Я 4/679

В. И. ЕФИМОВ

1/679

СОСТОЯНИЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ В СССР

(ПО МАТЕРИАЛАМ НК РКИ СССР)

С предисловием Б. РОЙЗЕНМАНА

ЦЕНТРОСОЮЗ ■ МОСКВА ■ 1930

9 4/679

В. И. ЕФИМОВ

СОСТОЯНИЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ В СССР

По материалам НК РКИ СССР

С ПРЕДИСЛОВИЕМ
Б. РОЙЗЕНМАНА

30-9335

1930

ЦЕНТРОСОЮЗ—МОСКВА

2010389289

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Предисловие	3
Роль кустарного хлебопечения и состояние его основного капитала	5
Механизация хлебопечения и капитальное строительство	10
Роль обобществленного сектора и отдельных организаций в хлебопечении	21
Регулирование и контроль в деле хлебопечения	27
Состояние производства	34
Припек	36
Браковка хлеба	39
Ассортимент и стандарт выпекаемых изделий	41
Качество хлебных изделий	43
Себестоимость выпечки хлеба и постановка учета	47
Рабочая сила	51
Нормы выработки и организация труда	53
Роль мастера, труддисциплина и производственные совещания	55
Сбытовая часть	56
Приложение. **И. А. Аксенов.**—Перспективы кооперативного хлебопечения	59

Главлит № А—56232. „Центросоюз № 549". Тираж 4.000

Типо-литография Центросоюза. Москва, Денисовский, 30.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Хлебопечение в условиях советской социалистической организации хозяйства имеет колоссальное общественно-политическое значение, в противовес буржуазным странам, где оно носит узкокоммерческий характер.

Развитие крупного хлебопечения решает ряд экономических и бытовых, крупнейшего значения, вопросов.

Массовая, доброкачественная, основанная на лучших достижениях техники и на санитарно-технических требованиях, организация хлебопечения, наиболее полно решая задачу удовлетворения трудящихся в дешевом печеном хлебе, прежде всего улучшает качество хлеба, дает громадную экономию в накладных расходах против распыленного кустарного, а также и домашнего хлебопечения; большое влияние оказывает на общественно-бытовую сторону жизни трудящихся, способствует раскрепощению женщины от кухонного быта, усиливая тем самым условия для ее вовлечения в общественно-политическую работу.

Особо важное значение оно приобретает в настоящий момент и на ближайший отрезок времени, требующий разумного и экономного расходования хлебных ресурсов, что может быть достигнуто лишь при наличии мощного общественного хлебопечения и планового снабжения населения.

Материалов, освещающих состояние у нас хлебопечения, почти нет, если не считать разрозненных данных, имеющихся по отдельным организациям. Между тем для того, чтобы вести правильно дело, очень важно знать свои слабые стороны и недочеты, чтобы с тем большей силой и энергией ударить по ним и поставить хлебопечение на должную высоту.

Поэтому означенная брошюра, составленная на основе материалов обследования Сектора контроля НК РКИ СССР, по данным на январь—март 1929 г., произведенного в 46 пунктах Союза с населением до 7,5 млн. человек (что составляет около 25% всего городского населения), надеемся, принесет посильную пользу и будет иметь интерес не только для соответствующих оперативных работников, но и для широких рабочих масс, кровно заинтересованных в правильной постановке у нас хлебопечения.

Б. Ройзенман.

Роль кустарного хлебопечения и состояние его основного капитала

Хлебопекарная промышленность, доставшаяся нам в наследие от старого времени, отличается своей крайней технической отсталостью.

По выборочным данным на 1 января 1929 г. соотношение между кустарным и механизированным хлебопечением по отдельным пунктам СССР представляется в следующем виде:

Наименование пунктов	% % соотношение между кустарным и механизированным хлебопечением	
	Кустарное	Механизированное
РСФСР		
Ленинград	43	57
Москва	80	20
Уралобласть (свыше 26 пунктов)	98	2
Саратов	100	0
УССР		
Макеевка	66	34
Х рьков	82	18
Сталинград	84	16
Днепропетровск	84	16
Горловка	100	0
Константиновка	100	0
БССР		
Минск	51	49
Могилев	66	34
Гомель	100	0
ЗСФСР		
Эривань	70	30
Баку	73	27
Тифлис	100	0
Узб. ССР	100	0

Из этой таблицы видно, что даже в таких крупных центрах, как Ленинград, Москва и т. д., кустарное хле-

бопечение составляет: в Ленинграде — 43%, в Москве— 70%, в Харькове — 82%, Уралобласти (в крупном рабочем районе)—98% и в отдельных пунктах Донбасса, как Горловка, Константиновка и др. — 100%.

По всему же Союзу роль механизированного хлебопечения едва достигает 10%, а свыше 90% его падает на кустарное производство, распыленное по многим организациям и бесчисленному множеству мелких пекарен, и домашнее хлебопечение.

Состояние этих пекарен, в большинстве своем построенных в дореволюционное время, производит самое удручающее впечатление. Теснота, неприспособленность помещений, ветхость зданий, примитивность оборудования и антисанитарные условия — вот основные моменты, характеризующие положение кустарных пекарен.

Так, в **Минске** площадь большинства пекарен трудколлективов недостаточна. Это вызывает тесноту и необходимость класть хлеб на пол, а отсюда загрязнение его. В некоторых пекарнях недостаток дневного света восполняется электрическим освещением. В других пекарнях за отсутствием электричества приходится прибегать к керосиновому освещению, а в результате — копоть, загрязнение и т. п. Пекарни не располагают дополнительными и необходимыми помещениями, как склады для муки, раздевальни для рабочих и умывальные помещения. Во многих пекарнях стены и потолки покрыты копотью и грязью, а в некоторых и плесенью. Побелка и очистка стен производится редко: паутина не снимается, штукатурка обваливается. Полы большей частью деревянные, находятся в неисправном виде и покрыты толстым слоем грязи, полки для посадки и с'емки хлеба имеют также налет грязи, на них рабочие становятся ногами и еще более загрязняют, а в результате, вся эта грязь передается на хлеб. Мест для хранения готовой продукции в большинстве пекарен нет. Несколько лучше, но далеко от совершенства санитарное состояние и кооперативных пекарен (по материалам РКИ БССР).

На **Украине** кустарные пекарни совершенно непригодны ни с технической, ни с гигиенической стороны. Хранение муки и хлеба на складах пекарен не удовлетворительно из-за тесноты помещений и антисанитарного состояния (по материалам РКИ УССР).

В **Уралобласти** кустарные пекарни не отличаются ни приспособленностью помещений, ни оборудованием. Большинство из них находится в подвальных, сырых и недостаточно светлых помещениях. Хранение муки неудовлетворительно, зачастую лежит она в одном помещении с печами, иногда на полу или в ящиках для теста (по материалам Уральской РКИ).

В **Саратове** большинство кустарных пекарен полутемные с низкими потолками, с керосиновым освещением. Капитальный ремонт за целый ряд лет на многих пекарнях не производился, благодаря чему часть пекарен и зданий, в которых они находятся, пришли в состояние негодности. По заключению саннадзора из 47 пекарен удовлетворительными по санитарному состоянию можно признать лишь 22. Только 45% пекарен имеют склады для хранения муки и хлеба. В помещениях грязь, во время работы допускается курение, столовых для рабочих нет, вентиляция недостаточна и т. д. Хлеб из печей зачастую выбрасывается на грязный пол. Работа допускается без спецодежды и совсем без рубах, практикуется спанье на мешках или на корытах, в которых ставят тесто, и т. д. (по материалам местной РКИ).

В **Ленинграде** площадь кустарных пекарен недостаточна, особых хранилищ для запасов хлеба нет. Многие пекарни находятся в антисанитарном состоянии (тараканы, грязь и т. д.).

В **Москве** большинство пекарен потребительской кооперации перегружены, что создает тесноту помещений и отражается на производстве. В артельном же хлебопечении значительная часть пекарен не имеет помещений для хранения муки и хлеба и последние лежат в производственных помещениях, увеличивая в них и без того имеющуюся тесноту да отражаясь на их са-

нитарном состоянии. По данным Торгово-кооперативной секции Моссовета из 162 пекарен различных организаций 52 не обеспечены вспомогательной площадью, 70 находятся в антисанитарном состоянии и лишь в 22 из них имеются души для рабочих.

В **Эривани** помещения пекарен совершенно неприспособлены под хлебопечение. Нет изолированных складочных помещений и хлебохранилищ. В санитарном отношении находятся они в недопустимых условиях — над корытами нет навесов, потолки из обнаженных балок или камышевых перекрытий в копоти. Отсутствует вентиляция и т. д. (по материалам Армен. РКИ).

В **Баку** основным видом пекарен являются кустарные, в большинстве своем из'ятые у частных лиц с весьма устаревшим оборудованием. В отдельных случаях под пекарни приспособлены строения, ни в отношении размеров, ни внутреннего расположения не соответствующие требованиям хлебопечения. Стесненность помещений, с одной стороны, не позволяет устанавливать просевателей, что приводит к запеканию в хлеб посторонних предметов (щепки, окурки и т. д.), а с другой стороны — не позволяет, в случаях необходимости, расширять производство, что ухудшает условия труда, отражающиеся на самой работе и на качестве хлеба. Если санитарное состояние большинства пекарен обобществленного сектора оставляет желать лучшего, то о частных пекарнях и говорить не приходится, — они находятся в таких антисанитарных условиях, что неоднократны случаи штрафования и закрытия (по материалам Азерб. РКИ).

В **Тифлисе** хлеб выпекается сравнительно в маленьких пекарнях, перешедших в наследство от частных хлебопеков-кустарей. Помещаются они в большинстве случаев в совершенно неприспособленных к хлебопечению зданиях. Обособленных помещений под склады муки и готовой продукции во многих пекарнях не имеется, а там, где они есть, находятся в совершенно неудовлетворительном состоянии. Встречаются мучные склады с земляным полом, сплошь испещренным кры-

сиными норами. Во многих пекарнях текут крыши, стены не побелены. Особенно безотрадную картину в этом отношении представляют грузинские пекарни-торни, помещения которых малы, тесны, без всяких приспособлений. Оборудование самое примитивное, тесто месится ручным способом, в простых деревянных корытах. Антисанитарное состояние, при котором происходит хлебопечение, в некоторых случаях доходит до преступной халатности. В одной из пекарен Еркоопа обнаружено, что вода с канализационной трубы зачастую заливает пол в мучном складе; из отверстия, которое находится в углу склада, несет зловоние; с потолка просачивается вода и капает на муку. Явление это имеет место в продолжение более года и на это не обращается внимания (по материалам Груз. РКИ).

В **Узбекистане** состояние пекарен и оборудования, а также приспособленность их помещений находятся в весьма плачевном состоянии. Зачастую помещения пекарен представляют из себя лачуги, наводненные огромным количеством паразитов (тараканов, клопов, пауков, хлебной моли, мышей, крыс и т. д.). Хранение готовой продукции и сырья более чем неудовлетворительно. Емкость складов весьма недостаточна, а в некоторых пекарнях отдельных хранилищ для хлеба и муки совершенно нет и они хранятся в помещении тестомесильной. Все пекарни находятся в самых отчаянных, антисанитарных условиях. Отсутствуют полы, хорошие потолки, света недостаточно. Несмотря на все это, хлебопекающие организации никаких мер к улучшению санитарного состояния пекарен не принимают. В Ташкенте санитарная комиссия ежедневно констатировала возмутительное антисанитарное состояние пекарен и, в конце концов, сняла с себя всякую ответственность. В пекарнях ЦРК антисанитария вышла уже из всяких пределов—«играющие в чехарду на тесте тараканы замешиваются в тесто и запекаются в хлеб». Неоднократно на ЦРК составлялись протоколы за антисанитарию, но оканчивалось это уплатой штрафа, а желанных результатов пока нет—потребителю по сие время продается

хлеб с тараканами. Комнат для отдыха и приема пищи в пекарнях совершенно нет, и рабочим зачастую приходится располагаться со своим провиантом или на тесте или на печах в обществе клопов и тараканов. Помещения пекарен не проветриваются, воздух тяжелый и затхлый (по материалам Узбек. РКИ).

Таким образом, как это видно из вышеизложенного, основной капитал, на котором держится пока что хлебопечение в СССР, находится в крайне изношенном состоянии, и перед нами стоит огромная задача не только восстановления, но и реконструкции его на более совершенной технической базе, путем усиленного строительства хлебозаводов.

Но это не значит, что хлебовыпекающие организации должны на этом успокоиться, и дожидаясь постройки у себя хлебозаводов, ничего не предпринимать в отношении существующих пекарен.

Изношенность основного капитала изношенностью, но ведь та непролазная грязь и антисанитария на пекарнях, о которых говорят все материалы с мест, в большей-то уж части зависят от нас, и об'ективными только причинами их не об'яснишь!

Следует определенно сказать, что здесь не все обстоит благополучно, и в дальнейшем, на ряду со строительством хлебозаводов и частичной механизацией существующих пекарен, должно быть обращено самое серьезное внимание на их санитарное состояние, так как население еще в течение долгого периода принуждено будет пользоваться, и в больших количествах, хлебом кустарной выпечки, и наша обязанность дать населению чистый и доброкачественный хлеб, а не грязный и с бесплатным приложением, в виде запеченных тараканов, гвоздей, тряпок, окурков и т. п.

Механизация хлебопечения и капитальное строительство

Механизация хлебопечения в СССР проводится по линии частичной механизации существующих кустарных пекарен и постройки хлебозаводов, сосредото-

ченной исключительно почти в руках потребительской кооперации.

Хотя это строительство и насчитывает всего лишь 4—5 лет, но, несомненно, в этой области достигнуты успехи как со стороны рабочей кооперации, так и машиностроительных организаций.

За столь непродолжительный период поставлено производство оборудования для хлебопекарной промышленности, которое до этого времени в СССР не вырабатывалось и ввозилось из-за границы, выстроено 40 хлебозаводов с общей суточной производительностью в 1.225 тонн печеного хлеба и стоимостью свыше 19.7 млн. рублей и находится в стадии строительства еще 26 хлебозаводов с производительностью около 810 тонн печеного хлеба в сутки и стоимостью в 12.6 млн. рублей, как это видно из нижеследующей таблицы (по данным Церабсекции Центросоюза на январь 1929 г.) распределения строительства заводов по всему СССР (см. таблицу на след. стр.).

Кроме того, преимущественно в потребительской кооперации проведена и проводится механизация некоторых процессов хлебопечения в кустарных пекарнях: постановка тестомесилок, механических печей и т. д. На первом месте по этим работам стоит МОСПО, частично механизировавший до 20 своих пекарен (из 71), затем идет ЛСПО, Житомирский ЦРК, Запорожский, Вятский, Одесский, Тифлисский, Оренбургский, Владимирский, Тамбовский и т. д.

Однако, на ряду с этими количественными достижениями имеется и целый ряд существеннейших дефектов и ненормальностей в области строительства хлебозаводов.

Последнее шло стихийным порядком, без какого-либо планового регулирующего воздействия, изучения опыта и т. д. Вопрос о постройке того или иного завода в конечном итоге решался не в зависимости от изученности этого вопроса, а от степени наличия, вернее, обещания местных организаций вложить в это дело необходимые средства.

Выстроенные хлебозаводы			Строящиеся хлебозаводы		
Наименование мест и время постройки	Суточное произв. в тоннах	Стоим. в тыс. руб.	Наименование места постройки	Предполагаемая: Суточное произв. в тоннах	Предполагаемая: Стоим. в тыс. руб.
1924/25 г.			**РСФСР**		
Москва	30	445	Москва (зав. № 3)	135	2.100
1925/26 г.			Москва (зав. № 4)	135	2.100
Ленинград	20	320	Серпухов	30	290
Орехово-Зуево	20	150	Коломна	25	295
Сталинград	27	115	Богородск	42	470
УССР (2 зав.)	56	780	Тверь	33	500
			Сталинград (зав. № 2)	22	455
Итого 5 заводов	121	1.365	Воронеж	30	638
1926/27 г.			Саратов	30	515
			Сормово	25	380
Ростов н/Д	100	2.500	Гусь-Хрустальный	15	160
Ярославль	33	566	Ижевск	20	345
Ив.-Вознесенск	37	304	Кронштадт	16	280
Свердловск	37	469	Бежица	20	380
Ленинград	18	145	Шахты	17	275
УССР (3 зав.)	102	1.320	Новороссийск	25	560
Итого 8 зав.	327	5.304	Итого 16 зав.	620	9.658
1927/28 г.			**БССР**		
			Могилев	12	120

Итого 8 зав. . . .	327	5.304

Итого 16 зав. . . .	620	9.658

1927/28 г.		
Москва.	66	1.490
Красноярск	8	100
Щелково.	10	120
Н.-Новгород	36	450
Тула	16	120
Новосибирск	27	586
Владивосток	24	300
Растяпино	10	140
Армавир.	10	192
Ленинград (автомат.)	200	4.600
Егорьевск	10	120
Павлов-Посад.	10	120
УССР (9 зав.).	188	2 050
Минск.	33	975
Баку	50	790
Итого 23 зав. . . .	698	12.153
1928/29 г.		
Ростов Ярославский.	13	220
Череповец.	17	100
Смоленск	17	194
Итого 3 зав. . . .	47	514
Всего 40 заводов. .	1.225	19.781

БССР		
Могилев.	12	120
Гомель	25	210
Витебск.	16	280
Итого 3 зав. . . .	53	610
УССР		
Кривой Рог.	13	165
Николаев	33	350
Итого 2 зав. . . .	46	515
ЗСФСР		
Тифлис.	20	390
Эривань.	25	281
Итого 2 зав. . . .	45	678
Ср. Азия		
Ташкент.	33	540
Самарканд.	40	486
Ашхабад.	10	146
Итого 3 зав. . . .	83	1.150
Всего 26 зав. . . .	807	12.606

В результате же вполне законное, но неувязанное зачастую с финансовыми возможностями, стремление местных организаций к постройке у себя хлебозаводов приводило к необеспеченности строительства средствами, так как в одних случаях организации, пообещав вложить в них определенные суммы, лишь бы получить разрешение центра на постройку, в дальнейшем отказывались давать их, требуя ассигнования от центральных органов. Примером может служить строительство в гор. Бежице и Гусь-Хрустальном, в которых постройка хлебных заводов задерживалась (в первом) и затягивается (во втором) из-за отказа местных органов в обещанной материальной помощи (по данным Центросоюза).

