

АКАДЕМИЯ НАУК СССР

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ

На правах рукописи

А. МОЛДОКУЛОВ

ПУТИ СНИЖЕНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ
ПРОДУКЦИИ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ КИРГИЗИИ

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени
кандидата экономических наук

Научный руководитель
доктор экономических наук Р. С. Лившиц

Москва, 1961 г.

289858
Центральная научная
БИБЛИОТЕКА
Академии наук Киргизской ССР

В текущей семилетке наша страна вступила в новый этап своего развития — в период развернутого строительства коммунистического общества. За семилетие происходит мощный подъем всех отраслей народного хозяйства страны, значительно улучшится материальное и культурное благосостояние народа.

Осуществление намеченных семилетним планом развития народного хозяйства СССР мероприятий требует огромных средств. В этих условиях особенно возрастает значение систематического снижения себестоимости продукции — важного источника роста социалистического накопления. Партия и правительство, исходя из объективной необходимости и огромных возможностей экономии общественного труда при социализме, требуют всестороннего изучения и выявления источников снижения себестоимости продукции во всех отраслях народного хозяйства.

Данная диссертационная работа посвящена изучению путей снижения себестоимости продукции мясной и молочной промышленности Киргизской ССР, которые вырабатывают около 17% валовой продукции, производимой всей промышленностью республики. Актуальность поставленной в диссертации задачи подтверждается еще тем, что в настоящее время многие предприятия указанных отраслей промышленности имеют высокий уровень себестоимости.

В 1959 г. 42,9% мясокомбинатов и 9,1% маслосырodelьных заводов Киргизии не выполнили плана по снижению себестоимости продукции.

Несмотря на такое положение пути снижения себестоимости мясной и молочной промышленности Киргизии до сих пор не изучены, нет ни одной исследовательской работы, посвященной этому вопросу.

Настоящая диссертация, ставящая задачу изучения внутрипроизводственных резервов снижения себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности, написана на основе личного изучения автором работы крупнейших предприятий этих отраслей, обобщения и анализа фактических отчетных материалов мясокомбинатов, маслосырodelьных и городских

молочных заводов Киргизии. В диссертации широко использованы данные статистических сборников ЦСУ СССР и Киргизской ССР, материалы исследований Всесоюзных научно-исследовательских институтов мясной, маслосыродельной и молочной промышленности, научно-технические бюллетени совхозов и ГНТК, а также другие литературные источники, имеющие отношение к исследуемому вопросу. Работа базируется на трудах классиков марксизма-ленинизма, резолюциях и решениях съездов и Пленумов ЦК КПСС по хозяйственным вопросам.

Диссертация состоит из краткого введения, трех глав и заключения.

Во введении дается обоснование темы, указаны задачи диссертации и объекты исследования.

В первой главе — «Себестоимость продукции в мясной и молочной промышленности» — освещаются теоретические вопросы себестоимости, народнохозяйственное значение снижения себестоимости, особенности структуры себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности и ее изменения за последние годы.

Затраты предприятий на потребленные в процессе производства средства производства и на оплату труда, выраженные в денежной форме составляют себестоимость продукции. Себестоимость продукции социалистических предприятий является самостоятельной экономической категорией, образование которой происходит в результате объективной необходимости. Непрерывное возобновление процесса производства требует постоянного возмещения как в стоимостной, так и в натуральной форме потребленных средств производства и средств существования работников производства. Следовательно, обособление издержек производства в виде себестоимости продукции является объективной необходимостью.

Себестоимость, как экономическая категория, присущая социализму, в корне отличается от капиталистических издержек производства.

Как известно, в промышленности СССР различают два основных вида себестоимости: фабрично-заводскую и полную, первая из которых должна показывать во что обходится данному предприятию изготовление продукции, а вторая — результаты всей деятельности предприятий.

Однако существующая группировка расходов по статьям калькуляции четко не отграничивает затраты, связанные с производством продукции от других расходов предприятия. В составе фабрично-заводской себестоимости имеется ряд расходов (штрафы, пени, и т. д.), не связанные с производством продукции. Наличие таких расходов в фабрично-заводской себе-

стоимости искажает действительные затраты предприятий на изготовление продукции. В связи с этим для четкого разграничения затрат, непосредственно связанных с производством, и непроизводительных расходов предприятий в диссертации предлагается исключить последние из фабрично-заводской себестоимости, сохранив их в составе полной себестоимости.

В этой же главе, после изложения народнохозяйственного значения снижения себестоимости рассматриваются особенности структуры себестоимости мясной и молочной промышленности и ее изменения за ряд лет по статьям затрат.

Изменение структуры себестоимости мясной и молочной промышленности Киргизии, в первую очередь произошло за счет повышения цен на сырье, которое имело место в 1953—1958 гг. Повышение удельного веса материальных затрат произошло также за счет повышения производительности труда. Об этом свидетельствует снижение удельного веса заработной платы в себестоимости при росте абсолютной величины среднегодовой заработной платы рабочих.

В диссертации дан постатейный анализ изменения уровня себестоимости основных видов продукции мясной и молочной промышленности Киргизии за 1953—1959 гг. Здесь же на примере конкретных фактических материалов показано влияние на уровень себестоимости и на ее снижение размеров предприятий и их технической оснащенности.

Во второй главе — «Сокращение затрат на сырье, повышение качества продукции, ликвидация брака и их роль в снижении себестоимости продукции» — рассматриваются такие важные факторы сокращения издержек производства в мясной и молочной промышленности, как устранение потерь сырья при транспортировке, переработке и хранении, увеличение выхода готовой продукции из единицы сырья, сокращение заготовительных и транспортных расходов, экономное использование топлива и электроэнергии и повышение качества выпускаемой продукции.

В мясной и молочной промышленности Киргизии удельный вес материальных затрат в общей сумме затрат на производство составляет, соответственно 95,5 и 86,5% (1959 г.). Поэтому в этих отраслях промышленности главным источником снижения себестоимости продукции является сокращение затрат на сырье и материалы.

В мясной промышленности снижение затрат на сырье достигается в первую очередь путем увеличения выхода мяса и жира с каждой головы переработанного скота. Выход мяса и жира зависит в первую очередь от качества (упитанности и живого веса) скота, поставляемого мясной промышленности сельским хозяйством. Вместе с тем, в увеличении выхода мяса и

жира немаловажное значение имеет устранение потерь мясных продуктов при промышленной переработке скота. Достаточно указать, что в 1959 г. мясокомбинаты республики из-за наличия больших потерь имели недобор мясных продуктов против нормативных выходов на сумму 6 974 тыс. руб.* Причем значительная часть этих потерь происходила при съёмке шкур с перерабатываемого скота. Так, на Фрунзенском мясокомбинате прирези мяса и жира на шкурах составили в 1958 г. — 3 506 ц, а в 1959 г. — 4 240 ц или на 19,4% больше, чем в предыдущем году. На Рыбачинском мясокомбинате в 1958 г. было собрано со шкур 473,3 ц прирези мяса и жира, а за 8 месяцев 1959 г. — 248,5 ц. Аналогичное положение наблюдается и на других мясокомбинатах республики.

Мясокомбинаты, получившие мясные прирезы вместо мяса, имеют большие убытки, так как они оцениваются значительно ниже, чем мясо. Часто мясные прирезы вообще не используются в пищевых целях. Например, на Фрунзенском мясокомбинате в 1959 г. 1 400 ц или 33% общего количества собранных прирезей были сданы в утильцех, как непригодные для использования на пищевые цели. Только за счет этого мясокомбинат имел убыток на 1 026 тыс. руб.

Большие прирезы мяса и жира на шкурах вызваны сезонностью в поступлении скота на мясокомбинаты, несовершенством шкуротермических агрегатов, плохой забеловкой шкур перед съёмом и низкой квалификацией рабочих.

В 1959 г. мясокомбинаты республики имели недобор жира-сырца в количестве 5 897 ц. Такой большой недобор жира-сырца объясняется не только потерями при разделке, но также неполным сбором, т. е. оставлением его на мясе, о чем свидетельствует уменьшение выхода жира при значительном повышении упитанности переработанного скота. Оптово-отпускные цены на мясо ниже, чем на жир-сырец. Поэтому при оставлении жира на мясе мясокомбинаты несут огромные убытки.

Немаловажным резервом снижения себестоимости является устранение потерь мяса при обвалке (отделении от костей) и жиловке мясных туш в колбасном и консервном производствах.

В настоящее время в холодильниках мясокомбинатов Киргизии применяется отсталая двухфазная технология замораживания мяса. В результате убыль мяса при хранении в процентах к его обороту составила на крупнейшем в республике Фрунзенском мясокомбинате 4,2%, а на Рыбачинском — 3,4%. Между тем исследования Московского технологического института мясной и молочной промышленности показали, что ве-

* Здесь и в дальнейшем цены, тарифы и суммы экономии даются в старых масштабах цен.

совые потери к концу замораживания для туши крупного рогатого скота, замороженного в парном состоянии (без предварительного охлаждения) колеблются от 1,07 до 2,16%. Этот прогрессивный метод замораживания мяса успешно применяемый ныне на Краснодарском, Бийском, Новосибирском и др. мясокомбинатах, должен быть внедрен на всех мясокомбинатах республики. Это обеспечить экономию равную примерно 2 млн. рублей в год.

Важным условием снижения себестоимости является повышение выхода готовой продукции из единицы сырья, которое достигается при строгом соблюдении и совершенствовании технологии производства. Однако, на Фрунзенском мясокомбинате систематически выпускались полукопченые колбасные изделия с влажностью на 10—15% ниже положенной, в результате чего снизился выход готовой продукции. Только по этой причине в 1958 и 1959 гг. Фрунзенский мясокомбинат допустил перерасход сырья на 570 ц, что повысило себестоимость колбасных изделий на 995 тыс. руб. Установленная по стандарту влажность колбасных изделий не выдерживается и на Ошском мясокомбинате.

Мясокомбинаты в течение длительного времени, особенно в летнее время, для выработки колбасных изделий применяют мороженое мясо, у которого низка влагопоглощаемость, в результате чего уменьшается выход готовой продукции. Исследования Всесоюзного научно-исследовательского института мясной промышленности и опыт работы Московского и Сталинского мясокомбинатов показывают, что добавление фосфатов увеличивает влагопоглощаемость колбасных фаршей и повышает выход готовой продукции из единицы сырья. На мясокомбинатах Киргизии применение фосфатов при выработке вареных колбас, при тех же затратах, за счет увеличения выхода готовой продукции дало бы снижение себестоимости до 300 тыс. руб.

Большие резервы увеличения выхода продукции из единицы сырья имеются на сыродельных заводах республики, где потери сыра, вызываемые мойкой и чисткой его в период созревания составляют до 12% от первоначального веса. Между тем, передовые предприятия страны применяют прогрессивную технологию обработки сыра (двухкратное парафинирование, покрытие внешней поверхности сыров медицинским вазелином или пленкой из полиизобутилена и полиэтилена) в период его созревания, которые позволяют сократить непроизводительные потери в весе. Так, на 76 заводах Алтайского совнархоза применение масляного покрытия внешней поверхности сыра позволило сократить усушку его на 3—4%. Применение этого метода на сыродельных заводах Киргизии, при тех же затратах на

сырье, за счет повышения выхода сыра дало бы экономию себестоимости на 2—2,5 млн. рублей.

Экономное использование сырья теснейшим образом связано с внедрением в производство новой техники во всех стадиях его переработки. Так, оснащение маслосыродельных заводов поточными линиями позволит сократить расход молока на 1 т сыра примерно на 3—3,5%, а на 1 т сливочного масла — на 2—2,5%.

Влияние совершенствования техники в отраслях молочной промышленности на экономию сырья выражается также в уменьшении количества жира, переходящего в обезжиренное молоко и пахту. Если в 1940 г. на маслозаводах Киргизии содержание жира в обезжиренном молоке составляло 0,085 гр/мл, то в 1959 г. на абсолютном большинстве заводов оно сократилось до 0,05 гр/мл. За этот период переход жира в пахту сократился с 0,34 до 0,33 гр/мл. Однако многие предприятия в результате нарушения технологических режимов допускают увеличение перехода жира в обезжиренное молоко, пахту и сыворотку. Для сокращения такого рода потерь жира наряду с совершенствованием техники и технологии необходимо применять вторичное сепарирование обезжиренного молока, пахты и подсырной сыворотки. При объеме заготовок и переработки молока за 1959 г. снижение отходов жира в побочные продукты в размере 0,01% позволило бы снизить себестоимость продукции на 220 тыс. руб.

Комплексное использование сырья, т. е. промышленное использование обезжиренного молока, пахты, сыворотки, крови и др. не только увеличивает продовольственные ресурсы страны, но и значительно снижает себестоимость основной продукции. При калькулировании себестоимости основной продукции, например, сливочного масла, стоимость обезжиренного молока исключается из стоимости сырья: при возврате сдатчикам молока по 9 руб. 71 коп. за центнер, а при использовании для выработки пищевых продуктов — по 30 руб. Поэтому, при прочих равных условиях промышленное использование обезжиренного молока, пахты и сыворотки дает большее снижение себестоимости продукции, нежели возврат их сдатчикам.

Промышленное использование обезжиренного молока, пахты и крови позволит выработать больше товарной продукции из единицы сырья, что также — за счет уменьшения условно-постоянных расходов предприятия на единицу продукции — ведет к снижению ее себестоимости.

Несмотря на все это, в Киргизии в 1959 г. только 11,8% обезжиренного молока, 2,9% пахты и 0,24% крови были использованы в пищевых целях.

Важным средством сокращения затрат на сырье, а, следо-

вательно, и снижения себестоимости продукции является преодоление сезонности в его поступлении. В настоящее время поступление сырья на предприятия мясной и молочной промышленности носит сезонный характер, что видно из следующей таблицы:

Таблица № 1

Поступление сырья на предприятия мясной и молочной промышленности Киргизии в разрезе кварталов

Годы	Поступление сырья в % к итогу									
	По мясной промышленности					По отраслям молочной промышленности				
	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.	За год	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.	За год
1955	6,2	11,5	29,5	52,8	100	7,8	38,9	40,4	12,9	100
1958	9,7	13,9	39,9	36,5	100	18,5	31,2	33,5	16,8	100
1959	15,1	16,4	44,7	23,8	100	19,4	29,3	32,5	18,8	100

За последние годы как в мясной, так и в молочной промышленности имеются некоторые сдвиги в смягчении сезонности поступления сырья. Однако, несмотря на некоторые улучшения, сезонность в поступлении сырья еще значительна. Так, только в одном сентябре 1959 г. на мясокомбинаты республики поступило 28,2% годовой заготовки скота, а в первом полугодии — 31,5%, в среднем по 5,2% в месяц.

В отраслях молочной промышленности в месяцы наибольшего поступления объем заготовок молока увеличивается в 2,4 раза по сравнению с зимними месяцами. Экономический ущерб, наносимый неравномерностью поступления сырья, огромный.

При массовом поступлении скота за небольшой промежуток времени, мясокомбинаты не в состоянии принять его полностью, вследствие чего на приемных пунктах и зонах мясокомбинатов скапливается много скота. По этой причине отдельные заготовительные конторы в 1959 г. передерживали скот на базах до 80 дней, в результате чего перерасход средств в целом по республике (без совхозов) составил по крупному рогатому скоту — 260,8 тыс. руб. и по свиньям — 173,3 тыс. руб.

Сезонность в поступлении скота ведет к большим недоборам мяса при его переработке. В первом полугодии мясокомбинаты имеют неполную или нормальную загрузку и скот перерабатывается более тщательно, не допускаются большие потери мяса при убое. И, наоборот, во втором полугодии мясокомбинаты имеют перегрузку, в результате чего ослабляется контроль за выходом мяса, что ведет к большим потерям мясoproдуктов

при убойе скота. Например, на Рыбачинском мясокомбинате в первом полугодии 1959 г. с одной шкуры крупного рогатого скота было собрано в среднем по 94 гр. приреза мяса и жира, а в течение первых двух месяцев III го квартала по 845 гр. За этот же период переход мяса и жира на шкуры свиней увеличился с 1149 до 2187 гр.

В сезон массовой переработки скота мясокомбинаты не обеспечивают полную обработку и использование всех субпродуктов и большая часть их направляется в утильцеа для выработки технической продукции. В 1959 г. Фрунзенский мясокомбинат в результате переработки пищевых субпродуктов в технические полуфабрикаты имел убыток в сумме 2864 тыс. рублей, а Рыбачинский мясокомбинат — 990 тыс. рублей.

Сезонность производства с вытекающими из нее последствиями отрицательно сказывается на уровне себестоимости продукции.

Таблица № 2

Уровень себестоимости основных видов продукции
в разрезе кварталов 1959 г. (в % к годовой себестоимости)

Наименование предприятий	Наименование продуктов	Квартальная себестоимость единицы продукции в % к годовой себестоимости				
		I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.	За год
Фрунзенский мясокомбинат	а) колбасные изделия	102,0	102,4	98,3	99,3	100
	б) консервы	105,0	112,2	98,1	100,3	100
Ошский мясокомбинат	консервы	113,0	102,1	98,8	99,1	100
Фрунзенский гор-молзавод	цельное молоко	100,1	98,2	98,2	104,6	100
Таласский сыро-завод	сыр мелкий, жирный	99,2	97,1	91,8	112,6	100

Маслосырорельные и молочные заводы наиболее хорошо обеспечиваются сырьем во II и III кварталах, а мясокомбинаты — в III и IV кварталах. В этот период предприятия мясной и молочной промышленности достигают самых лучших показателей по использованию производственных мощностей, по увеличению объема производства и повышению производительности труда, в результате чего уровень себестоимости единицы продукции значительно ниже, чем ее среднегодовая себестоимость.

Если бы среднегодовая себестоимость единицы продукции была на уровне достигнутой в период массовой переработки

сырья, то вышеуказанные предприятия только по приведенным видам продуктов имели бы снижение себестоимости на 2,3 млн. рублей.

Сезонность в поступлении животноводческого сырья вполне устранима. Организация круглогодичного и планомерного откорма скота (как в колхозах, так и в системе мясной промышленности) и равномерная сдача его мясокомбинатам ликвидирует сезонность производства. Преодоление сезонности в производстве и сдаче молока можно достигнуть путем регулирования периода отела коров в колхозах и совхозах, что требует наличия утепленных помещений для скота и обеспечения достаточным количеством кормов.

Снижение затрат на сырье достигается также за счет сокращения заготовительных и транспортных расходов. Самые высокие заготовительные расходы имеют те мясокомбинаты, которые закупают скот через большую сеть скотозаготовительных организаций и те маслосырорельные и молочные заводы, которые принимают молоко через сепараторные отделения, на содержание которых затрачиваются огромные средства. Это подтверждается данными табл. № 3.

Таблица № 3

Влияние содержания сепараторных отделений на размеры расходов по заготовке сырья за 1959 г.

Заводы	Количество действующих сепараторных отделений в осенне-зимний период 1959—1960 гг.	Количество колхозов, сдающих молоко (в % к итогу)		Расходы по приемке 1 ц. молока и молочных продуктов (в коп.)
		непосредственно на завод	на сепараторные отделения	
Ивановский	—	100,0	—	26
Сталинский	2	69,0	31,0	42
Токмакский	9	30,5	69,5	55
Фрунзенский	18	17,0	83,0	91

Важным условием сокращения заготовительных расходов является приемка сырья самими предприятиями, без посредничества заготовительных организаций и сепараторных отделений. Осуществление этого мероприятия позволило бы сэкономить более одного миллиона рублей в год.

Важным условием сокращения транспортных расходов является рациональное размещение ското- и молокоперерабатывающих предприятий и правильное определение их сырьевых зон. Несмотря на некоторое улучшение, в размещении мясной

и молочной промышленности Киргизии имеются серьезные недостатки. Мясокомбинаты размещены неравномерно по зонам заготовок скота.

Тянь-Шаньская область является основным животноводческим районом Киргизии. В 1959 г. здесь заготовлено скота больше, чем по б. Джалал-Абадской области на 59% и б. Ошской области — на 16%. Тем не менее, на территории бывших Джалал-Абадской и Ошской областей имеется по 4 скотоперерабатывающих предприятия (включая убойные пункты), а в Тянь-Шаньской области ни одного. Нет ни одного мясокомбината в Таласской долине, где скота заготавливается больше, чем перерабатывается его за год Кызыл-Кийским и Сулюктинским мясокомбинатами, вместе взятыми.

По вышеуказанным причинам скот Тянь-Шаньской области и Таласской долины доставляется на далекий Фрунзенский мясокомбинат. Расширение радиуса доставки скота связано с увеличением потерь их живого веса и упитанности, а также с повышением транспортных расходов, что видно из табл. № 4.

Таблица № 4

Транспортные расходы, потери живого веса и упитанности скота при доставке его на мясокомбинаты Киргизской ССР в 1959 г.

Заготконторы	Транспортиро- но скота и птицы всего в ц.	Потери при транспортировке				Транспортные расходы на 1 ц. живого веса в руб. коп.
		Всего		На 1 ц. живого веса		
		Живого веса в ц.	упитан- ности в тыс. руб	веса в гр.	упитан- ности в руб. коп.	
По отрасли в це- лом (без совхо- зов)	321626	2483	1147	772	3—57	10—24
В том числе:						
Тянь-Шаньской области	84877	985	740	1161	8—72	16—88
Фрунзенского мясокомбината (Таласская доли- на)	67990	130	73	191	1—08	10—64
Ошского мясокомбината	35401	—	—	—	—	7—59
Кызыл-Кийского мясокомбината	26809	—	—	—	—	4—30

Заготовительные конторы Ошского и Кызыл-Кийского мясокомбинатов, находящиеся недалеко от последних, при транспор-

тировке скота не имели потерь в весе и упитанности скота. Эти конторы имеют также низкий уровень транспортных расходов. Самые большие потери живого веса и упитанности имеет скот Тянь-Шаньской области, который до поступления на мясокомбинаты находился в пути в среднем до 25,8 дней.

Если бы за 1955—1959 гг. потери по Тянь-Шаньской области были хотя бы на уровне средних по республике, что возможно при переработке скота на месте, то за указанный период можно было бы в общей сложности сохранить живого веса животных в количестве 9917,2 ц и сократить потери упитанности почти на 3 млн. руб. Кроме этого, экономия по транспортным расходам составила бы более чем 3,9 млн. руб.

Переработка скота Таласской долины на месте (в г. Талассе) при объеме заготовки и уровне транспортных расходов 1959 г. дала бы экономию свыше 400 тыс. руб. В дальнейшем с увеличением объема заготовок сумма этой экономии значительно возрастет.

Во многих районах республики нет молокоперерабатывающих предприятий, в связи с чем колхозы и население вынуждены вырабатывать масло в кустарных условиях, что связано с большими потерями сырья. Недостатки в размещении молокоперерабатывающих предприятий, в основном будут устранены в текущей семилетке, в течение которой намечено построить 23 завода. Существенный вклад в улучшение размещения предприятий молочной промышленности дает строительством межколхозных заводов по переработке молока. Осуществление этих мероприятий позволит резко сократить уровень транспортных расходов.

В сокращении транспортных расходов большая роль принадлежит более широкому применению специальных видов транспорта для перевозки сырья (автофургоны для скота и автоцистерны для молока и сливок) и улучшению их использования. (см. табл. на стр. 14).

Данные приведенной таблицы показывают прямую зависимость между степенью использования грузоподъемности автомашин и расходами по доставке молока. В настоящее время многие заводы на каждый пункт, даже при небольшом количестве получаемого сырья, направляют машины отдельным рейсом, в результате чего увеличивается общий пробег машин и неполностью используется их грузоподъемность. В целях снижения транспортных расходов необходимо широко применять кольцевой сбор молока и сливок.

Одним из важных источников снижения себестоимости мясных и молочных продуктов является экономное использование топлива, пара и электроэнергии, затраты на которые составляют 18,3% расходов (без стоимости сырья), связанных с выработкой товарной продукции.

Таблица № 5

Использование грузоподъемности автомашин и расходы по доставке молока на маслодельных заводах Киргизской ССР за 1959 год

Заводы	Средняя грузо- подъемн. авто- машин в т.	Средняя нагруз- ка на 1 рейс в т.	% использования грузоподъемн. автомашин	Себестоимость 1 т/км (в руб. коп.)	Расходы по до- ставке на 1 ц молока и молоч- ной продукции (руб. коп.)
Ананьевский	2,62	2,46	93,9	0—48	0—86
Пржевальский	2,77	2,22	80,1	0—61	1—21
Кызыл-Кийский	2,56	2,03	79,3	1—00	1—91
Токтогульский	2,50	0,51	20,4	2—08	3—26

На многих предприятиях использование топлива находится в неудовлетворительном состоянии, имеет место большой недожог топлива. На большинстве мясокомбинатов и маслосыро-заводов плохо организовано хранение топлива. В результате, например, на Рыбачинском мясокомбинате потери от окисления и прямого самовозгорания угля в летний период достигают 20—30% его горючей массы. В результате многие предприятия имеют перерасход топлива против плановых норм.

В мясной и молочной промышленности топливо в основном используется для выработки пара и электроэнергии. Поэтому в сокращении расхода топлива большое значение имеет экономное использование пара и электроэнергии, что в первую очередь достигается внедрением в производство экономичных типов машин и оборудования. Экономия электроэнергии достигается также путем правильного подбора (по мощности) двигателей к машинам и механизмам. Достаточно указать, что замена электромоторов, мощность которых превышает фактическую потребность, только на трех предприятиях — фрунзенском и рыбачинском мясокомбинатах и Фрунзенском гормолзаводе — дало бы экономию 182 тыс. квтч электроэнергии в год. Немаловажным резервом снижения себестоимости является устранение потерь электроэнергии во внутризаводских сетях и трансформаторных подстанциях, которые в 1959 г. в целом по управлению мясной и молочной промышленности совета народного хозяйства Киргизской ССР составила 2,06% к общему количеству потребленной электроэнергии, а по отдельным предприятиям (Узгенский маслозавод) достигли почти 10%.

Для снижения себестоимости продукции важное значение

имеет кооперирование предприятий по совместному использованию энергетических баз, а также различных вспомогательных объектов и коммуникаций.

Улучшение качества продукции является важным фактором снижения себестоимости и увеличения накоплений предприятий. Так, маслозаводы при одинаковых затратах труда и средств за 1 ц сливочного несоленого масла высшего сорта получают на 12,3% больше выручки, чем за такое же масло первого сорта. Оптовые цены на высшие сорта выше, чем на первые сорта: по консервам «баранина тушеная» — на 23,2%, голландскому сыру 45% жирности — на 13,8% и т. д.

Однако качество продукции, выработанной предприятиями мясной и молочной промышленности Киргизии, значительно ниже, чем по Союзу в целом и во многих других союзных республиках. Низкое качество мясных и молочных продуктов объясняется применением на большинстве предприятий отсталой техники и технологии, а также грубым нарушением технологического режима при переработке сырья.

В 1959 г. отдельные маслозаводы в нарушение технологических требований вырабатывали масло из непастеризованных сливок, а Рыбачинский и Ошский мясокомбинаты не выдерживали срока посола мяса, предназначенного к выработке колбасных изделий. Убытки мясокомбинатов и маслосыродельных заводов от понижения качества продукции и выработки брака определяются в миллионах рублей. Поэтому улучшение качества вырабатываемой продукции является важной задачей мясной и молочной промышленности.

Третья глава — «Рост производительности труда — важнейший путь снижения себестоимости продукции» посвящена анализу основных резервов повышения производительности труда и их влияния на снижение себестоимости мясных и молочных продуктов. В повышении производительности труда, следовательно, в увеличении выпуска продукции и снижении ее себестоимости исключительно важную роль играют внедрение новой техники и передовой технологии.

На мясокомбинатах уровень производительности труда и себестоимости продукции в большой мере зависит от механизации производственных процессов в цехах первичной переработки скота, где занята треть рабочих основных производств. В настоящее время на мясокомбинатах Киргизии, за исключением Фрунзенского, скот перерабатывается на безконвейерных подвесных путях, где рабочие убойного цеха на ручное перемещение туши затрачивают много труда. Переход на переработку скота на механических конвейерных линиях не только повышает производительность труда, но и значительно сокращает затраты на обработку каждой головы скота.

Расходы на обработку 1 головы мелкого рогатого скота
на мясокомбинатах Киргизии в 1958—1959 гг.

мясокомбинаты	Вид применяемой линии переработки скота	Фактические затраты на обработку 1 головы мел- кого рогатого скота	
		1958 г.	1959 г.
Московский	механический кон- вейер	2—47	2—42
Фрунзенский	»	3—78	3—29
Ошский	безконвейерный подвесной путь	4—42	4—28
Джалал-Абадский	»	5—45	6—43
Майлы-Сайский	»	7—25	5—33
Кызыл-Кийский	«	6—74	4—73

Если бы на остальных мясокомбинатах республики были установлены механизированные конвейерные линии для переработки мелкого рогатого скота, и расходы по обработке одной головы были доведены до уровня Фрунзенского мясокомбината, не говоря уже о Московском, то это дало бы в 1958—1959 гг. экономию равную 580 тыс. руб.

Механические конвейерные линии экономически более выгодны при полной загрузке их в течение смены. Поэтому на мясокомбинатах Киргизии целесообразно внедрять не отдельные линии для каждого вида скота, а универсальные, рассчитанные на переработку двух-трех видов скота.

В настоящее время мясокомбинаты Киргизии для вытопки пищевых жиров применяют малопродуктивные автоклавы и открытые паровые котлы, где технологический процесс длится до 3 часов. Замена автоклавов и паровых котлов непрерывно-поточными установками, применяемыми на передовых предприятиях СССР, только за счет заработной платы дала бы экономию в сумме 45 тыс. руб. в год.

Процессы консервирования шкур скота всех видов на мясокомбинатах Киргизии осуществляется устаревшим методом — сухим посолом в расстил, который длится 4—7 дней. Обработка шкур и перемещение их выполняются вручную, что требует содержания большого числа рабочих в шкуропосолочных цехах. Наиболее прогрессивным способом консервирования шкур, позволяющим перейти к поточным механизированным линиям

является метод тузлукования. В 1959 г. на Московском мясокомбинате, применявшем консервирование шкур методом тузлукования, выработка на 1 рабочего составила 25,4 тыс. шкур (в переводе на крупные), а на Фрунзенском, применявшем сухой посол — 5,7 тыс. шкур или почти в 4,5 раза меньше.

Тузулучный метод дает также большую экономию в консервирующих материалах. В результате в 1959 г. на Московском мясокомбинате расходы по обработке 100 шт. мелких шкур были в два с лишним раза меньше, чем на Фрунзенском. Применение тузлучного метода консервирования мелких шкур только за счет сокращения затрат на заработную плату и соль позволило бы снизить себестоимость продукции на Фрунзенском мясокомбинате на 287,1 тыс. руб. и на Ошском — на 47,5 тыс. руб.

Повышение производительности труда, следовательно, и снижение себестоимости достигается также при механизации трудовых процессов в кишечном и субпродуктных цехах, а также в сырьевых отделах колбасного и консервного производства, где большое число рабочих занято ручным трудом.

В Киргизии мясные консервы вырабатываются на Фрунзенском и Ошском мясоконсервных комбинатах, степень механизации производственных процессов на которых совершенно не одинакова. На Ошском комбинате такие процессы, как порционирование мяса, уплотнение его, укладка консервных банок в автоклавные корзины и выгрузка их, смазка консервных банок вазелином, транспортировка банок в термическом отделении и т. д. выполняются вручную, в то время как эти процессы на Фрунзенском мясокомбинате механизированы и автоматизированы.

На Ошском мясокомбинате в результате слабой механизации производственных процессов в 1959 г. выработка консервов (в натуре) на одного рабочего была почти в 4 раза меньше, а затраты на выпуск тысячи условных банок консервов (без стоимости сырья, вспомогательных материалов и тары) были на 69,4% больше, чем на Фрунзенском.

