

УДК 642.5**Д.А. Попов,****д-р ист. наук,****профессор кафедры экономики и управления на предприятиях торговли
Хабаровского государственного университета экономики и права****ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ: СОВЕТСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

Статья посвящена становлению и развитию общественного питания коллективного социалистического типа, его социальной и экономической роли в советском обществе.

Ключевые слова: питание, формы коллективного питания, ресторан, кафе, столовая, фабрика-кухня.

The article presents the formation and development of public catering related to the collective socialistic type, its social and economic role in the Soviet society.

Keywords: nutrition, forms of public catering, restaurant, cafe, canteen, communal kitchen.

1. Первая жизненная потребность

Питание (нутрициология) – естественный способ существования и развития человека, жизненные процессы которого находятся в прямой зависимости от используемой пищи и режима ее приёма. Физиологическая потребность, которую человек удовлетворяет посредством пищи, трансформируется в базовую социально-экономическую потребность. Еще Ф. Энгельс подчеркивал, что люди в первую очередь должны есть, пить, иметь жилище и одеваться, прежде чем быть в состоянии заниматься политикой, наукой, искусством, религией. Общество определяет способы производства продовольствия, способы организации приготовления, потребления, культуру, эстетику и полезность пищи. В питании заложен глубочайший инстинкт наслаждения, удовольствия, самосохранения, развития человека в его естественных (природных) и общественных (социальных) ипостасях.

Питание – сложный феномен человеческого бытия и сознания: здесь фокусируются практически все формы жизнедеятельности человека – хозяйственная, социальная, культурная, валеологическая, гедонистическая, религиозная, национальные обычаи и традиции. В сфере питания, как нигде, особенно остро ощущается социальная дифференциация. Общество не может считаться гуманным, свободным, справедливым и здоровым, пока в нем существуют индивиды, группы, классы в состоянии недоедания, полуголодные и голодающие. Поэтому питание – это нравственный императив общества.

В развитом человеческом обществе питание осуществляется в трех основных формах – индивидуальной, семейной и коллективной (общественной). Индивидуальное и семейное потребление пищи предполагает, что весь процесс производства и потребления происходит в домашних условиях посредством трудовых уси-

лий членов семьи. Удовлетворение потребности населения в питании вне дома, основанное на применении общественного труда, выступает в виде обособленной формы хозяйственной деятельности и социального института, именуемого «общественное питание».

По сравнению с домашним, эта форма питания в ходе исторической эволюции выявила ряд неоспоримых преимуществ:

- возможность использования специализированного общественного труда на основе индустриальных технологий и прогрессивных форм организации производственного процесса на всех его этапах, что существенно экономит общественный труд, повышает его производительность;

- возможность широкого использования научных знаний, технологических новаций в области питания, сбалансированного по разнообразию пищевых продуктов, их энергетической ценности, микроэлементному и витаминному составу, обеспечивающих здоровье и высокое качество жизни;

- общественный контроль качества используемых продуктов и готовой пищи, что обеспечивает безопасность одновременного питания больших коллективов потребителей;

- приобщение больших масс людей к новым прогрессивным формам жизни, образцам культуры, этики, эстетики, коллективным формам общения.

В основе развития общественного питания лежат базовые закономерности общественного прогресса, а именно возрастание потребностей человека в пище и способах ее удовлетворения; совершенствование орудий труда и технологий в

производстве продуктов питания и приготовления из них пищи; углубление общественного разделения труда и на его основе обособление производства пищи в самостоятельный вид предпринимательской деятельности; спецификация и воспроизводство обычаев, традиций, культуры и эстетики; развитие спроса на услуги, обеспечивающие не только удовлетворение и наслаждение пищей, но и усиление полезности коллективного времяпровождения, общения, отдыха, что социализирует человека, возвышает его общественный и индивидуальный статус.