В других случаях, хотя местные организации и вкладывают полностью имеющиеся в их распоряжении средства, но недостаточные для постройки завода, и все-таки, несмотря на это, приступают к строительству в надежде дополучить в дальнейшем недостающие суммы из центра. Так, Самаркандский ЦРК приступил к постройке хлебозавода стоимостью до 500 тысяч рублей, в то время как ему нехватает на эту цель 260 тысяч рублей или более половины. Эриванский ЦРК начал строить завод стоимостью в 281 тысяч рублей при нехватке в 195 тысяч рублей и т. д. (по тем же данным).

Строительство заводов было распылено и осуществлялось самостоятельно местными организациями без какой-либо увязки между собой и руководства со стороны центральных органов. Новизна же дела и отсутствие на местах опыта и сведующих людей приводили к непродуманности и неправильности составления проектов смет, а зачастую и к отсутствию их, что, конечно, сказывалось на удорожании строительства и понижении получающегося эффекта, как это видно из нижеследующей таблицы сопоставления предварительной сметной стоимости строительства с фактической:

Наименование хлебозавода	Стоимость хлебозавода в тыс. рублей		Превышение в %% фактич. стоим. против сметной
	Сметная	Фактическая	
Ростов н/Дону	900	2.500	177,7
Минск	400	975	143,7
Новосибирск	300	586	95,3
Ив.-Вознесенск	160	304	90,0
Москва (зав. № 2)	1.064	1.687	58,5
Саратов	515	335	53,7
Владивосток	200	300	50,0
Новосибирск	360	500	38,8
Сталино и др.	260	353	36,0

Сказывалось на удорожании строительства и отсутствие строительной и плановой дисциплины у местных организаций, произвольно увеличивавших мощность своих хлебозаводов уже во время постройки их, и стремление мест, из-за ограниченности средств, использовать под заводы существующие здания, что при переделке их приводило в большинстве случаев к необходимости дополнительных расходов (из выстроенных хлебозаводов только 5—6 находятся в новых, специально выстроенных зданиях).

Столь значительное превышение сметных предположений приводило к финансовой необеспеченности строительства, безграмотность же, подчас, представлявшихся проектов и смет требовала их переделки, что, вместе взятое, задерживало утверждение планов строительства и распределение ссуд и приводило к несвоевременному выполнению строительных программ.

Так, утверждение плана строительства хлебозаводов на 1927—28 г. проходило в соответствующих инстанциях лишь в мае месяце 1928 г., в результате же программа строительства 1927—28 г. в подавляющей своей массе в текущем году не выполнена:

а) из 31 хлебозавода по плану 1927—28 г. выстроено всего 4 хлебозавода, остальные же находятся в первоначальной стадии строительства и окончание их пред-

полагается во 2-ой половине 1929 г., а хлебозаводы в Грозном, Севастополе, Николаеве, Щербаковке, Константиновке, Перми, Анжерских копях, Вышнем Волочке, Костроме и Мариуполе еще не начаты и перенесены строительством на 1928—29 г.;

б) хлебозавод в Витебске из программы 1927—28 г. еще не начат постройкой;

в) к постройке завода в Баку предполагалось приступить в 1926 г., но так как предварительный проект Мельстроем был представлен лишь в январе 1927 г., а окончательный с рабочими чертежами в апреле 1927 г., то к работам приступили фактически в середине мая 1927 г. и закончили постройку уже в 1928—29 г.;

г) к строительству Минского хлебозавода было приступлено лишь в ноябре 1926 г., т.-е. по окончании строительного сезона, из-за того, что план строительства был утвержден лишь осенью того же года, в результате чего вместо предусмотренного окончания постройки в июле 1927 г., последняя была закончена к началу 1928—29 г.

Полная распыленность строительства хлебозаводов без соответствующего руководства из центра привела к тому, что местные организации даже по нескольку раз посылали специальные комиссии в Европу и Америку для ознакомления и приобретения оборудования для хлебозаводов, но, благодаря отсутствию какой-либо увязки между собой и предварительного ознакомления с работой предшествовавших комиссий, каждая организация выбирала по своему личному усмотрению наиболее понравившуюся ей систему оборудования, в результате чего в СССР строится чуть ли не 10 различных типов заводов, и никто до сих пор не может сказать, какой же из них наиболее пригоден в наших условиях, не говоря уже о распыленности и неиспользовании заграничного опыта, приобретенного отдельными работниками во время своих поездок в Европу и Америку.

Постройка заводов, как правило, ведется не 1—2 организациями, а целым рядом. Так, здание строит или перестраивает одна организация, систему отопления

и вентиляции—другая, электрооборудование—третья и монтаж основного оборудования—четвертая, да еще и без всякой согласованности между собой, поскольку строительство велось зачастую по незаконченным проектам. Например, здание Свердловского хлебозавода построено Строительным отделом Пермской жел. дороги, электроустановки поставила Свердловская электростанция, отопление и вентиляцию ставила областная артель, производственное оборудование и монтаж произведены Электрохлебом. При такой постановке дела, естественно, получается неувязка и несоответствие в отдельных частях построенных хлебозаводов.

Так, кубатура Московского хлебозавода № 2 велика и не соответствует производственным потребностям.

На Нижегородском и Иваново-Вознесенском хлебозаводах отмечается несоответствие площадей тестомесильных отделений пред'явленным к ним в процессе производства требованиям. То же положение на Минском и Нижегородском заводах в отношении хлебохранилищ, Новосибирском — в отношении раздевалок и Московском заводе № 1 — в части кладовых для сырья и готовых изделий, пекарного зала и проч.

На Растяпинском и Минском хлебозаводах наблюдается неприспособленность полов в тестомесильных, тестоделочных и хлебохранилищах.

Благодаря постройке бараночной печи на Минском заводе на 2-м этаже, над печами 1-го этажа, температура бараночного отделения доходит до 35° и ухудшает условия труда для рабочих этого отделения.

К началу строительства Минского завода не было еще проекта отопительно-вентиляционной сети; к пуску завода таковая еще не функционировала и пришлось остановить ее на 2½ месяца для установки сети, что вызвало излишние расходы и увеличило стоимость вентиляционного оборудования вместо первоначально намеченных 45 тыс. рублей до 100 тыс. рублей.

По Саратовскому хлебозаводу оборудование Мельстроем доставлено к июлю 1928 г., к постройке же завода приступили только в августе 1928 г. и в ноябре

лишь вчерне был закончен корпус здания. Оборудование же лежит без использования и затраченные на него 130 тыс. руб. являются пока что мертвым капиталом.

Хотя в строительство хлебозаводов вложено свыше 32 млн. руб. и на ближайшее пятилетие намечается ассигнование еще 100 млн. руб., но у нас до сих пор не выработано стандартных типов заводов и оборудования.

Существующие машиностроительные организации (Мельстрой, Крыммаштрест и Электрохлеб) совершенно не увязаны в работе между собой. Одни работают над немецкими типами машин (Мельстрой), другие — над датскими (Крыммаштрест). Конструкция их некоторых машин не отвечает производственным требованиям наших хлебопекарных предприятий. Так, мукопросевательные аппараты Мельстроя настолько громоздки, что требуют большого помещения и не дают возможности, благодаря этому, механизировать просевание муки на кустарных пекарнях, где таковое производится вручную, а то и совсем не ведется. Помимо того, в мукопросевательных и смесительных машинах Мельстроя наблюдается просыпка муки в зазоры между кожухом и ситом, плохая пригонка деж к тестомесилкам, благодаря чему мука высыпается на пол, и т. д.

Поставляемое этими организациями оборудование зачастую оказывается недоброкачественным, сборка неаккуратна (не редки случаи постановки шурупов, глухарей и болтов с сорванной резьбой), небрежная окраска машин, которую приходится удалять и заменять новой, уже во время монтажа (Ростов н/Дону), стандарт в деталях отсутствует, в результате чего части одинаковых машин взаимно не заменяются (Ив.-Вознесенск), и на месте постройки приходится заниматься пригонкой и исправлением их.

Качество монтажных работ также не всегда удовлетворительно. Имеют место случаи, когда смонтированную машину приходилось снимать и выписывать иностранного монтера для ее установки (Минский хлебозавод).

В некоторых случаях монтаж из-за его небрежности несколько раз частично переделывался и затягивался на весьма продолжительное время (Н.-Новгород, Ив.-Вознесенск, Москва и др).

Не лучше обстоит дело и с механизацией существующих пекарен. Несмотря на то, что на эту цель расходуются значительные суммы (по одной Москве за 2 последних года около 1 миллиона рублей), проводится она кустарно, без определенного плана, зачастую без проектов и смет, а в результате—удорожание строительных работ, превышение ассигнований, частые переделки, недоразумения с инспекцией труда и нередки случаи, когда механизация не только не улучшает условий производства, а ухудшает.

Так, на одной из Московских пекарен, благодаря механизации, получилась теснота производственного помещения; на другой пекарне, в целях устройства механизированных печей, сломали имеющиеся жаровые, после чего оказалось, что из-за тесноты помещения поставить механизированные печи нельзя.

Задерживается механизация пекарен, помимо малоопытности мест, в этом деле также и из-за недостаточности развития у нас производства хлебопекарных машин, которое не поспевает за все нарастающим спросом, в результате чего от момента заказа до его выполнения проходит много времени (до 1 года и более).

Машиностроительные организации, будучи перегружены производством основного оборудования, совершенно не уделяют внимания изготовлению запасных частей, в которых уже сейчас ощущается острая нужда, и для того, чтобы заменить какой-нибудь ролик у дежи или пода, приходится ждать по 6—8 и более месяцев, что, конечно, отражается на ускорении износа отдельных машин.

Ненормальность положения у нас со строительством хлебозаводов обратила на себя внимание соответствующих ведомств и организаций, и за последнее время делаются попытки к упорядочению его и введению в рамки плановости. Так, усиливается работа Научно-Техниче-

ского Совета при НКТорге СССР, создано Техстройбюро при Центросоюзе, которое за время своего существования успело проработать около 30 проектов вновь строящихся или намечаемых к постройке хлебозаводов, но пока что не охватило своей работой всего Союза и не развернуло и не углубило ее в сторону руководства самим строительством.

Само собой понятно, что организацией Техстройбюро еще не разрешается вопрос упорядочения дела строительства хлебозаводов и механизации хлебопечения. Необходимо принятие срочных мер по всем направлениям с тем, чтобы намечаемое в ближайшее пятилетие вложение в это дело до 100 млн. рублей дало максимум эффекта при минимальных затратах и чтобы индустриализация в СССР хлебопечения могла пойти быстрыми шагами вперед.

Конечно, для этого понадобятся и значительные средства и увеличение источников покрытия производящихся на эту цель расходов, так как до сего времени в большей своей части они шли за счет потребительской кооперации, как это видно из нижеследующих данных финансирования строительства уже существующих хлебозаводов:

Собственные средства потребительской кооперации составляют	60,4%
Местные банки и хозорганы	6,4%
Местный бюджет	8,6%
Цекобанк и Всекобанк	8,7%
Госбюджет	15,9%
Итого	100%

Таким образом, на долю потребительской кооперации приходится 60,4% сумм, затраченных на уже работающие заводы, в то время как местный бюджет, который не менее кооперации должен быть заинтересован в правильном, достаточном и бесперебойном снабжении потребителя печеным хлебом, участвует в строительстве хлебозаводов всего лишь в размере 8%, т.-е. в три раза меньше даже банковского и госбюджетного кредитова-

ния, составивших около 25% всех затраченных на строительство хлебозаводов средств.

Отмечая в общем правильность привлечения средств из указанных источников и подтверждая необходимость и дальнейшей помощи на развитие сети хлебозаводов из госбюджета, все же следует указать на незначительность участия в этом деле со стороны местных бюджетов.

Роль местного бюджета должна быть усилена, принимая во внимание, что в дальнейшем потребительская кооперация не сможет выдержать всей тяжести финансирования этого дела. Не следует забывать, что наиболее финансово-мощные ЦРК в той или иной мере уже механизировали свое хлебопечение, и на очереди по постройке хлебозаводов стоят церабкоопы, которые по своему значению и обслуживанию рабочей массы, хотя и нуждаются в расширении своего хлебопечения, но финансовое состояние которых не позволит из'ять сколько-нибудь значительных средств из их оборота на капитальное строительство.

На помощь этому делу должны прийти и профсоюзные организации, которые своими фондами улучшения быта рабочих могли бы оказать не малую услугу механизации и развитию у нас хлебопечения.

Роль обобществленного сектора и отдельных организаций в хлебопечении

Прежде чем приступать к освещению значения обобществленного сектора и отдельных видов кооперации в хлебопечении СССР, следует оговориться, что совершенно нигде нет не только полных, но и сколько-нибудь приближенных данных. До сих пор никто даже ориентировочно не может сказать, насколько удовлетворяется потребность населения в печеном хлебе по всему Союзу и по отдельным районам и какова в этом деле роль тех или иных огранизаций, не говоря уже о динамике развития этого дела на протяжении хотя бы последних нескольких лет. Поэтому, при освещении этого вопроса приходится пользоваться выборочными и в известной мере ориентировочными данными.

Так, по выборочным данным обследования местных РКИ за 1927—28 г. по 40 городским пунктам СССР соотношение между отдельными видами кооперации, частным и домашним хлебопечением представляется в следующем виде:

Наименование городов	Удельный вес хлебопечения в %%					
	Потреб. коопер.	Промыслов. коопер.	Инвалид. коопер.	Обществ. орган.	Итого обобщ. сектор	Частн. и домашн.
РСФСР						
Ленинград	86,0	4,2	3,6	—	93,8	6,2
Москва	63,0	25,0	8,0	—	96,0	4,0
Уралобласть (свыше 26 пункт.)	11,0	0,4	1,7	0,5	13,6	86,4
Саратов	17,0	14,1	18,5	7,3	56,9	43,1
УССР						
Харьков	54,6	24,2	10,3	4,2	93,3	6,7
Днепропетровск	50,6	15,3	12,4	8,7	87,0	13,0
Горловка	60,1	18,4	—	—	78,5	21,5
Константиновка	40,4	34,5	—	—	74,9	25,1
Артемовск	81,3	—	6,1	—	87,4	12,6
БССР						
Минск	34,0	4,9	1,9	—	40,8	59,2
Гомель	28,3	—	—	—	28,3	71,7
Могилев	28,7	1,3	—	—	30,0	70,0
ЗСФСР						
Тифлис	73,9	—	—	—	73,9	26,1
Эривань	42,9	37,1	4,0	—	84,0	16,0
Узб. ССР						
Ташкент	44,6	21,6	8,4	6,1	66,7	33,3
В среднем	56,5	13,6	5,7	1,2	77,0	23,0
Без Ленинграда и Москвы	34,0	12,4	5,6	2,6	54,6	45,4

Таким образом, получается, что обобществленный сектор обслуживает по вышеперечисленным 40 пунктам СССР будто бы свыше ¾ потребности населения этих городов в хлебе и около ¼ ее падает на частное и домашнее хлебопечение.

Но вывод этот будет неверен, так как состояние хлебопечения в таких городах, как Москва и Ленинград, непоказательно для других районов, и правильнее взять среднее из вышеприведенных данных без Ленинграда и Москвы и тогда получится, что обобществленный сектор обслуживает только 54% потребности населения в хлебе, при чем потребительская кооперация удовлетворяет немного более ⅓ этой потребности.

Если эти данные местных РКИ сопоставить с данными НКТорга РСФСР на июль 1928 г., обработанными Церабсекцией Центросоюза, то получим почти те же результаты, а именно:

Наименование организаций	Удельный вес в хлебопечении в %% (без Ленинграда и Москвы)		
	По данным РКИ по 38 пунктам Союза	По данным НКТорга РСФСР по 49 пунк. РСФСР	Среднее
Потребкооперация	34,0	37,5	35,8
Промысловая кооп.	12,4	5,7	8,9
Инвалидная кооп.	5,6	8,4	7,1
Общественные орган.	2,6	3,2	2,9
Итого обобществленный сектор	54,6	54,8	54,7
Частное и домашнее хлебопечение.	45,4	45,2	45,3
Всего. .	100	100	100

Учитывая, что данные РКИ обнимают, главным образом, столичные центры (Москва, Ленинград, Харьков,

Тифлис и др.) и некоторые крупные рабочие пункты СССР (Уралобласть, Донбасс и т. д.), в общем обнимающие до 25% всей потребности хлеба в СССР, а данные Церабсекции — почти исключительно рабочие районы РСФСР (обнимающие свыше 34% всей потребности хлеба в РСФСР), при чем те и другие заключают в себе наибольшее число пунктов, имеющих хлебозаводы, то следует считать, распространяя вышеприведенные данные с некоторой поправкой на весь Союз, что обобществленный сектор ориентировочно обслуживает не более половины всей потребности населения СССР в печеном хлебе, а остальное идет за счет частного (не более 5%) и домашнего хлебопечения (около 45%), при чем потребительская кооперация обслуживает не более ⅓ этой потребности в хлебе, а промысловая и инвалидная кооперация вместе около $^1/_6$ части ее.

