

ՀԱՄՈ ՍՈՒՔԻԱՍՅԱՆ
*ՀՀ ԳԱԱ պարամոթյան ինստիտուտ,
պ.գ.թ., դոցենտ*

**ԿԻՐՈՎԱԿԱՆ ՔԱՂԱՔԻ ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՆԴԻ
ՑԱՆՑՈՒՄ ԵՂԱԾ ԽՆԴԻՐՆԵՐԸ 1960-ԱԿԱՆ
ԹՎԱԿԱՆՆԵՐԻ ԵՐԿՐՈՐԴ ԿԵՍԻՆ***

Հետպատերազմյան տարիներին Հայկական ԽՍՀ տնտեսությունը լրջագույն վերափոխումների ենթարկվեց: Նկատելի փոփոխություններ տեղի ունեցան նաև բնակչության կենցաղսպասարկման բնագավառում: Եթե պատերազմին հաջորդող մեկ-մեկուկես տասնամյակում դեռևս նկատելի չէին բնակչության կենցաղսպասարկման կարիքների բավարարմանն ուղղված փոփոխությունները, ապա արդեն 1960-ականներից այդ փոփոխություններն ընդգրկեցին հանրային կյանքի ամենատարբեր ոլորտները: Բնակչության պահանջմունքները տարեց-տարի մեծանում, ավելանում էր, սակայն դրա բավարարմանն ուղղված պետական միջոցառումներն առավել դանդաղ ընթացք ունեին: Սա բնակչության տարբեր շերտերում դժգոհություններ էր առաջ բերում, և իշխանություններին ստիպում օրենսդրական և ենթաօրենսդրական ակտեր, կուսակցական որոշումներ ընդունել, զանազան քայլեր նախաձեռնել՝ եղած խնդիրները լուծելու նպատակով:

Առավել խնդրահարույց ոլորտներից էր հասարակական սննդի ցանցը, որտեղ մեծ ծավալներ էին կազմում չարաշահում-

* Հետազոտությունը կատարվել է ՀՀ ԿԳՄՍՆ ԲԿԳԿ-ի տրամադրած ֆինանսական աջակցությամբ՝ 21T-6A274 ծածկագրով գիտական թեմայի շրջանակներում:

ները: Ասվածը բնորոշ էր ինչպես Հայկական ԽՍՀ մայրաքաղաք Երևանին, այնպես էլ մեծ ու փոքր բնակավայրերին: Եղած արատավոր իրողությունների դեմ պայքարելու նպատակով օգտագործվում էին ոչ միայն պետական ու կուսակցական վերահսկողական մարմինները, այլև վերջինների գործունեությանը զուգահեռ ստեղծվում էին հասարակական վերահսկողության կառույցներ: Վերահսկողական մարմինների կողմից պարբերաբար կազմակերպվող ստուգայցերը նպատակ ունեին պարզել, թե ինչպես է կատարվում հասարակական սննդի զարգացման և բարելավման մասին Հայկոմկուսի կենտկոմի և Մինիստրների խորհրդի որոշումները, վեր հանել առկա խնդիրները և դրանց համար լուծումներ գտնել: Առաջնային հարցերից էր համարվում բնակավայրերի՝ անհրաժեշտ քանակի նստատեղերով հագեցված հասարակական սննդի հաստատություններով (ճաշարաններ, խորտկարաններ, բուֆետներ և այլն) ապահովվածության, դրանցում անհրաժեշտ կահկարասու, պահանջարկ ունեցող սննդամթերքի առկայության, առևտրի կանոնների պահպանման վիճակի գնահատումը և այլն: Չնայած գործադրվող ջանքերին, պարբերաբար կազմակերպվող ստուգումներին ու ստեղծվող բազմաթիվ փաստաթղթերին՝ այս բնագավառում առկա բացերը տարեցտարի ոչ թե պակասում էին, այլ՝ ավելանում: Արդյունքում՝ կայացված որոշումների մեծամասնությունն իրականություն էին դառնում միայն «թղթի վրա»:

Ասվածի օրինակներից մեկն էլ 1960-ականների երկրորդ կեսին Կիրովական արդյունաբերական քաղաքի հասարակական սննդի ցանցում առկա խնդիրներն էին, որոնք բացահայտելու նպատակով 1967 թ. գարնանն աշխատանքներ էր կատարել շուրջ երկու տասնյակ անհատներից (ժողովրդական վերահսկողության Կիրովականի քաղաքային կոմիտեի, քաղաքային

