

**SPIS TREŚCI:** Czego spodziewamy się od absolwentów szkół zawodowych — A. Jenicz. O dostosowanie programu technikum gastronomicznego do wymagań zakładów żywienia zbiorowego — J. Adamska. Szkolenie kucharzy — S. Pawlak. Organizacja praktycznej nauki zawodu w warsztacie szkolnym — M. Szymańska. Stołówki akademickie w Łodzi — W. Wyrozębski. Nowe zasady zaszeregowania zakładów do odpowiednich rodzajów i kategorii — H. Komitau. Estetycznie urządzone zakłady wyrazem troski o konsumenta. Walczymy z brakiem uczelności — MP. O transporcie artykułów żywności — H. Sadowska. Przygotowanie mięsa króliczego do konsumpcji — S. Korzeniec. Zwiększamy asortyment potraw mlecznych — K. Janik. Usprawnienie techniczne w pracy wind wyciągowych. Wartość odżywcza dyni i możliwości wykorzystania jej w żywności zbiorowej — S. Berger i L. Wojna. W kilku zdaniach. Zarządzenia i komunikaty. Nowe książki. Głosy prasy.

## Czego spodziewamy się od absolwentów szkół zawodowych

Dobrze wyszkolony uczeń przechodzi ze szkoły do pracy zawodowej bez specjalnych trudności, o ile w zakładzie produkcyjnym odnajduje dalszy ciąg pracy wykonywanej poprzednio w warsztatach czy pracowniach szkolnych. Stąd też wypływa wniosek, iż szkoła zawodowa winna żyć życiem zakładu opiekuńczego i odwrotnie — zakład opiekuńczy, mający szefostwo nad szkołą, winien interesować się pracą, osiągnięciami i niedociągnięciami szkoły.

W szkołach przemysłu gastronomicznego na ogół można zaobserwować pożądane zjawisko: w młodzieży coraz wyraźniej krzepnie i krystalizuje się właściwy pogląd na zagadnienie żywienia zbiorowego i świadomość odpowiedzialności za wykonaną pracę. Właściwa organizacja pracy, racjonalne sporządzanie posiłków według obowiązujących receptur, oszczędność, zużytkowanie odpadków, jak największe wykorzystanie technologicznych wiadomości — oto elementy składające się na całość, stanowiącą pracę gastronomicznych szkół zawodowych.

Jesienią ub. roku została zwołana przez Centralny Zarząd Szkolenia Zawodowego MHW konferencja, mająca na celu ustalenie wymagań stawianych absolwentom. W toku dyskusji zwrócono uwagę na następujące momenty:

- 1) Na zasób wiadomości teoretycznych i praktycznych, jakie powinien posiadać absolwent szkoły oraz na umiejętność zastosowania ich w praktyce.
- 2) Na zakres opanowania podstawowych technik przyrządzania posiłków, tj. na opanowanie znajomości produkcji.
- 3) Na opanowanie zasad organizacji pracy.
- 4) Na umiejętność planowania posiłków, kalkulacji i rozliczeń.

Planując obrót należy mieć na względzie nie tylko wymagania konsumentów i możliwość zakupu przygotowanych potraw, ale przede wszystkim racjonalne żywienie konsumentów. O możliwościach w tym kierunku mówił pokaz zorganizowany przez warszawskie szkoły gastronomiczne, gdzie przygotowano kilkanaście potraw nie spotykanych dotychczas w zakładach gastronomicznych. Poza dodatkimi cechami smakowymi, wartością odżywczą i estetycznym wyglądem — charakterystyczną ich cechą była niska stosunkowo cena. Dlatego też przy umiejętnym doborze asortymentu

produkcji o różnej cenie można zachęcić konsumenta i zwiększyć równocześnie obrót.

5) Na umiejętność dokonywania zakupów. W tym wypadku nie należy iść po najmniejszej linii oporu, lecz należy wykazać zapobiegliwość, myśląc zawczasu o konieczności terminowego zaopatrzenia magazynu.

6) Na umiejętność magazynowania produktów i wykazanie troski o właściwe przechowywanie surowców. Winny być stworzone takie warunki przechowywania artykułów spożywczych, ażeby ich jakość w okresie magazynowania nie ulegała pogorszeniu.

7) Na umiejętność stosowania zasad higieny i przeprowadzania porządków. Higiena osobista, czystość w zakładzie, wygląd sali konsumpcyjnej są to powszechnie znane, ale jakże często niedoceniane momenty. Szczególnej uwagi wymaga mycie naczyń.

Dotychczasowi absolwenci zasadniczych szkół gastronomicznych kończąc je mają ogólne przygotowanie do przyszłej pracy zawodowej.

W związku z tym powstaje pytanie, czy w szkołach gastronomicznych na terenie dużych miast nie należy pomyśleć o specjalizacji absolwentów w zakresie np. obróbki termicznej, przygotowania specjalistów do przygotowywania mięs, zup, jarzyn, sosów i deserów oraz kucharza-garmażera.

Realizacja tych założeń może być w pełni przeprowadzona tylko pod warunkiem właściwie zorganizowanych praktyk w zakładach otwartych. Tylko ścisła współpraca szkoły z należycie prowadzonym zakładem gastronomicznym może dać pozytywne wyniki.

O tym, iż absolwenci szkół gastronomicznych mogą wnieść coś nowego do zakładów, świadczą obserwacje w okresie odbywania praktyk przez uczennice szkół w zakładach gastronomicznych i prowadzenie zakładów przez szkoły. Obserwuje się wówczas zwiększenie obrotów, spowodowane napływem konsumentów zachęconych nie tylko jakością potraw, lecz i przestrzeganiem zasad higieny oraz estetyki. Dlatego też coraz bardziej krystalizuje się i dojrzewa pogląd, iż najlepszym systemem szkolenia uczennic — przyszłych pracowników gastronomicznych — to prowadzenie placówek żywienia zbiorowego przez poszczególne szkoły gastronomiczne.



## O dostosowanie programu technikum gastronomicznego do wymagań zakładów żywienia zbiorowego

Absolwentki zasadniczych szkół gastronomicznych nie otrzymują nakazu pracy, lecz są kierowane do zakładów żywienia zbiorowego, gdzie zawierają umowę na podstawie obustronnej zgody; absolwentki technikum gastronomicznego objęte zostały nakazem pracy, na podstawie którego kierowane są planowo do zakładów żywienia zbiorowego na terenie całego kraju.

W zakładach gastronomicznych funkcje kierowników zakładów, ich zastępców, kasjerek, blokierek, referentów rozliczeń, magazynierów i kalkulatorów zaliczane są do grupy pracowników umysłowych. W praktyce jednak wiele z tych stanowisk zlikwidowano lub ograniczono na skutek reorganizacji pracy, np. stanowiska kalkulatorów w zakładach pionu CZPG, stanowiska magazynierów zakładowych, stanowiska kasjerek. Pozostają więc do obsadzenia stanowiska kierowników i ich zastępców, referentów rozliczeniowych i blokierek.

### Wymagania stawiane kandydatom

Stanowiska kierowników zakładów wymagają dość dużej praktyki zawodowej. Kierownik jest odpowiedzialny za całość gospodarki zakładu, musi więc być organizatorem i ekonomistą, znającym dobrze pracę kuchni i garmażerni, pracę w bufecie i na sali. Absolwentki technikum, liczące w chwili ukończenia szkoły 18 do 20 lat, nadają się raczej na te stanowiska dopiero po dłuższej praktyce. Trzeba się również liczyć z tym, że dużo zakładów prowadzi wyszynk napojów alkoholowych i są one otwarte do późnych godzin wieczornych, a niektóre są czynne wyłącznie w nocy, zatem obsadzenie siłami kobiecymi stanowisk kierowniczych tych zakładów jest niewskazane.

Stanowiska zastępców kierowników mogą być skutecznie wykorzystane dla absolwentek po odbyciu przez nie kilkumiesięcznej praktyki. Trudność polega jednak na tym, że w strukturze mniejszych zakładów nie są przewidziane tego rodzaju etaty.

Stanowiska blokierek wymagają określonych cech wrodzonych oraz dużej rutyny zawodowej. Blokierka musi znać dokładnie rodzaje potraw i napojów danego zakładu. Musi umieć szybko pamięciowo liczyć, wykazywać szybką orientację, aby w czasie większego nasilenia ruchu mogła opanować sytuację. Źle pracująca blokierka może stać się przyczyną mank w kuchni, ponieważ przez jej nieuwagę potrawy mogą być wydane na salę bez ich ewidencjonowania.

Referent rozliczeń jest strażnikiem mienia socjalistycznego, a w praktyce jest jakby głównym księgowym zakładu. Jego pion moralny musi być bardzo wysoki, gdyż rozlicza pracowników materialnie odpowiedzialnych wykazując, czy ich praca jest prawidłowa. Rozliczeniowiec winien umieć tak zorganizować swoją pracę, aby każde manko bądź nadwyżka zostały od razu ujawnione. Rozliczeniowiec musi codziennie śledzić, jak kształtują się wyniki pracy poszczególnych działów zakładu i niezwłocznie meldować kierownikowi lub władzom zwierzchnim o dostrzeżonych nie-

dociągnięciach. Z drugiej strony rozliczeniowiec musi terminowo dostarczać do biura przedsiębiorstwa wszystkie dość liczne zestawienia i sprawozdania, poprawnie sporządzone.

### Co mówi rzeczywistość

Przedsiębiorstwa terenowe otrzymawszy przydział absolwentek z nakazem pracy, najczęściej idą po linii najmniejszego oporu i kierują je do pracy w charakterze rozliczeniowców i blokierek. Absolwentki szkół gastronomicznych wykazują bardzo dobre społeczne podejście do pracy, dużo dobrej woli i chęci do nadrobienia swych braków. Skoro jednak przewiduje się dla absolwentek pracę referentów rozliczeń i blokierek, to należałoby je przede wszystkim dokładniej zapoznać z systemem rozliczeń.

Rozmawiając dwa lata temu z dyrektorką jednej z produjących szkół gastronomicznych, usłyszałam od niej wypowiedź, że „szkoły gastronomiczne nie kształcą rachmistrzów, tylko żywieniowców“. A życie mówi, że 90 procent absolwentek tej szkoły zostało zatrudnionych jako referenci rozliczeniowi i blokierki, nie mając do tej pracy należytego przygotowania.

Blokierka i rozliczeniowiec większość dnia spędzają w kantorku lub za kasą i nie widzą nawet, jak jest zorganizowana praca na sali konsumpcyjnej, w produkcji, w magazynie itd. Byłoby słusznym przyjmowanie w większej ilości absolwentek szkół gastronomicznych na takie stanowiska pracy, jak starsze bufetowe, garmażerki itp.

Reasumując powyższe uważam, że: 1) programy szkół gastronomicznych winny być przebudowane; rachunkowość i arytmetyka handlowa oraz system rozliczeń winny znaleźć w nich należyte miejsce; 2) szkoły gastronomiczne winny pogłębić współpracę z zakładami pracy poprzez wspólne narady robocze, praktyki uczenia w zakładach, odczyty i pogadanki fachowe, wspólne wystawy, konkursy itp.; 3) w szkołach gastronomicznych na ostatnim roku technikum winna być specjalizacja w kierunku żywieniowym, montażowo-technicznym i administracyjno-księgowym; 4) absolwentki technikum gastronomicznego winny być kierowane do pracy nakazem, z obowiązkiem przejścia w ciągu rocznej praktyki wszystkich działów w zakładzie; 5) fachowcy gastronomicy winni być częściej wykorzystani jako instruktorzy w szkołach gastronomicznych, a pracownicy posiadający oprócz przygotowania teoretycznego i fachowego również przygotowanie pedagogiczne — jako stali wykładowcy niektórych przedmiotów.

W ten sposób absolwentki szkół gastronomicznych mogłyby stać się prawdziwą awangardą, pomagającą podnieść poziom żywienia zbiorowego i rozwiązać pomysłnie problem kadr, w którym mamy dużo jeszcze do zrobienia, z uwagi na brak kwalifikowanych sił fachowych fizycznych, przy równoczesnym nasyceniu siłami umysłowymi.

Mgr Janina Adamska



## Szkolenie kucharzy

(Z doświadczeń FWP)

Wysiłki Funduszu Wczasów Pracowniczych szły w kierunku takiego zorganizowania żywienia na wczasach, żeby odpowiadało ono nowoczesnym wymaganiom racjonalnego żywienia, higieny i estetyki. Duży nacisk kładzie się na to, żeby wczasowicze nie tylko punktualnie, w określonych godzinach, otrzymywali urozmaicony, smaczny i odpowiednio pożywny posiłek, lecz także aby posiłek ten podany był przez uprzejmą i odpowiednio wyszkoloną obsługę, w estetycznie urządzonych salach jadalnych. Ogólnie dąży się do tego, aby nie tylko lokal, w którym przygotowuje się posiłki, był czysty i estetycznie utrzymany ale i zastawy stołowe, obrusy oraz wnętrza sal jadalnych w domach wczasów były higieniczne, estetyczne i wygodne.

### Dotychczasowe doświadczenia

W związku z poważnymi trudnościami i brakiem odpowiedniej ilości wykwalifikowanych pracowników kuchennych, zorganizowano fachową pomoc rutynowanych instruktorów, którzy obsługują ośrodki i domy wczasowe, udzielając praktycznych wskazówek w zakresie umiejętności prowadzenia kuchni i sposobu przyrządzania potraw oraz układania jadłospisów. Pomoc ta bezpośrednio odbywa się przy pracy w kuchni. I tak w 6 największych ośrodkach

FWP instruktorzy objęli praktycznym szkoleniem i konsultacjami około 60% kucharek i podkuchennych. Oceniając ogólnie wyniki tej formy szkolenia połączonego z konsultacjami stwierdzić należy, że około 55% ogółu kucharek i podkuchennych podniosło swój poziom zawodowy. Pozostałe zaś pracownice w dalszym ciągu swej codziennej pracy zawodowej nabierają doświadczeń i pogłębiają swą wiedzę przy pomocy instruktorów. Praca instruktorów polega na tym, że każdego dnia instruktor jest w czterech administracjach, pomagając w wykonywaniu prac w kuchni i na sali jadalnej. Nie dało to jednak w pełni zadowalających wyników. Wobec tego zmieniono dotychczasową formę nauki, przedłużając pobyt instruktorów w jednej administracji wczasowej na cały dzień, od rozpoczęcia pracy aż do jej zakończenia. Obecnie instruktor ma obowiązek przebywania w miarę potrzeby od jednego do kilku dni w jednej i tej samej administracji, aż do całkowitego usprawnienia pracy.

