

ИТОГИ ПРОВЕРКИ

выполнения плана производства и поставок рыбопродукции в установленном ассортименте Рижским опытным заводом "Кайя" консервно-кулинарных изделий

Рижский опытный завод "Кайя" входит в систему Латвийского производственного Управления рыбной промышленности Главного Управления "Запрыба".

Основная продукция до 1976 года:

- выпуск жестетары составлял 62% от общего объема
- кулинария, консервы-пресервы 33% от общего объема
- 5% прочие услуги (литография, печать по бумаге, пар и другие)

С общим объемом продукции на 9 млн. руб.

Приказом по ГУ "Запрыба" и Латв. ЦУРП с 01.01.76г. к Рижскому опытному заводу "Кайя" присоединен Рижский сардинный завод, т.е. с 01.01.76г. начинает свою деятельность Рижский опытный консервно-кулинарный завод "Кайя", с общим выпуском продукции на 19 млн. 300 тысяч рублей.

Вследствие происшедшего объединения двух заводов записка по проверке прилагается отдельно от каждого завода.

по заводу "Кайя"

Сырье мороженая, соленая океаническая рыба для изготовления рыбной кулинарии, консервов и пресервов завод "Кайя" получает непосредственно с судов и плавбаз, БМРТ и СРТ, прибывающих с промысла в Рижский морской рыбный порт или в Лиепайский и Вентспилский рыбные порты по разнарядкам Латвийского производственного Управления. Рыбу охлажденную завод получает от Вентспилского и Лиепайского рыбокомбинатов согласно заключенных договоров.

Ежегодно заключается договор на свежую салаку от рыболовецкого колхоза "Узвара" в незначительных количествах.

Претензий не имелось ни с одной стороны.

Недостатки в обеспечении сырьем.

- Не в достаточном количестве для выпуска слабосоленой рыбной кулинарии и полуфабриката для общественного питания такого сырья:

рыба-капитан, луссарь, пеламида.

-Для выпуска продукции со Знаком качества - сельдь-филе кусочки в различных заливках необходима сельдь специального посола, крупная жирная в количестве 100 тонн.

Поставщик-Рижская база Редфлота последние два года сырье поставляет в недостаточном количестве, с большим опозданием, тем самым ставит под угрозу срыва выпуск продукции со Знаком качества.

За 1975 год вместо 110 тонн база поставила всего 30 тонн сельди.

План по выпуску рыбной кулинарии на 1975 г. 1550 тонн, фактически выпущено 1607 тонн.

План по выпуску консервов и пресервов на год 1440 туб., фактически выпущено 1621 туб., в том числе продукция, пользующаяся повышенным спросом у покупателя: шпроты в масле вместо планового задания 350 туб за год изготовлено 413 туб

Выпуск продукции в мелкой расфасовке:

Задание Латв. ЦУРП приказ № 22

а/ рыбная кулинария план 480 т., фактически выполнено 322 тн.,

б/ консервы и пресервы план 1740 туб., фактически выпущено 1621 туба.

Задание по выпуску рыбной кулинарии в мелкой расфасовке не выполнено из-за:

-большого присутствия ручного труда: в кулинарном производстве необходимо механизировать заливку стеклбанок маринадами.

-частично из-за отсутствия сырья- соленого ц/ф, кильки морской.

-производство заливных из рыбы ограничено из-за отсутствия площадей производственных.

-на продукцию из белковой пасты "Океан" ограниченный спрос.

Задание по выпуску пресервов не выполнено из-за

ритмичного поступления сырья - п/ф специального посола и соленого прудфабриката.

Завод постоянно работает над расширением ассортимента, выпускаемой продукции. Ежегодно 8-10 новых видов рыбной продукции осваивается заводом в производстве. Для расширения ассортимента используются как новые породы океанических рыб, так и море-продукты.

За 1975 год освоены такие новые виды продукции, как деликатесные пресервы "Скумбрия в желе", пресервы "Сельдь атлантическая в горчичном соусе по домашнему (ломтики), кулинария - мойва жареная, паста крилевая "Новинка", треска жареная в томатном соусе и другие.

Завод ежегодно направляет на выпуск пищевой продукции рыбной более 30 наименований рыбного сырья по видовому составу.

Все поступающее на завод сырье используется на выпуск пищевой рыбной продукции.

