

А. Я. ЗАЙЦЕВА

Е. И. АНДРЮШИНА

**ЭКОНОМИКА
ПРЕДПРИЯТИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

А. Я. ЗАЙЦЕВА

Е. И. АНДРЮШИНА

ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Допущено Министерством торговли СССР
в качестве учебника для учащихся
технологических отделений
торговых техникумов*



МОСКВА «ЭКОНОМИКА» 1985

Главы 3, 4, 5 написаны А. Я. Зайцевой
главы 1, 2, 6, 7, 8, 9 — Е. И. Андрушиной

Рецензенты

преподаватели кафедры экономики, организации
и управления общественным питанием ЛИСТА
имени Ф. Энгельса доц. В. И. МОРОХИНА, доц.
Л. А. КАЛИНИНА, ст. преподаватель Н. В. Дем-
ченко; преподаватель Свердловского техникума
общественного питания В. Е. АКУЛОВА

11

Сущность общественного питания и его роль в расширенном социалистическом воспроизводстве

Общественное питание — подотрасль народного хозяйства СССР. В настоящее время насчитывается 315 тыс. предприятий общественного питания, где трудится более 2,7 млн. человек. Ежедневно услугами общественного питания пользуются свыше 115 млн. человек.

Общественное питание представляет собой государственную систему, основу которой составляют предприятия, выпускающие однородную продукцию и характеризующиеся особым технологическим процессом, специализированными кадрами и оборудованием, единством форм организации производства и обслуживания населения, единой системой управления и планирования.

Уровень развития общественного питания характеризуется степенью развития концентрации, специализации, кооперирования и комбинирования, представляющих собой формы общественного разделения труда. В условиях зрелого социализма ориентация на достижение высоких конечных результатов предполагает дальнейшее расширение и углубление процессов общественного разделения труда. В общественном питании это связано прежде всего с решением задач, направленных на внедрение индустриальной технологии производства кулинарной продукции.

Функции общественного питания. Сущность общественного питания раскрывается через выполняемые им функции, которые характеризуют место и роль общественного питания в расширенном социалистическом воспроизводстве. Общественное питание выполняет три

ГЛАВА



ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ В СССР И ЕГО СОЦИАЛЬНО- ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ



взаимосвязанные функции: производство кулинарной продукции, ее реализацию и организацию потребления.

Исходной является функция производства кулинарной продукции. Значение этой функции в условиях перехода населения от питания в домашних условиях к общественно организованному питанию существенно возрастает. В процессе производственной переработки из поступающего на предприятия общественного питания сырья и полуфабрикатов изготавливается разнообразная кулинарная продукция, имеющая новую потребительную стоимость и стоимость. Доля работников производства в общественном питании системы государственной торговли составляет $\frac{2}{3}$ всех работников. Если учесть еще труд работников, занятых в залах продолжением процесса производства, то почти 90 % работников общественного питания заняты производительным трудом, т. е. участвуют в создании совокупного общественного продукта и национального дохода.

Функция производства в общественном питании органически связана с функциями реализации и организации потребления кулинарной продукции. Это определяется спецификой продукции предприятий общественного питания, которая, как правило, должна быть реализована непосредственно после изготовления.

Функция реализации продукции представляет собой смену форм стоимости, что делает ее аналогичной данной функции в розничной торговле. Эта функция обусловлена товарным производством и товарно-денежными отношениями. Следовательно, по мере перехода к бесплатным обедам для рабочих, служащих, занятых в производстве колхозников, а также к бесплатным завтракам для школьников эта функция будет постепенно утрачивать свое значение и затем полностью исчезнет.

Функция организации потребления кулинарной продукции является специфической функцией общественного питания, поскольку она не присуща ни одной другой отрасли народного хозяйства. Значение функции организации потребления кулинарной продукции возрастает в связи с увеличением численности населения, пользующегося услугами предприятий общественного питания. Именно благодаря этой функции возможно организовать рациональное, сбалансированное питание трудящихся. Организация питания населения на научной основе предполагает реализацию потребительских комплексов — завтраков, обедов, ужинов в соответствии со спецификой обслуживаемых контингентов, а также с учетом индивидуальных особенностей людей (возраста, состояния здоровья, профессии и т. д.).