W I kwartale 1953 r. zorganizowano trzymiesięczne kursy dla kucharek w ośrodkach: Zakopane, Karpacz i Szklarska Poręba. Szkoleniem tym objęto kucharki również wielu innych ośrodków. Do każdej administracji, w której pracuje wyszko-

lony personel przydzielono po 2 uczestniczki kursu, szkolące się pod nadzorem instruktora. Celem nauki jest specjalizacja zawodowa w zakresie przygotowania szerszego asortymentu potraw, ich smaku i estetyki podawania. Nie ulega wątpliwości, że praca instruktorów w tej dziedzinie przyniosła i przynosi poważne rezultaty, że ta metoda szkolenia podnosi poziom wiedzy i kwalifikacje zawodowe. Jednakże i najsprawniej prowadzony instruktarz nie jest w stanie zastąpić normalnego szkolenia.

### Konieczność nowych form szkolenia

Szkolenie dotychczasowe daje niewspółmiernie małe korzyści w stosunku do nakładu kosztów, jakie pochłania. Nie przyczynia się również do należytego podnoszenia poziomu fachowego szkolonych kadr pracowniczych: nie stabilizuje w zawodzie. Z tego więc względu należy przystąpić do zawodowego długofalowego szkolenia kucharzy i kucharek. Stare kadry fachowców w tej dziedzinie w bardzo znacznym stopniu przyczyniły się. Tymczasem zapotrzebowanie na tego rodzaju pracowników wzrasta z dnia na dzień w związku z szybkim rozwojem form zbiorowego żywienia.

Dorywcze szkolenie kucharzy jest środkiem stosowanym w warunkach koniecznych i doraźnych. Nie zastąpi jednak ono długofalowego, zawodowego szkolenia kucharzy.

Stanisław Pawlak

## Organizacja praktycznej nauki zawodu w warsztacie szkolnym

Szybki rozwój gospodarki narodowej i narastające potrzeby na odcinku żywienia świata pracy, związane z rozwojem wszystkich gałęzi przemysłu, stawiają przed szkołą gastronomiczną zagadnienie należytego przygotowania zawodowego kadr pracowników. Stanie się to w drodze właściwego zorganizowania praktycznej nauki zawodu w warsztacie szkolnym.

Celem sprostania zadaniom, szkoły gastronomiczne muszą postawić sobie jako główny cel realizację założeń pedagogiki radzieckiej, ścisłego powiązania szkoły z życiem, tj. teorii z praktyką. Wiążąc ze sobą jak najściślej czynniki dydaktyczno-wychowawcze, szkoła gastronomiczna i warsztat szkolny stwarza realną podstawę przyszłej pracy zawodowej absolwentów, formuje właściwą i trwałą podbudowę światopoglądu i przygotowuje absolwentów do pracy gospodarczej i społecznej.

W ten sposób w ogólnym rzucie naszkicowana sylwetka absolwenta szkoły gastronomicznej każe nam podjąć walkę o organizację, usprawnienie i podniesienie na właściwy poziom praktycznej nauki zawodu, w oparciu o wytyczny program i nowej metody nauczania zawodu w warsztacie szkolnym.

### Program i zakres praktycznej nauki zawodu

Zasadnicza szkoła gastronomiczna realizuje program praktycznej nauki zawodu: a) w pracowni szkolnej — na lekcjach technologii sporządzania posiłków, b) we

własnym warsztacie szkolnym, c) w otwartych zakładach żywienia zbiorowego.

Uczniowie klas pierwszych odbywają z zasady praktykę zawodową we własnych warsztatach szkolnych. Warsztat szkolny stanowi praktycznie najmniejszą komórkę żywienia zbiorowego jaką jest stołówka szkolna, z której korzystają uczniowie, wychowankowie internatu lub określona liczba pracowników.

Celem zajęć praktycznych uczniów w warsztacie szkolnym jest nabycie sprawności w technice sporządzania potraw oraz zaznajomienie się z techniką i sposobami utrzymania porządku w warsztacie pracy. W związku z tym praktyczna nauka zawodu uczniów zasadniczej szkoły gastronomicznej przebiega w trzech etapach. Etap pierwszy stanowi okres ćwiczeń podstawowych, przewidziany dla początkujących w nauce zawodu klas pierwszych. Etap drugi stanowi okres pracy uczniów na samodzielnych stanowiskach pracy, pod kierunkiem nauczyciela lub instruktora. Trzeci etap zajęć praktycznych, przewidziany dla uczniów zaawansowanych w nauce zawodu, stanowi organizacja pracy warsztatowej na sposób przemysłowy, stosowany w otwartych zakładach żywienia zbiorowego.

Okres ćwiczeń podstawowych trwa około czterech miesięcy. Na pierwszy plan pracy dydaktycznej wysuwa się w tym okresie zagadnienie należytej organizacji pracy uczniów w warsztacie oraz właściwa organizacja poszczególnych jednostek lekcyjnych.



Już na tym etapie pracy zgodnie z celem zajęć praktycznych dzielimy uczennice ze względów dydaktycznych na trzy grupy ćwiczebne, które pracują kolejno w każdym dziale pracy warsztatowej. Wskazane jest, by w okresie początkowym ćwiczenia były prowadzone w sposób zapewniający wszystkim uczennicom równocześnie wykonywanie tych samych ćwiczeń.

W II etapie szkolenia warsztatowego — trwającym również około 4 miesięcy — uczniowie otrzymują i wykonują samodzielnie określone zadania produkcyjne. Dzięki temu zaznajamiają się z całokształtem wykonanej pracy produkcyjnej warsztatu i wdrażają się do ponoszenia pełnej odpowiedzialności za wykonaną pracę, a więc za jakość, ilość produkcji oraz zużycie surowca. Pod koniec roku szkolnego praca w warsztacie szkolnym jest organizowana wg zasad stosowanych w otwartych zakładach żywienia zbiorowego.

Względy dydaktyczno-wychowawcze wskazują na celowość kolejnego typowania poszczególnych uczennic na szefów kuchni przy jednoczesnym powierzaniu uczennicy klasy drugiej opieki nad utrzymaniem porządku i czystości w warsztatach pracy.

### Organizacja jednostki lekcyjnej

Każda jednostka lekcyjna w warsztacie pracy winna być tak rozplanowana, aby pozostała wystarczająca ilość czasu na omówienie i analizę wyników nauczania i pracy uczniów. Z zasady lekcja zajęć praktycznych rozpoczyna się od omówienia jadłospisu, jego wartości odżywczej, szczegółowego omówienia receptur, norm i podania wskazówek technicznych. Ze względu na konieczność korelacji ćwiczeń warsztatowych z zajęciami w pracowni technologicznej należy dążyć do tego, by procesy technologiczne w warsztacie przebiegały w oparciu o naukowe podstawy i wskazania omówione na lekcjach technologii.

Każde ćwiczenie w warsztacie winno być poprzedzone przez nauczyciela krótkim pokazem, wskazującym uczniom właściwą technikę pracy przy sporządzaniu posiłku. Pokaz taki winien być przeprowadzony w sposób żywy, budzący zainteresowanie i skupiający uwagę ucznia poprzez demonstrowanie poszczególnych faz procesu produkcyjnego ze stopniowym pomijaniem uprzednio poznanych elementów produkcji. Należy dążyć, aby pokaz był wzorem organizacji pracy i techniki, stosowanej przy produkcji masowej. W tym celu należy użyć odpowiedniej ilości surowca, nie mniej jak na pięć porcji określonej potrawy.

W początkowej fazie nauczania, przebieg zajęć praktycznych nasuwa wiele trudności organizacyjnych i technicznych. Uczniowie mimo uzyskania szczegółowych wskazówek nie pamiętają ich lub nie umieją zastosować praktycznie. W celu opanowania tych trudności wielką pomocą dla nauczyciela jest wprowadzenie stałych dyżurów pełnionych przez uczniów klas starszych w warsztacie szkolnym podczas lekcji sporządzania posiłków, prowadzonej dla uczniów klas pierwszych. Współpraca ta posiada nie tylko znaczenie organizacyjne, ale i wychowawcze, zacieśnia bowiem współzycie uczniów różnych klas, budzi u początkujących chęć naśladowania starszych; tych ostatnich natomiast mobilizuje i zobowiązuje do zachowania odpowiedniej postawy społecznej i dawania przykładu młodszemu kolegom.

Po pokazie i wyjaśnieniach następuje przydział czynności i ich rozplanowanie w czasie, po czym każdy z uczniów wykonuje samodzielnie powierzone mu kon-

kretna zadania produkcyjne. Dobre wyniki w początkowym okresie nauczania zawodu dają stosowane przez szereg szkół gastronomicznych pisemne instrukcje czyli karty robocze. Instrukcje takie, wręczone uczniom bezpośrednio po omówieniu tematu i dokonaniu przydziału funkcji winny zawierać sposób wykonania potrawy, recepturę oraz normy czasu potrzebnego do wykonania poszczególnych faz produkcyjnych, wielkość i wagę porcji oraz inne wskazania techniczne. Wspomniane karty robocze spełniają również rolę wychowawczą. Bardziej samodzielna praca wyrabia w uczniach poczucie odpowiedzialności za wykonanie powierzonego zadania i budzi chęć do współzawodniczenia. Stosowanie kart roboczych wskazane jest zwłaszcza przy sporządzaniu nowych potraw.

Ważnym elementem składowym jednostki lekcyjnej jest podsumowanie pracy uczniów i i wyników nauczania przez nauczyciela. W starszych klasach może dokonać tego uczeń — szef warsztatu, w obecności nauczyciela i kierownika warsztatu.

Podsumowanie lekcji winno uwzględnić krytykę pracy zespołu pod względem organizacji pracy, dyscypliny, czystości, oszczędności surowca, poszanowania inwentrza itp.

Na naukę zawodu w zasadniczej szkole gastronomicznej przeznaczone jest 12 godzin tygodniowo, z których można wydzielić 8 godzin na sporządzanie posiłków w warsztacie i 4 godziny zajęć w dziale porządkowo-usługowym. Obydwie grupy zajęć praktycznych muszą pozostawać w ścisłej zgodności w czasie, aby uczniowie w okresie przyrządzania i wydawania posiłków mogli równocześnie podawać do stołu, porządkować teren warsztatu i spełniać inne czynności przewidziane planem praktycznej nauki zawodu.

Warsztat szkolny wychowuje przyszłego pracownika zakładów gastronomicznych. Dlatego też winno się organizację pracy warsztatu szkolnego opierać o zasady stosowane w zakładach gastronomicznych. Wychodząc z tego założenia szkoły gastronomiczne w Krakowie zorganizowały pracę w ten sposób, że w warsztacie pracuje grupa uczennic licząca od 12 do 15 osób przy produkcji od 60 do 150 obiadów. Praca odbywa się według przydzielonych funkcji. Funkcje te zostają przydzielone uczennicom na miesiąc z góry, zgodnie z planem rocznym. Praca całego zespołu w dniu zajęć warsztatowych trwa od godz. 8 do 17. Czas rozpoczęcia zajęć przez każdą poszczególną uczennicę w produkcji jest uzależniony od przydzielonej funkcji, np. uczennica pełniąca funkcję języniearki, rozpoczyna pracę o godzinie 8, a kończy o 14, natomiast kelnerka rozpoczyna swe zajęcia o 11 i pracuje do godziny 17.

Z organizacją zaopatrzenia w surowiec, magazynowaniem, prowadzeniem dokumentacji i wydawaniem produktów spożywczych zaznajamiają się uczennice szkoły podczas pełnienia dyżurów intendentek.

W celu polepszenia wyników nauczania i usunięcia popełnionych błędów organizowane są przez kierownictwo warsztatów narady robocze raz w miesiącu dla poszczególnych klas i dwa razy w ciągu roku szkolnego — ogólne dla całej szkoły. W naradach biorą udział przedstawiciele zakładów gastronomicznych, racjonalizatorzy oraz przodownicy pracy. Na naradach tych młodzież podejmuje zobowiązania o usunięciu popełnionych błędów, a tym samym podniesienia wyników nauczania i wychowania.

**Maria Szymańska**



## Stołówki akademickie w Łodzi

W Polsce samacyjnej Łódź nie posiadała wyższej uczelni a dziś kształci się tu 16.000 młodzieży w 10 wyższych uczelniach. Stale zwiększając się wśród studentów udział młodzieży robotniczo-chłopskiej, przybywającej ze wsi i małych miasteczek, wymaga właściwej organizacji jej żywienia.

Odpowiedzialność za właściwe zorganizowanie żywienia rzesz studentów łódzkich spoczywa głównie na Zakładzie Stołówek i Bufetów ZSS, który prowadzi siedem stołówek i sześć bufetów akademickich. Placówki te ZSS otacza szczególną opieką. Ogromna pomoc finansowa naszego państwa ludowego stwarza korzystne warunki dla właściwej pracy stołówek akademickich. Z dotacji państwowych w tej chwili pokrywana jest nie tylko całość kosztów administracyjno-rzeczowych, ale i pewna część kosztów surowca. Do najlepiej pracujących stołówek należą stołówki Uniwersytetu Łódzkiego, położone przy ul. Piotrkowskiej 48 i Bystryckiej 3/5 oraz stołówka WSE przy ul. Jaracza 34. Świadczy o tym pozytywna opinia studentów, komitetów uczelnianych ZSP oraz uznanie ze strony delegata Ministra Szkolnictwa Wyższego. Obiady w

tych stołówkach są bardzo smaczne, punktualnie przygotowane, zawsze gorące i estetycznie nałożone na talerze. Wymieniając te stołówki nie można pominąć milczeniem ofiarnej pracy ich personelu. Pracownicy tych stołówek zasługują na uznanie.

Na jakość pracy stołówki nie miały wpływ posiada stały kontakt z komisjami stołwkowymi oraz podjęcie nowej formy współzawodnictwa zwanej cyklem gospodarczym. Kierownictwo Zakładu Stołówek i Bufetów w Łodzi współpracuje ściśle z delegatami odpowiednich ministerstw, a w szczególności z delegatem Ministra Szkolnictwa Wyższego tow. Horańską. Zupełnie dobrze układa się również współpraca z Zarządem Ośrodków Akademickich, a w szczególności z kier. mgr W. Hankiewiczem. Właściwa współpraca z uczelniami, dobrze zaplanowane i wykonane remonty mają również wpływ na poziom pracy stołówek, zwiększenie ich przepustowości itp. Przyjął się u nas zwyczaj odbywania okresowych narad u delegata Ministra Szkolnictwa Wyższego przy udziale dyrektorów administracyjnych uczelni, ZSS, organizacji studenckich oraz komisji stołwkowych.