На корм животных отгружаются только рыбные отходы, получаемые после разделки рыбы (голова, плавники, внутренности, хребтовые кости и т.п.).

Специалисты завода и рабочие уделяют много внимания рациональному использованию рыбного сырья и его комплексной переработке.

Примером может служить освоение в 1975 году выпуска пресервов на комплексно-механизированной линии ИТЛ-97.

Среди рабочих развернуто социалистическое соревнование за звание лучшей разделщицы рыбы Латвийской ССР.

За лучшие приемы разделки рыбы, перевыполнение нормы выработки на 118%, рациональное использование сырья звания лучшей рыборазделщица во втором полугодии 1975 года удостоена Старикович У.

Санитарное состояние завода удовлетворительное, что подтверждается ежеквартальными справками санитарной службы Западного бассейна.

На протяжении последних десяти лет завод не имеет ни одной рекламации.

Все цеха предприятия соблюдают технологическую дисциплину производства, что постоянно контролируется лабораторией завода и членами групп народного контроля.

В настоящее время 8 наименований продукции завод выпускает со Знаком качества, постоянно выполняя плановые задания по выпуску этой продукции.

RIETUMU BASEINA ZIVJU RŪPNIECĪBAS
GALVENĀ PĀRVALDE
LATVIJAS ZIVJU RŪPNIECĪBAS RAZOSANAS
PĀRVALDE

RĪGAS KONSERVU-
KULINĀRIJAS RŪPNĪCA
"KAĪJA"



ЛАТВИЙСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ
УПРАВЛЕНИЕ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ГЛАВНОГО УПРАВЛЕНИЯ «ЗАПРЫБА»

РИЖСКИЙ КОНСЕРВНО-
КУЛИНАРНЫЙ ЗАВОД
«КАИЯ»

226474 Rīga, Pēteru Stučkas ielā Nr. 75. Direktors — tālr 272219
Grāmatv. — tālr 296796

Почтовый индекс 226474
гор. Рига, ГСП, ул. П. Стучки, 75
Директор — тел. 272219, Бухгалт. — тел. 296796

14.06.76г. №

564

на №

Начальнику ГУ "Запрыба"
тов. ШИНКАРЕВУ И.П.

Председателю группы народного контроля

Начальнику Латвийского производственного
Управления рыбной промышленности

тов. КИРЕЕВУ В.Е.

Председателю группы народного контроля

Директору Калининградского бондарно-тарного
комбината

Председателю группы народного контроля

г. Калининград ул. Яблочная НР 40/42

Во исполнение приказа Министерства рыбного хозяйства СССР
НР 423 от 24 сентября 1975 года "О вводе в эксплуатацию импорт-
ного оборудования, закупленного на "Инрыбпром-75" и приказа ГУ "Запры-
ба" НР 9 от 13 января 1976 г. на заводе "Кайя" установлена импортная
линия по изготовлению стералконовой тары и упаковки пастообразных
продуктов, закупленных на "Инрыбпром-75".

Приказом ГУ "Запрыба" НР 14 от 14 января 1976 года и
планом новой техники Латв. ПУРП заводу "Кайя" на 1976 год определен
план выпуска рыбопродукции (пастообразные пресервы в количестве 90
тонн, то есть 1,5 миллионов коробок).

По вине Калининградского бондарно-тарного комбината завод
"Кайя" не может вырабатывать продукцию на линии "БОШ" из-за
низкого качества коробок. Изготовленные бондарно-тарным комбинатом

г. Калининграда и поставленные в наш адрес картонные литографированные коробки в количестве 198 тыс. штук нестандартные, не отвечают требованиям ОСТ 15-24-72, не могут быть использованы в производство, о чем завод неоднократно ставил в известность Калининградский бондарно-тарный комбинат, ЗУ "Запрыба", Латвийское производственное Управление рыбной промышленности (НР 432 от 30 апреля с.г., НР 433 от 30 апреля с.г., № 463 от 30 мая с.г.).

Материальный ущерб, причиненный заводу "Кайя", составляет более 3 тысяч рублей.

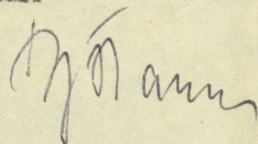
С 1 июля 1976 года кончается срок действия цен на пастообразные пресервы.

Группа народного контроля завода "Кайя" обеспокоена данными обстоятельствами, которые угрожают срывом выполнения государственного задания первого года десятой пятилетки.

