

УТВЕРЖДАЮ

А. М. Беликов

Директор РККЗ "Кайя"

Э. А. Фелдберг
Москва 1980. года

П Л А Н

внедрения новой техники и прогрессивной технологии по РККЗ "Кайя" на 1980. год.

Наименование мероприятия	Един. изм.	Всего на 1980. год	в том числе по квар-там				Затраты на внедр. год	Условно-эффективн. тыс. руб.	Условно высвобод. рабочих
			I	II	III	IV			
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Бессрочные задания

.502. Производство консервов и пресервов в таре из алюминиевой ленты

муб	3,0	0,5	0,5	1,0	1,0
-----	-----	-----	-----	-----	-----

.501. Механизация разделки рыбы

(арт. св. №212495, 351523, 341459, 382406, 345912)

маш	-	-	-	-	-
т. тн.	6	I	2	2	I

.503. Комплексная механизация

консервного производства (исп.

арт. св. 426919, 227154)

линий	-	-	-	-	-
муб	9,5	2	2,5	3,0	2,0

Задание Латрыбпрома

внедрение малогабаритного бланширо- шт

I	-	I	-	-
---	---	---	---	---

мод. И2-ИТТ

----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 ----- 6 ----- 7 ----- 8 ----- 9 ----- 10 ----- 11 -----

не производства цельно-
ванной банки №276 из
ния

туб 2000 - 600 700 700

оприятия по инициативе предприятия.

ленное освоение машины
целки мелкой рыон

-110 шт I I 1,5 3,7 8,2
алюминиевой банкотары м.ф.б.12 3 3 3 3

ленное освоение машины для

"Жучен" со ставриды

Л-40 шт. 2 2 - - - 4,5 0,9 0,6

ние автомата стабилиза-
ссы НЗ-ИВА-106

шт I - - I -

ление системы провмотран-
са рыбных отходов

компл I I

ризация и внедрение ма-
для исполдены мойки ба-

Е-2 шт I I

рение автоматических раз-
гулонной жестиБ4-СНЕ

шт 2 2

кация матриц штампов бан-

на прессах РЭЦ163 и РЮЦ163 шт 6 - 2 2 2 1,6 1,6

И.о. главного инженера

С.Рубан

Всего 1093.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Рижского консервно-кулинарного завода "Кайя"

В.А.Бахмаров
1979.года

СВОДНЫЙ ПЛАН

ВНЕДРЕНИЯ НОВОЙ ТЕХНИКИ, ПРОГРЕССИВНОЙ ТЕХНОЛОГИИ И ВЫЧИСЛИТЕЛЬНОЙ ТЕХНИКИ по Рижскому консервно-кулинарному заводу "Кайя" на 1979.год.

I	2	3	4	в том числе по				9	10	11
				5	6	7	8			
Сводный план										
Сводные задания										
2.40.402.Производство консервов и пресервов в таре из алюминия муб		Един. изм.	Всего на 1979. год	I	II	III	IV	Затраты на внедр.	Условно-годовая экономич. эффектив. тыс.	Условно высвобод. рабочих
			1,0		0,3	0,3	0,4			
5.40.401Механизация разделки рыбы маш		маш	1		1					
)исп.ав.св.212495,351523		г.гн.	6,0	1	1,5	1,5	2			
5.40.403.Комплексная механизация		лин	-	-	-	-	-			
		муб	9	2	2	3	2			
Внедрение типовых проектов организации труда на рабочих местах рабочих массовых профессий		человек	20	-	-	20	-			
Внедрение типовых проектов организации труда на рабочих местах инженерно-технических работников и служащих		человек	7	3	2	-	2			
Внедрение типовых проектов организации труда на участках		уч. чел	1/34			1/10	1/24			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Задания ВРПО "Запроба"										
Изготовление, монтаж линии ланн- ровки листовой жести	линий	1					1	62,0	1,2	2,2
Задания п/о "Лазрибпром"										
9. Внедрение мешки для мойки на- полненных банок после закатки	КН-2 маш	2				1	1			
10. Реконструкция рыбообделочного участка консервного цеха	уч.	1				1		153,84	104,2	14
10. Внедрение устройств для снятия "лучей" со ставриды	устр.	2		2						
Мероприятия по инициативе предприятия										
11. Промышленное освоение участка по приготовлению, наизже полу- фабриката для горячего копчения	компл	1				1			3,7	4
12. Промышленное освоение установ- ки механизированной мойки ящи- ков	компл.	1		1				9,94	1,6	0,4
13. Внедрение дозатора соли в часловальничные машины по рацпр.	шт.	2		1		1		0,1	11,9	
14. Монтаж судового балансирователя в консервном цехе.	шт	1					1	43,0	Прирост мощности	
15. Внедрение автоматической систе- мы стерилизации на основании приборов ПРТ-2 и РДУ	компл.	1					1			
16. Выпуск алюминиевой тары м.ф.б.		4,5	1,8	1,5		1,0	1,0			

2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

План производства новых видов продукции и передовой технологии .

17. Освоение новых видов консервов из океанических рыб:

17.1. Саломбрия атл. в маринаде по домашнему (кусочки) руб 150 30 50 20 50

18. Выпуск новых видов кулинарии

18.1. Мейва "Закусочная" кулинария в стекл. банках 0,5л цит 30 25 5

19. Освоение новых пород рыб для

производства рыбных полуфабрикатов тн 70 40 10 10 10

20. Освоение океанических пород рыб

в производстве рыбопродукции горячего копчения тн 150 80 20 20 30

НОУ

21. Разработка и внедрение стандартов предприятия с целью усовершенствования КС УАП

шт 5 1 2 2

Главный инженер

В.Я. Бабрис

Барловский

УТВЕРЖДАЮ

Директор Рижского консервно-кулинарного
завода "Кайя"

В.А.Бахмаров
1978.года

СВОДНЫЙ ПЛАН
ВНЕДРЕНИЯ НОВОЙ ТЕХНИКИ, ПРОГРЕССИВНОЙ ТЕХНОЛОГИИ И ВЪЧИСЛИТЕЛЬНОЙ ТЕХНИКИ
по Рижскому консервно-кулинарному заводу "Кайя" на 1978.год

№ п.п.	Наименование мероприятий	Един. изм.	Объём внедрения				Затраты факт.на внедре- ние в т. руб.	Годовой эконом. эффект в т.руб.	Условное высвоб.	
			на 1978. год	I	II	III				IV
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Задание Госплана и МРХ СССР

I. Прогрессивная технология

1.1. 2.40.302. Производство консервов в таре
из алюминиевой ланты

руб 0,7 0,3 0,4

2. Механизация производственных процессов

2.1.5.40.203. Комплексная механизация консерв-

ного производства (авт. свид. 426919 ЛНИИ
227154)

руб 10 3,5 2,5 2,0 2,0

2.2.5.40.301. Механизация разделки рыбы (авт. св. МВШ
#212495)

т.тн. 4 6 1,5 1,5 1,5 3

Задание ЦОРИ Заприва

I. Прогрессивная технология

1.2. Производство новых видов консервов,
пресервов, рыбпродукции, в т.ч. выра-

I ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 ----- 6 ----- 7 ----- 8 ----- 9 ----- 10 ----- 11

ботанных на импортном оборудовании
закупленном на выставке "Ирибпром-75"

I.2.I. Консервы, пресервы

I.2.I.I. Филе мелкой рыбы в различных со-
усах и заливках

туб 2 I I

I.2.2. Рыбопродукции

I.2.2.I. Пастообразные рыбопрод. 30 г.

баночки из алюминиевой фольги

тн 50 20 30

I.3. Соломки из рыбного теста

тн 7 3 4

III. Научная организация труда

3.1. Внедрение типовых проектов органи-
зации труда на рабочих местах мао-
совых профессий

чел 15 - - 10 5

3.2. Внедрение типовых проектов органи-
зации труда на рабочих местах ин-
женерно-технических работников и
служащих

чел 7 3 4

IV. Задания по ПОРП "Латрыбпром"

4.1. Монтаж линии лакировки листовой

жести в составе лакировочной ма-
шины и конвейерной сушильной печи

к-т I I

V. Мероприятия по инициативе предприятия

5.1. По механизации и автоматизации производственных процессов

5.1.I. Внедрение механизированной су-

I 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

ильной печи ЛЖБ-47(после модернизации)	шт	I			I					улучшение качества прод.
5.1.2.Освоение в производство автоматические прессы РКХДБЗ для производства банки №3 из алюминия	шт	2		2				208	0,6	0,4
5.1.3.Внедрение разделочно-нарезочного конвейера в отделении горячего копчения рыбы компл		I				I				улучшение условий труда
5.1.4.Внедрение механизированного дефростера ДМ1,5	шт	I				I				
5.1.5.Внедрение модернизированной машины мойки наполненных банок УМБ-2	шт	I					I	6,3	0,9	0,7
5.1.6.Изготовление и внедрение чешуе съёмного барабана в консервном цехе	шт	I				I				
5.1.7.Механизация учётно-расчётных операций с внедрением машины "Аскота"	шт	I		I						

У.2.План производства новых и улучшенных видов

5.2.1.Прессервы из сардинеллы филе-купочки в различных заливках в банке №21	туб	20				20				
---	-----	----	--	--	--	----	--	--	--	--

2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5.2.2. Мойва жаренная в маринаде в стеклoбанках 0,5кг	цнт	400	120	90	100	90			
5.2.3. Мойва в томатном соусе в стеклoбанках 0,5кг	цнт	50	-	15	15	20			
5.2.4. Салака в томатном соусе в стеклoбанках 0,5кг	цнт	50	15	15	10	10			
5.2.5. Скумбрия потрашённая б/г холодного копчения	тн	50	-	10	20	20			
5.2.6. Ставрида потрашённая б/г холодного копчения	тн	100	40	20	20	20			

Главный инженер

И. Бабрис