



## Становление и развитие сети общественного питания

**В** дореволюционный период в Омске системы общественного питания не существовало. Однако на центральных улицах и при гостиницах действовали рестораны. В городе работали трактиры (в 1911 г. – 10), несколько столовых и чайных, открытых Обществом попечительства о народной трезвости. Также было организовано питание в закрытых учебных заведениях, приютах и воинских частях. Не было системы общественного питания на предприятиях и в организациях в первые годы советской власти, да и отношение к этому вопросу было не очень серьезным на фоне колоссальных проблем и грандиозности поставленных задач по восстановлению народного хозяйства, разрушенного в ходе Первой мировой войны, революции, гражданской войны и интервенции. Но уже в 1930 г. был организован «Госнарпит» (в 1937 г. переименован в городской трест столовых, а в августе 1957 г. – в первый трест столовых). В 1936 г. в городе на предприятиях функционировало 74 столовых, а в торговле и общепите работали 2 019 чел.

Во время войны в Омск было эвакуировано более ста предприятий и организаций, в которых организовывались столовые, но самостоятельной отрасли общественного питания не было. Этими вопросами занимался отдел общественного питания в управлении торговли.

В 1969 г. решением облисполкома на основании приказа Министерства торговли РСФСР было создано управление общественного питания Омской области. В состав управления в то время входили первый и второй тресты столовых и трест ресторанов.

Областное управление общественного питания фактически занималось только городом, так как в сельской местности общественное питание было организовано в рамках колхозов, совхозов и облпотребкооперации. Однако статус областного управления был необходим, потому что в существовавшей системе управления в министерствах уровень городских управлений не признавался, хотя с городскими властями было полное взаимопонимание.

Вся сеть общественного питания города в зависимости от обслуживаемого контингента делилась на внекатегорийную или внеэкономическую первую, вторую, третью категории. К первой категории относились кафе, закусовые и другие специализированные предприятия общепита, в которых был достаточно высокий уровень обслуживания и которые имели дополнительные фонды на дефицитные продукты питания. К предприятиям второй категории относились общедоступные столовые, магазины по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий. К третьей категории – предприятия общепита, обслуживающие

работников промышленных предприятий, строек, транспорта и других хозяйственных организаций. Внекатегорийная сеть – это рестораны и кафе.

Во всех предприятиях общественного питания устанавливались цены, строго регламентированные, с минимальной прибылью, а зачастую дотационные. Предприятия первой категории не дотировались из бюджета, они получали прибыль, и стоимость блюд в них была выше, чем на предприятиях второй категории. На предприятиях второй категории за счет практически нулевой плановой и фактической прибыли стоимость блюд была невысокой.

Предприятия третьей категории имели самые низкие цены на свою продукцию и, как правило, работали не только без прибыли, но даже себе в убыток, который покрывался дотацией от предприятий, чьих работников они обслуживали. Формы этих дотаций были различны: закуп продуктов с частичной оплатой их стоимости за счет предприятий и организаций; заготовка овощей и картофеля работниками предприятий, вывозка их с полей, хранение на складах; оплата электроэнергии, топлива, транспортных расходов, аренды; направление работников предприятий в помощь работникам общепита и т. п.

И только внекатегорийные предприятия – рестораны с системой заказов и высококвалифицированным обслуживанием – имели прибыль, которая распределялась на отчисления в бюджет и покрытие части расходов предприятий третьей категории. В целом система общественного питания была бесприбыльной, и даже часть убытков покрывалась за счет розничной торговли. Но при этом система общепита была востребована – в среднем около 600 тыс. омичей ежедневно в той или иной форме пользовались услугами системы общепита.

В результате дальнейшего развития системы общепита были созданы тресты столовых в каждом районе города, кроме Первомайского. Этот район обслуживал Советский трест столовых.

Система общественного питания и сеть столовых всех категорий во второй половине XX в. развивалась не очень высокими темпами, но достаточно стабильно – по 4–6 %; ежегодно вводилось в строй 15–20 новых предприятий. За 1975–1985 гг. товарооборот вырос на 47,8 %, притом что цены в этот период оставались стабильными, слово «инфляция» было населению страны незнакомо. На 52 % вырос объем собственной продукции. Сеть общественного питания в этот период увеличилась на 27 456 посадочных мест, в том числе на промышленных предприятиях на 12 844 места, в высших учебных заведениях – на 1 140 мест, в средних учебных заведениях



В школьной столовой. За 1975–1985 гг. количество посадочных мест в столовых общеобразовательных школ увеличилось на 8 343

и профтехучилищах – на 1 148, общеобразовательных школах – на 8 343 и общедоступной сети – на 4 071 место.

В целом на 1 января 1986 г. сеть общественного питания в городе состояла из 1 295 столовых, кафе и ресторанов со 103 613 посадочными местами, из них местным торгам принадлежало 983 предприятия общепита с 81 788 посадочными местами. Остальные принадлежали крупным предприятиям.

Наиболее интенсивно строились столовые на промышленных предприятиях и в общеобразовательных школах. Наметилась тенденция строительства более крупных предприятий общественного питания: в 1976 г. открывались столовые в среднем на 67,4 посадочных места, а в 1985-м – на 78,9.

По-прежнему медленно развивалась общедоступная сеть учреждений общепита. Даже к концу 80-х гг. прошлого века город был обеспечен ею лишь на 41 % к существующим тогда нормам. На тысячу жителей приходилось 11,5 мест при нормативе 28. Строительство крупных объектов по титуду Министерства торговли было редким исключением. В этот период не были построены запланированные крупные объекты почти на тысячу мест. Кроме того, не обеспечили строительство столовых более чем на тысячу мест некоторые промышленные предприятия, вузы, техникумы, училища.

Исполкомы городского и районных Советов вопросы развития и улучшения общественного питания считали одними из важнейших в своей работе. Кроме строительства, под постоянным контролем была организация питания вечерних и ночных смен. Проводились ночные рейды с последующими мерами по улучшению дела. Создавались, где это было необходимо, десятки дополнительных предприятий по обслуживанию вторых и третьих смен.

На 12 промышленных предприятиях, таких как заводы пластмасс, синтетического каучука, электромеханический,

«Гидропривод», им. Октябрьской революции, объединениях «Нефтеоргсинтез», «Омкшина», «Полет» и других, было организовано бесплатное питание для работающих во вторые и третьи смены, на что расходовалось более двух миллионов рублей в год. Постепенно количество таких предприятий увеличивалось.

В 1970–1980-е гг. все более осознается необходимость перевода общественного питания на промышленные рельсы, прежде всего на крупных промышленных предприятиях, транспорте, в вузах и др. Индустриализация осуществлялась на основе механизации и централизации обработки сырья, снабжения столовых полуфабрикатами высокой степени готовности, что позволяло повысить качество приготовлявшихся блюд. К изготовлению нестандартного оборудования и средств малой механизации привлекли 14 промышленных предприятий. За 10 лет было внедрено свыше 10 тыс. единиц холодильного и торгово-технологического оборудования. В 428 крупных столовых установлены механизированные линии по раздаче комплексных обедов. Продолжена работа по расширению предприятий, работающих по цикличному меню. Это позволило сократить до минимума непроизводительные потери времени, ликвидировать очереди, повысить производительность труда, ускорить оборачиваемость посадочных мест.

Дополнительно 112 столовых были переведены на работу с полуфабрикатами. К концу 1980-х гг. создано еще 54 предприятия по переработке сырья в пищевые полуфабрикаты. Они выпускали 84 т полуфабрикатов в сутки, что, конечно, для Омска было мало. Кроме того, работали 30 цехов по выпуску полуфабрикатов. Эти цеха предстояло задействовать на полную мощность.

153 магазина по продаже кулинарных и кондитерских изделий ежедневно продавали свыше 60 т теста, более 23 тыс. тортов и пирожных. За 10 лет их количество удвоилось, а рост продажи полуфабрикатов вырос в 2,7 раза.



