

# ЭКОНОМИКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

---

---



# ЭКОНОМИКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Издание 2-е, переработанное

*Допущено Министерством торговли  
СССР в качестве учебника для эконо-  
мических факультетов торговых  
вузов*



Москва  
Экономика  
1982

Учебник подготовлен кафедрой экономики общественного питания Московского института народного хозяйства имени Г. В. Плеханова

Введение, главы I, II, IV, VI написаны профессором, доктором экономических наук *Л. П. Басковым*; § 5 главы II — доцентом, канд. экон. наук *Н. П. Дмитриевским*; главы III, IX — доцентом, канд. экон. наук *А. П. Ильциным*; главы V, XII, XIII — доцентом, канд. экон. наук *З. С. Ходоровой*; глава VII — доцентом, канд. экон. наук *Р. И. Тимофеевой*; главы VIII, XI — доцентом, канд. экон. наук *В. И. Кузнецовым*; глава X — доцентом, канд. экон. наук *А. М. Ивановым*.

Рецензенты: *Н. В. Макарова* (Управление общественного питания Министерства торговли СССР), канд. экон. наук *И. М. Мокшанина* (Харьковский институт общественного питания)

В Основных направлениях экономического и социального развития СССР на 1981—1985 годы и на период до 1990 года, принятых XXVI съездом КПСС, поставлена задача поднять роль общественного питания в удовлетворении потребностей населения, предусмотреть опережающие темпы его развития, повысить уровень индустриализации отрасли; улучшить обеспечение горячим питанием по месту работы и учебы рабочих, служащих, колхозников и учащихся всех типов учебных заведений; значительно расширить сеть предприятий общественного питания, повысить культуру обслуживания населения, развивать сеть предприятий диетического питания.

Решение этой задачи требует перестройки хозяйственного механизма общественного питания, которая направлена на использование интенсивных факторов роста, широкое внедрение в производство научно-технических достижений и передового опыта в целях дальнейшего подъема экономики страны и благосостояния советского народа.

Важным звеном хозяйственного механизма является система плановых показателей. Они должны всемерно побуждать трудовые коллективы общественного питания на борьбу за улучшение качества продукции и обслуживания населения, увеличение производительности труда, максимальное использование основных фондов, экономию ресурсов. Реализация мер по улучшению планирования создает возможность теснее увязывать решение перспективных и текущих проблем, полнее учитывать интересы потребителей при формировании производственных заданий. При этом усиливается значимость экономических рычагов и стимулов. Материальное поощрение должно ставиться в прямую зависимость от эффективности и качества работы, выполнения плановых заданий и конечных результатов производственной деятельности.

Для дальнейшего развития общественного питания большое значение имеет подготовка высококвалифицированных специалистов, вооруженных марксистско-ленинской методологией, знанием конкретной экономики отрасли.

Экономика общественного питания — отраслевая социально-экономическая наука, методологической основой которой являются марксистско-ленинская диалектика и политическая экономия социализма. Это означает, что при изучении данной дисциплины необходимы системный анализ хозяйственных явлений,

обобщение многочисленных факторов, выбор основного звена в решении экономических проблем отрасли.

Предметом экономики общественного питания является изучение механизма действия, форм проявления и наиболее эффективного использования в этой отрасли объективных экономических законов социализма. Курс «Экономика общественного питания» предусматривает изучение специфических закономерностей развития отрасли на основе общих закономерностей развития народного хозяйства в условиях зрелого социализма, экономических отношений, складывающихся в процессе производства, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

В содержание курса входит изложение сущности, функций и задач общественного питания, его места и роли в процессе социалистического расширенного воспроизводства.

Общественное питание, как и любая отрасль народного хозяйства, в условиях социализма развивается на основе плана. Поэтому курс «Экономика общественного питания» изучает научные основы, принципы и методы планирования хозяйственной деятельности организаций и предприятий отрасли.