խորհրդի առևտրի բաժնի, Քիմիական կոմբինատի և այլ կառույցների ներկայացուցիչներ) կազմված ստուգող հանձնաժողովը: 1967 թ. ապրիլի 8-ին ՀԽՍՀ ժողովրդական վերահսկողության կոմիտեի համար հանձնաժողովի պատրաստած ընդարձակ տեղեկանքն ընդհանուր պատկերացում է տալիս Կիրովականի հասարակական սննդի ցանցի դրության վերաբերյալ, և քաղաքի տնտեսական պատմության ուսումնասիրության ուշադրության արժանի աղբյուր է: Խմբի կողմից ստուգվել էր քաղաքի արդյունաբերական ձեռնարկությունների 7 ճաշարան, 5 բուֆետ, «Գուգարք» ռեստորանը, դպրոցական 8 բուֆետ:

Ստուգումների արդյունքներից տեղեկանում ենք, որ հասարակական սննդի հիմնական օբյեկտները գտնվում էին քաղաքի կենտրոնական հատվածում: Չնայած առկա պահանջարկին՝ ծայրամասերում դրանք սակավաթիվ էին: Քաղաքի արդյունաբերական ձեռնարկությունների ճաշարաններում ու բուֆետներում գրեթե համատարած էր փաթեթավորված փոքր սննդամթերքի, հանքային ջրերի, լիմոնադի, ձվի դեֆիցիտը (պակասորդը), որոնց պահանջարկը մեծ էր: Ապրանքները թարմ պահելու հարցում խնդիրներ էր առաջացնում նաև այն, որ ճաշարանների շուրջ 30 %-ն ապահովված չէր սառնարաններով և այլ սարքավորումներով: Եղած ճաշարաններն իրենց փոքր թողունակությամբ աշխատավոր բնակչության կարիքները միայն մասամբ էին բավարարում: Հասարակական սննդի օբյեկտներում մեծ ծավալներ էին կազմում առևտրի կանոնները չպահպանելու, թերաչափում, թերակշռում և թերահաշվառում կատարելու դեպքերը: Չնայած բացահայտումներին, տույժերի ենթարկվելու տարեկան տասնյակ դեպքերին՝ սույն բացասական գործելակերպով առաջնորդվողների թիվը չէր պակասում, ինչի հիմնական պատճառը հանրային անհանդուրժողականության գործուն համակարգի բացա-

կայությունն էր: Ավելին, նման բնույթի չարաշահումներ կատարող անհատների վարմունքը բնակչության լայն խավերի կողմից ոչ միայն չէր դատապարտվում, այլև, առավել հաճախ, խրախուսելի արարք էր դիտվում՝ բնորոշվելով իբրև «հնարամտություն», «ճարակություն»: Արդյունքում՝ պարարտ միջավայր էր ստեղծվում պաշտոնեական դիրքը չարաշահելու, պետական ու հանրային ունեցվածքը յուրացնելու հակվածություն ունեցող անձանց գործունեության համար:

Ստորև հավելվածի ձևով հրատարակվող փաստաթուղթը Կիրովականի հասարակական սննդի ցանցի ստուգման արդյունքները ներկայացնող վերը նշված տեղեկանքն է: Այն փաստաթղթի մեքենագիր պատճենն է, որը պահվում է Հայաստանի ազգային արխիվի Լոռու և Տավուշի մարզային մասնաճյուղի ժողովրդական վերահսկողության Կիրովականի քաղաքային կոմիտեի ֆոնդում (Ֆ. 39, ց. 1, գ. 37, թթ. 9–19):

Հավելված

ՏԵՂԵԿԱՆՔ

ԿԻՐՈՎԱԿԱՆ ՔԱՂԱՔԻ ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՆԴԻ ՑԱՆՑԻ ՍՏՈՒԳՄԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

8 ապրիլի 1967 թ.

