

Организация общественного питания в колхозах Романовского района.

Заочный научный сотрудник Гос. института для усовершенств. врачей
им. Ленина

врач М. Е. Агринский

При современном росте колхозного строительства организация общественного питания в колхозе является очень важным мероприятием, способствующим поднятию производительности труда. Так как производство колхоза находится в поле, то наиболее важной формой общественного питания в период весенней посевной и уборочной кампаний надо считать сезонную очаг-кухню, организованную в поле в рабочих бригадах. Интересуясь этим вопросом, мы можем поделиться небольшим опытом своей работы в отношении организации общественного питания в поле в колхозах Романовского района Саратов. края.

Прежде всего следует отметить необходимость предварительных организационных мероприятий по подготовке общественного питания. Так, например, в 1932 г. общественное питание в поле у нас происходило самоотеком без подготовки. Специальные фонды на общественное питание не были выделены, вследствие чего в самый разгар работы в поле приходилось изыскивать продукты у членов колхоза, что к концу года было связано с большими трудностями и потерей времени. Недостаток кухон. инвентаря и посуды также создавало большие неудобства. Эти обстоятельства были причиной того, что обществ. питание в поле находилось под угрозой срыва. Питание было в некоторых бригадах настолько плохое, что часть колхозников уходила с поля обедать домой, в село.

Учитывая эти недостатки в следующем, 1933 г., мы начали вести подготовительную работу к общественному питанию за несколько месяцев до весеннего сева. По нашей инициативе было созвано расширенное заседание правлений колхозов при участии медработников, кооперации, сельсовета, женотдела, на котором мы обсудили вопросы организации общественного питания в поле и заранее наметили план и средства, необходимые для этого дела. Правление колхоза постановило выделить специальный фонд для общественного питания: муку, пшено и овощи. При нашей помощи была составлена смета на приобретение кухонного инвентаря, котлов, кипяtilьников и посуды. Райкооперации поручено немедленно закупить указанный инвентарь и часть дефицитных продуктов (масло, сахар) для общественного питания. Вслед за этим мы организовали недельные курсы для поваров из среды колхозников, которых мы познакомили с основами кулинарного дела и необходимым санминимумом обществ. питания в поле. Перед началом сева выяснилось, что кооперация смогла выполнить данное ей задание не полностью: кипяtilьники и кухонная посуда были получены не в полном комплекте. Учитывая это обстоятельство, мы решили выйти из этого положения путем мобилизации внутренних ресурсов, добычи недостающего инвентаря из средств самого населения. Там, где нехватало посуды, каждый колхозник брал с собой в поле чашку, ложку и проч. Недостаток в кипяtilьниках пришлось заменить самоварами, кипячением воды в котлах. Недостающие продукты (молоко, часть овощей) пополнялись тем, что колхозники приносили их из дома и сдавали в общий котел. И только благодаря мобилизации местных

ресурсов нам удалось выйти из трудного положения и обеспечить весенний сев и уборочную кампанию общественным питанием.

Оборудование полевого очага-кухни у нас было очень примитивное. Ввиду еще слабости материально-финансовой базы наших колхозов, отсутствия порой таких материалов, как доски, гвозди и проч., закрытых помещений для кухни почти не было. Обычно полевая кухня помещалась на открытом воздухе. Выбор места для кухни определялся тем, чтобы она была недалеко от места работы, недалеко от воды, по возможности на таком месте, которое защищено от ветра и пыли. Несмотря на недостатки материальных средств, мы настойчиво добивались и почти добились проведения в жизнь главных требований санминимума полевой кухни, который мы выработали применительно к нашим условиям:

1. Каждый колхозник имел индивидуальную посуду: ложку, чашку и кружку.
2. После употребления посуда обмывалась горячей водой, высушивалась и хранилась в особом месте.
3. В качестве подсобного помещения недалеко от котла выстраивался шалаш, в котором хранились продукты (в сундуках или на полках) и в котором был сделан стол специально для приготовления пищи.
4. Повар и его помощник проходили медич. осмотр один раз в месяц.
5. В сезонных кухнях был примитивный умывальник с полотенцем и мылом, так что повар и все обедающие могли мыть руки перед едой.
6. Около котла устанавливались деревянные столы и скамейки (путем вбивания колов в землю, к которым прикреплялись доски). Колхозники обедали, сидя за столом, а не на земле, как это было раньше.
7. На известной дистанции от очага-кухни были устроены уборные (яма, обнесенная плетнем), чего раньше тоже никогда не было.
8. Одним из крупных достижений обществен. питания следует отметить также и то, что мы добились снабжения бригад хорошей питьевой водой. Если раньше крестьянин пил сырую воду из болота, из пруда, то теперь сырая вода заменена кипяченой водой. Там, где не хватало кипятильников, вода кипячилась в котлах, самоварах и пр. посуде. И только в редких случаях кипяченая вода заменялась свежей водой из хороших источников (колодцев), привозимой в поле в плотно закрытых бочках.
9. Наблюдение за чистотой и порядком в кухне ложилась на полевого санитаря, находящегося при каждой бригаде. Эти санитары, прошедшие заранее курсы первой помощи, оказывали такую во всех несчастных случаях.
10. Периодически (не реже одного раза в месяц) полевые кухни осматривались медработниками (врачами или фельдшером). Пища на полевой кухне выдавалась три раза в день: первый раз утром перед выходом на работу (завтрак), второй раз в полдень (обед), после которого был часовой отдых и в 3-й раз по окончании работ (ужин). Качество пищи в разных колхозах было неодинаково и оно зависело не только от материально-финансовой мощи того или иного колхоза, сколько от времени заготовки продуктов на обществен. питание. В одних колхозах, в которых заранее был выделен спец. фонд общественного питания, последнее было разнообразно и очень питательно: колхозники получали, кроме муки и пшена, мясо, масло, рыбу. В других колхозах, запоздавших с выделением спец. фонда, питание было очень однообразно и малокалорийно: главной и почти постоянной пищей была каша—сливуха, картофель или чечевица, белковый минимум почти отсутствовал, не хватало также масла и овощей. В нынешнем 1934 г.

в связи с укреплением экономической базы колхозов общественное питание в поле значительно улучшилось. Основные продукты питания: мука, пшено и овощи в этом году выделены были уже с осени и притом в большем количестве, чем раньше; выделяется также часть скота, масло и другие продукты.

Должно улучшаться и оборудование сезонных кухонь путем приобретения недостающего кухонного инвентаря и посуды. Принимая во внимание передвижной характер полевых работ и уплотненные сроки сева, капитальные помещения для полевой кухни строить по-моему нецелесообразно. Помещение для кухни и подсобного помещения (приема и хранения продуктов) лучше делать из досок или фанеры с таким расчетом, чтобы в нужную минуту их легко можно разобрать и перевезти с одного места на другое. В целях экономии средств походную кухню можно строить не для одной, а для 2-3 бригад, если они работают недалеко друг от друга. В дальнейшем мы думаем рационализировать общественное питание в поле путем приобретения термосов, в которых пищу можно перевозить в горячем виде на дальнее расстояние. При наличии достаточного количества термосов можно вместо мелких распыленных полевых кухонь построить одну центральную большую кухню на селе постоянного характера, которую следует оборудовать по всем правилам техники и гигиены. В такой кухне можно было бы готовить пищу сразу для многих бригад и вывозить ее в термосах на лошадях или автомобилях в поле. Выгоды и преимущества такой центральной кухни очевидны: она даст большую экономию в рабочей силе, топливе, продуктах и может в несколько раз улучшить качество пищи. Вполне своевременным также является вопрос о выделении особого стола для ударников-колхозников, как это теперь делается на фабриках и заводах в целях устранения уравниловки и создания наибольшей заинтересованности в работе.

Очередной задачей кроме сезонной кухни является у нас организация постоянного общественного питания на селе, которое имеет также большое значение.

Диетическое питание у нас находится в стадии организации. Мне удалось пока организовать диетпитание при нашей больнице. Раньше лечение многих внутренних болезней у нас было трудным делом потому, что мы не интересовались вопросами диетпитания. Получив необходимые знания в Казанском институте усоверш. врачей, я по возвращении домой не замедлил применить эти знания у постели больного. Путем инструктажа больничного повара и выделения части продуктов на диетпитание, я получил возможность лечить диетой таких больных, как почечные, с язвой желудка, колитами и т. д. и во многих случаях получил лучшие результаты, чем от одних медикаментов. Большим препятствием в этом деле является у нас недостаток средств и дефицитных продуктов. В виду этого, диетпитание нам пришлось применять только в узких рамках, на небольшом количестве больных. В дальнейшем, если позволят условия, мы думаем это дело расширить и улучшить, организовав отдельную диетстоловую вне больницы.

Резюмируя все выше изложенное, можно сделать вывод, что общественное питание при современных условиях колхозного строительства приобретает чрезвычайно важное значение, как один из факторов, повышающих производительность труда. В прошлые годы, когда у нас обществен-

ного питания на полях почти не было, создавалось много неблагоприятных моментов: колхозники гораздо больше времени тратили на приготовление пищи, а некоторые уходили с поля в село на обед, что влекло за собой массу простоев в работе. За последние два года общественное питание у нас получило массовое распространение, благодаря чему производительность труда стала выше: колхознику не за чем теперь ездить домой, так как обед он получает в поле, а кроме этого, имея больше времени для отдыха (после обеденного перерыва) он вырабатывает нормы более высокие, чем раньше.

Отсюда вытекает *важнейшая задача* врача, работающего на селе: он должен принимать активное участие в организации общественного питания, он должен наладить это дело и суметь выйти из всякого трудного положения, каковы бы ни были препятствия или недостатки. Всю эту сложную работу один медперсонал выполнить не в состоянии, если он будет стоять в стороне от общественности своего села или колхоза. Необходимо привлечь к этому делу внимание колхозного актива и общественных организаций села, близко подойти к самим массам и пробудить в них инициативу и активность в этом важном деле. И только при помощи этих организаций и общественности колхоза мы с успехом выполним директивы ЦК ВКП(б) об общественном питании и сможем внести свою долю в великое дело подъема сельского хозяйства и создания культурной колхозной жизни.

Из С.-К. Краевого научно-исследовательского института травматологии и переливания крови (дир. проф. Н. И. Напалков, Ростов-на-Дону).

О некоторых организационных вопросах построения травматологической сети в социалистическом сельском хозяйстве.

А. М. Дыхно.

Посевная и уборочная кампании 1934 г. протекали в условиях, резко отличающихся от соответственных кампаний прошлых лет. Это различие определяется, во-первых, тем, что благодаря оперативному и конкретному руководству партии, несравненно возросла валовая продукция сельского хозяйства (на 18,9% по сравнению с 1932 г.), полностью сломлен кулацкий саботаж, значительно возросло благосостояние колхозников, многие из которых уже в 1933 г. превратились в зажиточных, 1933 г. был годом упорного овладения техникой сельскохозяйственного производства и т. д.

Громадную роль в организационно-хозяйственном укреплении колхозов сыграли политотделы. Задача выполнения в срок плана весеннего сева и дальнейших сельскохозяйственных работ и высокое качество проведения их, должна мобилизовать работников медико-санитарного дела на наиболее количественно полное и качественно высокое обслуживание колхозов и совхозов. Одной из важнейших задач этого рода является организация травматологической помощи в колхозах и совхозах, в частности в зерновых.

В задачу настоящей статьи не входят вопросы изучения сельскохозяйственного травматизма, его характеристики, качественных особенностей