

ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕСТНЫЕ ПИЩЕВЫЕ РЕСУРСЫ

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 хлебопекарь», предприятия Главмолоко, первый и второй Тагилторга, базу Рыбтреста и другие. Из доклада тов. Мадюгина 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 кг. 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 Рыббюта имеется много отходов — рыбные головы, молоко, икра, брюшны. 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 хлебопекарь» может производить из местного сырья до 11 тонн в месяц хлебных изделий — баранки, торты, хлеб, сайку, кврижку. Но этого артель не давала только потому, что председатель артели т. Зотев 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 кг. 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 легко 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.

П. ВАСИЛЬЕВ.