ք. Կիրովական

1966 թ. ալանով Կիրովական քաղաքում պետք է շահագործման հանձնվեր սննդի 6 օբյեկտ՝ 498 նստատեղով, փաստացի շահագործման է հանձնվել 11 օբյեկտ՝ 448 նստատեղերով, այն է՝ պրոֆուսումնարանում՝ 80 նստատեղ, ճաշարան նո. 15

Դիմաց թաղամասում՝ 56, ճաշարան նո. 16 էլեկտրոլամպերի գործարանի Կիրովականի ֆիլիալում՝ 40, ճաշարան նո. 17 կահույքի ֆաբրիկա՝ 40, սրճարան Երևանյան խճուղու վրա՝ 56, սրճարան Աղայան փողոցի վրա՝ 40, սրճարան Ժդանովի թաղամասում՝ 40, սրճարան արհեստական լճի ափին՝ 40 նստատեղերով: Տաղավար քաղաքնայգում և տաղավար Կիրովի հրապարակում:

1967 թվի համար նախատեսված է ընդլայնել հասարակական սննդի ցանցը նոր շահագործման հանձնվող շենքերի առաջին հարկերի և կապիտալ շինարարության հաշվին 8 օբյեկտ՝ 818 նստատեղով, որից մեկը՝ տնային խոհանոց: Առ 25-ը մարտի 1967 թ. դրությամբ հատկացված է Մյասնիկյան փողոցի վրա կառուցված բնակելի շենքի առաջին հարկում մեկ ռաստվոր, որը պետք է լինի կիսաֆաբրիկանտի խանութ, բար (գարեջրի), խորովածարան, որոնք շահագործման պետք է հանձնվեն մինչև ս./թ. հուլիսի 1-ը: Սովետների փողոցի վրա մեկ ռաստվոր սրճարան 24 նստատեղով շահագործման կհանձնվի մինչև մայիսի 1-ը:

1967 թ. կապիտալ շինարարության հաշվին կառուցվելու է քաղաքի մուտքի մոտ 150 տեղանոց ռեստորան, որի շինարարական աշխատանքները սկսված է:

Վանաձորում կառուցվելու է 120 տեղանոց ռեստորան, նույն թաղամասում Մեհրաբի աղբյուրի մոտ մինչև մայիսի 1-ը շահագործման կհանձնվի մեկ խորովածարան: Մինչև մայիսի 15-ը քաղաքի տարբեր մասերում շահագործման կհանձնվի հավաքովի տաղավարներ՝ 4 և սրճարաններ՝ 2 հատ:

Հասարակական սննդի հիմնական օբյեկտները գտնվում են քաղաքի կենտրոնական մասում: Հասարակական սննդի օբյեկտների թիվը քաղաքի ծայրամասերում՝ Առափնյա, Դիմաց կոչվող և Երևանյան խճուղու թաղամասերում, քիչ են:

Վերանորոգման պատճառով մեքենաշինական գործարանի (որտեղ աշխատում են 950 բանվոր-ծառայողներ) ճաշարանը 1966 թվի նոյեմբերի 22-ից մինչև 1967 թվի հունվարի 24-ը եղել է փակ:

[...]¹

Քաղաքի արդյունաբերական ձեռնարկություններում եղած ճաշարաններում և բուֆետներում, հատկապես դպրոցական բուֆետներում, չկան փոքր փաթեթավորված սննդամթերք, որի պահանջը ինչպես ձեռնարկություններում, այնպես էլ դպրոցներում խիստ անհրաժեշտ է:

Արդյունաբերության ձեռնարկությունների ճաշարաններում թողարկվող ճաշերի որակը բարելավելու, ճաշերի պատրաստման համար օգտագործվող մթերքների քանակի, նրանց սանիտարական մշակման և բաց թողնվող ճաշատեսակների քաշի և կալորիականության նկատմամբ մշտական հսկողություն սահմանելու համար կոլեկտիվների կողմից առանձնացված են հանձնաժողովներ և հերթապահում են ճաշարաններում:

Արդյունաբերական ձեռնարկություններում եղած ճաշարաններում ճաշերի պատրաստման համար օգտագործված վառելիքի համար գումարը մինչև 1967 թվի փետրվար ամիսը վճարվել է ձեռնարկություններին հասարակական սննդի տրեստի կողմից: Մթերքների փոխադրումը նույնպես կատարվում է հասարակական սննդի տրեստի տրանսպորտով:

Հասարակական սննդի տրեստն իրեն համար նախատեսված ֆոնդերը, միսը և կաթը ստացել է լրիվ, որը ապահովում է մսի կոմբինատը և կաթի գործարանը: Տրեստը ապահովված է

¹ Հրապարակումից դուրս թողնված հատվածը վերաբերվում է հասարակական սննդի տրեստի ապրանքաշրջանառության պլանի կատարմանը: Այն մեզ հետաքրքրող թեմային անմիջականորեն չի առնչվում:

եղել նաև կարտոֆիլով և բանջարեղենով:

Առևտրի կանոնները խախտելու, թերաչափում, թերակշռում և թերահաշվառում կատարելու համար տրեստի ղեկավարության կողմից 1966 թ. տարբեր չափերի տույժերի են ենթարկվել 42 հոգի, իսկ 1967 թ. առաջին եռամսյակում՝ 5 հոգի: 1966 թվին տույժի են ենթարկվել նաև առևտրի մինիստրության ապրանքների վերահսկողության և որակի տեսչության գծով՝ 4 հոգի: Այսպես՝ օրինակ.

