

# Żywnienie ZBIOROWE

Nr 9

Warszawa, czerwiec 1953 r.

Rok VIII

## O właściwe ustawienie stołówek

Stołówki pracownicze powołane zostały do życia po to, aby masy pracujące bezpośrednio przy warsztacie pracy otrzymywały smaczny, zdrowy i tani posiłek. Gospodarka ich nie jest nastawiona na rentowność, ale muszą one być samowystarczalne. Najmniejszy nawet zysk osiągany czy to przez zwiększenie wydajności pracy, czy przez oszczędność np. na opale, czy wreszcie przez lepszą organizację przeznaczony jest na polepszenie jakości posiłków.

Ta swoistość zadań i celów stołówek nie zawsze jest właściwie rozumiana. Powodowało to i powoduje cały szereg mankamentów, które powinny być co rychlej usunięte. Przede wszystkim nie uregulowano dotychczas spraw bytowych pracowników: o ile w zakładach otwartych pracownicy otrzymują premie za wykonanie planu, w stołówkach premie nie są przewidziane. Powoduje to płynność kadr, co w tej chwili staje się już zjawiskiem niepokojącym. Np. kierowniczka stołówki przy Zakładach im. Komuny Paryskiej w Poznaniu tak motywuje chęć rezygnacji z zajmowanego stanowiska: „Gdy przejdę do Poznańskich Zakładów Gastronomicznych, będę pracowała tylko 8 godzin i na stanowisku np. kasjerki, a więc daleko mniej odpowiedzialnym, zarobię 800 zł, a nie 530, jakie zarabiam obecnie“. Podobnie rozumuje każdy pracownik stołówek i po przeszkoleniu się szuka pracy w zakładach otwartych żywienia zbiorowego. W stołówkach więc pozostają tylko ludzie, którzy tak zrosli się ze swoim warsztatem pracy, że nie chcą go zmieniać nawet za cenę poprawienia sobie warunków, no i słabsi, którzy i gdzie indziej nie znaleźliby lepszych warunków. Sprawa zatem wymaga szybkiego załatwienia w stołówkach pracowniczych, prowadzonych przez ZSS, zwłaszcza, że w stołówkach OZR zostało to już dawno uregulowane zarządzeniem przewodniczącego PKPG nr 115 z dn. 4 kwietnia 1952 r.

Wiemy, że poprawa warunków pracy w stołówkach wiąże się z kosztami. Ale i ta sprawa nie była analizowana dogłębnie. Nie mówi się o tym, że np. stołówki w Krakowie płacą około 20.000 zł miesięcznie narzutów dla Dyrekcji Naczelnej PSS. Jasne jest, że przy ustalaniu tych narzutów działał automatyzm; narzuty powinny przecież płacić tylko te przedsiębiorstwa, których działalność gospodarcza oparta jest na rentowności. A do takich stołówek pracownicze nie należą, obarczanie ich jakimikolwiek narzutami wynika z niezrozumienia zadań i charakteru tych zakładów. Gdyby przeto znieść wszelkiego rodzaju narzuty, to uregulowanie spraw bytowych pracowników z pewnością nie podniosłoby dotychczasowych kosztów, a pracowników zachę-

ciłoby do wzmoczenia wysiłków w walce o zmniejszenie tych kosztów przy równoczesnym poprawieniu jakości żywienia.

To niezrozumienie swoistości charakteru stołówek jest powodem, że niejednen zarząd PSS traktuje je jako zło konieczne. Sprawa zaopatrzenia również nie zawsze kształtuje się korzystnie. Np. obecnie jeszcze zaopatruje się stołówki warszawskie w towary niechodliwe, jak zupy w proszku, które — być może z powodu nieumiejętnego przyrządzania, — nie znajdują uznania konsumentów. W Białymstoku ziemniaki przeznaczone dla stołówek oddaje się detalowi. Norma 30 dkg węgla na 1 konsumenta jest wystarczająca, gdy trzon kuchenny obliczony jest na taką ilość stołowników, jaka ze stołówki korzysta. Ale przy mniejszej ich liczbie ilość ta jest niewystarczająca, zwłaszcza, że ciepłe posiłki wydaje się w ciągu 3—4 godzin itd.

„Niedostrzeżenie“ stołówek znajduje wyraz i w odmiennym traktowaniu pracowników tych zakładów, np. Oddział Zbiorowego Żywienia w Poznaniu pierwszy w dyrekcji PSS wykonał prace remanentowe związane z uchwałą Rządu z dnia 3 stycznia, a księgowy Oddziału po wykonaniu swojej pracy pomagał innym. Ale gdy przyszło do nagród, otrzymali je pracownicy innych działów z wyjątkiem księgowego Oddziału Żywienia Zbiorowego.

Do innych mankamentów należą te, które wynikają z przestarzałych zarządzeń. Np. przed uchwałą styczniową zaplanowano tucz trzody chlewnej. Zrozumiałe jest, że plany te ustalano bez dopasowywania ilości tuczników do ilości odpadków pokonsumpcyjnych. Chodziło przecież o największą ilość tuczników, aby w ten sposób ułatwić Państwu zaopatrywanie ludności w tłuszcz i mięso. I jakkolwiek Rząd rozwiązał już te trudności, przy zakładach żywienia zbiorowego wszystkich pionów, a zatem i przy stołówkach, tuczy się zaplanowaną przed uchwałą styczniową ilość tuczników. Ponieważ w bardzo licznych przypadkach istnieje duża dysproporcja pomiędzy ilością posiadanych odpadków a liczbą tuczników, zachodzi konieczność dokupywania paszy w poważnych ilościach. Tucz w tych warunkach staje się nierentowny, co nie tylko nie obniża, ale powiększa koszty stołówek. Sprawa tedy wymaga rewizji i nowego, przystosowanego do nowych warunków ustawienia: jeśli tucz ma być rentowny, a tylko taki tucz ma dzisiaj rację bytu, to punktem wyjścia dla ustalenia liczby tuczników musi być ilość odpadków, jakimi dany zakład czy przedsiębiorstwo dysponuje.

Mamy też zarządzenia, które stwarzają sytuację bez wyjścia. Od utrzymania czystości w zakładzie żywie-



nia zbiorowego zależy w dużym stopniu zdrowie konsumentów. Tymczasem przydziały mydła wynoszą 100 g miesięcznie na pracownika. Jeśli brać pod uwagę charakter pracy w tych zakładach, gdzie każdy pracownik musi myć ręce kilkanaście razy w ciągu dnia (por. artykuł „Elementy współzawodnictwa“), jeśli uwzględnimy, że fartuchy powinny być prane przynajmniej dwa razy w tygodniu, a ścierki codziennie, to łatwo obliczyć, że ilość przydzielanego mydła nie jest wystarczająca. Brak ten można by usunąć przez zakupowanie dodatkowych ilości na wolnym rynku, ale okólnik PKPG zabrania dokonywania takich zakupów.

Nie kwestionujemy celowości tego okólnika, ale do tychczasowe próby wyjścia z sytuacji, polegające na tym, że pracownicy kupują z własnych funduszy potrzebne mydło, nie wydają się nam właściwe.

Na ostatnio odbytej naradzie pracowników stołówek PSS w Niepachaniu koło Poznania szeroko dzielono się doświadczeniami z dziedziny walki o polepszenie jakości posiłków, organizacji współzawodnictwa w ramach cyklu gospodarczego, organizowania porad roboczych, sprawozdawczości itp. O tych sprawach będą pisali ci, którzy akcje te prowadzą.

**Benedykt Kubski**

## Ujednoczenie pracy stołówek

Stołówki pracownicze prowadzone są przez OZR, przez spółdzielnie spóżywców zrzeszone w ZSS lub bezpośrednio przez ZSS (jak np. w Warszawie i Łodzi) oraz we własnym zakresie przez zakłady pracy.

O stołówkach pierwszej grupy wiemy niezbyt wiele. Organizowanie Oddziałów Zaopatrzenia Robotniczego (OZR) nabrało większego rozmachu dopiero w ostatnim okresie. Stołówki te, istniejące przy dużych, ważnych dla gospodarki narodowej zakładach, spełniają swoją rolę i czeka je dalszy rozwój.

Stołówki prowadzone w pionie ZSS — to najczęściej stołówki średniej wielkości. Istnieją one przy zakładach produkcyjnych, które nie mają warunków do zorganizowania OZR, lub żywią pracowników różnych instytucji, urzędów lub organizacji społecznych. Jakkolwiek stołówki te nie wszędzie cieszą się należytą opinią, to jednak prowadzenie kilkuset stołówek w kraju przez jedną centralę ma swoje uzasadnienie gospodarcze. Stołówki te, istniejące od kilku lat, są w pełni włączone do gospodarki planowej. Jedynym minusem stołówek prowadzonych przez spółdzielczość — to zbyt wysokie koszty administracji ogólnej.

Walka o zmniejszenie tych kosztów — to równocześnie walka o ulepszenie pracy stołówek. Praca stołówek ZSS byłaby postawiona na wyższym poziomie, gdyby nie napotykała na szereg trudności, jak np. brak premiowania pracowników, co powoduje odpływ przeszkolonych kadr. Wypłacanie przewidzianego układem zbiorowym 25% dodatku operatywnego w stołówkach, wydających więcej niż jeden posiłek dziennie, absolutnie nie powoduje zwiększenia wydajności pracy oraz zainteresowania pracownika planem, gdyż dodatek ten ma charakter stały. Ponadto przepisy regulujące zasady prowadzenia stołówek pracowniczych — wobec braku wielu zmian — straciły wiele na swej aktualności. Brak np. zupełnie wyraźnego ustalenia, co należy do obowiązków zakładu pracy, a co do spółdzielni — doprowadza nawet do sporów przed okręgowymi komisjami

arbitrażowymi. Uregulowanie więc zasad prowadzenia stołówek wydaje się sprawą pilną i konieczną.

Ustalenie jednolitych cen na posiłki w skali krajowej (w zależności od norm przydziałów mięsa i ewentualnej ilości dań), dostosowanie do tych cen receptur, rozszerzenie wachlarza receptur i wydanie ich drukiem z podaniem opisów technologicznych, wobec stabilizacji cen przyczyniłoby się do usprawnienia kontroli i wpłynęłoby na poprawę jakości żywienia.

Trudności hamujących doprowadzenie stołówek do należytego poziomu jest znacznie więcej. Znalazły one odbicie w wypowiedziach uczestników ogólnokrajowej kurso-konferencji kierowniczego aktywizmu żywienia zbiorowego pionu ZSS, odbytej w dniach 4—6 maja br. w Napachaniu k. Poznania. Trudności napotykane w pracy zamkniętych zakładów żywienia zbiorowego ujęto w formę wniosków i postulatów wymagających ułatwienia na szczeblu centralnym. Zostały one opracowane przez Komisję Wnioskową wyłonioną przez uczestników konferencji.

Stołówki prowadzone przez zakłady pracy we własnym zakresie są jedynie w znikomym stopniu włączone do gospodarki planowej. Niektóre z nich wydają posiłki po niskiej cenie, co pozornie wynika z niskich kosztów prowadzenia, gdyż kierownikami ich są zwykle pracownicy administracji przedsiębiorstwa, księgowi księgują dowody stołówki, transport instytucji dostarcza surowce, a i sprzątaczkę instytucji dużą część dnia poświęcają pracy w stołówce, nie mówiąc już o wszelkich innych formach pomocy zakładu pracy dla stołówek.

Istnieją również stołówki pozbawione zupełnie opieki zakładu pracy (głównie jeżeli żywią pracowników kilku instytucji) i te posiadają duże koszty. Płacą one nawet często za lokal, światło i wodę i cechuje je duża dowolność w przestrzeganiu zarządzeń władz. Bez przesyady można określić je mianem stołówek „dzikich“. Stołówki te nie przestrzegają receptur, często nie wiedzą o ich wydaniu przez MHW, dokonują zaku-

pów z sieci detalicznej, wykupując mięso ze sklepów rzeźniczych w dowolnej ilości i dowolnym asortymencie, unikają przyrządzania potraw z dorsza i na ogół nie przestrzegają zasad higieny. Stołówki te najczęściej są niedostatecznie kontrolowane przez rady narodowe, PIH i władze sanitarne. Dowodem tego może być fakt, że np. stołówka przy Związku Zawodowym Pracowników Sądowych i Prokuratorów w Łodzi do czasu jej przejścia przez ZSS, zysk z bufetu przeznaczala na potrzeby Związku Zawodowego, o zarządzeniach w sprawie marż w bufecie nie słyszano tam zupełnie, kanapki przygotowywano bez pomocy wagi, a w stołówce było bardzo brudno. Po przejściu tej stołówki przez Zakład Stołówek i Bufetów ZSS w Łodzi wzrosła jakość posiłków mimo zatrudnienia tego samego personelu produkcyjnego i kucharki, ustały narzekania na mało urozmaicone posiłki i na ich złą jakość. Obecnie konsumenci nie szczerzą słów uznania dla nowego kierownictwa stołówek.

W konkluzji dochodzimy do następujących wniosków. Celem ujednoczenia zasad prowadzenia stołówek pracowniczych należy dążyć do jak najszybszego zorganizowania OZR przy tych zakładach pracy, które mają ku temu warunki oraz do sprawnego przekazania przez ZSS stołówek tym OZR, które powstają na terenie zakładów pracy posiadających stołówki administrowane przez spółdzielczość. Natomiast celem wprowadzenia zasad racjonalnego żywienia, ułatwienia władzom naczelnym i terenowym kierowania żywnością pracowników, włączenia całości żywienia zbiorowego do gospodarki planowej, trzeba przystąpić do systematycznego przekazywania spółdzielczości stołówek prowadzonych we własnym zakresie przez zakłady pracy. W pierwszej kolejności winno to być dokonane w miejscowościach, gdzie spółdzielczość już obecnie zapewnia podniesienie tych stołówek na wyższy poziom.

**mgr Wacław Wyróżbski**



## Elementy współzawodnictwa

Związek Spółdzielni Spożywców opracował dla stołówek pracowniczych i akademickich oraz bufetów przyzakładowych i akademickich zestawienie elementów, niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania stołówek i bufetów, które załoga w ramach cyklu gospodarczego zobowiązała się realizować.

Zestawienie to może być pomocne przy organizowaniu współzawodnictwa we wszystkich zakładach żywienia zbiorowego. I dlatego podajemy je w całości.

**Kierownik(czka) stołówki zobowiązuje się:** 1. Nosić biały fartuch w czasie przebywania w kuchni oraz czepek podczas pomocy przy produkcji posiłków i ich wydawaniu. 2. Stosować obowiązujące receptury i normatywy, z każdorazowym uwzględnieniem przewidzianej granicy kosztów surowca. 3. W porozumieniu z kucharką i magazynierką układać jadłospis wg następujących zasad: a) nie powtarzać potraw częściej niż raz w tygodniu, b) dobierać potrawy kontrastowo wg smaku i barwy, c) uwzględniać sezonowość potraw, d) uwzględniać w każdym zestawieniu obiadowym jarzyny gotowane lub surówki. 4. Potrawy próbować na oddzielnym talerzyku. 5. Przechowywać próbki potraw zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. 6. Odpowiadać za całokształt pracy stołówki, a w szczególności za jej właściwy poziom pod względem sanitarnym, czystości, higieny i estetyki. 7. Czuwać nad stanem inwentarza: a) sporządzić spis inwentarza z podziałem na będący własnością spółdzielni i oddzielnie będący własnością zakładu pracy; b) sprawdzać codziennie stan inwentarza wg spisu; c) inwentarz nie nadający się do użytku (zniszczony), a będący własnością spółdzielni wycofać z obiegu, po uprzednim sporządzeniu protokołu zniszczenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami; d) uszkodzony inwentarz będący własnością spółdzielni niezwłocznie przekazać do naprawy, a o uszkodzeniu sprzętu będącego własnością zakładu pracy, niezwłocznie zawiadomić przedstawiciela zakładu pracy z wnioskiem o jak najszybsze przeprowadzenie remontu (naprawy). 8. Dbać, aby okna w zapleczu były zaopatrzone w siatki ochronne. 9. Książkę życzeń i zażaleń prowadzić zgodnie z obowiązującymi przepisami, zawiesić ją w miejscu widocznym i dostępnym dla konsumentów oraz utrzymywać w stanie czystym i estetycznym. 10. Wyznaczać kolejne dyżury pomocy kuchennych odpowiedzialnych za czystość w stołówce. Nazwisko dyżurnej wypisać na widocznym miejscu. 11. Dopilnować, aby umywalnia dla personelu była zaopatrzona w ręcznik i środki do mycia rąk. 12. Nie dopuszczać do przestoju maszyn.

**Magazynierka zobowiązuje się:** 1. W czasie pracy nosić ciemny fartuch i białą chustkę lub czepek. 2. Zdejmować fartuch przed korzystaniem z toalety. 3. Myć ręce po każdorazowym korzystaniu z toalety, oraz kilkakrotnie podczas dnia pracy. 4. Czuwać nad należyłym zaopatrzeniem stołówki w surowce i inne artykuły użytkowe i zabiegać, aby nie było przerw w zaopatrzeniu. 5. Racjonalnie przechowywać surowce i wszystkie artykuły znajdujące się w magazynie. 6. Utrzymać porządek w magazynie, piwnicy i chłodni. 7. Brać udział w układaniu jadłospisów wspólnie z kierowniczką stołówki oraz kucharką w charakterze informatora co do stanu zaopatrzenia magazynu. 8. Przechowywać opróżnione opakowania w specjalnym na ten cel pomieszczeniu przydzielonym przez zakład pracy, do chwili zabrania ich przez konwojenta; domagać się szybkiego odbioru opróżnionego opakowania. 9. Wydawać towary z magazynu jedynie za pokwitowaniem przez kucharkę (jeśli chodzi o towary dla stołówki) bądź bufetową (jeśli chodzi o towary dla bufetu), na odpowiednich wzorach. Ustalić z kierowniczką godzinę wydawania towaru z magazynu i godziny tej przestrzegać ściśle. 10. Pamiętać, że z chwilą wejścia towaru do magazynu — odpowiada za niego, zarówno pod względem ilościowym, jak i jakościowym. Nie przyjmować towaru zepsutego (nieświeżego).

**Kucharka zobowiązuje się:** 1. Nosić w czasie pracy biały fartuch, na nim zastonkę, włosy ująć dokładnie w chustkę. 2. Szanować odzież ochronną i przechowywać ją starannie, możliwe w osobnych szafkach. 3. Utrzymywać ręce w czystości — myć po każdorazowym

korzystaniu z toalety, oraz kilkakrotnie w czasie pracy. Paznokcie mieć krótko obcięte. 4. Zdejmować ubranie ochronne przed korzystaniem z toalety. 5. Sporządzać jadłospis w porozumieniu z kierowniczką. 6. Odpowiadać za jakość posiłków, racjonalną gospodarce surowcem oraz wagę porcji z zachowaniem normatywy. 7. Odpowiadać za ilość porcji, dla sporządzania których otrzymała surowiec. 8. Próbować potrawy na oddzielnym talerzyku. 9. Gotować partiami ziemniaki, pierogi, knedle. 10. Wydawać posiłki konsumentom gorące i świeże. 11. Nakładać drugie dania na talerz w chwili wydania konsumentowi. 12. Nakładać potrawy na talerze za pomocą widelców, łyżek, czerpalaków i łopatek (a nie rękami). 13. Układać potrawy na talerzu estetycznie, zwracać uwagę na czystość krawędzi talerza.

**Pomoce kuchenne zobowiązują się:** 1. Do prac brudnych np. obierania ziemniaków, zmywania naczyń zakładać fartuch ciemny oraz fartuch gumowy, nadto obuwie na drewnianej względnie gumowej podszewie. Biały fartuch nosić tylko do prac czystych. Włosy ująć dokładnie białą chustką. 2. Szanować odzież ochronną i przechowywać starannie możliwie w osobnych szafkach. 3. Zdejmować ubranie ochronne przed korzystaniem z toalety. 4. Utrzymywać ręce w czystości — myć po każdorazowym korzystaniu z toalety, oraz kilkakrotnie w czasie pracy. Paznokcie mieć krótko obcięte i czyste. 5. Utrzymywać we wzorowej czystości naczynia i narzędzia pracy, łącznie z maszynami: a) naczynia myć w dwóch gorących wodach — pierwszą z dodatkiem sody, drugą — również w gorącej czystej; b) codziennie wyszorować i posypać solą pień do mięsa. 6. Sztućce umieszczać w czystych, drewnianych skrzynkach. 7. Naczynia przechowywać w zamkniętych szafkach. 8. Chleb, po wycięciu kartki z nadrukiem, krajać cienko (estetycznie). 9. Podgrzewać talerze przed nałożeniem potraw gorących. 10. Utrzymywać kuchnię we wzorowej czystości, zmywać podłogę trzy razy dziennie, dwa razy w czasie produkcji, oraz po zakończeniu dnia pracy. 11. Myć codziennie naczynia na odpadki pokonsumpcyjne, właściwie przechowywać odpadki i dopilnować terminowego ich odbioru. 12. Myć codziennie zlewy i ścieki wodą gorącą z proszkiem, raz w tygodniu dezynfekować mlekiem wapiennym. 13. Sprzątać codziennie salę jadalną z równoczesnym wietrzeniem: a) podłogę z desek surowych codziennie zamieść i wytrzeć mokrą ścierką, raz w tygodniu wyszorować; b) parkiet codziennie zamieść a raz w tygodniu wyfroterować; c) wycierać kurz z mebli i okien codziennie, a z lamp raz na tydzień; d) ustawić na stołach: chleb, serwetki, sól. 14. Opróżniać i czyścić codziennie skrzynki na śmieci. 15. Toalety (przeznaczone tylko do użytku personelu) czyścić codziennie po pracy, a raz w tygodniu dezynfekować wapnem chlorowanym.

**Bufetowa zobowiązuje się:** 1. Nosić w czasie pracy biały fartuch, włosy ująć dokładnie czepek. 2. Szanować odzież ochronną i przechowywać starannie, możliwie w osobnych szafkach. 3. Utrzymywać ręce w czystości — myć po każdorazowym korzystaniu z toalety, oraz kilkakrotnie podczas dnia pracy. Paznokcie mieć krótko obcięte i czyste. 4. Szkło bufetowe myć w gorącej wodzie z dodatkiem sody, lub proszku, a płukać w czystej gorącej wodzie. 5. Stół bufetowy codziennie wytrzeć, podkładać wyszorować, wyczyścić gablotkę. 6. Nowy transport butelek z napojami wytrzeć z kurzu przed ustawieniem na półce w bufecie. 7. Nalewać piwo oraz inne napoje z zachowaniem obowiązujących miar. 8. Zlewać do wiadra pokonsumpcyjne resztki piwa z przeznaczeniem dla tuczu. Wiadra myć po każdorazowym opróżnieniu. 9. Przechowywać w gablocie oddzielnie wyroby cukiernicze, zakąski, oraz wyroby PMT. 10. Napoje i potrawy zaopatrzyć w ceny wypisane na kartkach jednolitego formatu, które należy położyć obok potraw. 11. Przecierać czystą ściereczką szkło przed użyciem. 12. Nakładać na talerzyki pieczywo, ciasta oraz artykuły nieopakowane za pomocą uchwyty szczypcowego. 13. Nakładać potrawy na talerzyki za pomocą widelców, łyżek, i łopatek; zwrócić uwagę, aby brzegi talerza były czyste. 14. Przygotowywać kanapki partiami. 15. Stosować przynajmniej trzy



rodzaje kanapek: ze śledziem lub rybą, serem, jajkiem, wyrobami wędliniarskimi. 16. Przygotowywać napoje gorące: kawę, herbatę lub mleko. 17. Posiadać potrawy z jaj i przygotowywać je na zamówienie konsumentów pod różnymi postaciami. 18. Posiadać w bufecie: a) stodycze i owoce, b) piwo jasne i ciemne, lemoniadę i wodę sodową, c) dwa gatunki wody mineralnej, d) wyroby PMT w szerokim asortymencie. 19. Wywieścić aktualny obowiązujący cennik z elementami prostej receptury (np. bułka z masłem i serem — x zł, bułka 100 g, masło 10 g, ser 30 g). 20. Umieścić w miejscu dostępnym książkę życzeń i zażeń i prowadzić ją zgodnie z obowiązującymi przepisami. 21. O ile bufet korzysta z aparatury piwnej (beczki), umiejętnie nabijać beczki, właściwie połączyć przewody, kontrolując uszczelki. Beczki po nabiciu pochylić w kierunku korka. 22. Prowadzić oszczędną gospodarkę dwutlenkiem węgla, butli nie stawiać przy piecach lub kaloryferach. Zakręcać kurki z dwutlenkiem po zakończeniu pracy. 23. Prowadzić zeszyt kontrolny czyszczenia przewodów piwnych. (Czyścić co 3 dni w porze letniej, a co 6 dni w zimowej).

#### ELEMENTY ADMINISTRACYJNE

**Kierownik (czka) stołówki zobowiązuje się:** 1. Prowadzić sprawozdawczość i rozliczenia prawidłowo i terminowo na obowiązujących wzorach. 2. Przeprowadzać dzienną analizę zużytych surowców do produkcji, dzienną kontrolę zużycia materiałów pomocniczych (węgla, drzewa, energii elektrycznej, gazu) oraz kontrolować codziennie stan odzieży ochronnej, stan naczyń kuchennych i nakryć stołowych. 3. Analizować koszty

surowca codziennie i w skali miesięcznej (łącznie z kosztami transportu) i nie dopuszczać do odchyżeń. 4. Przechowywać odcinki abonamentowe zgodnie z wewnętrzną instrukcją spółdzielni. 5. Zwoływać co najmniej raz na miesiąc narady produkcyjne pracowników stołówki i bufetu (jeśli bufet prowadzony jest w tym samym zakładzie pracy, co i stołówka). 6. Współpracować jak najściślej z komitetem stołowym i dopilnować notowania dyżurów członków komitetu w specjalnym zeszycie. 7. Jeśli przy stołówce prowadzony jest tucz trzody chlewnej: a) utrzymywać stan ilościowy tuczu wg ustalonego normatywu; b) dbać o przyrost wagi trzody wg ustalonych norm; c) sprawdzać stan higieniczny chlewow; d) dbać o racjonalną pielęgnację trzody z zachowaniem wskazań sanitarnych. 8. Jeśli przy stołówce nie jest prowadzony tucz trzody chlewnej, a warunki terenowe na to pozwalają, zabiegać o przydział przez zakład pracy potrzebnych pomieszczeń i podjąć tucz. 9. Powodować, aby „trójka kontrolna” codziennie kontrolowała przebieg współzawodnictwa w ramach cyklu gospodarczego oraz rejestrowała na tablicy porównawczej stwierdzone wady w pracy.

**Magazynier zobowiązuje się:** Sporządzać prawidłowo i terminowo rozliczenia dotyczące ruchu towarów, materiałów pomocniczych i ruchomości w magazynie, oraz inne rozliczenia np. odpadków pokusumpcyjnych i kartotekę, zgodnie z obowiązującą instrukcją.

**Bufetowa zobowiązuje się:** Sporządzać prawidłowo i terminowo rozliczenia (dokumentację rachunkową) bufetu, zgodnie z obowiązującą instrukcją.

## Współzawodnictwo w pionie CRS

Począwszy od II kwartału br. gospody GS na terenie pow. Ostrów Wlkp. stosują we współzawodnictwie międzyzakładowym następującą punktację: 1) za wykonanie i przekroczenie planu obrotu: za 100% — 100 pkt., za każdy dalszy % — 2 pkt.; 2) za niewykonanie planu obrotu: za każdy brakujący % do 100 — 2 pkt. ujemne; 3) za wykonanie i przekroczenie planu produkcji: za 100% — 200 pktów, za każdy następny % — 4 pkt.; 4) za niewykonanie planu produkcji: za każdy brakujący % — 10 pktów ujemnych; 5) za regularne

przeprowadzanie porad roboczych i nadsyłanie protokołów z tych porad — 30 pktów; 6) za obrót wódką do 10% w stosunku do obrotu ogólnego — 30 pktów dodatnich; 7) za przekroczenie obrotu wódką 5 pkt. ujemnych za każdy %; 8) za bezbłędną i terminową sprawozdawczość miesięczną i kwartalną 100 pkt., za 1 dzień po terminie 30 pkt., za każdy następny dzień opóźnienia 20 pkt. ujemnych; 9) za indywidualną prenumeratę „Żywienia Zbiorowego” 40 pktów; 10) za czystość lokalu: wy-  
nik dostateczny 10 pkt., dobry 30

pktów, bardzo dobry 60 pktów; 11) za wzorowo prowadzoną księgowość techniczną oraz karty kalkulacyjne 200 pktów, natomiast za każdy brakujący a obowiązujący dokument 50 pktów ujemnych.

Akcja współzawodnictwa w pionie CRS nie daje dotychczas należytych wyników, a przecież czystość gospód, dobra obsługa, zwiększona wydajność pracy itp. właśnie dzięki współzawodnictwu stanąć mogą na odpowiednim poziomie.

Gabriel Guźla

## Bufety przyzakładowe

Troska czynników kierowniczych naszego Państwa o sprawy bytowe ludzi pracy wyraża się w poszukiwaniu coraz lepszych rozwiązań tego zagadnienia. Między innymi dużo uwagi poświęca się sprawom żywienia, a szczególnie żywienia na terenie zakładu pracy — stąd troska o stołówki i bufety.

Przykładem dobrze zorganizowanego i bardzo dobrze pracującego bufetu jest bufet studentów i pracowników Politechniki Gdańskiej, prowadzony przez PSS w Gdańsku. Pomieszczenie tego bufetu jest nieco za małe w stosunku do ilości konsumentów (kilkuset, a nawet ponad tysiąc w niektóre dni), ale przez właściwe wykorzystanie miejsca spełnia on wystarczająco swoje zadania, a sprężysta organizacja pracy i właściwe podejście personelu niwelują braki, wynikające z niedogodności pomieszczeń.

Rozmieszczenie i urządzenie pomieszczeń przedstawione jest schematycznie na planie.

Część handlowa i robocza oddzielona jest od sali konsumpcyjnej ladą (1), ustawioną w podkowę, któ-

rej jeden bok przedłużony jest szafą (2). Naprzeciw szafy stoi duży stół (3) przeznaczony do przygotowywania kanapek i innych dań. Obok w rogu znajduje się biurko kierownika bufetu (4). W zasadzie kierownik powinien mieć osobne pomieszczenie, niemniej i w tych warunkach może pracować wystarczająco sprawnie. Z tyłu za ladą znajduje się oszklona, szeroka szafa-wystawa (5). Jest ona dobrze widoczna zza lady, dzięki czemu konsumenci mogą się zorientować, czym bufet w danym dniu dysponuje, a wywieszki informują o cenach poszczególnych artykułów. Kanapki umieszczone są w osobnej szafce, ustawionej na rogu lady (6). Boczna część lady od strony drzwi posiada podnoszoną deskę, umożliwiającą przejście na drugą stronę. Ta boczna część lady przeznaczona jest do wydawania gorących napojów, a w najbliższym czasie również gorących dań. Z tej strony przylega do pokoju roboczego wspomnianą już komórkę, którą została zamieniona na kuchenkę. Zainstalowano tam dwie kuchenki gazowe (razem 6 palników) (7 i 8) oraz zmywak z bieżącą wodą (9).



Sala kosumpcyjna (10) wyposażona jest w stoliki i krzesła, jest ładnie ozdobiona i utrzymywana stale bardzo czysto. W jej rogu znajduje się niewielkie pomieszczenie, używane jako magazyn (11). Koniecznym jest, aby magazyn posiadał lodówkę, co umożliwia przechowywanie produktów i przygotowywanie niektórych wyrobów w przeddzień.

Wyposażenie bufetu w naczynia i narzędzia jest stosunkowo skromne, ze względu na niewielki asortyment potraw gorących. Kubeczki i talerzyki natychmiast po użyciu wracają do kuchni, gdzie są zmywane i mogą być ponownie użyte. Wobec takiej organizacji nie tworzą się nieestetyczne stosy brudnego naczyń. Z wyposażenia należy wymienić poza garnkami i narzędziami, jak noże, widelce, czerpaki — maszynkę do krajania chleba, tace i półmiski na kanapki i sałatki, słoje na przetwory śledziowe, naczynia szklane lub blaszane na przyprawy, wagę. Ważnymi, a często niedocenianymi przedmiotami są kosz na śmiecie i wiadro na odpadki.

Opisywany przeze mnie bufet wydaje: napoje gorące — mleko, kawę, herbatę, kakao; napoje zimne — wody mineralne, gazowane i piwo; kanapki różnego rodzaju; bułki i pieczywo; galaretki, sałatki, śledzie i przetwory ze śledzi, wreszcie różne wędliny, ciastka, słodycze, wina, papierosy, zapalki. Przewidziane jest rozszerzenie asortymentu napojów i dań gorących o buliony i barszcze z kostek oraz paszteciki.

Wszystkie przygotowane przez bufet potrawy sporządzone są ściśle według obowiązującej receptury.

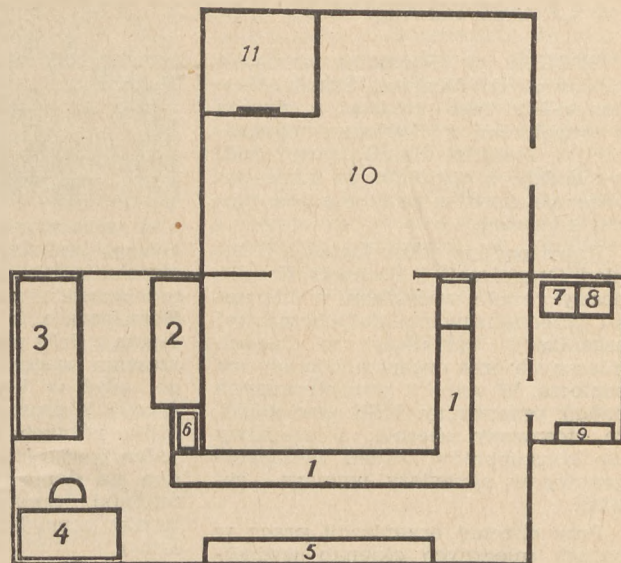
Personel bufetu składa się z kierownika i 6 osób. Bufet pracuje na dwie zmiany. Kierownik zajmuje się zaopatrzeniem, administracją, kalkulacją cen i sprawozdawczością. Pracuje on w zasadzie na pierwszej zmianie. Jedna z pracownic zajmuje się wyłącznie przygotowywaniem i wydawaniem napojów gorących oraz zmywaniem naczyń, a dnie pozostałe przygotowaniem kanapek i sałatek oraz sprzedażą. Praca pierwszej zmiany zaczyna się o godz. 6.30 i kończy o 14.30. Zmiana ta, poza normalną pracą bieżącą gotuje na cały dzień mleko, dokonuje zakupów pieczywa i innych towarów oraz robi kanapki. Praca drugiej zmiany zaczyna się o godz. 11 i trwa do godz. 19. Zmiana ta m. in. przygotowuje część produktów na dzień następny, np. gotuje jarzyny na sałatki, czyści śledzie itp.

Bufet jest czynny od godz. 7 do 14.30 i od 15.30 do 19. Rozkład pracy obu zmian jest tak pomyślany, by w godzinach największego napływu konsumentów tj. od 11 do 14.30 pracowali wszyscy pracownicy, co usprawnia obsługę konsumentów.

Omawiany bufet jest tzw. bufetem samodzielnym. Zorganizowanie takiego typu bufetu uwarunkowane jest w pierwszym rzędzie warunkami lokalowymi, jak również możliwościami finansowymi. Wydatki inwestycyjne, związane z urządzeniem bufetu obciążają całkowicie instytucję, której załoga będzie z niego korzystała. Natomiast wydatki bieżące, jak pensje personelu, koszty utrzymania czystości itp. są pokrywane z dochodów bufetu. Widzimy więc, że bufet musi być placówką samowystarczalną.

Podstawę do kalkulacji stanowi zarządzenie MHW z dnia 19.I.53 ustalające następujące maksymalne granice zysku brutto doliczanego do cen detalicznych surowca: 1) przelaski, kanapki, kielbasa na gorąco, serdelki, parówki z chrzanem lub musztardą, dania na porcje lub na sztuki — do 20%; 2) dania zimne i gorące z wyjątkiem wędlin, zupy i napoje produkcji własnej — do 25%; 3) wszelkie towary handlowe np. piwo, wody gazowane, słodycze, ciastka, pieczywo, papierosy, owoce — należy sprzedawać po cenach detalicznych, obowiązujących w handlu społecznym.

Jeżeli przy danym zakładzie pracy prowadzona jest równocześnie stołówka — wówczas bufet określa się mianem bufetu przystołówkowego, tzn. sprzężonego ze stołówką. Wyposażenie bufetu przystołówkowego jest podobne do bufetu samodzielnego z tym, że korzysta on w części z urządzeń stołówki, co znacznie zmniejsza nakład na jego urządzenie. Bufet taki winien posiadać bezwzględnie samodzielne i osobno zamykane miej-



Plan bufetu

sce sprzedaży, zaś pozostałe urządzenia w całości lub częściowo mogą być wspólne ze stołówką z tym, że nawet część personelu stołówkowego może być w pewnych godzinach na usługach bufetu.

Przedsiębiorstwa mające rozrzucone w terenie miejsca pracy mogą ponadto organizować bufety ruchome. Urządza się je na samochodach lub na przyczepach samochodowych. Zadaniem ich jest dotrzeć wszędzie tam, gdzie pracują grupy robotników, aby zaopatrzyć ich w najniezbędniejsze produkty. Ma to szczególne znaczenie przy robotach drogowych, kolejowych, melioracyjnych, niektórych budowlanych itp., tym bardziej, że prace te prowadzone są na otwartym powietrzu i chłodny napój w lecie, a ciepły posiłek w zimie są bardzo pożądane.

Personel poprzednio opisanego bufetu jest starannie dobrany i odpowiednio przeszkolony. Prowadzenie bufetu oraz przygotowanie dla niego produktów do sprzedaży wymaga wprawy i umiejętności, tym bardziej, że bufet miewa często niespodziewane odchylenia od normalnego zapotrzebowania. Odchylenia te są spowodowane np. odprawami, naradami, konferencjami i innymi okolicznościami, które powodują większy napływ konsumentów. Stwarza to konieczność przeszkolenia personelu.

Oczywiście pamiętać należy o tym, że bufet musi być prowadzony według wszelkich zasad higieny i estetyki.

Ambicją kierownictwa każdego bufetu winno być objęcie swoim zasięgiem wszystkich pracowników danej instytucji i taki dobór asortymentu towarów i napojów, by możliwie wszystkie potrzeby konsumentów mogły być zaspokojone. Wówczas bufet spełni postawione przed nim zadania.

Irena Marczak

Kierownicy gospód CRS „Samopomoc Chłopska“ zebrani na kursie w Supraślu koło Białegostoku prezentują swoje wyroby garmazerskie, wykonane pod kierunkiem ob. Smoczyńskiej





## ○ usprawnienie pracy barów mlecznych

OPDiBM w Poznaniu wystąpiło niedawno do Wyższej Szkoły Ekonomicznej tego miasta z prośbą o współpracę z Zakładem Organizacji i Techniki Handlu przy WSE, wychodząc z założenia, że ściśle powiązanie nauki z praktyką jest rzeczą konieczną.

Prace podjęte przez Katedrę i Zakład Organizacji i Techniki Handlu poszły przede wszystkim w kierunku przeanalizowania dotychczasowej organizacji sprzedaży w barach mlecznych oraz organizacji pracy ich zaplecza. W wyniku tych pierwszych badań pracownicy WSE stwierdzili, że stosowany obecnie, a uciążliwy dla konsumentów system wieloparagony w sprzedaży wymaga rewizji.

Przy obecnej organizacji pracy w barach mlecznych okienko wydawcze nie nadaje za pracą kasy i tworzy tzw. „wąskie gardło“ w okresach największego nasilenia ruchu konsumentów. Czas oczekiwania konsumenta na zamówione danie przedłuża się w tym okresie nawet do 10 minut, wskutek nieskoordynowanej pracy zaplecza. Powstaje więc

pytanie, jak skrócić czas oczekiwania konsumenta na posiłek.

Prof. dr Lechosław Stojak i asystent mgr Jerzy Buda znajdują rozwiązanie tej sprawy w drodze ustalenia typowych (najbardziej „chodliwych“) dań, z uwzględnieniem wahań sezonowych. Wypośredkowanie takiego zestawu dań umożliwi rejestrowanie ich na jednym paragonie ustalonymi znakami umownymi. Rozwiązanie takie wydaje się najlepszą z dróg prowadzących do uproszczenia systemu wieloparagony, gdyż w krańcowym przypadku życzeń konsumentów, obejmujących kilka różnych dań — kasa wyda jeden paragon na dania typowe i jeden na dania nietypowe. Szczegóły techniki sprzedaży tym systemem należy oczywiście uzgodnić dodatkowo.

Na odbytej naradzie roboczej pracownicy nauki WSE referowali projekt zaadaptowania lokali największych barów mlecznych w Poznaniu (bar nr 27 i nr 21) wykorzystując ich rozwiązanie architektoniczne dla wprowadzenia nowej formy sprzedaży, nie stosowanej dotąd w Polsce,

w której konsument uiszczalby zapłatę w kasie, po konsumpcji, przed wyjściem z baru mlecznego. Projekt ten przystosowany do konkretnych warunków lokalowych barów może — zdaniem projektodawców — rozwiązać całkowicie problem „wąskiego gardła“ okienka wydawczego. Jak bowiem zaobserwowano, opuszczanie barów mlecznych przez konsumentów nie ma tak wyraźnego, falowego charakteru jak przybywanie do baru, lecz następuje w bardziej równomiernych okresach czasu. Projekt ten, przedłożony na naradzie dyrekcyjnej w OPDiBM spotkał się z dużym zainteresowaniem i poparciem ze strony aktywu gospodarczego i jest obecnie przedmiotem dalszych prac, prowadzonych wspólnie przez pracowników Katedry Zakładu i OTH i odpowiedzialnych pracowników OPDiBM.

Szeroki wachlarz zagadnień, wynikających z takiego zakresu współpracy wskazuje, iż węzłowe problemy naszego handlu społecznego, zwłaszcza w zakresie organizacji i techniki, powinny i muszą być rozwiązywane wspólnie z pracownikami nauki.

Stanisław Sawicki

## Wystawa wyrobów garmażeryjnych

Konkurs-wystawa wyrobów garmażeryjnych i cukierniczych zorganizowany staraniem Woj. Zarządu Przemysłu Gastronomicznego we Wrocławiu stanowił duże osiągnięcie i reprezentował dorobek przedsiębiorstw gastronomicznych województwa. Nie obyło się jednak bez błędów ze strony komisji orzekającej.

Hasłem konkursu było: „Wspólnie z konsumentami podnosimy poziom produkcji i estetyki wyrobów gastronomicznych“, a celem konkursu było wystawianie eksponatów łatwych do zastosowania w codziennej produkcji i pokupnych, ze szczególnym podkreśleniem popularyzacji dań z dorsza. Zarówno hasło jak i cel zostały przez komisję orzekającą niezupełnie trafnie potraktowane: 1. O ile wspólnie z konsumentami, to dlaczego w komisji nie było robotnika Pafawagu? 2. Czy organizatorzy konkursu byli zdania, że w komisji może decydować jedynie „rutyniarz“? Czyż nie jest wielkim błędem komisji orzekającej pominięcie milczeniem ciekawej innowacji wprowadzonej dla popularyzacji dorsza w formie wędlin z dorsza, wystawionych w obfitej ilości i gatunkach przez KZG Zespół Oborniki Śląskie i w mniejszym nieco rozmiarze przez Wrocławskie i Legnickie Zakłady Gastronomiczne? Jasne jest, że produkcja ta służyła na wyróżnienie, które stanowiłoby zachętę do masowej produkcji tego artykułu.

Drugim poważnym błędem komisji było to, że oszacowane prace

wykonane zostały przeważnie przez zakłady gastronomiczne I kategorii, podczas gdy należało się liczyć z tym, iż sieć zakładów innych kategorii jest większa, że obsługuje szersze rzesze konsumentów i zatrudnia pracowników o niższych kwalifikacjach.

A eksponaty zakładów niższych kategorii warte były wyróżnienia i przewyższały niekiedy eksponaty renomowanych zakładów wrocławskich I kategorii: paszteciki z mięsem, rolada z dorsza, dorsz w cieście KZG-Jelenia Góra, dania dorszowe i garmażeryjne PSS w Lubaniu lub wyroby garmażeryjne Legnickich Zakładów Gastronomicznych kwalifikowały się bardziej do wyróżnienia, aniżeli nagrodzone „frykasy“ wg receptury własnej (sałatka z raków, pstrąg w galarecie) zakładów I kategorii WZG.

Leopold Zimmerman

## Nowe kadry

Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego organizuje co pewien czas w Państwowym Ośrodku Szkolenia Kadr Żywnienia Zbiorowego w Jeleniej Górze kursy dla kierowników zakładów gastronomicznych.

Uczestnicy jednego z kursów, których przedstawia fotografia, rekrutowali się spośród już zatrudnionych kierowników, nie posiadających dotychczas przeszkolenia oraz z pracowników wysuniętych na stanowi-

ska kierownicze lub przewidzianych do rezerwy kadrowej. Na kursie było 45 osób, w tym 23 kobiety, ukończyły kurs 42 osoby. Program przewidywał 280 godzin wykładów. Uczestnicy kursu oprócz nauki na wykładach zorganizowali sześć grup samokształceniowych, kierowanych przez najzdolniejszych kursantów. Wyróżniła się tu ob. Barbara Moszczyńska, pracownica ZG „Polonia“ w Warszawie (obecnie kierowniczka ZG „Stylowa“) członek ZMP. Ob.



Moszczyńska wróciła niedawno z zawodowych studiów w Czechosłowacji, gdzie również była przodownicą nauki.

Życiem społeczno - politycznym na kursie kierowała Podstawowa Organizacja Partyjna. Interesowała się ona żywo wynikami nauki słuchaczy, wspólnie z kierownictwem kursu i samorządem omawiano tygodniowe plany pracy oraz kierowano działalnością kulturalno-oświatową, a więc zajęciami świetlicowymi, organizacją wycieczek itp.

Kurs dla kierowników zakładów żywienia zbiorowego w Jeleniej



Górze wizytowany był przez przedstawiciela KC PZPR ob. Kochańskiego oraz dyrektora Dep. Kadr MHW ob. Dolatę, którzy wzięli również udział w komisji egzaminacyjnej.

Absolwenci, którzy kończą naukę teoretyczną z wynikiem pozytywnym, otrzymują tymczasowe zaświadczenia i skierowania do najlepiej zorganizowanych zakładów żywienia zbiorowego na terenie całej Polski na jednomiesięczną praktykę, prowadzoną wg zatwierdzonego przez MHW programu. Po zakończeniu praktyki absolwenci zbierają się często w CZPG na egzamin z wiadomości praktycznych, po czym otrzymują świadectwa z ukończenia szkolenia i przydziały pracy zgodnie z nabytymi kwalifikacjami.

**Daniela Zalewska**

## Bulion rumieniony

(Z DOŚWIADCZEŃ RADZIECKICH)

Źródła radzieckie podają oszczędny sposób sporządzenia przez zakłady żywienia zbiorowego we własnym zakresie bulionu do wyrobu sosów i przypraw do zup. Na 1 kg surowych kości bierzemy po 10 dkg oczyszczonej pietruszki, selerów i marchwi oraz 5 dkg tłuszczu. Drobno porąbane, opłukane, surowe kości płaskie i stawowe (niezspikowe) zwierząt rzeźnych oraz oczyszczone, pokrajane warzywa korzeniowe z nieznanym dodatkiem tłuszczu należy prażyć w piekarniku około 1,5 godz., mieszając od czasu do czasu, aby się nie przypaliły. Gdy kości są już dostatecznie rumiane, przełożyć całą masę do kotła, zalać wodą (1 liter wody na 1 kg surowych kości) i gotować nieustannie na wolnym ogniu przez 8 godzin, w naczyniu odkrytym. Tłuszcz zbierający się na powierzchni zbierać. Po upływie 8 go-

dzin wywar precedzić przez czyste, zwilżone w wodzie płótno, lekko osolić i gotować na wolnym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aby się nie przypalił, aż do osiągnięcia pięciokrotnie mniejszej w stosunku do wyjściowej objętości. Powstaje wtedy bulion stężony, krzepnący po ostygnięciu, który przechowuje się doskonale w słojach.

Bulion ten, tzw. bulion „rumieniony“ po rozpuszczeniu używa się jako podstawy do sosów ciemno barwionych lub w małych ilościach jako smakowej przyprawy do zup i innych sosów. Do użytku należy bulion stężony rozpuścić we wrzącej wodzie, dając jej tyle, aby z 1 kg kości otrzymać 2 litry esencjonalnego, smacznego rosółu.

**Z. Cz.**

## Jadłospisy letnie dla stołówek pracowniczych

Podane dalej jadłospisy opracowane zostały na podstawie obowiązującej receptury, wydanej przez Departament Żywienia Zbiorowego MHW. Zestawy obiadowe zaplanowane są na 12 dni roboczych (2 tygodnie). Połowa miesięcznego przydziału mięsa w ilości 0,55 kg została przeznaczona do 4 obiadów mięsnych i 3 półmięsnych. W skład pięciu pozostałych obiadów bezmięsnych wchodzi surowce takie jak dorsz, jaja, ser, które zawierają pełnowartościowe białko.

W podanych zestawach obiadowych zostały uwzględnione 3 zimne zupy: zupa owocowa letnia, chłodnik litewski, zsiadłe mleko. Zimne zupy, szczególnie w dniu upalnym są bardzo chętnie spożywane przez konsumentów i dlatego należy je stosować przy układaniu jadłospisów letnich. Okres letni należy wykorzystać jak naj-

bardziej przy stosowaniu tanich w tym sezonie jarzyn, które w miarę możliwości podawać do każdego obiadu gotowane lub w formie surówek. Już obecnie wszystkie stołówki winny przygotować naczynia, w których będzie można kiszyć ogórki na prędkie użycie. Ogórki kiszony są doskonałym surowcem do przygotowywania smacznego surówek jarzynowych, ponadto są bardzo tanim i niepracochłonnym dodatkiem do drugich dań.

Jeśli przy układaniu jadłospisów personel stołówki będzie miał na względzie nie tylko obowiązujący koszt surowca, ale przede wszystkim dobro konsumenta, wówczas korzystający z usług stołówek będą zadowoleni z jakości obiadów i stołówki spełnią należycie nałożone na nie obowiązki.

**Stanisława Zielińska**

*Najistotniejszą sprawą we współzawodnictwie socjalistycznym jest podciąganie tych, którzy pozostają w tyle, równanie w pracy do najlepszych. W naszych warunkach społecznych na każdym odcinku budownictwa socjalistycznego ogromną rolę odgrywa pozytywny przykład w pracy.*

**G. M. MALENKOW.**



Lp.	Nazwa potrawy	Grupa potraw wg rejestru receptury	Nr receptury	Wartość kaloryczna na 1 osobę w kaloriach		Wartość białkowa na 1 osobę w gramach	
				poszczególne potraw	całego obiadu	poszczególnych potraw	całego obiadu
<b>Obiady bezmięсне</b>							
1	Zupa grochowa z grzankami z bułki, chleb	I Zupy	6	305		17	
		II Dodatki do zup	4	122		8,5	
		III Dodatki do zup	1	123		4,2	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
	Dorsz	III Potrawy z ryb	22	116		3,	
	w sosie greckim	Dodatki uzupełniające do potraw zasadniczych drugich dań, III Sosy	11	117		1,7	
	Ziemniaki	Dodatki uzupełniające do potraw zasadniczych drugich dań, I Dodatki jarzynowe	12	115	938	4,2	38,9
2	Kwaśne mleko z ziemniakami	I Zupy	40	330		1,7	
		II Dodatki do zup	9	222		3,2	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
3	Bukiet z jarzyn letnich chleb	VI Potrawy z jarzyn	1	404		14,8	
		III Dodatki do zup	1	123	1079	4,2	23,9
3	Krupnik wiosenny chleb	I Zupy	19	242		4,8	
		III Dodatki do zup	1	123		4,2	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
4	Zapiekanka z ziemniaków z jajami	VI Potrawy z jarzyn	7	411		14,3	
		Dodatki uzupełniające do potraw zasadniczych drugich dań, I Dodatki jarzynowe	25	15	791	0,9	24,2
4	Chłodnik litewski chleb	I Zupy	4	276		13,7	
		III Dodatki do zup	1	123		4,2	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
	Leniwe pierogi	VII Potrawy z mąki	3	641	1040	50,3	68,2
5	Barszcz zabielały z fasolą chleb	I Zupy	1	125		2,6	
		II Dodatki do zup	2	100		8,6	
		III Dodatki do zup	1	123		4,2	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
	Dorsz zapiekany w sosie chrzanowym	III Potrawy z ryb	7	266		21,4	
	Ziemniaki	Dodatki uzupełniające do potraw zasadniczych drugich dań, I Dodatki jarzynowe	13	210	824	5,0	41,8
<b>Obiady mięsne</b>							
1	Zupa kalafiorowa z kostką z mąki chleb	I Zupy	12	108		3,0	
		II Dodatki do zup	6	138		2,4	
		III Dodatki do zup	1	123		4,2	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
	Siekanki	I Potrawy mięsne	1	487		14,3	
	Ziemniaki	Dodatki uzupełniające do potraw zasadniczych drugich dań, I Dodatki jarzynowe	13	210		5,0	
	Surówka z marchwi z jabłkami	Dodatki jarzynowe	22	61	1127	1,1	30,0
2	Zupa makaronowa z ekstraktu chleb	I Zupy	21	161		2,8	
		II Dodatki do zup	1	123		4,2	
	Wątróbka panierowana	Potrawy zasadnicze drugich dań, I Potrawy mięsne	4	339		22,0	
	z ziemniakami	Dodatki uzupełniające do potraw zasadniczych drugich dań, I Dodatki jarzynowe	13	210		5,0	
	sałata zielona ze śmietaną	Dodatki jarzynowe	28	46	819	1,1	35,1
3	Zupa owocowa letnia z makaronem	I Zupy	23	125		16,5	
		II Dodatki do zup	8	131		5,0	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
4	Klops z kaszą jęczmienną z buraczkami	I Potrawy mięsne	3	498		15,1	
		Dodatki uzupełniające do potraw zasadniczych drugich dań, II Dodatki mączne	2	275	1128	7,6	50,1
		I Dodatki jarzynowe	1	99		5,9	
4	Zupa jarzynowa z grzankami z bułki chleb	I Zupy	11	146		6,5	
		II Dodatki do zup	4	122		4,0	
		III Dodatki do zup	1	123		4,2	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
	Kiełbasa smażona	I Potrawy mięsne	5	332		12,0	
	ziemniaki	Dodatki uzupełniające do potraw zasadniczych drugich dań	13	210		5,0	
	ogórek kiszony	I Dodatki jarzynowe	24	7	940	0,5	32,2
		II Dodatki jarzynowe					
<b>Obiady półmięsne</b>							
1	Zupa koprowa z makaronem, chleb	I Zupy	17	95		2,2	
		II Dodatki do zup	8	131		3,2	
		III Dodatki do zup	1	123		4,2	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
	Gulasz jarzynowo - mięsny	II Potrawy półmięsne	9	356		14,8	
	Ziemniaki	Dodatki uzupełniające do potraw zasadniczych drugich dań	13	210	915	5,0	29,4
2	Barszcz z botwiną z ziemniakami chleb	I Zupy	3	147		3,9	
		II Dodatki do zup	9	222		5,4	
		III Dodatki do zup	1	123		4,2	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
3	Gołąbki z kaszą i mięsem	II Potrawy półmięsne	12	500		14,1	
		I Zupy	28	112	992	2,9	
		II Dodatki do zup	9	131		3,2	
	Zupa pomidorowa z makaronem chleb	III Dodatki do zup	1	123		4,2	
		Potrawy zasadnicze drugich dań					
	Wieprzowina duszona w kapuście	II Potrawy półmięsne	11	303		9,3	
	Ziemniaki	Dodatki uzupełniające do potraw zasadniczych drugich dań	13	210	879	5,0	
		I Dodatki jarzynowe					



## Potrawy rybne i półrybne

Nie jesteśmy przyzwyczajeni do spożywania dorsza i tym tłumaczy się niechęć, z jaką odnosimy się do tej ryby, uważając ją za produkt pośledniego gatunku.

Ryby zawierają pełnowartościowe białko, sole wapnia, fosforu, magnezu, potasu, żelaza, fluoru oraz witaminę A, D i witaminy z grupy B. Ryby morskie zawierają ponadto duże ilości jodu, który jak wiemy jest potrzebny do właściwego funkcjonowania tarczycy. Na niedobór jodu cierpią nagminnie ludzie gór i okolic podgórskich, dlatego stosowanie ryb morskich w jadłospisach tamtych okolic jest szczególnie ważne. Jeśli do miejscowości podgórskich nie docierają transporty dorsza, kierownicy zbiorowego żywienia tych rejonów powinni specjalnie starać się o to, aby w swoich zakładach mieć możliwość jak najczęstszego podawania tej ryby.

Upředzenie do potraw z dorsza, tkwiące jeszcze wśród wielu ludzi należy przełamać, przyrządzając je tak smacznie, aby dorsz stał się przysmakiem najbardziej pożądanym.

Aby uzupełnić wartości odżywcze dorsza, szczególnie jego niską wartość kaloryczną, podaje się do potrawy z dorsza ziemniaki lub kluski, sezonową surówkę oraz sycałą zupę.

### Obróbka wstępna

W handlu spotykamy dorsza pod różnymi postaciami: świeżego, mrożonego, filety mrożone i dorsza wędzonego. Zanim przystąpimy do obróbki dorsza mrożonego musimy go odmrozić przez moczenie w wodzie o temperaturze pokojowej, biorąc 2 l wody na 1 kg ryby. Do wody dodajemy sól, aby w ten sposób zapobiec wypłukiwaniu soli mineralnych zawartych w rybie. (Rozpuszczamy 7 g soli w 1 litrze wody). Po rozmrożeniu należy rybę dokładnie umyć, najlepiej pod bieżącą wodą, następnie o ile nie jest patroszona przeciąć nożem od odbytnicy do głowy, wyjąć wnętrzności, odciąć głowę, oczyścić z łuski po czym jeszcze raz dokładnie wymyć i podzielić na porcje. Jeśli rybę przygotowujemy do zmielenia np. na kotlety, pulpety, roladę, po odcięciu głowy przy pomocy ostrego noża odcinamy mięso od grzbietu, następnie kładziemy skórą do deski, lewą ręką chwytamy rybę od strony ogona i odcinamy skórę. Oczyszczonego i wyciorowanego dorsza skrapiamy lekko octem i pozostawiamy go tak na 10 minut, aby stracił zapach, charakterystyczny dla morskiej ryby. Ryb nie należy moczyć, gdyż w czasie długiego moczenia rozpuszczają się sole mineralne, które stanowią o ich wartości. Następnie przystępujemy do właściwego przyrządzania.

### Potrawy z dorsza

Potrawy z dorsza możemy przygotowywać prawie według wszystkich przepisów, jakie znamy do przyrządzania ryb, przy czym pamiętać należy, że dorsz jest najsmaczniejszy, gdy podajemy go z ostrymi przyprawami: z chrzanem, papryką, pomidorami itp.

Najmniej pracochłonne są wszystkie zapiekanki i dlatego powinny mieć duże zastosowanie w żywieniu zbiorowym. Dorsza zapiekanego w sosie chrzanowym (receptura r I-32\*) przyrządzamy w następujący sposób: dorsza po oczyszczeniu i skropieniu octem posolić. Na

dno blachy włożyć tłuszcz, ułożyć porcje, zalać sosem chrzanowym, wstawić do piekarnika, do zapiekania, podawać z ziemniakami lub kluskami. Rybę można posypać zieloną pietruszką lub dodać parę plasterków pomidora. W ten sposób można przyrządzić rybę w sosie pomidorowym, lub po grecku według receptury r I-30. Przyrządzenie dorsza „Pod beszamelem“ nie jest wskazane, gdyż sos beszamelowy jest delikatny i bardziej nadaje się do szczupaka, sandacza, leszcza lub okonia.

W piekarniku można przyrządzić różne potrawy z masy rybnej, jak np. zrazy z dorsza w sosie pomidorowym (rec. r I-17) lub chrzanowym (rec. r I-41). Masę na zrazy robimy wg rec. r I-9 w następujący sposób: po oczyszczeniu ryby ściągnąć z niej skórę, skropić octem, po 10 minutach przepuścić przez maszynkę rybę, bułkę namoczoną w mleku, ugotowane ziemniaki i cebulę. Do tej masy dodać sól i pieprz, doskonale wyrobić, formować okrągłe zrazy, otoczyć w mące, obrumienić na tłuszczu na patelni, ułożyć w brytwannie, zalać sosem pomidorowym (rec. S. I. 8) i podusić w piekarniku. Podawać z kluskami, posypane koperkiem. Tak samo przyrządzamy kotleciki siekane z dorsza po grecku, siekanki z ryb w sosie węgierskim (rec. r I-18) lub krokiety z dorsza w śmietanie (r I-43) podane do stosowania w zakładach w dodatkowej recepturze z dnia 28. III. 53. Do przygotowania siekanki można użyć dorsza, innych ryb lub też okrawków z różnych ryb. Sposób przyrządzania taki sam jak zrazów.

Z dorsza wędzonego można przyrządzić b. dobrą zapiekankę wg receptury r-II-4. Blachę wysmarować tłuszczem, ułożyć połowę ilości ugotowanych, pokrajanych w plastry ziemniaków, następnie oczyszczonego z ości i skóry, drobno pokrajanego dorsza, zrumienioną na tłuszczu cebulę, ugotowane na twardo i pokrajane w plastry jaja, posypać solą, pieprzem i majerankiem. Przykryć to wszystkim warstwą ziemniaków, skropić śmietaną i zapiec. Podawać z ostrymi surówkami.

Stosowanie zapiekania zrazów i siekanek na blachach i w piekarnikach jest wygodne dla żywienia zbiorowego ze względu na oszczędność przy wykorzystaniu piekarnika oraz ułatwione porcjowanie.

Dorsza można także łączyć z rybami słodkowodnymi np. ze szczupakiem. Z masy mieszanej można przyrządzać potrawy gotowane jak roladę lub pulpety. Z masy przyrządzonej wg rec. r-I-10, należy uformować walec, zawinąć go w czystą ścierkę wygotowaną w czystej wodzie (bez dodatku środków zmiękczających). Ścierka musi być wilgotna. Po zawinięciu masy rybnej obydwa końce ściereki zawiązać prawdziwym sznurkiem lub nitką. Z jarzyn należy ugotować wywar według rec. r. I. 11. Gdy jarzyny będą już miękkie, wyjąć je, część zostawić do dekoracji półmisek a resztę zużyć na sałatkę. Do wrzącego wywaru włożyć zawinięty w ścierkę rulon i gotować na wolnym ogniu około 1 godz. Po ugotowaniu wyjąć ostrożnie, rozwinąć, pokrajać w ukośne plastry, oblać sosem chrzanowym, pomidorowym lub koperkowym i podawać z ziemniakami, posypanymi zielenią.

Roladę można także piec. Masę należy wtedy zawinąć w pergamin wysmarowany tłuszczem i w czasie pieczenia podlewać tłuszczem. Roladę można także podawać na zimno. Po ugotowaniu i przestygnięciu pokrajać na porcje, ułożyć na półmisku, ubrać gotowanymi jarzynami, marynowanymi śliwkami, grzybkami,

\*) Zasadnicze recepty gastronomiczne na potrawy — PWG, Warszawa 1952.



zielenią i zalać galaretą, przygotowaną według rec. g. II-2.

Wg receptury r-I-10 przyrządzamy także masę na pulpety. Rękami zwilżonymi w zimnej wodzie formujemy pulpety i gotujemy w odcedzonym wywarze z jarzyn. Ugotowane pulpety wyjmujemy łyżką cedzakową na talerze, zalewamy sosami — zimą sosem chrzanowym, w lecie — sosem szczypiorkowym lub koperkowym. Podawać z ziemniakami lub makaronem.

Z tak samo przyrządzonej masy dzięki innemu wykończeniu otrzymujemy różne potrawy, co nam pozwala stosunkowo małym nakładem pracy urozmaicić jadłospis. Np. jeśli przyrządzimy masę wg rec. r. I. 9, możemy tego dnia podać konsumentom zrazy z dorsza w sosie śmietanowym lub chrzanowym z ziemniakami i siekanki w sosie węgierskim z kluskami. Otrzymamy 2 dania o zupełnie różnym smaku. Z masy r I-10 możemy przyrządzić roladę w galarecie lub z sosem majonezowym na zakąskę, a także pulpety w sosie chrzanowym z ziemniakami i surówką jako danie obiadowe.

Powszechnie znanymi i stosowanymi potrawami z ryb są: ryba smażona panierowana lub saute albo siekanki, które podajemy z ziemniakami i w zależności od sezonu — różnymi surówkami. Natomiast mniej znanymi potrawami półrybnymi są np. krokiety z dorsza i ryżu (rec. r. I. 40) z dn. 28. III. 53 r. Ryż ugotować, przepuścić przez maszynkę wraz z oczyszczonym dorszem, dodać jajko, doprawić do smaku pieprzem i solą, formować podłużne krokiety, otoczyć w bułce i smażyć na

tłuszczu. Zalać sosem węgierskim i podawać z makaronem.

Gołąbki z dorsza (r. II-6) przyrządzamy tak samo jak z mięsa. W obgotowane liście kapusty zawijamy farsz przyrządzony z ryby oczyszczonej z ości i skóry, cebuli zrumienionej na tłuszczu, ugotowanych posiekanych grzybów, soli i pieprzu. Gołąbki układamy gęsto jedno koło drugiego na blasze, zalewamy węgierskim sosem i zapiekamy w piecu. Podajemy z ziemniakami, posypanymi koperkiem.

Z dorsza można przyrządzać także kulebiak w cieście drożdżowym. Farsz przygotowujemy z ugotowanego lub usmażonego dorsza, przepuszczonego przez maszynkę (można wykorzystać tutaj resztki i braki z poprzedniego dnia), dodajemy posiekane grzyby, cebulę zrumienioną, sól, pieprz i jajko ugotowane na twardo, posiekane lub pokrajane w plastry. Dalej postępujemy jak z każdym kulebiakiem. Po upieczeniu krajemy w plastry i podajemy z surówkami.

Proste w przyrządzaniu i b. smaczne są kotlety z dorsza wędzonego i kaszy (rec. r. II-2) lub z dorsza wędzonego i ziemniaków (rec. r. II-3).

Bigos z dorszem (rec. r. II. 1) przyrządzamy gotując kapustę wraz ze wszystkimi dodatkami, zaprawiamy ją mąką. Gdy kapusta jest już miękka dodajemy świeżą lub wędzoną rybę, zalewamy ekstraktem pomidorowym i dogotowujemy. Podajemy z ziemniakami.

**Helena Koprowska**

## Desery z mleka dla dzieci

Mleko jest produktem zasadniczym i nieodzownym w żywieniu dzieci. Stanowisko to jest ugruntowane badaniami naukowymi, które z jednej strony obejmowały wartość odżywczą mleka, a z drugiej rozwój dziecka w oparciu o różne metody żywienia. Jeden z zastosowanych eksperymentów obejmował dzieci z trzech równoległych klas szkolnych. W jednej z klas podawano dzieciom codziennie dodatkowo jedną szklankę mleka pełnego, w drugiej klasie — jedną szklankę mleka odtłuszczonego, a w trzeciej — równowartościowy posiłek bez mleka. Dzieci w pierwszej i drugiej klasie wykazały o 20% większy przyrost wagi niż dzieci trzeciej grupy, która nie otrzymywała mleka, tylko pokarm zastępczy.

Potwierdzeniem tego, że mleko zawiera wszystkie niezbędne składniki, potrzebne do prawidłowego rozwoju i wzrostu dziecka, jest fakt, że niemowlę, żywione przez kilka miesięcy prawie wyłącznie mlekiem, rośnie i rozwija się normalnie. Z tego też względu mleko nosi nazwę pokarmu kompletnego, czyli pełnego, lub pełnowartościowego.

Aby mleko mogło spełnić swoje zadanie powinno odpowiadać wszystkim warunkom dobrego mleka a dzieci powinny je otrzymywać wg ustalonych norm żywienia. Ilości te zależne są od wieku i stanu zdrowia dziecka i wahają się w granicach od 600 do 750 gramów dziennie na 1 dziecko.

Dzieci mogą otrzymywać mleko w bardzo różnorodnej postaci. Jedną z form właściwego wykorzystania mleka są desery mleczne, przy pomocy których możemy urozmaicić pożywienie dziecka i zwiększyć pożywność poszczególnych posiłków. Desery mleczne podajemy głównie po obiedzie, zwłaszcza w tych wypad-

kach, gdy zupy lub drugie dania należą do dań nisko kalorycznych (rosół, sztuka mięsa, ryba). Desery podajemy także na podwieczorki, gdy obiad był bez deseru złożony z potraw lekko strawnych, po których szybko zjawia się łaknienie. Na kolację podajemy desery wtedy, gdy wymagają one dopełnienia białkowego i kalorycznego. Do najłatwiejszych w wykonaniu i najtańszych deserów mlecznych należą: kisiele mleczne pod różną postacią, krem z kaszki manny i sosy mleczne z kaszą lub owocami. Mleczka zapiekane są droższe, gdyż wymagają stosunkowo dużego dodatku jaj, a kremy z mleka — dodatku żelatyny. Bardzo orzeźwiający i smaczny jest krem z zsiadłego mleka. Do deserów mlecznych możemy zaliczyć również zupę „nic“.

Do najbardziej typowych kisielei mlecznych należą: kisiel waniliowy, karmelowy, kawowy, kakaowy, herbaciany. Jeśli rozporządzący palonymi orzechami, migdałami, rodzynkami, smażoną skórką pomarańczową, otartą skórką z cytryny itp. możemy przyrządzić kisiel orzechowy, migdałowy, bakaliowy (z mieszanych dodatków) lub z dodatkiem skórki z cytryny. Możemy również przyrządzać kisiele mleczne z dodatkiem surowych owoców. Przeciętnie na jedną porcję mleka liczymy: 1/8 litra mleka, 10 g mąki ziemniaczanej, 10—15 g cukru (zależnie od tego, czy podajemy kisiel polany syropem owocowym) oraz dodatki, zależnie od rodzaju kisielu, a więc wanilię lub cukier waniliowy, karmel, kakao, napar z kawy lub herbaty, a poza tym żółtko surowe, surowe owoce zasypane cukrem, syrop owocowy itp.

**Kisiel waniliowy** (ilość na 1 porcję) — 1/8 litra mleka, 10 g cukru, 10 g mąki ziemniaczanej, wanilia lub cukier waniliowy (5 g żółtka, tj. około 1/4 szt.), 15 g



syropu owocowego. Połowę mleka zagotować z cukrem a w pozostałej ilości zimnego mleka rozprowadzić mąkę ziemniaczaną. Ciągłe mieszając wylać na wrzące mleko rozprowadzoną mąkę ziemniaczaną. Mieszając zagotować a następnie odstawić. Ugotowany kisiel wymieszać z cukrem waniliowym (z surowym żółtkiem) i zastudzić w kompotierkach. Podawać oblanym syropem owocowym lub w sezonie owocowym pokryty surowymi owocami (malinami, poziomkami, truskawkami) z cukrem.

**Kisiel karmelowy, kawowy lub herbaciany.** Przygotować kisiel jak waniliowy, a po zestawieniu z ognia dodać tyle karmelu lub mocnego naparu z kawy lub herbaty, żeby kisiel zabarwił się i był aromatyczny. Dla zwiększenia pożywności zawsze można kisiel podprawić żółtkiem lub całym jajem. Podawać zimny, polany syropem owocowym lub z surowymi owocami z cukrem.

**Kisiel kakaowy** — 1/8 litra mleka, 15 g cukru, 5 g kaka (wanilia, 5 g żółtka) około 30 g mleka do polania kisielu. Mleko podzielić na dwie części. W jednej części zimnego mleka rozprowadzić mąkę ziemniaczaną, z drugiej przyrządzić kakao z cukrem. Na wrzące kakao wlać ciągle mieszając mąkę ziemniaczaną i zagotować. Po zestawieniu z ognia można dodać cukru waniliowego i podprawić kisiel żółtkiem. Podawać kisiel polany osłodzonym mlekiem. Można mleko podać także oddzielnie.

**Krem z kaszy manny** — 1/8 litra mleka, 10 g cukru, 20 g kaszy manny, cukier waniliowy lub otarta z cytryny skórka, 5 g żółtka lub jaja, 10—20 g syropu owocowego lub śmietana z cukrem i owocami surowymi (25—30 g śmietany, 10 g cukru, 25 g malin, truskawek lub poziomki). Połowę mleka zagotować z cukrem,

a w pozostałym, zimnym mleku rozmieszać kaszę. Na wrzące mleko wlać rozmieszaną kaszę i mieszając gotować około 10 minut. Ugotowaną kaszę wlać do kamiennej miski, dodać cukier waniliowy lub startą skórkę z cytryny i utrzeć razem z jajami lub żółtkami na puszysty krem (wlewać stopniowo roztrzepane, surowe jaja do gorącej masy i bardzo szybko ucierać). Jeśli przyrządzamy małą ilość kremu, możemy utrzeć z jajami w tym naczyniu, w którym gotujemy. Zastudzić krem w kompotierkach lub na półmiskach, oblanym zimną, przegotowaną wodą. Zależnie od temperatury dnia podawać krem zimny lub ciepły, polany syropem owocowym lub śmietaną z cukrem i owocami.

**Owoce w mlecznym sosie** — 40—50 g suszonych śliwek, w sezonie: 100 g świeżych jabłek lub gruszek, 10 g cukru, woda. **Sos mleczny:** 1/8 litra mleka, 5 g mąki ziemniaczanej, 15 g cukru, 10 g jaja lub żółtka, wanilia lub cukier waniliowy. Owoce opłukać, obrać, podzielić na połówki, wydrążyć, wrzucić na wrzący syrop, ugotować do miękkości. Śliwki gotujemy w całości z pestkami. Ugotowane owoce wyjąć z syropu, ostudzić i ułożyć w kompotierkach.

Aby przygotować sos, należy rozkleić na mleku mąkę ziemniaczaną w ten sam sposób jak do kisielu mlecznego, ostudzić. Żółtka lub całe jaja utrzeć z cukrem i wanilią, połączyć z rozklejoną mąką i zalać owoce w kompotierkach. Jeśli zamiast żółtek dodajemy do sosu całe jaja, to należy je rozprowadzić gorącym mlekiem, zagotowanym z mąką. W sezonie letnim możemy z sosem mlecznym podawać także surowe, posypane cukrem truskawki lub poziomki. Z sosem mlecznym możemy podawać na deser ryż lub kaszę jaglaną, ugotowaną na sypko.

Sabina Witkowska

## Praca Koła Naukowego przy WSE w Częstochowie

Koło Naukowe Technologii Żywności Zbiorowego powstało przy Wyższej Szkole Ekonomicznej w Częstochowie w listopadzie ub. r. jako wyraz potrzeby pogłębiania wiadomości teoretycznych zdobywanych na wykładach. Koło liczy obecnie 30 członków, którzy zajmują się analizą poszczególnych zagadnień, ujętych w planie pracy.

Jedną z pierwszych prac Koła było zagadnienie czystości w zakładach żywienia zbiorowego. Na zwołanym zebraniu przedyskutowano stan higieny w zakładach żywienia zbiorowego oraz stołówki akademickiej na terenie Częstochowy. W rezultacie opracowano instrukcję podającą zasady mycia sprzętu produkcyjnego oraz higieny osobistej. Instrukcję tę powielono i dostarczono dyrekcji Częstochowskich Zakładów Gastro-nomicznych.

Koło przeanalizowało również pracę stołówki akademickiej, wydającej ok. 800 obiadów, pod względem organizacyjnym, pomieszczeń i wyposażenia, magazynów, obsługi konsumentów i produkcji posiłków. Zauważone braki zostały usunięte.

Przebudowano więc trzon kuchenny, zaciemniono okna w magazynie ziemniaków, aby zmniejszyć wytwarzanie się solaniny. Usprawniono pracę przy wydawaniu potraw przez uruchomienie windy z kuchni do stołu rozdzielczego.

Na jednym z kolejnych zebrań członkowie Koła przepracowali sprawę przygotowywania ziemniaków w żywieniu zbiorowym. W czasie przeprowadzonych badań nad technologiczną obróbką ziemniaka ustalono, że zawartość witaminy C w ziemniaku po ugotowaniu zmniejsza się w zależności od czasu przechowywania. Stwierdzono również, że witamina C ginie przy używaniu do gotowania naczyń z uszkodzoną emalią. Porcja zupy jarzynowej (500 g) w stołówce akademickiej zawierała po ugotowaniu 13,6 mg wit. C. Ta sama porcja po 2 i pół godzinach przetrzymania w kotle w temperaturze ok. 60 stopni zawierała już tylko 5 mg wit. C.

Zmiany zawartości wit. C przy procesach technologicznych ziemniaków ujęto w następującą tabelkę:

Sposób gotowania	Zawartość w mg na 100 g				
	po ugotowaniu	po 1 godz. przechow.	po 2 g.	po 3 godz.	po 24 g.
W skórce w naczyniu emaliowanym	9,4	7,3	5,4	3,37	1,1
W skórce w naczyniu aluminiowym	9,4				
Obierane w naczyniu emaliowanym	8,1	6,3	4,7	2,0%	0,9
Obierane w naczyniu aluminiowym	8,1				
Obierane w naczyniu z uszkodzoną emalią dna do 25%	6,6				
Obierane w naczyniu z uszkodzoną emalią dna do 75%	4,7				

(100 g surowego ziemniaka zawiera 10,2 mg witaminy C).

Obecnie Koło zajmuje się przeprowadzaniem badań nad witaminą C, nad kalorycznością potraw i nad pracochłonnością przygotowywania posiłków w zakładach żywienia zbiorowego.

Koło Naukowe  
Technologii Żywności Zbiorowego  
przy WSE w Częstochowie



## W KILKU ZDANIACH

### BARY MLECZNE

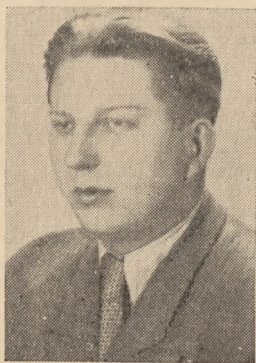
Na podstawie korespondencji S. Sawickiego.

**Pierwsi racjonalizatorzy poznańskich barów mlecznych.** Dwaj pracownicy OPDiBM w Poznaniu — Stefan Stachowiak i Czesław Jopek — złożyli wniosek racjonalizatorskie, które gospodarce narodowej przyniosą 45.324 zł oszczędności rocznej.



Stefan Stachowiak

St. Stachowiak usprawnił pracę Sekcji Rozliczeń przedsiębiorstwa. Dotychczas w madsyłanych dowodach dostaw przemysłowych każdą pozycję dla wykazania ilości i wartości, co pochłaniało 4 dni robocze w każdej dekadzie. Obecnie w książce dostaw dokonuje się wyłącznie zapisów ilościowych, a wartość wylicza się jednorazowo na podstawie podsumowania wszystkich ilości dekady. Oszczędność miesięczna wymiesie 348 roboczo-godzin, co da rocznie 13.050 zł.



Czesław Jopek

Ob. Czesław Jopek usprawnił pracę transportu. Przy dotychczasowej organizacji samochód ciężarowy czynny był codziennie 10—12 godzin. Na skutek opracowanego przez ob. Jopka harmonogramu dostaw i dokładnego planu jazdy, samochód będzie uwzględniał kolejność obsługi punktów, zależnie od ich rejonizacji.

**Wojewódzka narada robocza OPDiBM w Poznaniu.** Ze sprawozdania wygłoszonego na tej naradzie wynika, że przedsiębiorstwo

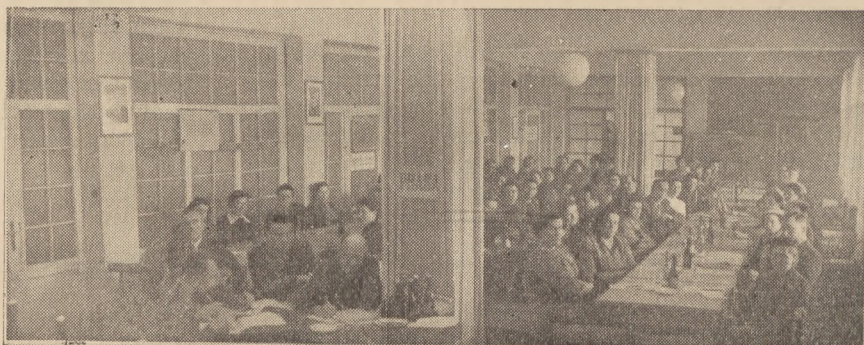
proceedziło w r. 1952 na terenie województwa 45 barów mlecznych, 3 sklepy nabiałowe i kuchnię centralną. Procent zatrudnienia kobiet osiągnął 82,78%. Narodowy Plan Gospodarczy wykonano w 142,8%, plan operatywny wykonano na 48 dni przed terminem. Plany roczne przekroczyły bary w Kępnie, Jarocinie, Poznaniu (nr 21, 27, 28, 30, 36), Kaliszu (nr 4), Rawiczu, Ostrowie (nr 17), Luboniu, Gnieźnie (nr 2, 3). Nie wykonały planu bar nr 19 w Trzeźnawce i nr 11 w Lesznie. W dziedzinie rozliczeń wyróżniły się dobrym i terminowym opracowaniem sprawozdań bary w Poznaniu (nr. 27, 30, 32, 44, 46), Międzychodzie, Jarocinie, Pile, Srodzie, Wągrowcu i Wronkach. Spóźnione sprawozdania przesyłały bary z Leszna i Kalisza; błędnie opracowane z Ostrowia (nr 18) Leszna (11 i 12), Gniezna (nr 2), Koła (nr 8), Poznania (23 i 24), Nowego Tomysła (nr 15).

Na naradzie zapoznano zebranych z nowym asortymentem dań złożonych. Będą to surówki z kapusty białej i czerwonej, makaron z jajami i twarogiem, naleśniki z serem

zorganizowania współzawodnictwa międzyzakładowego i indywidualnego w powiecie oraz wykonania planu obrotów za I półrocze do dnia 15 czerwca.

Instruktorzy GS w Wejherowie dla uczczenia święta 1 Maja i 22 Lipca zobowiązali się obsłużyć w te dni ludność przez zorganizowanie ruchomych bufetów w gminach, w których znajdują się gospody. Ruchome bufety wysyłane również będą do PGR i spółdzielni produkcyjnych w czasie sianokosów i żniw. Instruktorzy PZGS w Kłodzku dla uczczenia święta 1 Maja oraz 61 rocznicy urodzin Bolesława Bieruta postanowili zorganizować współzawodnictwo długofalowe we wszystkich zakładach PZGS w powiecie, założyć kartę kontrolną współzawodnictwa i podawać do wiadomości pracownikom zakładów stopień wykonania podjętych zobowiązań.

**W powiecie przemyskim** mamy 3 gospody i 7 bufetów, które na ogół wykonują plany obrotów z nadwyżką, w czym dużą pomocą są organizowane w gminach jarmarki. Nie wszystkie jednak zakłady wykonują pomyślnie plany produkcji własnej, gdyż nie wszyscy kierow-



Widok ogólny sali obrad

i śmietaną, ciasto biszkoptowe przekładane masą, ciastka z twarogiem, maślanka ze śmietaną.

Na podstawie korespondencji J. Kapuścińskiego, Przybyłka, J. Miotka i T. Rydlerowej.

**Krajowa narada.** Dnia 14 maja odbyła się w Warszawie krajowa narada aktywny żywienia zbiorowego pionu CRS „Samopomoc Chłopska”. Naradę wyznaczono na godz. 10, a w zaproszeniu specjalnie podkreślono „punktualne przybycie”. O godz. 10 sala napełniła się delegatami z całego kraju. Dyrektor Zarządu Żywienia Zbiorowego ob. Bucholec z referatem pod pachą zdradzał niepokój, ale narada nie mogła się rozpocząć, bo nie było... „góry”.

**Zobowiązania długofalowe instruktorów.** Instruktorzy żywienia zbiorowego z Białej Podlaskiej podjęli długofalowe zobowiązania dotyczące podniesienia wykonania planów produkcji własnej do 37%, zwiększenia asortymentu dań, a zwłaszcza napojów chłodzących, ciastek i lodów,

nicy starają się o odpowiedni dobór dań i przekąsek oraz o należyte rozwinięcie współzawodnictwa w tej dziedzinie.

**Więcej troski o zakłady żywienia zbiorowego.** Istnieją takie zarządy GS, które traktują swoje gospody jak przysłowiowe „piąte koło”. Zaopatrzenie tych zakładów stawia się na ostatnim miejscu. Często kierownik gospody sam biega od magazynu rozdzielczego do sklepu wędliniarskiego, od mleczarni do wiejskich gospodyń w poszukiwaniu towaru. Naturalnie, że nie bardzo może wtedy mieć czas na wykonywanie swych rzeczywistych obowiązków. Aby praca zakładów stała na dobrym poziomie, musi istnieć ścisła współpraca zarządu żywienia zbiorowego GS, kontroli i zaopatrzenia. Najlepszą reklamą pracy Zarządu GS jest dobrze prowadzony bufet lub gospoda. Święta i uroczystości gromadzą w bufetach i gospodach ludowych dużą ilość konsumentów i te dni są jakby konkursem czystości i sprawności pracy nie tylko dla gospody, ale i dla całej GS. (jk)





Na podstawie korespondencji H. Perówny, J. Zielińskiego, J. Świstulskiej, J. Krauzego i J. Świerzego.

**Współpraca szkoły gastronomicznej z IZG.** Między uczennicami Szkoły Gastronomicznej w Inowrocławiu a Inowrocławskimi ZG istnieje ścisła współpraca. Uczennice szkoły odbywają praktykę w zakładach, w ciastkarni i w garmazerni. Pracownicy IZG organizują w lokalu szkoły akademie i imprezy okolicznościowe. Na akademii 1-majowej szereg pracowników IZG otrzymało nagrody. Za prowadzenie bufetów bez mank nagrodzono ob. Nawrockiego, Kaczorowską, Borowską i Jakubowską. Za wzorowe zachowanie się w czasie praktyki wyróżniono dwie uczennice.

**Studenci Akademii Medycznej w Łodzi** korzystają z usług Łódzkiej ZG w zakładzie „Nowomiejska”. Po przeprowadzeniu remontu zakład ten może wyżywić do 1.500 osób. W dniu otwarcia wyremontowanej stołówki przedstawiciel Komitetu Uczelnianego ZSP wręczył nagrody pieniężne ob.ob. Chojnackiej, Zielińskiej i I. Pietras, pracownikom kuchni, za dobrą pracę i uprzejmą obsługę kosumentów.

**Gdańskie ZG pracują.** Zgodnie z uchwałą XI Plenum CRZZ aktywny związkowy i partyjny zmobilizował załogi GZG do lepszej pracy. W zakładzie „Pod gołdami Trójmiasta” zdarzały się wypadki nieuprzejmej i nieuczciwej obsługi. Kelnerzy tego zakładu zobowiązali się do uczciwej i wydajniejszej pracy. Szef kuchni ob. T. Szostakiewicz postanowił zwiększać ilość produkowanych dań oraz polepszać ich jakość. Kelner Leon Adelman, który wykonuje normę w 216%, pierwszy podjął zobowiązanie indywidualne przekroczenia normy ponad 216%. Cała załoga zakładu postanowiła w roku 1953 przekraczać plany miesięczne, podnieść wydajność pracy na pracownika o 5%, zwiększyć obroty, podnieść jakość produkcji własnej i zlikwidować manka. Podobne zobowiązania podjęli pracownicy „Współczesnej” we Wrzeszczu. Na wyróżnienie zasługuje praca kierownika tego zakładu ob. Wajszczyka oraz kierowniczkę zakładu „Ratuszowa” ob. Marii Razulak, która wraz ze swoją załogą wykonuje plany miesięczne z nadwyżką. Dobrze pracują także załogi zakładów: „Nowa”, „Oliwska”, „Gdańska”, bar „Słoneczny”, „Słowiańska”. Ta ostatnia placówka mimo trudnych warunków lokalowych wykonała plan za I kwartał w 109%. Dobrze pracuje załoga ciastkarni z ob. B. Bielakiem i A. Chrzanowskim.

Były i takie zakłady, których załogi nie przystąpiły w I kwartale do współzawodnictwa. Stało się tak skutkiem słabego uświadomienia personelu i złej działalności aktywnego związkowego, np. ob. Makowskiej, męża zaufania z zakładu „Adria”.

Dla usunięcia braków w organizacji transportu podjęto długofalowe

zobowiązania, które obniżą koszty własne transportu o 5%. Zobowiązania dotyczą m. in. zwiększenia gotowości technicznej taboru samochodowego, zwiększenia współczynnika wykorzystania ładowności do 85% itp. Realizowanie podjętych zobowiązań jest systematycznie kontrolowane. (js).

**W letnim sezonie** Gdyńskie ZG uruchamiają zakład „Dom Zdrojowy” w Jastarni oraz „Plażową” w Gdyni. Bufet na plaży Gdynia-Orłowo zaopatrzy plażowiczów w napoje chłodzące, kanapki i słodycze. Dla należytej obsługi wycieczek napływających w okresie letnim na Wybrzeże otwarto zakład „Warszawska” o 300 miejscach konsumpcyjnych. Uruchomiono również w Gdyni drugi w Polsce bar owocowy z dużym asortymentem kompotów, kisielni, ciast owocowych i lodów.

**Garmazernia w Tarnowskich Górach** jest jednym z czterech zakładów pomocniczych Tarnowskich ZG. Kierowniczką zakładu jest wychowanka tamtejszej Zasadniczej Szko-



Pracownicy garmazerni TZG

ły Gastronomicznej ob. Teresa Kopopka. Garmazer Kazimierz Gurbiel ma za sobą kilkunastoletnią praktykę zawodową. (js)

**Ślomiany ogień.** Zespół pracowników restauracji „Spółdzielczej” LZG powziął na naradzie roboczej zobowiązanie doprowadzenia do wzorowej czystości swojej placówki. Po trzech dniach wspólnych wysiłków lokal przybrał odświeżony wygląd. Lśniły podłogi i szkała na czystych obrusach, świeciły naczynia w kuchni, a doniczki kwiatów na wystawie przyciągały wzrok przechodniów.

Między cztery dni. Protokół Komisji Społecznej stwierdził, że w restauracji „Spółdzielczej” panują niemożliwe brudy. To samo podkreślił protokół Inspektora Dozoru Sanitarnego. Było to smutne świadectwo, że pracownicy restauracji „Spółdzielczej” po pięknym zrywieniu społeczeństwa na laurach i sprawą czystości swojej placówki przestali się interesować. (jz)



**Praktyki wakacyjne.** W ośrodkach wypoczynkowych odbędzie się dorożne praktyki wakacyjne dla uczniów szkół zawodowych i studentów wyższych uczelni. Dla uczniów szkół zawodowych typu gospodniego i gastronomiczne-

go przewidziane są praktyki gastronomiczne. Dla uczniów techników administracyjno-gospodarczych — praktyki administracyjne. Przewiduje się również pewną ilość praktyk w dziedzinie kulturalno-oświatowej i społeczno-organizacyjnej dla studentów wydziałów humanistycznych, studiów nauk społecznych, specjalizacji kulturalno-oświatowej i społeczno-organizacyjnej. Dla studentów wyższych szkół ekonomicznych przeznaczone są praktyki wakacyjne w technologii i organizacji żywienia zbiorowego. Na praktyki dyplomowe studentów szkół wyższych przybywać będą studenci wyższych szkół ekonomicznych o specjalizacji: technologii, ekonomii i organizacji żywienia oraz studiów nauk społecznych przy uniwersytetach. Praktyki dyplomowe trwają 3 miesiące, w czasie których studenci piszą prace dyplomowe.



Na podstawie korespondencji L. Zimnermana, T. Nowińskiego.

#### Zakład Wielooddziałowy Poznań-Miasto

obsługuje wszystkie bufety na stacjach podmiejskich, posiada zakłady pomocnicze: wytwórnię herbatników na skalę wojewódzką, rozlewnię lemoniady, ciastkarnię, wytwórnię lodów. Zakład prowadzi też tuczarnię świń.

Wśród pracowników są i przodownicy pracy: kelner Zenon Gołębowski i bufetowa Helena Drzewicka (najwyższe obroty bez mank). Wśród pozostałej załogi są ludzie, którzy również z pewnością zdobędą szlify przodowników pracy; walka o to trwa. (bk)

**Wrocławskie KZG** wezwały do współzawodnictwa Bydgoskie KZG w zakresie uzyskania większych obrotów ze sprzedaży peronowej, obniżki kosztów własnych, zwiększenia wydajności pracy i wskaźnika produkcji. Aktywny kierowniczy Wrocławskich KZG weźmie udział w najbliższej naradzie roboczej Bydgoskich KZG dla wymiany doświadczeń.

**Długofalowe zobowiązanie.** Kierownik zespołu KZG w Jeleniej Górze podjął w imieniu załogi zobowiązanie wykonania rocznego planu obrotów do dnia 30 listopada br. oraz wykonania w 100% akcji sanitarno-porządkowej.

**Usprawniamy sprawozdawczość.** Wiele troski przysparzała pracownikom Wrocławskich KZG sprawa nieterminowej i wadliwej sprawozdawczości operatywnej, przesyłanej przez podległe zespoły. Dla zaradzenia takiemu stanowi rzeczy zorganizowano odprawy zainteresowanych działów, połączone ze szkoleniem i szerokim instruktazem. Poddano rewizji sprawę dużej ilości różnych sprawozdań. Okazało się, że sporządza się niepotrzebnie szereg sprawozdań od dawna już nieaktualnych. Obecnie praca w dziedzinie sprawozdawczości poprawiła się. Wypadki przesyłania nie-



terminowych lub wadliwie sporządzonych sprawozdań zdarzają się teraz bardzo rzadko. Wkład pracy i wysiłek pracowników zarządu Wrocławskich KZG włożony w usprawnienie tej ważnej dziedziny gospodarki nie poszedł zatem na marne. (lz)

**Gdańskie KZG** wykazują ostatnio dużo inwencji. Poza szerokim asortymentem przekąsek i dań gorących wprowadzono w bufetach i restauracjach dworcowych dania barowe. Specjalnie dobrze zorganizowano ten dział w Sopocie, Elblągu, Tczewie i Gdyni. Drugą pożyteczną innowacją jest rozszerzenie sieci kiosków ruchomych i stałych. Na skutek tego ożywienia działalności Gdańskich KZG plany miesięczne realizowane są obecnie z dużą nadwyżką. Ostatnio uruchomiono 3 wytwórnie lodów, które sprzedawcy będą rozprowadzać na peronach dworcowych, plażach itp. Dobrze postawione zostało współzawodnictwo międzyzespołowe. Podjęte i zrealizowane w I kwartale dla uczczenia pamięci Józefa Stalina i święta 1 Maja zobowiązania przyniosły poważne usprawnienia i oszczędności w pracy. (tm)



Na podstawie korespondencji A. Rechiniewskiego i J. Zdrzałki.

#### Szkolenie młodych

kadr. Pracownicy restauracji „Orbis” w Gdańsku przeszkolili młodzież ZMP. Brygada ZMP obsługi-



Stanisława Gromelska, referent kontroli produkcji rest. „Orbis” w Gdańsku

je obecnie kawiarnię. Na wyróżnienie wśród młodzieży zasługuje Józefa Kobylarz, która z pomocy kuchennej została dzięki swym zdolnościom awansowana na stanowisko kucharki-garmażerki oraz Stanisława Gromelska, awansowana z pomocy kuchennej na referenta kontroli produkcji. Wśród kelnerek wyróżniają się Regina Walczewska i Bronisława Łopato. Nad dalszym doszkadzaniem młodzieży czuwa dyrektor zakładu ob. B. Naumiuk wraz z sekretarzem Podstawowej Organizacji Partyjnej i przewodniczącym Rady Miejskowej. (jz)



Uczestnicy kursu szefów produkcji i kuchmistrzów w Sopocie



Józefa Kobylarz, kucharka-garmażerka rest. „Orbis” w Gdańsku



Na podstawie korespondencji E. Budzan, W. Głowacza, Z. Brody, J. Patockiego, A. Włodarczyka, J. Eubiga i M. Niczmana.

**Pracownicy stołówki nr 1 w Poznaniu** postanowili mimo wysokich zadań planu na rok 1953 wykonać go z nadwyżką oraz rozwinąć elementy cyklu gospodarczego. Kierownik, magazynier, referent i bufetowa postanowili opracowywać dokumentację na bieżąco. Magazynier, bufetowa i kucharka zobowiązali się do pracy bez mank. Postanowiono rozszerzyć asortyment posiłków w bufecie oraz bardziej urozmaicać jadłospisy. Pracownicy zobowiązali się również do skrupulatnego zbierania kości, stłuczek i makulatury. Dla podniesienia poziomu ideologicznego i fachowego postanowiono prowadzić szkolenie ideologiczne oraz szkolenie przywarsztatowe. Pracownicy stołówki wezwali wszystkie zakłady zamknięte żywienia zbiorowego w kraju do współzawodnictwa o tytuł najlepszej stołówki pod względem jakości posiłków, czystości i estetyki, pracy bez mank i bezbłędnego wykonania zadań cyklu gospodarczego.

**PSS w Nowej Rudzie** zrzekła się przydziałów mięsa wieprzowego na okres od 1 maja do 31 lipca br. pokrywając w tym czasie zapotrzebowanie na mięso z własnego tuczu przyzakładowego.

**Popularyzacja potraw z dorsza.** W związku z akcją popularyzowania

dorsza odbyła się we Wrocławiu narada połączona z pokazem potraw przyrządzonych z dorsza. Potrawy te zdobyły pełne uznanie zebranych pracowników. (jp)

**Gospoda nr 1 w Sandomierzu** podjęła zobowiązanie długofalowe o oszczędności paliwa. Od marca do listopada załoga zaoszczędzi 594 zł. (eb)

**Zakłady otwarte ZSS woj. białostockiego** wezwały do współzawodnictwa Białostockie ZG na odcinku realizacji planów produkcji własnej, higieny i estetyki zakładów oraz takiego stylu pracy, aby w prasie miejscowej nie ukazywały się notatki, mówiące o brakach i niedociągnięciach zakładów ZSS woj. białostockiego.

**Zakłady PSS w Końskich** chętnie dzielą się swymi doświadczeniami z personelem gospód GS w powiecie. W ramach współpracy miasta z wsią kuchmistrze zakładów PSS w Końskich Stanisław Cuper, Zygmunt Telecki i Władysław Nowak zobowiązali się przeszkolić kucharzy z gospód GS oraz pomóc gospodarzom przy wprowadzeniu cyklu gospodarczego. (aw)



Pracownicy PSS w Końskich, ob. ob. Piotr Orleańczyk, Władysław Lachowski i Jan Smoluch z ładnymi okazami wyhodowanych tuczniaków

**Rozwój hodowli trzody chlewnej PSS w Szczecinie.** Spółdzielnia nasza prowadzi własną tuczarnię dla użytku zakładów żywienia zbiorowego. W chwili obecnej tuczarnia liczy 95 sztuk tuczniaków. Załoga tuczarni dla uczczenia święta 1 Maja postanowiła wykonać pomieszczenie dla dalszych 100 tuczniaków oraz stosować radzieckie metody karmienia trzody, co wpłynie na znaczniejszy przyrost wagi. Sumienna praca zarówno kierownika tuczarni ob. Henryka Sieprawskiego, jak i pracowników Fr. Zbierskiego i J. Mazura daje gwarancję, że zobowiązanie zostanie nie tylko wykonane, lecz i przekroczone. Są jednak sprawy, które utrudniają nam rozwój hodowli trzody. Nie możemy, mimo zabiegów w tym kierunku, otrzymać odpowiedniej ilości materiałów budowlanych dla wykonania pomieszczeń. Również za mało troski przejawia się o odpadki ze stołówek czy sklepów owocowo-warzywnych. Odpadki te często wędrują do prywatnych posiadaczy inwentarza, zamiast zasilić karmę naszej trzody. Od dłuższego czasu złożono projekt na uruchomienie tuczarni w Kłęskowie,



która mogłaby pomieścić ok. 600 tuczników i całkowicie zaspokoić zapotrzebowanie stołówek na mięso. Projekt utknął gdzieś w instancji wyższej. A tymczasem nadszedł sezon letni, zwiększają się ilości odpadków, znacznie obniża się koszt hodowli, a tym samym koszt sporządzenia posiłków. Szybkie zatem rozwiązanie sprawy będzie wypełnieniem intencji styczniowej uchwały Rządu, u podstaw której leży troska o maksymalne zaspokojenie materialnych i kulturalnych potrzeb ludzi pracy. (je)



Wystawa prac garmazeryjnych uczestników 3-miesięcznego kursu dla kucharzy w Ośrodku Szkolenia ZSS w Sosnowce

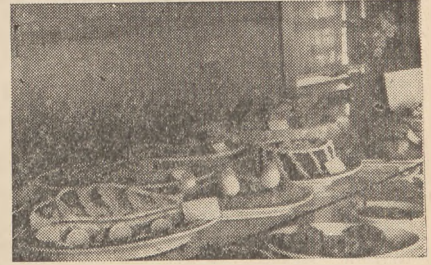
**Współzawodnictwo pracy** w ramach cyklu gospodarczego, podjęte przez zespoły pracownicze stołówek

ZSS wpłynęło na podniesienie poziomu stołówek i poprawienie jakości ich pracy. Stwierdzają to komitety stołówek i konsumenty w licznych wypowiedziach. Komitet stołówek przy Oddziale NBP w Sosnowcu oświadczył, że w wyniku kontroli, jak również z wypowiedzi stołowników wynika, że stan higieniczny stołówek oraz jakość posiłków są zadowalające. Uprzejmość personelu bez zarzutu. Podobnie pozytywne wypowiedzi dotyczą szeregu innych stołówek w Sosnowcu, Zabrzę, Poznaniu, Łodzi, Krakowie, Stalinogrodzie, Toruniu itd. Duża poprawa nastąpiła również w stołówkach akademickich.

**Okręg koszaliński i szczeciński** współzawodniczą ze sobą o podwyższenie udziału produkcji własnej w ogólnym obrocie o 6% w stosunku do wykonanego wskaźnika w 1952 r. oraz w zmniejszeniu kosztów własnych o 5% w stosunku do wskaźnika ustalonego planem na rok bieżący. Współzawodnictwo to zostało podjęte z inicjatywy O/O ZSS w Koszalinie.

**Okręg gdański ZSS** podjął zobowiązanie o podniesienie wskaźnika udziału produkcji własnej w ogólnym obrocie zakładów otwartych o 15%, tj. do 57% w stosunku do o-

brotu, a okręg Łódź-Województwo — o 6% w stosunku do ub. roku. (mn)



Fragment wystawy prac garmazeryjnych uczestników 3-miesięcznego kursu dla kucharzy w Ośrodku Szkolenia ZSS w Sosnowce

## SPIS TREŚCI

	str.
O właściwe ustawienie stołówek	129
Ujednoczenie pracy stołówek	130
Elementy współzawodnictwa	131
Bufety przyzakładowe	132
Bulion rumieniony	135
Jadospisy letnie dla stołówek	135
Potrawy rybne i półrybne	137
Desery mleczne dla dzieci	138

## Zbiórka odpadków kuchennych\*)

Prasa Niemieckiej Republiki Demokratycznej szeroko omawia zagadnienie organizacji zbiórki odpadków pokonsumpcyjnych ze stołówek pracowniczych, zakładów otwartych zbiorowego żywienia oraz gospodarstw indywidualnych. Obowiązek zbiórki odpadków kuchennych na terenie NRD został nałożony przez państwo na rady miejskie i powiatowe zarządzeniem z dn. 23.XI.1951 r. Celem zbiórki jest dostarczenie odpadków do miejskich tuczarni świń, które częściowo mieszczą się przy zakładach pracy, częściowo zaś w specjalnie wybudowanych chlewniach, zdala od zakładów pracy. Po dojściu tuczniaków do odpowiedniej wagi, pozostawia się je do dyspozycji zakładów zbiorowego żywienia.