По нашему мнению, общественное питание это:

- обособившаяся форма хозяйственной деятельности, связанная с производством и реализацией пищи и оказанием услуг;

- подотрасль розничной торговли, представляющая собой вертикально интегрированную систему однородных предприятий, осуществляющих частично функцию воспроизводства рабочей силы в пище и отдыхе;

- сложная система экономических отношений между субъектами хозяйствования (продавцами) и потребителями (клиентами) по поводу объема, цены, качества пищи и культуры обслуживания; между субъектами хозяйствования по поводу конкурентных преимуществ между поставщиками и потребителями продовольственных ресурсов по поводу выгодности трансакций (сделок); между государством и субъектами хозяйствования по поводу правовых, экономических и социальных условий хозяйствования;

- один из важных показателей уровня социально-экономического и культурного

развития общества, государства, региона, городских и сельских поселений, семьи и отдельной личности.

Общественное питание как обособившаяся форма хозяйственной деятельности в своем развитии отражает двойственность общественного прогресса: непрерывность цивилизационных изменений, обусловленных прогрессом производительных сил, с одной стороны, и прерывность, связанную со сменой производительных отношений, – с другой. В силу этой двойственности в изучении эволюции общественного питания применимы как цивилизационная, так и формационная методологии.

2. Через нэп к социализму

Основы системы коллективного питания, адекватной новому социалистическому типу, стали складываться после Февральской революции 1917 года. Так, на Ижорском заводе и заводе Михельсона в Петрограде были открыты первые общественные столовые. Сразу же после установления власти Советов Правительство Российской Советской Республики – Совет Народных комиссаров 27 октября 1917 г. издает декрет «О расширении прав городских самоуправлений в продовольственном деле», где были определены первоочередные задачи в области общепита:

«Городское самоуправление имеет право собственным, не подлежащим обжалованию, постановлением, взять под надзор и руководство все или некоторые торговые и торгово-промышленные предприятия, в том числе лавки, рестораны, трактиры, мельницы и проч. Оно имеет право определить, что эти заведения действуют в качестве агентов городской про-

довольственной организации, изменять их штат, условия труда, производства, продажи и проч., в том числе определять цены на все продовольственные продукты. Оно имеет право превратить рестораны и трактиры в общественные столовые, работающие под руководством и контролем города... Городское самоуправление имеет право вводить общую или частичную централизацию кухонного дела и обязательную организацию приготовления горячей пищи только распоряжением или под контролем городского самоуправления с получением ее в общественных столовых или разноской по квартирам» [1].

Такой жесткий документ – следствие чрезвычайного положения в продовольственном обеспечении городов и необходимости упорядочения в использовании ограниченных продовольственных ресурсов для питания жителей, прежде всего фабрично-заводских рабочих. Питание в общественных столовых было бесплатным, что вытекало из общей политики «военного коммунизма».

В 1918 г., несмотря на ожесточенное гражданское столкновение, когда воюют граждане одной страны по поводу социального устройства общества, лидер большевиков, Председатель Совнаркома В.И. Ленин, в качестве одной из основных задач Советской власти ставит задачу принять «неуклонные, систематические меры к (переходу к «Masseuspeisung» – народному питанию), к замене индивидуального хозяйничанья семей общим кормлением больших групп семей» [2]. Спустя год Ленин снова поднимает эту проблему, но теперь уже в контексте формирования новых общественных от-

ношений и освобождения женщины от домашнего хозяйства и ликвидации неравенства с мужчиной, чему должно способствовать и общественное питание.

«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» [3].

За первые два года Советской власти, в условиях Гражданской войны, катастрофической ситуации в снабжении городов продовольствием, общественные столовые, общедоступные частные рестораны, трактиры, чайные смягчили остроту голода и обеспечили питанием рабочих заводов и фабрик, учащейся молодежи. Так, в 1919 г. в Петербурге работало более 700, а в Москве более 1000 общественных столовых [4].

Ситуация с обеспечением продовольствием городского населения к 1921 г. достигла критического уровня, за которым для новой Советской власти создавалась угроза ее существования. В этот критический период большевики во главе с В.И. Лениным предприняли смелый тактический маневр, противоречащий теории социалистической революции, – временное отступление от тотального социалистического обобществления к использованию товарно-денежных отношений и рыночных принципов организации хозяйственной жизни, что означало уступку капитализму.

Организационно и политически эта уступка была конституирована в новой экономической политике – нэп. Инструменты нэпа – свобода торговли, конкуренция, кредит, аренда, фиксированный продовольственный налог на крестьян, при государственной власти – диктатуре пролетариата – создали условия для частной инициативы, что немедленно оживило весь хозяйственный оборот, в первую очередь в торговле и общественном питании.

