

ПРОТОКОЛ

постоянно-действующего производственного совещания Рижского консервно-кулинарного завода "Кайя"

г.Рига

07.12.78

Присутствуют - члены ЦДПС - 104 человека

ПОВЕСТКА ДНЯ:

- 1. Задачи коллектива предприятия на 1977 год и организация производства в целях безусловного выполнения поставленных задач.
- 2. Анализ работы предприятия за 9 месяцев 1976г., задачи учета и планирования на 1977 год.

СЛУШАЛИ:

Директора завода т.Бахмарова В.А. о задачах стоящих перед коллективом предприятия в 1977 году.

Коллективу предприятия на 1977 год установлены директивные показатели плана по выпуску продукции установленной номенклатуры и ассортимента. План предусматривает рост производства всех видов продукции против фактически достигнутого уровня 1976 года. Плановые показатели доведены до цехов, участков, отделов, служб, обязательны к исполнению. Цехам и участкам предстоит наметить мероприятия по организации производства на безусловное выполнение поставленных перед ними задач.

ВЫСТУПИЛИ: т.СМИРНОВА Л.В. - нач-к копильного цеха.

На 1977 год цеху определен объем выпуска копченой рыбопродукции 1000 тн. План по объему не превышает фактически достигнутого уровня 1976 года, но предусматривает выпуск продукции холодного копчения в количестве 280 тн. Объем очень большой и требует проведения ряда технических мероприятий в цехе, а именно:

- замена дымогенераторов на печи Квернер Брук;
- оборудование вентиляции для предварительной подсушки рыбы;
- оснащение копильных печей измерительными приборами,
- *расширение помещения для хранения и* формирование к отгрузке готовой продукции;
- установка ванн для отмочки рыбы.

При выполнении перечисленных мероприятий план выпуска копченой рыбопродукции будет успешно выполнен.

Кроме того необходимо укомплектование цеха постоянными рабочими, подготовка копильщиков для обслуживания печей холодного копчения.

тов. ТЕПЛОВА Н.А. - начальник кулинарного цеха

Производственный план 1977 года не предусматривает резкого увеличения выпуска кулинарии рыбной, но определенные объемы по производству пресервов и консервов "Шпроты в масле" требуют проведения ряда мероприятий в цехе:

- необходима еще одна филеирующая машина SFR - 300;
- необходимо механизировать подачу пастообразной массы для выпуска пресервов на линии Роберт БОШ;
- приобрести еще один "неопресс" (фарш-4);
- заказать коробки для упаковки пастообразных пресервов;
- приобрести куттер для производства котлетной массы;
- установить солеконцентратор.

Необходимо решить вопрос механизации загрузки и выгрузки кильки мороженой в дефростер.

В 1976 году были большие трудности в обеспечении завода полуфабрикатом специального посола для производства пресервов - все сырье поступило в конце года, что лишило цех возможности осуществления ритмичного выпуска готовой продукции и практически привело к срыву выполнения плана производства пресервов и выпуска продукции аттестованной ГЗК.

Копченным полуфабрикатом для выпуска консервов "Шпроты в масле" цех также обеспечивался неритмично, так как не было определено конкретно поставщика. Необходимо решить вопрос обеспечения этим видом полуфабриката на 1977 год.

Вопрос обеспечения цеха кадрами рабочих также не теряет своей актуальности и в 1977 году, так как запланированный ассортимент продукции требует больших трудозатрат.

тов. ДУНАЕВ И.Е. - начальник жестяно-баночного цеха.

В целях обеспечения выполнения плана 1977 года с заданным ростом в 3 млн. физических банок против плана 1976 года в цехе необходимо осуществить целый ряд мероприятий. Цех совершенно не подготовлен к выпуску банки № 19 - нет штампов для концов, пастонакладок. Необходимы штампы для концов банки № 27, для банки № 3 - объем производства которой резко возрастает. Необходимо решить вопрос обеспечения цеха необходимым инструментом и запасными частями, механизировать подачу жести на столы резниц.