Выражаем уверенность, что народные контролеры Калининградского бондарно-тарного комбината, претворяя в жизнь решения 25 съезда партии, направленные на выполнение задач десятой пятилетки качества и эффективности труда помогут в решении данного вопроса.

Председатель группы народного контроля завода "Кайя"

В.И. ПАЗАР



азарс В 21

АКТ.

10

8 июня 1976г.

г. Рига.

Мы, нижеподписавшиеся члены группы народного контроля рвно-кулинарного завода "Кайя" консервного цеха т.Спильник В. д З.Л., инж.- химик Потеева Е.Ф., произвели проверку санитар-состояния компрессорного отделения и холодильной камеры для веже-мороженной рыбы.

В результате проверки обнаружено следующее:

При входе в компрессорное отделение дверь захламлена досками ками, полуоткрытыми ящиками с новым оборудованием, строитель-материал.

В отделении, где готовится лёд для свеже-охлажденной рыбы состояние - антисанитарное.

Пол залит канализационной водой, которая имеет тухлый запах, на полу инвентарь.

При приготовлении льда, лёд падает на пол в канализационную тужу, лёд подаётся для охлаждения рыбы, что может привести к разным заболеваниям и отравлениям.

Комиссия предлагает следующее:

тов. Рось в двухдневный срок привести в санитарное состояние помещение и способы приготовления льда и ликвидироват хламленность территории прилегающей к компресорному частку.

тов. Богдановой М.В., Смирновой Л.В. ликвидировать застой анализационной воды; ежедневно производить уборку помещения; воевременно релизовать копченую рыб. продукцию.

Подписи:

/Потеева/ *Потеева*

Спильник
/Спильник/

/Стразд/ *Стразд*

РИЖСКИЙ КОНСЕРВНО-КУЛИНАРНЫЙ ЗАВОД "КАЙЯ" 15

А К Т.

6 июля 1976 года

Председатель группы народного контроля завода тов. Пазар В.И., народные контролеры Громова Т.В., Блодниене А.Н. составили настоящий акт о том, что произведена проверка выполнения плана выпуска продукции аттестованной Государственным Знаком качества.

Проверкой установлено:

План первого полугодия выпуска консервов "Скумбрия атл. бланшированная в масле" 300 туб фактически выполнено 1073 тубы

Ассорти № I план 2 тубы фактическое выполнение 1 туба т.е. 50%

Сельдь филе-кусочки в различных заливках план 35 туб фактически выполнено 22 тубы, т.е. 62,8%

Выводы:

План продукции со знаком качества т.е. Ассорти № I и сельдь филе-кусочки в различных заливках не выполнен по причинам отсутствия надлежащего сырья - сельди специального посола и шпротного п/ф.

Предложения:

Зам. директора в срок до 1.08.76г. поставить вопрос перед Латв. ПУРП об обеспечении завода надлежащим сырьем для выпуска продукции со знаком качества.

Одновременно обратить внимание Латвийского производственного управления рыбной промышленности ГУ "Запрыба" на постоянное неудовлетворительное обеспечение сырьем завода для выпуска продукции со Знаком качества как сельдью спецпосола так и копченой салакой полуфабрикат.

Председатель группы НК *В. Пазар* (В. Пазар)

Члены сектора производственного

Т. Громова (Т. Громова)

А. Блодниене (А. Блодниене)

А К Т

Мы, нижеподписавшиеся народные контролеры завода Блодниече А.Н., Громова Т.В., Бейнарович С.Я. в присутствии зав. складами тов. Янсоне В.Я. Карашевского Е. и Цинтыня Л.Я. произвели проверку и установили имеющиеся на складах неликвиды (списки прилагаются)

Предложения:

1. Начальникам цехов, служб, отделов в срок до 12 августа изучить списки имеющихся на складах неликвидов и выписать материалы нужные для производства.

2. Начальнику отдела сбыта тов. Бейнарович С. в срок до 1 октября рассмотреть возможность реализовать ненужные материалы

3. Начальнику снабжения тов. Лагаевой Э.Н. впредь при составлении заявок на приобретение требовать от заявителей подробных расчетов приобретаемых материалов.

