

15-09 1

ПЛАНОВАЯ РАЗРАБОТКА ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 1985 ГОД ПО
БАЛВОСКОМУ МЯСОКОМБИНАТУ.

I	Кд.	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.	Г о д
	изм.	1	3	4	5	

МЕЛКОКУСКОВЫЕ.

Рагу св. фасов.	тн	101	87	67	58	313	✓
Суповой набор гов. фасов.	"	25	32	30	25	112	✓
Набор для студня	"	6	6	5	8	25	✓
Полуфабрикат бескостный из свинины для заливки	"	10	10	10	10	40	✓
Набор для I и II блюд	"	-	-	-	-	-	
Супов. набор домашний (кур.)	"	15	15	12	18	60	✓
Купаты	"	-	-	-	-	-	
Супов. набор баран.	"	-	-	-	-	-	
Итого мелкокусковые	"	157	150	124	119	550	

КРУПНОКУСКОВЫЕ.

Шпорок свин.	"	5	5	5	5	20	
Лопатка свин.	"	40	40	40	20	140	
Баки свин. свежие	"	1	1	1	1	4	
Вырезка свин.	"	6	6	7	6	25	
Котл. мясо свин.	"	20	15	15	15	65	
Заднеязык. часть	"	9	9	9	8	35	
Вырезка гов.	"	9	12	15	10	46	
Лопаточная часть	"	8	10	10	5	33	
Котлетное мясо гов.	"	22	27	33	20	102	
Толстый край	"	-	-	-	-	-	
Тонкий край	"	-	-	-	-	-	
Покромма	"	-	-	-	-	-	
Итого крупнокусковые	"	120	125	135	90	470	
Бары гов. фасованный	"	1	-	1	-	2	
Бары свиной фасованный	"	3	4	3	4	14	
Бары гов. нефасов.	"	11	10	15	10	46	
Бары свин. нефасов.	"	25	23	23	16	87	
Бары особый нефасован.	"	15	20	20	15	70	
Итого:	"	55	57	62	45	219	

Директор
Начальник ЦЭО

Минин

Г.А. МАТВЕЕВ
Е.Ф. МАТВЕЕВА

ПЛАНОВАЯ РАЗРАБОТКА ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 1965 ГОД
ПО БАЛВСКОМУ ВЫСОКЛИМНАТУ.

	Единица изм.	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.	Г О Д
Коллеты московские	т.шт.	-	-	-	-	-
Коллеты крестьянские	-"-	-	-	-	-	-
Коллеты мясоразит.	-"-	80	80	90	60	310
Итого:	"	80	80	90	60	310
Фасованное мясо.						
Цыплята п/п II квт.	тн	-	-	-	-	-
Утка п/п II квт.	-	-	-	-	-	-
Сердце гов.	тн	-	-	-	-	-
Печень сви.	"	-	-	-	-	-
Печень гов.	"	-	-	-	-	-
Потроха фасованно	"	-	-	-	-	-
Всего фасован.	т	80	85	75	90	330
Директор						Г.А.МАТВЕЕВ
Начальник ЦСО						Е.Ф.МАТВЕЕВА

Handwritten signature

3

ПЛАНОВАЯ РАЗРАБОТКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА 1985 ГОД.

I	Ед. изм.	I кв.		II кв.		III кв.		IV кв.		Год
	2	3	4	5	6	7				
Любительская в/с	шт	20	21	20	18	79				
Зимняя чешская в/с	"	31	16	23	10	80				
Любительская св. в/с	"	12	25	35	14	86				
Бостонская в/с	"	-	-	-	-	-				
Молочная в/с	"	1	-	-	2	3				
Диабетическая в/с	"	8	8	4	5	25				
Говяжья в/с	"	2	4	7	4	17				
Видземская в/с	"	2	2	3	3	10				
Итого в/с	"	76	76	92	56	300				
Вареная для завтрака Iс.	"	2	2	3	3	10				
Белая I сорт	"	5	5	5	5	20				
Городская I сорт	"	5	5	10	5	25				
Обыкновенная I сорт	"	-	-	-	-	-				
Степная I сорт	"	20	20	30	20	90				
Отдельная I сорт	"	20	10	20	10	60				
Московская I сорт	"	8	4	4	4	20				
Свиная I сорт	"	80	86	92	44	302				
Курземская I сорт	"	2	3	-	1	6				
Студенческая I сорт	"	1	2	6	4	13				
Зимняя обыкновенная I сорт	"	5	8	2	5	20				
Комбинированная I сорт	"	1	1	2	1	5				
Зимняя бел.молоч. I сорт	"	-	-	-	-	-				
Диетическая I сорт	"	10	15	8	5	38				
Бодольская I сорт	"	1	1	2	2	6				
Итого I сорт	"	160	162	184	109	615				
Белая II сорт	"	6	5	6	3	20				
Российская II сорт	"	2	2	3	3	10				
Байная II сорт	"	-	2	2	1	5				
Кебноновая II сорт	"	-	-	-	-	-				
Итого II сорт	"	8	9	11	7	35				
Всего вареных	"	244	247	287	172	950				

