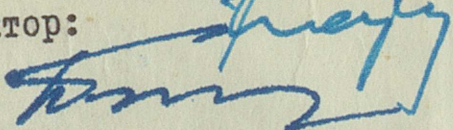
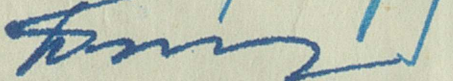


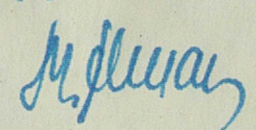
Потери сырья при производстве мороженого по Рижскому молочному комбинату №1

форма № 2 за 1962г.

38 Т. по плану

№ пп	Наименование мороженого	выработано	потери на 1 тн в килограммах		потери на все колич. в килограммах		результат на все кол. кг (-) (+)	Примечание
			по плану	фактич.	по плану	фактич.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. Весовое								
1.	молочное мороженое	50100	9	4,2	450,9	210,4	240,8	
2.	Сливочное --	126370	9,2	3,42	1163	432	731	
3.	Пломбир	136138	9,1	5,31	1243.	723	520	
4.	Фруктовое мороженое	10085	10	5,55	101	56	45	
ИТОГО по весовому:		322743	9,2	4,41	2958	1422	1536	
II. Фасованное								
1.	Брикеты в бумаге	88188	29	18,82	2558	1660	898	
2.	Брикеты в вафлях	5796	29	19,1	168	111	57	
3.	Стаканчики бумажн.	325632	29,2	22,94	9508	7470	2038	
4.	Стаканчики вафельные	4755	24,2	15,4	115,1	73,9	42	
5.	Эскимо с глаз.							
6.	Ленинградское							
7.	Мороженое в рожках							
8.	Мороженое в трубочках	7108,8	39,2	24,65	279	175	104	
9.	Пирожные							
10.	Торты							
ИТОГО по фасован.		4314788	29,3	23,35	12628	9489	3139	
ВСЕГО по мороженому		754222,8			15586	10911	4675	

Директор: 
 нач. ПЭО: 

нач. цеха мороженого: 

9

Latvijas PSR TSP
Gaļas un piena rūpniecības ministrija

Projektēšanas konstruktoru birojs
Rīgā, Dzirnavu ielā 42, tel. 21923
Nor. rēķ. Nr. 34102 Valsts bankas Maskavas nod.



Латвийская ССР СНХ
Управление мясной и молочной пром.

Проектно-конструкторское бюро
гор. Рига, ул. Дзирнаву 42. Тел. 21923
Расчет. сч. № 34102 в Московском отд. Госбанка

Handwritten notes in green ink:
B. Monod...
B. P...
Dm...
28/III-63

196 г.

Входящий № 2604
22 ИЮЛ 1963

ДИРЕКТОРУ

Handwritten: Ринского молокозавода

Handwritten: w / Молоки. КОМБИНАТ А

Handwritten: т. Мейс У.Э.

В соответствии с письмом Проектно-конструкторского бюро УММП СНХ Латвийской ССР № 178 от 13 марта 1963 года Вы должны представить данные по плановым и фактическим затратам сырья при производстве мороженого за первое полугодие 1963 года не позднее 1.УШ.1963 года.

Просим указанные материалы выслать в срок в адрес Проектно-конструкторского бюро.

И.о. Начальника ПКБ

Handwritten signature: Р. Бетиньш
/Р. Бетиньш /

51/7

29 июля 1963г.

10

НАЧАЛЬНИКУ П К Б УПРАВЛЕНИЯ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ТОВ. ГОРБАЧЕВУ

На Ваше письмо от 27 июня 1963г. сообщаем:

1. На все виды сырья предприятие пользуется нормами расхода, утверждёнными распоряжением государственной плановой комиссии при Министерстве Латв.ССР от 20 июля 1961 г. за № 84.

2. На все химикаты лабораторные и производственные, а также на смазочные масла применяются нормы по приказу Министерства промышленности продовольственных товаров СССР от 16 декабря 1953 г. за № 647.

3. На все упаковочные, дезинфицирующие и моющие вещества имеются нормы расхода, утверждённые приказом директора Рижского молочного комбината за № 45 от 31 января 1963г. / составленные на основании норм, утвержденных Управлением мясомолочной промышленности, с учётом фактического расхода/.