Из сопоставления этих же данных РКИ и НКТорга роль отдельных видов кооперации в обобществленном секторе хлебопечения представляется в следующем виде:

Наименование организаций	Удельный вес в обобществленном секторе хлебопечения в процентах		
	По данным РКИ	По данным НКТорга	Среднее
Потребкооперация	62,1	68,4	65,4
Промысловая кооп.	22,8	10,4	16,3
Инвалидная кооп.	10,2	15,4	12,9
Общественн. организ. . . .	4,8	5,8	5,4
Итого . . .	100	100	100

Распространяя эти данные с вышеприведенными поправками на весь Союз, ориентировочно получим, что первое место в деле хлебопечения занимает потребительская кооперация, концентрирующая около $^2/_3$ всей выпечки обобществленного сектора, на втором месте стоит промысловая кооперация, охватывающая $^1/_6$ часть всей

работы обобществленного сектора, на третьем месте — инвалидная роль играют, ($^1/_6$ выпечки) и, наконец, незначительную роль играют, и то не везде, общественные организации (5% в лице артелей безработных и т. п.

В общем получается вполне правильное положение, когда главная роль в снабжении населения печеным хлебом принадлежит потребительской кооперации, которая в перспективе в конечном итоге должна будет на все 100% охватить обслуживание потребности населения Союза в хлебе.

Роль же промысловой и инвалидной кооперации, может быть еще и довольно значительная в настоящий момент, постепенно, по мере развития и укрепления потребительской кооперации, должна будет сходить на-нет.

Задачей этих видов кооперации должно быть развитие своей деятельности там, где слаба потребительская кооперация, где силен еще частник или население принуждено в больших размерах заниматься домашним хлебопечением. Вытесняя в этих районах частника и стремясь к наиболее полному удовлетворению в них потребности населения в хлебе, чтобы тем самым сократить домашнюю выпечку, они по мере развития в них потребительской кооперации должны уступать ей свое место, перекидывая свою работу в новые пункты и т. д., т.-е. быть застрельщиком в деле внедрения организованного хлебопечения до момента подхода главных сил.

В действительности же получается обратное явление. Считая себя самодавляющими величинами, промысловая и инвалидная кооперация благодаря отсутствию взаимной договоренности с ЦРК и регулирующего воздействия со стороны соответствующих органов ведут неправильную политику. Развивая свою деятельность и закрепляясь в тех пунктах, где и без того сильна потребительская кооперация, не хотят уступать ей место, в результате чего, вместо того, чтобы совместными усилиями вытеснять частника и наиболее полно обслуживать нужды населения, они ведут между собой борьбу, что приводит к постоянным конфликтам, спорам и жалобам, доходящим до разрешения высших инстанций.

Так, например, в Москве, Харькове, Днепропетровске и др. городах, где потребительская кооперация в достаточной мере сильна, промысловая и инвалидная кооперации вырабатывают более ⅓ всей выпечки, а в таких пунктах, как Уралобласть, Белоруссия и другие, где сравнительно роль потребкооперации ничтожна или мала и где частное, домашнее хлебопечение занимает от 60 до 86%, роль промысловой и инвалидной кооперации в удовлетворении нужд населения в хлебе едва достигает 2—5%.

В Москве, где потребительская кооперация занимает около ⅔ всей выпечки, полностью использовала свои пекарни, имеет 2 действующих завода и заканчивает постройку еще трех, мощностью более 200 тонн в сутки, промысловая и инвалидная кооперация занимают около ⅓ выпечки. Когда встает вопрос о целесообразности концентрации всего хлебопечения в руках потребкооперации, то промысловая кооперация не только не хочет сокращать свою деятельность, но настаивает еще на участии своем в строительстве в Москве хлебозаводов. В Московском же уезде, где роль потребкооперации не более 40% и где домашнее хлебопечение составляет 33%, промысловая кооперация занимает всего лишь 12% и не проявляет стремления к развитию там своей деятельности.

Но есть явления и обратного порядка, когда ни потребительская кооперация, ни соответствующие торготделы не оказывают промысловой и инвалидной кооперации должного содействия.

Так, например, в Ленинграде, где ЛСПО занимает 86%, существует свыше 300 частных пекарен с выработкой более 6% всей выпечки в городе хлеба, планово снабжающихся Облторгом мукой, в то время как роль промысловой кооперации достигает там всего лишь 4,2% и инвалидной кооперации—3,6%.

Если по каким-либо причинам ЛСПО не мог взять на себя выпечку частных пекарен, то уже во всяком случае можно было бы прикрыть частника и передать эти пекарни артелям соответствующих кооперций.

В Минске, где промысловая и инвалидная кооперация занимают около 7%, а частное и домашнее хлебопечение свыше 59%, потребкооперация привлекает в качестве своих контрагентов промысловые и частные артели, больше нагружала частных хлебопеков, исходя из соображений хозяйственного порядка, поскольку частнику она платила 50 коп. с пуда переработанной ржаной муки, а промысловым артелям по 90 коп. В результате, частники выпекли для местного ЦРК в 1927—1928 г. 614,6 тонн хлеба, что составляет 51,5% всей годовой выпечки промысловой кооперации при незагруженности ее до 30%.

Для Могилевского ЦРК частник выпек в 1927—28 г. 866 тонн хлеба, в то время как годовая выпечка промысловой кооперации составила 78 тонн, или 1,3% всего выпущенного за это время хлеба при полной почти ее незагруженности.

Вот факты, с достаточной ясностью говорящие сами за себя и указывающие на отсутствие, с одной стороны, какого-либо регулирующего воздействия в деле разграничения районов и увязки деятельности между хлебопекающими организациями и на неправильность политики, с другой стороны, в деле борьбы с частником и постепенного вытеснения домашнего хлебопечения.

Регулирование и контроль в деле хлебопечения

До последнего времени хлебопечение развивалось у нас кустарно, без какого-либо, как отмечалось выше, планово-регулирующего воздействия и руководства со стороны соответствующих органов, и по заявлению одного из ответственных руководителей этого дела на с'езде по хлебопечению в январе 1929 г. «все шли ощупью, работали вслепую—наугад».

Так, **в Уралобласти** вопрос о состоянии хлебопечения не стоял в центре внимания надлежащих областных организаций и у последних нет сколько-нибудь исчерпывающего материала по означенному вопросу. Менее всего оказалось их у Уралрабсекции, периферийные

органы которой—ЦРК—являются основными организациями, технически проводящими хлебопечение. Данные о состоянии сети хлебопекарных заведений по области, их мощности и удельном весе в фактической выпечке хлеба имеются только за июль 1928 г., других же сведений более позднего или раннего происхождения ни у одной из организаций не имеется.

Призванный планировать и регулировать хлебопечение Облторг лишь в текущем году впервые начал проявлять внимание к этому делу и только приступает к ознакомлению и изучению состояния хлебопечения в области. При чем проявление интереса с его стороны к постановке дела выпечки хлеба последовало в связи с преподанными директивами о более экономном расходовании хлебных ресурсов. До этого же деятельность Облторга в части хлебопечения ограничивалась исключительно передачей на месте циркулярных распоряжений центра, без оговорки их выполнения.

Хлебопечение в области не имеет единого руководства. Областной организации, об'единяющей управление хлебопечением, не существует. Нет подобного рода организаций и в округах. Хлебопекарные заведения управляются самостоятельно их владельцами. Отсутствие об'единяющего органа является одним из основных отрицательных моментов, влияющих на постановку и развитие обобществленного хлебопечения. Роль и влияние планирующих, регулирующих и профсоюзных органов в деле улучшения хлебопечения ничтожны (по материалам Урал. РКИ).

В Белоруссии руководящая роль окрторгов выразилась, главным образом, в установлении норм отпуска муки в той или иной хлебовыпекающей организации, стандартов на печеный хлеб и т. п. Что же касается систематического контроля и наблюдения за работой хлебовыпекающих организаций, то таковое окрторгами не осуществлялось. Благодаря этому, получилось отсутствие какой бы то ни было согласованности в работе отдельных хлебовыпекающих организаций. Каждая из них, самостоятельно получая муку в количествах, уста-

новленных окрторгом в области производства и распределения хлеба, представлена сама себе.

Что касается самих хлебовыпекающих организаций, то, например, Минский ЦРК занимался вопросами хлебопечения от случая к случаю. Другие организации, как Могилевский Окркустпромсоюз, например, не руководил работой своих артелей и не располагает даже сведениями о количестве выпекаемого ими хлеба.

В минских и могилевских местных организациях отсутствуют мало-мальски точные сведения о роли частного и домашнего хлебопечения и о количестве частных пекарен (по материалам Белорусской РКИ).

На Украине хлебопечение распылено среди различных организаций, из которых каждая самостоятельно и без какого бы то ни было руководства со стороны планово-регулирующих органов занималась хлебопечением, и лишь за последнее время начинает усиливаться несколько влияние последних (по материалам Украинской РКИ).

В Ленинграде все дело поставлено на доверии и, по заявлению представителя Облторга, «постоянного контроля и наблюдения за хлебопечением нет. «Если мы верим ЛСПО,—заявляет он,—то обязаны верить и инвалидной и промысловой кооперации и, таким образом, об общественном контроле над этой кооперацией и речи быть не может. Мы считаем, что инвалидная и промысловая кооперация есть, прежде всего, кооперация и говорить о каком-либо контроле с нашей стороны не приходится» (из стенограммы заседания при Сев.-Зап. РКИ от 21 января 1929 г.).

Что касается частного хлебопечения, занимающего 6% в общей выпечке по Ленинграду, то полное отсутствие контроля за их деятельностью не дает гарантии в правильности их работы, так же как совершенно не поставлен контроль за торгующими хлебными организациями (из той же стенограммы).

В Москве никакой увязки в работе между хлебовыпекающими организациями нет и фактически ими никто не руководит, так как кооперативные центры до сих пор

не касались этой отрасли их деятельности, а роль Мосгубторготдела свелась лишь к распределению муки, рассылке циркуляров о стандартах муки и хлеба, валке и т. п., да к повседневному разбору жалоб и возникающих по отдельным вопросам дел. До 1928 г. в Москве никто не знал, сколько в городе находится пекарен. Впервые собрал сведения о пекарнях Мосгубторготдел на июнь 1928 г., да собирал их в начале 1929 г., при чем хлебовыпекающие организации в лице Москопищепромсоюза и Москоопинсоюза и в начале 1929 г. еще не знали о местонахождении своих пекарен и их производственной мощности. А о торговой сети пекарен и месте их нахождения никто и до сих пор в точности не осведомлен.

При таком положении не приходится говорить о регулировании хлебопечения. Нет должного контроля и наблюдения и за использованием муки. Получить сведения о фактическом расходе ее на хлебопечение и реализацию в розницу за тот или иной период негде, так как в Мосгубторготделе имеются лишь сведения о плане реализации муки по отдельным организациям и то не полные. Слабо поставлен учет выпечки хлеба (дублирование, неправильные сведения и т. д.), в результате данные Мосгубторготдела о размере ее за 1927—1928 г. превышают фактическую выпечку по Москве минимум на 20,8 тыс. тонн или 5%.

Не лучше обстоит дело с контролем и наблюдением и в хлебовыпекающих организациях за работой своих пекарен. Если с грехом пополам еще имеется он у потребительской кооперации, то у промысловой ее булочные артели совершенно бесконтрольны и предоставлены самим себе.

В Эривани до наступления острых хлебных кризисов регулирование хлебного рынка носило случайный характер. Не была изучена емкость его, не учтена выпечка по городу. Установить точные размеры частного хлебопечения не представляется возможным. До сентября 1928 г. кустари не были об'единены и не имели над собой никакого контроля. Все это привело к большой неразберихе на хлебном рынке, образовались большие очереди,

появились провокационные слухи о наступающем хлебном голоде, создалась паника и т. п. Ни НКТорг, ни потребительская, ни промысловая кооперация не сумели урегулировать производство и сбыт хлеба в должной мере, перекладывая друг на друга вину и ответственность за благополучие рынка (по материалам Армен. РКИ).

В Баку отмечается разрозненность хлебовыпекающих организаций, предоставленных самим себе без какого бы то ни было руководства или регулирования со стороны соответствующих органов. Каждая организация в своей работе руководится своими хозяйскими интересами, что при множественности и несогласованности выступления на рынке приводит к дезорганизации последнего, благодаря чему создаются очереди, перебои в снабжении и т. д. Азерб. НКТорг загружен выполнением функций отсутствующего торготдела при Баксовете, благодаря чему понижается качество его непосредственной работы по регулированию (по материалам Азерб. РКИ).

В Саратове ни у одной из хлебовыпекающих и регулирующих организаций нет точных сведений о размерах частного и домашнего хлебопечения, имеющиеся данные противоречивы и ни на чем не обоснованы. Существующая форма управления хлебопечением обобществленного сектора до 1 января 1929 г. была неудовлетворительна и лишь с текущего года начали приниматься в этом направлении кое-какие меры (по материалам местной РКИ).

В Узбекистане данных о частном хлебопечении ни одна из организаций не имеет, так как учет этот не ведут ни органы НКФ, ни ЦСУ, ни НКТорг. Планирующие органы в деле хлебопечения ничего не делают. Не уделяют никакого внимания этому делу и профсоюзные организации. Работа регулирующих органов в Самаркандском округе из рук вон плоха, в Ташкентском же значительно лучше, но этому делу стало уделяться внимание лишь с момента напряженного состояния хлебного рынка в округе. Горсоветы также почти не обращают внимания на хлебопечение. Так, Ташкентский

ново-городской совет, несмотря на неоднократные ходатайства ЦРК и санитарной комиссии о предоставлении помещения для одной из пекарен, ютящейся в тесной, грязной лачуге, отказывает в этом, а одновременно находящееся рядом с нею через стену помещение предоставляет частнику чайханщику, мотивируя это тем, что **хлебопекарня не может дать такой арендной платы, как частный торговец** (по материалам Узбек. РКИ).

Что же говорить, о центральных органах, когда сами места ничего толком не знают о хлебопечении, которое велось без всякого руководства, плана и т. д. Какая может быть работа в центре, если на местах все дело строят на доверии, считают чуть ли не «святотатством» вмешиваться в хлебопекарную деятельность организаций, не имеют представления ни о мощности хлебопекарной сети, ни о том, насколько обслуживаются нужды населения в печеном хлебе, какова роль и удельный вес частника, когда, вместо согласованности и увязки в работе, между хлебовыпекающими организациями наблюдается грызня и конкуренция, отражающаяся на спине потребителя, да приводящая к покровительствованию частнику, когда НКТорги, вместо регулирования, занимаются выполнением функций местных торготделов и т. д. и т. п.

Между центром и местами наблюдается полный отрыв. Так, Всекопромсоюз только собирается заняться руководством и наблюдением за работой своей периферии в деле хлебопечения, а пока что не имеет не только данных, но и представления, что делается на местах.

В отношении Церабсекции ответственные руководители ее сами признались на с'езде по хлебопечению в слабости и неудовлетворительности работы и о необходимости усиления ее в деле наблюдения и руководства за хлебопекарной деятельностью своей периферии.

Транпосекция Центросоюза никаких руководящих указаний по линии ТПО по вопросам, касающимся хлебопечения, не давала (за исключением дела снабжения мукой). Вопросами оперативного характера в части хлебопечения интересовалась только по отчетным докладам

с мест, поступающим нерегулярно, при чем в этих сведениях отсутствуют даже данные о фактической выпечке хлеба.

Всекопинсоюз, претендуя на увеличение своего удельного веса в хлебопечении, фактически слабо знаком с состоянием своих местных организаций, так как осведомляется о положении дела лишь по отчетам с мест, поступающим неполностью, несвоевременно и подчас настолько небрежно и безграмотно составленным, что ими не представляется возможным пользоваться. Работой мест непосредственно в деле хлебопечения не руководит, так как, не имея ни одного техника-специалиста, не в состоянии давать каких-либо указаний в области производства и вести контроль и наблюдение за ним, за качеством хлеба, санитарным состоянием и т. д. На протяжении 5—6 лет существования хлебопечения в кооперации инвалидов ничего не сделано в смысле улучшения техники хлебопечения, рационализации производства и т. д.

В НКТорге СССР дело регулирования хлебопечения распылено по отдельным группам и ячейкам его аппарата. Так, работа хлебопекарной группы Управления мукомольной промышленности сводится фактически к рассмотрению и утверждению проектов хлебозаводов, да составлению контрольных цифр и планов строительства.

Техническо-производственная группа того же управления, на ряду со своими основными функциями по наблюдению за мукомольной промышленностью, занимается установлением стандартов на муку и хлеб, проработкой вопросов примесей и суррогатирования муки, улучшения качества хлеба и за последнее время—выработкой мероприятий по установлению норм припека и экономному расходованию муки.

И, наконец, Хлебофуражное Управление ведает вопросами снабжения хлебовыпекающих организаций мукой.

Все же остальные моменты хлебопекарного дела, как регулирование самого строительства заводов, эксплоа-

тация хлебопекарных предприятий, процессы производства, разграничение и увязка работы между хлебовыпекающими организациями, вопросы сбыта, транспортировки, учета и отчетности и т. д. оставались почти вне поля зрения НКТорга, да и вообще какой бы то ни было организации.

Что же касается проделываемой НКТоргами работы, то и она фактически не имеет под собой базы из-за отсутствия каких-либо материалов с мест.

