



群众集体生活福利丛书

搞好农村公共食堂

GAOHAO NONGCUN GONGGONGSHITANG

天津人民出版社

群众集体生活福利丛书

搞好农村公共食堂

中共天津市委农村工作部生活处 编

天津人民出版社

編 者 的 話

随着工农业生产大跃进和人民公社化的实现，以“四化”“兩院”为中心内容的群众集体生活福利事业也普遍兴建起来，从此，基本上实现了家务劳动的集体化、社会化。这是工农业生产大跃进和公社化的产物，是共产主义的萌芽，是广大群众的迫切要求，特别是长期被束缚在“三台”的广大农村妇女更是笑逐颜开。

党中央和毛主席一再教导我们要关心群众生活，党的八届六中全会在“关于人民公社若干问题的决议”中指出了“党在领导公社工作的时候，必须注意全面地抓思想、抓生产、抓生活。必须关心人，纠正那种见物不见人的倾向。群众的干劲越大，党越要关心群众生活。党越是关心群众生活，群众的干劲也会越大。把生产和生活对立起来，认为重视群众生活就会妨害生产的观点，是错误的。当然，离开提高觉悟和发展生产，片面地或者过分地强调改善生活，而不提倡为长远利益而艰苦奋斗，也是错误的。”为了广泛交流这方面的经验，把群众集体生活福利工作进一步办好，保证一九五九年农业生产更大、更好、更全面地跃进，我们编了这套丛书。这套丛书包括农村办好公共食堂、托儿所、幼儿园、敬老院等方面的经验。由于水平和时间的关系，所介

紹的經驗有的可能不够充實，有的問題也需要在今後工作中不斷研究和改進。但是，從總的方面來看，這些經驗還是好的，可供大家參考。不足之處，希望廣大農村讀者給予批評指正。

編者

1959年2月

目 录

农村公共食堂管理要点三十条（初稿）	1
政治挂了帅 伙食大改善	9
交河县开展“五访”全面安排群众生活的经验	14
农村公共食堂的规模多大好 ——食堂工作调查	20

农村公共食堂管理要点

三十条（初稿）

（中共天津市委农村工作部拟订，供各地农村公共食堂制定管理章程和加强食堂管理参考）。

第一条：农村公共食堂是劳动人民在党和政府的领导下，按照群众自愿和有利生产的原则组织起来的社会主义的群众集体生活组织，公共食堂面向公社群众，为社员服务，不获利润。

第二条：办好公共食堂的目的，是为了解决集体生产与个体生活方式的矛盾，彻底解放劳动力，特别是使广大妇女劳力从根本上摆脱“三台”的束缚，以适应新形势的需要，促进工农业生产大跃进，从而逐步改变农村旧的生活面貌和精神面貌，进一步提高广大群众的共产主义觉悟。

第三条：公共食堂是农村集体生活福利事业的中心，必须办好。办好公共食堂的主要标志，应当是在国家和公社规定的标准之内，保证吃饱吃好。用同样多的粮、油和蔬菜，比社员分散做饭吃得好。做到

吃飯有飯厅，飯菜多样化，有干有稀，有菜有湯，有葷有素，有开水喝，尽可能做到人人方便，使所有社員滿意。

第四條：公共食堂必須模範地遵守國家政策法令，特別是要認真執行國家的糧食政策，並服從公社和生產隊的領導，執行公社和生產隊的各項決議。

第五條：凡是人民公社的成員，不分男女老幼都可以自願參加公共食堂；人民公社，管理區和生產隊幹部，本公社經濟企業單位的職工和教員等，可根據便利工作的精神，就地參加食堂用飯。

第六條：每個食堂成員都享有如下權利：（1）對食堂提出有關事宜的建議和批評，並對食堂進行監督；（2）討論表決食堂的各項決定；（3）對食堂領導人員、管理員和炊事員有選舉權和被選舉權；（4）享受食堂的各種福利。但地、富、反、壞、右和依法剝奪政治權利的人，沒有選舉權和被選舉權。

第七條：每個食堂成員都有如下義務：（1）執行食堂的規章制度和管委會的決議；（2）愛護食堂的公共財物；（3）維護食堂利益，同一切損害食堂公共利益或破壞活動作堅決的鬥爭；（4）食堂成員有輪流“幫廚”的義務，以使食堂的工作人員有適當的休息時間。

第八條：糧、油、柴、菜按標準由公社供給（即

社員的供給部分)。食堂单独計算盈亏，亏欠公社不管，結余可用于改善伙食或分給社員一部分作为方便粮。

第九条：为了改善和提高社員的生活水平，按每人每天一斤菜的标准，由公社撥給一定数量的菜地和劳力，由食堂自己經營，自負盈亏。生产不好自食不足的食堂，公社不再供給；生产好除自食还有余的食堂，可以卖錢改善伙食。

第十条：食堂在可能的条件下，要尽量多养猪、羊、鷄、鴨，有条件的也可以养魚种藕。食堂要經營醬菜、豆腐、粉条等食品厂，一堂能办的就一堂办，一堂不能办的要数堂或数村联合办，以达到副食自給。

第十一条：食堂要建立經濟核算制度，建立健全財務手續，作到月初有預算，月終有決算，賬目日清月結，每月公布一次。食堂的財務手續要严格，属于伙食标准之內的开支，由管理員掌握使用，食堂零星建設开支，由食堂管理委员会批准，較大的开支需經食堂成員大会或成員代表大会討論通过，并报公社批准。食堂的一切开支，必須有单据凭証，单独記賬。

第十二条：認真貫徹执行勤儉办食堂的原則，食堂和用具的設置，要本着因陋就簡的精神，依靠群众自籌自建，今后可根据經濟力量逐步进行食堂建設。加强計劃用粮管理，厉行節約，防止浪費，并在規定

指标之內做好調剂工作。食堂伙食要有一个长远的打算和安排。农闲时要节约些，农忙时要吃得好一些。提倡先算后吃，反对先吃后算或光吃不算。

第十三条：食堂公共财物和粮、菜、炊具、用具等，必须有专人保管，建立保管使用制度。对贪污、盗窃、破坏公共财产的，或者由于不负责任而造成公共财产重大损失的，应分别情况给以教育和应得的处分，并要令其退还原物或赔偿；对情节严重的，应请政法机关依法惩处。

第十四条：食堂要不断改进伙食管理，提高饭菜质量，调剂好生活。食堂要制订三至七天的饭谱“早知道”，有条件的一月要改善两三次生活，特别是在假日和节日更要搞好饭菜，尽可能的做些应时的东西，使社员高高兴兴地过好节日和假日。

第十五条：食堂要根据条件设小灶、小卖部、备些荤菜、点心、烟酒和其他日用品，以满足社员的需要。

第十六条：食堂经常要保持清洁卫生，做到厨房、饭厅、饭菜、饭具干净，无蝇、无鼠、无髒水、无灰尘。碗筷等餐具饭后要用开水冲洗，有传染病的要分存专用。炊事员要有工作服、髮帽、口罩，指甲要常剪，做饭前和便后要洗手。

第十七条：食堂要尊重民族习惯，有少数民族的

社，須要单独建立食堂，或在一个食堂内分做分食。

第十八条：根据有利生产和便利群众的原则，食堂应允许社员有必要的机动，并在不影响集体生产和集体生活的条件下，对病、老、幼、产妇等给予适当照顾。

1、食堂每日定时三餐，食堂成员要按时用饭，有条件的可固定桌位，集中就食，天气不好或因道远，应允许社员打回家吃，或领回粮菜自己做。

2、尽量让老人、幼儿吃细些软些，有条件的敬老院和幼儿园可单立食堂。

3、对病人要给予照顾。食堂应根据病人的要求做病号饭，或领回粮菜自己做，对无人照顾的病人把饭送到家里去。

4、对产妇在产期要适当照顾，有条件的可多吃些白面、大米、鸡蛋等适合产妇需要的食品，或领东西自己做。

5、社员来客或遇有红白大事，可事先与食堂取得联系，由食堂备饭，同时在饭菜种类上给予适当照顾，粮票、饭费由来客社员负责交纳，粮食按供应指标计算，饭费按成本计算。

6、每个社员家庭要有一套小锅灶，以便烧水、热饭、炒菜，允许社员腌菜、腌鱼、腌肉、腌鸡蛋。在不妨碍参加集体劳动的原则下，社员可以养猪、养鸡，

并可在宅旁院內的零散土地上种些小菜。

第十九条：食堂成員外出时，按供应指标領取需用的粮票和菜金。

第二十条：国家机关干部、工人、軍人、学生等到农村工作或参观訪問时，可在食堂用飯，按規定交納粮票和飯費。

第二十一条：食堂的規模，目前不宜过大，一般的以一百人左右为宜。敬老院、幼儿园和学校等，可以根据条件单設食堂。

第二十二条：食堂必須实行民主管理。食堂的最高权力机关是食堂成員大会或成員代表大会。代表名額一般每戶一人为宜，食堂成員大会或成員代表大会行使如下职权：

1、通过和修改食堂管理章程；

2、选举和罢免食堂領導人員、管理人員和炊事員；

3、审批管理委员会提出的月度和季度的伙食預決算；

4、对食堂重大事項作出決議。

食堂成員大会或成員代表大会，每月至少召开一次，遇有重大事情时，可临时召开，但必須有半数以上代表出席方可行使职权。

第二十三条：食堂管理委员会由食堂成員大会

或代表大会选举产生。委員以五至六人为宜。管理委員會負責管理食堂日常工作和定期召开食堂成員大会或代表大会的筹备事宜。管理委員會至少每周召开一次。

第二十四条：食堂的管理員和炊事員，应由食堂成員大会或代表大会选举担任。炊事員的人数，目前一般的以二十五至三十五比一为宜。炊事員中要有整劳力也要有半劳力。管理員、炊事員应具备以下条件：1、政治可靠（不要地、富、反、坏、右）；2、身体健康沒有傳染病；3、大公无私；4、积极負責；5、技术优良；6、勤儉衛生。

第二十五条：食堂的炊事員、管理員必須遵守以下紀律：1、保証按时开飯，不悞生产；2、态度和藹，卖飯公平，不貪污，不浪費，不占便宜；3、与群众同食，不单独做飯吃；4、講衛生。

第二十六条：吸收食堂成員代表或技术較高的炊事員成立烹調技术研究小組，在食堂管理委員會的领导下，研究烹調技术，使飯菜花样不断翻新；并大搞炊具改革，逐步实现炊具机械化，半机械化，以提高工作效率，减少炊事人員，減輕劳动强度。

第二十七条：为了加强食堂成員和炊事員、管理員的思想教育，使食堂不断巩固与提高，食堂可設政治指导員，經常进行政治思想工作。

第二十八條：食堂要與圖書室、讀報組、宣傳員相結合，利用集體用飯的機會，不斷的宣傳國內外形勢，國家政策法令，進行勤儉辦食堂和共產主義教育，宣傳服務於人是崇高的工作，教育社員尊重炊事人員，發揚社員與炊事人員互助友愛的共產主義精神。

第二十九條：組織炊事、管理人員評比競賽，在食堂成員中開展合理化建議運動，獎勵模範炊事員和管理員，表揚關心食堂的好人好事，在食堂中大插紅旗。

第三十條：加強食堂的保衛工作，提高炊事員、管理員的政治警惕性，防止放毒和破壞。

政治挂了帅 伙食大改善

河間县东風人民公社第二队君子館村，有五百多戶，兩千三百多人，根据生产单位成立了十四个食堂（其中包括老年、幼儿、学生、产妇等七个食堂）。食堂作到了飯厅暖气化，飯菜多样化、暖簋化，五天不吃重样飯，頓頓有稀有干，花錢少吃得香甜。全村每月伙食費共开支八千七百零二元，每人每月不到四元錢。他們經常吃的主食有窩窩头、菜窩头、綠糕、米飯、豆飯、高粱山芋飯、兩样面油盐饅、餡饅、餛飩子、包子、豆面山芋面餃子、面条等二十多种。菜有煎、炒、烹、炸和大鍋菜，平均每頓能吃到四样菜。真正是厨师作的巧，社員吃的好。社員褚玉誠說：“咱村食堂办的好，飯菜花样真不少：热騰騰的大白饅子，晚上还吃热面条；頓飯吃到四样菜，样样新鮮味道好。美滿幸福那里来，都是共产党的好領導。”另外，他們为了尽量照顧老人、小孩、病人和产妇，还单独為他們設立了食堂，增添了合口的飯菜。老年人尹振良高兴地說：“我今年七十三，想不到幸福在晚年，平常能吃到魚和肉，片粉、油醋样样全，这回一塊石头落了地，再不为吃飯愁眉梢”。