	1	2	3	4	5	6	7
Сосиски любительские в/с тн			25	25	25	20	95
Сосиски закус. в/с			10	15	16	10	51
Сосиски валльмерск. в/с			23	25	27	19	94
Итого: в/с			58	65	68	49	240
Сосиски пивные I сорт			-	-	-	-	-
Сардельки свин. в/с			9	3	7	5	24
Колбаски студен. I сорт			2	2	1	1	6
Итого сосиски-сардельки			69	70	76	55	270
Одесская в/с			8	7	10	10	35
Тбилисская в/с			55	60	60	25	200
Валльмерская в/с			25	17	25	15	82
Итого в/с			88	84	95	50	317
Белковая I сорт			-	-	-	-	-
Свиная I сорт			60	48	48	35	191
Украинская I сорт			15	30	30	20	95
Городская I сорт			-	-	-	-	-
Липайская I сорт			14	10	10	10	44
Степная I сорт			3	6	6	5	20
Москворецкая I сорт			15	20	20	15	70
Итого I сорт:			107	114	114	85	420
Даугавпилсская II сорт			65	65	70	50	250
Кименэ II сорт			10	10	10	10	40
Итого II сорт:	75	75	75	75	80	60	290
Особая субпродукт. III сорт			3	6	15	30	53
Всего полукопченки			273	278	304	225	1080
Рулет н/с/к/в ленингр. в/с			15	16	19	13	63
Корейка с/к в/с			13	14	18	12	57
Грудина с/к			12	13	16	10	51
Рулет рост. с/к н/с			14	15	16	11	56
Ветчина для завтрака			1	1	1	1	4
Ветчина в оболочке			12	11	9	9	41

		12	1	3	1	4	1	5	1	6	1	7
Кура /конч./вар.	тн	3		3		3		2		2		10
Итого в/с:	"	70		73		81		81		58		282
Ветчина прян. I сорт	"	2		-		-		-		-		2
Бани св. конч. II конч.	"	4		4		4		4		4		16
Рулъки конч. III сорт	"	8		8		8		8		6		30
Итого конч.:	"	84		86		93		93		68		330
Кров. Латв. в/с	"	20		20		15		15		20		75
Кров. калор. II сорт	"	-		-		-		-		-		-
Студень II сорт	"	27		27		24		24		27		105
Ребра св. конч. II сорт	"	17.8		17		15		15		27		76
Зелыц из рубца	"	1		1		1		1		1		4
Ливерн. раст. III сорт	"	-		-		-		-		-		-
Ливерн. из субир. III сорт	"	-		-		-		-		-		-
Головы св. конч.	"	15		15		15		15		15		60
Итого прочих:	"	80		80		70		70		90		320
Всего колбасных изделий	"	750		760		830		830		610		2950
Вареные в/с	"	76		76		92		92		56		300
"	%	31.1		30.8		32.1		32.1		32.5		31.6
Вареные I сорт	тн	160		162		184		184		109		615
"	%	65.6		65.6		64.1		64.1		63.4		64.7
Вареные II сорт	тн	8		9		11		11		7		35
"	%	3.3		3.6		3.8		3.8		4.1		3.7
С/сардельки в/с	тн	67.0		68		75.0		75.0		54		264
"	%	97.1		97.1		98.7		98.7		98.2		97.8
С/сардельки I сорт	тн	2.0		2		1		1		1		6
"	%	2.9		2.9		1.3		1.3		1.8		2.2
П/конч. в/с	тн	88		84		95		95		50		317
"	%	32.2		30.2		31.3		31.3		22.2		29.3
П/конч. I сорт	тн	107		113		114		114		85		420
"	%	39.2		41.0		37.5		37.5		37.8		38.9
П/конч. II сорт	тн	75		75		80		80		60		290
"	%	27.5		27.0		26.3		26.3		26.7		26.9
П/конч. III сорт	тн	3		5		15		15		30		53
"	%	1.1		1.8		4.9		4.9		13.3		4.9
Колбасности в/с	тн	70		73		81		81		58		282
"	%	83.3		85.9		87.1		87.1		85.3		85.5

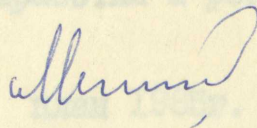
I	1	2	3	4	5	6	7
Копчености I сорт	тн	2	-	-	-	-	2
-"-	%	2.4	-	-	-	-	0.6
Копчености II сорт	тн	4	4	4	4	4	16
-"-	%	4.8	4.7	4.3	4.3	5.9	4.8
Копчености III сорт	тн	8	8	8	8	6	30
-"-	%	9.5	9.4	8.6	8.6	8.8	9.1
Всего в/с	тн	301	301	343	343	218	1163
	%	44.9	44.3	45.1	45.1	41.9	44.2
I сорт	тн	271	278	299	299	195	1043
	%	40.4	40.9	39.3	39.3	37.5	39.7
II сорт	тн	87.0	88.0	95.0	95.0	71	341
	%	13.0	12.9	12.5	12.5	13.7	13.0
III сорт	тн	11	13	23	23	36	83
	%	1.7	1.9	3.1	3.1	6.9	3.1

Директор

Г.А. МАТВЕЕВ

Начальник ЦЭО

Е.Ф. МАТВЕЕВА



КОМПЛЕКСНЫЙ ПЛАН

организационно-технологических мероприятий, обеспечивающих сверхплановую экономию мясного сырья по Балвскому мясокомбинату в 1985 году в количестве 32 тонны.