1. Կաֆե «Սասուն». խոհարար Ա. Գ.-ն ճաշերի քաշը պակաս և ցածր որակի լինելու համար ստացել է խիստ նկատողություն,

2. Ճաշարան նո. 7. խոհարար Ա. Հ.-ն ստացել է խիստ զգուշացում պահանջված չափով որակով ճաշեր չպատրաստելու համար,

3. Ճաշարան նո. 11. խոհարար Յու. Մ.-ն ճաշերի մեջ նախատեսված նորման խախտելու և անորակ ճաշ պատրաստելու համար 3 ամսով իջեցված է նյութական պատասխանատու աշխատանքից,

4. Կաֆե «Անահիտ». խոհարարներ Ա. Գ.-ն, Ս. Ս.-ն 3 ամիս ժամանակով իջեցվել են նյութական պատասխանատու աշխատանքից՝ ճաշերի մեջ նախատեսված նորման խախտելու և անորակ ճաշ պատրաստելու համար:

Ժողովրդական վերահսկողության Կիրովականի քաղաքային կոմիտեն, 1967 թ. հունվարի 18-ի իր նիստում քննության առնելով հասարակական սննդի տրեստի ռեստորաններում, սրճարաններում և խորտկարաններում թույլ տրված առևտրի կանոնների խախտման դեպքերը, որը հայտնաբերված է ժողովրդական վերահսկողության կոմիտեի կողմից կազմակերպված ռեյդի ժամանակ, ենթարկել են տույժի.

1. Առևտրի կանոնների պահպանման ուղղությամբ անբավարար հսկողություն սահմանելու, իր ղեկավարած օբյեկտում անհրաժեշտ կարգ և կանոն չստեղծելու համար նկատողություն է արված «Տալին» սրճարանի վարիչ Ա. Խ.-ին,

2. Առևտրի կանոններ խախտողների, անօրինականություններ թույլ տվողների նկատմամբ անհրաժեշտ հսկողություն չսահմանելու համար նկատողություն է արված նո. 3 խորտկարանի վարիչ Ս. Գ.-ին:

3. Առևտրի կանոնները խախտելու համար խիստ նկատողություն է արված «Բաթումի» ռեստորանի մատուցող Վ. Ս.-ին և նո. 6 խորտկարանի բուֆետապան Ս. Բ.-ին:

4. Առևտրի կանոնների պահպանման և առևտրի կազմակերպման գործում տեղ գտած թերությունների ու խախտումների դեմ թույլ պայքար ծավալելու և անհրաժեշտ վերահսկողություն չսահմանելու համար հասարակական սննդի տրեստի առևտրաարտադրական բաժնի վարիչ Հ. Մ.-ին հայտարարված է նկատողություն:

5. Ռեստորանների, սրճարանների և խորտկարանների աշխատանքների կազմակերպման և առևտրի կանոնների խախտումների նկատմամբ թույլ պահանջկոտություն ցուցաբերելու համար դիտողություն է արված հասարակական սննդի տրեստի դիրեկտոր Հ. Ս.-ին և զգուշացված է, որ աշխատանքները չվերակառուցելու, առևտրի կանոնների խախտումներն իսպառ չվերացնելու դեպքում կձեռնարկվեն ավելի խիստ միջոցառումներ: Հասարակական սննդի բոլոր օբյեկտներում կան բողոքների և առաջարկությունների գիրք: Գրքերում եղած բողոքներին, որոնց թիվը քիչ է, տրեստի ղեկավարության կողմից ժամանակին տրվում է ընթացք:

Քաղաքում եղած սննդի օբյեկտների, հատկապես արդյու-

նաբերական ձեռնարկությունների ճաշարանների 70 %-ն են ապահովված սառնարաններով և այլ սարքավորումներով: Արդյունաբերական ձեռնարկություններում եղած սնդի օբյեկտներում շատ խիստ կարիք է զգացում սառնարանների և այլ սարքավորումների (կից ներկայացվում է հասարակական սննդի տրեստի պահանջը՝ ըստ ճաշարանների, որի մասին մի շարք անգամ հայտ է ներկայացված առևտրի մինիստրություն և մինչև հիմա չեն ապահովել)²:

Քաղաքում եղած հասարակական սննդի ինչպես բաց ցանցում, այնպես էլ ձեռնարկություններում եղած սննդի բոլոր օբյեկտները ապահովված են համապատասխան քանակի խոհանոցային ամանեղենով, ճաշարանային պարագաներով:

Սանէպիդկայանի կողմից հաճախակի են ստուգվում հասարակական սննդի բոլոր օբյեկտների սանիտարական վիճակը, ձեռնարկվում միջոցառումներ այդ բարելավելու համար, վերահսկողություն սահմանում կերակուրների պատրաստման գործում սանիտարական ռեժիմի պահպանմանը: Բոլոր սննդի օբյեկտներից հաճախակի վերցվում է ճաշերի տեսակները, նրա որակը և կալորիականությունը որոշելու համար (կից ներկայացվում է սանէպիդկայանի լաբորատորիայի անալիզի արդյունքները)³:

Հասարակական սննդի տրեստի տարբեր օբյեկտներում աշխատում են 52 խոհարարներ, որից 7-ը ունեն միջնակարգ մասնագիտական կրթություն (ավարտել են Երևանի սննդարդյունաբերության խոհարարների դպրոցը), 18 հոգի ունեն ընդհանուր միջնակարգ և 27 հոգի՝ 3-ից մինչև 7-րդ դասարանի կրթություն: Հասարակական սննդի տրեստը 1965–1966 թվերին

² Հիշյալ գրությունը հրապարակման բուն նյութին չի առնչվում:

³ Հիշյալ գրությունը հրապարակման բուն նյութին չի առնչվում:

տրեստում կազմակերպել է խոհարարների 19-ամսվա կուրսեր, որտեղ ընդգրկված են եղել ընդամենը 22 հոգի: Այդ կուրսերում ընդգրկվածները ունեցել են 7-ից 10-րդ դասարանի կրթություն: Կուրսերն ավարտածներից աշխատում են 17-ը:

Քաղաքում այժմ գործում է հասարակական սննդի 93 օբյեկտ՝ 2665 նստատեղով, այդ թվում բանվորական 12 ճաշարան՝ 1102 նստատեղով, 21 բուֆետ՝ 284 նստատեղով, 2 ուսանողական ճաշարաններ՝ 112 նստատեղով, դպրոցական 22 բուֆետ՝ 212 նստատեղով, իսկ մնացած օբյեկտները համարվում են բաց ցանց:

Առ 1 հունվարի 1966 թվի դրությամբ քաղաքում եղել է հասարակական սննդի 78 օբյեկտ՝ 2309 նստատեղով:

Խոհանոցային արտադրանքի պլանը 1965 թվին եղել է 1760 հ. ռ., փաստորեն կատարված է 1498 հ. ռ., կամ պլանը կատարված է 85,1 %-ով:

1966 թվի պլանը եղել է 1666 հ. ռ., փաստորեն կատարվել է 1679,5 հ. ռ., կամ պլանը կատարված է 100,8 %-ով:

Հասարակական սնդի օբյեկտներում ստուգման ժամանակ հայտնաբերվեց նաև մի շարք թերություններ: Այսպես, օրինակ, շինարարական հրապարակներում աշխատող մեծ թվով շինարարներ զուրկ են տաք ճաշից օգտվելուց, իսկ շինարարական կազմակերպությունների ղեկավարները գլանում են շինհրապարակներում տարրական հարմարություններ ստեղծելու (սեղաններ, նստարաններ և տաք ջուր ունենալու), որպեսզի հասարակական սննդի տրեստի ղեկավարությանը հնարավորություն տան տեղումներով տաք ճաշ մատակարարել շինհրապարակում աշխատող բանվորներին:

Մեքենաշինական գործարանում, որտեղ աշխատում են 950 բանվոր-ծառայողներ, այժմյան ճաշարանը, որը ունի 32