Однако многие вопросы решались медленно и бессистемно. Даже часть имевшегося оборудования использовалась плохо, в одну смену. Уровень механизации труда на предприятиях общественного питания составлял лишь 22 %. На мойке посуды, подсобных, погрузочно-разгрузочных работах, уборке был задействован каждый четвертый работающий. А в общественном питании более 80 % занятых – женщины.

Принимались меры по реконструкции ряда существующих заготовочных предприятий, чтобы каждое выпускало не менее 6–7 т полуфабрикатов в сутки. Был установлен контроль за проектированием крупных объектов с тем, чтобы там предусматривались заготовочные цеха по переработке сырья; определены меры по строительству крупных заготовочных цехов по выпуску полуфабрикатов для школ каждого района.

Обеспечение общественного питания сырьем для приготовления пищи оставалось сложным из-за общего недостатка ресурсов и было на особом контроле. Причем по мясным и молочным продуктам фонды для общепита уменьшались сознательно, чтобы больше дать этой продукции в розницу. Принимались меры по привлечению дополнительных источников. Например, в 1985 г. по госфондам общепиту было выделено 17 044 т мясопродуктов. Кроме этого, закуплено по рыночным ценам у сельского населения и получено от подсобных хозяйств 8 806 тыс. т. Разница между рыночной и государственной ценами погашалась ведомствами и предприятиями, проводившими закуп. В целом потребность общественного питания в мясопродуктах удовлетворялась только на 70 %.

Молочных продуктов по фондам общепиту выделялось 57,5 тыс. т при потребности 150–160 тыс. т. Даже мощности городской фабрики мороженого использовались лишь наполовину. Закупить молоко у сельского населения не представлялось возможным из-за его отсутствия. От подсобных хозяйств молоко поступало в мизерных количествах. По этой причине с трудом удерживалась бесперебойная торговля молоком в розничной сети. Естественно, что предприятия системы общественного питания по молоку были вообще на голодном пайке.

К концу 80-х гг. прошлого века в Омске в ведении промышленных предприятий и других ведомств было 22 подсобных сельских хозяйства, включая совхоз «Омский» управления общественного питания. В хозяйствах на откорме стояло 40 тыс. голов свиней, 11 тыс. голов крупного рогатого скота, более 76 тыс. птиц. Собственное ежегодное производство поросят в совхозе «Омский» составляло 27 тыс. голов. В год производилось во всех подсобных хозяйствах предприятий около 3 тыс. т мяса, 5 700 т молока.

У некоторых предприятий были свои рыбные хозяйства в районах области. В городе на территориях промыш-



На полях теплично-парникового комбината «Омский».  
Из фондов МИСО

ленных предприятий находилось четыре рыбных пруда на семь гектаров, 27 теплиц на 30 тыс. кв. м, восемь свинарников на 7 300 голов, два птичника. В среднем за год заготавливалось 60 т грибов, 34 т ягод, 52 т меда, что также шло на нужды общепита.

В 1980-е гг. ассортимент овощей расширили с пяти-семи наименований до 30, заготовка картофеля для сети общественного питания выросла на 15%. Если учесть, что в город осенью поступало около 170 тыс. т плодоовощной продукции, из которых более 52 тыс. т картофеля, 85 тыс. т овощей, 19 тыс. т фруктов, 15 тыс. т бахчевых, а емкость хранилищ составляла 120 тыс. т, то следует признать, что этой продукцией общественное питание обеспечивалось полностью.

В системе общественного питания города третью часть кадров составляла молодежь до 30 лет. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров велись в кулинарном профессионально-техническом училище и техникуме советской торговли, где функционировало отделение по подготовке технологов общественного питания. Техникум и профтехучилище действуют и в настоящее время хотя и под другими названиями.

Ежегодно 600–700 специалистов общественного питания повышали свою квалификацию. Высшее образование работники общепита получали через систему заочного обучения. Но все же сеть общепита постоянно испытывала недостаток квалифицированных кадров. Так, недокомплект поваров составлял примерно 200–250 чел.

Немаловажной проблемой оставался и подбор руководителей для предприятий общественного питания. Только каждый шестой из них имел среднее или высшее образование, хотя показатели профессиональной подготовки кадров в системе общепита все же ежегодно улучшались.