这村的食堂为什么办的这样好呢？有以下几点原因。

政治挂了帅 一切都变样

首先是党支部加强了对管理员和炊事员的政治思想教育。在食堂刚刚建立的时候，有些管理员和炊事员对食堂工作的重要性认识不足，不安心工作。有的炊事员说：“唱戏不装旦，干活不做饭。”队的党支部发现这个情况以后，及时召开了管理员、炊事员会议，向他们讲明搞好食堂的重要性，说明食堂工作是直接关系到每个社员的切身利益，关系到生产的重大问题。同时还谈到了生产任务的艰巨和社员们的冲天干劲，使他们认识到应当把饭菜做好。通过反复地讲解食堂工作的重要性，他们开始认识了自己的责任重大。炊事员尹明礼说：“常说靠河的供水，靠山的供柴，干什么说什么，干什么工作都是光荣的，今后我一定要把饭做好。”在思想觉悟提高的基础上，经过大家研究，明确规定出了食堂的四条任务和要求：1、食堂必须为生产服务，开饭要准时，不能耽误生产；2、为社员服务，态度要好，保证社员满意；3、粗粮细作，细粮巧作，饭菜花样多，使社员吃的好、吃的暖；4、一定要搞好食堂卫生和个人卫生。

另外，对食堂内部的工作制度，党支部也帮助作了具体安排，每人有了明确的分工。这样一来，大家的思想觉悟提高了，工作制度也初步建立了，给办好食堂打下了基础。

其次，对于目前农村的生活水平应该保持一个什么标准，党支部也作了研究，并向社员进行了教育。在1958年农业大丰收后，部分社员对生活提出了过高的要求。如有的社员说：“今年打这么多粮食，该享受享受了。”这个问题

如不解决，就很难作到人人滿意。支部根据这个思想情况，一方面向干部、群众进行了苦战三年改变面貌的教育，一方面让大家开展如何在保证工农业生产大跃进的前提下改善生活的大辩论。通过辩论，干部、社员认识了建设社会主义的艰巨性，同时也了解到今天吃点苦是为了明天的更大的幸福。因此，大家一致同意每人每年平均用粮五百斤（山芋占百分之七十）的生活标准。大家都反映说，这样就比以前提高了很多。有的说：“吃饭穿衣论家当，不能只管眼前，不顾今后。”在这个基础上，大家对当前生活问题也提出了具体意见，建议食堂在可能的条件下，使饭菜多样化，对小孩、老人、病人等要好好照顾。支部根据社员的意见，分别召开了有关人员的会议，并作了具体安排。

書記挂帥 全党全社办食堂

这村食堂所以能办得这样好，还由于村支部十分重视这项工作，以支书尹福增为首的七位支委都是一手抓生产，一手抓生活；各队也都是队长亲自动手管理食堂。为了把食堂办好，支部并将六十一名党员，五十五名团员，分配到各食堂工作。他们深深地体会到，要想把食堂办好，支部必须加强领导，有问题及时解决，同时还要依靠群众、发动群众，因此他们认真贯彻了领导和群众相结合的办法，来办好食堂。如第一食堂的饮食管理委员会，是由队长和十个思想好、工作积极的社员、管理员、炊事员等组成的，队长张学增还是食堂的主任。他们一星期开一次会，研究一周饮食如何吃，开支多少钱。研究结果向社员公布，征求意见进行修改。群

众对这种办法很满意。

支部促进食堂跃进的另一条办法，是开展评比检查，交流經驗插紅旗。他們制訂的评比检查的条件是十比十看：比为生产服务，看調剂生活；比吃飽吃好，看生产成績；比鑽研技术，看誰做的花样多……。經過开展评比竞赛，第一食堂在三天內即实现了飯菜多样化，五天不犯重，他們夺得第一次全好紅旗。

土暖气 热炕头

土暖气，是这村食堂的創造。天气漸冷时，他們根据群众的建議在飯厅內安排了一种連鍋帶灶的火牆，就是在每个飯厅的一头安鍋，屋內房山的四周围壘好二尺来高的烟道，一燒火，滿屋热。因此群众都叫它为土暖气。这样，大家都能吃上新揭鍋的热飯，社員张学荣說：“安上土暖气，进屋噴臉热，冬天也不冷，吃得很舒服。”他們为了照顧老人、小孩过去在热炕头上吃飯的習慣，还单独設有火炕，由炊事員送飯。

按生产专业分班，定桌吃飯，凭証領飯，有条不紊。这是使社員都能吃到热飯的另一个办法。具体办法是按专业分組，每桌六个人，每天有兩個人輪流拿牌打飯，厨房內多設几个領取主、副食的地点。这样做以后，不仅将每頓飯的吃飯時間由原来的兩点半鐘縮短到一个鐘头，同时，炊事員也能知道那一組沒有按时回来吃飯，好為他們单独准备，使他們吃到热飯。

大搞節約 降低伙食成本

在節約方面，他們着重抓了節約糧食这个关键問題。