Если бы Ошский мясокомбинат на основе механизации консервного производства и повышения производительности труда сократил расходы на обработку тысячи условных банок консервов до уровня, достигнутого Фрунзенским мясокомбинатом, то в 1959 г. он сэкономил бы 436 тыс. руб., в том числе по зарплате — 76 тыс. руб.

Установление стерилизаторов непрерывного действия взамен автоклавов, ныне применяемых на Фрунзенском и Ошском мясоконсервных комбинатах еще больше повысило бы производительность труда и снизило бы себестоимость консервов.

289858

Центральная научная
БИБЛИОТЕКА
Академии наук Киргизской ССР

В колбасном производстве самым длительным процессом является созревание мяса, которое длится до 24—48 часов. Проблема интенсификации этого процесса, имеющая большое значение в повышении производительности труда решается самым разным способом. Установлено, что мелкое измельчение мяса, предназначенного на выработку колбасных изделий, размером 2—3 мм и добавление при этом рассола вместо твердой соли сокращает длительность процесса созревания его до 6 часов. Мясной фарш, в который добавлена смесь фосфатов без предварительной выдержки в посоле может быть направлен на выработку вареных колбас. К сожалению, ни один из указанных методов интенсификации технологических процессов не нашел применения на мясокомбинатах Киргизии.

Все оборудование колбасных цехов представлено машинами периодического действия, каждая из которых выполняет только одну определенную операцию. В силу этого загрузка и выгрузка сырья, транспортировка его между оборудованием занимает более 60% рабочего времени необходимого для составления фарша на 1 т колбасных изделий.

Почти такое же положение на других мясокомбинатах СССР. Поэтому заводам «Мясомолмаш» следовало бы выпускать оборудование, совмещающее две-три операции, которое широко практикуется за-границей. Заслуживает внимания опыт Горьковского мясокомбината, где изготовление фарша завершается на куттере, без применения фаршемешалки. Поскольку две операции — куттерование и перемешивание фарша — происходят только в куттере, трудовые затраты сокращаются на 8,6—12,5%, а расходы по изготовлению 1 т фарша снижаются на 7,2—9,2% в зависимости от ассортимента колбас.

Механизация операции вязки колбас, на которой занято большое число рабочих, также обеспечивает повышение производительности труда. Механизация этого процесса только на одном Фрунзенском мясокомбинате дала бы экономию в фонде заработной платы более чем на 50 тыс. руб.

Рост производительности труда в отраслях молочной промышленности в большой мере зависит от внедрения высокопроизводительного оборудования для первичной обработки и переработки молока. Однако многие низовые заводы и сепараторные отделения до сих пор оснащены малопродуктивным оборудованием (сепараторы, пастеризаторы и др.), что отрицательно сказывается на уровне себестоимости.

Ведущей отраслью молочной промышленности в Киргизии является маслоделие, которое в 1959 г. потребило 73,2% всего поступившего на заводы молока. Поэтому техническое оснащение и внедрение передовой технологии в маслоделии имеют важное значение.

Большой эффект при производстве масла дает замена маслоизготовителей периодического действия поточными линиями, при которых технологический процесс сокращается с 5 часов до 20 минут и резко повышается производительность труда. С внедрением поточной линии производственная мощность завода по переработке молока увеличивается более чем в 2 раза, сокращается потребность в производственной площади и снижается себестоимость 1 т масла в среднем на 400—600 рублей. При выработке 1 т масла в день затраты на установку поточной линии окупаются в 3 месяца. Несмотря на это в Киргизии в 1959 г. только 11% сливочного масла было выработано на поточных линиях. Между тем, в Молдавской ССР этим способом было выработано 71% масла, в Украинской ССР — 57% и т. д.

Большие резервы повышения производительности труда и снижения себестоимости продукции имеются в сыроделии. В настоящее время основные процессы выработки сыра (нормализация и свертывание молока, обработка сгустка, удаление сыворотки из сырной массы) производятся последовательно в одной ванне, в связи с чем использование ее более двух раз в смену невозможно. Это обстоятельство сдерживает рост производительности труда. Применение поточных линий по производству сыров, на тех же производственных площадях увеличивают выработку его в 2 раза и обеспечивают повышение производительности труда на 30—40%.

В сыроделии самые большие резервы роста производительности труда заключаются в совершенствовании метода и сокращении срока созревания сыра. В настоящее время в производственных условиях доказана возможность выработки быстро-сзревающих сыров (в течение одного месяца), что обеспечивает повышение производительности труда более чем на 20%. Двукратное парафинирование сыров или замена мойки сыра смазыванием его поверхности вазелиновым маслом сокращают затраты труда по уходу за период созревания на 30—40%. Эти передовые методы обработки сыра, обеспечивающие повышение производительности труда и снижение себестоимости продукции, должны быть широко внедрены на всех сыродельных заводах республики.

Важным условием повышения производительности труда и снижения себестоимости продукции является улучшение использования производственных мощностей. Однако за последние 5 лет на предприятиях мясной и молочной промышленности Киргизии использование производственных мощностей в ряде случаев не только не улучшилось, а, наоборот, выпуск некоторых важнейших продуктов на единицу мощности значительно снизился.

Выпуск продукции на единицу мощности на предприятиях
мясной и молочной промышленности Киргизской ССР

наименование продуктов	Единица измерен.	Выпуск на единицу мощности		1959 г. в % к 1955 г.
		1955 г.	1959 г.	
Мясо	т	322,9	283,3	87,7
Консервы	туб	233,8	268,4	114,8
Колбасы	т	470,7	321,6	68,3
Масло	т	237,0	182,7	77,1
Сыр	т	161,5	165,2	100,4

Уменьшение выработки продукции на единицу мощности объясняется в основном необеспеченностью предприятий достаточным количеством сырья. В 1959 г. для нормальной работы предприятий молочной промышленности (при условии работы 300 смен в году) требовалось 158,1 тыс. т. молока. Фактически же поступило молока и сливок в пересчете на молоко — 136,8 тыс. т. Следовательно, предприятия молочной промышленности могли использовать свои мощности (по молоку) только на 86,5%. При этом следует отметить, что промышленной переработкой охвачена небольшая часть молока, произведенного в республике. В 1959 г. при росте мощности мясокомбинатов по сравнению с 1955 г. на 36,6%, поступление сырья (скота) увеличилось только на 20,5%.

Неудовлетворительное использование производственных мощностей обусловлено также наличием сезонности поступления сырья, перебоями в снабжении предприятий паром и электроэнергией, а также плохой организацией ремонтного дела. В целях улучшения ремонтного дела следует создать централизованные мастерские по ремонту оборудования мясной и молочной промышленности. Вместе с тем, при таких мастерских следовало бы создавать обменный фонд за счет излишнего оборудования, которого очень много на предприятиях мясной и молочной промышленности.

В повышении производительности труда и снижении себестоимости продукции большую роль играет систематическое улучшение организации труда и заработной платы.

В мясной и молочной промышленности Киргизии и в этой области имеются серьезные недостатки. Только за 5 лет (1955—1959 гг.) потери рабочего времени по мясной промышленности

из-за наличия недостатков в организации производства и труда, составили 93 тыс. человеко-дней. В 1959 г. при полном использовании рабочего времени, среднегодовая выработка на одного рабочего была бы выше фактической: на Фрунзенском мясокомбинате — на 3,8%, Рыбачинском — на 4,7% и на Ошском — на 3,0%. При полном устранении потерь времени мясокомбинаты республики за 1956 — 1959 гг. могли бы дать дополнительной продукции на 76,8 млн. руб. или без ущерба для производства высвободить 241 рабочих с фондом заработной платы в сумме более 1,8 млн. руб.

В мясной и молочной промышленности Киргизии из-за наличия сезонности производства имеется большая текучесть рабочей силы. Например, на Фрунзенском мясокомбинате в 1959 г. при среднегодовой численности рабочих в 1145 человек было принято 1485 и уволено 1345 рабочих. На Рыбачинском мясокомбинате при среднегодовой численности рабочих в 263 чел. прием и увольнение составили 369 и 240 человек. В результате ежегодно расходуются большие средства на подготовку новых рабочих, которые по истечении сезона производства увольняются. Этот недостаток в организации труда может быть устранен в результате ликвидации сезонности производства.

На мясокомбинатах применяются очень низкие нормы выработки, перевыполнение которых не сопровождается выполнением плана по производительности труда. Поэтому необходимо пересмотреть нормы выработки на всех мясокомбинатах. В диссертации отмечены многие недостатки в организации заработной платы как в мясной, так и в молочной промышленности, которые с переходом на новую систему оплаты труда (конец 1960 г.) в основном устранены. Однако следует отметить, что и в новой системе оплаты труда не предусмотрено материальное поощрение рабочих за снижение себестоимости продукции.

Снижение себестоимости продукции достигается также в результате сокращения аппарата управления и расходов на его содержание. В настоящее время даже мелкие маслозаводы с 15—20 рабочими имеют свой аппарат управления. В результате на обследованных 10 заводах Киргизии на одного работника управленческого аппарата приходится 5 рабочих, на 11 заводах — до 10 рабочих. Поэтому в целях сокращения управленческого аппарата следует объединить небольшие маслозаводы, находящиеся на небольшом расстоянии друг от друга.

На большинстве мясокомбинатов, где численность рабочих составляет до 500 человек целесообразно полностью переходить на безцеховую структуру управления, что также ведет к снижению себестоимости продукции.

Анализ производственной деятельности предприятий мяс-

ной и молочной промышленности Киргизии показывает, что они имеют огромные резервы сокращения затрат на производстве и могут досрочно выполнить задания семилетнего плана по снижению себестоимости продукции. В диссертации приведены конкретные расчеты автора, характеризующие возможные количественные масштабы снижения себестоимости при использовании всех имеющихся для этого и рассмотренных в работе резервов.

По диссертации опубликованы следующие работы:

1. Пути снижения себестоимости продукции в мясной и молочной промышленности Киргизии (на киргизском языке), Фрунзе, Киргосиздат, 1960 г. (Объем 6,8 печ. л.).
2. Резервы роста производительности труда за счет сокращения потерь рабочего времени. Труды Института экономики АН Киргизской ССР, выпуск 1 (III), 1958, стр. 23—31.
3. Развитие мясной промышленности в Киргизии. Юбилейная научная сессия Академии наук Киргизской ССР, Отделение общественных наук, 1958 г., стр. 117—123.
4. Важные факторы роста производительности труда и снижения себестоимости. Народное хозяйство Киргизии, № 11, 1960 г., стр. 25—28.
5. Сокращение затрат на сырье — важный резерв снижения себестоимости продукции. Народное хозяйство Киргизии, № 1, 1961 г., стр. 30—33.
6. Вопросы улучшения организации труда и заработной платы в мясной и молочной промышленности Киргизии, (1,5 печ. л., находится в печати).