նստատեղ, միանգամայն չի ապահովում բանվորների պահանջին: Ընդմիջումների ժամանակ ինչպես խոհանոցի, այնպես էլ բուֆետի առջև գոյանում են մեծ հերթեր: Ճաշարանի բուֆետը զրկված է սառնարանից, որի պատճառով հնարավորություն չի լինում պահելու շուտ փչացող սննդամթերք, բուֆետում բացակայում է փոքր փաթեթավորված սննդամթերքը, նրբերշիկը, բաժակներով կոմպոտը, թեյը, հանքային ջրերը: Ճաշասրահում բացակայում է ջրի գրաֆինկաները: Չնայած նրան, որ խոհանոցում կար մեծ քանակությամբ թղթյա անձեռոցիկներ, բայց ստուգման օրը այդ բացակայում էր ճաշասրահում:

Մեքենաշինական գործարանի նոր կառուցված կորպուսի երկրորդ հարկում նախագծով նախատեսված 80 նստատեղով բուֆետը գործարանի դիրեկցիան իր նպատակին չի օգտագործում և բուֆետի համար նախատեսված ճաշասրահը զբաղեցնում են գործարանի կոնստրուկտորական և տեխնոլոգիական բաժինների աշխատողները: Սննդի և սպասարկման գործը մեքենաշինական գործարանում լավ հիմքերի վրա դնելու և բանվորների սպասարկումը կուլտուրապես կազմակերպելու համար անհրաժեշտ է, որ նախատեսված 80 նստատեղանոց բուֆետի շենքը գործարանի դիրեկցիան օգտագործի իր նպատակին:

Կարի ֆաբրիկայում աշխատում են 550 բանվոր-բանվորուհիներ, այստեղ կա մի փոքր բուֆետ, որը զուրկ է ամեն տեսակի հարմարությունից: Բանվոր-բանվորուհիները ընդմիջումների ժամանակ զրկված են տաք ճաշից, որի պահանջը շատ է: Բուֆետում չի լինում փոքր փաթեթավորված սննդամթերք, թեյ, բուդերբրոտ և այլ անհրաժեշտ սննդամթերք: Ըստ ֆաբրիկայի դիրեկտորի հայտարարության՝ ֆաբրիկայի նորակառույց կորպուսի առաջին հարկում նախատեսվելու է 200 նստատեղով ճաշարան:

Տրիկոտաժի ֆաբրիկայում աշխատում են 3500 բանվոր-

ծառայողներ: Ֆաբրիկան մինչև 1966 թվի հունիսի 15-ը ուներ մեկ ճաշարան՝ 80 նստատեղով, որը չէր համապատասխանում իր կոչմանը և զուրկ էր բոլոր տեսակի հարմարություններից: Այդ ճաշարանը լիկվիդացվել է 1966 թ. հունիսի 15-ից, Ֆաբրիկայի ներսում գործում է մի փոքր բուֆետ, որը նույնպես զուրկ է ամեն տեսակ էլեմենտար հարմարությունից: Բուֆետում բացակայում է բոլոր տեսակի փոքր փաթեթավորված սննդամթերք: Ֆաբրիկայի վարչության շենքի հետ միասին կառուցվել է նաև 120 նստատեղով նոր ճաշարան, որը շահագործման է հանձնված 1967 թ. փետրվարի 16-ից և գտնվում է Ֆաբրիկայի տերիտորիայից դուրս, իսկ այդտեղ գնալու համար պետք է բանվորները ստուգվեն պահակների կողմից, որի համար պահանջվում է երկար ժամանակ և ռեալ կերպով չեն կարող օգտագործել իրենց կեսժամյա ընդմիջումը: Այժմյան գործող նոր ճաշարանը նույնպես չի բավարարում այսօրվա պահանջը, ընդմիջումների ժամին ճաշարանի դրամարկդի, խոհանոցի և բուֆետի առջև գոյանում են մեծ հերթեր: Սննդի գործը տրիկոտաժի Ֆաբրիկայում բարելավելու և կոլտուրական սպասարկումը լավ կազմակերպելու համար անհրաժեշտ է Ֆաբրիկայի ներսում ունենալ 200 նստատեղով մեկ ճաշարան ևս:

Մորթի-մուշտակի Ֆաբրիկայում աշխատում են 300-ից ավելի բանվոր-բանվորուհիներ: Ճաշարանն ունի 30 նստեղատեղ, որը չի համապատասխանում իրեն կոչմանը: Ճաշարանի սրահը և խոհանոցը խիստ պահանջ ունի վերանորոգման այստեղ թողարկվող ճաշատեսակները շատ քիչ են, չկա փաթեթավորված սննդամթերք, թեյ, հանքային ջրեր և լիմոնադ և այլն:

Հասարակական սննդի օբյեկտների ստուգման ժամանակ համարյա 70 %-ի չափով ճաշարաններում չկային հանքային ջրեր, լիմոնադ, չկար ծու, փոքր փաթեթավորված և այլ տեսակի

սննդամթերք:

Ստուգումների ժամանակ ստուգված են արդյունաբերական ձեռնարկությունների 7 ճաշարան, 5 բուֆետ, «Գուգարք» ռեստորանը և դպրոցական 8 բուֆետ: Դպրոցական և ոչ մի բուֆետում չկար փոքր փաթեթավորված սննդամթերք, նրբերշիկ, ձու և այլն, իսկ բուլկեղենը շատ քիչ էր: Նո. 3, 5, 6 դպրոցների բուֆետները տեղավորված են փոքր սենյակներում և զուրկ տարրական հարմարություններից:

Արդյունաբերական ձեռնարկություններում եղած ճաշարաններն ու բուֆետները, բացի Քիմիական կոմբինատի ճաշարանից, աշխատում էին միայն մեկ հերթ: Երկրորդ հերթում աշխատող բանվոր-բանվորուհիները գրկված են իրենց մոտ եղած սննդի օբյեկտից օգտվելուց:

Հանրակրթական դպրոցներում, որտեղ տեղավորված են նաև բաներիտ դպրոցները⁴, իսկ դրանց թիվը 7-ն է, նույնպես սովորող բանվորները սննդի բուֆետներից հնարավորություն չունեն օգտվելու՝ նկատի ունենալով, որ երեկոյան ժամերին սննդի բուֆետը լինում է փակ: Անհրաժեշտ է, որ հասարակական սննդի տրեստի ղեկավարությունը աշխատանքները կազմակերպի այնպես, որպեսզի ձեռնարկություններում երկրորդ հերթի աշխատող բանվոր-բանվորուհիները և բաներիտ դպրոցներում սովորողները հնարավորություն ունենան նրանք ևս օգտվելու սննդի օբյեկտներից:

Հասարակական սննդի օբյեկտների ստուգմանը մասնակցել են Ժողովրդական վերահսկողության 19 վերահսկիչներ:

Կից ներկայացվում է ճաշարանների տրեստից վերցված նո. 4 և 7 ձևերը՝ 4 օրինակ, ճաշերի լաբորատոր անալիզների

⁴ Բանվոր երիտասարդության համար նախատեսված դպրոցներ:

արդյունքները՝ 18 թերթ, տրեստի կողմից սառնարանների և սարքավորման պահանջագիրը՝ 2 թերթից⁵:

*Ժողովրդական վերահսկողության Կիրովականի քաղաքային
կոմիտեի նախագահի տեղակալ՝ Ռ. Դանիելյան
Ժողովրդական վերահսկողության արտահաստիքային բաժինների
վարիչներ՝ Գ. Ղազարյան, Վ. Ասլանյան
Քաղսովետի առևտրի բաժնի վարիչ՝ Ս. Բադալյան
Հասարակական ժողովրդական վերահսկիչ՝ Մ. Մելիքյան
Քիմիական կոմբինատի քիմիական մանրաթելի և հասարակական
սննդի տրեստի ժողովրդական վերահսկողության խմբի նախագահներ՝
Յու. Ղազումյան, Ա. Մելքոնյան, Բ. Քոթանջյան
Հասարակական վերահսկիչներ՝ թվով 10 ընկերներ*

Hamo Sukiasyan, *Institute of History of the NAS RA, Cand. Hist. Sci., associate professor, The problems in the public food network of Kirovakan city in the second half of the 1960s*

In order to fight against the abuses in the public food network of the Armenian SSR, state, party and public control bodies were engaged. Problems existed both in the capital Yerevan and in the regions. In the spring of 1967, in order to identify the problems in the Kirovakan city's public catering network, the commission conducted inspections and found out that in the canteens and buffets of the city's industrial enterprises there were widespread shortages of high-demand products, cases of non-observance of trade rules, under-measurement, under-weighting and under-accounting. The extensive reference prepared on the results of the inspection is an important source for the study of the economic history of Kirovakan.

⁵ Հիշյալ փաստաթղթերը հրապարակման բուն նյութին չեն առնչվում: