縮小爐膛、爐条加密，以及勤添少添、添煤不通火、煤碴回燒、注意揀煤核、篩煤碴等方法，据二百九十四个食堂七万一千五百零一名就餐职工统计，全年就节约伙食用煤五百零五万一千二百八十斤，平均每人每年节约七十一斤。节约比较突出的单位，耗煤量都比原来下降一倍。例如电力部水电总局职工食堂，1955年平均每人每日燒煤一斤九两。到1957年下半年，平均每人每日只燒煤七两八，减少了一斤一两多。其他方面，以采购来讲，1956年以前一般是雇車运输，现在改为自采自运了。頤和园职工食堂工作人员实现了节粮、节煤、节水、节电、节菜等五节口号，进一步又提出了“应扔不扔、应修自修、应买少买”的全面节约口号，一年来仅在磨刀、小型炊事工具修理、爐灶修理、粉刷食堂及拆洗馒头被等方面就节约了七百二十余元。由于貫徹了全面节约，許多单位的伙食成本有很大降低。国营广播器材厂食堂仅在1957年十二月“食堂热心服务月”运动中，就有十种菜的价格降低，最高的降低38%，最低的降低15%。食堂不但貫徹了全面节约，而

且也保證了职工吃得好。在主副食花樣品种方面，扭轉了竞赛以前“老三样”（主食：馒头、窩头、米飯，副食：甲、乙、丙菜）的現象，一般主食每餐都有四、五种，副食六、七种。許多食堂增設了小卖部，卖各种經濟小菜。有些食堂还卖半盘菜和份菜，职工花一角錢就可以吃到几样菜。有些食堂根据气候变化和职工的口味来调配花樣，冷天和夜班多准备熬菜、湯面，热天多准备凉菜，南方工人多的單位准备一些南方菜。并有不少食堂提高了卖飯速度，使职工买飯的排队时间由过去半个小时以上，縮短到十五分鐘左右，保證职工能够吃到热菜热飯。

通过竞赛，建立与健全了食堂管理制度，扭轉了食堂管理的混乱局面。1956年以前，食堂管理工作比較薄弱，即便有些管理制度也比較混乱。許多食堂管理員，对每日的庫存、食品銷售量心中无数，飯菜价格忽高忽低，食堂收支大盈大亏，衛生工作无人負責，劳动組織也不尽合理，工作閑忙不均，食堂工作人員普遍不够安心，有的还提出要求調动工作。但从1956年开展竞赛以后，食堂工作人員的積極性提高了；同时，食堂与食堂之間有了互相學習的机会，管理員學習了不少管理工作經驗，炊事員也學習了不少操作方面的經驗，情况就大大改变了。以管理員說，过去忙得滿头大汗，还是沒把工作搞好，职工有意見，炊事員也有情緒。現在，一般管理員都学会了抓炊事員的思想和組織工作。頤和園职工食堂管理員陈春城說，1956年他調到食堂当管理員的时候，炊事員的思想很混乱，人虽不多但有两个小集团，互不服气。他当时对这个工作有点动摇。后来，通过全市食堂竞赛，使他学会了抓炊事人員的思想和組織工作，現在他們食堂的炊事員空前團結，每个人都有一股

干劲，食堂有什么任务，一經發動，个个都搶着干。在收支盈亏方面，現在参加竞赛的食堂基本上达到了收支平衡，克服了大盈大亏的現象；并有不少食堂建立了比較健全的成
本核算制度。北京市橡胶一厂的單項成本核算，已能作到賬目、主副食成本当日清，及时發現关键問題。在食堂衛生工作方面，食堂工作人員积极响应了党中央“除四害、講衛生”的号召，一般都建立和健全了衛生管理制度，作到了衛生工作經常化。在改进食堂劳动組織、保証供应和炊事員休息方面，不少單位也作出了不少成績。