Wymienione wyżej zarządzenie zostało wprowadzone w życie we wszystkich miastach NRD — toteż obecnie analizowane są wyniki. Realizacja zarządzenia posiada dużą wartość ekonomiczną, gdyż np. na terenie demokratycznego sektora Berlina pozwala na chów na odpadkach kuchennych 12.000 tuczniaków. Do zagadnienia tego podchodzono różnorodnie w miastach Republiki, z uwagi na cechujące je odrębne warunki terenowe i lokalne, jak również na szereg innych ważnych problemów powojennych, jakie miały do wykonania. Nie wszystkie też miasta mogły wykazać się pozytywnymi rezultatami, ogólnie jednak można stwierdzić, iż na tym odcinku zrobiono bardzo dużo.

Liczna ekipa zbieraczy miejskich, zaopatrzona w wózki ręczne lub konne, po zebraniu odpadków z mieszkań prywatnych dostarcza je do punktu zbiorczego, z którego są rozdzielane na poszczególne tuczarnie.

Na podstawie danych statystycznych stwierdzono, że świnie karmione wyłącznie odpadkami kuchennymi przybierają dziennie na wadze 750 gr. W Erfurcie w rezultacie powyższej akcji postanowiono wybudować nowe chlewy, aby podnieść hodowlę tucznych świń z odpadków o 100%.

Główną trudnością w organizowaniu akcji był brak kubłów, lecz trudność ta została rozwiązana w następujący sposób: 2 razy w tygodniu na wytypowane ulice zajeżdżały furmanki konne i powiadały gospodynie dzwonkiem o swej obecności. Odpadki z mieszkań wrzucane były bezpośrednio na furmanki. Aby zachęcić dostawców, otrzymywali oni drzewo opałowe za dostarczanie odpadki, co przyjęte zostało z dużym uznaniem i ogólnym zadowoleniem. Ten sposób zbiórki jednocześnie ułatwił kontrolę zbieraczom, by w odpadkach nie znajdowały się tego rodzaju nieużytki, jak: szkło, blacha itp. Sposób ten jednak w rezultacie okazał się nierentownym z uwagi na wysoki koszt transportu.

Prasa NRD podkreśla, iż osiągnięte rezultaty są duże, lecz byłyby znacznie większe, gdyby rady narodowe zwróciły większą uwagę na należyte propagowanie akcji. W tym celu położono specjalny nacisk na utrzymanie ścisłych kontaktów z dostawcami odpadków poprzez organizowanie zebrań. Do prac tych zostali powołani we wszystkich miastach i dzielnicach przedstawiciele zarządu miast, przedstawiciele partii i meżowie zaufania organizacji masowych. Prasa niemiecka nie wątpi, że po przeprowadzeniu odpowiedniej propagandy, wszelkie trudności na tym odcinku zostaną przełamane.

\*) Opracowano na podstawie czasopisma „Demokratische Aufbau“.

Henryk Leźnicki

## Niemieccy przyjaciele piszą

W dniu 1 maja 1953 r. nadszedł do redakcji „Żywienia Zbiorowego“ list z Lipska. W liście tym współpracownicy redakcji „Leipziger Messeamt“ przesyłają nam braterskie pozdrowienia i życzenia pomyślnej pracy, pisząc m. in.: „Niemiecki naród dziękuje w dniu dzisiejszym Związkowi Radzieckiemu i wszystkim krajom demokracji ludowej za ich pomoc w walce o pokojowe, zjednoczone i demokratyczne Niemcy. Wyrażamy wszystkie nasze siły i zdolności aby „Targi Lipskie“ 1953 roku przyczyniły się do pogiębienia stosunków handlowych między wszystkimi narodami i do utrwalenia światowego pokoju“.

Zespołowi redakcyjnemu „Leipziger Messeamt“ przesyłamy wzajemne, serdeczne, proletariackie pozdrowienia i życzenia, aby walka narodu niemieckiego o demokratyczne, zjednoczone Niemcy, walka o Pokój uwieńczona została pełnym sukcesem.



## Głosy prasy

Niedawno czytaliśmy w „Trybunie Ludu“ notatkę pod tytułem „Personel handlu i stołówek powinien przechodzić szkolenie sanitarne“. Autor notatki bardzo słusznie wysunął postulat, aby pracownicy zakładów żywienia zbiorowego zostali przeszkoleni z zakresu oświaty sanitarnej. Szkolenie to nie nasuwa dużych trudności. Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna dysponuje odpowiednią ilością instruktorów. Szkolenie z zakresu higieny żywienia przy pomocy stacji zorganizowano ostatnio dla kierowników barów mlecznych. Mowa tu o Warszawie, ale to samo zagadnienie odnosi się do wszystkich przedsiębiorstw gastronomicznych w Polsce.

„Dziennik Łódzki“ pisząc o akcji sanitarno-porządkowej podkreśla, że miesiąc czystości wyznaczony oficjalnie na wiosnę powinien trwać cały rok. Mimo ogólnej znacznej poprawy stanu sanitarnego spotyka się w Łodzi jeszcze wiele zakładów, które z higieną mają niewiele wspólnego. Na przykład „Tivoli“. Brudna sala konsumpcyjna, ściany pokryte kurzem, obrusy i kitle kelnerów przeważnie koloru piętroszki, brudy w kuchni, na przewodach instalacyjnych pełno kurzu. Podobnie jest w zakładzie „Delfin“: bufetowa w brudnym fartuchu, zakąski na bufecie nie zabezpieczone od kurzu, ściany w kuchni zniszczone, odpada z nich tynk, a magazyn nie posiada światła dziennego i wentylacji. W niewielu zakładach konsument może znaleźć ręcznik i mydło do mycia rąk w umywalni, jeżeli w ogóle się znajdują.

Przepisy sanitarno-higieniczne mówią wyraźnie, że każdy lokal gastronomiczny powinien posiadać ubikację i umywalnię, a w niej mydło i ręcznik, obieranie warzyw winno odbywać się z dala od miejsca przyrządzania potraw, tak samo jak zmywanie naczyń, magazyny winny posiadać dopływ świeżego powietrza i światła, produktów żywnościowych nie wolno trzymać bezpośrednio na lodzie itd. Niestety te i inne zalecenia sanitarne nie wszędzie są przestrzegane.

Na brak czystości w „Polonii“, reprezentacyjnym zakładzie Stalinogrodu narzeka „Trybuna Robotnicza“. Poza tym jakość potraw i obsługa pozostawiają wiele do życzenia w tym do niedawna wzorowym lokalu. Coś się tam popsuko.

Albo taki bar samoobsługowy „Zachęta“ we Wrocławiu. Czy może kogo zachęcić do wstąpienia w jego progi, gdy przeczyta w „Słowie Polskim“ tego rodzaju krytyczną uwagę: „Zabrudzony bufet, brudne ściany i brudne stoliczki przy ścianach. Poza wódką nie ma tu zdaje się niczego czystego“. Oczywiście aż prosi się ten lokal o pędzel, wapno czy farbę, o mydło, bielidło i szeczotkę.

Pod względem lekceważenia czystości i higieny w zakładach gastronomicznych nielepiej jest od tej wrocławskiej „Zachęty“ restauracja WZG „Nadwiślanka“ w stolicy. W „Kurierze Codziennym“ czytamy, że panują tam rażące nieporządki. Lokal niezamieciony, szyby brudne, wszędzie panuje nieład i zaniedbanie. Personel wyłącznie zajęty obsługiwaniem licznych konsumentów alkoholu, nie dba o innych klientów, ani o stan lokalu. Tego rodzaju typ zakładu gastronomicznego musi zniknąć co rychlej z widowni.

„Głos Wybrzeża“ w uwagach o przebiegu miesiąca czystości w Gdańsku notuje, że w restauracji „Wieloryb“ podłogi są stale brudne, w kątach znajdują się śmiecie. W restauracji „Stoczniovec“ lokal zaśmiecony jest o każdej porze dnia, na stołach niedopałki, resztki jedzenia itp. W kawiarni „Parkowa“ w Oliwie i w restauracji „Oliwskiej“ ściany są brudne, obsługa nie dba o czystość naczyń, stołów i odzieży ochronnej. Lokali takich jest więcej w miastach Wybrzeża i w głębi kraju.

„Gazeta Toruńska“ zapytuje, dlaczego tamtejsze Zakłady Gastronomiczne nie interesują się stanem linoleum w kawiarni „Europejskiej“. Ludzie potykają się o oderwane płyty a nawet się wywracają.

Czytelnik „Życia Białoostockiego“ w gospodzie przy Rynku Kościuski znalazł w zupie aż trzy rude włosy. Naszym zdaniem jeden wystarczyłby na dowód, że kucharki czy kelnerki nie noszą czepków. Korespondent „Gazety Robotniczej“ zwraca uwagę kierownikowi baru samoobsługowego „Jutrzenka“ w Świdnicy, że zamiatanie lokalu w czasie konsumpcji jest nie na miejscu, gdyż kurz osiada na potrawach. Czy tylko w Świdnicy o tym nie wiedzą? Widzieliśmy to i w stolicy.

„Nowiny Przemyskie“ pisząc o stanie higieniczno-sanitarnym lokali gastronomicznych w Przemyslu stwierdziły brudy i zaniedbanie w wielu zakładach. Podłogi, okna, ściany, stoły, naczynia zatłuszczone — wszystko to woła o porządek i kontrolę. Najgorzej przedstawiają się ustępy. Zagadnienie ich higieny poruszają i inne dzienniki. Te czy inne przytoczone zaniedbania są typowe, występują wszędzie i dlatego nie wolno im pobłażać.

Walkę wypowiedzianą brudom i brudasom w zakładach żywienia zbiorowego musimy nieubłaganie kontynuować. Szkolenie sanitarne należy zorganizować obowiązkowo w całym kraju, dla wszystkich kierowników zakładów gastronomicznych i nie tolerować absencji na wykładach, jak to było ostatnio w Warszawie. St. G.

## Nowe książki

Jadwiga Badecka-Celczyńska. Technologia przyrządzania potraw. Państw. Wyd. Szkolnictwa Zawodowego. Warszawa 1952, str. 206, cena 7 zł.

Książka ta, zatwierdzona przez CUSZ jako podręcznik dla zasadniczych szkół gastronomicznych, przyniesie może niewątpliwie duże korzyści pracownikom żywienia zbiorowego wszystkich pionów, pracownikom domów wypoczynkowych, domów dziecka, kolonii i przedszkoli. Podaje ona najnowsze, na podstawach naukowych oparte zasady technologii gastronomicznej, z zastosowaniem nowoczesnej klasyfikacji. Recepty podane w treści książki zgodne są z obowiązującą zakładami żywienia zbiorowego recepturą MHW.

Mgr inż. R. Smetański. Konserwowanie i składowanie produktów mleczarskich. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze. Warszawa. 1953.

Nowa ta książka przeznaczona jest dla uczniów szkół mleczarskich, dla techników przemysłu mleczarskiego i pracowników zatrudnionych w obrocie produktami mleczarskimi.

Omawia szczegółowo sposoby konserwowania i przechowywania mleka i jego przetworów.

R. Górski i T. Szutki. Wykorzystanie odpadków z zakładów żywienia zbiorowego. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze. Warszawa. 1953.

Książka omawia znaczenie przemysłowych i pokonsumpcyjnych odpadków powstających w różnych typach zakładów żywienia zbiorowego, ze specjalnym uwzględnieniem sprawy zbiórki, zabezpieczenia i wykorzystania odpadków pokonsumpcyjnych dla hodowli trzody chlewnej i królików. Ponieważ autorzy dużo miejsca poświęcili sprawie doboru materiału hodowlanego, sprawie pomieszczeń dla tuczu oraz normom karmienia świń i królików — książka stanowi jednocześnie mały podręcznik dla personelu zajmującego się prowadzeniem tuczu przyzakładowego. Osobny rodzaj broszury podaje zbiór przepisów prawnych regulujących zasady gospodarki odpadkami.

## Dlaczego?

1. Gospody ludowe GS na terenie woj. lubelskiego stały się terenem pijackich wybrzków podchmielonych gości? Istnieją przecież przepisy zabraniające podawania alkoholu konsumentom w stanie nietrzeźwym?

2. Gospoda ludowa w Nałęczowie (obok Państwowego Uzdrowiska) podawała w dniu 6 marca wódkę w szklankach od herbaty?

3. W gospodzie nr 1 w Opolu Lub. już o godzinie 20 nie można otrzymać kolacji, ponieważ kuchnia jest czynna tylko do godziny 19?

4. W wielu zakładach gastronomicznych na terenie Warszawy przyglądamy się stale pewnemu bezmyślnemu przyzwyczajeniu: stoliki po spożyciu potraw siera się smatą — często wątpliwej czystości — zrzucając drobne pozostałości po konsumpcji na podłogę,

lub — co się czasem przytrafia — na ubranie konsumenta?

5. W gospodzie nr 1 w Chełmie Lubelskim w dniu 17 marca br. odmawiano konsumentom podawania herbaty, twierdząc, że nie ma cukru. Jest to tłumaczenie nie do przyjęcia. W teście gospodzie dziwnym trafem nie odczuwa się nigdy braku wódki, którą podaje się w dowolnych ilościach, w szklankach 200 g.

6. Bar-kawiarnia „Śródmieście“ w Jeleniej Górze ma niechlujny wygląd, obrusy są brudne, a podłoga rzadko zamiatana?

7. Fabryka Dywanów Smyrneńskich w Kowarach pow. Jelenia Góra nie może doprosić się uruchomienia stołówki lub choćby bufetu dla potrzeb załogi, mimo że zgłosiła do dyspozycji odpowiedni lokal z wyposażeniem i pracownikiem?

W y d a w c a: **POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE. Przedsiębiorstwo Państwowe**  
Warszawa, ulica Poznańska 15. Telefon 8-60-71

**REDAGUJE KOLEGIUM.** Adres redakcji: Warszawa 1, ul. Hoża 35 (III piętro), tel. 8-61-89,  
Godziny przyjęć interesantów od 10—14.

Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze.



Zamówienie PWG CP-P/C 263/53 dn. 21.V.53 Podpisano do druku 2.VI.53. Druk ukończono dn. 13.VI.53.

Nakład 4316. Ark. wyd. 3. Pap. druk. sat. kl. VII A; 60 gr. Zakł. Graf. i Wyd. Dom Słowa Polskiego. Zam. 2605/c 4-B-11757

Cena egz. 3,— zł.