Na narady te zapraszani są również przedstawiciele KŁ PZPR i Wydziału Handlu MRN oraz Zarządu Łódzkiego ZMP.

Zbliżający się nowy rok akademicki nakłada na uczelnie i ZSS obowiązek zwiększenia przepustowości stołówek i odpowiedniego ich przygotowania. Stołówki łódzkie prowadzone przez ZSS nie są w stanie w tej chwili pomieścić wszystkich korzystających z żywienia studentów. Np. studenci Akademii Medycznej żywnością są w restauracjach ŁZG na zasadach dotacji. Stan ten należy uznać za przejściowy.

Uzupełnieniem pracy stołówek akademickich są bufety, oparte o zasadę samowystarczalności i pracujące na niskiej marży. Bufety te posiadają duży asortyment kanapek, napojów, słodczy i pieczywa oraz wyrobów gastronomicznych z własnych garmazerni. Bufety te są często położone zdala od stołówek, w bezpośredniej bliskości sal wykładowych; na Politechnice, Akademii Medycznej czy WSE są prawdziwym dobrodziejstwem dla studentów.

Organizacja żywienia studentów poprzez stołówki i bufety akademickie jest wyrazem troski państwa ludowego o jak najlepsze rozwiązanie spraw bytowych uczącej się młodzieży.

**Mgr Wacław Wyrozębski**

## Nowe zasady zaszeregowania zakładów do odpowiednich rodzajów i kategorii\*)

Sprawa ustalenia rodzajów i kategorii zakładów znalazła wyraz w ostatnim Zarządzeniu Ministra Handlu Wewnętrzne. Posiada to istotne znaczenie, gdyż jak wiadomo z doświadczenia, różnice między poszczególnymi rodzajami i kategoriami zakładów gastronomicznych był często nieuchwytny. Prowadziło to do istnienia niezwykle ubożego i monotonnego asortymentu podawanych potraw we wszystkich rodzajach i kategoriach zakładów. Również wygląd zewnętrzny zakładów jak i ich urządzenia nie miały wpływu na przynależność zakładu do odpowiedniej kategorii (zdarzały się wypadki, że zakład niższej kategorii odznaczał się lepszym wyglądem i lepszymi urządzeniami, niż zakład wyższej kategorii).

Dlatego za podstawę różnicowania rodzajów i kategorii zakładów przyjęto w pierwszym rzędzie profil działalności gastronomicznej, ustalony ściśle dla każdego rodzaju i kategorii zakładu gastronomicznego i pomocniczego. Kolejne elementy składające się na pojęcie profilu działalności gastronomicznej są następujące:

1) **Asortyment dań produkcji zasadniczej i pomocniczej** oraz towarów handlowych, które przynajmniej raz w miesiącu muszą znaleźć się w sprzedaży w danym zakładzie. Ustalony wykaz asortymentu dla danego rodzaju i kategorii może być powiększony w pierw-

szym rzędzie o dania oparte o receptury regionalne. Natomiast stosowanie pomniejszonego asortymentu nie może mieć miejsca.

2) **Minimum asortymentu** ustalające wykaz dań w każdej grupie i podgrupie, które muszą znajdować się w sprzedaży codziennie, w rozmiarach uzależnionych od nasilenia ruchu (od otwarcia zakładu do godziny 13, od 13 do 19 i od 19 — do zamknięcia zakładu). Ilość dań w poszczególnych grupach i podgrupach (z wyjątkiem dań mięsnych) może być powiększona, natomiast w żadnym wypadku (a w każdym razie bez ważnych przyczyn) nie może być pomniejszana.

3) **Struktura asortymentu** określająca stosunek ilościowy, w jakim pozostają dania podstawowe do dań pomocniczych i towarów handlowych oraz stosunek, w jakim pozostają do siebie poszczególne dania. Właściwe ustalenie struktury asortymentu posiada pierwszorzędne znaczenie, gdyż reguluje ono częstotliwość występowania dań.

Struktura asortymentu jest podstawą do ustalenia wskaźników zaopatrzenia surowcowego (tymczasowe średnie normy surowcowe) dla poszczególnych rodzajów i kategorii zakładów. Tymczasowy średni wskaźnik norm surowcowych jest wyprowadzony w oparciu o strukturę poszczególnych grup dań wchodzących w skład wykazu asortymentu dań produkcji zasadniczej, pomocniczej i towarów handlowych. Na podstawie wskaźników tymczasowych norm w poszczególnych grupach wprowadza się tymczasowo średnie wskaźniki norm wszystkich surowców potrzebnych do za-

\*) Na podstawie zarządzeń Ministra Handlu Wewnętrzne-go nr 369 z dnia 7 lipca 1953 r. w sprawie rodzajów i kategorii uspołecznionych zakładów gastronomicznych i nr 370 z dnia 8 lipca 1953 r. w sprawie asortymentu wyrobów kulinarnych i typowych towarów handlowych w podstawowych zakładach gastronomicznych.



pewnienia produkcji zgodnej z wykazem asortymentu oraz jego strukturą. Jako podstawę, do której odnoszą się średnie tymczasowe wskaźniki norm surowcowych przyjęto 1.000 dań głównych (dania drugie). Wystarczy zatem przemnożyć ilość dań głównych przez wskaźnik normy surowcowej i iloczyn produkcji przez 1000, aby otrzymać zapotrzebowanie każdego surowca potrzebnego do produkcji w okresie planowanym dla określonego rodzaju i kategorii zakładu gastronomicznego. W/g tej samej zasady określono średnie normy zaopatrzenia (wskaźniki tymczasowe) w towary handlowe dla wszystkich rodzaj i kategorii zakładów. W/g tej samej zasady wreszcie określone zostanie zapotrzebowanie dla zakładu pomocniczego, przyjmując jako podstawę 1.000 kg wyrobów kulinarnych produkowanych w tym zakładzie.

Realizacja omówionego powyżej profilu działalności gastronomicznej wymaga ponadto sprecyzowania wymagań w zakresie przestrzeni w dziale produkcyjnym, pomocniczym i sali konsumpcyjnej, wymagań w zakresie wyposażenia części produkcyjnej i konsumpcyjnej, pewnych wymagań organizacyjnych (zatrudnienie,

kwalifikacje personelu itd.) oraz wymagań w zakresie zaopatrzenia (o czym już wspomnieliśmy). Zespół tych wszystkich czynników stanowi kryterium właściwego zaszeregowania zakładu do określonego rodzaju i kategorii.

W oparciu o powyższe ustalenia przewiduje się następujące zaszeregowania:

restauracje do kategorii „S“, I, II, III,  
bary samoobsługowe do kategorii II i III,  
jadłodajnie do kategorii II i III,  
gospody i bary cukiernicze do kategorii III,  
kawiarnie do kategorii „S“, I, II, III,  
cukiernie do kategorii I, II i III.

Ponadto w poszczególnych rodzajach zakładów przewiduje się zakłady wyspecjalizowane w produkcji określonych dań a więc restauracje rybne, tatarskie, obsługi podróźnych (w tym wagony restauracyjne), bary rybne, mleczne, jadłodajnie tatarskie, jarskie, dietetyczne itd. Wszystkie wyżej określone rodzaje i kategorie zakładów mogą występować zarówno w mieście, jak i na wsi z tym, że formą występującą specyficznie na wsi jest gospoda.

Podstawą zaszeregowania zakładów pomocniczych jest ich działalność produkcyjna, która winna znaleźć pełne ujęcie w planie produkcyjnym danego zakładu. Podział istniejący w tej dziedzinie jest zatem ściśle branżowy. O określeniu przynależności branżowej decyduje gotowy produkt zakładu pomocniczego. Wymienić należy następujące rodzaje zakładów pomocniczych: rozbieralnie mięsa, przygotowalnie półfabrykatów i gotowych wyrobów kulinarnych, pracownie cukiernicze, wytwórnie lodów, jak również pralnie.

Ustalenie powyższych zasad winno być krokiem naprzód w kierunku lepszego przystosowania sieci zakładów żywienia zbiorowego do zaspokajania potrzeb ludności. Jednym z błędów dotychczasowej lokalizacji zakładów gastronomicznych jest usytuowanie ich głównie w centrum miasta z pozbawieniem możliwości zaopatrzenia konsumentów w gotowe posiłki w pozostałych dzielnicach. W związku z tym wysuwa się konieczność usunięcia tych braków i stworzenia szerokiej sieci zaopatrzenia w wyroby kulinarne przy pomocy kiosków gastronomicznych, sprzedaży wózkowej oraz innych form sprzedaży obnośnej. Takie uzupełnienie sieci winno mieć miejsce przede wszystkim w pobliżu fabryk i wielkich zakładów pracy, wzgl. w dzielnicach, w których z braku odpowiednich lokali nie istnieją możliwości natychmiastowego uruchomienia zakładu. Formy te winny umożliwić również zaopatrzenie w gotowe posiłki na wsi podczas szczytowych prac w polu, podczas akcji siewnej, żniwno-omłotowej itd. Formy sprzedaży kioskowo-obnośnej zbliżą zakłady do konsumentów na wszelkiego rodzaju imprezach, podczas których skupia się wielka ilość ludzi w miejscach odległych od zakładu gastronomicznego, względnie tam, gdzie przepustowość istniejących zakładów nie zezwala na obsługę wszystkich konsumentów.

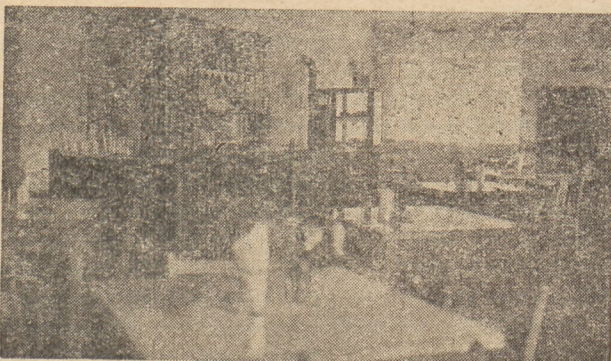
Powyższe ustalenia stwarzają jedynie ramy do podwyższenia jakości usług przemysłu gastronomicznego, do rozszerzenia asortymentu i do podniesienia dyscypliny w dziedzinie zaspokojenia potrzeb ludności. Ostateczny wynik gospodarczy, jaki one przyniosą zależy jednak w pierwszym rzędzie od prawidłowości zastosowania ich w życiu i od kontroli ich wykonania.

## Estetycznie urządzone zakłady wyrazem troski o konsumenta

Aparat żywienia zbiorowego wykazuje coraz większą troskę o konsumenta. Znajduje to swój wyraz w estetycznie urządzonych zakładach, co ilustrują poniższe zdjęcia.



Bufet w restauracji II kat. PSS w Skierniewicach



Bar PSS w Grodzisku Wlkp.



## Walczymy z brakiem uczciwości

W otwartych zakładach żywienia zbiorowego w Jeleniej Górze mają miejsce częste wypadki umyślnego mylenia się w obliczaniu rachunków na niekorzyść konsumentów. Obok kelnerki i kelnerów, wywiązujących się ze swoich obowiązków bez zarzutu, pracują, niestety jednostki nieuczciwe, które pobierają opłaty niezgodne z cennikiem, wyższe lub za artykuły niepodane.

Bufetowa KZG na stacji Jelenia Góra Gł. usiłowała pobrać od spieszącego się podróżnego kwotę w wysokości 10,20 zł, zamiast należnej wg cennika kwoty 9,20 zł.

W największej restauracji JZG „Jeleniogórzanka” zażądano podwójnej opłaty za kolację. W tej restauracji jeden z „pomysłowych” kelnerów oświadczył konsumentowi, zamawiającemu kalafior (porcja wg

cennika kosztowała 4,20 zł), że to będzie tylko połówka kalafiora, a jeśli konsument życzy sobie cały kalafior — będzie on kosztował drożej. Na to konsument odrzekł: „Proszę o podanie takiej porcji kalafiora, jaka jest objęta cennikiem jadalospisowym”. Wtedy kelner podał cały kalafior za 4,20 zł. Działo się to w połowie lipca br.

W restauracji „Klubowa” w Jeleniej Górze kelnerka usiłowała pobrać wyższą opłatę za dwa dania kolacyjne oraz jedną butelkę oranżady. Konsument zażądał dokładnego obliczenia rachunku. Wtedy kelnerka oświadczyła, że żądana kwota przypada za 2 kolacje i 2 butelki oranżady. Ponieważ konsument wskazując na próżną butelkę podkreślił, że podano mu tylko jedną

butelkę oranżady, kelnerka odrzekła: „Omyliłam się”.

Osobną dziedziną, w której istnieje możliwość popełniania nadużyć jest sprzedaż piwa w kufiach. Wbrew zarządzeniu „warstwa” piany stanowi ponad 1/3 pojemności kufia. Nasuwa się pytanie, do których rąk trafia gotówka, pobierana za powstającą w ten sposób znaczną superatę piwa w bufetach zakładów żywienia zbiorowego, w pijalniach piwa Spółdzielni Inwalidów itd?

Zjawiska tego rodzaju dowodzą braku należytej kontroli wewnętrznej i dozoru nad obsługą kelnerską i bufetową placówek żywienia zbiorowego. Trzeba stanowczo wypowiedzieć walkę wszelkim nadużyciom w zakładach żywienia zbiorowego a szczególnie na odcinku obsługi konsumenta.

MP

## ○ transporcie artykułów żywności

Na ulicy Kruczej przed sklepem zatrzymuje się wóz piekarski, z którego wyładowuje się pieczywo. Bułki i chleby z wysokości samochodu rzuca się do kosza lub obok kosza, stojącego na zablokowanej jezdni. Po przeliczeniu wrzuconego pieczywa, koszt ciągnie się po chodniku do sklepu.

W takich warunkach odbywa się często transport i wyładunek artykułów żywności. Fakt ten świadczy o niezajomości zasadniczych wymagań sanitarno-higienicznych, niezbędnych przy przewożeniu i ładowaniu środków żywności. Zaopatrywanie zakładów gastronomicznych w artykuły żywnościowe odbywa się często w równie niehigienicznych warunkach. Dlatego znajomość i przestrzeganie zasad właściwego transportu artykułów żywnościowych jest obowiązkiem pracowników żywienia zbiorowego.

### Warunki higienicznego transportu

Transport winien odbywać się w takich warunkach, aby odbiorca otrzymał produkt o niezmiętej jakości, czysty i świeży. Wszystkie środki transportu, służące do przewożenia artykułów żywności nie mogą być używane do innych celów. Środki żywności przy przewożeniu należy chronić od kurzu, opadów atmosferycznych i mrozu przez używanie zakrytych wozów, a w razie posiadania tylko odkrytych wozów należy produkty osłaniać czystym brezentem. Na wozie znajduje się wydzielone miejsce do siedzenia dla osób transportujących.

W ciepłej porze roku, przy transporcie łatwo psujących się produktów (np. ryb, półfabrykatów gastronomicznych) używa się do chłodzenia sztucznego lodu. Naturalnego lodu nie należy używać, ponieważ może on spowodować zanieczyszczenie lub zakażenie produktu.

Pracownicy zatrudnieni przy transporcie są obowiązani poddawać się okresowym badaniom lekarskim. przewidzianym dla pracowników zakładów żywnościowych. Przy przeładunku robotnicy winni mieć czyste fartuchy, rękawice, używane wyłącznie do tego celu.

Środki przewozu: wozy, samochody, a także narzędzia, opakowania, brenty itp. muszą być regularnie czyszczone i myte. W Związku Radzieckim istnieją przy większych bazach transportu samochodowego (25 maszyn) specjalne miejsca, przeznaczone do mycia wozów. Są to asfaltowane lub betonowane place, zaopatrzone w ścieki. Do mycia i dezynfekcji środków transportowych używa się gorących roztworów mydlanych, sody kaustycznej i kalcynowanej. W bazach transportu konnego i samochodowego znajdują się pomieszczenia dla suszenia i przechowywania brezentów i ochronnej odzieży. Przy dużych składach żywnościowych i chłodniach utworzone są specjalne punkty sanitarne dla kontroli stanu sanitarnego transportu.

### Przewóz chleba

Właściwy przewóz chleba odbywa się w koszach lub skrzynkach na samochodach lub zakrytych furgonach. Jeżeli wozy nie są szczelnie zamknięte, kosze muszą być zaopatrzone w przykrywy. W autach i furgonach znajdują się drzwiczki dla załadowania i wyładowania pieczywa. Pieczywo nie może być ułożone jedno na drugim, ani przewożone w opakowaniu od innych produktów. Ładowanie i wyładowywanie produktów odbywa się bez wchodzenia do wnętrza wozu. Z wozów i koszów nie przenosi się pieczywa w rękach do miejsc sprzedaży, również nie stawia się koszów bezpośrednio na ziemi lub podłodze.

### Przewóz mięsa

Do przewozu mięsa używa się wozów z gładkimi, szczelnymi ścianami, łatwymi do czyszczenia. Ściany wyłożone są stalową, nierdzewną blachą lub ocynowaną żelazną, spawaną na zgięciach a nie lutowaną, ponieważ z lutów mógłby przejść do produktów mięsnych toksycznie działający ołów. Do przewożenia mięsa używa się wozów zakrytych, zabezpieczających produkty od kurzu i zanieczyszczeń. Pracownicy, przenoszący mięso winni używać czystych, nieprzemakalnych



fartuchów i czepki. W wozie z mięsem nie wolno przewozić żywych zwierząt, zwierzęcych skór, brudnych szmat i naczyń.

### Przewóz ryb

Ryby są produktem nietrwałym, jednym z najszybciej psujących się, dlatego przewóz w ciepłej porze roku odbywa się w możliwie najszybszy sposób. W zależności od gatunku i rozmiaru oraz stanu ryb (świeże, mrożone, solone), ładunki ryb przewozi się w odpowiednim opakowaniu, skrzynkach lub koszach, w wozach chłodzonych lodem.

### Przewóz mleka

Do przewozu mleka i produktów mlecznych używa się wozów zakrytych, zabezpieczających produkty od pyłu i nagrzania słonecznego. Wozy utrzymuje się w nienagannej czystości. Nie wolno przewozić nimi osób chorych, zwierząt, szmat, śmieci itp., mogących zanieczyścić i zakazić mleko lub naczynia. Właściwe naczynia, używane do przewozu mleka wykonane są z aluminium lub z innego metalu, dokładnie ocynowane, emalowane lub szklane. Pobiala wewnątrz tych naczyń nie powinna zawierać uszkodzeń powyżej 1%.

Naczynia emalowane nie mogą mieć uszkodzonej powłoki lub zawierającej metale szkodliwe dla zdrowia. Nie można używać do przewozu mleka i jego przetworów naczyń zardzewiałych i drewnianych. Przewożenie mleka w butelkach, dokładnie wymytych i napełnionych całkowicie mlekiem zapobiega wstrząsaniu mleka w drodze i zbijaniu się tłuszczu w masło. Nie wolno przykrywać naczyń i uszczelniać przykryw materiałem mogącym zanieczyścić mleko, np.: drukami, makulaturą, sianem, szmatami. Pierścienie gumowe, używane do uszczelniania przykryw nie mogą zawierać szkodliwych dla zdrowia metali powyżej 1%. Butelki, o ile nie są zamknięte hermetycznie zamyka się wygotowanymi korkami, kapslami lub tekturowymi krążkami. Te ostatnie niszczy się po jednorazowym użyciu. Wszystkie naczynia do przewożenia mleka muszą być utrzymywane w bezwzględnej czystości. Po każdorazowym użyciu myje się je gorącą wodą z dodatkiem sody lub wapiennego mleka, płucze gorącą wodą i suszy.

Sprawy te interesować powinny i pracowników zakładów żywienia zbiorowego, którzy są przecież odpowiedzialni za jakość wydawanych posiłków.

mgr Halina Sadowska

## Przygotowanie mięsa króliczego do konsumpcji

Mięso królicze pod względem wartości odżywczej dorównuje najlepszej wołowinie, cielęcynie, wieprzynie i mięsu kury, gdyż zawiera 32,41% białka, 4,72% tłuszczu oraz 1,68% składników mineralnych. Już od dawna znajdujemy mięso królicze i jego przetwory w wielu postaciach w zagranicznych jadłospisach, restauracjach i hotelach. W Związku Radzieckim zagadnieniem chowu, hodowli i użytkowania królika zajmuje się specjalny instytut naukowy. W Polsce mięso królicze ze względu na korzystne u nas możliwości chowu i hodowli musi w najbliższym czasie zająć poważne miejsce. Nadaje się ono do szerokiego stosowania w żywieniu zbiorowym.

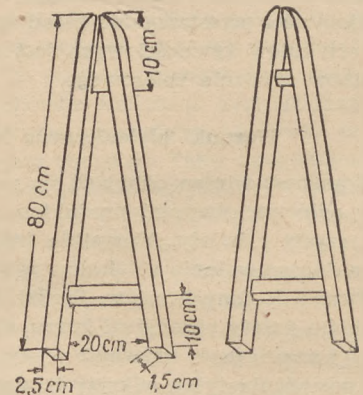
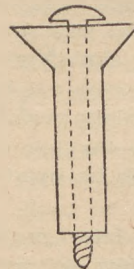
**Uboj.** Do uboju nadają się sztuki ok. 6-miesięczne, które przez okres 4 tygodni były tuczone. Dodawanie do karmy odpowiednich ilości zdrowych odpadków ziół aromatycznych, m. in. mięty, majeranku, kopru włoskiego i ogrodowego, pietruszki, wrotczyca, zwiększa żerność królików i przez to skraca okres tuczu. W najbliższej hurtowni zielarskiej można nabyć po taniej cenie czysty i zdrowy odpadowy proszek ziołowy z ziół nietrujących i obojętnych. Do późnej jesieni należy w karmie zielonej podawać ziele i korzeń mniszka lekarskiego (dmuchawca). Pełną wartość pokarmową, przewyższającą wartość najlepszej lucerny, mają liście pokrzywy; dużą wartość posiadają: ziele krwawnika, łopianu, rdestu ptasiego, lebiody, podróznika. Należy jednak unikać jednostronności i podawać zioła w postaci mieszanek, dodając silnie aromatycz-

ne i intensywnie smakowe w ilościach odpowiednio mniejszych. W okresie tuczu obowiązuje szczególnie dbałość o czystość pomieszczeń, karmideł i karmy, gdyż ma to wpływ na jakość, a szczególnie na smak mięsa.

Do uboju nadają się wszystkie rasy królików. W okresie przedzimowym wybieramy sztuki nie nadające się do chowu i hodowli oraz egzemplarze ze źle prezentującym się futerkiem. Króliki przestajemy karmić na dzień przed ubojem. Sztukę przeznaczoną na rzeź kładzie się na podłodze lub na stole. Do czoła powyżej oczu przykładają się bolec uderzeniowy (rys. 1), zrobiony we



Rys. 1



Rys. 2

a drugą za tylne skoki odpuszcza się krew do przygotowanego czystego naczynia. Zabijanie uderzeniem za słuchy często tylko ogłusza zwierzę, a poza tym nieprzyjemnie zabarwia mięso w okolicy uderzenia. Krew w porze letniej miesza się z odpowiednią ilością octu. Można ją zużyć do potraw.

własnym zakresie. Krótkim, celnym uderzeniem niedużego młotka drewnianego lub kawałka łąty w bolec ogłuszamy zwierzę i przygotowanym już ostrym nożem zabijamy je, przecinając żyłę szyi. Następnie, trzymając zwierzę jedną ręką za słuchy,

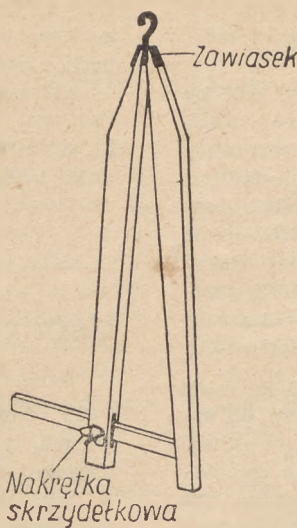
Natychmiast po zabiciu należy przystąpić do zdjęcia skórki i wypatroszenia królika, zostawiając wątrobę, serce i płuca. Zwłoka w patroszeniu powoduje zły wygląd, zmianę składu i smaku mięsa.

**Zdejmowanie skórki.** O ile skórka nadaje się na futerko lub na filc, należy jej prawidłowemu zdjęciu poświęcić dostateczną uwagę. Między ścięgnem i kością przy stawie skokowym tylnych skoków robi się nacięcie, aby można było króli-



ka zawiesić na rozwartych tylnych skokach. Następnie nacina się skórkę w okolicy stawów napięstkowych oraz naokoło odbytu do wskazanych nacięć, po czym po odcięciu przednich skoków w stawie napięstkowym można ją ściągnąć aż do głowy. Uważnie wykonać należy obcięcie słuchów, które zostają przy skórcie, podobnie uważnie wykonuje się odzielenie partii przy oczach. Skórkę po zupełnym jej ściągnięciu napina się na gotowe prawidełko (rys. 2, rys. 3) włosem do wewnątrz, po uprzednim gruntownym oczyszczeniu tępych narzędziem z tłuszczu, po czym zawieszają się ją w suchym, przewiewnym miejscu, nie wystawionym na działanie bezpośrednich promieni słonecznych i niezbyt blisko pieca.

**Patroszenie.** Po zdjęciu skórki rozcina się brzuch, zaczynając od okolicy pępka, kierując nóż między dwoma palcami lewej ręki ku górze około otworu odbytowego, bacząc, aby nie uszkodzić jelit i pęcherza moczowego, gdyż wypłynięcie moczu spowodowałoby niezdatność mięsa do konsumpcji. Po otwarciu jamy brzusznej w dół mostka wyjmują się jeli-



Rys. 3

to grube i pęcherz moczowy. Osobom mniej wprawnym zaleca się opróżnić pęcherz bezpośrednio po zabiciu królika; lewą ręką trzymając zwierzę za słuchy, a prawą naciskając okolice pęcherza z góry na dół

usuwa się mocz do wiadra. Przy tej czynności grzbiet królika opiera się o wewnętrzną stronę kolana wykonawcy.

Następnie usuwa się pozostałe wnętrzności zostawiając wątrobę, płuca, serce i nerki. Żołądek po gruntownym oczyszczeniu również nadaje się do użycia.

Pozostają jeszcze do usunięcia dwa gruczołki wielkości małego groszku barwy szarej, znajdujące się na grzbietach obydwóch ud, u zbiegu nerwów i mięśni, w których gromadzi się tłuszcz. Miejsce to lekko nacina się, po czym przez lekki ucisk wywołuje się wypłynięcie gruczołków. Z wątroby wycina się ostrożnie niebieskawy pęcherzyk żółciowy, wycina się również jądra samca i gruczoły piźmowe znajdujące się w kroku.

Po zakończeniu patroszenia obmywamy królika gruntownie wewnątrz i zewnątrz, wycieramy do sucha i wywieszamy w przewiewne miejsce na 1 do 3 dni, zależnie od pory roku.

Ostatnią czynnością jest usunięcie błonki, nasolenie lub moczenie przez 12—14 godzin w occie.

S. Korzeniec

## Zwiększamy asortyment potraw mlecznych

**Wiemy, że mleko należy do podstawowych artykułów spożywczych.** Ze względu na wysoką wartość biologiczną i łatwą przyswajalność powinno należeć do produktów spożywanych codziennie, jako źródła pełnowartościowego białka, wapnia a także witamin rozpuszczalnych w tłuszczu. W żywieniu dorosłych, ze względu na zawartość składników mineralnych — wapnia, sodu i potasu, mleko między innymi spełnia rolę czynnika odkwaszającego organizm.

W zakładach żywienia zbiorowego znajdują zastosowanie takie artykuły spożywcze jak mleko w proszku i mleko skondensowane, mleko zsiadłe, kefir oraz inne przetwory mleczne powstałe w wyniku procesów fermentacyjnych, posiadające wysoką wartość odżywczą. Dużą wartość odżywczą posiada również chude mleko, które pozbawione tłuszczu oraz witamin w nim rozpuszczalnych (A, D, E), zachowuje natomiast wartości biologiczne, gdyż zawiera białko, wapń i witaminy rozpuszczalne w wodzie (B<sub>2</sub> — ryboflawina, C). Serwatka, jako produkt uboczny, otrzymywany przy fabrykacji serów, zachowuje dość dużą ilość cukru i kwasu mlekowego, pewne ilości białka (albuminy i globuliny) oraz składników mineralnych. Winna ona znaleźć większe niż dotychczas zastosowanie w żywieniu zbiorowym.

W układaniu jadłospisów mleko może być zastąpione częściowo serem lub twarogiem. Największą wartość biologiczną posiada mleko surowe, ponieważ jednak spożywanie go w tym stanie może narazić konsumenta na zetknięcie z bakteriami chorobotwórczymi, przeto spożywa się je uprzednio przegotowane lub pasteryzowane.

W zakładach żywienia zbiorowego spotykamy ciągle jeszcze za mało potraw przygotowywanych z mleka lub jego przetworów. Rzadkością są zupy mleczne w za-

kładach otwartych żywienia zbiorowego. W okresie letnim zazwyczaj spotyka się w jadłospisie jedynie zsiadłe mleko. A przecież „Zasadnicze receptury gastronomiczne na potrawy“, wydane przez MHW zawierają szereg receptur na potrawy z mleka, które można i należałoby zastosować w jadłospisie, są to: zupa mleczna z ciastem własnego wypieku, zupa z dyni na mleku, zupa z marchwi na mleku, zupa z manny na mleku, płatki owsiane na mleku, wermiszel z mlekiem, zupa nic, kluski kładzione z serem, leniwe pierogi, naleśniki z serem, pieróżki z serem ze śmietaną, krem z manny na mleku, owoce z bitą śmietaną, bliny z kwaśnego mleka, kasza jaglana na mleku, legumina z sera, placek z serem. Poniżej zamieszczamy kilka przepisów na mniej znane potrawy, zachowując w nich proporcje składników na 5 osób.

**Napój dla żniwiarzy** 0,90 kg kwaśnego mleka, 0,25 kg ogórków świeżych lub kwaszonych, 0,01 kg kopru, 0,01 kg soli. Umyte ogórki obrać, cienko poszatkować; koper drobno pokroić; mleko rozstrzepać bardzo dokładnie na jednolitą masę, połączyć z dodatkami, posolić, starannie wymieszać, ochłodzić.

**Mleko zsiadłe z rzodkiewkami** 1 kg mleka, 0,15 kg rzodkiewek, 0,03 kg szczypiorku, 0,01 kg soli. Do roztrzebanego mleka dodać pokrajane w cienkie plasterki rzodkiewki oraz drobno pokrajany szczypiorek, posolić, starannie wymieszać i ochłodzić.

**Napój musujący z mleka** 0,50 kg chudego mleka, 0,50 kg wody, 0,05 kg cukru, 0,02 kg drożdży. Wodę z cukrem zagotować, dodać przegotowane mleko, ostudzić do temperatury około 25°C, dodać drożdże rozpuszczone w łyżce przegotowanej wody. Otrzymany płyn wlać do grubych, czystych butelek, najlepiej o hermetycznym, automatycznym zamknięciu. Pozostawić w temperaturze



pokojoyej na przeciąg 24 godzin a następnie oziębić w temperaturze od 8 — 10°C. Butelki otwierać ostrożnie ponieważ napój jest silnie musujący.

**Szpanan z serwatki** 0,90 kg świeżej serwatki, 0,07 kg cukru, 0,015 kg drożdży, 0,01 kg cukru (karmel), 0,015 kg rodzynek. Świeżą serwatkę spasteryzować (podgrzewać kilka minut) w temperaturze 92°C. Dodać cukier i dobrze wymieszać. Po przestudzeniu dodać drożdże, pozostawić płyn w temperaturze 19 — 23°C przez 15 godzin. Po zakończeniu procesu fermentacji dodać karmel, po czym oziębić do temperatury 8 — 10°C, przefiltrować, rozlać do butelek, dodając po 2 — 3 sztuki rodzyneków. Przechowywać w temperaturze około 10°C.

**Coctail z mleka** (napój bezalkoholowy) 0,09 kg soku owocowego, 0,15 kg lodów o smaku dobranym do soku, 1 kg mleka. Wg podanej kolejności połączyć składniki a następnie dokładnie wymieszać aż do uzyskania piany, najlepiej przy pomocy elektrycznego lub mechanicznego mieszadła. Zawartość naczynia po wymieszaniu przelać do odpowiednich szklanek i podać ze słomką.

**Napój mleczno-owocowy** 0,90 kg pasteryzowanego mleka, 0,25 kg owoców, 0,10 kg cukru, (0,015 kg żółtek). Poziomki, maliny i truskawki lub czarne jagody opłukać na włosianym sicie; dodać cukier, dokładnie wymieszać i połączyć, mieszając, z zimnym mlekiem. Dla zwiększenia wartości odżywczej, zwłaszcza podając napój dzieciom, można dodać żółtko. Uwaga: zamiast przecieru owocowego można użyć 250 g soku wiśniowego oraz 5 g cukru waniliowego. Dodatek cukru jest wówczas zbędny.

**Kisiel mleczny z owocami** 0,62 kg mleka, 0,05 kg cukru, 0,04 kg mąki ziemniaczanej, 0,25 kg sezonowych owoców, 0,07 kg cukru do owoców. Mleko z cukrem zagotować, pozostawiając część zimnego mleka do rozbełtania z mąką ziemniaczaną. Zawiesinę z mąki wlać, ciągle mieszając, do wrzącego mleka; odstawić z piany. Kisiel podzielić na porcje, a następnie pokryć je sezonowymi owocami (poziomkami, truskawkami, malinami, winogronami, szatkowanymi jabłkami) posypanymi cukrem.

**Kisiel z serwatki** 0,62 kg serwatki, 0,06 kg cukru, 0,04 kg mąki ziemniaczanej, 0,06 kg soku wiśniowego. Świeżą, przefiltrowaną serwatkę podgrzać do 80°C, dodać cukier, podgrzać do 95°C, wlać zawiesinę z mąki ziemniaczanej, pozostawiając w tej temperaturze przez 10 minut. Dla uzyskania odpowiedniej barwy i aromatu dodać sok owocowy lub odpowiednie barwniki i esencje owocowe.

**Krem z siadłego mleka** 0,50 kg świeżego zsiadłego mleka, 0,50 kg cukru, 0,008 kg żelatyny, 0,003 kg wrzącej wody, 0,05 kg białka (z dwóch jaj), 0,03 kg cukru do piany, 0,01 kg cukru waniliowego, (jadalny barwnik), 0,025 kg kwaśnej śmietany. Umyć żelatynę, namoczyć w zimnej wodzie, rozbełtać dokładnie mleko, dodać cukier oraz odcisniętą i rozpuszczoną żelatynę. Masę odstawić w chłodne miejsce. Z białka utrząć pianę, którą w czasie ubijania należy usztywnić dodatkiem cukru. Gdy masa zaczyna tężeć, dodać pianę oraz barwnik lub miazgę owocową, lekko wymieszać i wyporcjować. Steżaly krem przybrać ubitą śmietaną.

**Krem twarogowy** 0,75 kg świeżego twarogu, 0,12 kg owocowego dżemu lub marmolady. Świeży, chudy twarożek należy ubijać z dodatkiem owocowego dżemu tak długo, aż dżem zostanie całkiem wymieszany z białkiem mlecznym i masa uzyska konsystencję kremu,

Czas ubijania przy zastosowaniu mieszadła cukierniczego trwa 7 — 10 minut. Odmianą kremu twarogowego będą następujące zestawienia: 1) 0,85 kg twarogu, 0,12 — 0,17 cukru pudru, 0,025 kg kakao albo 2) 0,85 kg twarogu, 0,12 — 0,17 kg cukru pudru, 0,012 kg wanilii. Sposób wykonania taki sam jak kremu twarogowego z dżemem.

Krystyna Janik

## Usprawnienie techniczne w pracy wind wyciągowych

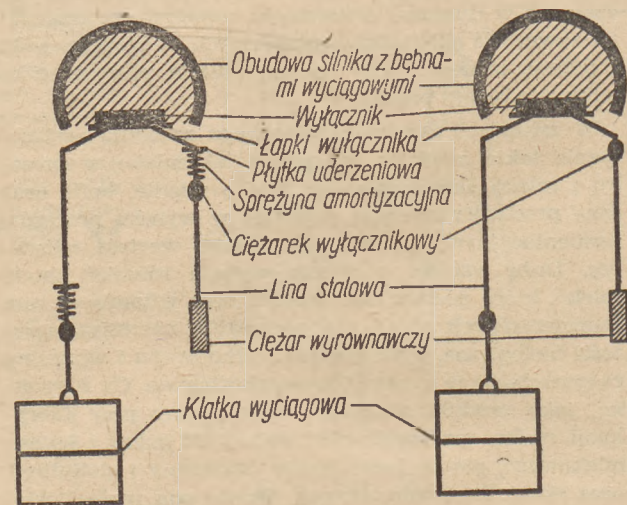
Ob. Augustyn Benek, pracownik PSS w Czechowicach, w dążeniu do usprawnienia pracy windy wyciągowej w zakładzie zbiorowego żywienia udoskonalił jej mechanizm, ochraniając w ten sposób od stłuczeń przewożone nakrycia stołowe, oraz zmniejszając do minimum zużywanie się łapek wyłącznika. Usprawnienie techniczne ob. Benka polega na tym, że na krańcowych położeniach liny nośnej w windzie wyciągowej należy zainstalować amortyzatory sprężynowe, które powodują łagodne zatrzymywanie się windy. Stwierdzono, że zakład zbiorowego żywienia przed zastosowaniem amortyzatorów poniósł rocznie 1800 zł. strat z tytułu stłuczek oraz 850 zł strat z powodu ciągłych napraw windy i uzupełniania zużywających się części. Zastosowanie amortyzatorów uchroniło zakład od strat i stałych kłopotów i dla tych powodów udoskonalenie techniczne zasługuje na rozpowszechnienie.

Nieskomplikowany mechanizm windy uwidacznia zamieszczony wraz z opisem, rysunek techniczny.

### WINDA WYCIĄGOWA

Po usprawnieniu

Przed usprawnieniem



#### Przed usprawnieniem.

Winda zostaje wyłączona za pomocą ciężarka wyłącznikowego przez bezpośrednie uderzenie w łapkę wyłącznika. Powodowało to nagłe zatrzymywanie windy i częste awarie wyłącznika przez łamanie lub zakrzywanie łapek wyłącznikowych.

#### Po usprawnieniu.

Założenie sprężyn amortyzacyjnych spowodowało zmniejszenie siły uderzenia w łapkę wyłącznika i zatrzymanie windy następuje bez wstrząsów. Wyeliminowano całkowicie awarię wyłącznika.



# Wartość odżywcza dyni i możliwości wykorzystania jej w żywieniu zbiorowym

Warzywa i owoce stanowią jedną z najważniejszych pozycji w prawidłowo ułożonym jadłospisie. One to właśnie, pomijając już ich właściwości smakowe, są dla organizmu człowieka głównym źródłem witamin oraz składników mineralnych. Dlatego też ocena wartości odżywczej tej grupy produktów opiera się przede wszystkim na zawartości w nich tych właśnie składników, podczas gdy np. wartość kaloryczna ma tutaj z punktu widzenia żywienia znaczenie dodatkowe.

Wśród witamin na szczególne podkreślenie zasługuje witamina C oraz prowitamina A (występuje ona w roślinach w postaci żółto-pomarańczowego barwnika karotenu, który w organizmie zamienia się na witaminę A).

Warzywa, które dotychczas są dość powszechnie stosowane w żywieniu człowieka i stanowią dobre źródło powyższych witamin, to m. in. szpinak, marchew, pomidory, kapusta, szczypior, groszek zielony. W niniejszym artykule pragniemy zwrócić uwagę na mało lub prawie wcale nie wykorzystywane dotychczas w naszym żywieniu dobre źródło karotenu i witaminy C jakim jest dynia. Produkt powyższy zasługuje na podkreślenie dlatego, że jest dość tani, może być w różnorodny sposób wykorzystany w technice kulinarnej oraz daje duży zbiór z jednostki powierzchni.

Z przeprowadzonych u nas badań (1) wynika, że miąższ dyni zawiera średnio ok. 1,2 mg% (miligramów w 100 g) karotenu oraz ponad 13 mg% witaminy C. Stwierdzono ponadto, że zawartość powyższych składników może się wahać w dość dużych granicach i zależy m. in. od czasu zbioru (stadium dojrzałości) oraz odmiany. Tak więc np. odmiana dyni mozelewskiej przed okresem dojrzałości zawierała ok. 0,07 mg% karotenu na początku dojrzwania 1,9 mg%, a w pełnej dojrzałości 3,7 mg%. Podobnie przedstawia się sprawa z witaminą C, której zawartość w tej samej odmianie dyni wynosiła przed okresem dojrzałości 15,7 mg%, podczas gdy w pełnej dojrzałości zawartość wzrosła prawie do 24 mg%.

Z powyższych danych wynika, że przy wyborze dyni do spożycia należy używać w pierwszym rzędzie dynie dojrzałe. Ponadto najlepszymi odmianami dyni będą te, których miąższ jest najsilniej zabarwiony. Na podstawie naszych ostatnich badań (2) przez odpowiednie zabiegi hodowlane dynia może dorównywać pod względem zawartości karotenu nawet marchwi, w której powyższy związek jak wiemy występuje w stosunkowo największych ilościach. Wprowadzenie dyni do jadłospisów w żywieniu człowieka na szerszą niż dotychczas skalę, w poważnym stopniu może poprawić pokrycie zapotrzebowania organizmu na omawiane witaminy. W porcji dyni ok. 200—250 g organizm otrzyma po uwzględnieniu powszechnie przyjmowanej przyswajalności karotenu (1/3) średnio ok. 1500 jednostek międzynarodowych witaminy A, co stanowi prawie połowę dziennego zapotrzebowania oraz ok. 20 mg witaminy C. Pokrywa to w przybliżeniu 1/3 dziennego zapotrzebowania na ten składnik. Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że jak wynika z badań przeprowadzanych w Dziale Higieny Żywienia Państw Zakł. Hig. wykorzystanie karotenu z dyni jest lepsze w porównaniu do innych warzyw np. marchwi. Ze

wspomnianych powyżej względów nie można pomijać dyni w żywieniu zbiorowym.

**Dynia z pomidorami:** dynia — 250 g, cebula — 20 g, pomidory — 150 g lub pasta pomidorowa — 20 g, śmietana — 15 g, mąka 5 g, sól. Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion, pokrajać w kostkę. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Dynię wraz z cebulą zalać bardzo małą ilością wody, (dynia w czasie gotowania wydziela dużo wody) posolić i gotować. Pomidory umyć, pokrajać na części, rozgotować i przetrzeć do dyni. Śmietanę rozmieszać z mąką. Gdy dynia miękka, dodać do niej zaprawę i zagotować. Podawać jako dodatek do II dania obiadowego.

**Dynia z kwaszonymi ogórkami:** dynia — 250 g, cebula — 20 g, ogórki kwaszone — 100 g, tłuszcz — 10 g, kwas ogórkowy, zielony koperek — 2 g, sól. Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion, pokrajać w kostkę. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Dynię wraz z cebulą zalać bardzo małą ilością wody, posolić i gotować. Z tłuszczu i mąki przyrządzić lekko zrumienioną zasmażkę, osłodzić i rozprowadzić gorącym wywarem z dyni. Ogórki zetrzeć na tarce o dużych otworach, dodać do dyni. Potrawę doprawić do smaku kwasem ogórkowym, wymieszać z zasmażką i zagotować. Przed podaniem posypać zielonym koperkiem. Podawać jako dodatek do II dania obiadowego.

**Ołatki z dyni:** dynia — 200 g, jaja — 1/2 szt., mąka — 50 g, bułka tarta — 20 g, sól, tłuszcz do smażenia, cukier — 15 g. Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion i zetrzeć na tarce lub zemleć na maszynie. Utartą dynię posolić, wymieszać z jajami, z mąką i bułką tartą. Na dobrze rozgrzany na patelni tłuszcz kłaść łyżką ołatki i smażyć na jasnożółty kolor. Podawać z cukrem.

**Zupa z dyni:** dynia — 150 g, jabłka — 100 g, śmietana — 15 g, mąka — 3 g, cukier — 20 g, cynamon. Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion, pokrajać w kawałki. Jabłka umyć, pokrajać na ćwiartki. Dynię wraz z jabłkami zalać gorącą wodą, rozgotować, przetrzeć i wymieszać z cukrem. Śmietanę rozmieszać z mąką, wlać do gotującej się zupy, dodać cynamon i zagotować. Podawać z grzankami, makaronem itp.

**Surówka z dyni i jabłek:** dynia — 150 g, jabłka — 100 g, cukier — 3 g. Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion. Jabłka umyć. Dynię i jabłka zetrzeć na tarce o dużych otworach. Dynię wymieszać z jabłkami i doprawić cukrem do smaku.

Powyższe przykłady nie wyczerpują wszystkich możliwości zastosowania dyni w żywieniu zbiorowym. Można z niej jeszcze przyrządzać szereg innych potraw np. dynia smażona w cieście, zupa z dyni na mleku, która ma duże zastosowanie w żywieniu dzieci; można ją także używać jako niewielki dodatek do różnych potraw, jak do jarzyny po śląsku, do zupy jarzynowej przecieranej, do zupy jabłkowej itp. Wprowadzając mało znane potrawy z dyni do naszych zakładów żywienia zbiorowego, rozpowszechnimy wśród ludności wartościowe pod względem witaminowym warzywo.

Dr Stanisław Berger  
Mgr Ludmila Woźna

## Literatura:

- 1) St. Berger, Przemysł Rolny i Spoż. nr. 12 str. 459, 1952.
- 2) St. Berger, Roczniki PZH nr. 2, str. 156, 1953.



# W kilku ZDANIACH



Na podstawie korespondencji J. Kapsuścińskiego.

**Z powiatu przemyskiego.** Z okazji 9-ej rocznicy PKWN i 1-ej rocznicy uchwalenia Konstytucji, kierownik gospody w Birczy ob. Amarowicz podjął zobowiązanie wykonania planu obrotu za lipiec w 118%. Wszyscy pozostali pracownicy tamtejszych placówek zobowiązali się wykonać plany obrotu od 105 do 115%. Jednakże w ślad za tym nie podają wykonanie planu produkcji własnej. Trzeba stwierdzić, że w planowaniu produkcji własnej są jeszcze usterki, bo np. plan wykonania dań obiadowych nie może być zrealizowany jeśli liczba obiadów dziennie na jedną gospodę wynosi 185. Przy układaniu planu nie brano więc pod uwagę ani możliwości technicznych tamtejszych gospód ani też charakteru środowiska, w którym się one znajdują.

Drugi kwartał przyniósł pewną poprawę na odcinku wykonania planu produkcji własnej. Poziom tego wykonania jest jednak nadal niedostateczny. W Birczy znajduje się jedna gospoda realizująca plan ogólny powiatu w 25%, Przemysławie posiadająca dwa bufety realizuje plan w skali powiatowej w 22%, Żurawica prowadząca trzy bufety zajmuje trzecie miejsce i realizuje plan powiatu w 18%, gospoda w Dubiecku — w 17%, Krzywca, posiadająca na swoim terenie dwa bufety wykonuje 10% planu, zaś bufet w Medyce 8%.

Gospoda w Birczy ma możliwość wykonania planów w wyższym jak dotąd procencie, jeśli produkcja kuchni będzie mniej jednostronna, a jakość produkcji — wyższa. Bufet w Medyce ma słabe zaopatrzenie w surowce potrzebne do produkcji własnej jak również występuje tu brak piwa, wina, wędlin, śledzi a nawet chleba. Zarząd Gminnej Spółdzielni za mało troszczy się o zaopatrzenie tego bufetu.

Gospoda lub bufet powinny być przedmiotem większego zainteresowania zarządów gminnej spółdzielni, gdyż można zaryzykować twierdzenie — jaka gospoda, taka spółdzielnia. Gospodarka placówek żywienia zbiorowego jest w dużym stopniu odzwierciedleniem gospodarki zarządu gminnej spółdzielni. Należy więc gospody i bufety wiejskie postawić na odpowiednim poziomie.

Wymagają tego zarówno potrzeby miejscowych konsumentów jak i konieczność poprawienia opinii o naszych gospodach i bufetach.



Na podstawie korespondencji Edmunda Szymieca i innych.

**Narada robocza CZPG.** W dniach 26 i 27 sierpnia br. odbyła się w Cieszynie dwudniowa narada robocza wszystkich kierowniczych czynników pienu CZPG: dyrektorów WZPG, dyrektorów przedsiębiorstw, dyrektorów produkcyjno-handlowych, głównych księgowych, kierowników komórek personalnych.

Tematem obrad pierwszego dnia było omówienie wyników działalności przedsiębiorstw w I półroczu br. i na podstawie tych osiągnięć perspektywa zadań II półroczu. Drugi dzień zajęły obrady grupowe uczestników.

Obradom przewodniczył Dyrektor CZPG ob. Stanisław Stala, który po wyczerpującej dyskusji zreasumował poruszone zagadnienia.

**Jednodaniowe posiłki.** We wszystkich warszawskich jadalniach i restauracjach III kat. i niektórych restauracjach II kat. wprowadzono od 10 sierpnia br. sprzedaż posiłków jednodaniowych, na które składają się przeważnie posiłki z dodatkiem mięsa i chleba.

SZPG zwrócił szczególną uwagę na to, aby posiłki jednodaniowe były starannie przygotowane i smaczne. Ponadto polecono kierownikom restauracji, które będą sprzedawały te obiady, aby konsumenci byli szybko i sprawnie obsłużeni.

**Nowe zakłady gastronomiczne.** WZG uruchomią do końca bieżącego roku w śródmieściu Warszawy osiem zakładów gastronomicznych. Przy Nowym Świecie 63 powstanie kawiarnia na 200 miejsc, a pod numerem 50 restauracja na 100 miejsc. Przy Krakowskim Przedmieściu 27 uruchomiona zostanie kawiarnia na 80 miejsc, a na MDM cukiernia na 100 miejsc, kawiarnia na 310 miejsc, oraz restauracja na 330 miejsc. MDM otrzyma także wielki, o 420 miejscach bar samoobsługowy. Przy ul. Puławskiej 104-106 powstanie w niedługim czasie kawiarnia na 120 miejsc.

**Kiermasz garmazeryjno-cukierniczy.** W celu udostępnienia szerszemu rzeszom konsumentów możliwości zakupu pełnego asortymentu wyrobów garmazeryjno-cukierniczych do domów — Poznańskie Zakłady Gastronomiczne-Wschód zorganizowały od 14 sierpnia br. stały kiermasz garmazeryjno-cukierniczy w lokalu „Arkadia” przy Placu Wolności.

**Przodujące zakłady.** Na naradzie, która się odbyła niedawno w Bytomiu przeanalizowano działalność poszczególnych zakładów gastronomicznych województwa stalino-grodzkiego.

W wyniku konferencji pierwsze miejsce przyznano Częstochowskiemu Zakładem Gastronomicznym, drugie Bytomskiemu, trzecie Cieszyńskiemu.

**Największy lokal gastronomiczny.** Przy końcu bieżącego roku uruchomiony zostanie przy Placu Warczkim 3/5 największy lokal gastro-

miczny w Warszawie, który obejmie kawiarnię, restaurację i bar samoobsługowy na 900 osób.

**Nowe jadalnię w Bytomiu.** Bytomskie Zakłady Gastronomiczne oddały ostatnio do użytku mieszkańców miasta świeżo otwartą „Bar Trojak” i wyremontowaną restaurację „Polonia”. W roku bieżącym BZG otworzą nowy zakład żywienia zbiorowego w dzielnicy Chruszczów, dzięki czemu ulegnie poprawie zaopatrzenie górników kopalni „Szombierki”. W III kwartale br. ulegną modernizacji lokale: „Pod Złotą Różą” i „Bar Bytomski” (zg).

**Bielsko - Bialskie ZG pracują.** W trosce o zaspokojenie stale rosnących potrzeb świata pracy Zakłady Gastronomiczne w Bielsku-Białej uruchamiają nowe, dobrze urządzone zakłady gastronomiczne oraz remontują i odnawiają dotychczas istniejące.

W czynie lipcowym uruchomiono piękną, reprezentacyjną kawiarnię pod nazwą „Beskid” w gmachu hotelu „Pod Orłem”. Na peryferiach miasta, w dzielnicy Aleksandrowice, przejęta została zaniedbana restauracja „Hulanka”, którą gruntownie odremontowano. Obecnie konsumenci, korzystający z usług tego zakładu, wyrażają się z uznaniem o dobrym zaopatrzeniu, większej czystości i lepszej, sprawniejszej obsłudze.

Przy ul. Partyzantów otwarta została wyremontowana restauracja „Pod Remizą”. Lokal ten w rękach prywatnych był brudną knajpą. Obecnie odnowiony, zacpatrzony w maszynę do mycia naczyń, obierania ziemniaków — stanął na odpowiednim poziomie. Odbywa się obecnie gruntowny remont restauracji „Patria”. W dwóch salach tej restauracji zostanie urządzona kawiarnia z osobnym wejściem od ul. Smolki. Odmalowano lokal restauracji „Śląska” oraz kawiarnię „Kruszynka”.

Dyrekcja Bielsko - Bialskich ZG dokłada starań, aby zwiększyć produkcję własną zakładów. W tym celu przebudowuje kuchnie, zastępuje pracę ręczną w kuchni maszynami. Częste kontrole z dyrekcji czuwają nad tym, by posiłki były smaczne i estetycznie wykonane. Specjalny instruktor szkoli kucharzy i kontroluje jakość wydawanych posiłków.

**Wśród zakładów gastronomicznych w Bielsku-Białej** wyróżnia się pracą jadalnię „Starówka”, która zdobyła już niejednokrotnie pierwsze miejsce we współzawodnictwie w Bielsku i czołowe miejsce we współzawodnictwie między zespołami kuchennymi w skali ogólnokrajowej.

Czystością oraz jakością wydawanych posiłków i sprawną obsługą gości wyróżnia się również jadalnia „Parkowa”, która dzięki dobremu kierownictwu (kierownikiem jest ob. Zontek) wykonuje z nadwyżką plany miesięczne i odnosi sukcesy we współzawodnictwie. Dobrą opinię ma również restauracja „Cristal”, która przoduje w wykonywaniu planów miesięcznych.



**Sekcja kulturalno-oświatowa przy BBZG.** Przy Bielsko-Bialskich ZG zorganizowano młodzieżowy zespół artystyczny oraz teatralne kółko amatorskie, które występuje nie tylko na akademiach wystęgu zakładu pracy, ale również na imprezach organizowanych w ramach działalności miejscowego Komitetu Frontu Narodowego. Zespół ten ma poza sobą szereg udanych występów w sanatorium w Bystrej, w Ligocie, w zakładach im. Zmożka w Bielsku. W zespole wyróżniają się: ob. Jakimow — organizator zespołu i najlepszy aktor oraz ob. Pasyńska, organizatorka zespołu tanecznego, również dobra aktorka.

Zespół ofiarnie pracuje w ciężkich warunkach lokalowych, gdyż nie posiada własnej sceny ani świetlicy. Czynione przez Dyрекcję BBZG starania, by uzyskać lokal na własną świetlicę nie odnoszą pożądanego skutku. Zespół ten nie posiada również funduszy na kostiumy i wyjazdy w teren (np. w ramach łączności miasta ze wsią). Władze zwierzchnie winny przyjąć tutaj z pomocą. (es).

**Rady zakładowe przejmują inicjatywę.** Redakcja wielokrotnie usiłowała nawiązać kontakt z radami zakładowymi w przedsiębiorstwach. Usiłowania te były bezskuteczne. Jednakże w sierpniu br. Rada Zakładowa przy Warszawskich ZG—Praga zaprosiła przedstawiciela Redakcji na plenarne posiedzenie, na którym omówiono m. in. współpracę Redakcji z Radą Miejsową oraz zgłoszone zostały nazwiska korespondentów zakładowych, wybranych spośród pracowników tego przedsiębiorstwa.

Za przykładem WZG-Praga winny pójść wszystkie rady zakładowe.



Na podstawie korespondencji W. Chmaszyńskiego i innych.

**Dyplom uznania.** W pierwszym okresie działalności KZG w Gdyni nie wykonywały planów. Rada Zakładowa tego przedsiębiorstwa usiłowała rozwiązać istniejące trudności przede wszystkim przez zorganizowanie współzawodnictwa pracy wśród członków załóg. Na zebraniach pracowników popularyzowane były osiągnięcia innych placówek KZG, w których rozwinęło się już współzawodnictwo oraz wielkie sukcesy Kraju Rad.

Już po pewnym czasie niektórzy pracownicy zaczęli przekraczać swoje normy pracy. W okresie tym wyróżnili się ob. ob. Niesiołowski, Chmaszyński, Ciechorski, Markiewicz, Chojnicka, Rosner. Współzawodnictwo przyczyniło się do tego, że w III i IV kwartale 1952 r. KZG-Gdynia otrzymało przechodni proporzec.

Jednak w I kwartale br. proporzec ten przeszedł w inne ręce. Przyczyną tego była niewłaściwa organizacja pracy na odcinku zaopatrzenia zakładu oraz produkcji. Zagad-

nienia te zostały przeanalizowane przez pracowników na odprawach roboczych, organizowanych przez Radę Miejsową. W wyniku tych narad nastąpiła poprawa w działalności przedsiębiorstwa i w II kwartale br. KZG-Gdynia otrzymały proporzec przechodni Okr. Dyr. KZG-Gdańsk oraz dyplom uznania za osiągnięcia we współzawodnictwie w skali ogólnokrajowej w pionie KZG. (wc)

**Nowa kadra instruktorów.** W II kwartale br. zakończył się kurs dla instruktorów gastronomicznych w Poznaniu, zorganizowany przez CZ KZG.

Wśród absolwentów kursu wyróżnili się przy składaniu egzaminów końcowych tow. Piotr Issel z Zarządu Wrocławskich KZG i ob. Bronisława Teurelle z Zarządu Jeleniogórskich KZG. Przeszkolenie kadry instruktorów gastronomicznych przyczyniło się do wnikliwej opieki i szerokiego instruktora w zakresie produkcji, podniesienia jej jakości i rozszerzenia asortymentu.

**Pokazy i wystawy gastronomiczne.** W trosce o podniesienie poziomu produkcji i kwalifikacji zawodowych personelu produkcyjnego Bydgoskie KZG zorganizowały szereg wystaw i pokazów gastronomicznych. Ostatnia wystawa, zorganizowana w zakładzie KZG-Ciechocinek zdobyła sobie szerokie uznanie konsumentów. Pozytywne wypowiedzi, zamieszczone w książce życzeń i zażeń świadczą o tym najlepiej.

**Uruchomienie nowych działów produkcji.** W Zielonogórskich KZG rozpoczęły produkcję pracownia cukiernicza i wytwórnia lodów. Wytwórnia mieści się w dawnym lokalu piekarni, który został przystosowany do potrzeb wytwórni. Obecna produkcja dzienna wynosi około 1000 ciastek i 100 kg lodów.

Po całkowitym zmechanizowaniu zakładu zdolność produkcyjna wzrosła tak, że pokryje on zapotrzebowanie wszystkich zakładów KZG w woj. zielonogórskim.

**Wręczenie przechodniego proporzca.** W wyniku współzawodnictwa o najlepszy zakład w II kwartale — proporzec przechodni zdobyło przedsiębiorstwo KZG w Częstochowie. Wręczenie zespołowi pracowników proporzca wraz z nagrodą pieniężną w wysokości 4000 zł. odbyło się w Częstochowie przy udziale przedstawicieli CZ KZG i miejscowych władz. (sp).

**Krajowa narada.** W końcu lipca odbyła się w Gdańsku krajowa narada dyrektorów przedsiębiorstw, na której omówiona została działalność pionu KZG w I półroczu br. oraz wytyczne na II półrocze 1953 r.



Na podstawie korespondencji J. Zdrzałki.

**Własna rozlewnia piwa.** Przedsiębiorstwo w Gdańsku od pewnego czasu cierpiało na niedostateczną dostawę piwa. W związku z tym postanowiono uruchomić własną rozlewnię piwa. Zorganizowania tak

ważnego działu podjął się kierownik działu administracyjno-gospodarczego ob. Paweł Żlobicz. Dzięki jego pracy rozlewnia została uruchomiona. (jz)

## OZR

**Narada robocza.** W końcu lipca odbyła się w Gdańsku odprawa kierowników i głównych księgowych OZKolejarzy w DOKP i Zakładach Naprawczych Taboru Kolejowego.

## POLSKIE UZDROWISKA

Na podstawie korespondencji A. Rościszewskiej.

**Gospodarstwa pomocnicze.** Przedsiębiorstwa uzdrowiskowe prowadzą gospodarstwa pomocnicze, których zadaniem jest uzupełnienie zaopatrzenia w niektóre artykuły spożywcze. Produkcja gospodarstw użytkowana jest wyłącznie na potrzeby uzdrowiskowych punktów żywienia.

W porównaniu z I-m półroczem ub. roku produkcja gospodarstw w I-m półroczu bieżącego roku znacznie wzrosła. Gospodarstwa dostarczają nie tylko mięso z tuczarni przyzakładowych, lecz również warzywa inspektowe i gruntowe, owoce, miód, mleko, ryby, drób, króliki oraz kwiaty. Zaopatrywanie punktów żywienia w artykuły świeże, dobrej jakości, jakże produkują gospodarstwa, wpływa w znacznym stopniu na podnoszenie się jakości wyżywienia. Niestety, produkcja gospodarstw zaspokaja potrzeby uzdrowisk zaledwie w około 20%. (ar)



Na podstawie korespondencji N. Wysockiej, W. Wyrozębskiego i innych.

**Zwycięska załoga.** Załoga restauracji w Łomży otrzymała proporzec przechodni na rok 1953. Załoga ta ma duże osiągnięcia na odcinku produkcji własnej, szczególnie w przygotowywaniu potraw z dorsza. Książka życzeń i zażeń zawiera pochwały personelu obsługującego.



Pracownicy zakładu przeszkoleni zostali na kursach doszkalających. Kierowniczką restauracji jest absolwentka liceum gastronomicznego ob. Eugenia Depczyńska. (nw)

**Sprzedż „obnośna“ w zakładach produkcyjnych.** Zakład Stołówek i Bufetów w Łodzi prowadzi w Zakładach Przemysłu Odzieżowego im. M. Fornalskiej stołówkę wraz z bufetem. Ostatnio pomieszczenia stołówki znalazły się poza obrębem pomieszczeń produkcyjnych zakładu.



Korzystanie ze stołówki a w szczególności z bufetu zostało utrudnione. Personel stołówki przystąpił natychmiast do uruchomienia sprzedaży obnośnej. Na teren fabryczny i do poszczególnych oddziałów donoszone jest pieczywo cukiernicze, kanapki, wędliny, lody itp. Pracownicy mają ułatwione zapatrzenie, a personel stołówki zapewnia sobie wykonanie planów.

Dążąc do rozszerzenia tego typu sprzedaży, szczególnie w dużych zakładach produkcyjnych, należałoby pomyśleć o wyprodukowaniu odpowiednich wózków przez przemysł lub sporządzenie ich przez zakłady pracy systemem gospodarczym.

Ten typ sprzedaży w zakładach produkcyjnych znalazłby niewątpliwie uznanie wśród kierownictwa zakładów, gdyż przyczynia się do zlikwidowania przerw w pracy, jakie powstają, gdy pracownik udaje się do bufetu. (ww)

**Akty terenowy analizuje pracę.** W szeregu okręgów ZSS odbyły się w sierpniu br. narady robocze kierowniczego aktywu żywienia zbiorowego spółdzielni spożywców, na których dokonano analizy pracy zakładów w I półroczu. Na naradzie okręgu wrocławskiego przedyskutowano wykonanie planu obrotu, produkcji, zatrudnienia i wydajności, jak również koszty i rentowność. Na naradzie okręgu gdańskiego w Starogardzie, PSS w Kwidzynie i Starogardzie szczegółowo omówiły przyczyny nierentowności zakładów otwartych w okresie I półroczu. Również na naradzie okręgu rzeszowskiego skoncentrowano uwagę na zagadnieniu kosztów i rentowności. Na wszystkich naradach ustalono nie tylko zadania terenowego aparatu żywienia zbiorowego pionu ZSS na pozostałe miesiące bieżącego roku, ale również sposób ich realizacji i środki zabezpieczające wykonanie zadań planowych.

**Szkolenie korespondencyjne.** Kierownicy działów i sekcji zbior. żywienia spółdzielni spożywców byli dotychczas szkoleni na centralnych 4-tygodniowych kursach w Ośrodku Szkolenia ZSS w Raciborzu. Ta forma szkolenia nie dawała jednak w pełni dobrych wyników, gdyż słuchacze odrywani byli na dłuższy czas od pracy zawodowej. Cierpiała na tym także bieżąca działalność komórek zbiorowego żywienia spółdzielni.

Aby temu zapobiec, od grudnia br. ZSS przechodzi na szkolenia korespondencyjne kierowników działów i sekcji zbiorowego żywienia spółdzielni. W szkoleniu tym będą mogli również uczestniczyć wyróżniający się pracownicy działów i sekcji zbior. żyw., nie zajmujący obecnie funkcji kierowniczych, ale stanowiący rezerwę kadrową na te stanowiska. Zaplanowany na październik br. kurs ustny będzie ostatnim tego typu kursem.

**Brak kontroli społecznej nad pracą stołówek.** Przy niektórych stołówkach pracowniczych związki zawodowe nie zorganizowały dotychczas komisji stołówekowych, przewidzianych w § 4 uchwały Prez. Rządu z dnia 21 lutego 1951 r. w sprawie

zasad prowadzenia stołówek pracowniczych i tworzenia oddziałów zapatrzenia robotniczego. Na terenie Warszawy nie działa dotąd kontrola społeczna z ramienia konsumentów np. w stołówce przy Fabryce Motocykli, przy Zakładach im. gen. Świerczewskiego i w kilku innych stołówkach. Niewątpliwie, w ramach akcji podjętej przez CRZZ dla zorganizowania kontroli społecznej nad pracą aparatu handlowego i żywienia zbiorowego, również stołówek, w których nie istnieją komisje stołówekowe, objęte zostaną tą kontrolą.

**Kraków mobilizuje siły do wygrania współzawodnictwa.** Bezsrobieżnie po krajowej naradzie w Toporowie Lubuskim, która odbyła się w końcu grudnia ub. roku stołówki PSS w Poznaniu i w Krakowie przystąpiły do współzawodnictwa w ramach cyklu gospodarczego. Pierwsze wyniki wypadły raczej na korzyść Poznania. Jednak w Krakowie nastąpiła już poprawa stanu sanitarnego stołówek, a w wielu wypadkach podniósł się poziom i jakość produkcji. Ponadto pracownicy stołówek krakowskich podjęli długofalowe zobowiązanie oszczędnościowe, łącznej wartości 153 410 zł. W I półroczu br. zobowiązanie to zostało wykonane w 56%, a oszczędności uzyskano głównie przez zmniejszone zużycie opału, racjonalną gospodarkę transportem i zwiększenie wydajności pracy. Współzawodnictwo między stołówkami poznańskimi i krakowskimi trwa nadal.

**Nowogard pracuje źle.** Zakłady gastronomiczne prowadzone przez PSS w Nowogardzie wykazały za okres I półroczu 1953 r. najwyższą stratę w woj. szczecińskim, wynoszącą 9,18% w stosunku do obrotu podczas gdy w I kwartale strata wynosiła 6,91%. Nie tylko więc nie zmniejszono strat, a dopuszczono do powstania nowych. Jest to niewątpliwie wynikiem nieanalizowania kosztów w toku realizacji planu. Zarząd i kierownik działu zbiorowego żywienia PSS w Nowogardzie powinni wyciągnąć z tego

wnioski praktyczne i poprawić swój styl pracy.

**W woj. poznańskim przodują** pod względem struktury obrotu: PSS w Kole, której zakłady otwarte w I półroczu 1953 r. miały 48% produkcji własnej w ogólnym obrocie, PSS w Jarocinie — 44%, PSS w Turku — 43,8%, PSS w Śremie — 42,2%, PSS w Krotoszynie — 41,6 i PSS w Pile — 40%.

W tym samym okresie zakłady gastronomiczne w PSS Czarnkowie miały 29,8% produkcji własnej, PSS w Obornikach — 28,4%, PSS w Rawiczu — 27,7%, PSS w Wągrowcu — 26,7%, PSS w Zbąszyniu — 25,3%, a PSS w Rogoźnie tylko 20,2%. Byłoby dobrze, gdyby kierownicy zakładów gastronomicznych tych spółdzielni zechcieli wypowiedzieć się na łamach „Żywienia Zbiorowego“ dlaczego tak bardzo pozostają w tyle. Jest to tym bardziej niepokojące, że np. zakłady PSS w Zbąszyniu zajęły równocześnie pierwsze miejsce w woj. poznańskim, jeśli chodzi o przekroczenie kosztów osobowych, wykazując 17,8% kosztów osobowych w stosunku do obrotu.

**W woj. olsztyńskim przoduje** pod względem struktury obrotu PSS w Nowem Mieście, której zakład gastronomiczny miał w I półroczu 1953 r. 43,6% produkcji własnej w ogólnym obrocie.

W tym samym czasie zakłady gastronomiczne PSS w Bartoszych miały zaledwie 19,9% produkcji własnej w ogólnym obrocie, a zakłady PSS w Lubawie nawet 18,1%. Nie dobrze jest z produkcją własną również w zakładach PSS w Nidzicy (22,1%), PSS w Mrągowie (22,1%), PSS w Lidzbarku Warmińskim (23,2%) i w PSS w Kętrzynie (25%). Zarządy tych spółdzielni i kierownicy zakładów — jak wynika z wymienionych danych — nie wykazują należytej troski, jeśli chodzi o zaspokajanie potrzeb miejscowej ludności. W warunkach ekonomicznych po 3.I.1953 r. potrzebna jest inicjatywa w pracy, a nie wykazują jej zakłady gastronomiczne podanych spółdzielni. (mn)

## Zarządzenia i komunikaty

**Dziennik Urzędowy Ministerstwa Handlu Wewnętrznego nr 11 z dnia 27 maja 1953 r.** zawiera zarządzenie Ministra Budownictwa Miast i Osiedli i Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 28 kwietnia 1953 r. w sprawie trybu uzgadniania i zatwierdzania lokalizacji, założeń do projektów oraz projektów wstępnych w zakresie sieci handlu (sklepy detaliczne, zakłady żywienia zbiorowego, magazyny hurtowe, obiekty produkcji uzupełniającej) dla nowobudowanych miast i osiedli.

Zarządzenie to w odniesieniu do planów żywienia zbiorowego w resorcie MHW zainteresuje przede wszystkim kierowników komórek inwestycyjnych przedsiębiorstw gastronomicznych.

**Dziennik Urzędowy Ministerstwa Handlu Wewnętrznego nr 12 z dnia 23 lipca 1953 r.** zawiera m. in. zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 16 czerwca 1953 r. w sprawie kontroli społecznej sprawowanej przez związki zawodowe nad działalnością placówek handlu detalicznego i zakładów żywienia zbiorowego podległych Ministerstwu Handlu Wewnętrznego.

Do zakresu działania kontroli społecznej w odniesieniu do placówek żywienia zbiorowego należy: 1) kontrolowanie

sprawności i obsługi konsumentów, 2) kontrolowanie terminowości dostaw i jakości towarów, 3) czuwanie nad należytym przechowywaniem zapasów w magazynach ze szczególnym uwzględnieniem ich przydatności do produkcji, 4) czuwanie aby potrawy były przygotowane wg obowiązujących receptur, 5) kontrolowanie jakości i wagi wydanych potraw, 6) dopilnowywanie przestrzegania obowiązujących cen, 7) czuwanie nad wykonaniem zarządzeń dotyczących rozszerzenia asortymentu potraw, 8) kontrolowanie higieny sporządzanych potraw, czystości personelu oraz warunków sanitarnych urządzeń i pomieszczeń, 9) kontrolowanie czy personel posiada karty okresowego badania lekarskiego i czy personel w przepisanych okresach poddaje się badaniu lekarskim, 10) kontrolowanie, czy są prowadzone książki życzeń i zażeń oraz czy, jak i w jakim czasie są załatwiane uwagi zamieszczane w tych ksiązkach, a w szczególności uwagi dotyczące braków i niedociągnięć, 11) kontrolowanie czy i jak są wykorzystywane odpadki produkcyjne i po konsumpcyjnie, 12) dopilnowywanie wykonywania obowiązujących zarządzeń wydanych przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.



## Nowe książki

**Michał Drozdowicz: LODOCHŁODNICTWO W OBROCIE OWOCAMI I WARZYWAMI.** Warszawa 1953, PWG.

Książka zawiera podstawowe wiadomości z fizjologii plodów ogrodnich i lodochłodnictwa, omawia pomieszczenia i urządzenia do schładzania lodem również i w zakładach żywienia zbiorowego, zbiór i przechowywanie lodu oraz technikę schładzania plodów ogrodnich w krótko i długotrwałym przechowywaniu.

Z książką tą winni zapoznać się pracownicy żywienia zbiorowego, a szczególnie magazynierzy zakładów i zaopatrzeniowcy.

**S.K. Tatur: ROZRACHUNEK GOSPODARCZY I RENTOWNOŚĆ.** Przełożył z rosyjskiego A. Tuszyński. Warszawa 1953, PWG.

Cztery rozdziały książki omawiają zagadnienia rozrachunku gospodarczego w przedsiębiorstwie, wewnątrzzakładowego rozrachunku gospodarczego i rentowności, metody dalszego wzmacniania rozrachunku gospodarczego przedsiębiorstw przemysłowych, rozrachunek gospodarczy wydziałów, sekcji, brygad oraz indywidualne konta oszczędności.

Książka ta zainteresuje pracowników księgowych i finansowych żywienia zbiorowego. Zawiera ona materiał szkoleniowy dla szkół zawodowych gospodarczych i wyższych.

**Jadwiga Badecka-Celczyńska: TECHNOLOGIA PRZYRZĄDZANIA POTRAW.** Wyd. 2 Warszawa 1953, PWG.

Ukazało się drugie wydanie tego podręcznika dla zasadniczych szkół gastronomicznych, który obejmuje zasadnicze wiadomości o przyrządzaniu potraw z różnych artykułów żywności, wskazówki dotyczące organizowania pracy oraz omówienie współzawodniczą i racjonalizatorstwa w zakładach żywienia zbiorowego.

Książka ta przyniesie może duże korzyści pracownikom żywienia zbiorowego wszystkich pionów, pracownikom domów wypoczynkowych, domów dziecka, kolonii i przedszkoli.

**Sabina Witkowska: NORMY ŻYWIENIA DZIECI I JADŁOSPISY.** Wyd. 2 uzupełnione, Warszawa 1953, PWG.

Praca ta obejmuje całokształt zagadnienia żywienia dzieci w zakładach otwartych i zamkniętych. Zawiera normy, jadłospisy, recepty i wskazówki żywienia dzieci w żłobkach, przedszkolach i dzieciłódkach, na koloniach letnich, w prewentiariach, domach turnusowych, ogródkach jordanowskich. Omawia dożywianie w szkołach i organizację kuchni szkolnych.

## Głosy prasy

W sezonie letnim wraz z całą prasą rozpoczęliśmy ostrą kampanię na rzecz urozmaiconych dań jarzynowo-owocowych w zakładach żywienia zbiorowego. W „Trybunie Ludu” czytaliśmy niedawno, że „przeгляд łódzkich stołówek, a już szczególnie jadłodajni, barów i restauracji LZG wykazał, że nie wszędzie dbałość o konsumenta jest należyta”.

W stołówkach pracowniczych uderzał brak świeżych jarzyn. Na przykład w stołówce tramwajarzy dzień po dniu w lipcu podawano do mięsa, ryb i ziemniaków — kiszony ogórek (czy tylko w Łodzi — nasza uwaga).

Ślusznie więc autor artykułu przypomniał kierownikom stołówek, że zaspokajanie sezonowych żądań i życzeń konsumentów w zakresie jadłospisu jest sprawą ważną i nie należy jej lekceważyć. „Stołówki powinny zwrócić baczniejszą uwagę na takie potrawy, jak zupy owocowe, pierogi z owocami, jarzyny aby konsumenci korzystający z tych stołówek byli zadowoleni” — czytaliśmy aktualny postulat.

„Dziennik Zachodni” pisał również, że za mało jarskich potraw jest w Stalagrodzkich Zakładach Gastronomicznych. Owszem, pojawiły się w jadłospisach kalafior, grzyby, nowa kapusta, buraczki, mizeria, ale nie wszędzie. Ciekawe przy tym, że „Centralna Jadłodajnia” nastawiona na jarską kuchnię posiada mniej jarzyn i jarskich potraw niż gdzie indziej.

Wrocławskie „Słowo Polskie” artykuł zatytułowało: „Brak dań jarzynowych powszechną bolączką lokali gastronomicznych”. Aż się nie chce wierzyć, ale tak było 4 sierpnia. W artykule jest mowa o barze „Myśliwskim”. Jadłospis ubogi: O godzinie 13-ej, cztery potrawy z jajek, na deser herbata. Jedyne potrawy jarzynowe to grochówka i kapuśniak. Nie lepiej wygląda sytuacja w innych zakładach gastronomicznych. Mimo krytycznych uwag prasy, asortyment dań we wrocławskich restauracjach jest nadal wąski i ubogi w warzywa i owoce — skarży się „Słowo Polskie”.

Niedopatrzania te na pewno już należą do przeszłości, bo gdyby nie, to byłby skandal, ale zwracamy na nie uwagę dla przestrogi, aby się już nigdy i nigdzie w lecie nie powtórzyły. Wina za ten stan rzeczy spada wyłącznie na kierownictwo zakładu. Kierownicy muszą nareszcie zrozumieć, że należy się liczyć z konsumentem, który w każdym sezonie ma inne wymagania, bo za to płaci i żąda.

Temat ten porusza w obszernym artykule „Grzechy powszednie zakładów gastronomicznych” w „Życiu Warszawy” red. I. Gawryluk, który stwierdza, że klientki większości warszawskich zakładów gastronomicznych oraz zakładów w innych miastach, nie odczuwają w pełni dobrodziejstwa tegorocznego wspaniałego urodzaju warzyw. Wprawdzie obniżono cenę na niektóre jarskie dania, m. in. na mizerię ze śmietaną, ziemniaki z masłem, kompot z jabłek, ale... klient dostaje do mięsa dziś taką samą „dawkę” jarzyn co przed 6 tygodniami. I płaci za porcję mięsa z jarzynomami teraz, kiedy ziemniaki i kapusta kosztuje po 1,30 zł za kilogram, tyle co wtedy, kiedy były nowalijki i kosztowały pięć razy drożej.

Podobnie jest z zupą jarzynową, która i dziś kosztuje 2,20 zł oraz z bigosem, którego nie dają więcej i który kosztuje nadal 6,80 zł, choć kapusta staniała. Autor artykułu wskazuje następnie na dysproporcję między cenami potraw jarskich, a cenami rynkowymi jarzyn. Zakłady gastronomiczne — jego zdaniem — kalkulują ceny potraw jakby w oderwaniu, jakby nie widziały aktualnych zmian rynkowych na jarzyn, warzywa i inne plody rolne. Poza tym w artykule podkreślone jest zagadnienie wielkości porcji. Klientowi nie tylko chodzi o jarzynę do mięsa, lecz w ogóle o porcję, o to, aby odpowiadały one normom ustalonym w przepisach gastronomicznych, aby nie były raz większe, raz mniejsze, aby w zakładach żywienia zbiorowego dawano na talerz tyle, ile się należy, a nie tyle „co kot napłakał”.

St. G.

## WARUNKI PRENUMERATY NA ROK 1954

Zamówienia na prenumeratę „Żywienia Zbiorowego” na rok 1954 będą realizowane jedynie na warunkach pełnych przedpłat.

Wszystkie zamówienia i przedpłaty na rok 1954 należy kierować bezpośrednio lub przez swoich listonoszy do urzędów pocztowych w nieprzekraczalnym terminie do dnia 10 grudnia 1953 r.

Jedynie instytucje, urzędy i przedsiębiorstwa zamawiające prenumeratę dla podległych jednostek w/g rozdzielnika i opłacające ją z kredytów centralnych mogą zamówienia kierować bezpośrednio do PPK „Ruch” nie później jednak jak do dnia 1 listopada 1953 r. Zamówienie na prenumeratę roczną należy w tym wypadku sporządzić w dwóch egzemplarzach podając tytuł zamawianego czasopisma, ilość egzemplarzy, cenę prenumeraty rocznej oraz ogólną sumę całego zamówienia. Zamówienie to należy złożyć w Centralnej Ekspedycji PPK „Ruch”, Warszawa, ul. Srebrna 12.

PPK „Ruch” po sprawdzeniu zamówienia, potwierdzi na kopii do dnia 20 listopada 1953 r. przyjęcie prenumeraty do realizacji, podając ostateczną sumę należności, którą należy uregulować do dnia 10 grudnia 1953 r. Ze względu na to, że PPK „Ruch” nie będzie wystawiało faktury, potwierdzenie zamówienia posłuży za podstawę do uregulowania należności.

Prenumeratę opłacać można wyłącznie na przyszłe okresy kalendarzowe. Numery wsteczne nie będą dostarczane. Wpłaty ani korespondencje w sprawie prenumeraty czasopism nie należy kierować do Polskich Wydawnictw Gospodarczych ani do poszczególnych redakcji, gdyż wszelkie sprawy związane z prenumeratą załatwiają jedynie listonosze, urzędy pocztowe i PPK „Ruch”.



# KONKURS

W celu podniesienia poziomu ideologicznego i zawodowego czasopism wydawanych przez Polskie Wydawnictwa Gospodarcze oraz nawiązania ścisłego kontaktu redakcji z czytelnikami ogłaszamy konkurs na najtrafniejsze wypowiedzi, dotyczące tematyki czasopism oraz organizacji czytelnictwa prasy gospodarczej w zakładach pracy.

Podajemy niżej pytania, na które należy nadesłać odpowiedzi:

1. Czy czasopismo pomaga Wam w Waszej pracy zawodowej i na czym ta pomoc polega? (w miarę możliwości podać przykłady)
2. Co należałoby zrobić ażeby zwiększyć przydatność czasopisma?
  - a) czy wprowadzić nowe działy i jakie?
  - b) czy rozszerzyć tematykę istniejących działów i w jakim kierunku?
  - c) z jakich działów lub z jakiego rodzaju artykułów należałoby zrezygnować?
3. Czy materiały zamieszczane w czasopiśmie są opracowywane dostatecznie jasno i przystępnie? (podać przykłady)
4. Jakie macie jeszcze uwagi, które Waszym zdaniem powinny być uwzględnione przez redakcję w jej dalszej pracy?
5. Jak zorganizować czytelnictwo w zakładzie pracy, aby każdy numer czasopisma gospodarczego był czytany przez jak największą ilość pracowników?

Konkurs dotyczy następujących czasopism:

Drobna Wytwórczość	Gospodarka Zbożowa	Przegląd Ubezpieczeń Społecznych
Ekonomika i Organizacja Pracy	Inwestycje i Budownictwo	Przegląd Zagadnień Socjalnych
Finanse	Miasto	Postęp Krawiecki
Gazeta Handlowa	Przegląd Jajczarsko-Drobiarski	Rachunkowość
Gospodarka Górnicwa	Przegląd Mleczarski	Rzemieślnik
Gospodarka Materiałowa	Przegląd Pożarniczy	Strażak
Gospodarka Mięсна	Przegląd Piekarniczy	Życie Gospodarcze
Gospodarka Planowa	Przegląd Ustawodawstwa	Życie Inwalidy
Gospodarka Rybna	Gospodarczego	ŻYWIENIE ZBIOROWE

**KONKURS** ma wielkie znaczenie dla dalszego rozwoju naszych czasopism, dlatego też czytelnicy powinni wziąć w nim jak najszerszy udział, nadsyłając odpowiedzi dotyczące jednego lub kilku czasopism, w zależności od osobistych zainteresowań. Ze względów technicznych, w razie objęcia uwagami kilku czasopism, dla każdego z nich odpowiedzi należy podać na oddzielnym arkuszu i nadesłać łącznie w jednej kopercie.

**TERMIN ZAMKNIĘCIA KONKURSU 15 LISTOPADA 1953 ROKU**

Odpowiedzi należy nadsyłać na adres: **POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE — WARSZAWA**, ulica HOŻA Nr 35 z podaniem nazwiska, imienia i adresu oraz zakładu pracy i wykonywanej funkcji.

Dla uczestników konkursu przewidziane są następujące

## NAGRODY

**Pierwsza nagroda 1000 zł, cztery drugie nagrody po 500 zł, osiem trzecich nagród po 300 zł i 50 nagród książkowych**

**ROZSTRZYGNIĘCIE KONKURSU NASTĄPI DO DNIA 31 GRUDNIA BR.**

**POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE**

**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. 8-10-49  
Godziny przyjęć interesantów od 10—14.

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

Prenumerata wynosi: rocznie — 36 zł, półrocznie — 18 zł, kwartalnie 9 zł.

