

---

□ Зал заседаний городского комитета партии на этот раз имел необычный вид. На большом столе, покрытом сукном, стояло множество тарелок с различными кушаньями. Товарищи ходили вокруг стола, внимательно рассматривали пищу, пробовали на вкус. Тут были представлены супы, бутерброды, холодец, гуляш, кисели, ватрушки и т. д. Все эти кушанья имели прямое отношение к вопросу, обсуждаемому на бюро.

□ Городской комитет партии поручил группе товарищей обследовать торговые и пищевые предприятия с целью выявления дополнительных продуктов питания. Комиссия отнеслась к поручению добросовестно. Она обследовала предприятия треста столовых, мясокомбинат, артель «Красный пищевик», предприятия Главмолоко, первый и второй Тагилторги, базу Рыбтреста и другие. Из доклада тов. Малюгина выяснилось, что все, что стояло на большом столе, было приготовлено, из так называемых, отходов продуктов.

□ Предприятия треста столовых расходуют большое количество картофеля. При его обработке получается много отходов. В среднем они составляют до 35 процентов. В месяц по столовым отходы составляют 80 тонн. Если их переработать, то можно получить 1 тонну 600 кгг. крахмала. Сейчас же картофельные очистки употребляются на откорм свиней и просто выбрасываются. Из полученного крахмала можно приготовить дополнительно 333 тысячи блюд.

□ Отходы от картофеля имеются в большом количестве на овощехранилищах торговых организаций, в подсобных хозяйствах, совхозах и колхозах. Кроме крахмала при переработке их можно получить патоку и другие продукты. Однако никто не хочет проявить инициативу. Оказывается, в городе когда-то работала крахмальная установка, ее закрыли, а оборудование выбросили под открытое небо. Выяснилось, что когда-то устанавливал и руководил этим небольшим предприятием т. Паклин, работающий сейчас директором треста столовых. Он хорошо знает технологию производства крахмала, но, к сожалению, не проявил своей инициативы для того, чтобы возродить это нужное и полезное дело.

□ На базах Рыбсбыта имеется много отходов – рыбные головы, молока, икра, брюшко. Частично они использовались для технических надобностей, остальное выбрасывалось. Из отходов рыбы можно получить до шести названий блюд.

---

□ На мясокомбинате ежемесячно остается до 19 тонн костей, 9 тонн субпродуктов и кровь. Кости продаются своим сотрудникам, субпродукты реализуются через магазины комбината. Для нужд общественного питания можно ежемесячно получать 1800 килограммов крови, что дает 18 тысяч дополнительных блюд.

□ Артель «Красный пищевик» может производить из местного сырья до 11 тонн в месяц хлебных изделий – баранки, торты, хлеб, сайку, коврижку. Но этого артель не давала только потому, что председатель артели т. Зотеев проявил полную бездеятельность.

□ Главмолоко имеет такие отходы как сухой творог, выжарки от масла. Опыт показал, что из сухого творога можно выработать до шести видов блюд – пудинг творожный, сырники, ватрушки, оладьи и т. д.

□ Комиссия подсчитала, что при использовании всех имеющихся отходов картофеля можно получить 5 тонн 200 клг. крахмала, что даст дополнительно несколько сот тысяч блюд. Из отходов продукции Рыбтреста, мясокомбината, Главмолоко, треста столовых и торговых организаций можно получить свыше 600 тысяч блюд. Если учесть отходы, имеющиеся в совхозах и колхозах, то количество дополнительных местных пищевых ресурсов значительно возрастет. Вся беда в том, что торговые и промышленные предприятия не проявляют инициативы, изобретательности, пренебрежительно относятся к более рациональному использованию пищевых продуктов.

□ Например, для того, чтобы восстановить производство крахмала, требуется помещение размером в 40 квадратных метров. При желании его можно было бы давно найти.

□ Некоторые столовые уже организовали производство крахмала из отходов картофеля. Например, столовая № 24 дает на обед сладкие кисели за счет своего крахмала.

□ Бюро горкома поставило задачу: выявить все добавочные пищевые ресурсы, запретить разбазаривание их. Районным комитетам партии, райсоветам серьезно заняться вопросом выявления дополнительных местных ресурсов для общественного питания.

□ Д. ВАСИЛЬЕВ.