I. Увеличить сверхплановые ресурсы мясопродуктов за счет сверхплановых выходов мясопродуктов, рационального использования сырья, за счет уменьшения расхода мяса при производстве фондовых колбасных изделий с применением мясазаменителей и других мероприятий всего - 32 тн.

В том числе:

а) уменьшение расхода мяса на промышленную переработку при выпуске нового вида колбасных изделий, колбаса вареная I сорта "Подольская". Экономия мясоресурсов - 1.2 тн.

выработка 6 тн

расход сырья 5 тн

экономию 24% $5 \text{ тн} \times 24\% = 1.2 \text{ тн}$

б) уменьшение расхода мяса на промышленную переработку при выпуске и освоении колбас по сравнению с 1984 годом.

Вареная для завтрака - сырье $9 \times 25\% = 2.2 \text{ тн}$.

Городская I сорт - сырье $17 \times 25\% = 4.2 \text{ тн}$.

в) за счет увеличения выработки и реализации костных пищевых жиров - 3 тонны.

факт 1984г. - 26.8 тн, план 1985г. - 30 тн.

г) увеличить отгрузку птицы в охлажденном виде минимум 15-ти дневное хранение, в результате чего экономия скидки на хранение в среднем в месяц составит 0.9 тн, за год экономия 10.8 тн.

д) за счет улучшения обвалки и жиловки мяса получить сверхнормативные выходы мяса при обвалке и жиловке в количестве 1 тн к достигнутому уровню.

е) получить сверхплановую экономию к достигнутому уровню при закладке сырья на колбасные изделия за счет перевыходов - 1 тонну,

ж) за счет улучшения технологии производства увеличить сверх-нормативные выхода мяса, пищевых топленых жиров, субпродуктов I и II категории - 7.6 тн,

з) реализовать зверохозяйствам печени и легких, пораженных инвазиями - I тонну.

Главный технолог

каше

Л.Ф.КАЗЕКИНА

Главный экономист

Щетников

В.А.ЩЕТИКОВ

Щетников

П Л А Н

производства Балвского мясокомбината на IV квартал 1985г.

	Ед. изм.	IV квар-тал	в т.ч. по месяцам		
			октябрь	ноябрь	декабрь
Мясо и субпрод. I кат.	тн	4400	1600	1500	1300
в т.ч. мясорипы	"	600	230	220	150
КОЛБАСНЫЕ изделия	"	610	276	252	82
в т.ч. вареные	"	172	78	71	23
сосиски сардельки	"	55	25	23	7
полукопченые	"	225	101	93	31
копчености	"	68	31	28	9
прочие	"	90	41	37	12
в т.ч. студень	"	27	12	11	4
Полуфабрикаты, всего	"	222	90	82	50
в т.ч. котлеты	"	6	3	3	-
Крупнокусковые	"	95	43	39	13
мясной фарш	"	22	10	9	3
Мелкокусковые, всего	"	99	34	31	34
из них, бескостные	"	10	5	4	1
рагу и суп. наборы	"	75	25	24	26
Набор для I и II блюд с использованием пищевой кости свиной	"	8	2	1	5
из мяса птицы	"	6	2	2	2
Жир пищевой	"	180	65	60	55
Жир технический	"	26	9	9	8
Сухие корма	"	310	113	106	91
Фасованное мясо	"	90	31	28	31
Товарная продукция в ценах на I.01.1982г.	т.р.	9000	3390	3170	2440
Объем реализации в оптовых ценах	"	9000	3390	3170	2440

Директор

Гл. экономист

С. Давыдов
В. А. Шетельков

А. Д. АНИСИМОВ

В. А. ШЕТЕЛЬКОВ

10

Начальнику мясожирового корпуса
Начальнику холодильника
Начальнику отдела сонта

Обеспечения экспортных поставок Венгрии Вам устанавливается задание сентябре-декабре 1985г. сбору следующего эндокринного сырья:

семенники КРС, тн - 13
цитовидная железа КРС, кг - 197

Сырье поставлять Рижскому мясокомбинату.

Основание: телекс I29I/I4 от 3.09 1985г

Главный технолог

Катиц

Л. КАЗЕКИНА

*Роспись в пользу заданной
холод.*
[Handwritten signatures]

11

НАЧАЛЬНИКУ ОТДЕЛА СБЫТА
НАЧАЛЬНИКУ МЯСОЖИРОВОГО КОРПУСА
НАЧАЛЬНИКУ ХОЛОДИЛЬНИКА

Для обеспечения экспортных поставок во втором полугодии 1985 года прошу обеспечить сбор эндокринно-ферментного и специального сырья в следующих количествах:

/ Франциса /

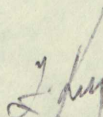
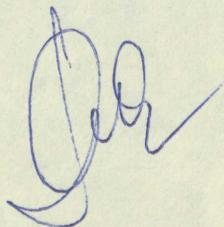
спин. мозг КРС	надп. КРС	надп. свинные	щитов. жел.св.	зобная железа	паразит. железа
тн	кг	кг	кг	кг	кг
3	320	120	130	290	8

Сырье поставлять Рижскому мясоконсервному комбинату.