Сочетание указанных выше функций определяет место и роль общественного питания в расширенном социалистическом воспроизводстве. Таким образом, являясь отраслью материального производства, общественное питание в то же время выполняет функции, присущие сфере услуг. Следовательно, общественное питание — специфическая подотрасль народного хозяйства, единство функций которой позволяет рассматривать ее как

отрасль материального производства, относящуюся к сфере услуг.

Формы общественного питания. Общественное питание функционирует в двух формах: питание, организуемое государственными и кооперативными предприятиями общественного питания; бесплатное или льготное питание, организуемое детскими, лечебными и социально-культурными учреждениями.

Государственные предприятия общественного питания развиваются на основе единого государственного плана. Эти предприятия находятся в городах и поселках городского типа, в совхозах. Часть их расположена на территории промышленных предприятий и предназначена для обслуживания соответствующих контингентов потребителей. Государственные предприятия общественного питания находятся в ведении управлений общественного питания системы министерств торговли союзных республик, управлений рабочего снабжения промышленных и строительных министерств, а также Министерства сельского хозяйства СССР. Удельный вес товарооборота государственных предприятий в общем товарообороте общественного питания в целом по СССР составляет более 80 %.

Кооперативные предприятия общественного питания находятся в системе потребительской кооперации и колхозов. Расположены они в основном на селе, часть их размещена в небольших городах. Управляют кооперативными предприятиями общественного питания организации потребительской кооперации и их объединения.

Общественное питание, организуемое детскими, лечебными и социально-культурными учреждениями, имеет особенность в том, что обслуживаемые контингенты получают питание бесплатно или на льготных условиях. Источником дотации на эти цели служат общественные фонды потребления, за счет которых через эти предприятия реализуется более половины всей продукции общественного питания. Эта форма общественного питания имеет большое социальное значение и в перспективе должна получить дальнейшее развитие.

Место общественного питания в народнохозяйственном продовольственном комплексе. Развитие общественного питания на современном этапе и в период до 1990 г. осуществляется в соответствии с Продовольственной программой СССР, утвержденной майским (1982 г.) Пленумом ЦК КПСС.

Продовольственная программа, разработанная в соответствии с решениями XXVI съезда КПСС, представляет собой научно обоснованную систему мер, направленных на развитие агропромышленного комплекса: рост производства продовольствия, укрепление материально-технической базы, взаимосвязанное и сбалансированное развитие входящих в него отраслей, повышение эффективности работы колхозов и совхозов, всех других предприятий и организаций, совершенствование хозяйственного механизма, улучшение социально-культурных и бытовых условий на селе.

Реализация Продовольственной программы позволит существенно увеличить потребление наиболее ценных продуктов питания.

На июньском (1983 г.) Пленуме ЦК КПСС подчеркивалось, что Продовольственная программа СССР нацелена на то, чтобы «наладить бесперебойное снабжение населения высококачественными продуктами питания, причем так, чтобы достигнуть максимально возможной самообеспеченности в этом отношении»¹.

В осуществлении Продовольственной программы решающее значение имеет агропромышленный комплекс (АПК) страны, его эффективное функционирование. АПК образуют отрасли народного хозяйства, которые участвуют в создании, переработке и реализации сельскохозяйственной продукции.

АПК в качестве составной части включает продовольственный комплекс, связанный с производством только продуктов питания. Агропромышленный комплекс наряду с продовольственным комплексом включает еще предприятия по производству и переработке технических сельскохозяйственных культур (льна, хлопка, конопли), предприятия легкой промышленности и др.

Основной задачей АПК, а следовательно, и продовольственного комплекса является обеспечение в возможно более сжатые сроки устойчивого снабжения населения страны всеми видами продовольствия, улучшения структуры питания за счет более ценных продуктов.

Общественное питание относится к системе продовольственного комплекса, так как непосредственно участвует в удовлетворении общественных потребностей населения в продуктах питания. Однако по сравнению с другими отраслями продовольственного комплекса общественное питание занимает в нем особое место, поскольку позволяет организовать научно обоснованное сбалансированное питание населения.

