

ŻYWIENIE ZBIOROWE

PORADNIK DLA PROWADZĄCYCH GOSPODARSTWA ZBIOROWE

Nr 4—6 (19—21)

Warszawa, Kwiecień—czerwiec 1948

Rok III

W. OLSIENKIEWICZ.

Naczelnik Wydz. Socjalnego Dep. Ekon. Socj. M. P. i H.

Wczasy pracownicze — zdobycz świata pracy polskiej demokracji ludowej

Zmiany społeczno-ustrojowe, jakie na skutek ostatniej wojny zaszły w Polsce, spowodowały zmianę podejścia do człowieka pracy.

Okres przedwojenny charakteryzowała walka pracownika i pracodawcy o warunki pracy i płacy. Pracodawca starał się kosztem najmniejszego wydobycia z robotnika możliwie najwięcej.

Pełna opieka socjalna nad robotnikiem i jego rodziną ze strony pracodawcy oczywiście nie istniała zupełnie. Nieliczne wypadki interesowania się pracodawcy życiem pracownika odbywały się na płaszczyźnie wspaniałomyślności i z tego tytułu jako zależne jedynie od dobrej woli nie miały charakteru stałej, zorganizowanej, długoplanowej akcji. Forma przy tym „dobrodziejstwa” była upokarzająca dla korzystających z tej „opieki”.

Nowe demokratyczne Państwo już w pierwszych momentach odbudowy zniszczonego kraju postawiło zagadnienie opieki socjalnej nad pracownikiem i jego rodziną na właściwej — krańcowo różnej płaszczyźnie.

Państwo, jako jedno z haseł naczelných wysunęło nie tylko zapewnienie w miarę możliwości najlepszych warunków pracy i płacy lecz również roztoczenie należytej pełnej opieki socjalnej nad każdym pracownikiem i członkiem jego rodziny. Równolegle z odbudową Państwa rozpoczęła się więc praca nad zapewnieniem maksymalnych w obecnej sytuacji gospodarczej warunków socjalnych pracownika.

W pierwszym rządzie opieką należało otoczyć robotnika, który niósł największy wkład w dzieło tworzenia nowego państwa.

W szerokim wachlarzu różnorodnych form tej opieki, na jedno z czołowych miejsc wysunęło się zagadnienie zorganizowania człowiekowi pracy należytego odpoczynku w czasie wolnym od pracy t. zw. wczasów pracowniczych.

Rozwiązanie tego zagadnienia nie było rzeczą łatwą. Okres do 1939 r. wykazywał kompletny brak zainteresowania się państwa tą stroną życia pracowników.

Rozwijająca się samorzutnie wśród pracowników umysłowych w okresie między pierwszą i drugą wojną światową akcja wypoczynku dorocznego nie miała zupełnie charakteru akcji zaplanowanej i zorganizowanej. Po prostu poszczególni pracownicy umysłowi, rozumiejąc wpływ, jaki odpoczynek doroczny ma na wydajność pracy i przedłużenie okresu produkcyjnego, starali się ze swoich comiesięcznych zarobków, odłożyć pewną część dla stworzenia funduszu, wystarczającego na pokrycie wydatków związanych z dorocznym wyjazdem na urlop, bądź do miejscowości podmiejskich na t. zw. „letnisko”, bądź też do miejscowości nadmorskich, czy górskich. W ostatnich przed 1939 r. latach wytworzył się zwyczaj zaciągania pożyczek „urlopowych” spłacanych w okresie rocznym.

Wyjazd więc na urlop równoznaczny był z obniżeniem comiesięcznych zarobków, a więc wpływał automatycznie na obniżenie standardu życiowego pracownika i jego rodziny na cały okres roczny od chwili powrotu z urlopu. Zupełnie źle przedstawiała się sprawa dorocznego odpoczynku u robotników. Z reguły spędzali oni bowiem urlop w miejscu zamieszkania w sposób zaprzeczający wszelkim zasadom odpoczynku.

Sporadyczne wypadki (np. w przemyśle ciężkim) organizowania wypoczynku dorocznego dla robotników były tak nieliczne, że nie mogły mieć żadnego istotnego znaczenia dla całości zagadnienia.

W tych warunkach nie było żadnej możliwości wzorowania się na już istniejących formach, lecz trzeba było rozwiązać zagadnienie wczasów od podstaw.

Zgodnie z ideologią socjalistycznego państwa przyjęto zasadę, że państwo obowiązane

D 64/5/97a

1.00

jest do współdziałania w organizacji wczasów pracowniczych przez:

1) utworzenie specjalnego aparatu dla zaplanowania i zorganizowania dla najszerszych rzesz pracowniczych racjonalnego wypoczynku dorocznego, świątecznego i codziennego w czasie wolnym od pracy,

2) udział finansowy w akcji wczasów.

Zadanie zorganizowania specjalnego aparatu dla akcji wczasów pracowniczych powierzone zostało KCZZ jako przedstawicielstwu zorganizowanego świata pracy. Utworzona instytucja pod nazwą Fundusz Wczasów Pracowniczych wysunęła następujące postulaty:

a) akcja wczasów pracowniczych musi być prowadzona w skali ogólnopństwowej, centralnie, fachowo, jednolicie i obejmować całokształt zagadnienia wypoczynku pracownika,

b) akcją wczasów pracowniczych musi kierować jedna specjalnie powołana instytucja, zdolna zaspokoić pod względem organizacyjnym, technicznym, administracyjnym, programowym i finansowym całokształt potrzeb wczasowicza.

Środkami do realizacji zadań spoczywających na akcji wczasów pracowniczych są:

- domy wczasów,
- obozy, wycieczki, turystyka lądowa, morska i rzeczna,
- imprezy kulturalne i towarzyskie, przy czym w szerokim zakresie winno być udostępnione korzystanie z imprez publicznych,
- organizacja życia codziennego w czasie wolnym od pracy w klubach, domach pracowniczych i tp.
- ułatwienia komunikacyjne i ułatwienia korzystania z urządzeń wczasowych tym pracownikom, którzy wyjeżdżają na wczasy indywidualnie.

Przekazując organizację akcji wczasów pracowniczych Związkowi Zawodowemu — państwo wzięło wybitny finansowy udział, pokrywając ze Skarbu Państwa 56% kosztów pobytu każdego wczasowicza na wczasach, nie licząc bezpłatnych biletów. Ponieważ pracodawca pokrywa dalszych ca. 30% kosztów pobytu wczasowicza, pracownik więc partycypuje w zaledwie 14% kosztów dorocznych wczasów pracowniczych. Nawet w obecnym ciężkim okresie pobyt pracownika na wczasach dorocz-

nych nie jest więc nadmiernym obciążeniem jego budżetu domowego.

Rozwój dorocznych wczasów pracowniczych jest zapewniony. Przeszkody stojące dotychczas na drodze rozwoju akcji dorocznych wczasów, z których bodaj najważniejsze, to: 1) brak zrozumienia wśród robotników, dla których w pierwszym rzędzie akcja ta jest prowadzona; 2) brak ostatecznie wykrystalizowanych form organizacyjnych instytucji powołanej do prowadzenia tej akcji; 3) brak odpowiednio wyszkolonego i rozumiejącego swe zadania personelu kierowniczego i pomocniczego domów wczasów — są do usunięcia i należy się spodziewać, że w najbliższej przyszłości zostaną szczęśliwie przełamane.

Wykrystalizowanie się ostatecznych form organizacyjnych wczasów wpłynie niewątpliwie na pogłębienie samej istoty tego zagadnienia, prowadząc do podniesienia nie tylko zdrowia fizycznego robotnika, lecz również i jego świadomości i wyrobienia społecznego i obywatelskiego, co jest przecież jednym z naczelnych haseł wczasów pracowniczych.

Jako zagadnienie wtórne należy wspomnieć zniwelowanie jaskrawych i szkodliwych różnic tak dzielnicowych, jak powstałych z powodu różnego położenia socjalnego przez wspólny pobyt w jednym domu wczasów.

Przed akcją wczasów dorocznych stoi również rozwiązanie zagadnienia wczasów dla młodocianych i dla matek z dziećmi oraz rodzin pracowniczych, mogących wykorzystać akcję wczasów w okresach słabego nasilenia.

Druga część zagadnienia wczasów pracowniczych — wczasy świąteczne i codzienne, jako wyjątkowo ciężkie do powszechnego rozwiązania jest w początkowym stadium rozwoju. Rok 1948 i w tym dziale wczasów wykaże wyraźny postęp, gdyż przemysł państwowy przystąpił do prac na tym odcinku, przeznaczając na ten cel poważne sumy w swym budżecie.

Jest rzeczą bezsporną, że akcja wczasów pracowniczych jest jedną z największych zdobyczy świata pracy i że znajduje coraz większe zrozumienie wśród robotników. Wprawdzie stosunek procentowy udziału robotników jest ciągle jeszcze dla nich niekorzystny w stosunku do udziału pracowników umysłowych, lecz umiejętna i w jak najszerzych rozmiarach stosowana propaganda wśród robotników winna w krótkim czasie doprowadzić do właściwego udziału obu grup pracowniczych.

DAŻYMY NA WIOSNĘ DO RADYKAŁNEGO PRZESUNIĘCIA W DOBORZE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH. ZAMIAST POTRAW MĄCZNYCH I MIĘSNYCH, STOSUJEMY SZEROKO NABIAŁ, MŁODE WARZYWA, DZIKO ROSNĄCE ZIOŁA, OWOCE — A PODNIESIEMY ZNACZNIE POZIOM NASZEGO ZDROWIA.

Wczasy — zorganizowany odpoczynek

Z dnia na dzień szybko postępująca na wszystkich odcinkach naszego życia stabilizacja — wobec początkowej dowolności w rozumieniu nowych w Polsce, dokonywanych w ustroju politycznym, gospodarczym i społecznym przemian — nakłada obowiązek częstego i ścisłego definiowania tych przemian, dla bezspornego ustalenia ich rzeczywistej i jednoznacznej treści politycznej, gospodarczej lub społecznej.

Ideale, stanowiące dotychczas tylko przedmiot najszczytniejszych haseł postępu społecznego, stały się w Polsce Ludowej obowiązującą rzeczywistością, gdyż zagadnienie troski o zdrowie moralne i fizyczne człowieka pracy wystąpiło po raz pierwszy w skali państwowej.

Dbłość Państwa, które jest zainteresowane sprawą zachowania i regeneracji sił psychicznych i fizycznych człowieka pracy — oto geneza ideowa wczasów polskiego świata pracy. Wszystko inne jest już tylko konsekwentnym następstwem i realizacją idei wczasów.

Cel wielki i jasno wytknięty!

Droga do osiągnięcia go wiedzie poprzez celową i umiejętną organizację wypoczynku w czasie wolnym od pracy.

Wczasy — zorganizowany wypoczynek indywidualny i zbiorowy.

Wczasy — to wszystkie zorganizowane formy wypoczynku, które wiodą znużonego trudem i móżdżem codziennego wysiłku człowieka ku odprężeniu psychicznemu i fizycznemu, które odbudowują jego siły, rodzą nową gotowość do podjęcia trudu, pobudzają intensywność i wydajność.

E. KOZŁOWSKI.

Naczelnik Wyd. Kultury C. Z. P. W.

DOBRCZE WYPOSAŻONY DOM WCASÓW

Najpiękniejsze okolice Polski, stacje klimatyczne i miejscowości lecznicze, przeznaczone są dziś na miejsca zbiorowego wypoczynku i kuracji dla ludzi, którzy w pocie czoła wykują lepszą przyszłość kraju.

By cel wypoczynku — powrót do pełni sił po całorocznej pracy został całkowicie osiągnięty, należy baczną uwagę zwrócić na wybór miejsca wczasów, na sam dom wczasów, jego wyposażenie i przystosowanie do nałożonych nań zadań.

Najważniejszą niewątpliwie sprawą będzie wybór miejsca wypoczynku zbiorowego. Mieszkańcom gór należy uprzyścić spędzenie wczasów w miejscowościach nizinnych lub nad morzem i odwrotnie — przebywających stale na nizinach kierować należy do miejscowości górskich lub podgórskich, uwzględniając jednak zawsze potrzeby ich stanu zdrowia. Koniecznym jest bowiem, aby wczasy stwarzały dla korzystających z nich pracowników pew-

Wczasy — indywidualne czy zbiorowe mają tę samą treść — zorganizowany wypoczynek i zawiązanie wspólnoty pracowniczej, wyrabianie umiejętności współżycia i solidarności, łączą w zbiorowym trudzie i wysiłku, oddanym w służbie jednostki i zbiorowości.

Ogrom zniszczeń wojennych kraju i człowieka w Polsce oraz braki stąd wynikłe, wycisnęły swe twarde i znamienne piętno na drogach rozwojowych wczasów polskiego świata pracy. Na ruinach, trudzie i wyrzeczeniach powstały pracownicze domy wczasów — kapitalna wykładnia zmienionych stosunków społecznych i gospodarczych.

Od pierwszych chwil ruszyły one w sukurs wyniszczonym siłom fizycznym i psychicznym człowieka pracy, przynosząc pierwsze osiągnięcia w dziedzinie higieny psychicznej i fizycznej.

Przyniosły też pierwsze praktyczne wyniki zacierania różnic społecznych przez wzajemną wymianę wartości kulturalnych i intelektualnych, co przyczyni się do umocnienia, pogłębienia i wytworzenia nowych form współżycia bez wzajemnych uprzedzeń i przesądów.

Wczasy — to nie tylko zmieniony stosunek państwa do pracownika, to potężna kuźnia tężyzny moralnej i fizycznej narodu, to wyzwolenie traconych dotychczas bezpowrotnie dla gospodarki narodowej zasobów siły i energii, to potężny nowy wkład w majątek narodowy, to wzrost i długotrwałe zachowanie sił jednostki — człowieka pracy w Polsce.

na atrakcyjność, przez zmianę stałego miejsca zamieszkania i jego charakteru. Czynnikiem ten jest nieodzownym elementem wypoczynku. Niepoślednią rolę odgrywa również otoczenie domu wczasów. Las, woda, piękna panorama budzi w zmęczonym człowieku poczucie piękna, radości życia, daje odpoczynek nadszarpniętym pracą nerwom.

Nie mniej ważną kwestią przy wyborze domu wczasów jest należyte rozwiązanie kwestii poczty, telefonu, a przede wszystkim dojazdu. Na tym ostatnim polu przemysł węglowy osiągnął poważne rezultaty, zapewniając swym pracownikom dojazd do uzdrowisk dolnośląskich specjalnymi pociągami.

Dalszą troską domu wczasów musi być zapewnienie odpowiedniego pogotowia aprowizacyjnego. Niektóre podstawowe artykuły żywnościowe jak mąka, cukier, kasze, tłuszcze, jajka można sprowadzać z bardziej odległych okolic i magazynować, inne zaś jak mleko, pieczywo, jarzyny, trzeba koniecznie mieć w pobliżu.

Zabezpieczenie sobie tych dostaw pozwoli uniknąć wszelkich niepożądanych zahamowań w pracy. Pamiętać również należy o zapewnieniu wczasowiczom możliwości korzystania z pomocy lekarskiej oraz apteki.

Kwestią sporną może być sprawa ilości osób przebywających na wczasach w jednym domu i w tym samym okresie. Niewątpliwie duża frekwencja wpływa na zmniejszenie kosztów administracyjnych, co powoduje automatyczne podniesienie się poziomu żywienia (oczywiście o ile kierownik domu posiada uprawnienia w sensie przerzucania oszczędności z kosztów administracyjnych na żywienie), z drugiej jednak strony praktyka wykazuje, że najpełniejszy wypoczynek osiągnąć można w nieprzeładowanym zbytnio domu wczasów. A więc pokoje nie powinny posiadać więcej niż 2 do 3 łóżek, przy czym pożądanym jest, aby wczasowicze mieli możliwość doboru sobie współtowarzyszy w-g własnych upodobań. Pokoje winny być zaopatrzone w wodę bieżącą, gorącą i zimną, odpowiednią ilość mebli, wygodne łóżka. Nie należy zapominać o estetyce pokoju — firanki, kwiaty, kilka obrazków lub lepiej fotografii regionalnych na ścianie.

Bielizna pościelowa biała i czysta, musi być zmieniana obowiązkowo w każdym turnusie. Każde łóżko posiadać musi dwa koce, przy czym jeden z podpinką.

Zasadą jest, aby wczasowicz prócz przedmiotów osobistych jak obuwie, garderoba, przybory toaletowe — zastał wszystko w swoim pokoju.

Miejsce zebrań zbiorowych — jadalnia, musi być obszerna, jasna. Stoliki najlepiej małe, czteroosobowe, nakryte zawsze czystymi obrusami. Kwiaty na stołach, firanki w oknach, ładne reprodukcje lub fotografie na ścianach, stworzą nastrój miły i wesoły.

Zastawa stołowa winna być porcelanowa lub fajansowa, nigdy zaś blaszana czy emaliowana. Łyżki, noże i widelce w dobrym gatunku, nierdzewne, gdyż praktyka wykazała, że tanie gatunki w krótkim czasie łamią się i rdzewieją, są prostackie w wykonaniu i dlatego mają wygląd nieestetyczny.

W każdym domu wypoczynkowym powinna być świetlica — klub. Oprócz zwykłych akcesoriów jak firanki, kwiaty, obrazki, powinna być dobrze rozwiązana sprawa oświetlenia dziennego i sztucznego. Umeblowanie winno przewidywać pewną ilość niewielkich stolików, otoczonych wygodnymi fotelami i bibliotekę dobrze zaopatrzoną zarówno w doborowe książki jak i periodyki. Dalej — radio dobre, lecz nie zbyt hałaśliwe, gry towarzyskie, patefon.

Umeblowanie powinno być jasne, politrowane, nigdy zaś lakierowane, co sprawia wrażenie szpitala. Wyjątek tu stanowi umebłowanie werand i solariów.

Należy dążyć do tego, by meble były jednolite w stylu dla całego domu. Dobrze byłoby, gdyby mogły być wykonane w miejscowym stylu ludowym. W ten sposób wyposażona świetlica pomagać będzie

wczasowiczom we wspólnym kontaktowaniu się z sobą, wymianie myśli, spostrzeżeń. W świetlicy również, mogą być organizowane przez kierowników lub samych wczasowiczów pogadanki, wieczory dyskusyjne, co stworzyć może atmosferę większego zbliżenia, zaufania, przyjaźni.

Inicjatywa kierownika domu pozwoli również na wykorzystanie miejsc na t.zw. półpiętrach, przez ustawienie w nich krzeseł, foteli, stolików z kwiatami i t.p., co podniesie wygląd estetyczny całego wnętrza.

Część gospodarcza domu musi być izolowana od pomieszczeń zajmowanych przez wczasowiczów. Dobrym pomieszczeniem dla kuchni i pralni może być suterena. Kuchnia powinna mieć odpowiednie, nowoczesne wyposażenie, ułatwiające pracę personelowi, a więc zmywalnia naczyń, płóczkarnia i suszarka, odpowiednie światło i dobrze rozplanowane ustawienie sprzętów.

Kucharka i jej pomocnica muszą posiadać białe fartuchy z rękawami, związane pod szyję i czepki zakrywające zupełnie włosy.

W pokoju najbardziej dostępnym dla wczasowiczów powinien znajdować się pokój kierownika domu, który wyznacza godziny przyjmowania gości. Personel umysłowy i fizyczny powinien mieszkać w domu wczasów. Stały dyżur dzienny kierownictwa jest konieczny.

