

办好公共食堂



北京出版社

办好公共食堂

北京出版社

一九五九年

目 录

加强领导 办好食堂	北京日报社论 (1)
办食堂要民主	北京农民报社论 (5)
勤俭节约办食堂	北京农民报社论 (8)
做饭的工具也要改革	北京农民报社论 (11)
谈谈公共食堂的营养和膳食调配	子 品 (13)
农村食堂要讲卫生	黄振欧 (17)
吃饭不要钱 干活劲冲天	白夷锡 (21)
多省心 多痛快	王孟氏 白金如 王淑明 (23)
三满意食堂	李 祥 (25)
青龙桥一连食堂是怎样办好的	中共海淀区委农村工作部 (30)
党委重视办好食堂	李西臣 (34)
龐各庄乡公共食堂促进了生产	孔繁治 (38)
乡村一食堂	賀富明 (40)
兴寿站四队食堂办得好	赵永森 (44)
榮各庄村公共食堂办得好	王文彬 (47)
南苑公社右安門站食堂介绍	北京农民报记者 (51)
香山站九連整頓食堂的經驗	四季青人民公社香山站九連工作組 (54)
后記	(57)

加強領導 办好食堂

1958年11月8日北京日报社論

随着人民公社的發展，郊区已經办起一万二千六百七十多个公共食堂，参加的农户六十五万三千四百多戶，占总农户的百分之八十以上，由于以食堂为中心的集体福利事业的兴办，全郊区出勤的妇女已有四十八万多人，其中有二十四万多人是新从家务劳动中解放出来的。这样就大大地有助于緩和郊区劳动力不足的紧张情况。所以，办起公共食堂是一件大事，它关系着1959年更高的丰产，关系着广大群众的生活，关系着对农民集体主义思想的培养，关系着对人民公社的巩固和發展。我們一定要把食堂办好。

1959年更高的丰产指标，要求我們对劳动力更高度地集中使用和更广泛地組織起来。为了更高度地集中使用劳动力，我們已經实现了“組織軍事化，行动战斗化，生活集体化”的“大兵团作战”。为了更广泛地挖掘劳动潜力，經過將分家分戶的繁瑣的家务劳动变成社会的集体事业，解放了郊区大批妇女劳动力。办好公共食堂，对巩固这种大规模的集体劳动組織，有着很大关系。办好了，吃得飽，吃得好，保证大家体力充沛，心头愉快，人們一想到現在是衣食無憂，往前看是更光明美好的共产主义远景，就会更加兴致勃勃地專心搞好生产。搞好生活是对生产的有力保证，搞好生产，終

究也是为了生活。有些干部只顧抓群众的生产,不顧更多拿出些时间和精力抓群众的生活,就是忽略了二者的辯証关系。不注意搞好群众生活,是群众观点不强,实际也是生产观点不强的表現。

农民由几千年来一鍋一灶的生活,进到集体食堂,是一个在生活方式上根本性的变化。这样巨大的变化,势必引起一些人在思想和習慣上不少的問題,解决这些問題,主要的方法也是要靠我們認真地把食堂办好。办得好,会有效地破除农民長期来分散的个体生活習慣,使集体主义因素在广大群众中逐步增長。办不好,也会影响到这种集体生活方式的巩固,影响到人民公社的發展。

所以,办好集体食堂,絕不是什么“生活小事”,必須把它作为一件“政治大事”去办,并一定办好。必須党委負責,加强領導,这是办好食堂的關鍵。公社党委書記或社主任,支部書記或生产隊長,都須有專人分工負責食堂工作,随时研究食堂情况,帮助解决問題,及时总结和交流經驗。各級党委在当前应即通过总结典型,將食堂普遍整頓一次。

加强領導需要思想領導当先,同时也須重視組織領導。也就是既要有政治挂帅,也要有組織措施。

政治思想教育应經常进行。要在全体社員中,通过大鳴大放辯論,宣傳集体食堂的优越性。食堂建立以后,尤其是在各人民公社实行部分供給制以后,广大的农民群众真是拍手称庆,他們說这是“祖祖輩輩担心的穷根子徹底拔了”,“到时吃飯,專心干活,真是社会主义的福”。可是各处也發現有少数資本主义思想严重的富裕农民反对公共食堂,他

們哄嚷什麼“人多沒好飯，豬多沒好食”等等。甚至有的抓住由於我們還缺乏辦食堂的足夠經驗所產生的一些個別缺點，夸大其詞，造謠挑撥。我們必須發動群眾，以办好食堂實際表現出來的優越性，徹底駁倒這些瓦解我們集體事業的資產階級思想言論。

對廣大社員還要通過實例，不斷進行避免浪費、厲行節約的勤儉教育；從集體福利日漸增長進行窮干苦干的教肅；從集體生活需要進行遵守公共制度，養成衛生習慣以及大家共同办好食堂等教育。另外，還應特別抓緊對食堂管理人員和炊事人員的政治思想工作。食堂工作較雜、較累，“眾口難調”，意見也容易多。現在有些食堂管理人員和炊事人員對食堂工作的重要意義認識不夠，不太安心，認為“作飯不如作活，費力不討好”。必須使這些同志認識到食堂工作對保證生產、鞏固公社的重要意義，加強這些同志的政治責任感。作好這些同志的工作，是改進食堂工作、提高勞動生產率、增強社員團結的重要環節。海澱人民公社青龍橋一連關於食堂的政治思想工作的經驗很好，值得大家學習。

在組織領導上，要注意對食堂管理人員和炊事人員的選擇配備，首先應是政治純潔，身體健康。如豐台区對二百六十九個食堂的調查，食堂工作人員中地、富、反、壞等竟占百分之十一的情況是嚴重的，他們即刻將這些人清理出去的作法是正確的。這是我們必須保持的階級警惕性。食堂的衛生情況，有關全體社員的健康。炊事人員應有定期身體檢查，遇有臨時患傳染性的疾病，也應暫時調離直接作飯作菜的工作。並要常給炊事人員講一些營養和衛生常識，養成他們良好

的衛生習慣，選調一些思想覺悟高、精明強干的人作食堂的管理人員，加強對食堂的經營管理。食堂辦得好，就是在田家口糧標準和公社伙食標準內，讓大家吃得飽，吃得好，感到方便、滿意。吃飽吃好，是建立在各公社不同的物質條件上，不應強調過高的伙食標準，不應不顧生產積累情況，盲目向別的社看齊，因之就更要強調加強經營管理來改進伙食工作。要照顧到地方風俗習慣，逢年遇節要吃好一些。對老人、小孩、病人、孕產婦應該有和大灶不同飯食，讓每人都感到食堂對社員的照顧，真象家庭對每一個家庭成員那樣關心體貼。圖簡單省事，不管什麼情況，一律對待，一樣做法，是不能夠令人滿意的。粗糧細作，細糧巧作，不焦不生，花樣多些，社員就不會感到什麼不自由、不方便。要作到這樣，除了加強對炊事人員的思想教育外，還要注意不斷提高炊事技術。要多開一些“諸葛亮會”、經驗交流會，組織現場參觀和革命競賽，必要時還應開一些短期技術訓練班。另外，公社還可撥出一部分土地作食堂生產用。食堂要發展養豬、羊、雞、鴨、魚和種菜、種果樹等副業，這會大大幫助食堂改善飲食。

和黨的任何工作一樣，办好食堂也必須走群眾路綫。公共食堂和人人有關。人人關心，大家的事大家辦，人多主意多，就容易把食堂办好。要經過民主選舉，選出食堂管理委員會。經濟應該公開，按時公布帳目，家底大小，亏空盈餘，都要及時讓社員知道。要多用大鳴大放、大字報的形式發揚民主，遇有困難，交給大家討論解決。食堂工作人員和管委會人員的工作，應服從全體社員的監督。加強領導，依靠群眾，我們的公共食堂就一定會辦得一天比一天好。

办食堂要民主

1958年12月11日北京农民报社稿

毫無疑問，社、队的党組織不断地加强对炊事員的思想领导，是办好公共食堂必不可少的一个重要方面，但是光依靠这项工作还是不够的。像任何其他工作一样，充分發揚民主、走好群众路綫，也是办好公共食堂的一項根本原則，也是每一社、队党組織加强对公共食堂领导工作所必須抓住的另一个重要方面。

公共食堂办得好坏，直接关系到每个社員的切身利益，因此，每个社員对于自己的食堂都是十分关心的。食堂办得好坏，社員是最好的最直接的鉴定人，只有社員才最清楚食堂工作中哪些地方办得好、哪些地方办得不好需要改进。办食堂的人要不去經常向社員請教，了解社員的評論、意見和要求，并根据社員的正确意見和合理要求来改进工作，公共食堂是很难办好的。所以，民主办食堂，是目前郊区巩固公共食堂，改进食堂工作的重要一环。

近来，郊区各公社的許多公共食堂經過整頓以后，都加强了民主管理，建立了伙食管理委员会，并且通过發动群众大大地改善了食堂工作，博得了社員們的好評。但是，还有少数同志，認為要办好食堂只要做好管理員、炊事員的工作就够了，說什么食堂工作是“众口难調”、“七嘴八舌的沒

法实行民主”。事实証明，这种認識是錯誤的。本报介紹的昌平区小湯山人民公社兴寿站四队民主办好食堂的消息（見本書第44頁），就是一个明显的例子。这个食堂的經驗和有些同志的說法恰恰相反，在沒有实行民主管理之前，社員們的正确意見不受重視，不被采納，食堂工作倒真是有点“众口难調”，伙食沒办好，社員意見紛紛，認為还不如在家里吃得好；只是由于实行了民主管理，發动社員共同办食堂，情况才有了根本轉变，伙食办好了，社員滿意了。所以，民主能够办好食堂这条真理，是不應該怀疑的。

民主办好食堂的第一个关键，是建立和健全食堂管理委員会，并充分發揮它的作用。在党組織的领导下，在公社規定的伙食标准和国家規定的口粮标准內，食堂管理委員会应当及时安排食譜、确定伙食計劃，并且应当有权审查和监督食堂的伙食开支，使它成为名副其实的代表社員管理伙食的机构。当然，光靠食堂管理委員会还是不够的。要民主办好食堂，党組織、食堂管理委員会和食堂的管理員、炊事員，除了随时随地注意征求和听取社員意見、改进工作以外，还必须定期地召开社員座談会，讓每一个社員都有机会把自己对食堂工作的评价、意見和建議提出来，以便于更好地改进食堂工作，此外，食堂管理委員会确定的每周或每旬的食譜，应当事先張貼出来通知社員；每月的伙食开支和用粮的盈亏，也必须按时向社員公布。这样，从日常管理到經濟开支都实行了民主，食堂就能够比較容易地办好了。

办食堂要实行民主，对于我們來說还是个新事情，如何在这个有关公社巩固、有关社員切身利益的主要福利部門走

好群众路綫，还需要进一步摸索。但是，我們相信，只要加强党組織对这方面工作的领导，用不了很久，我們就会摸到比較成熟的經驗的。

勤儉節約辦食堂

1958年12月27日北京農民報社論

保證所有的社員吃得飽、吃得好、吃得干淨衛生，這是人民公社每個公共食堂所必須盡到的職責，也是办好公共食堂的標準。現在還沒有做到這一步的公共食堂，也必須力爭儘快地做到，不然，食堂就不容易巩固，而社員的身體健康和生產情緒也必然要受到影響。

保證社員吃得飽和吃得干淨衛生，這是不附帶任何條件的，在任何時候和任何情況下，都應當做到這一點。而保證社員吃得好，卻是有條件的，這就是在國家規定的口糧標準和公社根據本身的生產水平所規定的飲食標準之內做到這一點。因此，如何保證社員吃得好，就大有文章可作了。根據現在的情況來看，公共食堂在規定的口糧標準內和用有限的飲食費來保證社員吃得好，除了管理員和炊事員要開動腦筋、提高技術，不斷翻新飯菜的花樣，把飯菜做得有滋味、可口以外，勤儉節約也是十分重要的。一個鋪張浪費的食堂，是不可能長久保證社員吃得好的。因此，各公社在加強公共食堂領導工作的时候，必須注意抓住勤儉辦食堂這一環。

郊區人民公社中多數公共食堂是認真執行了勤儉節約辦食堂的方針的，許多食堂在國家規定的口糧標準和公社規定的飲食標準內使社員吃得好、吃得滿意並且有節余的事實，

就是个明証。但是，也有一部分公共食堂在这方面是做得不好的，粮食吃亏了，伙食费超支了，而社员还吃得不好。为什么这一部分食堂办得不好呢？原因主要有以下几方面，有些食堂是由于管理员、炊事员没有给社员当好家，办伙食缺乏精打细算和较为长远的安排，而是不管天不顾地地推着吃，结果月底一结算吃亏了。也有的管理员、炊事员虽然明知这样吃要出亏空，可是他们为了“改善”社员生活和迎合个别社员“有米一锅，有柴一灶”的思想，就不顾伙食标准地撒开手吃，认为反正吃多吃少都得由社里包着。而有些食堂所以吃亏了粮食，则主要是由于有一部分社员不注意爱惜、任意糟踏和食堂对饭食管理不严所造成的。总之，有些食堂所以吃亏了粮食和超了支，主要是由于人们有思想问题和管理不善。因此，在这部分食堂里要贯彻执行勤俭节约办食堂的方针，就必须解决这些思想问题和健全管理制度。

为了贯彻执行勤俭节约办食堂的方针，使每一个公共食堂都在口粮和伙食标准之内保证社员吃得好，各公社的党组织必须加强对管理员、炊事员和一般社员的勤俭节约的思想教育，坚决反对“有米一锅，有柴一灶”的思想，使每一个管理员、炊事员和社员都认识到，不顾当前的生产和收入水平，片面地或过分地“改善”生活而不做长远打算是不合实际的，也是错误的。特别是要教育管理员和炊事员，一定要千方百计地精打细算地给社员当好家，想方设法叫社员吃得好而又省。也许有人会說，伙食标准不高没法再省了，或者不超过标准就吃不好，但是，报纸上常发表勤俭办食堂的典型却打破了这种说法。如南苑公社东铁匠营站的四十个公共

食堂里，不就有三十九个食堂有节余而且使社員吃得好、吃得滿意嗎？他們的經驗主要是發動管理員、炊事員和广大社員動腦筋、想办法，注意節約，也就是說思想工作做得好。

当然，要全面貫徹勤儉節約办食堂的方針，光靠解决思想問題还是不够的，还必須有健全的管理制度来加以保証。从公社來說，对于每个公共食堂都必須要求它严格地掌握和遵守口粮和伙食标准。从每个公共食堂來說，必須按旬或者按月本着精打細算和实行核算的精神，制訂伙食計劃（就是食譜），并且要按月公布粮食和伙食帳目。对每个社員來說，也必須規定一些切实可行、并为大家同意的食堂管理制度，例如不浪費粮食、不浪費菜等等，来共同遵守。

办好公共食堂，是关系广大群众切身生活利益的大事情，各級党委必須切实加强領導、抓紧抓好，在国家規定的口粮标准和現在比較低的伙食标准內，保証社員吃得飽、吃得好、吃得干淨衛生。

做飯的工具也要改革

1950年1月7日北京农民报社論

郊区农村自从实现了吃飯食堂化以来，过去四、五十万名妇女操持着的做飯的活計，由公共食堂里的几万名炊事大軍担当起来了，給生产战綫上增加了一批生力軍，对于發展生产起了很大作用。

应当肯定，为了保証广大社員吃得飽、吃得好、吃得干淨衛生，以便更有勁兒地进行劳动和工作，每个公共食堂都必須有足够的政治上可靠、技术熟練、热爱做飯工作的炊事人員。但是，也必須指出，在生产战綫上劳动力十分緊張的情况下，和其它所有服务部門一样，在公共食堂里，不仅不允許占用过多的人員、浪費人力，而且还必須想尽一切办法、尽可能地精簡服务人員的人数，騰出更多的人力，以便去直接参加生产劳动。

郊区現在一般公共食堂里，一个炊事員虽然只做三十个左右人的飯，并不多，但是由于有些人技术不熟練，而更重要的是許多食堂里使用的仍然是一些笨旧工具，所以炊事員的劳动負担也是很重的，他們經常是起五更爬半夜地受着烟熏火燎，有时还不能保証社員吃得好。因此，要在保証社員吃得飽、吃得好、吃得干淨衛生的条件下，尽可能地减少服务人員和減輕炊事員的劳动負担，就必須一方面加强对炊事

