



LATVIJAS PSR

PĀRTIKAS RŪPNIĒCĪBAS
MINISTRIJAВ. Калширис
13.02.80
ЛАТВИЙСКАЯ ССРМИНИСТЕРСТВО
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

11.02.80

№ 04-2/763

Выписка из приказа МПП ЛССР
№ 197 от 17.12.79 РИГАДиректору кондитерской
фабрики "17 июня"
т.Дале А.Н.Г. «17. Июнь»
3.02.80
325Приказом № 197 от 17.12.79 кондитерской фабрике
"17 июня" утверждены следующие задания на 1980 год.

	Един. измер.	План на 1980г.	в т.ч. по кварталам			
			I	II	III	IV
1. Диетические кондитерские изделия	тонн	1400	382	318	320	380
в т.ч.диабетические	"-	94	23	30	18	23
2. Кондитерские изделия детского питания тематикой	"-	909	233	193	241	242
3. Продукция в оформлении тематикой г.Юрмала		1680				451
- Печенье "Селга" 0,2 и 0,12 кг	"-	1469	390	377	313	389
- Вафли "Балтийские" с витаминами "С" и "В ₁ " 0,2 и 0,1 кг	"-	207	61	30	55	61
- Вафельный торт "Курортный" 0,5 кг	"-	4	1	1	1	1
4. Продукция в оформлении тематикой Аэрофлота						
- Печенье в расфасовке 60 г	тонн	7	1,5	2	2	1,5
- Вафли в расфасовке 50 гр.	"-	7	1,5	2	2	1,5
5. Новые виды продукции, создаваемые по республиканским рецептурам						
- Торт бисквитный "Роко"	"-	25	6	6	6	7
6. Новые виды продукции второго года выпуска "кураку"	"-	55	17	19	15	14

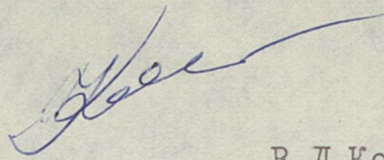
2.

2.

Сэкономить сухих веществ тонн 70 20 15 15 20

Установите строгий контроль за выполнением указанных заданий и ежемесячно информируйте министерство о ходе их выполнения.

Начальник отдела хлебопекарной и кондитерской промышленности



В.Д.Корчагина

Мелберга 2II656



LATVIJAS PSR
PĀRTIKAS RŪPNIĒCĪBAS
MINISTRIJA

226906, Rīgā, GSP, Smilšu ielā, 1.
Teletāips 1342. Tālrunis 223439

11.12.80 № 031 7614

Цз/На № _____

г. Харцуне Э.
Прошн переговорити
17.12.80
МИНИСТЕРСТВО
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ЛАТВИЙСКОЙ ССР

226906, г. Рига, ГСП, ул. Смилшу, 1.
Телегайн 1342. Телефон 223439.

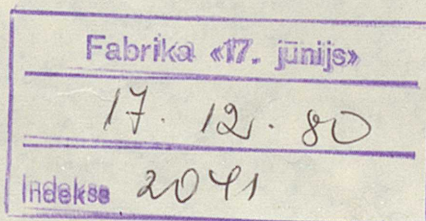
Кондитерская ф-ка "17 июня"

План производства продукции высшей категории качества
на 1980 год:

	Ед. изм.	1980 год
План производства продукции высшей категории качества	т.р.	5500
Удельный вес	%	34,9
ДОПЗАДАНИЕ :		
План производства продукции высшей категории качества с допзаданием	т.р.	700
Удельный вес с допзаданием	%	6200
		39,3

Начальник планово-экономического отдела

М.П. Филякина





LATVIJAS PSR

ПĀRTIKAS RŪPNIECĪBAS
MINISTRIJA

226906, Rīgā, GSP, Smilšu ielā 1.
Teletaips 1342, Tālrunis 223439.

ЛАТВИЙСКАЯ ССР

МИНИСТЕРСТВО
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

226906, г. Рига, ГСП, ул. Смилшу, 1.
Телегайн 1342. Телефон 223439.

04.08.80

№ 04-3/4805

Всем кондитерским фабрикам

Uz/Na № _____

Т О внедрении рекомендаций Т
Всесоюзного семинара на
тему: "Расширение ассорти-
мента и улучшение качества
кондитерских изделий в
свете решений ноябрьского
(1979г.) Пленума ЦК КПСС

г. Фабрика С
Для руководства и организ.
исполнения.

06.08.80

[Handwritten signature]

На основании письма Упркондитера № 36/2-7-III9
от 28.07.80г. направляем Вам для внедрения на кондитерских
фабриках рекомендации Всесоюзного семинара на тему:
"Расширение ассортимента и улучшение качества кондитерских
изделий в свете решений ноябрьского (1979г.) Пленума ЦК КПСС,
состоявшегося в г. Ворошиловграде в мае с.г.