В хозяйственный оборот, наряду с общественными столовыми, активно включились незакрытые частные рестораны, трактиры, чайные, возродились старые роскошные рестораны и создавались новые. Бизнес в общественном питании в 1921–1924 гг. переживал настоящий бум. Уже к 1923 г. удельный вес частных ресторанов в общем числе предприятий общепита составлял более 80 %. Рынок общепита короткого нэповского процветания представлял собой два сектора – государственные общественные столовые и частные рестораны, трактиры, пивные. В первом секторе алкоголь был исключен. Во втором, наряду с едой, продавались алкогольные напитки даже после введения в 1925 г. государственной монополии на торговлю водкой.

Организация сети предприятий общественного питания, независимо от форм собственности, возлагалась на структуры потребительской кооперации. В системе Центросоюза было создано специальное объединение общественного питания – Всекопит.

Судьба частного предпринимательства в общественном питании, в силу исторических условий и целей нового социали-

стического общества, оказалась недолговечной. Частный капитал, испытавший бум в период нэпа в двадцатые годы, в начале тридцатых стал вытисняться государственным. Если в 1929 г. в общественном питании действовало 1 678 частных заведений, в 1930 г. – 7 069, то в 1931 г. – ни одного [4].

Новая экономическая политика выполнила свое историческое назначение – спасла страну от экономической катастрофы, оживив производство и обмен товаров между городом и деревней, активизировав предпринимательство и частную инициативу, создав экономические условия для развития государственного сектора на основе планомерной организации хозяйственной жизни, в том числе и в сфере торговли и общественного питания.

В начале 30-х гг. на базе существующих общественных столовых, кооперирования трактиров, чайных и мелких ресторанов и национализации крупных ресторанов сложились три группы предприятий, составивших элементы новой социалистической системы общественного питания:

- предприятия коллективного питания закрытого типа (столовые, буфеты) на предприятиях, учреждениях, учебных заведениях, где обслуживался постоянный контингент – рабочие, служащие, обучающиеся и временный контингент – пациенты учреждений здравоохранения, клиенты санаторно-курортных, зрелищных, спортивных и транспортных организаций;

- предприятия общедоступного питания открытого типа (столовые, закусовые, чайные) в городах и крупных сельских поселениях, в которых питались посетители, свободные от работы и учебы, приезжие и др.;

- предприятия ограниченной доступности коммерческого типа (рестораны), работающие преимущественно в вечернее время, ориентированные в основном на состоятельную публику.

На рубеже 20–30 гг. в РСФСР действовало 10,3 тыс. предприятий общепита, из них 6,9 тыс. – фабрики-кухни, столовые, рестораны; 0,3 тыс. – чайные; 3,1 тыс. – закусовые и буфеты. Общая численность занятых составляла 331 тыс. человек [5]. Ежедневно эти предприятия обслуживали около 7 млн трудящихся города и деревни, примерно 2,3 млн школьников. В общей численности предприятий государственные составляли 30 % (3,1 тыс. единиц), кооперативные – 70 % (7,2 тыс.) [6].

3. Динамичность системы

Система общественного питания обрела единую экономическую основу – общественную собственность на средства производства в двух формах – государственной и кооперативной.

Дальнейшее развитие основ системы и превращение ее в органическую целостную систему общественного питания осуществлялось на однотипной экономической основе в русле четырех революционных трансформаций – институциональной, индустриальной, аграрной, культурной, практическая реализация которых означала переход страны к крупному обобществленному хозяйству. Новый тип хозяйства требовал такой постановки общественного питания в стране, которая обеспечивала бы на деле широким массам трудящихся и их семьям возможность в полной мере пользоваться услугами общественного питания.