Dom wypoczynkowy koniecznie musi być skanalizowany i posiadać instalację wodociągową. Klozety winny być co najmniej dwa na 10 wczasowiczów i znajdować się na każdym piętrze. Niezbędne jest również posiadanie przez dom wczasów łazienek lub urządzeń natryskowych. Korytarze należy pokryć chodnikami dla zachowania czystości i ciszy.

W wypadku prowadzenia hodowli nierogacizny i drobiu przez dom wypoczynkowy, należy zwrócić uwagę na odpowiedni stan pomieszczeń dla zwierząt i na odpowiednią odległość ich od domu. W przeciwnym razie nie uniknie się zapachów i odgłosów, które zatruć mogą całą przyjemność urlopu.

Mówiąc o wyposażeniu domu wczasów należy wspomnieć o zaopatrzeniu pracowników tego domu w ubrania i obuwie robocze. Koniecznym jest także zapewnienie dla domu środka lokomocji w postaci wózka ręcznego lub rowerowego.

Celem zapewnienia i umożliwienia wczasowiczom sportu, należy każdy dom wczasów zaopatrzyć w odpowiedni sprzęt do siatkówki, koszykówki, ping ponga, a w miejscowościach górskich, w porze zimowej w narty i saneczki. Każdy dom musi posiadać apteczkę z środkami lekarskimi, zapewniającymi pierwszą pomoc w nagłych wypadkach.

Wyżej przytoczone uwagi są minimalnymi warunkami, zapewniającymi ludziom pracy racjonalne i pożyteczne spędzenie urlopu. Niech się te dane przyczynią do podniesienia wartości, jakie świat pracy ma uzyskać z tak wielkiej zdobyczy socjalnej, jaką jest akcja wczasów pracowniczych.

Zagadnienie kalkulacji kosztów w domach wypoczynkowych

Rozwój wczasów w Polsce i zaangażowanie w nich poważnych środków finansowych nadaje akcji tej znaczenie nie tylko społeczne, ale i również gospodarcze. Dla Państwa nie jest rzeczą obojętną w jaki sposób zostaną zorganizowane przeznaczone na ten cel kredyty. Pewnym jest, że winny one być użyte w sposób jaknajekonomiczniejszy. Społeczna i gospodarcza rola wczasów, ich stały rozwój oraz ogólnopolski charakter, narzuca konieczność szukania doskonalszych metod gospodarowania, aby wyjść z przeciągającego się niebezpiecznego okresu organizacyjnego i eksperymentalnego.

Akcja wczasów, mimo przedwojennych prób jest zasadniczo urządzeniem społecznym nowym, nad którego rozwiązaniem, jeśli chodzi o stronę finansową, trwale zaciążyły cztery istotne czynniki:

- a) organizowanie domów wypoczynkowych przez poszczególne zakłady pracy, instytucje i związki, przy dużej naogół swobodzie wyboru i dogodnych finansowych możliwościach,
- b) brak doświadczonych specjalistów i wzorów,
- c) charakter urbanistyczny naszych ośrodków wypoczynkowych,
- d) brak planu i koordynacji, zwłaszcza w pierwszym okresie.

Analizy kosztów prowadzenia wczasów zarówno przy kalkulacji wstępnej jak i przy porównywaniu planowania z wykonaniem — nie da się oddzielić od wymienionych wyżej czynników, gdyż każdy z nich wycisnął w ogólnym obrazie wydatków swe stałe piętno.

Swoboda wynajmowania i wybierania obiektów na domy wypoczynkowe nie zawsze została wykorzystana w sposób zadawalający. Nieproporcjonalne do wartości obiektu wkłady majątkowe, często prawnie niezabezpieczone, wygórowane czynsze wynikłe z licytowania się przy wynajmowaniu budynku, duża odległość od stacji kolejowej, a co za tym idzie niewspółmierne koszty transportu — oto trwale następstwa mające swój niekorzystny odpowiednik w kosztach prowadzenia akcji. Przytoczony wyżej drugi czynnik — brak doświadczonych fachowców i wzorowych rozwiązań występuje już mniej jaskrawo, jednakże traktować go nadal należy jako element wpływający również ujemnie i to w znacznym stopniu na gospodarkę domów wczasów.

Charakter urbanistyczny polskich ośrodków wypoczynkowych jest bodajże najściślej związany z rozkładem kosztów. Z nielicznymi wyjątkami gdzie inwestorem było państwo, instytucje samorządowe, ubezpieczenia, zarządy zdrojowe — olbrzymia większość miejscowo-

ści, posiadających dogodne warunki klimatyczne — zabudowana została obiektami małymi i średnimi przez zamożnych właścicieli bądź to dla własnego użytku, bądź też dla zysku. Na te właśnie małe i średnie pensjonaty przeważnie padał wybór delegatów szukających pomieszczeń dla domów wczasów. Nie przesądzając zagadnienia, które obiekty lepiej nadają się na domy wypoczynkowe z punktu widzenia wczasowiczów — należy stwierdzić, iż wynajmowanie obiektów małych (do 30 miejsc) i średnich (do 50 miejsc) — ma poważny wpływ na niepomysłne kształtowanie się kosztu przeciętnego. Jeżeli fakt ten połączymy z nieuniknionym zmniejszaniem się frekwencji w pewnych okresach to pojemność domu jako czynnik pośredni przy kalkulacji odegra zasadniczą rolę.

O planowym rozwoju akcji szczególnie w pierwszym okresie spontanicznego jej organizowania — trudno jest mówić. Było to trudne do zrealizowania przy początkowym założeniu indywidualnego wyszukiwania obiektów i wyboru miejscowości. Natomiast obowiązek koordynacji wysiłków i wymiany doświadczeń winien być odrazu jasno i stanowczo postawiony, gdyż dublowanie kosztów nie leży w naszym interesie. Koordynacja wymaga jednak nie tylko przewyciężenia przeszkód organizacyjnych, ale przede wszystkim (z tym się ma częściowo do czynienia) ambicji i oporów psychologicznych. Brak koordynacji pomiędzy zainteresowanymi czynnikami chociażby na odcinku zaopatrzenia ma swój smutny odpowiednik w zwiększonych kosztach prowadzenia domów. Zaopatrzenie jest tylko naturalnie jednym z wielu problemów, które czekają na rozsądne terenowe lub też centralne rozwiązanie.

Zagadnienia, o których mowa powyżej wywierają zależnie od środowiska i nasilenia mniejszy lub większy wpływ na gospodarkę domów wczasów, dlatego też z góry przyjąć należy, iż wstępna kalkulacja kosztów obarczona jest pewnymi serwitutami finansowymi, na których zmniejszenie nie ma później wpływu administracja domu wypoczynkowego, od której należałoby wymagać utrzymania przeciętnego kosztu w granicach określonej normy. Wysoki niewspółmiernie czynsz (brak urzędowych cenników na czynsze dla domów wypoczynkowych), zła organizacja zaopatrzenia, (brak koordynacji pomiędzy zainteresowanymi instytucjami jak: spółdzielnie rolnicze, centra handlowe i t.p.) zła gospodarka w domu wypoczynkowym (personel nie na poziomie), mała ilość miejsc — oto elementy o charakterze sztywnym, utrudniające stosowanie bardziej elastycznej i ekonomicznej gospodarki na odcinku wczasów.

Jednakże wczasy organizacyjnie znajdują się już na poziomie, który wymaga dobrze

przemysłanego planowania kosztów, opartego na zdrowych ekonomicznych założeniach. Dom wczasów bez względu na to jak strukturalnie związany jest w ramach branżowych z ośrodkiem dyspozycyjnym — stanowi jednostkę gospodarczą, która musi kierować się z góry ustalonymi zasadami i w której, przy umiejętnym planowaniu, nie może i nie powinno być niespodzianek finansowych. To, że dom wypoczynkowy jest instytucją akcji socjalnej, a więc urządzeniem opartym na funduszach społecznych, nakłada na czynniki prowadzące akcję wczasów tym większą odpowiedzialność za racjonalne rozgospodarowanie przyznanych na wczasy kredytów.

Każda planowa czynność gospodarcza wymaga pewnej dojrzałości organizacyjnej i to zarówno w układzie poziomym jak i pionowym. Poszczególne elementy muszą być opracowane i zgrane ze sobą możliwie w najdrobniejszych, dających się przewidzieć szczegółach, tak aby aparat cały pracował w okresie gospodarczym bez zakłóceń, a zamierzony wynik został osiągnięty. Wczasy są urządzeniem, gdzie należy i trzeba kalkulować, ale tutaj wynik planowania finansowego jest uzależniony od wyniku planowania organizacyjnego. Innymi słowy: nie będzie zadawalającego ekonomicznie rezultatu jeżeli na przykład zawiedzie frekwencja na wczasach, która znowu zależy od sprawności aparatu wykonawczego tej samej, względnie nawet obcej instytucji.

Kalkulacja finansowa na odcinku wczasów przeprowadzona tylko ogólnie i w bardzo ogólnych zarysach prowadzi przeważnie do bardzo różnych wyników. Dlatego też z uwagi na odmienne warunki w jakich pracują poszczególne domy wypoczynkowe, różną strukturę gospodarczą miejscowości i różne warunki komunikacyjne, nie da się narzucić szablonu i należy stosować planowanie oddolne dla poszczególnych domów czy też ośrodków, dodając koszty wspólne na szczeblu organu nadzorującego. Rzecz jasna, że dla kalkulacji muszą być opracowane pewne ustalone jednolite zasady, łącznie nawet z formularzami, aby można było całość skumulować, a poszczególne dane uczynić możliwymi do porównań okresowych.