12

Социально-экономическое значение общественного питания

В социалистическом обществе, как предсказывали основоположники научного коммунизма К. Маркс и Ф. Энгельс, труд, затрачиваемый на приготовление пищи, будет обобществлен и это даст возможность более эффективно использовать материальные и трудовые ресурсы. Ф. Энгельс, характеризуя значение замены домашнего приготовления пищи общественным, писал: «Можно смело предположить, что при общественном приготовлении пищи и при общественном обслуживании легко было бы освободить две трети занятых этим делом рабочих, причем остальная треть могла бы

¹ Материалы Пленума Центрального Комитета КПСС, 14—15 июня 1983 г. М.: Политиздат, 1983, с. 14.

лучше и внимательнее исполнять свою работу, чем это имеет место в настоящее время»¹.

Большое внимание развитию общественного питания уделял В. И. Ленин. Замену домашнего приготовления пищи общественно организованным, освобождение женщины от непроизводительного, изнурительного труда в домашнем хозяйстве В. И. Ленин связывал с задачами построения коммунистического общества. «Настоящее *освобождение женщины*, настоящий коммунизм, — писал В. И. Ленин, — начнется только там и тогда, где и когда начнется массовая борьба... против этого мелкого домашнего хозяйства, или, вернее, *массовая перестройка* его в крупное социалистическое хозяйство»².

Однако, подчеркивая необходимость развития общественного питания, В. И. Ленин обращал также внимание на трудности перехода от индивидуального домашнего хозяйства к общественно организованному: «Переход этот труден, ибо дело идет здесь о переделке наиболее укоренившихся, привычных, заскорузлых, окостенелых «порядков»...»³.

Партия и правительство на всех этапах развития социалистического общества уделяли особое внимание вопросам удовлетворения потребностей населения в продуктах питания. Развиваясь в рамках единого народнохозяйственного продовольственного комплекса, общественное питание наряду с продовольственной торговлей, колхозным рынком, личным подсобным хозяйством представляет собой конечное звено в удовлетворении общественных потребностей в продуктах питания.

Социально-экономическое значение общественного питания как подотрасли народного хозяйства проявляется в воспроизводстве рабочей силы и повышении производительности труда, увеличении свободного времени трудящихся и улучшении их быта, экономии материальных и трудовых ресурсов, организации рационального питания и решении важнейших эколого-экономических проблем.

Общественное питание имеет большое значение для *воспроизводства рабочей силы, сохранения здоровья и трудоспособности населения*. Современная демографическая ситуация, в условиях которой естественный прирост рабочей силы недостаточен для удовлетворения растущих потребностей народного хозяйства, выдвигает в качестве важнейших вопросы эффективного использования трудовых ресурсов и дальнейшего роста производительности общественного труда.

Организация общественного питания на заводах, фабриках, шахтах, в транспортных и строительных организациях, в совхозах и колхозах является наиболее рациональной формой предоставления полноценного питания, которое способствует восстановлению работоспособности и росту производительности труда. Так, между организацией общественного питания и ростом производительности

¹ Маркс К., Энгельс Ф. Соч. 2-е изд., т. 2, с. 542—543.

² Ленин В. И. Полн. собр. соч., т. 39, с. 24.

³ Там же, т. 42, с. 369.

труда на производственных предприятиях существует прямая зависимость. Подсчитано, что на тех предприятиях, где общественное питание организовано на высоком уровне, за смену производительность труда рабочих на 7—8 % выше по сравнению с предприятиями, где недостаточно развита сеть столовых.

В настоящее время услугами предприятий общественного питания ежедневно пользуется более 115 млн. человек, свыше 80 % из них удовлетворяют потребности в питании через сеть столовых и буфетов при производственных предприятиях, стройках, шахтах. Причем две трети производственных предприятий организовали питание в столовых и буфетах таким образом, что охватили от 60 до 100 % рабочих и служащих. Совхозными и колхозными столовыми в настоящее время пользуются более 50 % работников, занятых в общественном хозяйстве.

В постановлении ЦК КПСС и Совета Министров СССР от 14 января 1982 г. «О мерах по дальнейшему развитию торговли и улучшению торгового обслуживания населения в одиннадцатой пятилетке» подчеркнута необходимость дальнейшего развития сети предприятий общественного питания на производственных предприятиях, при высших и средних специальных учебных заведениях, общеобразовательных школах и ПТУ.