В связи с тем, что общественное питание играет большую роль в повышении материального и культурного уровня жизни советских людей, в курсе значительное место занимает изучение проблем и закономерностей развития товарооборота общественного питания. Важное место отводится вопросам анализа и планирования материально-технической базы и технического прогресса, труда и заработной платы, издержек производства и обращения, рентабельности, финансов и др.

Курс «Экономика общественного питания» служит методологической основой для изучения таких специальных дисциплин, как «Организация предприятий общественного питания», «Потребление и торговая конъюнктура», «Бухгалтерский учет в общественном питании», и некоторых других.

Изучение этого курса студентами экономических факультетов торговых вузов — необходимое условие подготовки высококвалифицированных специалистов, призванных повышать экономическую эффективность предприятий и организаций общественного питания и решать стоящие перед отраслью ответственные задачи.

## Глава I.

### СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

---

#### § 1. Роль общественного питания в социалистическом расширенном воспроизводстве

Социально-экономическое значение общественного питания определяется его местом и ролью в расширенном социалистическом воспроизводстве, которое планомерно осуществляется в интересах получения возможно большего объема национального дохода, являющегося источником удовлетворения растущих потребностей трудящихся и дальнейшего развития производства.

Процесс воспроизводства представляет собой органическое единство производства материальных благ, их распределения, обмена и потребления. Он включает:

непрерывное возобновление и расширение производственных фондов;

воспроизводство рабочей силы, подъем материального и культурного уровня жизни тружеников социалистического общества;

воспроизводство и развитие социалистических производственных отношений, представляющих движущую силу всего процесса воспроизводства.

Общественное питание в процессе социалистического воспроизводства прежде всего *способствует воспроизводству рабочей силы, подъему материального и культурного уровня жизни тружеников социалистического общества.*

В зависимости от условий и характера труда на том или ином участке общественного производства трудящиеся расходуют различное количество энергии. Восстановление ее в значительной степени зависит от полноценного питания.

Правильная организация питания сохраняет здоровье и работоспособность трудящихся и способствует высокой производительности их труда. Она предполагает не только определенный режим приема пищи (завтрак, обед, ужин), но и необходимое ее количество и состав с учетом возраста, пола, особенностей труда.

Важным фактором воспроизводства рабочей силы является правильная организация питания учащейся молодежи в вузах,

техникумах, детей в школах, детских садах, яслях, а также лечебного питания.

Уже сейчас общественное питание частично развивается за счет общественных фондов потребления, т. е. бесплатно или на льготных условиях. В дальнейшем будет осуществлен постепенный переход к бесплатному питанию детей в школах с продленным днем, школах-интернатах, пионерских лагерях. Предполагается также в перспективе перейти к льготному и бесплатному питанию на промышленных предприятиях и в колхозах. В данном случае общественное питание будет выступать не только как источник удовлетворения потребности в полноценной пище, но и как специфический вид экономического распределения. Такое направление в развитии общественного питания способствует подъему материального благосостояния народа.

*Общественное питание способствует увеличению численности работников, занятых в общественном производстве, росту производительности их труда, а тем самым — повышению темпов социалистического воспроизводства.* Развитие общественного питания действует как фактор, сокращающий затраты труда и времени на покупку продуктов и домашнее приготовление пищи, что позволяет освободить трудовые ресурсы (особенно женщин) от домашнего хозяйства и использовать их в сфере общественного производства, обуславливает увеличение свободного времени трудящихся.

К. Маркс считал, что тот труд, который тратят производительные рабочие на самообслуживание (покупка товаров, домашнее приготовление пищи, уход за жильем, одеждой и т. п.), является их непроизводительным трудом, а затраты времени на это — издержками потребления<sup>1</sup>.

В сравнении с затратами общественного труда на производство материальных благ, а также на обслуживание процесса обращения товаров (представляющими собой издержки производства и обращения) затраты на самообслуживание являются самыми неэффективными. Происходит это потому, что производительность труда в домашнем хозяйстве наиболее низкая в силу преобладания здесь раздробленного ручного труда. Поэтому для общества чрезвычайно выгодно свести издержки потребления к минимуму.