4. На все материалы, используемые в механических мастерских /исключая олово/, никаких норм, утверждённых Управлением или предприятием, нет.

ДИРЕКТОР РИЖСКОГО МОЛОЧНОГО
КОМБИНАТА

/ У. МЕИЯ /.

НАЧАЛЬНИК П.Э.О.

/ О. ПАЗАВИНЯ /.

Latvijas PSR TSP

Galas un piena rūpniecības pārvalde

Projektēšanas konstruktoru birojs

Rīgā, Dzirnavu ielā 42, tel. 21923

Nor. rēķ. Nr. 34102 Valsts bankas Maskavas nod.

Латвийская ССР СНХ

Управление мясной и молочной пром.

Проектно-конструкторское бюро

гор. Рига, ул. Дзирнаву 42. Тел. 21923

Расчет. сч. № 34102 в Московском отд. Госбанка

469.

Моб. Гаузарович
Моб. Мивар
Дир. Мельникович



24 июля 1963 г.
Входящий № 2390
- 1 ИЮЛ 1963 г.

ДИРЕКТОРУ Рижского молоко-консервного
МОЛОЧНОГО КОМБИНАТА

ГОВ. г. Мейя ЦД.

Во исполнение постановления Совнархоза Латвийской ССР от 30 декабря 1962 года № 511 просим представить до 5-го июля с. г. данные:

1. На какие виды сырья и материалов предприятие пользуется нормами, утвержденными руководителями предприятия. /нормы перечислить/.

2. На какие виды продукции, операции или процессы нет норм, утвержденных предприятием или Управлением /перечислить/.

Начальник ПКБ:

/А. Горбачев/

8/7
1 IV-63г.

12

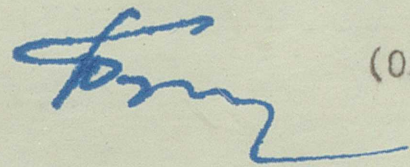
" I " апреля 1963

ПРОЕКТНО- КОНСТРУКТОРСКОЕ БЮРО УПРАВЛЕНИЯ
МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ГЛ.ИНЖЕНЕРУ ТОВ.БЕТИНЬШУ

На Ваш запрос от 13 марта 1963г. за № 178 высылаем плановые
и фактические потери сырья при производстве мороженого по
форме № 2 за 1962г.

НАЧАЛЬНИК П.Э.О.



(О.ПАЗАРИНЯ).

Latvijas PSR TSP

Gaļas un piena rūpniecības pārvalde

Projektēšanas konstruktoru birojs

Rīgā, Dzirnavu ielā 42, tel. 21923

Nor. rēķ. Nr. 34102 Valsts bankas Maskavas nod.



Латвийская ССР СНХ

Управление мясной и молочной пром.

Проектно-конструкторское бюро

гор. Рига, ул. Дайрнау 42. Тел. 21923

Расчет. сч. № 34102 в Московском отд. Госбанка

13

№ 178

gsp

13. марта 1963 г.

18 МАР 1963

Русского Молочного КОМБИНАТА

ДИРЕКТОРУ

В соответствии с постановлением ЦК КПСС и Совета Министров СССР от 13. X. 1961г. № 947 проводится работа нормирования по затратам сырья при производстве мороженого.

С тем, чтобы настоящую работу провести в срок, прошу Вас выслать в адрес ПКБ Управления мясной и молочной промышленности СНХ Латвийской ССР плановые и фактические затраты сырья на производство мороженого по форме № 2 /в приложении/ за 1962г. не позднее 1. IV. 1963г. и за первое полугодие 1963г. не позднее 1. VII. 1963г. ~~не позднее 1. VII. 1963г.~~

Единовременный запрос указанных материалов разрешен Центральным Статистическим Управлением при Совете Министров СССР /письмо ЦСУ № 74/8-140 от 13. IV. 1962г/

ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР ПКБ -

R. Betina
/Р. Бетиньш /

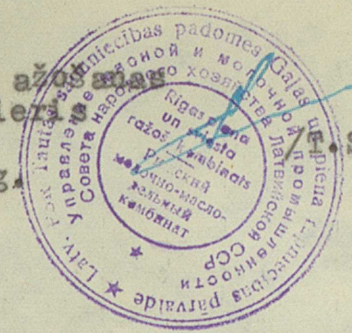
Ташашина
Трошину
18. III 63

" Apstiprinu"

Rīgas piena-sviesta ražošanas kombināta galv.inženieris

" 15 " februārī 1961.g.