Так, в вырабатываемых контрольных цифрах и планах строительства хлебозаводов города намечаются не на основании предварительного обследования и выявления состояния хлебопечения в той или иной местности и изучения реальных финансовых возможностей соответствующих организаций, а на основе теоретического определения в том или ином городе рабочего населения и сосредоточенной около него промышленности.

Вырабатывая нормы припека, НКТорг почти не имеет никаких данных по этому вопросу и принужден пользоваться выборочными сведениями московского хлебопечения и отрывочными — с мест.

И лишь за последнее время, в связи с напряженностью в некоторых районах на хлебопекарных рынках, стали организовываться конвенционные бюро при местных торготделах из хлебовыпекающих организаций для регулирования цен на хлеб, снабжения мукой, а также наблюдения за расходованием ее (в Ташкенте, Свердловске и др.).

Подобное начинание следует всецело приветствовать, изучить практику его работы и в случае благоприятных результатов распространить по всему Союзу, постепенно расширяя и углубляя работу в сторону большего охвата хлебопекарного дела.

Состояние производства

Преобладание, как говорилось выше, кустарного хлебопечения над механизированным, полная изношенность и примитивность основного капитала, слабость руковод-

ства, наблюдения и контроля за хлебопекарными организациями и предприятиями и почти полное отсутствие научных и инженерно-технических сил в этой области уж этим самым предопределяют характер и состояние производства хлебопечения. Хлебопекарная промышленность является одной из самых отсталых не только у нас, но, пожалуй, и за границей. Лаборатории и опытные станции, как правило, отсутствуют, а то небольшое количество их, которое имеется в наличии, и то исключительно почти при вновь выстроенных хлебозаводах, недостаточно увязано с производством, и их помощью, помимо хлебозаводов, фактически никто пользоваться не может.

Производственный инструктаж пекарен со стороны хлебовыпекающих организаций отсутствует. Все хлебопечение в главной своей массе ведется вручную, на-глазок и зависит исключительно от опытности и сноровки мастера.

Рецептура хлеба самая разнообразная, не учитывается и не прорабатывается, пробные выпечки хлеба почти везде отсутствуют, что при постоянно меняющемся сырье и неосведомленности пекарей о качестве муки отражается на хлебе. Валка и отпуск муки в большинстве случаев, в особенности в кустарных и инвалидных артелях, производятся без взвешивания, на-глазок, на большинстве кустарных пекарен просевание муки отсутствует.

И даже на хлебозаводах, несмотря на механизацию большинства процессов производства, последнее опять-таки ведется на-глазок и зависит почти исключительно от опытности мастера.

Так, на многих хлебозаводах отсутствуют в кочегарке термометры, необходимые для наблюдения за температурой, в результате чего последняя регулируется кочегаром на-глаз, что создает ненормальное положение с расходованием топлива. А там, где они есть, то в большинстве случаев нет контрольных записей, которые дали бы возможность проверить правильность режима печей и использовать эти данные для анализа и подытоживания получаемых результатов.

Отсутствуют также на большинстве хлебозаводов автоматические весы для воды и муки, камеры для простойки теста, термометры в них и т. д.

Все это говорит за то, что и с введением механизации хлебопечения мы не избавляемся еще от кустарничества в этом деле. И до тех пор, пока хлебопекарные предприятия не будут обеспечены всеми необходимыми измерительными и контрольными приборами, пользование которыми должно заменить суб'ективные навыки отдельных мастеров, пока к хлебопечению не будут привлечены научные и технические силы и не будет широко развернута и увязана с производством работа опытных станций и лабораторий, обязанных прорабатывать и анализировать все моменты хлебопечения, т. е., иными словами, пока последнее не будет вестись на основе научных данных в сочетании с практическими навыками, до тех пор мы не избавимся от кустарничества в этом деле и не сможем развивать и двигать его вперед.

Припек

Вопрос о припеке до сих пор по существу никем не изучен, и из одной и той же муки в разных пекарнях получается самый разнообразный размер его, что в известной части об'ясняется отсутствием установленных норм припека, а, главное,—методов его исчисления, благодаря чему чуть ли не каждая организация определяет его посвоему.

Одни высчитывают его только к муке, другие же ко всему сырью, затраченному на изготовление того или иного вида изделий, не говоря уже о том, что зачастую в пекарнях устанавливается он ориентировочно, в особенности в отношении штучного товара. Отсутствие же должного наблюдения за пекарнями не дает уверенности в правильности показываемого ими припека.

Во многих местах (Минск, Могилев и др.) определяется он путем выявления разницы между количеством израсходованной муки и уже проданного хлеба. Такой учет припека явно уже страдает рядом погрешностей,

поскольку при реализации хлеба всегда получается потеря его от провеса, раструски, усушки и т. д.

В других же хлебовыпекающих организациях для установления припека готовая продукция свешивается сейчас же по выходе ее из печки, чем искусственно увеличивается размер ее, поскольку известно, что вес горячего хлеба значительно больше остывшего.

И, наконец, в дополнение ко всему сказанному, следует добавить, что во многих хлебопекарных предприятиях припек совершенно не учитывается (значительная часть артелей Московской промысловой кооперации, Минской инвалидной и др.), что уже ни в коем случае нельзя признать нормальным.

По данным обследования местных РКИ, размер припека по отдельным организациям представляется в следующем виде (см. табл. на стр. 38).

Отсутствие единого метода, как отмечалось выше, и фактически полный разнобой в определении размера припека делает почти невозможным анализ вышеприведенных данных из-за получающейся ориентировочности, неполноты (отсутствие сведений о сорте муки и выпекаемого хлеба) и почти полной несравнимости их.

На основании сопоставления данных означенной таблицы о размере припека в механизированном и кустарном хлебопечении, можно сказать лишь, что на хлебозаводах припек в большинстве случаев более высок, чем в кустарных пекарнях, несмотря на то, что при механизированном производстве расход муки увеличивается за счет отходов ее при просевании, чего нет в значительной части кустарных предприятий.

Обращает на себя внимание также большое разнообразие получающихся припеков, что, помимо отсутствия единого метода их исчисления, является также и результатом кустарничества в хлебопечении.

В общем же, несмотря на то, что вопрос припека имеет большое значение в деле рентабельности хлебопечения и в особенности в экономии хлебных ресурсов, что имеет важное значение в настоящий момент и на ближайший период времени в связи с напряженностью

Город	Организация и пекарня	Размер припека в %	
		Пшеничный весовой	Ржаной
РСФСР			
Ленинград	Хлебозаводы ЛСПО	32 34	44—47
„	Пекарни инвалидн. коопер. . .	30—32	40—43
„	„ промысловой коопер. .	до 30	40—45
Москва	МСПО	24—41	47—53
„	Инвалидная кооперация	14—37	20—45
„	Промысловая „	учета	нет
Свердловск	Хлебозавод ЦРК	33—38	46
„	Инвалидная кооперация	38—39	—
„	Частные пекарни	38	—
Шадринск	Кустарные пекарни	26—27	20—21
Саратов	—	36—46	42—54
УССР			
Харьков	—	—	30—50
Луганск	—	—	40—46
Сталинград	Хлебозавод ЦРК	42	52
„	Кустарные пекарни ЦРК. . . .	39—43	51—53
„	Инвалидная кооперация	41	53
БССР			
Минск	Хлебозавод ЦРК	30—38	49—43
„	Инвалидная кооперация	учета	нет
„	Частные пекарни	35	41
Могилев	Пекарни ЦРК.	36—37	47
„	Пекарни промкооперации. . . .	35	42
„	Частные пекарни	32—35	40—42
Гомель	—	11—31	35—44
ЗСФСР			
Тифлис	Пекарни ЦРК.	38—45	—
„	„ промкооперации. . . .	50	—
„	„ ТПО.	30—44	—

хлебного баланса, следует особо подчеркнуть, что этому вопросу до последнего времени уделяли мало внимания как регулирующие, так и хлебовыпекающие профсоюзные и научные организации.

Дело это остается пока что мало изученным, несмотря на то, что проработка его, да еще совместно с вопросом о суррогатировании муки, должна дать большой эффект, принести значительную пользу, если все вышеперечисленные организации общими усилиями возмутся за него с обязательным привлечением к этому общественных и рабочих масс.

Без вовлечения рабочих и общественных масс и самого деятельного участия профсоюзных организаций дело это не даст быстрого и должного результата, примером чему может служить печальный опыт из практики последнего времени проведения в жизнь чисто аппаратным путем мероприятий по применению для повышения припека выпечки хлеба по методу Зинченко (заварка части муки), который встретил, благодаря этому, отрицательное к себе отношение не только со стороны аппаратов хлебовыпекающих организаций, но даже и самих рабочих масс, и стоило больших усилий и затраты много времени и сил, чтобы сломить это сопротивление и добиться применения его, и то еще не полностью, в хлебопекарных предприятиях.

Браковка хлеба

Аналогично положение и с браковкой хлеба. Системы браковки товара и учета брака не существует. Нет ни выработанных норм, ни инструкций о методах ее.

Даже испорченный товар идет в продажу путем примешивания к хорошему хлебу. При таком положении, да при отсутствии системы премирования и взысканий за сокращение или повышение брака усложняется борьба за качество.

Совмещение в значительной части пекарен потребительской кооперации должности заведующего пекарней и заведующего булочной, с одной стороны, и самостоя-

тельная реализация артелями промысловой и инвалидной кооперации своей продукции— с другой, усложняют и затрудняют контроль за размером брака, поскольку одни из соображения материальных выгод, а другие из стремления снятия с себя ответственности имеют полную возможность, как указывалось выше, пускать брак в продажу под видом хорошего, тем самым снижая его фактический размер.

Насколько слабо поставлено дело этой части даже в центре—Москве можно судить по данным обследования Торгово-Кооперативной секции Моссовета (январь 1929 г.), когда из 105 пекарен различных московских хлебовыпекающих организаций 72 из них, или 68,5% на вопрос о размере имеющегося у них брака, или ничего не могли ответить (15,2%), или заявили, что у них брака вообще не бывает (16,1%), или что он незначителен (30%), или неопределенных размеров (7,6%) и только около ⅓ обследованных пекарен дали ориентировочные о нем сведения. Характерно, что из числа 105 обследованных пекарен—63 приходится на потребительскую кооперацию, где, казалось бы, если не точные, то хотя ориентировочные данные о браке должны были бы быть. В действительности же как раз 43 из них относятся к числу тех, которые ничего определенного о браке сказать не могли.

Хотя к расходованию муки и хлеба и следует относиться бережно, но доводить дело то того, чтобы потребителю под видом хорошей отпускалась явно бракованная продукция (хлеб сыропеклый, горелый и т. д.), конечно, недопустимо, в особенности в условиях, когда в потреблении хлеба вводится некоторое ограничение и ясно, что, получая определенную норму, потребитель должен быть гарантирован в доброкачественности отпускаемого ему хлеба.

С другой стороны, отсутствие браковки лишает тем самым возможности контроля за производством и работой занятых в нем лиц, что, в конечном итоге, приводит к безответственности и порождает небрежное подчас

отношение к делу, разлагающе действуя на окружающих.

И если жалуются на падение трудовой дисциплины и т. п., то, прежде всего, нужно создать условия, чтобы велся учет и давалась оценка производимой работе со всеми вытекающими отсюда последствиями, т. е., чтобы на производстве был контроль и, как следствие его, установление системы броковки, премирования и взысканий, без чего затруднительна борьба за повышение качества продукции.

Но чтобы вводить браковку, нужно выработать нормы и методы исчисления брака, иначе получится полное кустарничество и неразбериха, когда каждый по своему личному усмотрению будет определять, что является браком, а что нет. И здесь всеми заинтересованными организациями, до профсоюзов и научно-исследовательских лабораторий, должен быть проработан ряд мероприятий и проработок по упорядочению дела с браковкой выпускаемых хлебных изделий, без чего трудно вести борьбу за трудовую дисциплину, контроль и повышение качества.

Ассортимент и стандарт выпекаемых изделий

К разряду моментов, имеющих большое отношение к делу экономного расходования хлебных ресурсов, следует отнести и вопрос об ассортименте выпекаемых изделий.

Нужно сказать, что и этому делу не уделялось достаточно внимания соответствующими органами. Наблюдение за ассортиментом выпекаемых изделий, как правило, отсутствует и не представляется возможным получить не только сколько-нибудь исчерпывающие, но даже и ориентировочные данные о нем.

Выборочным обследованием пекарен в отдельных местностях установлено чрезмерное разнообразие и обширность его, что не только затрудняет работу по введению стандартов и специализации хлебопекарных предприятий, без чего немыслимо развитие механизации

ЛЕНИНА С.С.С.Р.

хлебопечения и удешевления стоимости его, но и увеличивает число дорогих сортов хлеба, которые не только не дают сколько-нибудь значительного припека, но в отдельных случаях—даже упек, что, конечно, является непозволительной и безрассудной для нас роскошью при нынешней напряженности хлебного рынка.

И в этом отношении придется повести усиленную борьбу с хлебовыпекающими организациями, которые, в противовес вышеизложенному, более заинтересованы и уделяют уж слишком много внимания дорогим сортам хлеба из-за большей их рентабельности.

Так, из общего количества пшеничного хлеба у МОСПО простой ситный в 1927—28 г. выпекался в размере 5,4%, штучный товар—70,2% и наиболее дорогие сорта—24,4%.

У Москопищепромсоюза по выборочным данным за август 1928 г. из пшеничного хлеба около 45% приходилось на высшие сорта.

В Уралобласти ассортимент выпекаемых изделий самый разнообразный, специализации по выработке определенного ассортимента нет. Частные пекарни по преимуществу стремятся выпекать белый хлеб. Стандартизация выпечки хлеба практикуется только на хлебозаводе в Свердловске.

Вопрос об установлении определенного ассортимента выпекаемого хлеба возбуждался в Баку соответствующих органах неоднократно, но до сего времени никакого результата не достигнуто и твердого ассортимента как у кооперации, так и в частном хлебопечении не существует.

В Саратове, по данным местной РКИ, хлебовыпекающие организации не проявляют инициативы в изменении существующего ассортимента в интересах потребителя, а выпускают то, что им выгоднее, и т. д. И только за последнее время, и то не повсеместно, начали приниматься меры к сокращению ассортимента и к введению стандартных выпечек (Москва, Артемовск и др.).

Ограничением, путем стандартизации, ассортимента выпекаемых изделий, помимо специализации пекарен

и в связи с этим большей уплотненности и нагрузки, а тем самым и рентабельности их, увеличивается возможность усиления контроля и наблюдения за работой хлебопекарных предприятий в части качества выпускаемого ими хлеба, рационального использования мучных ресурсов, соблюдения установленных рыночных цен и пресечения спекуляции в хлебном деле.

Качество хлебных изделий

Несмотря на бесконечное количество указаний и инструкций руководящих организаций об улучшении качества хлеба, этими вопросами ни одна из хлебовыпекающих организаций вплотную не занималась. Относя все недочеты его за счет об'ективных причин (плохая мука, перегруженность пекарен и т. п.), ряд существенных моментов производства, влияющих на качество хлеба, оставлялись в стороне, в результате чего повсеместно наблюдается неудовлетворительное его состояние и несоответствие, как это видно из нижеследующей таблицы, стандартным нормам НКТорга:

Название города	% несоответствия хлеба стандартн. норм НКТорга	Примечание
Свердловск	59	Хлебозавод
„	100	Кустарные пекарни
Пермь	100	
Саратов	55	Механ. пекарни ЦРК
„	90	Артельные пекарни
Ярославль	81	
Самара.	62	
Ростов н/Дону . . .	72	
Днепропетровск . .	70	
Сталинград	75	
Минск	15	Хлебозавод . . . .
„	100	Артельные пекарни
Гомель	50—60	
Эривань	90	

На Украине качество хлеба почти во всех пекарнях неудовлетворительно и лишь за последнее время наступает некоторый перелом в сторону улучшения. Обращает на себя внимание ненормальное явление, когда качество хлеба кустарной выпечки выше механической и хлеб подовой лучше формового (по материалам РКИ УССР).

В Уралобласти качество хлеба неудовлетворительно как на хлебозаводе, так и в особенности в кустарных пекарнях.

В Узбекистане по своему качеству хлеб скверный, часто невыпеченный, с веревками, с тряпьем, измятый, не отвечающий стандартным нормам НКТорга и т. д., в результате чего потребитель редко имеет хороший хлеб (по материалам Узбек. РКИ).

Одной из причин, отрицательно влияющих на качество выпекаемого хлеба, помимо упоминавшейся сильной изношенности основного капитала и кустарничества в деле выпечки, является частая смена стандартов, неоднотипность и недоброкачественность подчас отпускаемой для хлебопечения муки.

Так, **в Уралобласти,** в Свердловске хлебозавод в 1927—28 г. работал на 6 сортах муки. Отпускаемая для хлебопечения мука в большинстве случаев не являлась стандартной. Пекарни не знают качества ее: на мешках нет клейм (до 60%), сертификат ГХИ приходит на пекарню, когда уже мука изведена (в Свердловске через 4—6 дней, в Перми через 2 недели и т. д.); собственных лабораторий для определения качества ее, за исключением хлебозавода, не имеется (по материалам Урал. РКИ).

В Минске, по данным ГХИ, отпускаемая для хлебопечения мука является нестандартной: ржаная на 35% и пшеничная на 13%, а в Гомеле на 80%. Все хлебовыпекающие организации совершенно не осведомлены о качестве получаемой муки, так как сопровождающие ее сертификаты не направляются на хлебопекарни, а остаются лежать без всякого движения в бухгалтерском аппарате организации. Пекарни, не зная качества

муки, не могут ориентироваться и приспособиться к правильной выпечке, особенно если учесть пестроту существующих стандартов (по материалам Белорусской РКИ).

В Саратове мука, вырабатываемая мельницами, имеет отклонение от установленных НКТоргом стандартов по зольности, наличию отрубей и крупности помола свыше 31% и зачастую поступает с посторонними примесями. Зерно, попадающее на переработку, неоднородно, не подсортировывается перед помолом и имеет повышенную влажность при кондиционной натуре и засоренности. Постановления Горсовета и Окротдела об обязательном приложении сертификатов к муке, направляемой в пекарню, не выполняются и сертификаты остаются лежать в ГХИ (по материалам местной РКИ).

На Украине хлебопекарни получают муку различного качества и перемола, что не дает возможности приспособиться к выпечке; отсутствуют нормальные запасы муки, вследствие чего последняя из под выбоя идет непосредственно на выпечку (по материалам Украинской РКИ).

В Тифлисе, благодаря тому, что мука получается с разных мельниц, стандарт ее неодинаков; бывают случаи, когда 85% помол лучше 95%, что отражается естественно на хлебе (по материалам Груз. РКИ).

В Сталинграде часто меняющиеся стандарты на муку, медлительность приспособляемости мукомольного и хлебопекарного производств к новым стандартам резко отражаются на качестве выпускаемой муки; на ряду с этим наблюдается засоренность муки посторонней примесью (подсолнечная шелуха, обрезки бичевы, гвозди, ламповые стекла, окурки и т. п.), что свидетельствует о чрезвычайно халатном отношении к своим обязанностям работников мукомолья. Мука, обозначаемая стандартной, зачастую не является таковой, и т. д. (по материалам местной РКИ).

В общем следует отметить, что работа мукомольных предприятий безусловно имеет массу недостатков и НКТоргами до сих пор еще не приняты достаточные меры к налаживанию их работы. Стандарты муки не со-

блюдаются, часто меняются и являются неудовлетворительными: отсутствуют указания на хлебопекарные свойства, не оценки клейковины, нет норм крупноты помола и проч.; маркировка недопустимо небрежная, вследствие чего хлебовыпекающие организации совершенно не знают из каких районов и мельниц получается мука и не могут приспособиться к выпечке; на производство поступает зачастую мука свеже-смолотая, недостаточно вылежавшаяся, при чем ни на мешках, ни в сопроводительных документах нет указаний о времени ее помола; между хлебовыпекающими и мукомольными организациями вместо делового сотрудничества наблюдается взаимная вражда.

Все эти ненормальности, конечно, сильно отражаются на качестве хлеба, но не являются решающими, ибо, как уже говорилось выше, из одной и той же муки на одной пекарне хлеб получается хороший, а на другой скверный.

Сказывается здесь и антисанитарное состояние пекарен, и слабость трудовой дисциплины, и недостаточная квалификация пекарей, неправильная организация труда, погоня за припеком и приработками, отсутствие браковки и пробных выпечек, слабость работы производственных и булочных комиссий и недостаточность влияния на качество лабораторного контроля за хлебом.

Контроль за качеством выпекаемой продукции распылен между несколькими организациями: занимаются им и хлебовыпекающие предприятия (где есть лаборатории), органы здравоохранения, ГХИ, научные институты. Пользы от такого распыленного контроля производство получало мало, так как анализы или совершенно не поступали на производство или попадали через 2—3 недели после выемки образцов и не могли уже иметь никакого значения в то время как все три вида контроля, следует отметить, осуществляются почти полностью за счет производства.

Кроме того, об'ем признаков, анализируемых всеми указанными лабораториями, один и тот же: влажность, кислотность, пористость и внешние признаки, что при

параллельности работы, помимо удорожания контроля, приводит к распылению очень небольшого количества специалистов в этой области.

Само собой понятно, что в первую очередь должен быть усилен производственный контроль, так как до сего времени роль лаборатории в производстве была ничтожна.

Ни у Церабсекции, ни у НКТорга, ни у другой какой-либо организации нет научного центра, который бы оказывал помощь и поддержку местным лабораториям, встречающим подчас недоверчивое, а то и враждебное отношение со стороны практиков и администрации хлебопекарных предприятий, туго идущих на выполнение постановления НКТорга СССР об организации на хлебозаводах и при группах пекарен производственых лабораторий.

Отражается на качестве хлеба и перегруженность большинства пекарен, о чем говорят все материалы с мест, благодаря которой тесто плохо прорабатывается, не успевает во время попасть в печь и киснет; печи не в меру накаляются, первые партии товара подгорают, а последние получаются бледными.

В общем все это говорит о том, что во многом низкое качество выпекаемых изделий об'ясняется причинами не об'ективного характера, и, при устранении выше отмеченных дефектов в хлебопечении, при вовлечении в это дело широких рабочих и общественных масс и должном внимании хлебовыпекающих организаций и соответствующих органов, без особой ломки и затраты средств можно и должно добиться значительного улучшения качества хлеба, к чему уже имеются некоторые проблески по отдельным местам и организациям.

Себестоимость выпечки хлеба и постановка учета

По выборочным сведениям себестоимость обработки одного килограмма хлеба представляется в следующем виде:

Название города и хлебо-выпек. организ.	Ржаной	Пшеничный	
	Стоимость в копейках	Стоимость в копейках	Сорт хлеба
Ленинград—ЛСПО			
Механизированн. выпечка . .	1,41	3,0	ситный 1 сорт
Кустарная „ . .	2,45	4,5	„ „ „
Москва—МСПО			
Механическая выпечка . . .	1,49	2,23	ситный простой
Кустарная „ . . .	1,91	3,90	„ „
Свердловск—ЦРК			
Механическая выпечка . . .	1,69	1,97	ситный
Кустарная „ . . .	2,6—3,2	3,2—4,2	„
Саратов—ЦРК	1,49	2,64	калач
Минск—ЦРК (мех. выпеч.) .	2,18	—	—
Сталинград—ЦРК.	1,58	2,22	калач

Из сопоставления этих данных видно, что выпечка в кустарных пекарнях обходится значительно дороже, чем на хлебозаводах, так:

у ЛСПО куст. выпечка пшен. хлеба на 50% дороже мех., а ржан. на 70%
„ МОСПО „ „ . „ „ 74% „ „ „ „ „ 28%
„ Свердловск. ЦРК „ „ „ 62% „ „ „ „ 30—90%

У Луганского ЦРК переработка 100 килограмм муки на кустарных пекарнях на 27% дороже, чем на хлебозаводе (4 р. 63 к., вместо 3 р. 83 к.) и в Сталино на 18% (4 р. 43 к., против 3 р. 73 к.).

Однако, на ряду с достижением в снижении себестоимости продукции на хлебозаводах, по сравнению с кустарными пекарнями, обращает на себя внимание разнобой в себестоимости переработки одного и того же продукта на различных хлебозаводах. Так, если переработку 100 килограмм муки на Харьковском хлебоза-

воде (3 р. 76 к.) принять за 100%, то в Луганске она будет дороже на 9%, в Москве — на 38%, Ростове н/Дону — на 13% и Мариуполе — на 35%.

В отдельных же случаях себестоимость обработки муки на хлебозаводах дороже даже чем в кустарном хлебопечении, как это имеет, например, место на Днепропетровском заводе, где обработка 1 пуда муки выше чем у инвалидов на 5—6 коп.

Проанализировать на основании фактических данных, а не теоретических измышлений причины столь резкого расхождения себестоимости по отдельным хлебозаводам невозможно, так как отсутствие единых форм отчетности и калькуляции не позволяет ни в какой мере сравнивать работу двух хлебозаводов и размеры статей производственных и накладных расходов.

Достаточно указать на то, что когда осенью прошлого года Центросоюзу понадобилось сопоставить работу кооперативных организаций, то он этого не мог сделать, так как вызванные им представители от 7—8 крупнейших организаций (в том числе МОСПО и ЛСПО) представили абсолютно несравнимые калькуляции.

Благодаря нечеткости, а то и отсутствию постановки отчета и учета, не представляется возможным окончательно вырешить вопрос рентабельности кооперативного хлебопечения отдельных видов его и в частности хлебозаводов. Так, в ряде организаций совершенно отсутствуют калькуляции (у большинства артелей инвалидов и промысловой кооперации и частично у потребительской). В других случаях калькуляции составляются с таким количеством ошибок, что после их исправления себестоимость увеличивается в 2 раза (Минский хлебозавод).

Амортизация по Нижегородскому хлебозаводу взята в калькуляции в 10 раз меньше нормальной и, наоборот, Макеевский хлебозавод амортизировал здание в 5 лет, т.-е. в 10 раз скорее нормального.

Тифлисский Еркооп, при пропорциональном распределении к обороту отдельных оперативных ячеек административно-управленческих расходов своего правле-

ния, оборот хлебной секции взял как по производству, так и по торговле, в результате чего эти суммы в удвоенных размерах ложатся на хлебопечение.

ЛСПО расход воды учитывает в группе прямых затрат (материалов), МОСПО же относит их к группе косвенных, проводя по статье «водоснабжение и канализация».

На Минском хлебозаводе расход топлива и электроэнергии выводится по всему заводу, без разбивки на производственные и общезаводские нужды.

ЛСПО хотя и дает сортовую калькуляцию, однако, последняя получается по целому кусту предприятий, среди которых имеются и кустарные и механизированные пекарни.

МОСПО не ведет сортовой калькуляции, а выявляет лишь цеховую производственную себестоимость по каждому предприятию и лишь на выборку имеет несколько хлебопекарных предприятий, по которым ведется и сортовая калькуляция.

Контрольный, аналитический и статистический учет, весьма важный в деле повседневного учета производства, на большинстве даже хлебозаводов, не говоря уже о прочих предприятиях, или совершенно не ведется или ведется крайне неточно. В общем с учетом хлебопечения дело обстоит не совсем благополучно.

Так, **в Белоруссии** учет производства по всем хлебовыпекающим организациям поставлен неудовлетворительно. На хлебозаводах отсутствует вполне законченная система учета и отчетности, выход готовой продукции выявляется механически путем сопоставления остатков на первое число двух смежных месяцев и текущего поступления. Не лучше поставлен учет производственный и по другим пекарным организациям. В Минске в пекарнях трудколлективов и инвалидной артели фактическая выпечка определяется на основе сведений, представляемых завпекарнями. По Могилевской инвалидной артели производство фактически не учитывается, поскольку в отчетности находит отражение одна лишь выручка от реализации хлеба, но отнюдь не вы-

печка. Почти во всех хлебовыпекающих организациях отсутствует калькуляция себестоимости; имеющаяся в Минском трудколлективе отражает не фактическую, а что-то вроде сметной себестоимости, а на Минском хлебозаводе в два раза, как упоминалось выше, преуменьшала фактическую себестоимость (по материалам Белорусской РКИ).

На Украине калькуляции, как единой формы учета в хлебопекарной промышленности, не существует, а каждая организация самостоятельно, далеко неточно и неправильно, проводит учет производства. Многие хлебозаводы в калькуляцию вносят расходы по капитальным затратам, многие хлебопекарни не учитывают расходов на вспомогательные материалы, усушку и амортизацию (по материалам Укр. РКИ).

В Саратове в пекарнях артелей учет поставлен неудовлетворительно, производственные расходы не отделяются от торговых, неточно учитываются расходы по отдельным видам продукции, что имеет место и на механизированных пекарнях ЦРК (по материалам местной РКИ).

Также далеко несовершенен и в Уралобласти и, как отмечалось выше, даже в Ленинграде и особенно в Москве, в частности у промысловой кооперации, у которой учет находится в крайне неудовлетворительном состоянии, а производственный совершенно отсутствует, так же как и калькуляция себестоимости.

Столь слабая постановка учета, а подчас и отсутствие его — явление совершенно недопустимое, и необходимо принятие срочных мер по унификации форм отчетности и упорядочению учета, без чего немыслимы рационализация, плановое ведение и развитие хлебопечения.

Рабочая сила

Хлебопекарная промышленность в достаточной мере удовлетворена рабочей силой, но ощущает острый недостаток в квалифицированных работниках, что в особенности наблюдается в механизированном хлебопечении.

Так, **в Уралобласти** вопрос обеспечения хлебопекарных предприятий квалифицированной рабочей силой неблагополучен. Преобладающее большинство работников по хлебопечению самоучки, без всякой теоретической подготовки. Каких-либо курсов и других способов подготовки работников по хлебопечению не существует. На Свердловском хлебозаводе работают люди, в большинстве своем ранее не имевшие никакого отношения к хлебопечению (по материалам Урал. РКИ).

В Белоруссии в отношении квалифицированной рабсилы (старшие мастера, тестоводы и т. д.) чувствуется недостаток, и подготовка ее является недостаточной. Теоретическая подготовка рабочих отсутствует. Незнакомство некоторой части рабочих с работой на хлебозаводах несомненно отражается на качестве хлебопродукции.

На Украине хлебопекарная промышленность является самой отсталой в смысле регулирования и подготовки рабсилы. Квалифицированной рабсилы недостаточно, и в ней хлебопекарная промышленность, особенно механизированная, испытывает острую нужду. Рабкоопы же в деле подготовки таковой никаких мер не принимают. Существующие для этой цели в Харькове 3 месячные курсы вследствие дороговизны и, главное, неохвата необходимого кадра работников значительной пользы не приносят (по материалам Укр. РКИ).

В Саратове рабочей силы для хлебопекарного производства имеется достаточное количество, но квалификация их недостаточна. Большинство пекарей и подручных все время работают в мелких кустарных производствах с шаблонными кустарными навыками, с скудным запасом знаний, неприспособлены к крупному производству, где ученичество слабо развито (по материалам местной РКИ).

Нигде и никогда не производилась переквалификация пекарей, не практикуется занятие должности пекаря по конкурсу, а поэтому имеется большое наличие их, несоответствующих своему назначению. Как правило, каждый пекарь в одной и той же пекарне, из одной и той же муки выпекает хлеб разного качества.

В артельном хлебопечении нередкость найти людей, никакого отношения к этому делу не имеющих (слесаря, кондуктора, официанты, студенты и т. д.), при чем в особенности по линии промысловой кооперации сильно засорено чуждым элементом (хозяйчики, торговцы и прочие лишенцы).

Несмотря на то, что в хлебопечении почти совершенно нет специалистов с теоретическим образованием, подготовка новых кадров поставлена слабо. Происходит это благодаря тому, что ни центральные, ни местные органы кооперации совершенно не имеют аппарата и людей, которые бы руководили и направляли это дело. Хлебопечение почти не несет никаких расходов по среднему и высшему специальному образованию: нет стипендий, практики, стажерства и отпуска средств на специальное учебное оборудование.

Ясно, что без вложения достаточных средств на переквалификацию существующей рабсилы и создание новых кадров, без подготовки для хлебопечения теоретически подкованных специалистов, ни о какой рационализации и изжитии кустарничества в этом деле говорить не приходится, так как на одной только физической силе и практических навыках допотопных времен далеко не уедешь.

Нормы выработки и организация труда

О нормах выработки в артельном хлебопечении говорить не приходится, так как в большинстве случаев система оплаты у них поставлена в зависимости от прибылей артелей, и по многим из них все члены получают одинаковую ставку, достигающую по отдельным местностям и артелям 250 и более рублей в месяц на человека.

Что касается потребительской кооперации, то положение с нормами выработки у нее не совсем благополучно: нормы давно не пересматривались и устарели, процент приработка велик и сильно колеблется внутри предприятий одной и той же организации по отдельным цехам и даже для отдельных должностей.

Так, например, в Ленинграде процент приработка колеблется от 71,4% до 293,6%, в МОСПО подручные в смене заняты на производстве всего 3—4 часа и, несмотря на это, переработки у них сверх установленной нормы составляют в среднем за год 20,6%, достигая по отдельным цехам 73—90 и более процентов.

На Минском хлебозаводе приработок для хлебников составляет 28%, при выработке калача — 50%, при чем заняты рабочие на производстве бывают фактически около 5 часов. В Гомеле приработок составляет 50% для хлебников и 61% для булочников. На Украине процент приработка, за исключением хлебозаводов, составляет 100 и более процентов.

Получается такое положение благодаря, как отмечалось уже, низким нормам (от 3,5 пуда муки на человека в день до 4,5 пудов в зависимости от сорта хлеба и условий производства) и неограниченному приработку. Погоня за этими приработками отрицательно лишь отражается на качестве хлеба да на здоровье рабочих, среди которых наблюдаются массовые заболевания грыжей, легкими и т. д.

Что касается организации труда, то следует отметить что различная мощность предприятий и неодинаковость оборудования вызывает разнообразные формы ее (сменная, бригадная и заводская система), при чем внутри одной и той же хлебовыпекающей организации нередко наблюдается наличие всех трех.

Наиболее распространенной формой является сменная, весьма несовершенная, благодаря отсутствию непрерывности, когда одна смена не делает никакой подготовительной работы для другой, что приводит к неравномерной загрузке рабочего дня. Так, в то время как рабочий день пекаря, при условии постановы опары, превышает 8 часов, подручный выполняет свою норму обычно не более чем в течение 4—4½ часов. И даже МОСПО только за последнее время (согласно постановлению НК РКИ СССР) стал частично переходить со сменного на бригадный способ работы, что значительно повысило ее рентабельность. Для пользы дела, на

основании имеющегося опыта, следовало бы повсеместно приступить к проработке вопроса о переходе со сменного на бригадный способ работы.

Роль мастера, труддисциплина и производственные совещания

Мастер в хлебопечении в большинстве случаев не пользуется никакими правами, что сводит на-нет его роль в производстве. Он не имеет права ни наложения взысканий, ни на отвод подручного из своей смены (бригады). В результате нет лица, вполне ответственного за качество; пекарь не отвечает ни за правильный вес штучного товара, ни за правильно изготовленное тесто.

С другой стороны, и сами мастера там, где им и предоставляются в отдельных случаях эти права, избегают брать на себя ответственность и несение каких-либо административных функций, заявляя, что это не их дело и что они не желают портить своих отношений со своими товарищами по работе.

Ясно, что такое отношение к делу нетерпимо, и лишний раз указывает, что значительная часть пекарей не на месте и требуется тщательный пересмотр и подбор лиц для занятия должности мастера.

Отражается это и на состоянии трудовой дисциплины в хлебопекарных предприятиях. Отсутствие, с одной стороны, как отмечалось выше, производственного контроля и, с другой — административного наблюдения и воздействия на нерадивых работников, приводит к порождению индиферентного отношения к делу и к падению трудовой дисциплины, о чем говорят все материалы с мест.

Есть тут вина и профсоюзных организаций, которые мало уделяли до сих пор внимания хлебопекарному делу и работающим в нем лицам, в результате чего пекарские массы в большинстве своем являются наиболее отсталыми и консервативными рабочими массами по сравнению с другими отраслями промышленности. Здесь

сильны еще старые традиции, привычки, навыки и отношение к делу. Рабочие массы недостаточно вовлечены в общественную работу и повседневную жизнь предприятия. На многих из них отсутствуют производственные комиссии и совещания, а там, где они и есть, влияние их ничтожно из-за недостаточного участия в разработке мероприятий по улучшению процессов производства и поднятию качества изделий.

Сбытовая часть

О степени удовлетворения населения печеным хлебом и роли обобществленного сектора в этом деле сказано выше. Что касается торговой сети, то последняя в должной мере не налажена. Открытие тех или иных торговых пунктов никем не регулируется, не планируется и не учитывается, в результате чего получается неравномерность распределения ее по территории города: наибольшая концентрация в центральных пунктах и недостаточность в рабочих районах и особенно на окраинах, что, конечно, отражается на обеспеченности и планомерности снабжения населения отдельных районов.

Особых помещений в большинстве случаев для продажи хлеба нет, продается он, главным образом, или в универсальных лавках или ларьках, в большинстве случаев неприспособленных под торговлю хлебом (плохое устройство полок для хранения хлеба или полное отсутствие их, сырость, грязь и т. д.).

Перевозка хлеба из пекарен в торговые помещения весьма примитивна и зачастую производится в антисанитарных условиях, что вместе взятое еще более понижает и без того невысокое качество хлеба (помятость, загрязнение, подмочка и т. д.). Для более ясного представления о состоянии у нас дела с перевозкой хлеба небезынтересно привести нижеследующую картину повседневной транспортировки его с одного из ленинградских хлебозаводов: «во дворе стоит савраска серенький, мужик раскладывает сено на возу, на это сено кладут хлеб, а на

хлебец садится мужичек» (из стенограммы с'езда по хлебопечению), и это происходит не где нибудь в глуши, на какой-нибудь мелкой кустарной пекарне, а в одном из столичных центров на механизированном предприятии. Что же уже говорить о перевозке хлеба в других местах, по всем закоулкам необ'ятного Союза?

В заключение следует отметить, что в связи с заминкой на хлебозаготовительном рынке и недовыполнением, благодаря этому, плана завоза муки для снабжения хлебом населения отдельных районов и большими ножницами между заготовительными ценами и ценами на вольном рынке на муку и фураж, началась утечка хлеба и стравливание его на корм скоту, что увеличивало спрос в отдельных городах, повышало выпечку, приводило в некоторых случаях к перебоям в хлебоснабжении и некоторому недостатку в нем.

Это обстоятельство вызвало необходимость установить твердые нормы (заборные книжки на получение хлеба) потребления хлеба от 400 до 1000 грамм на человека, в зависимости от выполняемой работы и местных условий.

Мероприятие это следует признать вполне целесообразным, так как установленная норма в основном достаточна, хлебная паника и очереди, наблюдавшиеся в отдельных районах, ликвидированы, сократилась выпечка хлеба и ограничены возможности утечки хлеба и использования его не по прямому назначению, чем облегчаются условия проведения планового снабжения населения печеным хлебом и экономного расходования хлебных ресурсов страны.

Если до последнего времени хлебопечению почти не уделялось внимания и никто фактически не знал о состоянии его, то теперь, в момент известного напряжения на хлебном рынке, на это дело обратили, наконец, внимание и, с одной стороны, обследование, произведенное РКИ, а с другой—работа с'езда по хлебопечению дали

возможность выявить его слабые стороны, поставить диагноз его состояния и наметить ряд конкретных мероприятий, направленных к улучшению и развитию в Союзе обобществленного хлебопечения.

Дальнейшее зависит от соответствующих ведомств и самих хлебовыпекающих организаций, которые, будем надеяться, дружными и совместными усилиями выведут это дело из состояния кустарничества и поставят его на должную высоту, обеспечив трудящихся дешевым и доброкачественным хлебом, а государство — экономным и рациональным расходованием хлебных ресурсов.

ПРИЛОЖЕНИЕ

И. А. Аксенов

Перспективы кооперативного хлебопечения

За время своей работы по овладению производством и рынком печеного хлеба, потребительской кооперации удалось сосредоточить в своих руках свыше 60% хлебного производства всего обобществленного сектора. Достигнуто это было в весьма тяжелых условиях, на базе крайне изношенного основного капитала кустарных хлебопекарен, распыленности всего хлебопекарного хозяйства, неквалифицированности и культурной отсталости рабочей силы, отсутствия научных центров для разработки теоретических вопросов данной отрасли промышленности и подготовки специалистов в руководстве ею. Ясно, что трудности такой работы должны были сказаться на ее качестве и до сих пор отражаются на результатах.

Тем не менее проведенная работа дает основания надеяться на возможность систематической борьбы с наследием прошлого, на вытравливание его следов из культурного обихода кооперативного хлебопечения. Для успешного выполнения этой задачи потребительская кооперация не может рассматривать себя как нечто обособленное от всей страны. Болезненные явления, в ней наблюдаемые, пренебрежение к требованиям гигиены, а порой даже к простейшим формам общественной санитарии, являются наследием векового неряшества, которое создает картины вроде тифлисской канализационной трубы, поливающей муку на складе хлебопекарни, или самаркандской чехарды тараканов на раскатанном тесте. Одна потребительская кооперация или один ее отдел хлебопечения бессильны перестроить культурные и некультурные навыки страны, но в соединении с советской общественностью займут и уже занимают достаточно видное место в развивающейся борьбе на культурном фронте.

Крупным фактором в успешности работы потребительской кооперации было обращение ее к созданию новой, технически высшей базы промышленного хлебопечения. Хлебозаводской промышленности в дореволюционной России не существовало. За четыре года своей работы в этом направлении потребительской кооперации удалось создать такую промышленность, и если на этой молодой промышленности еще значительно отражаются навыки кустарного хлебопечения, то удивляться этому не приходится: обслуживающий персонал брать было не откуда, кроме кустарных хлебопекарен. Готовить новых работников было не на чем: хлебозаводов промышленного характера не имелось, а когда такие появились, они оказались в силах подготовлять работников только для самих себя, рост хлебозаводов опережал темп подготовки потребных для них специалистов. Тем не менее кадр инженеров, техников и мастеров хлебозаводского дела уже имеется. Он мал, далеко не соответствует все возрастающим потребностям промышленного механизированного хлебопечения, но тем не менее имеется. Он создан благодаря строительству хлебозаводов, в ходе этого строительства, не мог бы создаться без него.

Сейчас вопрос стоит о расширении кадров. В нем есть свои, и не малые, трудности. Но во всяком случае имеются уже люди, обладающие достаточными сведениями, а главное и практическим опытом, которые они могут передать другим, имеется основа для обучения новых кадров, а это уже залог возможности сравнительно быстрого их расширения. Все это создано всего четырехлетней работой по строительству хлебозаводов— срок мал, но работа была напряженная.

Она вместе с тем развернулась на очень большом пространстве СССР. Это не является ее недостатком. Часто она протекает в стихийном порядке, и заводы возникали не в результате заранее разработанного плана, а в зависимости от интереса к ним, проявленного пайщиками кооперации. Но первоначальное строительство хлебных заводов, т.-е. в значительной части заводов

опытного назначения, не могло и не должно было протекать иначе. Планировать и регулировать можно уже имеющийся материал на основании имеющегося строительного и эксплоатационного опыта. Такой опыт создавался в результате постройки и эксплоатации хлебозаводов. Не имея их, нельзя было сказать, какая система хлебозаводов у нас нужна, какая наиболее выгодна, как данную систему наивыгоднейшим образом эксплоатировать, как распределять хлебозаводы среди соответственных населенных пунктов. Хлебозаводов промышленного характера у нас не было, необходимо было при насаждении этой новой отрасли промышленности преодолеть сопротивление предрассудков и производственной костности. Это — по крайней мере в пределах производственной кооперации — достигнуто в полной мере. В кругах ее пайщиков уже нельзя услыхать голосов, отстаивающих необходимость ориентировать промышленное хлебопечение на кустарную хлебопекарню хотя бы под тем предлогом, что кустарных хлебопекарен пока еще больше, чем хлебозаводов.

Система прямого копирования заграничных заводских типов сделала свое дело, и мы в настоящее время располагаем возможностью сравнивать отдельные системы механизированных хлебозаводов, выгодность их эксплоатации в наших реальных условиях, а не ненадежные «коэфициенты полезного действия», полученные самими авторами проектов и выведенные, обычно в крайне отличных от наших, условиях эксплоатации.

В результате своего четырехлетнего строительства потребительская кооперация обладает полным материалом для сравнения не только самих заводов, но и деталей их оборудования. Более того, она создала собственные системы как этого оборудования, так и самих заводов. Она знает сейчас, на какое количество рабочей силы, пригодной для промышленного механизированного хлебопечения, она может рассчитывать, сколько этой рабочей силы может быть подготовлено. Только теперь, на основе этих данных, и можно говорить о возможности планирования строительства хлебозаводов. Раньше, это

было невозможно: план, построенный без таких данных, оказался бы фикцией, и применение его не дало бы даже тех результатов, которые получены в результате главным образом местной инциативы пайщиков.

Каковы же основания будущего планирования?

В основном надо считать правильной принятую ранее линию распределения намечаемых к строительству хлебозаводов. В первую очередь рабочая потребительская кооперация должна обслуживать интересы рабочих, и хлебозаводы должны строиться в крупных рабочих центрах. Полученный опыт строительства говорит только о том, что и в этом строительстве надо соблюдать очередность, что, намечая несколько населенных пунктов, в которых желательно строить хлебозаводы, мы должны сперва изучить сырьевые и потребительские возможности данных пунктов, определить степень полезного действия проектируемого хлебозавода, способность его быть рационально обслуживаемым и рационально обслуживать своего потребителя. Тем пунктам, в которых окажутся более благоприятные условия должна быть предоставлена первоочередность в деле постройки у них хлебозаводов.

Для того чтобы эта работа не затягивала строительства, она должна вестись непрерывно, а не от случая к случаю, не по мере накопления заявок, их группировки и рассмотрения. Она должна предвидеть требования пайщиков, и ответ им должен быть уже подготовлен заранее.

Опыт сравнительного испытания на практике различных систем механизированного хлебопечения дает уже в настоящее время довольно точные указания, что нельзя остановиться окончательно ни на одной из них. Нет ни одной системы хлебозавода, ни одной системы механизированной печи, которая являлась бы универсальной, т.-е. могла бы применяться всюду и для всякого вида хлебопечения. Отсюда вытекает необходимость еще до начала проектирования завода определить систему его. Система определяется в зависимости от размеров потребляющей способности населения дан-

ного пункта и от характера преобладающего в нем производства. Сложный завод-автомат целесообразно строить в пункте, населенном рабочими легкой промышленности, если этот пункт значительно удален от центров металлургии. Устанавливая сложные механизмы, необходимо учесть заранее возможность их аварии и степень быстроты исправления поломки. Автоматическое хлебопечение не терпит перерыва — оно построено на начале непрерывного потока, все части производства в нем связаны неразрывно. Ничтожное повреждение незначительной детали останавливает весь завод-автомат, и если починку не произвести в течение нескольких получасов, то все население, обслуживаемое данным заводом, останется без хлеба.

Конечно, на помощь должен притти фонд запасных частей (о том, как его организовать, будет сказано ниже); но поломка может произойти и в такой детали, которая не входит в состав запасных частей. Исправлять на месте ее некому, а выписывать заказ и ожидать его исполнения значит обрекать хлебозавод на более или менее продолжительное бездействие, потребителя же—на все вытекающие отсюда последствия.

Более того. В крупных населенных пунктах, вывод из строя автоматической печи способен сорвать производственную норму завода и хлебное довольствие потребителя, если эта печь обслуживает слишком большой процент ежедневной выпечки. Практика показала, что предельной нормой размеров автоматической печи должна быть **одна пятая** (20%) суточной выпечки ЦРК в данном районе. Таким образом, на автоматическом хлебозаводе должно быть не менее пяти печей, а принимая во внимание их высокую производительность, можно видеть, что заводы, оборудованные конвейерными печами, должны строиться только в очень крупных населенных пунктах.

Заводы, оборудованные печами с выдвижным подом, представляют собой, сравнительно с заводами-автоматами, менее мощную и не столь высоко организованную систему производства, но они легче приспособляются

к обстановке, механизмы их проще, части этих механизмов крупнее, аварии на них редки, предвидеть их легко и исправлять нетрудно. Тем не менее и эти заводы предъявляют известные требования для своего наивыгоднейшего действия. Ряд опытов эксплоатации их показал, что имеется некоторый предел их размеров, при котором рабочая сила используется с полной нагрузкой, если же завод больше или меньше этой нормы, рабочие ею оказываются в известные моменты производства совсем ненагруженными. При двухярусных механических печах с выдвижными подами наивыгоднейшим окажется завод с 11 печами. При увеличении числа печей, а равно при уменьшении их падает уплотненность рабочего дня, падает и выработка хлеба на каждого рабочего хлебозавода, падает выгодность производства. Падение это, правда, не особенно резко, и поэтому, оставляя цифру 11 печей как наивыгоднейшую, можно считать достаточно рациональным устройство хлебозавода и на 13 и на 7 печей. При 11 печах уплотненность рабочего дня составляет 83,6%; при 13 печах—77,2, при 7 печах—67,1. При дальнейшем уменьшении числа печей падение уплотненности рабочего дня становится резким. Поэтому наивыгоднейшим надо считать завод в 11 печей. Производительность его — при работе круглые сутки — равна 92.400 кило, что составляет суточную потребность пункта с населением в 184.800 потребителей. Для завода в 7 таких же печей суточная производительность будет 58.800 кило или суточная потребность 117.600 человек. Вот в каких крупных населенных пунктах выгодно строить хлебозаводы.

Однако эти выгоды исчислены односторонне — принято во внимание только наиболее рациональное использование рабочей силы, бытовая же польза хлебозавода в эти расчеты не входит и не может войти. Не исчисляется здесь и повышение качества хлеба, достигаемое повышенной техникой хлебопечения. Эти моменты могут заставить приступить к постройкам хлебозаводов также в рабочих центрах с меньшим числом населения, чем указанное выше.

В общем намечаются следующие основные нормы для выбора системы хлебозавода.

Для пунктов с населением до 32.000 завод-пекарня из 2 механических печей и одной полумеханической печи для мелкого штучного товара.

Для пунктов с населением до 100.000 завод в 5 механических печей и 5 полумеханических для штучного булочного товара.

Для пунктов или районов с населением до 250.000 один большой хлебозавод с механическими печами и булочным отделением с полумеханическими печами. При обслуживании района необходима организация механического транспорта печеного хлеба.

Для населенных пунктов с числом потребителей от 400.000 надлежит строить заводы наиболее усовершенствованных систем. От условий транспорта и размеров площади таких городов зависит, строить ли один завод разбитый на цехи или разделить весь город на несколько самостоятельных районов, обслуживаемых каждый своим заводом.

Какова будет при этом участь кустарного хлебопечения многочисленных мелких хлебопекарен, до сих пор еще имеющихся во всех наших городах? Первой мыслью естественно является необходимость их полного исчезновения, как организаций слабых, ни в какое сравнение с мощными хлебозаводами не идущих и поэтому в силу вещей обреченных на гибель. Такое заключение надо однако признать поспешным.

Как было уже сказано, универсальной печи еще не существует; заявления некоторых фирм, что ими созданы печи такого типа, до сих пор при практическом испытании печей оказывались несостоятельными. Существующие теперь механические печи почти исключительно рассчитаны на изготовление хлеба крупных стандартов; булочная мелочь, сдоба и прочее в них не выпекается (устанавливать для каждой разновидности мелочи самостоятельную разделочную машину не рационально). Эту ручную работу целесообразно передать в существующие кустарные предприятия, конечно введя в них

возможную механизацию наиболее тяжелых трудовых процессов.

Казалось бы, можно внести и эту часть производства в заводы, образовав специальные цехи в них. С некоторым усложнением структуры хлебозавода, получающимся в результате такого смешанного процесса производства, можно бы мириться. Здесь однако выступает одно, на первый взгляд постороннее, соображение.