Zagadnienie, które nasuwa się automatycznie już przy wstępnych pracach kalkulacyjnych to problem normy, która jak wiadomo stanowi jednocześnie dopuszczalną górną granicę kosztu przeciętnego osobodnia. W granicach normy o lbywa się także rozliczenie czynników finansujących wczasy i w niej winien mieścić się koszt globalny objęty księgową ewidencją i proporcjonalnie rozdzielony. W miejscu tym napotykamy na pierwszą trudność techniczną — czy rozdzielić koszty (administracyjne) na wszystkie miejsca w danym domu (na t.zw. miejscodni) czy też tylko na miejsca wykorzystane. Jeżeli na wszystkie miejsca, to ktoś musi pokryć różnice i różnica ta musiałaby być pokryta z poza normy. Jeżeli kosztami administracyjnymi obciążymy tylko miejsca wykorzystane zachodzi obawa prze-

kroczenia normy, szczególnie w okresach słabej frekwencji.

Czy norma obejmuje również koszty utrzymania nieczynnych domów w okresach martwych? Jeśli tak — to nie może być ona rozgospodarowana w całości w okresie dużej frekwencji, gdyż okres ten winien dać oszczędność na pokrycie zimowych, wiosennych i jesiennych niedoborów. Ponieważ na ogół nie ma domów, któreby wykazywały w stu procentach wykorzystanie miejsc — więc przyjąć należy, iż problem miejsc niewykorzystanych stanowi bolączkę ogólną. Zgodzono się, że domy wypoczynkowe muszą być wykorzystane w 75%, a więc nośnikiem wszystkich kosztów administracyjnych będą te 75% miejsc wykorzystanych. Jednak okazuje się przy wstępnym ustalaniu kosztów, że ogólny na przykład kredyt na akcję wczasów, (liczba preliminowanych wczasowiczów $\times 14 \times 350$ zł) wystarczy na pokrycie wydatków personalnych, kosztów żywienia i pewnej części pozostałych kosztów jak: czynsze, portoria, telefony. Mniejwięcej dla 10% do 15% kosztów brak jest w granicach ustalonej normy finansowego pokrycia.

Powstaje więc pytanie czy norma jest za niska, czy też koszty są za wysokie. Wydaje się, że zachodzą tu dwa te zjawiska równocześnie. Przy omawianiu szczegółowych sprawozdań trzech różnych co do wielkości domów wczasów postaramy się tezę tę udowodnić. Tymczasem stwierdzić trzeba, iż sama norma przy kalkulacji wstępnej jest czynnikiem usztywniającym koszty i dlatego też zagadnienie zamyka się w obrębie trafnego lub też mniej trafnego opracowania samej normy. Dla czynnika opracowującego plan finansowy akcji wczasów norma za niska narzuci ścieśniający sposób kalkulowania kosztów. Jednakże istnieje pewna obiektywna granica kompresji kosztów przy zbliżaniu przewidzianych wydatków do określonej normy. Nie można jednak zejść poniżej pewnego minimum jeśli chodzi na przykład o koszty żywienia to samo dotyczy wydatków personalnych gdzie zbyt drastyczne oszczędności mogą spowodować zaburzenia w funkcjonowaniu domów wczasów. Poza tym koszty takie jak czynsz, podatki, amortyzacja, ubezpieczenia rzeczowe, abonamenty mają mało elastyczny charakter i tutaj możliwości kompresji są na ogół znikome.

W planowaniu jednak nie może być żadnych finansowych niedomówień. Niezależnie od normy, jeśli akcja ma być prowadzona i to prowadzona dobrze, wszystkie koszty muszą być bezwzględnie wykazane bez względu na to kto będzie różnice pokrywał. Jeśli jednak czynnik organizujący różnicę tę wykazuje, musi to zrobić z pełną świadomością i z całą odpowiedzialnością, po wyczerpaniu wszystkich możliwych sposobów sprowadzenia kosztów do właściwych norm.

Jak w każdej kalkulacji tak i na odcinku wczasów zmierzać należy do uwzględnienia wszelkich kosztów, które w danym okresie gospodarczym mogą zaistnieć. Należy pamiętać,

Zestawienie porównawcze
kosztów utrzymania 3 domów wypoczynkowych w 1947 r. w Szczyrku.

W s k a z n i k	Dom wyp. A		Dom wyp. B		Dom wyp. C.	
Liczba miejsc	18		52		100	
a) liczba miejscodni	5544 ¹⁾		16016		30800	
b) liczba osobo dni wykorzyst.	2237		9139		12893	
c) liczba osobo dni niewykorzyst.	3207		6877		17907	
d) liczba osobo dni personelu	1406		2462		3961	
e) stopień wykorzyst. domu	42%		57%		39,6%	
f) przec. koszt wyzyw.	166 zł ²⁾		180 zł ²⁾		180 zł ²⁾	
g) przec. koszt utrzymania	451,41 zł		372 „		363 „	
	s u m a		s u m a		s u m a	
	zł	%	zł	%	zł	%
I. Koszty rodzajowe.						
1. Płace pracown. fizycznych	97.200	9.64	154.228	4.50	271.884	5.58
2. Świadczenia socj. pracown. fizycz.	45.200	4.48	69.267	2.03	117.991	2.51
3. Pensje pracown. umysłowych	72.000	7.13	133.533	3.92	158.304	3.37
4. Świadc. socj. pracown. umysł.	16.830	1.67	28.466	0.84	56.940	1.21
5. Prąd	9.336	0.92	18.299	0.54	55.474	1.19
6. Gaz	—	—	—	—	—	—
7. Woda	—	—	—	—	—	—
8. Paliwo	31.000	3.08	51.863	1.52	71.972	1.58
9. Materiały na konserw. i naprawy	10.000	0.99	24.546	0.73	460.802	9.98
10. Konserwacja i naprawy	—	—	15.970	0.47	69.400	1.47
11. Uzupełn. drobn. sprzętu	19.300	1.91	34.353	1.01	9.388	0.20
12. Leki i środki opatr.	2.400	0.23	5.151	0.15	1.895	0.04
13. Inne materiały pomocnicze	16.934	1.68	338.163 ³⁾	9.93	51.641	1.09
14. Materiały pędne	—	—	10.465	0.32	—	—
15. Materiały biurowe	4.390	0.43	19.390	0.57	7.139	0.15
16. Książki i czasopisma	5.501	0.54	11.464	0.34	5.138	0.19
17. Artykuły żywnościowe	606.340	60.05	2092.371	61.44	3039.716	64.78
18. Podatki i opł. publiczne	6.810	0.67	10.206	0.30	30.326	0.64
19. Ubezpieczenie rzeczowe	—	—	36.979	1.09	25.120	0.58
20. Podróże, diety, przejazdy	7.325	0.72	50.503	1.48	50.748	1.08
21. Czyszcze i dzierżawy	31.000	3.07	40.000	1.17	18.134	0.38
22. Portoria, telef. i teleg.	4.600	0.45	8.079	0.24	4.428	0.09
23. Koszty transportu	10.000	0.99	67.960	1.99	60.598	1.29
24. Wynagr. za drobne prace	—	—	—	—	36.176	0.77
25. Inne koszty ogólne	6.277	0.62	158.913	4.66	27.029	0.57
26. Ambulatoria	7.325	0.73	26.965	0.79	60.597	1.29
Razem koszty prowadzenia	1.009.828	100	3.407.134	100	4.690.942	100
II. Koszty nakł. majątkow.						
1. w nieruchomościach	—	—	—	—	—	—
2. w sprzęcie i ruchomościach	290.000	—	969.426	—	637.936	—
Ogółem wydatki	1.299.828	—	4.376.560	—	5.328.878	—
III. Pokrycie kosztów.						
1. Pracownicy	108.664	10.76	352.244	10.3	618.563	13.2
2. Członkowie rodzin i goście	31.914	3.16	367.640	10.8	156.950	3.3
3. T. W. Pr.	287.215	28.44	996.329	29.2	1927.921	41.5
4. Zakł. pracy za koszty prow.	582.035	57.64	1690.921	49.7	1987.505	42.2
5. Zakł. pracy za wydat. majątk.	—	—	6953.915	—	637.936	—

Uwaga: 1) w 11 miesiącach.

2) Wskaźnik nieporównywalny z uwagi na wykazanie artykułów żywnościowych po cenach reglamentowanych i wolnorynkowych.

3) Wykazano mylnie koszt nabycia sprzętu.

że koszty te narastają nie tylko bezpośrednio w domu wypoczynkowym, ale i również na kilku innych szczeblach organizacyjnych (ośrodek, zakład pracy, biuro wczasów, Zw. Zaw. i t p.). Wczasy kosztują tyle ile wykaże globalna, skumulowana suma wszystkich kosztów dokonanych na wszystkich szczeblach.

System rozbijania zaistniałych już kosztów na miejsca wykorzystane i niewykorzystane jest szkodliwym złudzeniem, a z punktu widzenia ekonomicznego czymś niedopuszczalnym, gdyż rozkład na miejscodni może być bra-

ny pod uwagę jako teoretyczne założenie jedynie przy planowaniu, natomiast proporcjonalny rozkład kosztów na miejsca rzeczywiście wykorzystane jest już faktycznym wynikiem gospodarczym i stanowi istotny koszt utrzymania, wykazujący gospodarcze wykorzystanie i celowość istnienia danego obiektu. Nie ulega wątpliwości, że w skali rocznej koszt przeciętny rozłoży się korzystniej, ale pozostanie faktem, że w pewnych okresach rozkład kosztu był tak niekorzystny, iż należało przewidzieć środki zaradcze. Podkreślono tu ten moment

dla wyprowadzenia dwóch wniosków. Po pierwsze nie mogą istnieć w czasie kiedy dom jest czynny, wahania frekwencji schodzące poniżej 50% pojemności domu. Jeśliby to miało miejsce, należy dążyć do ograniczenia okresów pracy tych domów przez sezonowe ich zamykanie. Po drugie czynnik planujący musi uwzględnić wszystkie elementy mające wpływ na kształtowanie się kosztu ogólnego dla skonfrontowania go z urzędową normą i dla szukania powodów wychodzenia poza przewidzianą stawkę z przyczyn bądź to organizacyjnych, bądź też finansowych (fluktuacja cen).

Pod tym względem dobrze ujęte sprawozdania finansowe poszczególnych domów wczasów dostarczają materiału sprawozdawczego. Przewidywania kosztów dokładne zbadanie sprawozdań za okres miniony jest rzeczą nieodzowną jeśli się chce uniknąć powtarzających się błędów i typowych niedociągnięć.

W przytoczonym na str. 7 zestawieniu podano sumy faktycznego wykonania w roku 1947. Trzy domy wypoczynkowe o różnej ilości miejsc (Dom A — 18, Dom B — 52, Dom C — 100 miejsc), położone w tej samej miejscowości i pracujące w prawie jednakowych warunkach — wykazują b. różne kształtowanie się kosztów. Każdy dom administrowany jest przez inny zakład pracy — jednak korzystają z nich pracownicy tego samego przemysłu. Omawiane domy znajdują się w miejscowości Szczyrk (ponad 70 km od centrum przemysłowego, a 6 km od najbliższej stacji kolejowej). Sprawozdanie obejmuje całość kosztów i jest tak zestawione, że dokonanie porównań nie powinno przedstawiać żadnych trudności. Już po bieżny nawet rzut oka na podane sumy daje wyraźny obraz gospodarki tych trzech domów. W bilansowym zestawieniu rocznym omawiane domy obnażają nie tylko pozytywne wyniki, ale i również swą gospodarczą nieudolność. W takim właśnie sprawozdaniu, pełnym niewłaściwych posunięć szukać trzeba ulepszeń przy zestawianiu finansowych wydatków okresu następnego i stosowaniu środków zaradczych.

Właściwie możnaby poprzestać na wskazaniach. Widać wyraźnie, iż wszystkie domy nie

cieszyły się frekwencją. Dom największy wykazuje tylko 39,6% wykorzystania! Nic dziwnego, że wszędzie norma została przekroczona. Przeciętna roczna kosztu wyżywienia jest stosunkowo niska, gdy w pierwszych miesiącach 1947 r. zakupywano artykuły po cenach reglamentowanych. Porównanie stosunku osobodni personelu do osobodni wczasowiczów wykazuje np., że w domu A na każdych niespełna 2 wczasowiczów na turnusie wypada 1 osoba personelu. W tym stanie rzeczy dom wypoczynkowy istniał właściwie tylko dla personelu. O domach B i C możnaby to samo powiedzieć. Niedostateczna frekwencja spowodowała te same skutki.

Z zestawienia kosztów rodzajowych, a przede wszystkim personalnych wynika, że w domu A personel (łącznie ze świadczeniami socjalnymi i wyżywieniem) pochłonął 36,12% kredytów, w domu B — 24,29%, a w domu C — 27,87%. Równie istotny wynik otrzymamy przez porównanie przeciętnego kosztu wyżywienia i utrzymania, chociaż w odniesieniu do 1947 r. wielkości te nie są porównywalne z uwagi na podany już uprzednio fakt korzystania z artykułów po cenach reglamentowanych w I kwartale 1947 r.

Bardziej wnikliwa analiza kosztów rodzajowych pozwala wywnioskować, że w danych warunkach i przy danej nawet frekwencji stosunkowo najbardziej nieekonomiczną gospodarkę prowadził dom B. Pozycje: „Inne materiały pomocnicze”, „Koszty transportu”, „Inne koszty ogólne” — będą niewątpliwie bardzo szczegółowo badane, gdyż są niewspółmiernie wysokie.

Przed przystąpieniem do wysunięcia ostatecznych wniosków, które stanowić będą elementy kalkulacji kosztów następnego okresu gospodarczego — założmy, że domy te nie były wykorzystane w podanym stosunku lecz w znacznie wyższym bo w 75%, aby przekonać się czy nawet przy maksymalnym obłożeniu są w stanie zmieścić koszt w przeciętnej normie. Założmy, że zmienia się tylko pozycja wyżywienia w związku z większą liczbą osobodni wczasowiczów, to skrócone zestawienie wyglądałoby następująco:

	Dom A	Dom B	Dom C
Ilość osobodni wczasowiczów	4.168 (2237)	12.012 (9139)	23.100 (12893)
Razem koszt prowadzenia	1.330.374 (1009828)	3.924.274 (3407134)	6.528.184 (4690942)
Przeciętny koszt utrzymania	319 (451)	326 (372)	282 (363)

Wyliczenie powyższe dla celów porównawczych musi być skorygowane. Ponieważ koszty wyżywienia po przerachowaniu cen reglamentowanych na wolnorynkowe przeciętnie wzrosną o 40—50 zł na osobodzień — przeto w podanych domach przy 75% wykorzystaniu przeciętny koszt wynosiłby: dom A — 369 zł (319 + 50 zł), dom B — 376 zł (326 + 50 zł), dom C — 332 zł (282 + 50 zł). Analiza kosztów rodzajowych wykazuje, że tylko dom „B” i „C”

mógłby zejść w okresie sprawozdawczym poniżej wykazanych 376 zł, gdyby pozycje „Materiały na konserwację i naprawy”, „Inne materiały pomocnicze”, „Koszty transportu” i „Inne koszty ogólne” — zostały odpowiednio skorygowane. Dom „A” nie może zejść poniżej wykazanych kosztów, gdyż na ich pokrycie zjada nawet część kredytów przeznaczonych na wyżywienie. Wnioski są jasne. Dom „A” będzie zawsze nieekonomicznym i nieopłacalnym do

prowadzenia. Dom „B” musi być radykalnie sanowany. To samo dotyczy domu „C”.

Po uwzględnieniu uwag zawartych na wstępie oraz wyników pobieżnej analizy powyższych sprawozdań — niektóre elementy wstępnej kalkulacji dla r. 1948 są jasno zarysowane. Należy je tylko uzupełnić przewidywaniami odnośnie zwiększenia się lub zmniejszenia poszczególnych pozycji kosztów. W r. 1948 mamy do czynienia z normą wyższą (350 zł; na osobodzień) niż to miało miejsce w r. 1947 (300 zł na osobodzień). Na przytoczonych przykładach stwierdziliśmy, że niektóre koszty były za wysokie i można ich było uniknąć, ale stwierdziliśmy również, iż nawet przy możliwie najdogodniejszych warunkach frekwencyjnych nie nastąpi w skali ogólnej zejście poniżej normy. Potwierdza to przytoczoną już w tekście tezę, że koszty w domach wczasów są za wysokie i że można je nieco zmniejszyć, ale widać jasno, że norma była o conajmniej 20—30 zł za niska.

Jak przedstawia się sytuacja w roku 1948 przy podwyższonej normie? Nie ulega wątpliwości, że część normy pochłonie wykazywane już w roku 1947 przekroczenie. Przy uwzględnieniu obserwowanego ruchu cen artykułów żywnościowych i gospodarczych należy wnioskować, że poszczególne pozycje kosztów będą się kształtowały wyżej niż w roku ubiegłym. Poważnie na zwiększenie kosztów wpłynie zapowiadana rewizja uposażeń. Świadczenia będą proporcjonalnie wyższe niż w r. 1947, gdyż nastąpi nie tylko ich automatyczny wzrost w związku ze wzrostem uposażeń, ale zostaną one uzupełnione nowym obciążeniem w postaci ubezpieczenia rodzinnego. Wydatnie wzrosną koszty transportu w związku z podwyżką cen biletów kolejowych, benzyny. Koszty żywienia będą się również kształtowały przeciętnie wyżej niż w roku 1947.

Ogólnie — po zastosowaniu organizacyjnych ulepszeń, zlikwidowaniu przerostu kosztów i przyjęciu globalnej 75% frekwencji oraz

uwzględnieniu spodziewanego wzrostu wydatków — okazuje się, iż utrzymanie wczasów na odpowiednim poziomie spowodować musi przekroczenie normy.

Aby zbliżyć się do zakreślonej granicy przeciętnego kosztu utrzymania należy zastosować następujące środki:

- 1) zamknąć zbyt małe domy wypoczynkowe,
- 2) ustalić z góry okresy martwe i zwalniać w tym czasie personel (za wyjątkiem stróży),
- 3) usprawnić zaopatrzenie,
- 4) dążyć do uzyskania maksymalnej frekwencji,
- 5) podnieść poziom fachowy personelu kierowniczego,
- 6) ustalić odpowiedzialność za marnotrawstwo.

Wszystkie te środki umiejętnie i energicznie zastosowane winny uelastycznić sztywną dotychczas politykę finansową na odcinku wczasów i niewątpliwie doprowadzą do znacznych oszczędności.

Niezależnie jednak od poruszanych tutaj założeń — na podstawie doświadczeń minionych okresów — każdemu kto poznał wczasy od strony ekonomicznej — narzuca się myśl o rewizji dotychczasowej techniki prowadzenia i finansowania wczasów. Inicjatywa dziesiątków ośrodków dyspozycyjnych winna być w zakresie gospodarczym koordynowana i to na wszystkich szczeblach.

Najwięcej pod tym względem możliwości dają te ośrodki, w których dziesiątki instytucji, każda na własną rękę borykają się na własny sposób z narastającymi jednakowymi trudnościami. Być może, że właśnie tutaj leży klucz do rozwiązania problemu organizacyjnego wczasów, a co za tym idzie do dania zdrowszych podstaw ekonomicznych tej pięknej formie opieki Państwa nad pracownikiem.

P. PRZYBYLIK.

Kierownik Biura Wczasów C. Z. P. H. Katowice.

Centralne zaopatrzenie domów wczasów

Akcja wczasów pracowniczych zrodziła się z potrzeby i troski o zdrowie i zdolność do pracy szerokich rzesz robotniczych jako podwaliny nowej rzeczywistości społeczno - politycznej. Rozwój akcji wczasów wytyczony był i planowany przez istniejące potrzeby wyczerpanego wojną i okupacją hitlerowską polskiego świata pracy.

Przemysł hutniczy, na którego doświadczeniu opieram się w omówieniu zagadnienia centralnego zaopatrzenia wczasów, równocześnie z uruchamianiem hut i rozpalaniem martynowskich pieców — przystąpił do rozbudowy wczasowisk hutniczych rozmieszczonych po najpiękniejszych zakątkach kraju. Akcja ta zapoczątkowana z wiosną 1945 r. przysporzyła hutnictwu w końcu 1947 r. 68 domów wczasów,

rozporządzających 2400 łózkami, zapewniając wypoczynek 47.440 hutnikom.

Rozrost akcji wczasów hutniczych — jak to już wyżej powiedziano, wytyczały i planowały potrzeby, a realizowały je huty i zakłady pracy samorzutnie, nie licząc się z trudnościami jakie trzeba będzie pokonywać w eksploatowaniu uruchomionych placówek, a zwłaszcza na odcinku zaopatrzenia w artykuły żywnościowe, o które w latach 1945 i 1946 było dość trudno. Zaopatrzenie domów wczasów w artykuły żywnościowe, a zwłaszcza w artykuły reglamentowane wyrosło do problemu, który — w imię dobra niezwykle pięknej idei wczasów pracowniczych — należało jakoś rozwiązać. W rozwiązaniu zagadnienia musiały być wzięte pod uwagę dwa elementy, element osz-

czędności i element systematyczności w zaopatrzeniu domów wczasów w artykuły żywnościowe.

Zaopatrywanie wczasów przez poszczególne huty i zakłady pracy nie było ekonomiczne i systematyczne. Brak środków transportowych w 1945 r. oraz olbrzymie zapotrzebowanie na te środki w związku z dzwiganiami hut z powojennych ruin — nie mogły zapewnić domom wczasów systematycznego zaopatrzenia, a ponadto transport był niezwykle kosztowny z uwagi na słabe wykorzystanie obciążenia samochodów, które częstokroć odbywały podróż 150—200 km. z jedną toną towaru, podczas, gdy w tym samym dniu lub następnym, samochód innej huty tak samo niewykorzystany, odbywał tę samą podróż. Ponadto, towary reglamentowane, a zwłaszcza mięso nie zawsze trafiały w 100% do domów wczasów wzgl. docierały w stanie nieświeżym lub w postaci konserw, które były najłatwiejsze do transportu i przechowywania, ale nie mogły zastąpić mięsa świeżego. Stan taki jakkolwiek nieunikniony tuż po zakończeniu działań wojennych, budził poważne zaniepokojenie u czynników odpowiedzialnych za racjonalną gospodarkę w domach wczasów poszczególnych zakładów pracy i domagał się rozwiązania na przyszłość.

Ponieważ aparat zaopatrzenia hut, zakładów pracy i instytucji podległych C.Z.P.H. został z początkiem 1946 r. zorganizowany w postaci Zrzeszenia Spółdzielni Spożyców Przemysłu Hutniczego — Centralny Zarząd Przemysłu Hutniczego zlecił zaopatrzenie hutniczych domów wczasów tejże instytucji, która zlecone jej zadanie wykonywała i wykonuje nadal ku ogólnemu zadowoleniu. Zrzeszenie Sp. Sp. P. H. powołało do życia specjalną komórkę w postaci Wydziału Zaopatrzenia Wczasów, której powierzyło wykonanie tego zadania. Zrzeszenie Sp. Sp. P. H. podjęło trud zaopatrzenia wczasów w warunkach ciężkich zarówno pod względem szczupłości środków transportowych jakimi w początkach rozporządzało, jak również pod względem trudności na jakie natrafiano w zdobywaniu towarów, o które w tym okresie było jeszcze trudno. Mimo to zdołało ono zapewnić hutniczemu domom wczasów ciągłość zaopatrzenia oraz stuprocentową realizację zaopatrzenia wczasów w towary reglamentowane, czego przed centralizacją nie można było wykonać z powodu trudności technicznych.

Ale czytelnika zainteresuje zapewne druga strona tego zagadnienia, występująca w postaci kosztów związanych z rozprowadzeniem artykułów żywnościowych po domach wczasów.

Koszty te kształtują się w zależności od ilości przetransportowanego towaru oraz od przestrzeni dzielącej Katowice, siedzibę Zrzeszenia Sp. Sp. P. H. od domów wczasów. W 1946 r. dostarczono do domów wczasów 799 ton towarów, przeważnie reglamentowanych, a usługi te kosztowały C.Z.P.H. 2.396,312,— zł

tj. 3,— zł od dostarczenia loco dom wczasów 1 kg towaru.

W roku 1947, w związku ze zniesieniem przez Ministerstwo Apropowizacji przydziałów artykułów reglamentowanych — C. Z. P. H. zlecił Zrzeszeniu Spółdzielni Sp. P. H. zaopatrywanie domów wczasów nie tylko w artykuły żywnościowe w naturze, lecz i w gotówkę, na zakup artykułów jak mleko, jaja, śmietana itp. nabywanych przez domy wczasów na miejscu, zawierając z Zrzeszeniem Sp. Sp. P. H. umowę — mocą której C. Z. P. H. zobowiązał się wypłacić za te usługi 3% od obrotów towarowych i gotówkowych. Obroty te wyniosły w 1947 r. 76.981.379,— zł z czego kwotę 40.981.379,— zł zrealizowano w postaci dostarczenia artykułów żywnościowych w naturze, a kwotę zł 36 milionów w postaci gotówki, przesłanej do domów wczasów.

Zatem, usługi Zrzeszenia Sp. Sp. P. H. w 1947 r. kosztowały CZPH 2.309.441,— zł. Kalkulacja tego rodzaju nie dała jeszcze pełnego obrazu kosztów wynikłych z dostarczenia artykułów żywnościowych w naturze, gdyż oparta jest na obrotach towarowych i gotówkowych. Jasny obraz uzyskać można przy obciążeniu kosztami usług kwoty 40.981.379,— zł, stanowiącej równowartość towarów dostarczonych domom wczasów w naturze.

Jak z obliczenia tego wynika obciążenie na rzecz Zrzeszenia Sp. Sp. P. H. z tego tytułu wynosi 5,6%.

Zważywszy na to, że Zrzeszenie Sp. Sp. P. H. dostarczało artykuły żywnościowe po cenach hurtowych, a marża zarobkowa w handlu detalicznym waha się w granicach od 12% — 25% stwierdzić należy, że centralne zaopatrzenie wczasów hutniczych nie tylko zapewniło regularny dopływ towarów do domów wczasów, ale zapewniło im także otrzymanie ich po cenach od 6—19% niższych. Ponadto — Zrzeszenie Sp. Sp. P. H. jako instytucja spółdzielcza zakontraktowało miejscowych piekarzy i rzeźników, którzy zaopatrywali i zaopatrują hutnicze domy wczasów w mięso i chleb z 3—5% rabatu od obowiązujących cen urzędowych.

Analiza powyższa nie wymaga komentarzy — mówi sama za siebie.

Centralne aprowidowanie hutniczych domów wczasów zdało egzamin życiowy, tymbar-dziej, że trudności, jakie miało ono do pokonania, były znaczne, gdyż hutnicze domy wczasów rozrzucone są po całym kraju od Zakopanego poprzez Czorsztyn, Szczyrk, Wisłę, Ziemię Odzyskaną, aż po Bałtyk.

Uzyskanie tych osiągnięć zawdzięczać należy społecznemu podejściu Zrzeszenia Sp. Sp. P. H. i ludzi, którym powierzone zostało wykonanie tego zadania.

Reasumując wszystko, co na ten temat można było w tych skromnych ramach powiedzieć, podkreślić należy, że wtedy, gdy inne domy wczasów w Międzyzdrojach, Uście czy na Ziemiach Odzyskanych nie mogły się uporać z trudnościami aprowizacyjnymi — maga-

zyny hutniczych domów wczasów zaopatrzone były obficie w artykuły podstawowe, których na miejscowych rynkach brakowało.

Zagadnienie zaopatrzenia wczasów jest zagadnieniem kapitalnym, którego rozwiązanie zależne jest od rozwoju sieci placówek spół-

dzielczych, działających sprawnie i niezawodnie, gdyż jakiegokolwiek niedociągnięcie na tym odcinku uderza bezpośrednio w człowieka i to człowieka pracy, spędzającego swój dobrze za-
służony i w pocie czoła wypracowany urlop wy-
poczynkowy.

Mgr J. PACZEŚNIEWSKI.

Dyrektor Akcji Socjalnej C. Z. P. W.

Rachunkowość finansowa i gospodarcza Domu Wczasów

Dom Wczasów w zależności od sposobu powiązania go z innymi Domami Wczasów w tej samej miejscowości, należącymi do tej samej instytucji prowadzącej, względnie w zależności od sposobu powiązania go bezpośrednio z tą instytucją może stanowić samodzielną jednostkę administracyjno - gospodarczą lub być tylko samodzielną jednostką gospodarczą.

W pierwszym przypadku Dom Wczasów prowadzi pełną rachunkowość, a więc rachunkowość gospodarczą, finansową i sprawozdawczość, w przypadku drugim prowadzi tylko rachunkowość gospodarczą i sprawozdawczość. Rachunkowość finansowa wtedy może prowadzić albo wspólnie dla kilku Domów Wczasów tej samej instytucji w tej samej miejscowości biuro, albo też sama instytucja dla wszystkich swoich Domów Wczasów.

Obecnie stosowane są w praktyce wszyskie trzy sposoby. Pewne doświadczenie na tym polu wykazuje wyższość systemu pierwszego, a więc prowadzenie Domu Wczasów jako samodzielnej jednostki administracyjno - gospodarczej.

System ten zapewnia:

1. Organom kontrolnym łatwość kontroli gospodarki Domu Wczasów, gdyż wszystkie dowody rachunkowe znajdują się na miejscu.
2. Kierownictwu Domu Wczasów możność stałego orientowania się we wszystkich wydatkach i wpływach Domu Wczasów, co jest ważnym czynnikiem umożliwiającym racjonalną gospodarkę.

Rachunkowość Domu Wczasów jako samodzielnej jednostki administracyjno - gospodarczej można podzielić na trzy grupy:

- I. rachunkowość administracyjno - gospodarcza,
- II. rachunkowość finansowa,
- III. sprawozdawczość.

Rachunkowość gospodarcza obejmuje:

- 1) Listę meldunkową wszystkich osób przebywających w Domu Wczasów. Listy takie są zaprowadzone przez urzędy meldunkowe. Sposób ich prowadzenia normują właściwe przepisy wydane przez władze miejskie z tym, że w strefie granicznej mają zastosowanie specjalne przepisy meldunkowe.
- 2) Tablice orientacyjne pokoi wraz z ilością miejsc w poszczególnych pokojach

ewentl. z ruchomą tabelą obsadzenia miejsc.

- 3) Listy uczestników z podziałem na:
 - a) listy wczasowiczów pracujących,
 - b) listy członków rodzin,
 - c) listy gości i służbowo delegowanych,
 - d) zestawienie list od a — c.
- 4) Książkę inwentarzową jak również uzupełniane bieżąco spisy inwentarza w poszczególnych ubikacjach.
- 5) Książkę magazynową bielizny pościelowej w której należy prowadzić ewidencję:
 - a) bielizny nowej, nieużywanej,
 - b) bielizny w praniu,
 - c) bielizny znajdującej się w bieżącym użyciu.
- 6) Książkę lub kartotekę magazynu żywnościowego oraz magazynu gospodarczego. Książki te powinny obejmować wszelkie zapasy z uwzględnieniem stanu ilościowego i wartościowego.
- 7) Dienne raporty kuchenne, które winny uwzględniać sporządzone potrawy, ilości i wartości zużytych artykułów żywnościowych, ilości wyżywionych osób oraz wyliczenie kosztu wyżywienia, przypadającego na 1 osobę.
- 8) Raporty przepracowanych dniówek personelu z podaniem powodów ewentl. nieobecności (wyjazd służbowy, choroba, urlop taryfowy, urlop okolicznościowy, nieusprawiedliwione).

Raporty te są podstawą do sporządzania przez Biuro Domu Wczasów list płatniczych.

Do rachunkowości należą:

- 1) Raport kasowy, zamykany dziennie i obejmujący wszystkie przychody i rozchody gotówkowe.
- 2) Księgowość finansowa, która może być prowadzona systemem t. zw. amerykańskim, wzgl. systemem przebitkowym.

Konta księgowości finansowej Domu Wczasów mogą mieć różne nazwy w zależności od całego szeregu czynników, których omówienie przekracza szczerpie ramy artykułu.

Ograniczę się więc do przykładowego podania zestawienia kont, obejmujących całokształt gospodarki Domu Wczasów.

Będą to konta następujące:

1. Kasa
2. Bank

3. Dłużnicy i wierzyciele
4. Rachunek organu nadrzędnego
5. Magazyn żywnościowy
6. Magazyn gospodarczy
7. Rozchody (w związku z działalnością D. W.)
8. Przychody (w związku z działalnością D. W.)
9. Inwentarz
10. Wydatki majątkowe
11. Wydatki inwestycyjne.

W obecnym stanie rzeczy, kiedy Domy Wczasów prowadzone są bądź przez branżowe Związki Zawodowe, bądź też przez pracodawcę, a tak w jednym jak i w drugim wypadku sposoby prowadzenia niejednokrotnie nawet znacząco odbiegają od siebie, również technika finansowa prowadzenia Domów Wczasów jest różna.

Domy Wczasów inkasują całość należności za pobyt jedynie od członków rodzin, gości i delegowanych służbowo. Pracownicy wpłacają do kasy D. W. tylko część kosztów ich pobytu, stanowiąc dopłatę pracującego.

Główną podstawą finansową gospodarki Domów Wczasów stanowią udziały w kosztach akcji wczasów ponoszone przez Fundusz Wczasów Pracowniczych oraz Pracodawcę.

Z obydwu tych źródeł dotacje są przekazywane do Domu Wczasów poprzez instytucję prowadzącą wczas w formie zaliczek na koszty prowadzenia. Wysokość zaliczek ustala się na podstawie przewidzianego stanu liczebnego wczasowiczów i przekazuje się D. W. w ustalonych okresach (tydzień, turnus 14 dniowy). Instytucja administrująca Domami Wczasów prowadzi u siebie konta poszczególnych Domów.

Konta te są uznawane kwotami obliczonymi na podstawie ilości faktycznie przebywających w danym Domu Wczasów oraz w danym okresie czasu uczestników, przy zastosowaniu dziennej stawki kosztów prowadzenia wczasów, ustalonej przez Fundusz Wczasów Pracowniczych. (np. 100 uczestników $\times$ 14 dni $\times$ 350 zł), obciążane są zaś zaliczkami przekazywanymi Domom Wczasów, oraz wszelkimi sumami wyliczonymi na pokrycie kosztów prowadzenia Domów Wczasów (np. czynsze dzierżawne, żywność zakupiona centralnie itp.).

Księgowość finansowa Domu Wczasów przeprowadza u siebie księgowanie tych wszystkich obrotów, uznając wzgl. obciążając konto

„Rachunek organu nadrzędnego”, jednocześnie uznając wzgl. obciążając właściwe konta np. za otrzymaną zaliczkę obciąża konto „Kasa”, za utrzymaną żywność obciąża konto „Magazyn żywnościowy”.

Po zakończeniu każdego turnusu kierownictwo Domu Wczasów przeprowadza zamknięcie ksiąg księgowości finansowej oraz rachunkowości gospodarczej i sporządza sprawozdanie gospodarcze i finansowe za ubiegły turnus.

Sprawozdanie turnusowe Domu Wczasów winno obejmować:

1. Sprawozdanie o stanie zatrudnienia personelu fizycznego i umysłowego,
2. Listę wczasowiczów,
3. Sprawozdanie magazynowe podające stan początkowy, przychód, rozchód oraz stan końcowy artykułów żywnościowych i gospodarczych,
4. Turnusowe (miesięczne) zamknięcie amerykański względnie księgowości przebieżkowej z podaniem dokonanych obrotów i sald na poszczególnych kontach, oraz z rozbićciem na rodzaje kosztów, jak pobory i zarobki personelu, żywność itd.
5. Zestawienie turnusowe kosztów wyżywienia sporządzane na podstawie dziennych raportów kuchennych.
6. Sprawozdanie instruktora kulturalno - oświatowego.

Należy podkreślić doniosłość terminowego nadsyłania przez Domy Wczasów sprawozdań turnusowych, gdyż są one podstawą przeprowadzania rozliczeń z Funduszem Wczasów Pracowniczych.

Wszelkie opóźnienia automatycznie powodują zwłokę w przekazywaniu dotacji F.W.P.

Ogólnie poruszone w niniejszym artykule zagadnienie rachunkowości w Domach Wczasów, wymagałoby szczegółowego opracowania z uwzględnieniem różnych sposobów prowadzenia stosowanych obecnie.

Wprowadzenie jednolitej organizacji akcji wczasów pracowniczych, obejmującej całość tego zagadnienia w Polsce, umożliwiłoby dokładne opracowanie systemu rachunkowości oraz techniki finansowej prowadzenia tej akcji, co niewątpliwie powinno obniżyć koszty prowadzenia, usprawnić administrację, a więc podnieść ogólny poziom pracowniczych Domów Wczasów w Polsce.

**W LETNIE DNIĘ UPALNE PODAJAMY POTRAWY ZIMNE I STOSUJMY WITAMINOWE
NAPOJE CHŁODZĄCE, PRZYGOTOWANE Z PRZECIERÓW OWOCOWYCH, WODY I
CUKRU.**

Wczasy — problemy i spostrzeżenia

Zagadnienie wczasów staje się w coraz większym stopniu ogniskową wielu problemów, wymagających organizacyjnego powiązania.

Wiąże w sobie z jednej strony rozstrzygający aspekt wypoczynku i zdrowia miejskiej ludności pracowniczej, z drugiej kompleks najrozmaitszych kwestii metodycznych, społecznych, ekonomicznych itd.

Można bez przesady stwierdzić, że nieomal wszystkie centralne ośrodki dyspozycyjne administracji państwowej są w większym czy mniejszym stopniu, na takim czy innym odcinku zainteresowane akcją wczasów.

Zjawisko to ulega postępującemu pogłębieniu w miarę tego, jak same wczasy rozszerzają swój zakres działania z pierwotnej akcji urlopowo - wypoczynkowej na coraz szersze kręgi działalności turystycznej, leczniczej, sportowej, opiekuńczej itd.

Z tą chwilą dla administracji państwowej rozwijające się wczasy nabierają znaczenia podstawowego czynnika w kształtowaniu zdrowotności publicznej, ważkiego ogniwa rozwoju i eksploatacji sieci komunikacyjnej, obiektu polityki żywienia i nastawienia produkcji rolnej w niektórych rejonach kraju, organizowania obsługi gastronomiczno - hotelarskiej, budownictwa i całego szeregu innych nie mniej istotnych i ważnych zagadnień publicznych.

Z wypowiedzi prasowych Komisji Centralnej Związków Zawodowych, w której reku spoczęła — poprzez Fundusz Wczasów realizacja ruchu wczasowego w Polsce — przebija słuszna i zrozumiała tendencja centralizacji rozproszonego dotychczas w poszczególnych związkach zawodowych problemu.

Motorem tej tendencji jest wola wprowadzenia ładu organizacyjnego z punktu widzenia pracownika, członka Związku, celem zaś, — wyrównanie społecznie nieuzasadnionych różnic w kwaterowaniu i żywieniu, usprawnienie techniki administrowania, usunięcie marnotrawstwa przez pełne wykorzystanie pojemności pomieszczeń, wzmoczenie momentu sprawiedliwości społecznej w rozdziale miejsc, należyte uwzględnienie indywidualnego wysiłku pracowniczego i wielu innych istotnych z punktu widzenia socjalnego momentów.