Социалистическое воспроизводство рабочей силы включает не только восстановление работоспособности, но и направлено на гармоничное развитие личности, формирование коммунистических производственных отношений. В связи с этим важное значение приобретает *роль общественного питания в увеличении свободного времени советских людей и улучшении их быта.*

Свободное время трудящихся представляет собой часть вне-рабочего времени, используемого для учебы, отдыха, общественной деятельности, воспитания детей и других целей. Его количество зависит от уровня развития производительных сил общества. К. Маркс указывал, что при коммунизме мерой общественного богатства будет свободное время, а не рабочее время.

Увеличение свободного времени трудящихся в значительной степени зависит от сокращения затрат труда на ведение домашнего хозяйства. Подсчитано, что время, расходуемое на приготовление пищи, приобретение продуктов, составляет более 40 % затрат времени на ведение домашнего хозяйства. Совокупные затраты общества на процессы приготовления пищи в домашних условиях в целом по стране составляют более 75 млрд. ч в год, что равноценно труду около 30 млн. человек.

Снижению затрат труда на ведение домашнего хозяйства способствует повышение доли полуфабрикатов и кулинарных изделий в общем объеме продажи продовольственных товаров и рост их реализации через сеть магазинов кулинарии и специальных отделов столовых. Расширению сети магазинов и отделов по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий уделено особое внимание в постановлении ЦК КПСС и Совета Министров СССР от

14 января 1982 г. «О мерах по дальнейшему развитию торговли и улучшению торгового обслуживания населения в одиннадцатой пятилетке».

Большое значение имеет совершенствование общественного питания на селе. В одиннадцатой пятилетке проделана большая работа по дальнейшему развитию материально-технической базы предприятий общественного питания в совхозах и колхозах, организации серийного производства передвижных столовых. Решениями майского (1982 г.) Пленума ЦК КПСС предусмотрено в организациях потребительской кооперации построить и ввести в эксплуатацию предприятий общественного питания на 417 тыс. мест.

Общественное питание, способствуя значительному сокращению затрат труда в домашнем хозяйстве, создает условия для *экономии трудовых ресурсов*. Исследованиями установлено, что на передовых предприятиях общественного питания затраты времени на приготовление пищи в 5—6 раз ниже, чем в домашнем хозяйстве. Экономия трудовых ресурсов достигается в результате обобществления процессов производства кулинарной продукции путем межотраслевого и внутриотраслевого кооперирования, а также специализации труда работников производства, применения высокопроизводительного оборудования.

Сокращение затрат времени на ведение домашнего хозяйства, особенно на приготовление пищи, имеет большое социально-экономическое значение, так как изменяет быт семьи, высвобождает женщину для участия в общественно-производственной деятельности. В. И. Ленин характеризовал общественные столовые как «ростки коммунизма», «...которые на деле способны освободить женщину, на деле способны уменьшить и уничтожить ее неравенство с мужчиной, по ее роли в общественном производстве и в общественной жизни»¹.

Социально-экономическое значение общественного питания возрастает и в связи с процессом изменения величины семьи. Известно, что чем меньше членов семьи, тем более непроизводительным и малоэффективным становится ведение домашнего хозяйства. В настоящее время фиксируется процесс уменьшения величины семьи, который будет продолжаться и в дальнейшем. Следовательно, домашнее хозяйство будет отвлекать большое число населения от участия в общественном производстве. В этих условиях значительно возрастает роль общественного питания как фактора *экономии материальных ресурсов и трудовых затрат*.

Одним из преимуществ общественного питания является возможность *организации питания населения на научной основе*. От правильного питания зависит работоспособность, физическое состояние организма, сопротивляемость инфекционным заболеваниям и т. д.

¹ Ленин В. И. Полн. собр. соч., т. 39, с. 24.

Общественное питание располагает соответствующей материально-технической базой и специализированными кадрами, позволяющими организовать питание населения с учетом пола, возраста, профессиональных особенностей обслуживающих контингентов потребителей, географических и климатических условий проживания людей.

Рациональное питание предполагает достижение необходимого уровня качества приготовляемых блюд, а также их комплексное потребление. Поэтому одним из путей рационализации питания является производство готовых кулинарных потребительских комплексов. Это позволит добиться сбалансированного питания, т. е. соответствия белков, жиров, углеводов и других пищевых веществ энергетическим затратам.

Важна роль общественного питания в решении актуальных *эколого-экономических проблем*. Экология — это наука, изучающая взаимодействие человека с окружающей средой. На современном этапе развития, когда в результате научно-технической революции усилилось влияние человека на биосферу, важное значение приобретают вопросы охраны природных ресурсов.