тов. КОЛЕДА С.В. - начальник консервного цеха

Объем выпуска консервов на 1977 год не увеличился. Однако с учетом сложившейся производственной обстановки в цехе может быть обеспечен только с решением ряда вопросов и проведения организационных мероприятий, как-то:

- бесперебойное снабжение цеха паром, горячей и холодной водой, канализацией;
- организации или выделения дополнительных помещений для мойки рыбных ящиков и сеток;
- необходим навес для хранения консервных ящиков, так как от атмосферных осадков они становятся влажными, что оказывает свое влияние на качество выпускаемой продукции;
- в цехе скопление излишнего оборудования № 16 (в частности линия по производству консервов в банке № 17 и др.) Необходимо решить вопрос о его ликвидации, так как оно загромождает производственные площади, создает трудности в обслуживании действующего оборудования.

Необходимо укомплектование цеха рабочими кадрами, только с решением этого вопроса могут быть сокращены сверхурочные работы и ликвидирована работа с третьей смены.

тов. ЗАЛИТЕ С. - мастер участка литографии

В целях повышения качества лакировочных работ, обеспечения полной потребности ж/б цеха в лакированной и литографированной жести необходима установка поточно-механизированной лакировочной линии. В связи с тем, что на 1977 год большая потребность в изготовлении этикет, как для собственных нужд, так и для услуг на сторону, необходимо приобрести ножи для бумаго-резательной машины.

тов. ЛАПИНЯ Г. - мастер участка оформления и дообработки консервов. Необходимо расширить складские площади для хранения консервов и их дообработки. Для устранения в цехе сквозняков необходимо оборудование воздушных завес. Для обеспечения качественной обработки банок с консервами, повышения производительности труда на оклейке банок этикетками необходима накладка оборудования, доведение его до рабочего состояния.

тов. УПЕНИЦЕ Э.Я. - ст. мастер уч-ка холодильника - грузооборот холодильника на 1977 год увеличивается, поэтому необходимо обеспечение уч-ка средствами внутрицехового транспорта - тележки, авто или электропогрузчиками. Необходимо создать условия для рабочих участка для сушки одежды, оборудование гардероба.

тов. НАРУНОВСКИЙ З.Я. - нач. механической мастерской - все ремонтно-механические работы выполняются в соответствии с план-графиком ППР. На выполнение непланируемых и аварийных работ цех не имеет рабочих. Необходимо сделать оплату труда для увеличения заинтересованности рабочих в выполнении большего круга работ. Рабочими кадрами цех не обеспечен, необходимо ОК принять срочные меры к комплектации цеха рабочими.

тов. ВАЛМИЕР Р.Я. - нач-к транспортного цеха.

Состав автопарка казался бы достаточный для выполнения планируемого грузооборота, но необеспеченность цеха водителями не позволяет выпускать машины в рейсы, кроме того не обеспечиваются грузами обратные рейсы, что удорожает себестоимость грузоперевозок и снижает процент использования пробега машин. Транспорт общего пользования не выделяется в заявленных количествах, вынуждены покрывать этот грузооборот собственным транспортом, который не оборудован для перевозки пищевых грузов.

тов. АЛБАНОВА Т.М. - начальник ОТЗ.

План 1977 года напряженный, необходима продуманная расстановка рабочих кадров на рабочих местах в цехах и участках в целях сокращения привлечения к работам в сверхурочное время, а также в выходные и праздничные дни, недопущение переработки каждым рабочим установленного законом максимума для работ в сверхурочное время. Необходимо сократить количество рабочих, привлекаемых к работе на предприятии по совместительству, а если есть острая необходимость в этом, то определять им круг выполняемых работ.

тов. ПАЗАР В.И. - зав. лабораторией

10-ая пятилетка - пятилетка качества. Поэтому особое внимание должно уделяться повышению удельного веса продукции, выпускаемой с ГЗК. В настоящее время по кулинарному цеху план выпуска пресервов с ГЗК не выполняется, равно как и план выпуска пресервов в ассортименте.