Характер производимого хлебозаводом продукта требует наибольшей обеспеченности и бесперебойности производственного процесса при всяких обстоятельствах — население должно снабжаться хлебом со всей аккуратностью. В случае войны большинство крупных населенных пунктов могут явиться об'ектом действия неприятельских воздушных экскадрилий, которые несомненно изберут целью своего бомбометания наиболее жизненно-важные центры городской жизни (хлебозаводы принадлежат именно к таким центрам). При всех мерах маскировке и непосредственной защите этих заводов от воздушной атаки, необходимо предвидеть и случаи выведения последних из строя, хотя бы временного, хотя бы одного хлебозавода. Последствия понятны. Вот в таком случае на место поврежденного завода могут быть поставлены кустарные хлебопекарни. Рассеянные на значительной площади, трудно-уследимые даже при нанесении их на авиационную карту, эти маленькие ячейки производства могут оказать на войне совершенно неоценимые услуги.

Поэтому надо признать нежелательным полное устранение мелких хлебопекарен кустарного типа, особенно в городах, недостаточно удаленных от границ (а все увеличивающийся радиус действия крупных военных аэропланов непрерывно увеличивает число таких городов). Если такие хлебопекарни окажутся невыгодными для эксплоатации при наличии комбинированных хлебозаводов, то следует не уничтожать их, а переводить на консервацию, как бы ни соблазнительно было использовать их площадь под другие предприятия или для жилья.

Что касается архитектурного планирования самих хлебозаводов, то ряд жестоких уроков практического опыта показывает, что наилучшим является вертикальное расположение цехов завода. При этом возможно максимальное использование действия тяжести обрабатываемого продукта и за счет нее экономить расход живой и механической силы, затрачиваемой на горизонтальные перемещения сырья. Этим экономится и кубатура всего здания, зачастую несоразмерно разрастающаяся, в интересах внутреннего горизонтального транспорта; соответственно удешевляется вся постройка. Этим экономится и площадь, занимаемая заводом, преимущество еще не вполне нами сейчас ощущаемое, но в связи с бурным развитием наших городов имеющее все основания стать весьма заметным в непосредственном будущем.

Переходим к деталям оборудования. В настоящее время весьма значительное число машин для хлебозаводов успешно изготовляются у нас. Для ряда машин выработано уже несколько систем. Имеющийся опыт уже успел выявить положительные и отрицательные стороны отдельных конструкций; это позволяет оперировать ими с достаточной точностью. Например, выяснено, что тестомесилки **Мельстроя,** вполне исправно работающие на ржаном тесте, менее удовлетворительны при работе на пшеничном. Они разрывают клейковину. Тестомесилки **Электрохлеба,** напротив, удобнее именно для пшеничного теста. Бесполезно перечислять здесь положительные и слабые стороны тех или иных механизмов; достаточно сказать, что все это могло выявиться только при достаточно длительном опыте и в обстановке реальной, а не лабораторной эксплоатации. До получения такого вывода из опыта было бы большой неосмотрительностью останавливаться на одном каком-либо типе машины, возводить его на степень стандарта и вводить массовое, серийное производство его.

Этим об'ясняется один из тяжело ощущаемых недостатков истекшей работы наших хлебозаводов — отсутствие достаточного количества запасных частей. Систематическое производство их предполагает установлен-

ный стандарт машины, для которой предназначаются данные запасные части. Теперь, в виду возможности установить стандарт, можно и должно вводить такое производство.

Вот те главные выводы, к коотрым приводит нас недолгая деятельность хлебозаводов, построенных нашей потребительской кооперацией. Отсутствие этих опытных данных приводило к ряду дефектов в проектировании, к медленности как самого проектирования, так и осуществления проектов; последние исправлялись и перерабатывались уже в самом ходе постройки и оборудования. На это были затрачены значительные средства. Их можно рассматривать как плату за обучение строительству хлебозаводов, но только в том случае если этот дорого-оплаченный опыт будет своевременно учтен и использован. Поэтому особенно важно всестороннее изучение его, разработка его данных установление преемственности в проектировании и сравнительная оценка проектируемых типов хлебозаводов и их оборудования. Опыт этот должен сосредоточиваться в соответственных секциях НТС ЦЕНТРОСОЮЗА.

Целью организации механизированного хлебопечения остается создание условий для производства высококачественного и возможно дешевого хлеба. Это значит, что выгоднее те методы, при которых можно с успехом применять дешевую муку (или мучную смесь), усилить производительность труда и получать большой припек. У нас долго господствовало мнение, — да и сейчас, в силу привычки, к нему склонны возвращаться—что все эти цели достигаются особенно легко в кустарном хлебопечении. Опытным мастерам-кустарям приписывают способность чутьем угадывать характер данной муки и температуру своей печи. Практика показала, что чудес не бывает, «художественное» творчество этих мастеров далеко отстает от «бездушной точности» работы выверенного механизма. В особенности в условиях недостатка муки и необходимости ее суррогатирования хлебозаводы показали, что эта последняя операция именно на них проводится с наибольшим успехом. Легко понять,

почему мучная смесь поступает на завод в большем количестве, чем на кустарную хлебопекарню: механические методы смешивания точнее ручных способов, и однообразная смесь, полученная в большом количестве, дает значительное количество однородных выпечек, не требует постоянного изменения способов и рецептуры обработки такой муки. Заводская лаборатория обходится без «прирожденного чутья», она пользуется гораздо более надежными методами химического анализа и физического опыта. Неизбежное на заводе просеивание муки не только не дает уменьшения припека, как предсказывали кустари, но благодаря происходящей при этом аэрации (пронизовывании муки воздухом) увеличивает припек.

Нормы, выработанные в заводских лабораториях, МСПО передавало своим мелким хлебопекарням, а инвалидная кооперация действовала по принципу «чутья» и пресловутой «практической сметки опытных мастеров». Результаты говорят сами за себя.

Только при об'единении более мелких производителей вокруг крупного хлебопроизводства возможно своевременно и успешно проводить любое новшество в этой особенно косной и отсталой отрасли пищевой промышленности. Способ Зинченко — заварка 8% теста —имеющий большое значение в деле экономии муки, только таким путем и мог быть проведен в жизнь. Результат не малый, даже безотносительно к молодости рабоче-кооперативного хлебопечения.

Тем не менее химия и физика тестообразования и выпечки все еще ждут детальной разработки: многое в них и сейчас нам неизвестно. Работа усложняется причинами, от рабочей кооперации независящими. Маркировка муки поставщиками производится до крайности небрежно. Нередко под маркой пшеничной муки обнаруживается мука ржаная. Мы можем пока только мечтать о том, когда по примеру Америки наши мельницы, выпуская муку на коопсклады, будут одновременно прилагать рецептуру ее. Мы можем только настаивать на скорейшей выработке стандартов муки и готовиться

к борьбе за соблюдение их организациями, производящими муку. Сейчас всю эту работу потребительской кооперации приходится принимать на себя, и если она проводилась до сих пор без слишком больших провалов, то и это уже, в данных условиях, приходится считать немалым достижением.

Нам все еще остается неизвестной оптимальная норма влажности хлеба, у нас отсутствуют серьезные руководства по проведению процесса брожения, по получению наибольшего его эффекта, у нас нет сводки определенных рецептур (за границей их выработано несколько тысяч), нет научно изложенных принципов, оценки дрожжей, закваски, замески. Такое положение нельзя признать нормальным, с ним надо бороться.

Необходимо в срочном порядке перевести и издать классические иностранные работы по хлебопечению (труды Неймана, Форнета и других), дать одновременно краткое изложение их для широких масс производственников, в срочном порядке разработать, составить, издать и распространить среди последних ряд научно обоснованных руководств по хлебопечению, обнимающих как весь процесс хлебопечения в целом, так и отдельные его моменты. Необходимо, наконец, решительно заняться подготовкой и переподготовкой технических работников.

За четыре года работы хлебозаводов выработался некоторый технический кадр. Однако, он недостаточен даже теперь, а при дальнейшем развитии механизированного хлебопечения окажется окончательно растворенным в совершенно неподготовленной массе бывших кустарных хлебопеков, которых биржи труда за неимением лучшего будут направлять на новые хлебозаводы.

Плановое строительство механического хлебопечения (а только в этой форме и мыслимо дальнейшее развитие хлебоизготовительной промышленности) может быть осуществлено только при наличии плановой и систематической подготовки соответствующих технических кадров, проводимой параллельно с планированием этого строительства.

Необходимо поспешить с созданием Научно-исследовательского института по мукомолию и хлебопечению, с учреждением соответственных кафедр при пищевых отделениях соответственных факультетов наших ВТУЗ'ов. Они дадут нам заведующих производством, заведующих лабораториями больших предприятий, руководителей опытными станциями. Необходимо учредить специальные отделения по хлебопечению в индустриальных техникумах, соответственно дополнив их программу; это даст нам новый средний технический персонал хлебозаводов. Необходимо использовать имеющиеся школы ФЗУ мукомольной специальности, проведя соответственные дополнения в их программе: они дадут нам старших рабочих в цехах хлебозаводов.

Однако как энергично ни вести эту работу, результаты ее скажутся только по прохождении обучаемыми соответственных курсов, т.-е. через несколько лет, а промышленность за это время не будет стоять на месте, напротив, будет развиваться все более быстрым темпом. Чтобы промышленность не страдала от дефицита квалифицированных работников, придется, не дожидаясь окончания сроков обучения работников вышеперечисленных категорий, применить, старый у нас и достаточно испытанный способ: срочную переподготовку на специальных курсах разной продолжительности (но преимущественно краткосрочных) рабочей силы кустарных или полумеханизированных предприятий.

Организациям, ведающим распределением рабочей силы, следует иметь в виду, что работа на механизированных хлебозаводах по своему характеру гораздо ближе к работе на фабрике, чем к работе на кустарной хлебопекарне. От большинства рабочих хлебозавода требуется только уменье наблюдать за соответственной машиной; рабочий любой фабрики значительно более подготовлен к этому делу, чем кустарный пекарь или тестомес.

Пополнять хлебозаводы рабочими, прошедшими общезаводскую школу, гораздо полезнее, чем наполнять их людьми, приносящими с собой отсталые повадки и навыки кустраных пекарен, и все равно ничего не смыс-

лящими в механизированном хлебопечении; вместе с работой «по вдохновению», «на авось», они знали у себя грязь в пекарне, на складе, в закроме, запеченных в хлеб тараканов, мышей и крысиный помет, недошедшее или перекисшее тесто, скачек припека ко дню подведения баланса, беспорядочный расход топлива и хаотическое положение экспедиции и транспорта.

Тут, конечно, понадобится подготовка или переподготовка, а это потребует средств. Средств потребует и вся вышеизложенная, совершенно необходимая, программа. Вряд ли эти средства окажутся в наличии у Главпрофобра, вернее всего добывать их придется в пределах самой хлебопекарной промышленности. Первый с'езд по хлебопечению указал путь к разрешению этой трудности. На каждую тонну выпекаемого в кооперативных предприятиях хлеба устанавливается определенное начисление. Из собранных таким путем средств образуется специальный фонд для финансирования мероприятий, проводимых непосредственно кооперацией. Часть средств этого фонда и надлжит направить на перечисленные меры по поднятию квалификации персонала кооперативного хлебопечения.

Это позволит нам оградить наши молодые хлебозаводы от влияния отсталой кустарки, которая с каждым годом будет все более рассыпаться под ударами механизированной хлебопромышленности и засыпать своего победителя своими осколками.

Если за истекший период строительства хлебозаводов нами уже много сделано по вопросам выработки механизмов и созданы даже совершенно новые типы как отдельных деталей, так и заводов в целом (завод-автомат Г. П. Марсакова), то в части, касающейся устройства заводского здания, приходится констатировать некоторое оставание. Особенно это касается двух моментов: вентиляции и хранения сырья и готового продукта.

Казалось бы, с вентиляцией дело обстоит просто. Любой учебник дает нормы и схемы устройства вентиляции в заводских помещениях; однако, если обратится к материалам любой комиссии по охране труда, обследо-

вавшей любое из наших крупных заводских или даже учрежденских помещений, мы неизбежно наталкиваемся на непригодность существующей вентиляционной системы, если не на полное ее отсутствие. Вентиляция всегда была слабым местом нашего строительства. Она не применялась, как правило, даже в наиболее развитом типе гражданских сооружений — в жилых домах. До последнего времени довольствовались различными вариантами так называемой «естественной вентиляции». Наши строители имеют в вопросе о вентиляции мало практического опыта. Все наши вентиляционные проекты исходят от предпосылок о возможности использовать естественно движение воздуха в вентиляционных каналах, вытяжных трубах и прочих пустотах кладки. К механическому возбуждению движения нагнетаемого и всасываемого воздуха стараются прибегать возможно меньше. Прочно держится взгляд на искусственную вентиляцию, как на некоторое баловство, и расходы по ней стремятся возможно сократить.

Между тем качество воздуха на хлебозаводе—обстоятельство первостепенной важности. Проникая в просеиваемое сырье, входя с мукой в тесто и впитываясь опарой, воздух становится составной частью изготовляемого продукта и сильнейшим образом влияет на его качество. Важно не только обеспечить правильный обмен воздуха внутри заводского помещения, необходимо озаботиться тем, чтобы воздух, вводимый в него извне, отличался определенными качествами. Нельзя считать чистым воздух только потому, что его взяли за стенами заводского сооружения. «Свежий» (холодный) воздух вовсе не значит чистый воздух. Он засорен пылью, угольной изгарью, выхлопными газами автомобильных двигателей (это с каждым годом будет чувствоваться у нас все острее), населен огромным числом микроорганизмов, в том числе также возбудителями всевозможных инфекционных болезней.

Полагаться на всеочищающее действие высокой температуры хлебопекарных печей не приходится: инфекция может проникнуть не только в тесто, но и в уже выпечен-

ный хлеб в период его транспортировки и направления в экспедицию. Поэтому воздух, проходящий по вентиляционной системе, должен быть промыт, обеззаражен и доведен до желательной температуры — нагрет зимой и охлажден летом. Он должен приводиться в движение не только тогда, когда заметят дурное состояние внутризаводского воздуха, т.-е. когда он будет уже совсем испорчен. Внутри здания воздух должен находиться в непрерывном, хотя и небыстром движении, он должен обновляться во все время работы завода, а в складских помещениях движение воздуха и вообще не должно останавливаться. Для этого необходимы более сложные вентиляционные системы и более мощные электровентиляторы, чем это принималось у нас до сих пор. Это поведет также к установке воздухопромывателей, дезинфекторов, обогревателей и охладителей, которые у нас вообще не применяются в нормальной вентиляции. Это будет на первый взгляд дорого, однако это необходимо. Научно-исследовательскому институту хлебопечения совместно со строительной секцией НТС Центросоюза придется положить немало труда на удешевление этой необходимой части заводского строительства.

Говоря о вентиляции нельзя умолчать о технике удаления пыли. На хлебозаводе это вопрос большой важности. Мелкая мучная пыль легко растворяется в воздухе и насыщает атмосферу всего помещения, где она особенно опасна. Она опасна для здоровья трудящихся, а также для всего здания завода в целом. Несколько лет тому назад несколько элеваторов в Соед.-Штатах Сев.-Америки были разрушены благодаря взрыву воздушной смеси обыкновенной зерновой пыли. Взрыв произошел выключение завода из сети благодаря перегоранию проводов, у которых протерлась изоляция. В нормальных условиях такое замыкание вызывает только временное выключение завода из сети благодаря перегоранью пробок в предохранителях. В указанной обстановке это повело к тому, что огромные элеваторы были разрушены вдребезги. Хлебозаводы наполнены пылью, которая очень близка по своему составу пыли зерновых элевато-

ров, опасность ее взрыва достаточно серьезна, и необходимо позаботиться о своевременном и радикальном устранении ее. Мощные пылесосы, которые применяются на американских элеваторах, должны быть введены также в практику наших хлебозаводов. В настоящее время пыль стирают у нас традиционной тряпкой, после чего тряпку бросают на пол, и при своем падении она отдает окружающему воздуху добрую половину этой пыли. А что сказать о «подметании пыли»! При этом способе очистки большая часть пыли из сравнительно пассивного состояния приводится в состояние активное, смешиваясь с воздухом; таким образом, достигается результат обратный желаемому. С пылью необходимо бороться наиболее радикальными средствами, хотя бы и непривычными для нашего традиционного отношения к этой «мелочи».

Хранение муки как будто не вызывает особых сомнений в смысле мер по его рационализации. Казалось бы, вопрос сводится к своевременному проветриванию склада и, если мука находится в мешках, к охране от грызунов (они разрывают мешки, но самой муки, как известно, не едят). Дело осложняется однако вопросом поддержания на складе соответственной температуры. Для своего прогревания мука вообще требует значительного времени, и, поступив из холодного лабаза в тестомесильное отделение хлебозавода, она не успевает принять температуру этого отделения, и попадает в дежу холодной. Поднять соответственно температуру воды не возможно, так как при очень горячей воде произойдет оклейстиривание теста. Низкая температура муки отрицательно влияет как на размеры припека, так и вообще на все качество приготовляемого из нее продукта. Поэтому забота о поддержании уравнительной температуры хлебозавода и его лабаза должна найти свое выражение при проектировании строительства этих помещений, а в уже выстроенных заводах и лабазах вести к соответственным строительным мероприятиям.