Важным эколого-экономическим вопросом в общественном питании является правильное использование сырья и сокращение пищевых отходов. В настоящее время около 3,6 млн. т, или 15 %, продукции предприятий общественного питания попадает в пищевые отходы. Главный путь сокращения пищевых отходов и рационального использования сырья — это индустриализация производства кулинарной продукции и улучшение ее качества.

С рациональным использованием сырья тесно связана *экономика энергетических ресурсов*. На предприятиях общественного питания созданы необходимые условия для более рационального использования энергии за счет сокращения времени приготовления пищи на основе использования современного технологического оборудования. Подсчитано, что затраты топлива на приготовление одного обеда в общественном питании более чем в три раза ниже, чем в домашних условиях.

Сокращению затрат энергии на предприятиях общественного питания способствует применение современных пищеварочных котлов, жарочных сковород и шкафов, которые позволяют повысить коэффициент полезного действия в 6—8 раз по сравнению с кухонными плитами. Значительные резервы экономии электроэнергии дает применение высококачественной обработки сырья, а также сверхвысокочастотного (СВЧ) метода разогрева пищи. При его использовании потери массы обрабатываемого продукта сокращаются на 10 %, скорость обработки выше обычной в 10 и более раз, потребление электроэнергии снижается в 3—4 раза.

Экономии сырья и энергии также способствует создание в общественном питании кулинарной индустрии, при которой централизация производства позволяет использовать безотходную и значительно менее энергоемкую технологию, что заметно снижает потери продуктов и затраты энергии на приготовление пищи.

Таким образом, общественное питание является важным звеном в системе экономических и социальных мероприятий, направленных на реализацию программы повышения народного благосостояния, принятой XXVI съездом КПСС,



Перспективы развития общественного питания

Развитие общественного питания имеет большое значение для устойчивого, поступательного развития социалистического производства, повышения его эффективности, дальнейшего роста благосостояния советских людей. Это может быть достигнуто за счет увеличения охвата населения услугами предприятий отрасли, роста производительности труда, повышения качества выпускаемой продукции, совершенствования организации производства и методов обслуживания потребителей, снижения издержек потребления и увеличения свободного времени трудящихся.

Ответственным этапом в развитии общественного питания является одиннадцатая пятилетка. В этой пятилетке были предусмотрены опережающие темпы развития общественного питания по сравнению с розничной торговлей продовольственными товарами; разработан комплекс мероприятий по улучшению обеспечения горячим питанием по месту работы и учебы рабочих, служащих, колхозников и учащихся; увеличилась сеть предприятий общественного питания, при этом особое внимание было уделено расширению сети предприятий диетического питания.

Дальнейшее развитие получили прогрессивные формы обслуживания потребителей, особенно комплексные обеды с абонементной системой расчета. В целях расширения предоставляемых предприятиями общественного питания услуг открыто много новых магазинов кулинарии и отделов по продаже полуфабрикатов при производственных предприятиях, вузах и техникумах.

В одиннадцатой пятилетке на действующих предприятиях общественного питания производство и реализация кулинарной продукции осуществлялись при той же или меньшей численности работающих. В этой связи для успешного выполнения поставленных перед отраслью задач основное внимание было направлено на рост производительности труда.

Постановлением ЦК КПСС и Совета Министров СССР от 14 января 1982 г. «О мерах по дальнейшему развитию торговли и улучшению торгового обслуживания населения в одиннадцатой пятилетке» указано, что главным направлением решения этой задачи является внедрение индустриальной технологии приготовления пищи, расширение выпуска готовых блюд, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для комплексного снабжения ими столовых и магазинов кулинарии. Для этого необходимо создание в общественном питании кулинарной промышленной

индустрии, главным звеном которой станут кулинарно-производственные объединения. В кооперации с предприятиями пищевой промышленности они должны обеспечить в полной мере потребности предприятий общественного питания в готовой кулинарной продукции и полуфабрикатах высокой степени готовности. Создание кулинарно-производственных объединений позволит внедрить механизацию и автоматизацию технологических процессов, прогрессивные методы обработки сырья, эффективные формы обслуживания и на этой основе обеспечить выпуск продукции высокого качества и организацию рационального питания.