19 августа 1931 г. высший (после

съезда партии) орган политического руководства – ЦК ВКП (б) принял Постановление «О мерах по улучшению общественного питания», где были обозначены ориентиры и сформулированы основные задачи по его развитию:

- увеличение сети предприятий, способных ежедневно оказывать услуги по питанию до 25 млн человек (СССР), в том числе примерно 19 млн (РСФСР);

- при Наркомате снабжения СССР было создано Главное управление по народному питанию (Союзнарпит). В его составе функционировали государственные тресты и объединения на хозрасчетной основе;

- коренным образом перестраивалась работа Всекопита в системе потребительской кооперации;

- в целях увеличения продовольственных ресурсов для общественного питания широко разворачивалась сеть подсобных предприятий при столовых по свиноводству, птицеводству, кролиководству, продукция которых полностью закреплялась за столовыми;

- вводилась поощрительная система оплаты труда, заработная плата работников столовых приравнивалась к зарплате рабочих промышленных предприятий;

- предусматривался переход с фабрикухонь с термосной системой к фабрикам-заготовочным с сетью столовых при заводах и фабриках, обеспечивающих рабочих горячей пищей;

- началось строительство не менее

250–300 фабрик-заготовочных с сетью до 3–4 тыс. столовых при фабриках и заводах СССР (190–230 фабрик-заготовочных и 2,5–3 тыс. столовых в РСФСР);

- предусматривались меры по производству кухонной посуды, инвентаря, грузовых автомобилей, оборудования;

- были поставлены задачи по подготовке кадров для предприятий общепита – поваров, счетных работников, нормировщиков, заведующих столовыми, директоров фабрик-заготовочных. С этой целью создавалась сеть учреждений начального профессионального образования (ФЗУ), среднего профессионального образования (техникумы) и высшего образования – специального высшего технического учебного заведения (ВТУЗа) [6].

Это был фундаментальный политико-хозяйственный документ коммунистической партии в области создания принципиально новой системы общественного питания для трудящихся новой страны, в которой они были хозяевами, работниками, гражданами, созидателями для себя новую жизнь на принципах коллективизма, равенства, справедливости. В 30-е гг. СССР сделал ошеломляющий рывок во всех областях – индустриальной, аграрной, культурной, вышел на второй место в мире по объему производства экономических благ и услуг. Граждане страны стали лучше одеваться, питаться, отдыхать. И этому в немалой степени способствовала развивающаяся система общественного питания.

Таблица 1 – Основные показатели развития общественного питания РСФСР в 1930–1940 годы [5]

Показатели	1930	1940	Изменения, разы, процент
1. Количество предприятия (тыс. единиц) в т.ч.	10,3	51,6	в 5 раз
– фабрики, кухни, столовые, рестораны;	6,9	26,7	в 3,8 раза
– чайные;	0,3	1,6	в 5,3 раза
– закусочные, буфеты	3,1	23,3	в 7,5 раза
2. Количество предприятий на 10 000 населения (единиц)	1,0	5,0	в 5 раз
3. Среднее число посадочных мест на одно предприятие	17,0	35,0	в 2 раза
4. Среднегодовая ежедневная посещаемость (млн чел.)	7,0	25,7	в 3,4 раза
5. Распределение предприятий по формам собственности (тыс.ед./процент):			
– государственные	3,1	40,5	в 13 раз
– %	30,0	78,0	-
– кооперативные	7,2	11,1	в 1,5 раза
– %	70,0	22,0	-
6. Численность занятых (тыс. чел.)	331,0	484	в 1,5 раза
7. Оборот общественного питания (млн руб.)	300,0	1600,0	в 5,3 раза
8. Производительность труда (руб.)	1000,0	3305	в 3,3 раза
9. Общее количество мест (тыс. единиц)	175,1	1806	в 10,3 раза

Показатели таблицы убедительно свидетельствуют об ускоренной динамике общественного питания, развивающегося в сложное для страны историческое время, что говорит о принципиально новых подходах в его организации, материально-техническом оснащении, материальном и моральном стимулировании работников за качество пищи и услуг и за рост эффективности их трудовой деятельности. Замечательным является то, что прирост оборота в этой отрасли народного хозяйства на 88 процентов был обеспечен ростом производительности труда за десятилетия в 3,3 раза. Не менее впечатляющий итог – пятикратный рост числа предприятий и более чем десятикратный рост общего количества посадочных мест, что свидетельствует о крупных инвестициях в их создание. А это были новые, технологически оснащенные предприятия, соответствующие по этому показателю мировому уровню тех лет. События