4. Гл. бухгалтеру Барковской С.А. взять под личный контроль оплату приобретаемых материалов

5. Зам. директора тов. Рубан В.А. и Фелдберг Э.А. обеспечить контроль за нормативным учетом материалов

Народные контролеры

A. Blođniece (А.Блодниече)

T. Gromova (Т.Громова)

S. J. Bejnarovič (Бейнарович С.Я.)

E. Karashevskij (Карашевский)

(В.Янсоне)

L. Čintyņa (Л.Цинтыня)

А К Т

II. II. 76 г.

Председатель группы народного контроля завода "Кайя" т. Пазар В.И., зам. председателя т. Доренская Л.А., член народного контроля Калване Л.А., в присутствии начальника копильного цеха Смирновой Л.В., бухгалтера т. Витола Л.Э. произвели проверку в копильном цехе по производству сайды горячего копчения:

проверкой установлено:

по состоянию на II ноября 1976 года

согласно бухгалтерского отчета за октябрь месяц 1976 года остаток в цехе на I. II. 76 г.

сайда мелкая потрош. б/г мор. 29.067 кг.

сайда крупная б/г. мор. 92 кг.

С I по 10 ноября включительно получено копильным цехом из холодильника ул. Бирсталас I сайды мелкой потрошеной б/г по накладным

№ 1351 от 05. II. 76 г. 3.240 кг.

№ 1355 от 9. II. 76 г. 6.360 кг.

№ 1334 от 10. II. 76 г. 4.020 кг.

Итого: 13.620 кг.

За это время было выработано и реализовано 16.932 кг. сайды мелкой потрошеной б/г горячего копчения накладная № 418363-№ 418367, 418370-418372, 418374, 418376, 418377-418380, 418402, 418403.

Нормы производства сырья на производство копченой сайды мелкой потрошеной б/г составляет 1.626 приказ № 508 от 17.12.74 г. "Об утверждении единых норм расхода на производство".

В копильном цехе кроме того в наличии находилось на II. II. 76 г. сайда копченая 1.528 кг. в пересчете на сырье 2.484 кг. сайда соленая п/ф., подготовленный к копчению 1.740 кг. в пересчете на сырье -1.862 кг.

сайда мелкая мор. пот. б/г 8.240 кг.

сайда крупная б/г мор. 92 кг.

Итого: 8.332 кг.

Подходит к концу I-й год 10-ой пятилетки — эффективности и качества.

Определенная работа проделана Латвийским производственным Управлением рыбной промышленности.

За 9 месяцев текущего года освоен промышленный выпуск рыбной продукции.

Так, например, на заводе "Кайя" начат выпуск продукции холодного копчения три наименования;

выпуск консервов сардин в масле увеличен более чем в 2 раза по сравнению с прошлым годом.

План 9-ти месяцев по выпуску валовой продукции выполнен на 102,3%.

Выпуск продукции со знаком качества увеличен на 894 туб., т.е. в 2,5 раза составляет 13% от общего объема валовой продукции.

Освоена линия по выпуску сардин атл. в масле в фигурной банке № 19.

Освоена рыбразделочная машина по изготовлению филе из кильки для производства анчоусов и выпущено 10 тыс. физ. банок.

Начат выпуск продукции в мелкой потребительской расфасовке по 30 граммов пастообразных рыбных продуктов.

Внедрена и освоена автоматизированная линия и с июля текущего года изготовлено и реализовано 300 тыс. комплектов.

Всего за 9 месяцев выпущено кулинарных изделий в мелкой расфасовке 261 тонна, 21 наименование.

Специалисты завода совместно с работниками Латвийского ЦУРП постоянно работают над расширением и увеличением новых видов рыбопродукции.

Закончены экспериментальные работы лаборатории Латв. ЦУРП и завода "Кайя" по разработке технологии приготовления кулинарных изделий из новых атлантических пород рыб (сабля глубоководная)

Вопросы разработки новых видов, расширения ассортимента и улучшения качества выпускаемой продукции, а так же внедрения новой техники постоянно находится в поле зрения народных контролеров, которыми руководит член КПСС — В.И.Пазар, активно работают Доренская Л.А., Стразд З.Л.

Должен быть остаток 8.418 кг.

Следовательно, выявлена экономия сайды мелкой потрошенной
б/г. - 86 кг.

Председатель народного контроля *В.И. Пазар* В.И. Пазар

Зам. председателя *Л.А. Доренская* Л.А. Доренская

Член народного контроля *Л.А. Калване* Л.А. Калване