По жестяно-баночному цеху плохое качество лакировки банки № 3 на линии ЛЖБ. Крупная тара для пресервов не отвечает по качеству лакировки требованиям стандарта (жесть ЭЖК не лакируется).

По участку литографии - низкое качество лакировки, толщина лаковой пленки на жести не отвечает требованиям ОСТ (одноразовая лакировка).

По консервному цеху - не производится качественно зачистка рыбы для консервов "Сардины ломтики", некачественно производится мойка банок после стерилизации. Санитарное состояние цеха оставляет желать лучшего.

По складу готовой продукции - не обеспечиваются требованиям ГОСТа по срокам созревания консервов (сардины) и нет запаса консервов для нормальной отгрузки.

По копильному цеху - нарушаются условия реализации рыбопродукции горячего копчения. Имеются случаи снижения сортности продукции, пересортица, нарушения по весу упакованного продукта.

По участку холодильника - не соблюдается режим хранения рыбы, не соблюдается очередность подачи сырья в обработку.

По второму вопросу слушали - начальника планового отдела
тов. Савельеву Л. П.

В целях успешного выполнения плана 1977 года необходимо произвести анализ работы предприятия в текущем году, выявить внутрихозяйственные резервы, как базы для снижения себестоимости продукции, резервы производственных мощностей - для увеличения выпуска товаров народного потребления. Поскольку синтезирующим показателем, наиболее полно отражающим результаты работы предприятия является прибыль, а основным источником ее увеличения является снижение себестоимости продукции, анализ фактического расхода ресурсов, которыми наделяется предприятие для выполнения народнохозяйственного плана - приобретает особое значение. В целях повышения достоверности сведений по фактически произведенным затратам в разрезе элементов затрат (сырье, материалы, ~~пара~~, топлива, энергия и т.д.) необходима точная группировка затрат по элементам и их шифровка в цехах, которые производят эти затраты. Полный и достоверный учет произведенных в цехах затрат, правильная группировка их по элементам затрат - предпосылки для точного определения последних в плане затрат на 1977 год. Правильная группировка расходов дает возможность для проведения наиболее полного анализа производственных затрат, выявления внутренних резервов производства, формирования себестоимости продукции, определения прибыли и отчислений в фонды экономическое стимулирования, предприятия, повышает действенность внутризаводского хозрасчета.

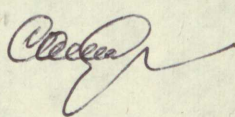
Разработка техпромфинплана на 1977 год предполагает привлечение к участию в работе над ним широкого круга специалистов, ответственного подхода к определению затрат по всем видам производств. В целях качественной и своевременной разработки техпромфинплана на 1977 год до всех исполнителей приказом по заводу будут определены сроки представления соответствующих разделов, форм и данных учета в ЦО завода.

Взаимная увязка разделов техпромфинплана, сроки завершения работы над ним, оформление и представление в в/с организацию для контроля исполнения зависят от степени ответственности с которой специалисты завода подойдут к работе над ним.

РЕШЕНИЕ ЦДПС

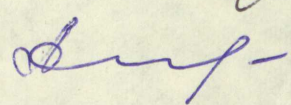
- 1. Гл. инженеру завода т. Бабрис И.Я. до 20.12.76г. произвести систематизацию предложений цехов и участков по подготовке к работе в 1977 году и разработать план мероприятий, к внедрению в 1977 году.
- 2. Гл. технологу завода - т. Помозову А.Г. установить контроль за соблюдением режимов хранения сырья, готовой продукции, очередностью направления сырья в обработку, соблюдением сроков реализации консервов, копченой рыбопродукции.
- 3. Начальнику планового отдела тов. Савельевой Л.П. в срок до 20.12.76 довести плановое задание 1977 года до всех цехов и участков завода. В срок до 10.12.76 подготовить приказ по определению ответственных лиц и сроков подготовки ими соответствующих разделов техпромфинплана.

Председатель ЦДПС



Л.П. Савельева

Секретарь



Т.М. Альбанова