Рекомендации прилагаются.

Приложение: рекомендации на 7л. в I экз.

Заместитель министра:

[Handwritten signature]

Д.Я.Абрент

Фабрика «17. jūnijs»
06.08.80
Indekss 1395

Камаева 227338

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР
УПРАВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ И КРАХМАЛО-ПАТОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

РЕКОМЕНДАЦИИ

Всесоюзного семинара на тему: "Расширение ассортимента
и улучшение качества кондитерских изделий в свете
решений ноябрьского (1979г.) Пленума ЦК КПСС"

(г.Ворошиловград, 20-22 мая 1980г.)

Москва
1980г.

УТВЕРЖДАЮ

10.

Заместитель Министра пищевой промышленности СССР



В.С.Пененков

"20" ИЮНЯ 1980г.

Кондитерская промышленность Минпищепрома СССР в 10-й пятилетке систематически перевыполняла годовые задания по объему производства в натуральном выражении. На 1980 год предусмотрен план производства кондитерских изделий в объеме 3720 тыс. тонн, 102,2% к уровню пятилетнего задания.

По сравнению с 1975 годом, в 1980 году предусматривается рост выработки по конфетам - на 14,6%, пастило-мармеладным изделиям - на 28,9%, ирису - на 19,3%, тортам, пирожным и кексам - на 23,3%, вафлям - на 24,1%.

Коэффициент использования производственных мощностей возрос с 87% в 1975 году до 95,5% в 1979 году.

За 1976-1979 годы разработано и внедрено в производство более 300 наименований кондитерских изделий с использованием новых и местных видов сырья. Значительная работа была проведена по сокращению удельного расхода какао бобов при выработке шоколада и шоколадных изделий.

Производство кондитерских изделий в 1980 году достигнет 13,9 кг на душу населения против 12,4 кг в 1975 году.

Вместе с тем, в связи с сокращением поставок какао бобов, до 136 тыс. тонн в 1980 году, по сравнению с фактическим уровнем 1975 года, (переработано 200 тыс. тонн), а также планом на 10-ю пятилетку (1980г.-233 тыс. тонн), недостаточным обеспечением потребности в других видах сырья и материалов в настоящее время имеет место некоторое сужение ассортимента кондитерских изделий.

Так, недостаточно вырабатывается: конфет глазированных шоколадом, дефицит в 1980 году составляет 120 тыс. тонн; шоколада и шоколадных изделий вырабатывается меньше потребности на 48 тыс. тонн, пастило-мармеладных изделий соответственно на 75 тыс. тонн и тортов и пирожных - на 62 тыс. тонн.

Особенно мало выпускается кондитерских изделий в фасованном виде, в том числе в коробках.

В отдельных районах страны имел место недостаток некоторых видов кондитерских изделий и значительно сократился средний торговый ассортимент конфет, глазированных шоколадом (с 9 наименований в 1976г. до 4-в 1979г.), шоколада (с 6 до 2 наименований соответственно). На отдельных предприятиях отрасли за последние три года на 10-15% сократился ассортимент карамели, вафель, ириса и других кондитерских изделий. В 1979г. продолжали иметь место забраковки кондитерских изделий - 2,4% от проверенного количества. Увеличилось количество забраковок на отдельных кондитерских предприятиях мин-пищепромов РСФСР, Узбекской ССР, Азербайджанской ССР, Таджикской ССР и Эстонской ССР.

Недостатки в работе кондитерской промышленности подверглись серьезной критике на ноябрьском (1979г.) Пленуме ЦК КПСС.

Заслушав и обсудив доклады, сообщения и выступления участников Всесоюзный семинар работников кондитерской промышленности, исходя из указаний, изложенных в речи Генерального Секретаря ЦК КПСС, Председателя Президиума Верховного Совета СССР, товарища Л.И.Брежнев-ва на ноябрьском (1979г.) Пленуме ЦК КПСС, считает важнейшей задачей кондитерской промышленности в 1980г.-завершающем году 10-й пяти- летки и в 11-й пятилетке всемерное расширение группового и внутри- группового ассортимента кондитерских изделий, повышение их качества.

Для решения этой задачи Всесоюзный семинар рекомендует:

1. Управлению кондитерской и крахмало-паточной промышленности Минпищепрома СССР и минпищепромам союзных республик взять под особый контроль приказ Минпищепрома СССР № 70 от 31 марта 1980г.

✓ "О дополнительных мерах по улучшению ассортимента и качества кондитерских изделий и дальнейшему совершенствованию обеспечения ими населения в свете решений ноябрьского (1979г.) Пленума ЦК КПСС, положений и выводов, изложенных в речи Генерального секретаря ЦК КПСС, Председателя Президиума Верховного Совета СССР товарища Л.И.Брежнева".