Как отмечал К. Маркс, в результате разделения труда различные виды самообслуживания обособливаются в самостоятельные отрасли услуг, что, несомненно, «способствует развитию общей производительности труда — в силу того, что разделение труда превращает непроизводительный труд в исключительную функцию одной части работников, а производительный труд — в исключительную функцию другой части»<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Маркс К. Теории прибавочной стоимости. М.: Политиздат, 1955, ч. I, с. 135—136, 155.

<sup>2</sup> Там же, с. 274.

Возникновение общественного питания и других отраслей, связанных с обслуживанием населения, свидетельствует о том, что общество стремится *избавить трудящихся от непроеизводительного труда в домашнем хозяйстве, увеличить их свободное время, используемое на отдых, спорт, образование, повышение квалификации и т. д.*

Таким образом, общественное питание выступает как важный фактор воспроизводства рабочей силы тружеников социалистического общества, способствуя тем самым:

восстановлению затраченной в процессе труда энергии человека, поддержанию интенсивной трудовой деятельности в течение рабочего дня, увеличению продолжительности трудовой деятельности человека в течение его жизни;

экономии общественного труда и увеличению трудовых ресурсов за счет перераспределения затрат труда и времени из домашнего хозяйства в общественное производство;

всестороннему развитию личности в результате высвобождения времени для учебы и повышения квалификации, общественной работы, самообразования, спорта и т. д.

В конечном счете все это способствует росту производительности общественного труда и повышению темпов социалистического расширенного воспроизводства.

Однако роль общественного питания в социалистическом воспроизводстве не ограничивается только этим, она проявляется также *в совершенствовании социалистических производственных отношений.*

В. И. Ленин высоко оценивал развитие и совершенствование сети общественных столовых, видя в них «ростки коммунизма», источник перестройки быта советской семьи. Он указывал: «Общественные столовые, ясли, детские сады — вот образчики этих ростков, вот те простые, будничные, ничего пышного, велеречивого, торжественного не предполагающие средства, 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»<sup>1</sup>. И далее В. И. Ленин писал по поводу общественных столовых: «... Какая экономия человеческого труда, какие удобства для потребителей, какое сбережение продукта, какое освобождение женщины из-под домашнего рабства, какое улучшение санитарных условий достигается при *образцовой коммунистической работе*, может быть достигнуто, может быть распространено на все общество, на всех трудящихся»<sup>2</sup>.

Развитие общественного питания ускоряет процессы:

преодоления существенных различий между городом и деревней на основе улучшения бытовых условий жизни сельских тружеников;

<sup>1</sup> Ленин В. И. Полн. собр. соч., т. 39, с. 24.

<sup>2</sup> Там же, с. 25.

стирания существенной разницы между умственным и физическим трудом путем постепенного освобождения людей, особенно женщин, от однообразного физического труда по приготовлению пищи и увеличения за счет этого времени, которое может быть использовано для учебы и последующей работы, требующей квалифицированного труда;

устранения неравенства в личном потреблении путем расширения за счет общественных фондов потребления бесплатного или организованного на льготных условиях питания детей, а в будущем — и занятых на производстве трудящихся.

Таким образом, роль общественного питания в процессе социалистического воспроизводства состоит в *приготовлении пищи для восстановления затраченной в процессе труда энергии человека и его способности к активной и всесторонней жизнедеятельности*. От того, насколько успешно реализуется это, по выражению К. Маркса, «первое условие жизни непосредственных производителей», зависят все другие формы участия общественного питания в воспроизводстве рабочей силы тружеников социалистического общества и степень его влияния на развитие социалистических производственных отношений.

## § 2. Функции и цели общественного питания

*Производство пищи для восстановления затраченной в процессе труда энергии человека является одной из функций общественного питания.*

Питание, как известно, представляет собой форму потребления. К. Маркс писал: «... В процессе питания, представляющем собой одну из форм потребления, человек производит свое собственное тело»<sup>1</sup>. В связи с этим *организация потребления готовой пищи является другой функцией общественного питания.*

Так как при социализме существуют товарно-денежные отношения и произведенная пища приобретает форму товаров, она реализуется в обмен на денежные доходы трудящихся. Поэтому общественному питанию присуща также *функция реализации*. По мере развития общественного питания за счет общественных фондов потребления эта функция будет постепенно сужаться, уступая место функции распределения. Уже в настоящее время эта функция осуществляется в форме предоставления бесплатного или на льготных условиях питания в детских садах, яслях, школах-интернатах, домах отдыха, санаториях, больницах и т. д.

Таким образом, общественное питание выполняет свою роль в процессе социалистического воспроизводства с помощью трех функций: производства, реализации и организации потребления, тесно связанных между собой. Из этих трех функций основными являются производство и организация потребления.

<sup>1</sup> Маркс К., Энгельс Ф. Соч. 2-е изд., т. 12, с. 716.

Производство создает продукты, удовлетворяющие определенную потребность и имеющие поэтому соответствующую потребительную стоимость.

Поскольку у членов развитого социалистического общества возникает потребность в кулинарной продукции, во-первых, готовой к потреблению и, во-вторых, полноценной (т. е. обеспечивающей рациональное с точки зрения науки потребление), постольку полезность продукции общественного питания состоит в максимальном соответствии ее свойств этим двум требованиям. От этого соответствия зависит степень полезности продукции общественного питания, а следовательно, и ее потребительная стоимость.

Для того чтобы выполнить первое требование, предприятия общественного питания должны стремиться выпускать в основном такую продукцию, которая не требует затрат труда и времени для ее приготовления в домашних условиях. Второму требованию отвечает продукция общественного питания, сформированная в определенные потребительские комплексы (завтраки, обеды, ужины). Для этих комплексов блюда и другие кулинарные изделия подбираются исходя из оптимального содержания в них белков, жиров, углеводов и других необходимых для жизнедеятельности человека веществ.

В процессе становления и развития общественного питания как отрасли народного хозяйства значение отдельных его функций менялось. В современных условиях возрастает значение функции производства кулинарной продукции. Это связано с увеличением объема производства кулинарной продукции, изменением его характера, т. е. индустриализацией производства, с возрастающим влиянием потребностей населения на качество и структуру кулинарной продукции.

Возрастает также значение функции организации потребления, что обусловлено увеличением численности населения, пользующегося услугами предприятий общественного питания, растущими потребностями населения, развитием науки о рациональном потреблении кулинарной продукции широкими массами трудящихся.

Функция реализации развивается под воздействием ряда факторов, по-разному влияющих на нее. Количественная сторона этой функции меняется в зависимости от увеличения численности населения, пользующегося услугами общественного питания. В то же время по мере развития бесплатного питания и питания на льготных условиях функция реализации, как уже отмечалось, будет постепенно сужаться и заменяться функцией распределения. Качественная сторона функции реализации будет совершенствоваться на основе расширения прогрессивных форм обслуживания потребителей, особенно продажи потребителям скомплектованных завтраков, обедов, ужинов и внедрения питания по абонементам.

Цель развития общественного питания обусловлена, во-первых, целью развития социалистического общества и, во-вторых, ролью данной отрасли в социалистическом воспроизводстве.

Цель социалистического общества состоит во все более полном удовлетворении растущих материальных и культурных потребностей народа на основе непрерывного развития и совершенствования общественного производства. В системе потребностей членов социалистического общества потребность в кулинарной продукции занимает существенное место, о чем говорилось ранее. Исходя из этого цель развития отрасли «Общественное питание» можно сформулировать *как все более полное удовлетворение общественной потребности в подготовленной к потреблению полноценной пище, необходимой для восстановления затраченной в процессе труда энергии человека и его способности к активной и всесторонней жизнедеятельности.*

В развитии отрасли всегда надо различать цели двоякого рода: промежуточную (рассчитанную на плановый период) и конечную (адекватную потребностям).

*Промежуточная цель* — это плановое задание, характеризующее результат развития отрасли, который должен быть достигнут на конец планового периода. Поскольку плановые периоды различаются по срокам, то и промежуточные цели целесообразно классифицировать по аналогии: ближайшая — на 1 год, среднесрочная — на 5 лет, долгосрочная — на 10—20 лет.

*Конечная цель* — это совокупность качественных и количественных требований к продукции и услугам предприятий общественного питания, выражающих общественные потребности. Конечная цель характеризуется прежде всего показателями объема, структуры и качества кулинарной продукции и услуг, которые необходимы для полного удовлетворения общественных потребностей. Она определяется исходя из уровня современных знаний и представлений об общественных потребностях в кулинарной продукции и услугах по организации ее потребления. Поэтому термин «конечная цель» является условным, так как все «конечное» — относительно.

Промежуточная цель определяется на основе знания конечной цели и с учетом оценки имеющихся в данный момент ресурсов. Она изменяется сравнительно часто — после окончания планового периода. Конечная цель меняется, а вернее сказать уточняется, гораздо реже — по мере углубления и расширения наших знаний о потребностях.

Последовательное достижение промежуточных целей постепенно приближает отрасль «Общественное питание» к конечной цели, т. е. к полному удовлетворению познанных потребностей. Однако потребности не стоят на месте, они развиваются «...вместе со средствами их удовлетворения и в непосредственной зависимости от развития этих последних»<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Маркс К., Энгельс Ф. Соч. 2-е изд., т. 23, с. 520.

Из этого важнейшего методологического положения следует ряд выводов.

Первый вывод заключается в том, что при прочих равных условиях достижение конечной цели будет тем быстрее, чем точнее будут выбраны промежуточные цели на пути развития отрасли. Даже небольшие ошибки в выборе промежуточной цели приведут к отклонению от конечной цели.

Промежуточная цель получает конкретное выражение в виде плановых заданий по объему, структуре и качеству реализованной продукции. Развитие отрасли по направлению к промежуточной цели регулируется системой плановых показателей (товарооборот, издержки, валовой и чистый доход и др.) и экономических рычагов (цены, фонды стимулирования и др.). Поэтому важными предпосылками принятия точных плановых решений являются соответствие промежуточных целей конечной цели и создание такой системы плановых показателей и экономических рычагов, которая правильно ориентирует отрасль в ее движении к намеченной цели.

Второй вывод состоит в том, что в процессе своего развития по направлению к конечной цели отрасль количественно и качественно изменяется. Развиваются также и общественные потребности.

В связи с этим на отдельных этапах развития отрасли неизбежно возникает необходимость вносить не только количественные, но и качественные коррективы как в формулировку и размеры промежуточных целей, так и в систему плановых показателей и экономических рычагов.

Если своевременно не внести такие коррективы, то произойдет отклонение в развитии отрасли от конечной цели. В этом случае отраслевой план не будет оптимальным, так как он перестанет соответствовать объективно обусловленной цели развития отрасли. Неверно определенная цель делает план (хотя он может и отвечать требованиям пропорциональности и эффективности) неоптимальным в своей основе.

Определение промежуточной цели предполагает формулирование ее для различных уровней: отрасли, треста, комбината, предприятия. На каждом уровне цель должна быть предельно точно сформулирована и выражена экономическими показателями (одним или несколькими). При известной самостоятельности целей низших уровней они подчиняются интересам достижения цели более высокого уровня. В связи с этим возникает необходимость обеспечивать систематизацию всего комплекса целей, их увязку и согласование, провести оценку их относительной важности и значимости. Все это составляет необходимое обоснование для последующего распределения ресурсов по направлениям деятельности.

Определение целей на любом отраслевом уровне невозможно без познания сущности отрасли «Общественное питание», форм и закономерностей ее развития. Для этого необходимо

изучить внутреннюю организацию отрасли как системы. Такая система должна рассматриваться как нечто целое, состоящее из совокупности объективно присущих ему элементов, каждый из которых выполняет свою особую функциональную роль и в процессе взаимодействия обеспечивает движение и развитие системы.

В то же время отрасль «Общественное питание» является частью, элементом более обширной системы «Народное хозяйство», выполняя в ней свое функциональное назначение.

Промежуточные цели, базируясь на народнохозяйственных интересах, во многом зависят от внутренней структуры и уровня организации самой отрасли, от ее способности эффективно использовать имеющиеся в ее распоряжении трудовые и материальные ресурсы. В отличие от промежуточных целей конечная цель развития системы «Общественное питание» не вытекает непосредственно из законов ее функционирования, а целиком определяется законами развития народного хозяйства в целом.

В процессе изучения отрасли решается и такая важная задача, как определение критерия оценки функционирования системы в целом и ее отдельных элементов.

Каждой цели объективно соответствует определенный критерий. Для конкретного объекта планирования (отрасли, треста, комбината, предприятия) критерий выражает ту меру, с помощью которой можно судить об успешности достижения цели. При этом каждой цели должен соответствовать определенный критерий.

Система целей и критериев их достижения используется для формулировки конкретных плановых задач на каждом отраслевом уровне.

### **§ 3. Современное состояние и перспективы развития общественного питания**

Общественное питание превратилось в крупную отрасль народного хозяйства, представляющую собой совокупность предприятий, объединенных по характеру выполняемых функций и потребительной стоимости выпускаемой продукции. Она имеет присущие только ей профессиональный состав кадров, технологию и организацию производства продукции, а также услуг по реализации и потреблению этой продукции.

В классификации отраслей народного хозяйства общественное питание относится к сфере материального производства. Результаты труда работников этой отрасли находят свое выражение в создании материальной продукции и, следовательно, совокупного общественного продукта и национального дохода. Выпуская разнообразную кулинарную продукцию, работники общественного питания создают новые потребительные стоимости и новую стоимость. До 90% труда, занятого в общественном питании, носит производительный характер.

По организации производства предприятия общественного питания сходны с предприятиями пищевой промышленности. Однако в отличие от них предприятия общественного питания вырабатывают продукцию, которая не подлежит длительному хранению. По характеру реализации продукции предприятия общественного питания отличаются и от предприятий розничной торговли, поскольку не только реализуют продукцию, но и организуют ее потребление, а также предоставляют населению различные услуги, не свойственные торговле.

Таким образом, являясь отраслью материального производства, общественное питание одновременно выполняет функции, присущие сфере услуг.

Об объеме производимой и реализуемой кулинарной продукции и предоставляемых услуг свидетельствуют показатели табл. 1.

Таблица 1

**Показатели развития общественного питания  
за 1960—1980 гг. \***

| Показатели                                                                                                     | 1960 г. | 1970 г. | 1980 г. | В % к 1960 г. |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------------|---------|
|                                                                                                                |         |         |         | 1970 г.       | 1980 г. |
| Розничный товарооборот по продовольственным товарам, включая общественное питание, млрд. руб. . . . .          | 42,8    | 86,2    | 137,3   | 201           | 321     |
| Товарооборот общественного питания, млрд. руб. . . . .                                                         | 7,0     | 15,0    | 24,0    | 214           | 343     |
| Удельный вес оборота общественного питания в розничном товарообороте по продовольственным товарам, % . . . . . | 16,4    | 17,4    | 17,5    | —             | —       |
| Объем выпуска продукции собственного производства, млрд. руб. . . . .                                          | 3,4     | 8,8     | 15,4    | 259           | 453     |
| Удельный вес продукции собственного производства в обороте общественного питания, % . . . . .                  | 48      | 59      | 64      | —             | —       |
| Количество предприятий общественного питания, тыс. . . . .                                                     | 147,2   | 237,3   | 302,9   | 161           | 206     |
| Число мест на предприятиях, млн. . . . .                                                                       | 4,5     | 10,0    | 17,2    | 222           | 382     |
| Число мест в среднем на одно предприятие                                                                       | 34      | 47      | 61      | 138           | 179     |

\* Народное хозяйство СССР в 1980 г. М.: Финансы и статистика, 1981, с. 425, 427, 432, 440, 445.

Услугами предприятий общественного питания в 1980 г. пользовалось 110 млн. человек, т. е. более 40% населения страны. В 1980 г. на 10 тыс. жителей приходилось в среднем 645 мест на предприятиях общественного питания, а в 1960 г. этот показатель был равен всего лишь 206, т. е. в 3 раза меньше.

Важнейшим направлением развития общественного питания в десятой пятилетке было расширение и укрупнение сети

столовых, кафе, ресторанов, закусочных, совершенствование технического оснащения предприятий. За 1976—1980 гг. число предприятий увеличилось более чем на 30 тыс., а мест в них — на 3,5 млн. Если в девятой пятилетке открывались предприятия общественного питания, рассчитанные в среднем на одновременное обслуживание 99 посетителей, то в десятой — на 117 посетителей.

Повысился уровень технической оснащенности предприятий общественного питания, возросла обеспеченность отрасли механическим, тепловым, подъемно-транспортным и торговым оборудованием. Рост парка машин и аппаратов осуществлялся главным образом за счет электрооборудования. Среднегодовой темп прироста электровооруженности труда работников отрасли составлял около 15 %. По количеству потребляемой электроэнергии в расчете на одного работника предприятия общественного питания приблизились к уровню пищевой промышленности.

Все шире применяются новые электрофизические методы обработки продуктов, внедряются аппараты периодического и непрерывного действия с инфракрасным и СВЧ-нагревом. Внедрение нового оборудования требует коренного изменения технологических процессов на предприятиях общественного питания, а также специальной подготовки кадров работников производства.

В отрасли углубляются процессы концентрации, специализации, кооперирования и комбинирования. За годы десятой пятилетки увеличилось централизованное производство полуфабрикатов, расширилось комплексное снабжение ими предприятий общественного питания. Это создает условия для повышения производительности труда работников, эффективного использования оборудования, повышения качества кулинарной продукции.

Процесс концентрации производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции особенно большое значение имеет для мелких городов и поселков, где отсутствуют предприятия пищевой промышленности. В этом случае концентрация производства на крупных предприятиях-заготовочных общественного питания особенно экономически выгодна.

Рост товарооборота и выпуска кулинарной продукции сопровождается повышением ее качества и культуры обслуживания. Как в городе, так и на селе широкое развитие получили такие прогрессивные формы обслуживания, как самообслуживание с последующим расчетом, приготовление и отпуск комплексных завтраков, обедов и ужинов, отпуск кулинарной продукции по абонементам, доставка обедов к рабочим местам с непрерывным технологическим процессом и на поля в сельскохозяйственных бригадах, выставки-продажи кулинарных и кондитерских изделий, прием заказов на обслуживание семейных праздников и торжеств, отпуск обедов на дом, организация магазинов (отделов) кулинарии. Все эти формы обслуживания направлены

на экономию труда и времени трудящихся, повышение их благосостояния.

Особого внимания заслуживает применение на предприятиях механизированных линий «Эффект», «Прогресс» по отпуску скомплектованных обедов. Эти линии повышают производительность труда и значительно ускоряют процесс обслуживания потребителей.

Однако достигнутый уровень развития общественного питания пока не отвечает постоянно возрастающим требованиям. Это прежде всего связано с недостаточным развитием сети предприятий, низкой плотностью их размещения. На одно место на предприятиях общественного питания в 1980 г. приходилось в среднем 16 человек. Средняя производственная мощность предприятий позволяет обслуживать одновременно только около 60 человек. Как правило, это небольшое производство, где преобладает ручной труд. Уровень механизации труда на таких предприятиях не превышает 20%. В связи с этим и среднегодовые темпы прироста производительности труда в отрасли низкие: за годы десятой пятилетки они составили около 2,5%.

В соответствии с решениями XXVI съезда КПСС в одиннадцатой пятилетке предусмотрены повышение роли общественного питания в удовлетворении потребностей населения, опережающие темпы его развития по сравнению с розничной торговлей продовольственными товарами. Будет улучшено обеспечение населения горячим питанием по месту работы и учебы путем расширения сети предприятий, повышения качества кулинарной продукции и услуг.

Товарооборот общественного питания к 1985 г. возрастет до 28,6 млрд. руб., или на 19,4%, выпуск продукции собственного производства увеличится до 19,6 млрд. руб., или на 27,3%.

В постановлении ЦК КПСС и Совета Министров СССР (январь 1982 г.) «О мерах по дальнейшему развитию торговли и улучшению торгового обслуживания населения в одиннадцатой пятилетке» подчеркивается необходимость внедрения индустриальной технологии приготовления пищи, расширения выпуска готовых блюд, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для комплексного снабжения ими столовых и магазинов кулинарии.

С каждым годом возрастает роль общественного питания в народнохозяйственном продовольственном комплексе.

В развитом социалистическом обществе для более полного удовлетворения потребностей населения в продуктах питания функционирует ряд взаимосвязанных отраслей, организующих производство, реализацию и потребление продовольствия. К ним наряду с сельским хозяйством, заготовками, пищевой промышленностью, оптовой и розничной торговлей относится и общественное питание. Все эти отрасли образуют народнохозяйственный продовольственный комплекс. Каждая отрасль, являющаяся составной частью этого комплекса, в своем развитии

опирается на достижения научно-технического прогресса и вносит вклад в решение задачи обеспечения населения продовольствием. При этом все настоятельнее становится необходимость более тесной координации и интеграции деятельности отраслей продовольственного комплекса.

В настоящее время производственная деятельность общественного питания в рамках народнохозяйственного продовольственного комплекса скоординирована слабо. Эта отрасль представляет собой в значительной степени обособленную систему, чему объективно способствовало выполнение предприятиями общественного питания трех функций: производства кулинарной продукции, ее реализации и организации потребления.

Основную массу пищевого сырья и продовольственных товаров общественное питание получает от предприятий пищевой промышленности и с баз оптовой торговли. Отрасли пищевой промышленности поставляют предприятиям общественного питания и полуфабрикаты, но в небольших объемах и очень узком ассортименте. Например, мясо-молочная промышленность поставляет мясные полуфабрикаты практически одного вида — крупнокусковые. Выработка же для общественного питания полуфабрикатов более высокой степени готовности — мелкокусковых и порционных — составляет менее 10% общего их объема.

До определенного времени, пока сеть столовых, кафе, закусочных организационно функционировала в составе торговых организаций и имела сравнительно небольшой объем производственной деятельности, эти предприятия в основном рассматривались как дополнительные места реализации пищевых продуктов населению.

В настоящее время завершается функциональное и организационное превращение общественного питания в самостоятельную отрасль. Сформировались специализированные организации общественного питания, созданы самостоятельные городские и областные отраслевые управления. В составе республиканских и союзного министерств торговли организованы управления общественного питания. Функциональные задачи по руководству предприятиями общественного питания значительно отличаются от тех, которые решают органы управления торговлей. В отличие от торговли общественное питание организует не только реализацию продукции в значительных масштабах, но и ее производство, а также потребление.

В условиях развитого социалистического общества возросшие потребности населения требуют качественно нового подхода к организации функционирования как агропромышленного комплекса в целом, так и отдельных отраслей, его образующих. Именно с таких позиций рассматривалось развитие народнохозяйственного агропромышленного комплекса на майском (1982 г.) Пленуме ЦК КПСС, где подчеркивалось, что Продовольственная