

**ОБЪЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
к форме 4-рыб по Салагривскому ркз  
за 1985 год

**I. РАСХОД СЫРЬЯ**

Отклонения фактического расхода сырья от нормативного  
при производстве рыбной продукции

| Наименование продукции<br>по видам обработки и<br>видам рыб | Расход сырья<br>по норме<br>цнт | Фактически<br>израсходо-<br>вано сырья<br>цнт | Экономия<br>-<br>Перерасх<br>+ | %к рас-<br>ходу<br>сырья по<br>норме |
|---|---------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------------------|
| I   | 2                               | 3   | 4                              | 5                                    |
| <b>Рыба горячего копчения</b>                               |                                 |   |                                |                                      |
| Зубан н/р из морож.   | 339                             | 333   | 6                              | 1,8                                  |
| Карась мелк.н/р из мор.                                     | 360                             | 354   | -6                             | 1,7                                  |
| Карась мелк.потр.б/г из мор.потр<br>б/г                     | 533                             | 484   | -49                            | 9,2                                  |
| Окунь морж.мелк.потр.б/г из потр.<br>б/г мор                | 9483                            | 9261  | -222                           | 2,3                                  |
| Сардинелла н/р из морож.                                    | 95                              | 89  | -6                             | 6,3                                  |
| Скумбрия атл.б/г из б/г мор.                                | 180                             | 174   | -6                             | 3,3                                  |
| Ставрида б/г из б/г морож.                                  | 1112                            | 1044  | -68                            | 6,1                                  |
| Треска балт.мелк.н/р из охл.                                | 26                              | 25  | -1                             | 3,8                                  |
| Треска балт.мелк.потр.с/г из н/р<br>охлажд.                 | 76                              | 73  | -3                             | 3,9                                  |
| Треска балт.мелк.потр.б/г из потр.<br>б/г охл.              | 541                             | 504   | -37                            | 6,8                                  |
| Треска балт.мелк.потр.б/г из н/р<br>охл.                    | 111                             | 107   | -4                             | 3,6                                  |
| Хек серебр.потр.б/гиз потр.б/г мор                          | 1584                            | 1557  | -27                            | 1,7                                  |
|   |                                 | <b>Всего</b>                                  | <b>-435</b>                    |                                      |

**Консервы**

**Сардины атл.в масле/ломтики/**

|                                    |      |      |      |      |
|------------------------------------|------|------|------|------|
| из сардинеллы н/р мор /маш.разд./  | 615  | 612  | -3   | 0,5  |
| из сардинеллы н/р мор./ручн.разд./ | 1638 | 1381 | -257 | 15,7 |
| из сардины н/р морож.              | 183  | 181  | -2   | 1,1  |
| из сардинеллы б/г мор./маш.разд./  | 213  | 178  | -35  | 16,4 |
| из сардинеллы н/р морож./маш.разд/ | 441  | 378  | -63  | 14,3 |
| из сардинеллы б/г морож./маш.разд/ | 3586 | 3318 | -268 | 7,5  |

| I   | 2               | 3     | 4     | 5    |
|---|-----------------|-------|-------|------|
| <u>Консервы в масле из бланш. рыбы</u>          |                 |       |       |      |
| Из скумбрии н/р морож.                          | 1804            | 1637  | -167  | 9,3  |
| из скумбрии б/г морож.                          | 2051            | 2045  | - 6   | 0,3  |
| из хека б/г морож.                              | 2483            | 2493  | + 10  | 0,4  |
| из путассу б/г морож.                           | 374             | 384   | + 10  | 2,7  |
| <u>Консервы в томатном соусе из бланш. рыбы</u> |                 |       |       |      |
| из скумбрии н/р морож.                          | 59 <sup>8</sup> | 588   | - 10  | 1,7  |
| из скумбрии б/г морож.                          | 138             | 151   | + 13  | 9,4  |
| из ставриды б/г морож.                          | 3298            | 3374  | + 76  | 2,3  |
| из сардинеллы н/р морож.                        | 308             | 272   | - 36  | 11,7 |
| из сардины-тушки мор.                           | 4670            | 4854  | +184  | 3,9  |
| из сардинеллы б/г морож.                        | 349             | 331   | - 18  | 5,2  |
| <u>Консервы натуральные</u>                     |                 |       |       |      |
| из скумбрии б/г морож                           | 7321            | 7208  | - 113 | 1,5  |
| из скумбрии н/р морож.                          | 6943            | 6902  | - 41  | 0,6  |
| из ставриды б/г морож.                          | 13317           | 13352 | + 35  | 0,3  |
| из ставриды н/р морож.                          | 2111            | 2029  | -82   | 3,9  |
| <u>Уха "Атлантика"</u>                          |                 |       |       |      |
| из ставриды б/г морож.                          | 2892            | 2933  | +41   | 1,4  |
| из ставриды н/р морож.                          | 2126            | 2106  | -20   | 0,9  |
| из ставриды-тушки морож.                        | 751             | 764   | +13   | 1,7  |
| <u>Консервы рыбораствительные</u>               |                 |       |       |      |
| из ставриды н/р морож.                          | 345             | 339   | - 6   | 1,7  |
| <u>Пресервыпряного посола</u>                   |                 |       |       |      |
| из сардинеллы б/г морож.                        | 1367            | 1340  | -27   | 2,0  |
| из сардинеллы н/р морож.                        | 232             | 229   | - 3   | 1,3  |
| из ставриды б/г морож.                          | 7277            | 7237  | -40   | 0,5  |

- 815

Экономия рыбы горячего копчения по сравнению с нормами образовалась при разделке, мойке, копчении и уборе в ящики. Копчение рыбы происходит в камерных печах.

Экономия сардинеллы н/р и б/г, сардины н/р при производстве консервов "сардины атлантические в масле (ломтики)", "Сардина бланшированная в томатном соусе", пресервов "Сардинелла обезглавленная пряного посола" объясняется в основном тем, что отходы и потери при разделке и мойке сардинеллы и сардины меньше, чем пред-

усмотрено в нормах. Кроме того меньше в нормах предусмотренных были потери влаги при бланшировании. Большая часть экономии образовалась в I квартале.

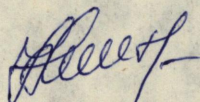
Причиной перерасхода сардины-тушки является то, что остатки внутренностей, удаляемые при инспекции, были больше, чем предусмотрено в нормах, также повышенные потери при мойке тушки из-за её нежней консистенции.

Перерасход хека серебристого б/г — из-за того, что не вложились в нормы при разделке.

Причина перерасхода путассу б/г — повышенный процент отходов при разделке из-за её мелкого размера (12-16 см).

При выработке консервов в масле, в томатном соусе, рыбоартистических, натуральных с добавлением масла и ухи из ставриды н/р, б/г, тушки, из скумбрии н/р и б/г, выявлена как экономия, так и перерасход. Это результат обработки разных партий сырья, разной упитанности, размерного ряда, консистенции, района лова. Из-за поступления мороженых п/ф с истекающим сроком хранения (3-3,5 месяца после замораживания), в поврежденных коробах, при разделке рыбы (б/г, тушки, спинки) вынуждены производить дополнительное и в нормах не предусмотренное удаление подсохших и окислившихся приголовков.

Директор



К. Э. Линде