В настоящее время на предприятиях общественного питания очень низок уровень механизации труда: до 80 % в технологическом цикле занимает ручной труд. В этой связи темпы роста производительности труда также очень низкие и составляют в среднем 1,4 % в год. Для сравнения: в пищевой промышленности этот показатель в 2—3 раза выше. Расчеты показывают, что при переходе на промышленную технологию производства кулинарной продукции уровень механизации должен увеличиться, как минимум, до 40 %. Производительность труда возрастет в 2,3 раза, численность работников сократится примерно на 70 %.

21

Задачи и принципы планирования общественного питания

Задачи планирования общественного питания. Планирование общественного питания, как и других отраслей народного хозяйства, осуществляется на основе экономических законов социализма, и прежде всего основного экономического закона и закона планомерного, пропорционального развития народного хозяйства.

План развития общественного питания в совокупности с планом развития торговли является органической частью государственного плана экономического и социального развития страны. Это необходимо учитывать при планировании межотраслевых связей общественного питания с сельскохозяйственным производством, транспортом, строительством и т. д. Планирование общественного питания также тесно связано с общегосударственными финансовыми планами — государственным бюджетом, кредитным и кассовым планами Госбанка СССР.

XXVI съезд КПСС поставил задачу повысить роль планирования как центрального звена управления народным хозяйством. Предусмотрено усилить значение пятилетнего плана как главного инструмента реализации экономической политики партии; поднять уровень централизованного планирования; более полно учитывать в планах современные достижения научно-технического прогресса; обеспечить выбор наиболее эффективных путей достижения высоких народнохозяйственных результатов, усилить социальную направленность планов.

Основными задачами планирования общественного питания на современном этапе являются:

рост объема товарооборота и оборота по реализации продукции собственного

ГЛАВА



ОРГАНИЗАЦИЯ ПЛАНИРОВАНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



производства в целях увеличения охвата всех контингентов населения горячим питанием по месту работы, жительства и отдыха;

улучшение качества продукции и повышение культуры обслуживания и на этой основе наиболее полное удовлетворение спроса населения на продукцию и услуги общественного питания;

повышение удельного веса реализации продовольственных товаров через предприятия общественного питания;

рост производительности труда на основе дальнейшей индустриализации производственно-торгового процесса;

развитие материально-технической базы отрасли и рациональное использование действующей сети;

повышение экономической эффективности хозяйственной деятельности, наиболее полное использование материальных, трудовых и финансовых ресурсов, улучшение социального развития коллективов предприятий.

Основные принципы планирования общественного питания. Методология планирования общественного питания представляет собой совокупность общих принципов и методов разработки планов. Она имеет свои специфические особенности, обусловленные ролью и функциями отрасли в расширенном социалистическом воспроизводстве.

Наиболее полно сущность планирования общественного питания раскрывается в его принципах, базирующихся на общих для всего народнохозяйственного планирования принципах, сформулированных В. И. Лениным.

Основополагающим принципом планирования общественного питания является **партийность**. Требование партийности в планировании раскрывается в ленинском положении, согласно которому «...программа партии не может оставаться только программой партии. Она должна превратиться в программу нашего хозяйственного строительства...»¹.

В процессе планирования общественного питания этот принцип реализуется в том, что составление планов предопределено политикой партии в соответствии с требованиями основного экономического закона социализма. Партийность предусматривает глубокую экономическую и политическую обоснованность планов, партийный подход к организации планирования в отрасли. На современном этапе политика коммунистической партии ориентирует предприятия и организации общественного питания на наиболее качественное и эффективное выполнение плановых заданий по выпуску продукции собственного производства и товарообороту, на максимальное удовлетворение потребностей населения в продукции общественного питания.

Причины невыполнения плановых заданий должны быть глубоко и всесторонне проанализированы, вскрыты внутренние резервы вовлечения в оборот дополнительных ресурсов. При этом в трудовых коллективах критика и самокритика становятся важным инструментом преодоления имеющихся недостатков.

¹ Ленин В. И. Полн. собр. соч., т. 42, с. 157.

Проявлением принципа партийности в планировании является также широкое отражение в планах развития общественного питания достижений научно-технического прогресса, передового опыта, результатов научных исследований, новых форм и методов плановой работы.

Одним из коренных принципов планирования является ленинский принцип демократического централизма, В. И. Ленин подчеркивал, что построение социализма «...есть построение централизованного хозяйства...»¹, что «все планы отдельных отраслей производства должны быть строго координированы, связаны и вместе составлять тот единый хозяйственный план, в котором мы так нуждаемся»².

Демократический централизм реализуется в единстве централизованного руководства общественным питанием со стороны ЦК КПСС, Совета Министров СССР, Госплана СССР, Министерства торговли СССР и других органов с творческой активностью коллективов предприятий и организаций общественного питания. В то же время этот принцип проявляется в ответственности каждого государственного органа за принятие решений, за их исполнение в намеченные сроки на местах.

От правильного сочетания централизованного планового руководства с хозяйственной самостоятельностью предприятий во многом зависит успешное решение задач по совершенствованию хозяйственного механизма общественного питания. Осуществление принципа демократического централизма в общественном питании предусматривает вести разработку годовых планов производственно-торговой деятельности снизу, т. е. начиная с предприятий и организаций.

В централизованном порядке планируются только наиболее важные показатели — объем товарооборота и выпуска продукции собственного производства, прибыль, рыночные фонды товарных ресурсов, ассигнования и платежи в бюджет, капитальные вложения, фонды материально-технического снабжения, фонд заработной платы, численность работников и некоторые другие. В разработке планов принимают участие партийные, общественные организации и коллективы работников предприятий и организаций.

Планирование общественного питания должно быть научным и обоснованным. Научность планирования предусматривает использование в хозяйственной практике механизма действия экономических законов социализма, учет достижений науки и техники, нацеленность на высокие конечные результаты. В. И. Ленин писал, что нам нужны «...широкие планы не из фантазии взятые, а подкрепленные техникой, подготовленные наукой...»³.

Научность планирования общественного питания выражается в концентрации сил и ресурсов на решении важнейших социально-экономических задач, повышении эффективности хозяйствования, обеспечении сбалансированности всех показателей производ-

¹ Ленин В. И. Полн. собр. соч., т. 37, с. 422.

² Там же, т. 42, с. 154.

³ Там же, т. 40, с. 108.

ственно-торгового плана, повышении качества кулинарной продукции и культуры обслуживания населения.

Развитие общественного питания находится в тесной увязке с другими отраслями народного хозяйства. Поэтому его планирование является органической частью комплексной социально-экономической программы развития страны. В общественном питании принцип комплексности планирования предполагает координацию планов на всех уровнях управления, сбалансированность всех разделов и показателей перспективных и текущих планов, сочетание отраслевого и территориального планирования.

Одним из главных требований комплексного планирования общественного питания является разработка оптимальных планов. Оптимальным считается такой научно обоснованный план, который позволяет выбрать наилучший вариант планово-экономического решения. Принцип оптимальности требует определения критерия оптимальности и проведения многовариантных расчетов на основе использования экономико-математических методов и ЭВМ. Оптимизация планов в общественном питании служит основой повышения эффективности отрасли.

Процесс производства и реализации продукции в общественном питании с окончанием того или иного периода не прерывается, поэтому должна быть обеспечена и непрерывность планирования. Практически реализация этого принципа находит конкретное выражение в сочетании системы перспективных и текущих планов. Перспективные планы определяют основную линию развития общественного питания на ряд лет, а текущие — на конкретный год.

Соблюдение принципа непрерывности планирования требует, чтобы уже в середине текущего года на основе уточненных годовых показателей пятилетнего плана разрабатывался план на следующий год, а также основные показатели на год, следующий за планируемым. Так достигается увязка между перспективным и текущим планированием, при этом решающую роль играет перспективное планирование.

При разработке планов общественного питания используется принцип ведущего звена. Главная задача общественного питания на данном этапе развития состоит в повышении уровня его индустриализации. Решив эту задачу, отрасль получит широкие возможности для наиболее полного удовлетворения спроса населения на кулинарную продукцию, увеличения охвата населения услугами общественного питания, повышения качества продукции и культуры обслуживания, роста экономической эффективности предприятий и организаций и отрасли в целом.

Неотъемлемой частью планирования общественного питания является контроль за выполнением плановых заданий. Проверка выполненных планов должна обеспечить выявление возможных нарушений, отклонений, а также служить основой для разработки системы мероприятий по обеспечению выполнения планов, выявлению неиспользованных резервов и возможностей.