2. Упркондитеру Минпищепрома СССР, минпищепромам союзных республик предусмотреть рост выработки групп кондитерских изделий, пользующихся повышенным спросом (конфет глазированных шоколадом, мармеладо-пастильных изделий, халвы, тортов, пирожных и кексов, вафель с начинками) опережающими темпами.

3. Продолжить внедрение мероприятий по снижению удельного расхода какао бобов на 1т шоколада и шоколадных изделий до 670 кг по сравнению с 850 кг в 1975г. и 700 кг в 1979-1980гг., снижение расхода какао бобов при выработке конфет "Ассорти" за счет увеличения процентного содержания начинки.

Для этой цели необходимо повсеместно обеспечить:

3.1. На предприятиях, ведущих первичную переработку какао бобов:

- увеличение выхода какао тертого до 83,5%;
- глубокое прессование какао тертого, в соответствии с Инструкцией Минпищепрома СССР, не допуская выпуск производственного какао порошка с жирностью более 12%.

3.2. Рациональное использование какао продуктов за счет применения различных добавлений, таких как орехи, цукат, вафли, изюм,

молочные продукты и др.

Распространить опыт московской ордена Ленина опытно-экспериментальной кондитерской фабрики "Красный Октябрь" по модернизации, совместно с ВНИИП, шоколадоформирующих машин путем дополнения их специальным устройством для дозирования крупных добавлений.

3.3. Упркондитеру предусмотреть республикам задания по выработке шоколадно-молочной глазури с учетом того, что расход какао бобов на 1т глазури снижается на 100 кг.

4. Основным направлением расширения и улучшения ассортимента в 1980г. и в II-й пятилетке по всем группам определить производство кондитерских изделий на фруктовой основе.

Для реализации этого направления необходимо широко внедрить следующие мероприятия:

4.1. Во всех союзных республиках увеличить заготовку фруктов и ягод и производство фруктово-ягодных полуфабрикатов.

4.2. Одобрить и распространить на основе исследований и разработок Молдавского НИИ пищевой промышленности и опыта Кишиневской экспериментальной фабрики "Букуррия" методы консервирования плодов и ягод в следующих направлениях:

- спиртование фруктов в крупных емкостях;
- конвективная сушка плодов;
- приготовление фруктовых полуфабрикатов из осмотически обезвоженных плодов в насыщенных растворах сахара в сочетании с тепловой сушкой.

Поручить Молдавскому НИИ пищевой промышленности в срок до 15 июля с.г. подготовить краткую технологическую инструкцию по указанным методам консервирования, а Упркондитеру передать ее минпищепромам всех союзных республик для использования.

4.3.

4.3. Одобрить инициативу Укркондитерпрома и Ворошиловградской кондитерской фабрики по организации производства сухого яблочного пюре и фруктового порошка из сухих яблочных выжимок и использованию этого порошка при выработке кондитерских изделий.

Поручить Молдавскому НИИ пищевой промышленности совместно с Институтом теплофизики АН УССР разработать и утвердить оптимальные условия производства высококачественного фруктового порошка для производства различных видов кондитерских изделий, имея в виду сделать этот порошок улучшителем продукции, исключая минеральные и бактериологические загрязнения.

Управлению консервной и овощесушильной промышленности Минпищепрома СССР организовать в 1980-1981 гг. производство сухого яблочного порошка на кочсервных предприятиях по технологии, разработанной Молдавским НИИ пищевой промышленности. Оборудование (10 комплектов) для сушки порошка изготавливает в 1980 г. Институт теплофизики АН УССР.

ВНИИКП расширить исследования по оптимальному и эффективному использованию фруктового порошка в различных ассортиментных группах кондитерских изделий.

5. Расширить применение ядра подсолнечного молотого, соевой муки в кондитерских изделиях (конфеты, мучные кондитерские изделия) на основе опыта и практики предприятий Роскондитерпрома, Укркондитерпрома и других республик.

6. Всемерно увеличить применение поверхностно-активных веществ (ПАВ) на основе направлений их эффективного использования, разработанных ВНИИКП совместно с московской ордена Ленина кондитерской фабрикой "Большевик" и Горьковским объединением кондитерской

6 15.

промышленности, ферментных препаратов — Оризина-НК и Протосубтилина (разработка Казгипропищепрома) Алма-Атинской кондитерской фабрики.

7. ВНИИКП продолжить исследования по рациональному применению твердого жира Винницкого МЖК для производства сладких плиток и других видов кондитерских изделий.

Союзмаргаринпрому и НПО "Масложирпром" осуществить меры по повышению качества твердого и кондитерского жиров.

8. Одобрить и распространить опыт применения сульфитированного яблочного пюре при производстве затяжного печенья — по методу, разработанному Казгипропищепромом совместно с Алма-Атинской кондитерской фабрикой, направленному на улучшение качества этого вида печенья, пользующегося широким спросом.

9. В соответствии с положительным опытом Минпищепрома РСФСР по производству и рациональному использованию модифицированного крахмала считать необходимым организовать производство модифицированного крахмала и его использования также и на Украине и в Белоруссии. Минпищепромам СССР и БССР определить предприятия и установить им задания по его выработке в II-й пятилетке.

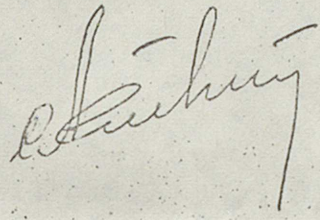
10. Организовать широкое использование вторичных молочных продуктов — сухого обрат, молочной сгущенной сыворотки — в производстве различных кондитерских изделий, имея в виду, что эти продукты повышают пищевую ценность изделий за счет обогащения их белками, минеральными веществами и др., увеличивают ресурсы сырья для кондитерского производства.

11. ВНИИКП завершить в 1980г. исследования, направленные на улучшение качества продукции, экономии дефицитных видов сырья: — прогрессивную технологию приготовления пралиновых масс;

- рациональную технологию производства мармеладо-пастильных изделий, обеспечивающую снижение закладки студнеобразователей;
- совершенствование технологии ротационного формования различных видов конфет.

12. Упркондитеру Минпищепрома СССР в IV кв. 1980г. организовать в г.Москве тематическую выставку с показом ассортимента новых кондитерских изделий на отечественном сырье.

Начальник Упркондитера



С.Ф.Алехин

PĀRTIKAS RŪPNIESTĪBAS
MINISTRIJA226906. Rīgā, GSP, Smilšu ielā 1.
Tēleltaips 1342, Tālrunis 223439.МИНИСТЕРСТВО
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ226906. г. Рига, ГСП, ул. Смилшу, 1.
Телетайп 1342, Телефон 223439.11.08.80 № 03/4931

✓ Кондитерская ф-ка "17 июня"

Uz/Na № _____

Г

Г

Во исполнение решения коллегии от 24 июля 1980 года по достойной встрече XXVI съезда КПСС доводится дополнительное задание по сверхплановой выработке продукции на III квартал:

	Ед.	Шкв.	Август	сентябрь	
Валовая продукция	т.р.	20	8	12	35
Реализуемая продукция	т.р.	20	8	12	28
Кондитерские изделия	тонн	15	7	78	2,5

Обязываю разработать конкретные мероприятия по обеспечению выполнения установленного задания за счет более рационального использования сырья, материалов, трудовых ресурсов, улучшению использования производственных мощностей. Принять меры повышению качества и расширению ассортимента, повышению средней цены кондитерских изделий.

Одновременно уточняется задание выпуска продукции с ГЗК на II полугодие с учетом восполнения недоданной продукции в I полугодии: выпуск продукции ВКК 4150 тыс.руб., удельный вес - 53,6%.

Министр

И.Д.Кузнецова

36,4%

Fabrika «17. jūnijs»	
13.08.80	
Indekss	1424

Г. Карине
Г. Урбанова

13.08.80



LATVIJAS PSR
TIRDZNIECĪBAS MINISTRIJA
ЛАТВИЙСКАЯ ССР
МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ

28 марта 1980 г./г.

№ 13-402 /37- 222

г. Рига-47, ул. Смильш, 1-IV

37
Министерству пищевой промышленности Латвийской ССР

Копия: Кондитерской фабрике "Лайма"
Кондитерской фабрике "17-ое июня"
Кондитерской фабрике "Узвара"
Латдорресторану
Оптовой конторе "Латбакалея"

Об увеличении поставки товаров
в мелкой расфасовке

В связи с тем, что на Прибалтийской железной дороге впервые вводятся в обращение беспересадочные вагоны международного сообщения РИГА-БЕРЛИН, РИГА-ВАРШАВА, а также учитывая предстоящие перевозки гостей и участников "Олимпиады-80", Министерство торговли Латвийской ССР, во исполнение письма Министерства торговли СССР от 15.02.80. № 1-87/1250 и в целях дальнейшего улучшения обслуживания пассажиров международных сообщений и увеличения поступлений иностранной и советской валюты, просит использовать возможность увеличения поставки тресту "Латдорресторан", в счет их фондов, кондитерских изделий в мелкой расфасовке. / печенье, вафля по 50 г., шоколад натуральный по 20 г., карамель по 50-150 г. /

Заместитель министра

[Signature] Г.Г. САЛУТРА

Борисова, 223782

Fabrika «17. jūnijs»
31. 03. 80
Indoksa 697

Г. Кариниче Г.

Для подготовки
совместно с и.о. и.о. отделом сбыта предло-
жения. Срок - 04.04.80

31.03.80

[Signature]