Samītis/



NOSACĪTĀ KURINĀMĀ UN ELEKTROENERĢIJAS PATĒRIŅĀ NORMAS 1961.gadam
pa ceturkšņiem

Produkcijas nosaukums	Prošūke. mēra vien.	Kur mašīnas strādā ar elektrodzinēju								Kur mašīnas strādā ar tvaiku vai iekšdedzes dzinēju					
		Nosacītais kurināmais kg. pa ceturkšņiem				Elektroenerģija kwst.pa ceturkšņ.				Nosacītais kurināmais kg.pa ceturkšņiem					
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV		
Elektroenerģijas ražošanas elektriskās ar jaudu zem 500 kw	1000 kwst.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1440	1440	1440	1440
No Rēzeknes piena-konservu kombināta TEC	1000 kwst. izsn.no līnijas	800	800	800	800	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tas pats	atlaisti mg.kal.	243	243	243	243	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Piena pārstrād.krejt.: a/ tvaika mehānizētās un tvaika motorizētās	1 to piena	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	56	53	53	56
b/ elektroficētās	"	70	68	68	70	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-
Sviests no krējuma	to	103	98	98	103	25	25	25	25	140	133	133	140	140	140
Sviests no piena	"	668	662	662	668	42	42	42	42	730	724	724	730	730	730
Pilnpiena siers	"	1145	1137	1137	1145	50	50	50	50	1226	1220	1220	1226	1226	1226
Siers kausētais	"	283	278	278	283	56	56	56	56	-	-	-	-	-	-
Siers zaļais	"	100	100	100	100	135	135	135	135	-	-	-	-	-	-
Pilnpiena produkcija	"	27	24	24	27	3,5	3,5	3,5	3,5	32	29	29	32	32	32
Skāvē vāj.p. produkcija	"	27	24	24	27	3,5	3,5	3,5	3,5	32	29	29	32	32	32
Brinza un vājpiena siers	"	204	198	198	204	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Piena cukurs	"	6300	6300	6300	6300	1400	1400	1400	1400	-	-	-	-	-	-
Piena pulveris:															
1.Veltņu žāvētavās	"	2300	2300	2300	2300	230	230	230	230	-	-	-	-	-	-
2.Smidzinātāja žāvētavās	"	3200	3200	3200	3200	230	230	230	230	-	-	-	-	-	-
Saldējums	"	63	63	63	63	25	25	25	25	99	99	99	99	99	99
Jēlkazeīns	"	142	139	139	142	1,8	1,8	1,8	1,8	145	141	141	145	145	145
Sausais kazeīns	"	554	548	548	554	175	175	175	175	880	875	875	880	880	880
Vafeļu cepšana	kg.	-	-	-	-	3	3	3	3	-	-	-	-	-	-
Aukstuma ražošanas	1000 darba kal.	-	-	-	-	0,48	0,48	0,48	0,48	-	-	-	-	-	-
Apkure	saskaņā ar pilsētas un rajona izpildkomitejas normām														
Ražošanas saimnieciskām vajadzībām /% % attiecībā pret pamatprodukciju/	%	-	20	-	-	-	-	12	-	-	-	-	20	-	-

Rīgas piena-sviesta ražošanas kombināta galv.mehāniķis:

/L. PROŠKOVIČS/

Главный инженер РМК:

/Попова Л.В./

РЕЦЕПТ №

НА СЫР ПЛАВЛЕНИЙ НОВЫЙ 30 %

на I тонну

Наименование сырья	Един. измер.	К-во до зачист.	К-во после зачист.	К-во жира	К-во сухих веществ	Цена	Сумма
Сырная масса быстросоз. 40%	19,5 50 кг	57,4	55,0	10,89	27,5	1-28	73-47
Сыр жирный	24,75 56 "	41,2	40,0	9,9	22,4	2-08	85-70
Масло сливочное	83 84 "	140,5	140,5	116,24	117,64	3-295	462-95
Сыр обезжир. I с.	43 "	533,7	525,8	-	226-12	0-72	384-26
Сыр обезжир. II с.	43 "	28,0	27,6	-	11,87	0-68	19-04
Сухое молоко	98 "	30,0	30,0	-	29,4	1-23	3-69
Лимонная кислота	91,4 "	3,0	3,0	-	2,74	7-02	21-06
Сода пищевая	100 "	4,0	4,0	-	4,0	0-04	0-16
Фосфоро кислий натрий	"	38,0	38,0	-	15,08	0-16	6-08
Краска сырная	"	0,04	0,04	-	-	12-40	0-49
В о д а	"	151,51	151,51				
И т о г о:			1015,0	137,03	456,75		1056-90

Начальник цеха:

Мастер: *Степан*

20

Главный инженер РМК: 9

/Попова Л.В./

РЕЦЕПТ №

НА СЫР ПЛАВЛЕНИЙ КОЛБАСНО КОПЧЕНИЙ ЖИРНОСТЬЮ 30 % на I тонну

Наименование сырья	Един. измер.	К-во до зачист.	К-во после зачист.	К-во жира	К-во сухих веществ	Цена	Сумма
Масса быстросозрев.	19,8 50 кг	62,4	60,0	11,88	30,0	1-28	79-87
Сыр жирный	24,75 56 "	40,6	40,0	9,9	22,4	2-08	84-45
Масло сливочное	83 84 "	139,6	139,6	115,92	117,26	3-29 ⁵	459-98
Сыр обезжиренный	45 "	603,0	594,4		267,52	0-72	434-16
Лимонная кислота	91,4 "	3,0	3,0		2,74	7-02	21-06
Сода пищевая	100 "	4,0	4,0		4,0	0-04	0-16
Краска сырная	"	0,04	0,04			12-40	0-49
Фосфатовокислий натрий	"	38,0	38,0		15,08	0-16	6-08
В о д а	"	140,96	140,96				
И т о г о:			1020,0	137,7	459,0		1086-25

Начальник цеха № 2

Мастер: *Смирнов*

1109,80

"....."
/Главный инженер РМК:/

/Попова Л.В./

Р Е Ц Е П Т №

НА СЫР ПЛАСТИЧЕСКИЙ

АПЕЛЬСИНОВИЙ

на I тонну

Наименование сырья	Един. измер.	К-во до зачист.	К-во после зачист.	Цена	Сумма
Масло сливочное	кг	264,9	264,9	3-295	875-85
Сахар	"	330,0	330,0	0-76	250-80
Творог 18%	"	312,0	300,0	0-85	265-20
Ванилин	"	0,12	0,12	66-30	7-96
Сухое молоко	"	100,0	100,0	1-23	123, -
Фосфорокислий натрий	"	23,98	23,98	0-16	3-84
Апельсиновая эссенция	"	1,0	1,0	3-78	3-78
Итого:			1020,0		1526-10 1530-43

Начальник цеха № 2:

Мастер: *Сми*

1485,08

44

Главный инженер РМК

/Попова Л.В./

РЕЦЕПТ №.....

НА СЫР ПЛАСТИЧЕСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ

на 1 тонну

Наименование сырья	Един. измер.	К-во до зачист.	К-во после зачист.	Цена	Сумма
Масло сливочное	кг	248,9	248,9	3-295	818-88 ⁸²⁰⁻¹³
Сахар	"	314,0	314,0	0-76	238-64
Творог 18%	"	312,0	300,0	0-85	265-20
Какао	"	66,0	66,0	7-75	511-50
Ванилин	"	0,12	0,12	66-30	7-96
Сухое молоко	"	70,99	70,0	1-23	86-10
Фосфорокислый натрий	"	20,98	20,98	0-16	3-36
Итого:			1020,0		1932-89

Начальник цеха № 2

Мастер: *Сми*

1913,46

СМ

Главный инженер РМК:

Попова Л.В./

РЕЦЕПТ №

НА СЫР ПЛАСТИЧЕСКИЙ

ЛИМОННЫЙ

на I тонну

Наименование сырья	Един. измер.	К-во до зачист.	К-во после зачист.	Цена	Сумма
Масло сливочное	кг	264,9	264,9	3-295	875-85
Сахар	"	330,0	330,0	0-76	250-80
Ванилин	"	0,12	0,12	66-30	7-96
Творог 18%	"	312,0	300,0	0-85	265-20
Сухое молоко	"	100,0	100,0	1-23	123,-
Фосфорокислий натрий	"	23,98	23,98	0-16	3-84
Лимонная эссенция	"	1,0	1,0	3-78	3-78
Итого:			1020,0		1526-10 1530-43

Начальник цеха № 2:

Мастер: *Смир*

14.9.21

ok

/Главный инженер РМК:/

/Попова Л.В./

РЕЦЕПТ №

НА СЫР ПЛАВЛЕНИЙ Н О В Ы Й ЖИРНОСТЬЮ 40 % на I тонну

Наименование сырья	Един. измер.	К-во до зачист.	К-во после зачист.	К-во жира	К-во сухих веществ	Цена	Сумма
Масса быстрогозр.	19,8 50 кг	104,0	100,0	19,8	50	1-28	133-12
Сыр жирный	24,75 56 "	51,5	50,0	12,37		2-08	107,12
Масло сливочное	83 84 "	196,04	196,04	162,71	164,67	3-295	645-95
Сыр обезжиренный	45 "	505,0	500,0		222,71	0-72	363-60
Лимонная кислота	91,4 "	3,0	3,0		2,74	7-02	21-06
Сода пищевая	100 "	4,0	4,0		4,0	0-04	0-16
Краска сырная	"	0,04	0,04			12-40	0-40
Фосфорокислый натрий		38,0	38,0		15,08	0-16	6-08
В о д а		123,92	123,92				
И т о г о:			1015,0	194,88	487,2		1274-58

Начальник цеха № 2:

Мастер: *См*

1200,30

11

Главный инженер РМК:

/Попова Л.В./

РЕЦЕПТ № 2.....

НА СЫР ПЛАВЛЕНИЙ ОСТРИЙ ЖИРНОСТЬЮ 40 % на I тонну

Наименование сырья	Един. измер.	К-во до зачист.	К-во после зачист.	К-во жира	К-во сухих веществ	Цена	Сумма
Масса быстрогозр.	19,8 50 кг	424,0	408,0	80,78	204,0	1-28	542-72
Сыр жирный	24,75 56 "	249,0	242,0	59,89	135,52	2-08	517-92
Масло сливочн.	83 84 "	76,31	76,31	63,33	64,1	3-29 ⁵	251- 64
Сыр обезжиреный	45 "	190,0	187,9		84,56	0-72	136-80
Лимонная кислота	91,4 "	3,0	3,0		2,74	7-02	21-06
Сода пищевая	100 "	4,0	4,0		4,0	0-04	0-16
Краска сырная	"	0,04	0,04			12- 40	0-49
Фосорокислий натрий	"	3,8	3,8		15,08	0-16	6-08
В о д а	"	60,75	60,75				
		И т о г о:		1020,0 204,0	510,0		1476- 28 ⁶⁷

Начальные цеха № 2:

Мастер: *Сми*

[Handwritten signature]

1340,59

[Handwritten mark]

Гл. инженер РМК:

/ Попова Л.В. /

РЕЦЕПТ №

НА СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ КОЛБАСА КОПЧЕНАЯ С ДРОЖЖАМИ
ЖИРНОСТЬЮ 30 % на I тонну

Наименование сырья	Един. измер.	К-во до зачист.	К-во после зачист.	К-во жира	К-во сухих веществ	Цена	Сумма
Масса быстросозр.	19,8 50 кг	62,4	60,0	11,88	30,0	1-28	79-87
Сыр жирный	24,75 56 "	41,2	40,0	9,9	22,4	2-08	85-70
Масло сливочное	83 84 "	139,6	139,6	115,92	117,26	3-295	459-98
Сыр обезжиренный	45 "	489,0	483,3		217,52	0-72	352-08
Лимонная кислота	91,4 "	3,0	3,0		2,74	7-02	21-06
Сода пищевая	100 "	4,0	4,0		4,0	0-04	0-16
Краска сырная	"	0,04	0,04			12-40	0-40
Фосфорокислый натрий	"	38,0	38,0		15,8	0-16	6-08
В о д а	"	52,06	52,06				
Д р о ж ж и	"	200,0	200,0		50	0,54	108-00
И т о г о:			1020,0	137,7	459,0		1112-71 1113-42