сороковых годов – Великая Отечественная война 1941–1945 гг. и послевоенный восстановительный период 1946–1950 гг. предопределили крупные деформации в целях, задачах, ресурсах, динамике и структуре общественного питания. Общественное питание, как и вся экономика страны, было подчинено целям и задачам военного времени. «Все для фронта, все для победы» – таков был лозунг дня. Уже в первые месяцы войны было введено нормированное снабжение городского населения продуктами и товарами первой необходимости. Установлена дифференциация норм и условий обеспечения работников по отраслям. Примерно 60 % рабочих предприятий тяжелой промышленности, оборонных, энергетических, химических и транспортных предприятий имели повышенные нормы потребления продуктов питания. Для улучшения питания в заводских столовых на предприятиях были созданы отделы рабочего снаб-

жения (ОРСы), которым передавались совхозы и подсобные хозяйства предприятий. Эти отделы увеличили посевные площади с 1 365 тыс. га (1940 г.) до 3 014 тыс. га (1943 г.), а поголовье скота в них выросло с 586 тыс. голов (1940 г.) до 904 тыс. голов (1943 г.) [7]. Изменилась структура продовольственного баланса: рыночный фонд по муке снизился с 86 % (1940 г.) до 73 % (1942 г.), по мясу соответственно с 43 % до 23 % в пользу военного потребления. Общественное питание в меньшей степени, чем торговля, испытало падение объема товарооборота. Его снижение к уровню 1940 г. составило в 1943 г. 10 %, но уже в 1944 г. превысило уровень 1940 г. на 24 %, а в 1945 г. – на 44,5 %. За два военных года удельный вес общественного питания в общем рознич-

ном товарообороте увеличился с 13 % (1940 г.) до 25 % (1943 г.) [7].

В конце сороковых годов (1947 г.) были отменены продуктовые карточки, дифференциация норм питания по отраслям. Установлены равные условия хозяйствования для всех предприятий общественного питания.

Специальным документом определены типы предприятий: фабрика-кухня; столовая; ресторан, кафе, чайная, закусочная.

По всем показателям система общепита РСФСР в 1950 г. существенно превосходила ее довоенный уровень, что в решающей степени предопределило её количественное и качественное развитие в пятидесятые годы, о чем свидетельствуют нижеприведенные показатели.

Таблица 2 – Основные показатели развития общественного питания РСФСР в 1950–1960 годы [5; 8]

Показатели	1950 г.	1960 г.	Изменения, разы, процент
1. Количество предприятий (тыс. единиц), в т.ч.	58,1	86,5	в 1,49 раза
– фабрики, кухни, столовые, рестораны	20,4	37,6	в 1,9 раза
– чайные	5,8	2,8	- в 2 раза
– закусочные, буфеты	31,9	46,1	в 1,44 раза
2. Количество предприятий на 10 000 единиц	6	7	116%
3. Среднее число посадочных мест на одно предприятие	33,6	35,9	107%
4. Среднегодовая ежедневная посещаемость	29,0	43,0	в 1,5 раза
5. Распределение предприятий по формам собственности (тыс.ед.):			
– государственные	43,7	66,4	в 1,5 раза
– %	75,2	77,0	
– кооперативные	14,4	20,1	в 1,4 раза
– %	24,8	23,0	
6. Численность занятых (тыс. чел.)	432,0	679	в 1,6 раза
7. Оборот общественного питания (млн руб.)	3 130,0	4 870,0	в 1,6 раза
8. Производительность труда (руб.)	7 245,0	7 172,0	0
9. Общее количество мест (тыс. единиц)	1 952,2	2 550,5	в 1,3 раза

Показатели развития общественного питания в 50-е гг. не были столь впечатляющими, как в 30-е годы. Речь идет даже

не о темпах роста. Они, безусловно, были существенно ниже, чем в тридцатые годы, но всё-таки оборот общественного пита-

ния увеличился в 1,5 раза. Суть проблемы в другом, а именно: за счет чего был достигнут указанный рост. А он был обеспечен посредством абсолютно экстенсивных факторов – прироста производственных основных фондов на прежней технико-технологической основе и прироста численности занятых. Что же касается такого фактора, как производительность труда, то этот показатель в 1960 г. остался на уровне 1950 года.