Верно. Телекс поднесено Брокс.

касти

Роснев.



121

Начальнику мясожирового цеха
Начальнику холодильника
Ст. экономисту по сбыту

телекс I29I/239 от I9.03.85г.

Для обеспечения производства органопрепаратов Вам устанавливается на I985 год задание по сбору гипофиза свиней следующем количестве (кг)

год	II кв.	III кв.	IV кв.
9	3	3	3

Обеспечьте безоговорочное выполнение установленного задания. Сырье поставлять Рижскому мясоконсервному комбинату.

БРОКС

Верно: Казекина

*Росписан в посылке
задание.*

- 1. Мясожир. - *[Signature]*
- 2. Холодильн. - *[Signature]*
- 3. Сбыт - *[Signature]*

13

НАЧАЛЬНИКУ МЯСОЖИРОВОГО ЦЕХА

Тулес Д. #.

Для выполнения задания Министерства по выработке колбасных изделий с применением плазмы крови на 1985 год обеспечьте выработку последней в количестве 500 кг ежедневно.

Главный технолог

Катю

Казекина

Роспись в посылк.
задача.

Дид

104

ИЗМЕНЕННЫЙ

план выработки полуфабрикатов на 1985 год и по
кварталам согласно телексу Министра № 1291/255 от
21.02.85г.

	Ед. изм.	198__	в том числе:			
			I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
Полуфабрикаты, всего	тн	1071	290	290	269	222
в т.ч. котлеты	"	31	8	8	9	6
Мелкокусковые, всего	"	450	127	121	103	99
из них, рагу и суп. набор	"	350	100	95	80	75
полуфабрикат бескост- ный	"	40	10	10	10	10
Набор для I и II блюд с использованием пище- вой кости и субпродук- тов II категории	"	25	6	6	5	8
Полуфабрикат из мяса птицы	"	35	11	10	8	6
Крупнокусковые	"	490	130	135	130	95
Фарш мясной	"	100	25	26	27	22

Директор

Г.А.МАТВЕЕВ

95

МИНИСТЕРСТВО МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ЛАТВИЙСКОЙ ССР

II.02.85г.

№ 05-748

Балвский мясокомбинат

Утверждаю задание по сбору вторичного сырья на 1985год

	Ед. изм.	1985 год	в т.ч. по кварталам			
			I	II	III	IV
Кишечный фабрикат, всего	т ^ч фел.	2450	469	547	744	690
в т.ч. бараньих черев	"	66	4.4	4.8	24	32.8
Кость для производства клея	тн	160	40	40	40	40
Кость для производства желатина	"	100	25	25	25	25
Пух и перо	"	15	8	7	-	-
Перо бройлера	"	75	18	19	19	19
Щетина-шарка :	"	2.6	0.75	0.6	0.68	0.57
Рога	"	4.5	0.8	1.0	1.2	1.5
Копыта	"	15	3	4	4	4
Слизистая оболочка свиных желудков	"	4	4	-	-	-
Слизистая оболочка сычугов КРС	"	10	2	2	3	3
Желчь говяжья сырая	"	6.4	1.1	1.5	1.9	1.9
Желчь стущенная	"	0.75	0.15	0.2	0.2	0.2
Шкуры крупные	тыс. шф.	38.5	6.0	8.6	11.1	12.8
мелкие	"	19.8	2.2	2.4	6.7	8.5
свинные	"	42.7	9.9	9.2	11.6	12.0
кроличьи	"	8	1	-	-	7
Краевые участки свиных шкур	"	45	15	10	10	10
Волос - всего	"	1.2	0.2	0.3	0.3	0.4
в т.ч. ушной	кг	40	10	10	10	10
Реализация бульона кормового	тн	150	35	30	40	45
Сухой животноводственно-растительный корм	"	20	5	5	5	5

Сух. корма

		1985г.	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
Гипофиз крупскота						
задняя доля	12,5 тн	12.3	2.5	2.7	3.3	3.8
Железистые желудки		0.6	0.2	0.2	0.1	0.1
кур и цыплят	"	7/7	7/7	7/7	7/7	7/7
Сычуги телят	1330 шт	1330	350	500	320	160
Поджелудочная железа	13 тн	13.9	3.1	3.1	3.9	3.8
Жир технический	"	94	21	22	25	26

Заместитель министра

О.БРОКС

Министерство мясной и молочной промышленности Латвийской ССР
от 7.02.85г. № 05/50-700

17

Балвский мясокомбинат

Вам устанавливается задание по сбору и поставке субпродуктов II кат. на экспорт в ФРГ в 1985 году. Просим обеспечить подготовку товара для экспорта в строгом соответствии с требованиями заказ-нарядов.

(тонн)

Селезенка КРС				Рубцы КРС				Легкие КРС				Селезенка свиная				Желудки свиные			
Год в т.ч.				год в т.ч.				год в т.ч.				год в т.ч.				год в т.ч.			
I II III IV				I II III IV				I II III IV				I II III IV				I II III IV			

Балвский
мясокомбинат 6

I I 2 2 1

I 3 3 3 3 4

20 5 5 5 5

16 3 3 5 5

9

безмуч.

2 2 3 2

2 I 6 5 4 6

Заместитель Министра

О.Брокс

Верно: гл. техн. Кофину

Задание получено: 13.02.85?