Начальник цеха № 2:

Мастер: *Стар*

1966, 15

Главный инженер РМК: / Попова Л.В. /

Р Е Ц Е П Т №

НА ПЛАВЛЕНИЙ СЫР Н О В Ы Й ЖИРНОСТЬЮ 30 % на I тонну

Наименование сырья	Един. измер.	К-во до зачист.	К-во после зачист.	К-во жира	К-во сухих веществ	Цена	Сумма		
Масса быстросозр.	19,8	50	кг	62,4	60,0	11,88	30,0	I-28	79-87
Сыр жирный	24,75	56	"	41,2	40,0	9,9	22,4	2-08	85-70
Масло сливочное	83	84	"	138,86	138,86	115,25	116,64	3-29	456-85
Сыр обезжиреный		45	"	599,4	589,9		265,89	0-72	431-57
Лимонная кислота		91,4	"	3,0	3,0		2,74	7-02	21-06
Сода пищевая		100	"	4,0	4,0		4,0	0-04	0-16
Краска сырная			"	0,04	0,04			12-18	0-48
Фосфорокислый натрий			"	38,0	38,0		15,08	0-16	6-08
В о д а			"	141,7	141,7				
И т о г о:				1015,0	137,03	456,75			1081-77

Начальник цеха № 2

Мастер: *cmr*

Л.В. Попова
Л.В. Попова

1015,4100

РЕЦЕПТ №

НА СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ ЯРОСЛАВСКИЙ ЖИРНОСТЬЮ 45 % на I тонну

Наименование сырья	Един. измерен.	К-во до зачист.	К-во после зачист.	К-во жира	К-во сухих веществ	Цена	Сумма
Масса быстросозр. 19,8	50	212,0	204,0	40,39	102,0	1-28	271-36
Сыр Ярославский 24,75	56	518,0	500,0	123,75	280,0	2-17	1124-06
Масло сливочное 83	84	89,6	89,6	74,36	75,26	3-295	295-23
Сыр обезжиреный	45	114,6	113,1		50,92	0-72	82-51
Лимонная кислота	91,4	3,0	3,0		2,74	7-02	21-06
Сода пищевая	100	4,0	4,0		4,0	0-04	0-16
Краска сырная		0,04	0,04			12-40	0-40
Фосфорокислий натрий	39,7	38,0	38,0		15,08	0-16	6-08
В о д а		68,26	68,26				
И т о г о:			1020,0	238,5	530,0		1800-95

Начальник цеха № 2:

Мастер: *Сми*

1706,50

РЕЦЕПТ №

НА СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ КОСТРОМСКОЙ ЖИРНОСТЬЮ 40 % на I тонну

Наименование сырья	Един. измерен.	К-во до зачист.	К-во после зачтс.	К-во жира	К-во сухих веществ	Цена	Сумма
Масса быстросозр.	19,8 50 кг	260,0	250,0	49,5	125,0	1-28	332-80
Сыр жирный	24,75 56 "	483,0	468,0	115,83	262,83	2-08	1004-64
Масло сливочное	83 84 "	46,6	46,6	38,67	39,14	3-29 5	153- 35
Сыр обезжиреный	45 "	139,6	137,6		61,96	0-72	100-51
Лимонная кислота	91,4 "	3,0	3,0		2,74	7-02	21-06
Сода пищевая	"	4,0	4,0		4,0	0-04	0-16
Краска сырная	"	0,04	0,04			12- 40	0-4 9
Фосфорокислий натрий	"	38,0	38,0		15,08	0-16	6-08
В о д а	"	72,76	72,76				
И т о г о:		1020,0	204,0	510,0			1619- 09

Начальник цеха № 2:

Мастер: *См*

15-10-42

22