

УДК 94 (470)

# ПРОБЛЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В СЕРЕДИНЕ XX ВЕКА (ПО МАТЕРИАЛАМ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ)

**ВОРОНЦОВ Роман Сергеевич,**  
аспирант кафедры конституционного права,  
Юго-Западный государственный университет

**АННОТАЦИЯ.** В статье рассматриваются проблемы организации производственной деятельности в мясоперерабатывающей промышленности. На основании архивных данных, впервые вводимых в научный оборот, анализируются нарушения санитарных норм и правил на предприятиях. В статье отмечается, что на эффективность производственной деятельности мясоперерабатывающей промышленности в рассматриваемый период негативное влияние оказывали различные злоупотребления и хищения, совершающиеся, как правило, работниками этих предприятий.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** Курская область, предприятие, мясокомбинат, перерабатывающая промышленность, санитарное состояние.

**ORGANIZATION PROBLEMS OF PRODUCTION ACTIVITY AT THE ENTERPRISES OF THE DOMESTIC MEAT-PROCESSING INDUSTRY IN THE MIDDLE OF THE XX CENTURY (A CASE OF STUDY OF THE KURSK REGION)**

**VORONTSOV R.S.,**  
Postgraduate Student of the Department of Constitutional Law,  
Southwest State University

**ABSTRACT.** The article deals with the problems of organization of production activities in the meat processing industry. On the basis of archival data, for the first time introduced into scientific circulation, violations of sanitary norms and rules at enterprises are analyzed. The article notes that the effectiveness of the production activity of the meat processing industry in the period under review was adversely affected by various abuses and theft committed, as a rule, by the employees of these enterprises.

**KEY WORDS:** Kursk region, factory, meat processing plant, processing industry, sanitary condition.

**В**о время Великой Отечественной войны многие промышленные предприятия Курской области были разрушены. После освобождения в 1943 г. города Курска и области от немецко-фашистских захватчиков начали оперативно восстанавливаться заводы и фабрики, в том числе и предприятия перерабатывающей промышленности.

В середине 1950-х гг. на территории Курской области насчитывалось более десяти мясоперерабатывающих производств, в числе которых были мясокомбинаты и птицекомбинаты. Одним из крупных мясоперерабатывающих предприятий региона являлся Курский мясокомбинат.

Необходимо отметить, что в организации производственной деятельности предприятий длительное время сохранялся ряд нерешенных проблем. На качество выпускаемой продукции негативное влияние оказывало регулярное нарушение санитарных норм и правил. Документы свидетельствуют, что санитарное состояние отдельных предприятий мясоперерабатывающей промышленности Курской области длительное время было неудовлетворительным. Так, в годовых отчетах об итогах хозяйственной деятельности Курского мясокомбината отмеча-

лось, что руководство указанного предприятия мало внимания уделяло санитарному состоянию завода и не проводило комплекс надлежащих мероприятий [1, л. 1-2].

Главный санитарный врач г. Курска в письме от 22 августа 1958 г., адресованном на имя первого секретаря областного комитета КПСС Л.Г. Монашева, сообщал, что он неоднократно в течение 1957-1958 гг. обращался в управление мясомолочной промышленности и к руководству Курского совнархоза с просьбой принять меры и привести в надлежащее санитарное состояние находящиеся в Курске предприятия – мясокомбинат и птицекомбинат. Указанные предприятия пищевой промышленности осуществляли свою деятельность в недопустимых санитарных и технологических условиях. Как свидетельствуют архивные данные, достроенный Курский мясокомбинат был принят в эксплуатацию Управлением мясомолочной промышленности Курского совнархоза без разрешения санитарного надзора [2, л. 97] и находился в удручающем санитарном состоянии [3, л. 20].

В октябре 1958 г. санитарный надзор областной и городской санэпидстанций провел обследование Курского мясокомбината. В результате проверки было установлено, что на мясокомбинате все еще не завершено строительство, и он работает в неудовлетворительных условиях, нарушающих установлен-

© Воронцов Р.С., 2019

Информация для связи с авторами: roman.voronzof@yandex.ru

ные санитарно-технические требования и нормы. Территория предприятия была неудачно спланирована, не заасфальтирована и не озеленена. Вокруг зданий строители не сделали отмостку. Отсутствовали пешеходные дорожки к производственным зданиям. В результате в осенне и весеннее время территория комбината была непроходима для работников и создавала сложности для проезда автогужевого транспорта [3, л. 18].

По итогам октябрьского обследования 1958 г. комиссия выяснила, что в главном корпусе Курского мясокомбината в капитальных стенах, а также между потолочными перекрытиями и стенами образовались глубокие трещины. Из-за поверхностного стояния грунтовых вод под зданием мясокомбината, происходила его резкая осадка, вследствие чего помещение отделения созревания мяса колбасного цеха находилось в аварийном состоянии и грозило обвалом. Имевшаяся на территории мясокомбината артезианская скважина была выстроена не по проекту и не удовлетворяла производственно-хозяйственные и питьевые потребности предприятия. Из-за недостатка холодной и горячей воды отдельные цеха и в целом производство часто простоявали. Водоснабжение комбината горячей водой было недостаточным из-за малой мощности котельной. Кроме этого, бытовые помещения в главном корпусе и котельной Курского мясокомбината использовались не по назначению, здесь отсутствовали гардеробные. Многие бытовые помещения не оборудовались и не подключались к общей сети канализации. Хранение костей было организовано на открытой площадке мясокомбината за зданием котельной, что не отвечало санитарным требованиям [4, л. 138].

Проверкой было установлено, что по состоянию на октябрь 1958 г. на Курском мясокомбинате не смонтировали отопительную систему в экспедициях ходильника и колбасного цеха, во 2-м обвалочном отделении колбасного цеха, в бытовых помещениях компрессорной, котельной и частично в бытовых помещениях главного корпуса. Значительное по площади машинное отделение колбасного цеха имело всего 3 радиатора центрального отопления, которые не обеспечивали теплом помещение [4, л. 138-139]. Кроме того, из-за малой мощности котельной батареи центрального отопления работали с перебоями, вследствие чего рабочие трудились в верхней одежде и своих головных уборах. Указанные недостатки приводили к ухудшению санитарно-технического состояния цехов, порче оборудования и инвентаря [2, л. 98]. К моменту проверки (октябрь 1958 г.) на Курском мясокомбинате отсутствовала приточно-вытяжная вентиляция во 2-м обвалочном отделении колбасного цеха, а также плохо работала вентиляция в варочных и коптильных отделениях колбасного цеха, где постоянно скапливалось много пара и дыма, а конденсат пара оседал на стенах и капал с потолка [3, л. 19-20].

В течение ряда лет Курский мясокомбинат спускал сточные воды в открытые котлованы, которые являлись источником зловония, а в летнее время – источником обильного выплода мух, что вызывало справедливые многочисленные жалобы со стороны граждан, проживавших в ближайших к комбинату кварталах [2, л. 98].

В 1958 г. за неудовлетворительное санитарно-техническое состояние и содержание Курского мясокомбината санитарным надзором на предприятие был наложен штраф. Кроме этого, штрафу подверг-

лись несколько ответственных должностных лиц мясокомбината.

В марте 1959 г. санитарным надзором областной и городской санэпидстанций было произведено повторное санитарное обследование Курского мясокомбината и проверка выполнения предписаний и предложений предыдущего обследования. В результате было установлено, что основная масса предложений санитарного надзора, требующая значительных материальных затрат, не выполнялась [3, л. 20-21], и мясокомбинат продолжал работать в неудовлетворительных санитарно-технических условиях. Дальнейшая эксплуатация Курского мясокомбината в подобной ситуации грозила привести к возникновению пищевых отравлений и распространению желудочно-кишечных заболеваний [4, л. 139-140].

Негативное влияние на эффективность производственной деятельности в рассматриваемый период на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности в Курской области оказали различные виды злоупотреблений и хищений.

В 1955 г. на Суджанском птицекомбинате были выявлены крупные хищения комбикормов, птицы, пуха и пера. Как установило расследование, директор этого предприятия незаконно получил 1500 кг пшеничной крупы и 2 ящика битой птицы. Хищениеми птицы и других материальных ценностей на этом комбинате занимались также технологический руководитель, заведующий откормочным цехом, заведующий складом и некоторые другие сотрудники [5, л. 16]. Во многом указанные преступления стали возможны потому, что администрация треста «Росглавптицепром» неудовлетворительно осуществляла руководство птицекомбинатами, не вникая в специфику их хозяйственной деятельности, а ее представители редко посещали подведомственные предприятия. Примечателен тот факт, что после поступления сигналов о неблагополучном положении дел на Суджанском птицекомбинате руководители треста «Росглавптицепром» не приняли необходимых мер к проверке остальных предприятий.