員的技术指导，迅速提高他們的技术水平；而另一方面，必須在食堂里大搞工具改革，以便用最少的人力做尽可能多的工作。

目前，有些食堂已經改革了一些炊事工具，收到了很好的效果。但是这些成功的經驗推广得不多不快，許多食堂还根本没有想到这回事，有些人虽然想了，却又認為厨房里还不就是鍋灶盆碗、担水燒柴、淘米和面，沒什么好改革的。总之，是許多人还没有認真地考虑这件事，或者还没有認識到改革炊事工具的必要性和重要意义。事实上，炊事工具不是沒什么可改的，而是可改的很多。报纸曾經陸續介紹过一些食堂改革后的新炊事工具，如輸水管、木制吹風机、杠杆籠屉、和面机，等等，使用这些新工具都是几倍、几十倍地提高了劳动效率，減輕了炊事員的体力劳动，也减少了服务人員。有些工具一經改革，不但提高了劳动效率，而且还能节省开支，如門头溝区齋堂公社試驗成功的“吸風灶”，不就是既省人力又减少了开支嗎？而同时，食堂里每节省一个人力，生产战綫上就又增加了一个战士，食堂里每节省一分开支，社員的生活也就提高了一分，所以改革炊事工具，不仅仅是食堂里几个炊事員、管理員的事，而是一件有关全体社員的大事情。因此，每个公社，每个站、队，都应当抓一下食堂的炊事工具改革工作，尽可能地在最短时期內，把那些已經改革成功的炊事工具因地制宜地推广起来，把那些能够改革的笨旧工具全部換掉，做到占用很少的炊事員而又保証全体社員吃得飽、吃得好、吃得干淨衛生。

談談公共食堂的营养和膳食調配

子 品

我們每天所吃的食物种类很多。不論哪一種食物，它們組成的物質概括起來可以分為六類，即蛋白質、脂肪、碳水化合物、維生素、礦物質和水。這些物質經過人體消化吸收，就能供給我們工作所需的热能，幫助人體生長發育，修補身體的破損，調節生理機能，這些成分我們統稱之為營養素。

人們無論在工作或者休息，都要不斷地消耗热能，就是在靜臥的狀態下，為維持體溫、呼吸、血液循環等，仍然要消費能量。一個中等體力勞動的成年男人，每日所需热能為三千卡（卡是計算熱量單位），勞動強度愈大，所需热能愈多，勞動強度輕微，热能需要就相應地減少。例如，一般機關幹部每日所需热能為二千四百卡，而在農忙季節的一等勞動力，每日所需热能可達四千卡，因此，人們勞動愈多，飯量就愈大。在我們的食物中，蛋白質、脂肪、碳水化合物都是供給熱量的營養素。糧食是我們日常所需热能的主要來源，一斤玉米可以供給热能一千八百三十卡，一斤鮮甜薯可供給五百六十卡。

蛋白質是構成人體最主要的材料，沒有蛋白質就沒有生命。蛋白質在人體中不但供給熱量，構成和修補身體的各種組織，還能調節機能。如果我們每天吃的食物中所含蛋白質

不足，身体就会生長不好，对疾病的抵抗力降低，严重的會發生营养性水腫。蛋白質广泛存在于动植物組織中，黃豆、肉、魚、蛋都是蛋白質好的来源。在肉、蛋供应不足的情况下，多吃一些豆类制品，就可以补充膳食中的蛋白質。

礦物質的种类很多，其中最重要的是鈣、磷、鉄。鈣和磷都是構成骨骼和牙齒的主要材料，食物中磷的含量比較丰富，不易缺乏。鈣在食物中的含量較少，常易引起缺乏。如果食物中鈣質不够，小孩就会生長不好，产妇就会腰酸腿痛，严重的就会引起嬰兒佝僂病和妇女坏骨病。鈣的重要来源是叶菜类，如油菜、白菜、莧菜等，豆类、牛乳、骨头湯也是好的来源。鉄是構成血液的主要成份，缺少了就会貧血，綠叶菜、木耳、肝、蛋黃等都是鉄的好来源。

維生素又叫維他命，是一类維持生命必需的东西，食物中含量很少，人体的需要量也很小，但是缺乏了維生素就会影响身体的健康。維生素的种类很多，已知在动物体内有确切作用的共有十几种，但其中比較容易缺乏的只有四种，即甲种維生素、一号乙种維生素，二号乙种維生素及丙种維生素。甲种維生素主要存在于动物的肝中，可以促进人体生長，增进表皮組織的形成，缺乏时会产生夜盲，降低对呼吸道傳染病的抵抗力。綠叶蔬菜和胡蘿卜中含有一种黄色的胡蘿卜素，在人体中可以变成甲种維生素，我們日常需要的甲种維生素的来源，都是由有色蔬菜供給的。大白菜中胡蘿卜素含量很少，因此，在冬季里应当搭配一些有色的蔬菜。

一号乙种維生素是促进炭水化合物产生能量的因素，輕度缺乏会引起食欲降低，易感疲倦，严重时就会产生脚气病。