1. Субпродуктовой - *Гиде*
2. Убойный - *СФЕ*
3. Холодильник - *Гиде*
4. Собери - *СФЕ*

Министерство мясной и молочной промышленности Латвийской ССР
от 07.02.85 № 0110-700

590

Барвекс

18

объединение мясной промышленности, мясокомбинат

Вам устанавливается задание по сбору и поставке субпродуктов II категории на экспорт в ФРГ в 1985 году. Просим обеспечить подготовку товара для экспорта в строгом соответствии с требованиями заказ-нарядов

(тонн)

Наименование предприятий	Селезенка КРС				Рубцы КРС				Легкие КРС				Селезенка свиная				Желудки свиные									
	Год в т.ч.кварт.				Год в т.ч.кварт.				Год в т.ч.кварт.				Год в т.ч.кварт.				Год в т.ч.кварт.									
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV						
Рижский мясокомбинат	16	3	4	5	4	16	4	4	4	4	55	13	12	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-			
Латвийское п/о мясной промышленности	14	3	4	4	3	12	3	3	3	3	40	10	10	10	10	3	-	I	I	I	-	-	-	-		
Рижский мясокомбинат	5	1	1	2	2	13	3	3	3	4	20	5	5	5	5	9	2	2	3	2	2	1	6	5	4	6
Латвийское мясное производство	14	3	4	4	3	12	3	3	3	3	35	7	8	10	10	20	5	5	5	5	20	3	5	5	5	7
Итого	50	10	13	15	12	53	13	13	13	14	150	35	35	40	40	32	7	8	9	8	41	9	10	9	13	

Заместитель Министра

О. Брокс

О. Брокс

Яковская-228562

15/530
02/1985
Подпись

X 19

МИНИСТЕРСТВО МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ЛАТВИЙСКОЙ ССР

от 4.12.84г.

№ 6-1-102.3.1-5408

БАЛВСКИЙ МЯССКОМБИНАТ

Направляю плановые показатели объема производства и производства продукции в натуральном выражении на 1985 год и по кварталам:

	Ед. изм.	1985 год	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
Мясо (включая субпродукты I кат.) из сырья госресурсов	тн	16000	3550	3700	4350	4400
Колбасные изделия, всего	"	2960	750	760	835	615
в т.ч. колбасные изделия из сырья госресурсов	"	2950	750	760	830	610
Сухие животные корма	"	1130	255	265	300	310
Жир пищевой топленый	"	670	150	150	190	180
Мясо фасованное	"	330	80	85	75	90
Задание по производству продукции						
Мясные полуфабрикаты	"	1270	340	340	330	260
в т.ч. котлеты	"	31				
бескостные п/фабрикаты	"	40	10	10	10	10
Из общего количества колбасных изделий:						
сосиски и сардельки	"	270				
Товарная продукция в оптовых ценах предприятий на I января 1982 года	т.р.	34600	7900	8200	9500	9000

Министр

С.Ваннах

Котте Верна
[Signature]

✓ Начальнику колбасного цеха *Т. Зриесушнвса*
Начальнику холодильника *Г. Кумце*

Выработать и отгрузить в 1985 году п/м "Холод" мясопродукты для Министерства Обороны СССР

Замороженное мясо блочное на костях (гов. I кат).

тн	Год	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
	30	8	8	7	7

Поставка должна производиться в соответствии с требованиями ГОСТа 21501-76 "Продовольствие, поставляемое Министерству Обороны СССР. Упаковка". В целях облегчения отгрузки блоков в пакетированном виде установлен единый вес блока 15 кг. Этикетки должны быть единого образца, отпечатаны типографским способом.

Главный технолог

Казекина

КАЗЕКИНА

получено задание

З. Кумце

Бер

14.01.85г.

РАСШИРОВА

колбасных изделий за IV квартал и год по Балзовому
мясокомбинату.

I	Ед. изм.	IV квартал			Г о д		
		план	факт	%	план	факт	%
2	3	4	5	6	7	8	
решо колб.изд.							
Бительская гов.	тн	12.0	24.9	+12.9	49.0	86.4	+37.4
Бительская сви.	"	12.0	12.1	+0.1	46.0	80.7	+34.7
Лоботическая	"	2.0	1.7	-0.3	8.0	12.6	+4.6
Ворная чешская	"	20.0	12.9	-7.1	95.0	93.8	-1.2
Варшавская	"	4.0	-	-4.0	19.0	9.7	-9.3
Винья	"	10.0	6.3	-3.7	44.0	23.6	-20.4
Ланчона	"	-	0.4	+0.4	-	3.0	+3.0
Итого в/сорт	"	60.0	58.3	-1.7	261.0	309.8	+48.8
родская							
Ланчона	тн	2.0	1.0	-1.0	8.0	5.5	-2.5
Ланчона	"	15.0	31.0	+16.0	69.0	87.8	+18.8
Ланчона	"	10.0	-	-10.0	65.0	16.6	-48.4
Ланчона	"	80.0	75.1	-4.9	286.0	339.3	+53.3
Ланчона	"	2.0	-	-2.0	9.0	5.5	-3.5
Лоботическая	"	13.0	11.3	-1.7	62.0	47.8	-14.2
Ланчона для завтрака	"	1.0	-	-1.0	4.0	-	-4.0
Ланчона	"	3.0	0.1	-2.9	12.0	39.6	+27.6
Ланчона бел. молочная	"	-	-	-	5.0	-	-5.0
Ланчона	"	-	-	-	3.0	-	-3.0
Ланчона	"	5.0	3.5	-1.5	19.0	14.2	-4.8
Ланчона	"	3.0	17.2	+14.2	14.0	25.1	+11.1
Ланчона	"	10.0	57.4	+47.4	37.0	133.2	+96.2
Ланчона бел. молоч.	"	11.0	13.8	+2.8	48.0	29.0	-19.0
Ланчона	"	-	0.4	+0.4	-	0.4	+0.4
Итого I сорта:	"	155.0	210.8	+55.8	641.0	744.0	+103.0
Ланчона II сорт							
Ланчона II сорт	"	-	-	-	6.0	-	-6.0
Ланчона II сорт	"	-	2.8	+2.8	6.0	20.4	+14.4
Ланчона II сорт	"	2.0	1.1	-0.9	6.0	6.0	-
Ланчона II сорт	"	-	0.1	+0.1	-	3.8	+3.8
Итого II сорт	"	2.0	4.0	+2.0	18.0	30.2	+12.2
Итого вареник	"	217.0	273.1	+56.1	920.0	1094.0	+164.0

I	2	3	4	5	6	7	8
Сосиски вальнерские	тн	20.0	29.0	+9.0	58.0	86.9	+28.9
"- любительские	"	37.0	12.0	-25.0	147.0	100.5	-46.5
"- закусочные	"	6.0	27.2	+21.2	24.0	56.6	+32.6
Сардельки свиные	"	10.0	4.1	-5.9	34.0	24.0	-10.0
Итого в/с	"	73.0	72.3	-0.7	263.0	268.0	+5.0
Сосиски свиные	"	-	-	-	5.0	-	-5.0
Колбаски студенч.	"	-	3.2	+3.2	2.0	9.7	+7.7
Итого I сорт	"	-	3.2	+3.2	7.0	9.7	+2.7
Всего сосиски сардельки	"	73.0	75.5	+2.5	270.0	277.7	+7.7
Полукопченые.							
Одесская особая	"	10.0	15.5	+5.5	35.0	34.6	-0.4
Тбилисская	"	5.0	25.0	+20.0	30.0	143.5	+113.5
Вальнерская	"	34.0	10.4	-23.6	127.0	62.7	-64.3
Охотничьи колбаски	"	-	0.1	+0.1	-	0.1	+0.1
Итого в/с	"	49.0	51.0	+2.0	192.0	240.9	+48.9
Свиная	тн	30.0	37.0	+7.0	125.0	174.9	+49.9
Украинская	"	10.0	21.1	+11.1	40.0	71.5	+31.5
Степная	"	5.0	15.2	+10.2	30.0	27.5	-2.5
Москворецкая	"	40.0	46.1	+6.1	157.0	106.3	-50.7
Белковая	"	10.0	-	-10.0	55.0	11.3	-43.7
Липецкая	"	13.0	15.4	+2.4	61.0	45.2	-15.8
Городская	"	-	-	-	8.0	-	-8.0
Итого I сорт	"	108.0	134.8	+26.8	476.0	436.7	-39.3
Класс II сорт	"	-	26.7	+26.7	-	72.8	+72.8
Паугавиллсская II сорт	"	106.0	87.8	-18.2	341.0	275.7	-65.3
Особосубпродуктовая III сорт	"	27.0	29.9	+2.9	71.0	91.9	+20.9
Всего полукопченые	"	290.0	330.2	+40.2	1080.0	1118.0	+38.0
Рулет ленингр.н/б н/в	"	13.0	12.0	-1.0	53.0	52.8	-0.2
Рулет рост.с/н н/б	"	18.0	16.0	-2.0	64.0	61.9	-2.1
Корейка с/копч.	"	16.0	13.7	-2.3	60.0	55.8	-4.2
Грудинка с/копч.	"	15.0	12.0	-3.0	55.0	48.7	-6.3
Вотчина для завтрака	"	6.0	-	-6.0	28.0	4.4	-23.6

I	2	3	4	5	6	7	8
отчина в оболочке	тн	3.0	23.9	+20.9	16.0	50.0	+34.0
ура копч. вареная	"	-	1.0	+1.0	-	10.6	+10.6
Итого в ^н с	"	71.0	78.6	+7.6	276	284.2	+8.2
отчина пряная I сорт	"	4.0	-	-4.0	9.0	8.1	-0.9
аки свин. коп. II сорт	"	5.0	3.8	-1.2	14.0	15.4	+1.4
ульки III сорт	"	8.0	7.4	-0.6	31.0	29.2	-1.8
Всего копченостей	"	88.0	89.8	+1.8	330.0	336.9	+6.9
шудень II сорта	"	27.0	28.2	+1.2	100.0	102.5	+2.5
олыц из рубца II сорт	"	1.0	1.1	+0.1	4.0	4.8	+0.8
ровная латв. в/с	"	15.0	25.3	+10.3	52.0	79.0	+27.0
олом свиные II сорт	"	18.0	18.3	+0.3	60.0	58.1	-1.9
обра свин. копч.	"	11.0	5.3	-5.7	54.0	51.6	-2.4
Итого прочих	"	72.0	78.2	+6.2	270.0	296.0	+26.0
Всего колбасных изделий	"	740.0	846.8	+106.8	2870.0	3112.6	+242.6
вареные в/с	%	27.6	21.3	-6.3	28.4	28.6	+0.2
"	тн	75.4	58.3	-17.1	307.9	309.8	+1.9
вареные I сорт	%	71.4	77.2	+5.8	69.7	68.6	-1.1
"	тн	195.0	210.8	+15.8	755.5	744.0	-11.5
вареные II сорт	%	1.0	1.5	+0.5	1.9	2.8	+0.9
"	тн	2.7	4.0	+1.3	20.6	30.2	+9.6
сосиски сардельки в/с	%	100.0	95.8	-4.2	97.4	96.5	-0.9
"	тн	75.5	72.3	-3.2	270.5	268.0	-2.5
сосиски сардельки I сорт	%	-	4.2	+4.2	2.6	3.5	+0.9
"	тн	-	3.2	+3.2	7.2	9.7	+2.5
олукопченые в/с	%	16.9	15.4	-1.5	17.8	21.5	+3.7
"	тн	55.8	51.0	-4.8	199.0	240.9	+41.9
олукопченые I сорт	%	37.2	40.8	+3.6	44.1	39.3	-4.8
"	тн	122.8	134.8	+12.0	493.0	436.7	-56.3
олукопченые II сорт	%	36.6	34.7	-1.9	31.6	31.2	-0.4
"	тн	120.8	114.5	-6.3	353.3	348.5	-4.8
олукопченые III сорт	%	9.3	9.1	-0.2	6.5	8.0	+1.5
"	тн	30.8	29.9	-0.9	72.7	91.9	+19.2

I	2	3	4	5	6	7	8
Качественности в/о	тн	80.7	87.5	+6.8	83.6	84.4	+0.8
— " —	тн	72.5	78.6	+6.1	281.6	284.2	+2.6
Качественности I сорт	%	4.5	-	-4.5	2.7	2.4	-0.3
— " —	тн	4.0	-	-4.0	9.1	8.1	-1.0
Качественности II сорт	%	5.7	4.2	-1.5	4.2	4.6	+0.4
— " —	тн	5.1	3.8	-1.3	14.1	15.4	+1.3
Качественности III сорт	%	9.1	8.3	-0.8	9.5	8.6	-0.9
— " —	тн	8.2	7.4	-0.8	32.1	29.2	-2.9
Высшего сорта	%	36.3	33.9	-2.4	37.6	39.2	+1.6
— " —	тн	279.2	260.2	-19.0	1059.0	1102.9	+43.9
Первого сорта	%	41.9	45.4	+3.5	44.9	42.5	-2.4
— " —	тн	321.8	348.8	+27.0	1264.8	1198.5	-66.3
Второго сорта	%	16.7	19.8	+3.1	13.8	17.3	+3.5
— " —	"	128.6	152.2	+23.6	388.0	486.0	+98.0
Третьего сорта	%	5.1	0.9	-4.2	3.7	1.0	-2.7
— " —	тн	39.0	7.4	-31.6	104.8	29.2	-75.6

Директор

Г.А. МАТЕШЕВ

Главный экономист

В.А. ЧЕТНИКОВ

РАСШИФРОВКА

выработки полуфабрикатов за IV квартал и год по Балзовскому мясокомбинату.

I	Ед. изм.	IV квартал			Г о д		
		план	факт	%	план	факт	%
	2	3	4	5	6	7	8
ту свин. фасов.	тн	86.0	115.3	+29.3	298.0	363.2	+65.2
повой набор гов. фас.	"	29.0	20.7	-8.3	107.0	88.2	-18.8
фабр. целостн. свин.	"	3.0	3.3	+0.3	10.0	11.6	+1.6
пов.набо кур. домашн.	"	16.0	16.1	+0.1	60.0	62.6	+2.6
бор для студня	"	7.0	7.2	+0.2	25.0	25.5	+0.5
паты	"	-	-	-	-	0.5	+0.5
пов.набор баран.	"	-	1.0	+1.0	-	2.5	+2.5
ту свин. н/фасов.	"	-	-	-	-	2.5	+2.5
мигтокс	"	-	0.4	+0.4	-	0.4	+0.4
Итого мелкокусковые	"	141.0	164.0	+23.0	500.0	557.0	+57.0
инный край	тн	-	-	-	-	0.2	+0.2
резка свин.	"	4.0	5.3	+1.3	16.0	25.6	+9.6
со котлетное свиное	"	15.0	6.0	-9.0	62.0	41.7	-20.3
патка свин.	"	23.0	39.2	+16.2	92.0	146.0	+54.0
орек свиной	"	12.0	1.8	-10.2	46.0	16.5	-29.5
ны свиные	"	1.0	0.9	-0.1	4.0	9.2	+5.2
патка говяжья	"	12.0	11.3	-0.7	48.0	34.1	-13.9
цнетазовая часть	"	12.0	11.9	-0.1	46.0	37.0	-9.0
резка гов.	"	12.0	18.6	+6.6	47.0	57.5	+10.5
цлетное мясо гов.	"	29.0	36.4	+7.4	114.0	115.3	+1.3
лестный край	"	-	0.1	+0.1	-	0.2	+0.2
Итого крупнокусковые	"	120.0	131.5	+11.5	475.0	483.3	+8.3
ри особый н/фасов.	"	20.0	23.4	+3.4	70.0	75.0	+5.0
ри свин. н/фасов.	"	20.0	24.7	+4.7	80.0	102.9	+22.9
ри свин. фасов.	"	3.0	3.9	+0.9	11.0	14.1	+3.1
ри гов. фасов.	"	1.0	0.3	-0.7	3.0	1.4	-1.6
ри гов. н/фасов.	"	12.0	9.8	-2.2	55.0	34.5	-20.5
Итого:	"	56.0	62.1	+6.1	219.0	227.9	+8.9
целоты мясорастительные	т.шт.	60	149.6	+89.6	290	405.3	+115.3
целоты московские	"	40	-	-40.0	100	-	-100.0
целоты крестьянские	"	60	17.2	-42.8	230	244.0	+14.0
Итого:	"	160	166.8	+6.8	620	649.3	+29.3

I	2	3	4	5	6	7	8
Цыплята фасов. II кат.	тн	90,0	14,0	-76,0	300,0	94,2	-205,8
Сердце гов. фасов.	"	7,0	-	-7,0	21,0	6,8	-14,2
Печень свин. фасов.	"	-	-	-	-	8,1	+8,1
Печень гов. фасов.	"	3,0	-	-3,0	9,0	3,7	-5,3
Потроха фасов.	"	-	0,4	+0,4	-	2,2	+2,2
Утята II кат. фасов.	"	-	2,0	+2,0	-	5,2	+5,2
Итого фасованных	"	100,0	16,4	-83,6	330,0	120,2	-209,8

в том числе:

1/ Увеличение расхода мяса на промышленную переработку при выпуске нового вида колбасных изделий, колбаса вареная I сорт "Балтийская". Эквивалент эквивалента - 1,2 тн.

Заработка - 6 тн.

Расход сырья - 5 тн

Экономия - 24%

5 x 24 = 1,2 тн.

Директор

Г.А.МАТВЕЕВ

Главный экономист

В.А.ЩЕТИКОВ

2/ За счет увеличения заработной платы и реализации собственных изделий сырья - 2 тн.

февр 1964 года 26,8 тн, март 1965 года - 30 тн.

3/ Увеличение загрузки птицы в охлажденном виде на 15 единиц хранения, в результате чего экономия сырья на хранение в охлажденном виде составила - 0,9 тн, за год экономия - 10,8 тн.

4/ За счет улучшения обвалки и шпикования мяса получить сверхнормативные выходы шпика мяса при обвалке и шпикования в количестве - 1 тн.

5/ Получить сверхнормативную экономию при закладке сырья на колбасные изделия за счет пережарки - 1 тн.

24

КОМПЛЕКСНЫЙ ПЛАН
ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ,
ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ СВЕРХНОРМАТИВНУЮ ЭКОНОМИЮ МЯСНОГО
СЫРЬЯ ПО БАЛВСКОМУ МЯСОКОМБИНАТУ В 1985 ГОДУ В
КОЛИЧЕСТВЕ 32 ТОННЫ.

I. Увеличить сверхнормативные ресурсы мясопродуктов за счет сверхнормативных выходов мясопродуктов, рационального использования сырья, за счет уменьшения расхода мяса при производстве фондовых колбасных изделий с применением мясо-заменителей и других мероприятий всего - 32 тонны.

в том числе:

а/ Уменьшения расхода мяса на промышленную переработку при выпуске нового вида колбасных изделий, колбаса вареная I сорт "Подольская". Экономия мясоресурсов - 1,2 тн.

Выработка - 6 тн.

Расход сырья - 5 тн

Экономия - 24%

$5 \times 24 = 1,2$ тн.

б/ Уменьшение расхода мяса на промышленную переработку при выпуске и освоении колбас по сравнению с 1984 годом.

-вареная для завтрака - сырье 9 тн $\times 25\% = 2,2$ тн.

-городская I сорт - сырье 17 $\times 25\% = 4,2$ тн

в/ За счет увеличения выработки и реализации костных пищевых жиров - 3 тонны.

факт 1984 года 26,8 тн , план 1985 года - 30 тн.

г/. Увеличить отгрузку птицы в охлажденном виде минуя 15 дневное хранение, в результате чего экономия скидки на хранение в среднем в месяц составит - 0.9 тн, за год экономия - 10.8 тн.

д/ За счет улучшения обвалки и жиловки мяса получить сверхнормативные выходы мяса при обвалке и жиловке в количестве - 1 тн.

е/ Получить сверхплановую экономию при закладке сырья на колбасные изделия за счет перевыходов - 1 тн.

- ё/ За счёт улучшения технологии производства увеличить сверхнормативные выходы мяса, пищевых топленых жиров, субпродуктов I и II категории - 7,6 тн.
- ж/ Реализовать зверохозяйствам печени и лёгких, поражённых инвезиями. - I тн.

Директор:  Г.А. Матвеев

Гл. технолог:  Л.Ф. Казекина