通过食堂竞赛，特别是偉大的整風运动，食堂工作人員的教治思想覺悟有很大提高。目前，絕大多數食堂工作人員認識到自己的工作是社会主义建設不可缺少的一部分，作好自己的工作是光荣的，受人尊敬的，“互相學習、互相帮助、取長补短、共同提高”的竞赛原則，代替了某些从旧社会遺留下来的“保守”“嫉妒”及“同行是冤家”的思想。国营广播器材厂，在1957年十二月开展的“食堂热心服务月”中，厂內負責同志向炊事員接連作了几次国内外大事及厂內生产高潮的报告，炊事人員的积极性高漲起来了，主动深入車間、科室、职工宿舍去征求职工意見，积极改进了食堂工作，得到了职工的好評。仅十二月一个月中，他們收到职工联名或个人給食堂的慰問信就有五十余封。在慰問信中，有不少职工提出，要以搞好自己的生产和模范地遵守食堂的制度，来回答炊事員同志們对他們的关心；也有的职工，提出自願在业余时间帮助炊事員同志們工作。頤和园职工食堂老炊事員刘昆，有一手較好的炊事技术，本来他抱定宗旨不再教給別人，但是在食堂竞赛和偉大的整風运动中，通过新旧社会的对比，领导对他的关怀，以及年輕炊事員对他的

尊敬，他受到很大的感動，經過反復的思想鬥爭，終于把自己幾十年積累的炊事技術教給了炊事員。光明橡膠一廠食堂炊事員的技術水平比較低，主副食花樣少，職工意見很大，經競賽小組研究，並征得雙方行政同意，由義利食品公司、雙合盛啤酒廠職工食堂派炊事員去輔導，結果主副食品花樣增多了，伙食質量也提高了，光明橡膠一廠一百多名就食職工寫大字報表揚了他們。1957年第二季度，北京市度量衡工廠食堂炊事員突然病倒了五人，開不成飯，同一小組的第一汽車附件廠食堂，立刻派了兩名技術較好的炊事員去支援，幫助他們按時開了飯，保證了生產。像這樣的例子很多。在目前比先進、學先進、趕先進的評比高潮中，不少食堂工作人員又熱烈地響應了市工會聯合會和市衛生防疫站提出的勤儉辦食堂的號召，進一步提出了比節儉，比衛生，比服務態度，比吃好等評比口號，競賽熱情空前高漲。

怎樣搞好食堂競賽

要搞好食堂競賽，我們認為必須發揮各方面的組織作用，特別是積極分子的作用；必須制訂切實可行的競賽指標；必須加強炊事人員的政治思想工作。

兩年來，我們在食堂競賽的組織領導方面是這樣做的：

關於全市食堂競賽組織領導問題，我們從來沒有另外建立一套機構。1956年由市工會聯合會領導，生活住宅部作具體工作。1957年以後，改由市工會聯合會與市衛生防疫站共同領導，日常工作由生活住宅部與衛生防疫站指定的同志負責。全市領導食堂競賽的主要任務是：制訂全市職工食堂競賽辦法；根據競賽辦法評比先進食堂；組織交流產業、區以及競賽小組領導食堂競賽和食堂工作方面的經

驗。全市的競賽評比手續應該盡量簡便，評比時主要是根據產業、區工會（區防疫站）的評比結果。產業、區一季進行評比一次的，所屬食堂只要在一年中被產業、區評上三次的單位；半年評比一次的，一年中兩次都被評為產業、區先進食堂的單位，經市工會聯合會與市衛生防疫站審查屬實，即列為全市職工食堂先進單位。這樣作的好處，一方面加強了產業、區評比工作的責任心；另一方面市工會聯合會與市衛生防疫站做具體工作的同志少，如果由全市直接評選，不但要耗費很長的時間，而且不容易評得好，在各產業、各區也樹立不了自己的旗幟。當然全市採取這樣的評選方法，並不等於放任不管，而是要在平日及時了解競賽開展的情況，掌握比較突出的事例，並經常進行檢查，領導產業和區把競賽工作搞得更好。

關於產業、區的競賽領導問題，目前各產業、區大都建立了食堂競賽評比委員會。建立這樣一個組織完全有這必要，因為它要直接進行評比工作。評比委員會的成員，除產業、區（吸收區防疫站同志參加）為當然委員外，還聘請所屬基層工會、行政、炊事員等有關方面人員參加。這些成員代表各個方面，便於反映和研究食堂工作中各個方面的問題。另外，產業、區為了便於領導食堂競賽工作，又按片或按行政系統組成若干競賽小組。競賽小組的成員，由參加小組競賽的食堂單位選送；競賽小組的正副組長，由競賽小組選舉產生。產業、區食堂競賽評比委員會的任務是：根據全市的競賽辦法，針對本產業、區的具体特點，擬訂半年或一季度的競賽條件，領導所屬食堂單位展開競賽。這樣，就可以針對本產業、區的薄弱環節，有重點、有步驟地實現全市的競賽條件，總結交流競賽小組工作及食堂工作經驗，領導竟

賽小組进行日常活动，并在竞赛小组的评比的基础上进行产业、区的评比奖励。竞赛小组的任务是：制订和实现竞赛小组活动计划。竞赛小组的活动计划包括检查评比，組織現場交流經驗，进行互助或炊事技术輔導等。根据我們的經驗，加强竞赛小组工作，發揮竞赛小组積極分子（正副組長）作用，是保持食堂竞赛經常化和逐步深入的重要环节；也便利了产业、区对食堂竞赛的領導，还为市里评比工作打下了有利的基础。

关于基層的食堂竞赛問題，目前一般都是在党的統一领导下，与厂內的生产竞赛一起进行的，制定的食堂竞赛指标更能圍繞生产上的关键，有助于生产的推进。北京市暖气材料厂因生产班次多，食堂劳动組織又不合理，有些职工不能按时吃到飯，影响了他們的生产情緒。食堂便根据厂內領導上的指示，抓住了这一薄弱环节，通过調整劳动組織，不但保證了不同班次的职工能够按时吃上多种花样的热飯热菜，也保證了炊事員的休息。

食堂竞赛指标，我們注意了根据全市食堂的具体情况，抓住存在問題的主要环节。1958年，初次开展食堂竞赛，当时全市食堂的管理水平極不平衡，炊事人員普遍存在：認為自己的工作不重要、沒前途的思想，最迫切需要解决的是如何通过竞赛，提高炊事人員的思想認識，發揮他們的積極性。所以，指标定得比較原則，着重搞政治思想工作。目的在于使各个食堂都能積極地改进工作，只要工作改进突出，不論現在食堂的工作水平高低如何，都有得獎的机会。到1957年，食堂竞赛有了一定的基础，我們便抓住食堂的主要环节，建立一些根本性的管理制度，除規定一般的要求外，着重抓了成本管理工作。因此，这一年全市职工食堂的成

本管理工作前进了一大步，为1958年推行全面节约、改进伙食創造了条件。同时，竞赛指标也逐步定得具体一些，先进一些。例如1958年的食堂竞赛指标，在节煤方面，就是根据市煤建公司的規定，即多少人的食堂，每人每天的耗煤量不能高于多少制訂的。这样，对于食堂竞赛工作便有很大的推动作用。但是，有些指标，如服务态度、花样等，就不一定提得很具体，如果提得太具体了，反而在一定程度上会限制炊事人員的積極性。另有更重要的一条，就是群众是否滿意，这也是衡量食堂工作好坏的一个指标，評比时不能把它忽略了。

搞好食堂，还必须加强食堂炊事人員的政治思想工作，只有炊事人員的政治思想覺悟提高了，才能使炊事人員發揮更大的積極性。凡是領導上对食堂工作重視的單位，炊事人員的政治思想覺悟就必然提高得比較快，工作情緒也是飽滿的。加强炊事人員的政治思想工作，可以采用各种不同的方法。例如領導同志給他們作报告，組織他們座談、參觀，进行个别訪問，基層举办文娱活动邀請他們参加等。有条件的产业、区，还可以召开食堂工作人員代表会，这对炊事員的鼓舞是很大的。