Такая ситуация в общественном питании страны – следствие объективных факторов того периода: наличие избытка рабочей силы преимущественно невысокой квалификации; приоритеты промышленно-технологической политики были сфокусированы на развитии базовых отраслей тяжелой промышленности и оборонного комплекса. До технологического перевооружения общественного питания на новой научно-технологической основе у государства, образно говоря, руки не доходили. И только в конце 50-х гг. государство в полной мере осознало технологическую отсталость и техническую рутину в этой отрасли.

20 февраля 1959 г. Центральный Комитет КПСС и Совет Министров СССР во исполнение решений XXI съезда партии приняли постановление «О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания». Данный документ разрабатывался в контексте с партийной доктриной развернутого строительства коммунизма. В проекте Программы КПСС в качестве одной из стратегических была выдвинута задача: в первом десятилетии (1960–1970 гг.) предполагалось «расширение, до полного удовлетворения потребностей насе-

ления, сети общественного питания, в том числе столовых при предприятиях, учреждениях и крупных домах. Должно быть коренным образом улучшено обслуживание потребителей и качество продукции столовых с тем, чтобы обеды в столовых были вкусные и питательные и обходились семье дешевле, чем при домашнем приготовлении пищи. Снижение цен на продукцию общественного питания будет опережать снижение цен на продовольствие в торговой сети. Благодаря всему этому, общественное питание в течение 10–15 лет сможет занять преобладающее место по сравнению с питанием в домашних условиях.

Во втором десятилетии начнется переход к осуществлению бесплатного общественного питания (обедов) на предприятиях и в учреждениях и для занятых в производстве колхозников» [9].

На основе этих политических решений Совет Министров РСФСР 26 марта 1959 г. принял всеобъемлющий документ «О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания в РСФСР», ключевым элементом которого являлось кардинальное обновление материально-технической базы общественного питания на основе новейших научно-технических и технологических достижений. Были установлены адресные задания по исполнителям и срокам по производству: технологического, теплового, механического, холодильного, приборно-контрольного, весового и складского оборудования; фаянсовой и фарфоровой посуды; кухонной мебели и мебели для обеденных залов; полиэтиленовой пленки, посуды и инвентаря из пластмассы; вагонов-ресторанов с кухня-

ми на газе и электричестве; продовольственных товаров в мелкой расфасовке для обслуживания пассажиров всех видов транспорта [10].

Крупномасштабное обновление материально-технической базы сопровождалось новациями: широко стал внедряться метод самообслуживания (по типу фаст-фуда). К середине 60 гг. 70 % предприятий российского общепита работали по этому методу; метод саморасчета применялся на 8,4 % предприятий; создавались фабрики-заготовочные, столовые, домо-вые кухни, оснащенные высокопроизводительным оборудованием [5].

В шестидесятые годы в сфере общепита появились молодежные кафе. Это была настоящая новация, где органически совмещались функции питания, культуры, приятного отдыха. Здесь царила атмосфера легкости, свободы общения, приподнятости. Одним словом, торжество пищи, культуры и духа. Кафе объединяли джазовые коллективы, поэтов, артистов, спортсменов, ученых, рабочих, студентов. В 1964 г. в СССР работало более 300 молодежных кафе. Однако жизнь их была недолгой. Главная причина – экономическая. Многие кафе были просто убыточными, поскольку посетителей в большей степени привлекала не пища, а отдых, общение, времяпрепровождение за чашечкой кофе, стаканом сока, порцией мороженого. Доходы от этих легких блюд не обеспечивали необходимой рентабельности и экономической устойчивости.

Новизной в развитии общественного питания в шестидесятые годы явилось открытие ресторанов «Берлин», «Бухарест», «Варшава» с кухнями этих стран.

В целом система общественного питания в шестидесятые годы по количеству посадочных мест увеличивалась на 90 процентов, а выпуск продукции собственного производства почти вдвое, значительно возросло оснащение предприятий холодильным, технологическим, торговым оборудованием, посудой, кухонным инвентарем. Однако уровень общественного питания еще отставал от быстро растущих потребностей населения. Сеть столовых, кафе, ресторанов не обеспечивала установленных нормативов по количеству предприятий на 10 000 жителей и количеству посадочных мест на ряде заводов, фабрик,строек, учебных заведений. В большинстве совхозов, колхозов, столовые вообще отсутствовали. Качество пищи и услуг в отдельных столовых, кафе, ресторанах не соответствовало установленным требованиям, мало выпускалось овощных, молочных и рыбных блюд, полуфабрикатов, мучных, кондитерских и кулинарных изделий.

4. Семидесятилетний итог

Учитывая возрастающую роль общественного питания в жизни страны и серьезные недостатки в его развитии Центральный Комитет КПСС и Совет Министров СССР 7 марта 1967 г. приняли постановление «О мерах по дальнейшему развитию и улучшению общественного питания». Во исполнение этого документа Совет Министров РСФСР 5 мая 1967 г. принял постановление «О мерах по дальнейшему развитию и улучшению общественного питания в РСФСР».

Эти документы содержали комплекс мер организационного, технологического, экономического, культурного характера,

обеспечивающих развитие этой важной сферы жизнедеятельности людей:

- расширение сети общепита РСФСР на 1700 тыс. мест;
- увеличение цеховых столовых и раздаточных;
- строительство ресторанов и кафе на туристических трассах;
- задания по производству оборудования, инвентаря, посуды;
- задания по подготовке кадров начального, среднего и высшего профессионального образования;
- освобождение от налога с оборота продукции собственного производства, реализованной через торговую сеть;
- отнесение затрат предприятий общественного питания III категории на холодную и горячую воду, топливо, силовое электричество на издержки предприятий, на которых они функционировали;
- бесплатное использование предприятиями общественного питания мебели, торгового, технологического, холодильного и другого оборудования, помещений, принадлежащих государственным предприятиям и учебным заведениям;
- значительное повышение культуры обслуживания, установление удобных часов работы столовых, закусочных, кафе, ресторанов;
- снижение стоимости блюд за счет использования продукции собственных подсобных мясных, рыбных, овощеводческих предприятий, заготовки грибов, ягод, меда;

– улучшение организации питания пассажиров железнодорожного и авиационного транспорта.

Это были крупномасштабные меры важнейшего экономического и социального содержания, рассчитанные на перспективу. Их реализация практически осуществлялась до конца 80-х гг. с необходимой корректировкой в соответствии с новыми задачами и складывающейся ситуацией в хозяйственной и культурной жизни страны. Особенно плодотворными в развитии общественного питания были 70-е годы. В 80-х гг., во второй половине, в отрасли, как и во всем народном хозяйстве, обозначились проблемы системного характера: научно-техническое и технологическое отставание от промышленно развитых стран; дефицит продовольственных ресурсов; падение мотивации к труду; оживление коррупции; снижение трудовой и социальной активности. Это, безусловно, тормозило развитие общественного питания. Однако итоговые результаты тридцатилетнего развития общественного питания были впечатляющими. Количество предприятий возросло в два раза, а число мест в них – в 4 раза. Оборот увеличился почти в 2,5 раза, причем 58 % его прироста обеспечено за счет роста производительности труда, а за счет численности занятых – 42 %. Почти в 2 раза возросло число посадочных мест, приходящихся на одно предприятие, что свидетельствует о тенденции укрупнения предприятия (таблица 3) [11–14].

Таблица 3 – Основные показатели развития общественного питания РСФСР (1961–1990 годы)

Показатели	1961 г.	1970 г.	1980 г.	1990 г.	Изменения, разы, процент
1. Количество предприятий (тыс. единиц) в т.ч.	90,6	126,8	157,0	182,0	в 2,0 раза
– фабрики, кухни, столовые, рестораны	42,2	72,0	100,8	122,0	в 2,9 раза
– чайные	2,1	-	-	-	
– закусочные, буфеты	46,3	54,8	56,2	60,0	в 1,3 раза
2. Количество предприятий на 10 000 населения (ед.)	7,0	10,0	11,0	12,0	в 1,7 раза
3. Среднее число посадочных мест на одно предприятие	38,2	51,0	65,0	70,0	в 1,8 раза
4. Среднегодовая ежедневная посещаемость	43,0	54,0	64,0	84,0	в 1,95 раза
5. Распределение предприятий по формам собственности (тыс. ед.):					
– государственные	69,7	102,0	126,1	145,2	в 2,1 раза
– %	77,0	80,0	80,0	80,0	
– кооперативные	20,9	24,8	30,9	36,8	в 1,8 раза
– %	23,0	20,0	20,0	20,0	
6. Численность занятых (тыс. чел.)	733,0	1167,0	1383,0	1329,0	в 1,8 раза
7. Оборот общественного питания (млн руб.)	4500,0	8800,0	13900,0	20200,0	в 4,48 раза
8. Производительность труда (руб.)	6139	7540,0	10050,0	15200,0	в 2,47 раза
9. Общее количество мест (тыс. единиц)	2929,0	5605,0	9251,0	11844,0	в 4,0 раза

Подводя итог социалистическому периоду (1917–1990 гг.) в развитии общественного питания, необходимо сделать следующие обобщения:

– за 74 года практически заново создана крупная отрасль индустрии питания, адекватная целям, задачам нового общественного строя;

– система общепита обеспечила организационную, экономическую и ценовую

доступность питания широким слоям населения страны – 91 % работающих, 95 % обучающихся, 100 % отдыхающих в санаториях и домах отдыха [12 – 14];

– в структуре общих расходов населения на питание в системе общепита приходилось 15,5–16,5 процентов, причем эта доля сохранялась на протяжении 50 лет (1940–1990 гг.);

– в тяжелейшие сороковые военные и

послевоенные годы для отдельных категорий работающих и обучающихся – рабочих оборонных предприятий, локомотивных и вагонных поездных бригад, учащихся профессиональных училищ (ФЗО, РУ, ЖУ) – система общественного питания была едва ли не единственным источником питания;

– в социалистический период сложились устойчивые типы предприятий общественного питания – столовые, фабрики, кухни, чайные, закусочные, буфеты, рестораны, домовые кухни, заготовочные и доготовочные комбинаты питания, кафетерии, цехи бортового питания, вагоны-рестораны. По критерию собственности они разделялись на государственные – 80 % (1990 г.) и кооперативные – 20 % (1990 г.), по степени доступности – 78 % с ограниченной доступностью и 22 % – общедоступные. По своей природе и функциональности это были социалистические предприятия.

Список использованных источников

- 1 URL: http://www.lawmix.ru/doxs_cccp/ (дата обращения 01.04.2017).
- 2 Ленин В.И. Седьмой экстренный съезд / В. И. Ленин // Полн. собр. соч. Т. 36. М. : Госполитиздат, 1963. С. 75.
- 3 Ленин В. И. Великий почин / В. И. Ленин // Полн. собр. соч. Т. 39. М. : Госполитиздат, 1963. С. 24.
- 4 URL: <http://oopht.ru/1453> (дата обращения 01.04.2017).

5 Народное хозяйство РСФСР в 1960 году : стат. ежегодник. М. : Госстатиздат, 1961. С. 250, 421, 425, 428, 432, 450.

6 О мерах улучшения общественного питания : постановление ЦК ВКП (б) от 19.08.1931 г. // в кн. : Справочник партийного работника. М. : Госполитиздат, 1934.

7 Вознесенский Н. Военная экономика СССР в период Отечественной войны / Н. Вознесенский. М. : Госполитиздат, 1948. С. 122.

8 Народное хозяйство РСФСР в 1958 году : стат. ежегодник. М. : Госстатиздат, 1959. С. 392, 412, 415, 417.

9 Программа Коммунистической партии Советского Союза // Материалы XXII Съезда КПСС. М. : Госполитиздат, 1961. С. 393.

10 Приложения 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 к Постановлению Совета Министров РСФСР от 26.03.1959 г. № 489.

11 Народное хозяйство РСФСР в 1961 году : стат. ежегодник. М. : Госстатиздат, 1962. С. 469, 473, 476, 498.

12 Народное хозяйство РСФСР за 60 лет : стат. ежегодник. М. : Госстатиздат, 1977. С. 245, 258, 259.

13 Народное хозяйство РСФСР в 1990 году : стат. ежегодник. М. : Госстатиздат, 1991. С. 154, 183, 185, 189.

14 Народное хозяйство РСФСР за 70 лет : стат. ежегодник. М. : Госстатиздат, 1987. С. 322, 496.