В 1958 г. отдел БХСС Управления внутренних дел Курского облисполкома вскрыл на Курском мясокомбинате две крупные группы расхитителей государственного имущества в количестве 13 человек, которые своими действиями причинили ущерб предприятию на сумму свыше 1,5 млн рублей. Все виновные лица были привлечены к уголовной ответственности и осуждены на различные сроки наказания [4, л. 116]. В их числе: директор Курского мясокомбината, главный бухгалтер, заведующий базой предубойного содержания скота, заведующий складом ходильника, начальник мясожирового цеха, заведующий остывочным цехом, заведующий сырьевым отделением колбасного цеха и другие [5, л. 16]. Кроме того, на Курском мясокомбинате фиксировались случаи хищения мясной продукции рабочими. Так, в сентябре 1958 г. двое рабочих были осуждены за хищение 48 кг свинины, а в октябре того же года еще два работника были осуждены за хищение одной бочки жира.

В 1959 г., невзирая на проведенные разоблачения и осуждения большого количества работников, а также несмотря на проведенные мероприятия, направленные на оздоровление обстановки на Курском мясокомбинате, хищения мясной продукции продолжались, и их количество не сокращалось. К примеру, в январе 1959 г. при проверке работниками милиции автомашины, вышедшей с Курского

мясокомбината, в которой находилось 9 человек, было обнаружено 53 кг мяса. 7 февраля того же года при проверке автомашины, где находилось 18 рабочих, обнаружили 25 кг мяса. 10 февраля 1959 г. при выходе с Курского мясокомбината с 9 кг мяса был задержан рабочий, который впоследствии был привлечен к уголовной ответственности [4, л. 119].

В начале 1960-х гг. неудовлетворительное положение с сохранностью сырья и готовой продукции сложилось на Золотухинском и Дмитриевском мясоптицекомбинатах Курской области [6, л. 75].

Анализ фактов причинения убытков работниками-«несунами» на мясоперерабатывающих предприятиях Курской области позволил выявить несколько основных причин, способствовавших масштабному хищению мясной продукции. Во-первых, на мясокомбинатах слабо проводилась разъяснительная работа с рабочими о юридической ответственности за хищение общественной собственности, не принимались меры по укреплению дисциплины на производстве. Во-вторых, зачастую умышленно с целью создания благоприятных условий для хищений нарушились правила учета, делались отступле-

ния от правил и инструкций по учету мясной продукции, допускалась несвоевременная сдача материально-ответственными лицами отчетов в бухгалтерию и прием их без соответствующего анализа. В-третьих, на мясокомбинатах отсутствовала эффективная ведомственная охрана, сотрудники имевшейся охраны зачастую были в сговоре с некоторыми нечестными рабочими и беспрепятственно пропускали их с похищенной мясной продукцией. В-четвертых, на мясоптицекомбинатах и заготовительных пунктах отмечалась бесхозяйственность со стороны руководства, а также отсутствовал повседневный контроль за материально-ответственными лицами.

Итак, одной из основных проблем организации производства в отечественной мясоперерабатывающей промышленности в середине XX в. было неудовлетворительное санитарное состояние предприятий. Кроме того, отрицательное влияние на результативность производственной деятельности в мясоперерабатывающей промышленности оказывали различные виды злоупотреблений, хищения сырья и готовой продукции.

#### **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:**

1. Государственный архив Курской области (ГАКО). – Ф. Р-5097. – Оп. 1. – Д. 52.
2. Государственный архив общественно-политической истории Курской области (ГАОПИКО). – Ф. П-1. – Оп. 2. – Д. 3118.
3. ГАКО. – Ф. Р-206. – Оп. 1. – Д. 41.
4. ГАОПИКО. – Ф. П-1. – Оп. 2. – Д. 3343.
5. ГАКО. – Ф. Р-5099. – Оп. 1. – Д. 36.
6. ГАОПИКО. – Ф. П-1. – Оп. 2. – Д. 3924.