来一个大跃进

北京市开展全市职工食堂社会主义竞赛虽然有两年了，但是参加竞赛的單位仍然不够普遍，甚至有少数产业和区工会尚未組織基層竞赛，他們怀疑食堂竞赛是否有作用，怕把整个力量拖到里边去了。他們所以存在这个顧慮，主要是我們向他們宣傳不够。全市食堂工作的發展也不够平衡。食堂竞赛总的說来，是获得了不少成績，但是目前仍有

一些食堂的工作人員存在着濃厚的保守思想，他們認為自己搞得差不多了，不願意積極向別人學習，也不積極進行改進。例如，1958年有一些比較好的食堂由於保守思想作祟，現在已落在其他食堂的後面了。還有市工會聯合會及產業、區工會總結交流食堂工作經驗也做得不夠。在競賽中出現了先進經驗，沒有及時總結和傳布出去，因而影響了食堂工作的全面推進。目前，社會主義建設的各个方面，都在沸騰地躍進，全市職工食堂工作也要來一個大躍進。為了進一步貫徹中央提出的勤儉建國、勤儉辦企業、勤儉辦一切事業的方針；為了發動全市所有食堂都參加競賽，打破食堂工作人員的保守思想，比勤儉、比衛生、比服務態度、比吃好，使食堂工作更好地為生產建設服務，我們在兩年來開展社會主義競賽的基礎上，1958年計劃要組織先進食堂訂出躍進計劃，向全市提出倡議，加強組織領導工作，加強政治思想工作，鼓起食堂工作人員的革命干劲，把食堂競賽更熱火朝天地開展起來。

1958年3月11日

附一 1958年北京市職工食堂 社會主義競賽辦法

為了多快好省建設社會主義，貫徹勤儉辦一切事業的方針，1958年在全市繼續開展職工食堂的社會主義競賽。要求食堂工作人員鼓足干劲，做到互相學習、互相幫助、取長補短、共同提高。使職工食堂達到全面節約、成本降低、營養衛生、服務熱心、群眾滿意，從而保證新的生產高潮順利開展，更好地完成或超額完成生產計劃。

一、竞赛条件：

1. 勤俭办食堂。

(1) 严格遵守国家粮食政策，厉行节约粮食，通过改进食堂管理、主食操作及使用代用品等方法减少粮食消耗，堵塞一切漏洞和保证国家粮食供应制度的执行；

(2) 通过改进烧煤或改进灶灶等方法，大力节约燃料，要求炊事用煤的消耗量应达到或低于市煤建公司的规定；

(3) 进一步健全食堂成本管理制度，认真学习和推广单项成本管理的先进经验，加强主副食供应的计划性，克服主副食原材料的浪费，爱护炊事用具和降低杂支、降低盈亏率，从而降低伙食成本；同时合理地组织分工，提高工作效率，在人事、大型设备等一系列费用开支方面，争取尽量节俭。

2. 为了有效地保证和增进职工身体健康，食堂必须有较完善的卫生管理制度，要求做到以下几点：

(1) 食堂、厨房、仓库必须保持环境、用具、设备三净和蚊、蝇、鼠、蛆四绝；

(2) 使用的炊具、碗、筷等家具坚持每餐消毒；

(3) 炊事人员要保持个人卫生和坚决执行卫生操作；食堂要有健全的主副食原料的采购、验收、保管和处理剩饭剩菜等方面卫生管理制度，做到制作生熟食物的刀、案、抹布和容器严格分开使用，蔬菜先洗后切，保证不发生食物中毒。

3. 食堂工作人员必须团结互助，要密切联系群众，提高服务质量。

(1) 服务态度和藹，虚心接受群众意见，积极改进工作，一切便于职工；

(2) 食堂炊事人员之间、食堂与食堂之间必须互相学习、互相帮助，积极钻研炊事技术，改进炊事工具，以提高主