Что касается борьбы с грызунами, то методы, до сих пор рекомендуемые и применяемые (среди них виднейшее место занимает пресловутый «крысиный тиф»),

совершенно не достигают цели. Все имеющиеся в нашем распоряжение «отрывы» либо совершенно безвредны для крыс и мышей, либо гораздо опаснее для человека чем для грызунов. Согласно опыту Западной Европы и Америки самым действительным, если не единственным, средством борьбы с грызунами является применение некоторых газов, безвредных для муки и хлеба, но смертельных для живых организмов. У нас их не применяют и применять не умеют, но применять их необходимо. В виду отсутствия у нас обученного персонала и неосведомленности рабочих завода, а тем более служащих транспорта хлеба, относительно этих газов, не говоря уже о том, что работать с этими газами будет очень трудно, необходимо будет принимать очень строгие меры предосторожности. Иметь большое количество инструкторов только для оцепления завода и его лабазов будет дорого. На помощь надо будет призвать местные отделения и кружки ОСОАВИАХИМА, по крайней мере, на первое время. Для них это будет полезной практикой, даст им возможность упражняться в операциях с газами в большем об'еме. В дальнейшем это можно перенести и в воинские части в порядке их газовой тренировки, с привлечением к этому делу ответственной части работников хлебозавода. Так исподволь практика газовой борьбы войдет в обиход не только завода, но и достаточно широкой массы населения, и уничтожение грызунов заводского лабаза будет использовано в обще-культурных целях и в целях обороны страны.

На ряду с вопросом о температурных свойствах муки встает также вопрос о тепловой обстановке выпуска и хранения хлеба. Выпуск с завода или пекарни горячего печеного хлеба давно признан вредным. Хлеб выпускается остывшим. Для чего необходимо задерживать хлеб на заводе после его выхода из печи. Для этого требуется значительное помещение и определенное время. Расширенное помещение остается мертвой частью основного капитала, а время, проводимое в нем хлебом, производственно мертвым временем. Поэтому желательно сократить кубатуру, отводимую под стелажи с остыва-

ющим хлебом, а это можно достигнуть только сократив время остывания, сводя его в крайнем случае к времени одной выпечки. Идеальным же решением вопроса было бы приравнять срок остывания хлеба ко времени прохождения хлеба через аппарат экспедиции. Тогда исчезла бы вообще необходимость в специальных помещениях для хранения остывающего хлеба.

Это достижимо при помощи установки системы охладителей (кулеров). Хлеб проводится через них немедленно по выходе из печи; затем он автоматически взвешивается и подается в нагрузку для транспортирования из завода к местам распределения. Конструкция кулеров в настоящее время достаточно разработана, и введение ее в практику — вопрос ближайшего времени. В интересах кооперативного хлебопечения срок этот необходимо по возможности сократить.

Одним из отличительных свойств хлебопечения является то, что хлеб не подлежит хранению, и немедленно по изготовлении направляется в распределители (магазины, столовые и пр.). Это приближает хлебопечение к типу предприятий общественного питания. Это свойство определяет и темп самого производства и придает хлебозаводу ту особенность, что в отличие от всех других заводов при нем не имеется складов готового товара. Хлеба хранить не принято — он черствеет и теряет свои пищевые качества.

Отсутствие таких запасов на складе создает особую чувствительность хлебопечения ко всякой аварии на заводе. Компенсировать возникающий отсюда дефицит в дневной выпечке—нечем. Эта опасность часто выдвигалась защитниками кустарного производства против системы заводского хлебопечения. Опыт показал, что аварий на хлебозаводах бывает очень мало. Правда, до сих пор преимущественно применялись у нас заводы простейших типов. В настоящее время те же доводы выдвигаются уже против заводов-автоматов, поступивших в эксплоатацию сравнительно недавно; но эти заводы тоже мало страдают от аварий. Впрочем, полагаться на имеющиеся до сих пор благоприятные результаты

не следует, надо предвидеть худшее. Поэтому необходимо поставить вопрос: возможно ли вообще образовать при заводе некоторый запасный фонд печеного хлеба, позволяющий маневрировать им в случае временной вынужденной приостановки работы той или иной его печи.

Вопрос этот сводится к тому, сможем ли мы задержать процесс черствения хлеба. Опыты проф. Маурициуса и Каца по химии черствения показали, что, вопреки распространенному мнению, черствение хлеба возникает не только в результате испарения содержащейся в нем влаги и что даже возможен черствый хлеб с влажностью свежего хлеба.

Основой черствения хлеба является процесс оклейстерования крахмала печеного теста, лишь отчасти связанный с влажностью хлеба и зависящий главным образом от температуры хлеба. Процесс оклейстерования протекает тем скорее, чем выше температура хлеба (и окружающей его среды). Должным образом охлажденный хлеб сохраняется и не черствеет дольше, чем хлеб, пробывший дольше в горячем состоянии. Отсюда понятна выгодность устройства кулеров на хлебозаводах.

Отсюда вытекает также важность дальнейшего изучения процесса черствения хлеба и определения наивыгоднейшей температуры остывшего хлеба. Зная ее в точности и определив дальнейшие факторы, противодействующие оклейстерованию крахмала хлеба, мы получаем возможность создать условия, задерживающие этот процесс на необходимый срок, и тем самым поставим хлеб на положение тех продуктов пищевой промышленности, которые допускают длительное хранение. Это не только разрешит вопрос о спокойной работе хлебозавода, но и устранит надобность в форсированном характере его производства. Значительно упростится транспорт хлеба, а также районирование распределителей. Удлиняя срок пребывания печеного хлеба в товарном его состоянии, мы получим возможность обслуживать одним хлебозаводом большую площадь, чем теперь, т.-е. еще более концентрировать хлебопечение рабочей потребительской кооперации.

Здесь мы можем перейти к вопросу о транспорте. Согласно транспортным условиям всей нашей страны, транспорт этот до настоящего времени вынужден был обходиться живой тягой, и все наши расчеты еще недавно строились именно на использовании живой тяги.

Мы стоим теперь на пороге широкой механизации безрельсового транспорта. Моторизация его естественно коснется и транспорта потребительской кооперации, в частности и наши хлебозаводы будут обслуживаться в ближайшее время уже не старозаветными ломовиками, а грузовиками. Процесс вытеснения конной тяги автомобилем, возможно, опередит намеченный темп пятилетки, но все же займет несколько лет. В связи с этим возникает вопрос, как быть с материальной частью конного транспорта: предоставить ли ей существовать попрежнему до ее естественной смерти, затрачивая лишь минимальные средства на текущий ремонт, или приступить к ее реорганизации, несмотря на то, что дни конного транспорта уже сочтены?

Дело снабжения населения хлебом по своей важности выводит нас из пределов чисто-коммерческой калькуляции, а теперешнее положение техники хлеботранспорта настолько противоречит характеру развивающегося механического хлебопечения, что терпеть настоящее положение вещей хотя бы еще только несколько лет—покорность обстоятельствам трудно оправдываемая. Какой смысл работать над научно-гигиенической техникой хлебопечения, если приготовленный по последнему ее слову продукт попадает с завода в транспортные условия двенадцатого века!

Ломовая площадка-воз, на которой транспортируется все что угодно, приучает возницу обращаться одинаково со всяким грузом. Хлеб он перевозит как керосин или доски. Грузит его в обнимку, как дрова, прижимая хлебные караваи к груди своего видевшего виды тулупа, взваливает как попало на свою площадку, покрывает чем попало, если вообще покрывает, и преспокойно усаживается на хлеб, изготовленный с такой заботливостью.

Дешевизна хлеба, которой мы справедливо гордимся, побуждает считать его товаром негордым, с которым можно не церемониться; к нему, стало быть, можно не применять тех заботливых форм перевозки, которые отведны для «аристократических» продуктов кондитерских фабрик. Почтение к конфектам и презрение к хлебу — остатки старого капиталистического торгового аппарата, с ними давно надо расстаться.

Необходимо ввести фургонную систему перевозки хлеба, разработать систему этих фургонов и ввести их в дело, не дожидаясь перехода на сплошной автомобильный транспорт. Деньги, затраченные на это переоборудование, не пропадут. Механизировать свой транспорт потребительская кооперация начнет со столиц, а в других городах конная тяга будет существовать еще достаточно продолжительный срок. В эти города можно будет направлять хлебные фургоны, по мере вытеснения их из столиц. При рациональной конструкции их кузова стоимость экспедиции их по железной дороге не будет слишком высокой, таким образом, эта материальная затрата будет располагать достаточным амортизационным сроком.

Хлеб не должен залеживаться. В магазинах дневная партия его расходится быстро, и складская обстановка не вызывает особенных забот. Однако, необходим известный минимум ее доброкачественности, — санитарному надзору надлежит проявлять достаточную активность в этом деле. И не одному санитарному надзору. Пайщики кооператива не должны оставаться пассивными покупателями товара и не должны ограничиваться вписыванием своих протестов в жалобные книги. Их связь с организацией кооперативных магазинов должна быть оживлена, их участие и инициатива должны быть использованы. Это внесет свежую струю в распределительный аппарат потребительской кооперации и будет вполне соответствовать ее принципам, в частности включению в нее хлебозаготовительной промышленности. Только эта связь с пайщиком-потребителем позволит удерживать эту отрасль производства в пределах потребительской кооперации, куда ее по праву относили все

пионеры и организаторы рабочей кооперации. Включение хлебозаготовительных и хлебораспределительных операций именно отличало рабочую потребительскую кооперацию от кооперативных предприятий офицерства и чиновничества царской России.

Хлебопекарное дело из всех производств больше всего подходит к ведению потребительской кооперации. Являясь одним из наиболее связанных с потребителем видов промышленности, хлебопечение должно быть организовано таким образом, чтобы обеспечить максимальную возможность контроля со стороны организованного населения, в каких бы пунктах не находились его производственные предприятия.

Таковы же общие и беглые выводы, к которым приводит изучение имеющегося опыта нашей рабочей потребительской кооперации в области ее промышленного хлебопечения. Для проведения этих выводов в жизнь требуется большая работа. Как сказано выше, организованная инициатива пайщиков может явиться огромной силой в помощь этой работе, но помощь эта может быть разумно использована только при наличии рационально организованного руководящего центра. Мы уже видели, сколь ответственные задачи стоят перед Научно-Техническим советом Центросоюза и сколь настоятельным является устройство Научно-Исследовательского института по хлебопечению. В этих учреждениях должны будут сосредоточиваться и разрабатываться данные опыта и меры, предложенные инициативой советской общественности и индивидуальной инициативой пайщиков и работников хлебопромышленности.

В Западной Европе и Соед. Штатах Сев. Америки механизированное хлебопечение старее нашего, технически мы еще не догнали этих стран, и если наша хлебопромышленность порою уже обгоняет их в некоторых частностях, то многое она еще может заимствовать у этих стран в области рецептуры, выработки наиболее выгодных смесей сырья, его первичной обработки, теории и практики хлебоулучшителей и пр. Мы не можем пренебрегать опытом технически передовых стран, но вместе

с рациональным изучением его мы в неменьшей мере должны заняться также его рациональной переработкой.

Наша связь с зарубежной техникой и наукой хлебопечения была до сих пор неудовлетворительной; за истекший период мы скорее «открывали» неизвестные территории науки и техники, чем исследовали и изучали их. Теперь же обстановка совершенно изменилась, и изучение нами чужой техники должно сообразоваться с этим. Период «научно-технического туризма» надо раз навсегда считать законченным, и лицам, командируемым за границу, — а такие командировки прекращать было бы неразумно, — необходимо давать определенные, точные задания. Командировки должны быть лишены делегационного типа и сведены к простым техническим, деловым формам. Они должны быть индивидуальны и в смысле состава командируемых и в смысле поставленных им заданий. Задание должно быть узким и специальным, но разработано и выполнено до мелочей. Это потребует более долгих сроков командировок (в краткосрочные командировки, ставшие, к сожалению, привычным явлением при наших заграничных командировках, действительно кроме «взгляда и нечто» ничего не получается), и увеличит стоимость индивидуальной командировки. Бояться этого не приходится: перерасход на одного человека будет компенсирован уменьшением числа командируемых. Можно быть уверенным заранее, что одно лицо, проработав над своим заданием несколько месяцев, привезет более ценный материал, чем отряд в полтора десятка образователей, в течение нескольких недель «знакомящихся в техникой вообще».

Научные труды, возникающие в результате специальных и длительных командировок, следует публиковать и популяризировать. Надо развить руководство для работников промышленного хлебопечения. Руководства эти должны быть специализированы по отдельным отраслям производства и в целом давать просто и практически изложенную энциклопедию его.

Без такого широкого распространения данных нашего и зарубежного опыта мы не сможем не только продвигать

дело повышения квалификации работников промышленного хлебопечения, но и удерживать эту квалификацию на достигнутом уровне; мы не сможем также расширять состав наших промышленных кадров, а без этого нет смысла расширять сеть наших механизированных предприятий.

А расширения этого требует организованный пролетариат, его требуют пайщики-хозяева рабочей потребительской кооперации, и обязанностью ее центрального органа является удовлетворить эти требования. Скоро к голосам городских пайщиков присоединятся также голоса сельских пайщиков. Бурное развитие совхозов уже ставит вопрос о постройке в них хлебозаводов. Превышающий все наметки рост колхозов скоро поставит этот вопрос и для деревни вообще. Замедлять темп такого строительства будет равносильно отказу от самых основных задач потребительской кооперации, отказу от ее обязанности быть одним из основных факторов строительства социализма в нашей стране. Не говорим уже об огромных экономических преимуществах, которые даст буквально каждый день **ликвидации домашнего хлебопечения** и обращения его в хлебопечение промышленное, да еще на высокой технической базе механизированного хлебозавода.

Стоит взглянуть на любую диаграмму, показывающую отношение промышленного хлебопечения к домашнему, чтобы непосредственно представить себе, какие огромные резервы зерна и муки получатся в результате сокращения сектора примитивного домашнего хлебопечения. Перед этим достижением близкого будущего могут показаться совершенно ничтожными все успехи одержанные нами в области вытеснения кустарного хлебопечения хлебопечением заводским. Но это не все. Огромный запас моральной и физической энергии освободится в деревне в результате этого переворота производства основного продукта ее питания. Хлебозавод, обслуживаемый механизированным транспортом и снабжающий своей продукцией район в 200—300 тысяч земледельцев, явится мощ-

ным фактором закрепления коллективизации сельского хозяйства.

Происходящая теперь революция нашего сельского хозяйства не может пройти мимо вопроса о коллективном хлебопечении. Колхозы неизбежно переймут его у совхозов и настойчиво потребуют от Центросоюза хлебозаводов. Чтобы быть в состоянии своевременно удовлетворить такие заявки, необходимо к ним подготовиться заранее, пока они еще не начали поступать.

Перспективы развития промышленного хлебопечения огромны; огромны и обязанности его руководящих органов. Только в смычке научной работы центра рабочей потребительской кооперации с кооперированными массами трудящиеся мыслимо разрешение задач, выдвигаемых великим социалистическим строительством нашей огромной страны.

ИЗДАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА

Ауэрман, Л., инж. техн.—Пшеничный хлеб (сырье, производство, сорта). 118 стр. Ц. 85 к.

Галкин, А.—Хлебные товары, изд. 3-е. 162 стр. Ц. 75 к.

Кооперативное хлебопечение (по материалам первого с'езда потребкооперации по хлебопечению), под общ. редакцией З. Болотина, 175 стр. Ц. 1 р. 90 к.

Сарычев, Б.—Хлебопечение в СССР и за границей. 88 стр. Ц. 60 к.

Его же.—Испытание муки и хлеба, изд. „Город и Деревня". 47 стр. Ц. 75 к.

Торговля, хлебопечение, общественное питание и мясное дело в САСШ и Германии, изд. МСПО. По материалам кооперативной делегации МСПО, под общей редакцией М. Эпштейна. 278 стр. Ц. 2 р. 25 к.

СКЛАДЫ ИЗДАНИЙ:

г.г. ХАРЬКОВ КИЕВ, ОДЕССА, ДНЕПРОПЕТРОВСК — Кн. скл. Книгоспилки, г. МИНСК — Кн. скл. Белкоопсоюза, г. ЛЕНИНГРАД—Кн. отд. Севзапсоюза, г.г. РОСТОВ н/ДОНУ, КРАСНОДАР, АРМАВИР—Кн. скл. Севкавкрайсоюза, г. СВЕРДЛОВСК — Кн. скл. Уралоблсоюза, г. ВОРОНЕЖ — Кн. скл. областн. союза Центр.-Черноз. обл., г. САМАРА — Кн. скл. Средне-Волжского краевого союза, г. САРАТОВ — Кн. скл. Нижволкрайсоюза, г. НОВОСИБИРСК — Кн. скл. Новосибирского окр. союза („Обь-Союз"), г. НИЖНИЙ-НОВГОРОД— Кн. скл. Нижегородского краевого союза ПО.

Цена 25 коп.

7414

СКЛАДЫ ИЗДАНИЙ:

МОСКВА, Маросейка, 7—Кн. скл. Центросоюза, г. г. ХАРЬКОВ, КИЕВ, ОДЕССА, ДНЕПРОПЕТРОВСК—Кн. скл. Книгоспилки, г. МИНСК—Кн. скл. Белкоопсоюза, г. ЛЕНИНГРАД — Кн. отд. Севзапсоюза, г. г. РОСТОВ н/ДОНУ, КРАСНОДАР, АРМАВИР — Кн. скл. Севкавкрайсоюза, г. СВЕРДЛОВСК—Кн. скл. Уралоблсоюза, г. ВОРОНЕЖ—Кн. скл. областного союза Центр.-Черноз. обл., г. САМАРА—Кн. скл. Средне-Волжского областного союза, г. САРАТОВ — Кн. скл. Нижволкрайсоюза, г. НОВОСИБИРСК—Кн. скл. Новосибирского окр. союза („Обь-Союз"), г. НИЖНИЙ-НОВГОРОД — Кн. скл. Нижегородского краевого союза ПО.

ЕССА,
союза,
ОДАР,
союза,
ч. скл.
союза,
КНИЙ-

2010389289