Równocześnie przed Komisją Centralną zjawiają się coraz dobitniej i wyraźniej zagadnienia innego zgoła rodzaju i wagi, wkraczające w zakres działania administracji publicznej, a więc zagadnienie rozmieszczenia ośrodków wypoczynkowych na terenie kraju, zagadnienia komunikacyjne, zagadnienia finansowe, zaopatrzenie i wiele, wiele innych.

Pozostała jeszcze do omówienia ta grupa zagadnień, które nie dotykając bezpośrednio wczasów pracowniczych łączą się z nimi w jedną całość z punktu widzenia problematyki administracji państwowej.

Wchodzą tu zagadnienia tego rodzaju co umasowienie ruchu krajoznawczego i letniskowego, międzynarodowa obsługa turystyczna uzdrowiskowa, zwiększenie rentowności gospodarstw rolnych o typie górskim, problemy wychowawcze, sprawa popularyzacji i turystycznego udostępnienia Ziemi Odzyskanych, kwestia przystosowania taboru turystycznego, sprawa ulg taryfowych, osobowych i inne.

Przykłady można byłoby mnożyć dowoli. Dano temu już wyraz na początku artykułu.

Zagadnienie ma jeszcze swój inny wyraz, a mianowicie ilościowy.

Jak podaje rocznik statystyczny ludność Polski wynosiła w roku 1946 23.930.000 osób. Z tej liczby ogólnej 7.459.000 przypadała na miasta, reszta na wieś.

Równocześnie biorąc rzecz ogólnie, ludność co do wieku dzieliła się:

na 8.668.000 osób niżej lat 18-tu,
12.852.000 osób w wieku 18—59 lat,
2.106.000 osób w wieku 60 lat i więcej.

Dwumilionowa grupa ludności zrzeszona w związkach zawodowych jest uprawniona do korzystania z dobrodziejstwa wczasów. Jest to przeważnie ludność miejska, złożona z osób będących w wieku od 18—59 lat.

Pozostaje otwarty problem unormowania tego samego zagadnienia w stosunku do 21 milionów ludzi.

W tej liczbie na czoło wysuwa się sprawa 8,5 miliona młodzieży, sprawa chłopów, rzemieślników, właścicieli drobnych przedsiębiorstw, ludzi produktywnych, potrzebnych społeczeństwu i państwu.

Dziko rozwijająca się turystyka stwarza sytuację, w której pożądane z punktu widzenia społecznego unormowanie ruchu turystycznego, natrafia na usuwalne w gruncie rzeczy przeszkody.

Istniejący stan rzeczy sprzyja preferencji nielicznej grupy obywateli majątnych nad wielką masą przeciętnie zarabiającej ludności.

Uzdrowiska, hotele, pensjonaty nie są w należyтым stopniu wykorzystane. Przebywają w nich ludzie raczej szkodliwi dla społeczeństwa niż pożyteczni.

Jedne ośrodki letniskowe są w okresach sezonowych przeludnione, inne świecą pustkami. Lokale rozrywkowe są tak drogie, a nastawienie właścicieli do możliwości płatniczych obywatela tak agresywne, że możliwość korzystania z ich usług dla 90% ludzi jest wykluczona...

Wieś, która w okresie międzywojennym dzięki skutecznej polityce turystycznej zaczęła się stopniowo zaludniać wzrastającą falą letników, sportowców — znów świeci pustkami.

Doświadczenia Ligi Popierania Turystyki wykazały możliwość nie tylko umasowienia ruchu turystycznego w Polsce ale i wygospodarowania wielomilionowych sum.

Obiektywne dane nie zmieniły się na gorzej, a przeciwnie na lepsze. Klimat polityczny państwa ludowego w większym stopniu sprzyja rozwojowi tego ważnego działu gospodarki narodowej, niż klimat jakiegokolwiek innego typu państwa.

Potrzeba nawiązania i zacieśnienia kontaktu wsi z miastem wzrosła.

Ilość i jakość środków przewozowych została doprowadzona jako tako do stanu normalnego — a nawet — o ile chodzi o odcinek motoryzacji, znacznie rozwinięta.

Obecnie punkt ciężkości problemu leży w płaszczyźnie organizacyjnej. Dotychczas istniejące ośrodki dyspozycji ogarniały jedynie fragmenty całokształtu nasuwających się zagadnień i nie były wyposażone w należyty stopniu we władztwo konieczne do przeprowadzenia realnych posunięć administracyjnych.

Stworzenie ośrodka, któryby scentralizował w sobie wszystkie problemy związane z tu-

rystyką staje się sprawą palącą. Ośrodek ten powinien przyjąć na siebie wszelkie zadania koordynacyjne i wiązać w jedną całość agendy przynależne do rozmaitych resortów. Związkom zawodowym w tym nowym organizmie musi być zapewnione należyte miejsce i należyty wpływ. Część dochodów z umiastycznego winna zasilić cele Funduszu Wczasów. Forma prawna tej przyszłej jednostki koordynacyjnej będzie zależna od najrozsądniejszych momentów. W każdym razie już w obecnym stanie rzeczy należy wysunąć sugestię by instytucja ta nosiła znamię instytucji państwa - publicznej.

Nie narusza to oczywiście celowości istnienia przedsiębiorstw tego rodzaju co Orbis, które jednak z uwagi na charakter wyłącznie usługowy, nie mogą na siebie przyjąć i skutecznie rozwiązać problemów o charakterze ogólnopaństwowym.

A. GORGOSZ-PEMPOWA.

Kier. Domu Wczasów w Zakopanem.

Grafik ruchu osobowego w domach wczasów

W wielu wypowiedziach na aktualny temat wczasów, ujmowanych zarówno pod kątem socjalnym jak i ściśle żywieniowym — zbyt mało, moim zdaniem uwagi poświęca się ludziom, którzy bezpośrednio i najbliższej wczasowania stoją, którzy je budują, którzy ofiarnym sercem, rozsądną organizacją, z każdego domu wczasów stworzyć mogą prawdziwą bazę odpoczynku, jasne wspomnienie minionego urlopu, — lub wręcz odwrotnie — nieudolnością, bezradnością, brakiem zdrowej inicjatywy, chynerycznością własnego usposobienia, obrzydzą pobyt wczasowiczowi. Myślę o kierownikach domów wczasów.

W dzisiejszej dobie, w okresie ustawicznych zmian w dziedzinie wczasów, niema stałych wytycznych, niema tych recept na codzien, o których wspomniałam. Dziś każdy kierownik domu wczasów może być twórcą nowych szlaków, prowadzących do najlepszych osiągnięć. Każdy dzień jego rzetelnej pracy może przynieść doświadczenia, usuwające przyszły trud.

Kto zbliska i ze szczerem zainteresowaniem przyjrzał się pracy kierownika, ten niezaprzeczenie stwierdzić musi, że najcięższy i bodaj najtrudniejszy odcinek przypadł mu w udziale do pokonania i wyprowadzenia, że właśnie kierownik, a nikt inny musi ponosić konsekwencje mniej lub więcej udanych eksperymentów, idących odgórnie, — że tylko jego postawa i takt zapobiec może wszelakim zadrażnieniom powstałym z tytułu np. niedostatecznego wyposażenia domu w sprzęt, niesprawnie działającego personelu, czy nagłego braku na rynku miejscowym artykułów codziennego użytku itp.

Wśród wielu trudności z jakimi zmagać się musi zarząd domu — sprawa rozmieszczenia wczasowiczów — jest jednym z zagadnień dnia codziennego, zwłaszcza w domach, gdzie ruch osobowy nie jest zamknięty określonymi turnusami. Kierownik staje wobec różnorodnych wymagań przybywających i w tym momencie przyjdzie mu z dużą pomocą grafik ruchu osobowego. (patrz str. 15 tabela 1).

Grafik taki najlepiej wykonać na jasnym kartonie. Odpowiednikami łóżek są linie ciągłe i te należy naciąć, aby mieć możność założenia kartki z nazwiskiem wczasowicza, datę jego przyjazdu i wyjazdu. Wśród bilecików dobrze jest wprowadzić dwa kolory np. biały dla wczasowiczów - pracowników i niebieski dla ich członków rodzin. Pokoje zajmowane przez personel winne być również opisane.

Jeden rzut oka na tablicę orientuje jaki jest skład wczasujących, ilość pokoi zajętych przez personel, oraz wolnych.

Linie przerywane znaczą dodatkowe miejsca dla ewentualnego dostawienia łóżka polegowego czy leżanki.

Wykres taki, wywieszony na ścianie w kancelarii domu wczasów, obrazuje dokładnie całokształt gospodarki wczasowiemiejscami.

Pomaga pod względem technicznym do szybkiego i sprawnego zakwaterowania nowoprybyłego.

Przez osobisty przydział miejsc przez kierownika, stwarza prawdopodobieństwo najlepszego doboru współmieszkających.

Daje możność nawiązania współpracy kierownictwa domu wczasów z wczasującymi poprzez wspólną wymianę zdań o możliwościach rozlokowania.

Ruch osobowy w Domu Wczasów

Tabela 1.

w domu trzypiętrowym mieszczącym od 90 do 100 osób.

I piętro 13 pokoi 34 miejsc stałych + 2 dodatkowe												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14
						...			...			
II piętro 13 pokoi 29 miejsc stałych + 4 dodatkowe												
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
...			...			...			...			
III piętro 13 pokoi 27 miejsc stałych + 3 dodatkowe												
28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
						...			...			...

Tabela 2.

WYKRES MIESIĘCZNEGO RUCHU OSOBOWEGO																																
M-c kwiecień			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Ilość osób na każdy dzień			2	2	2	5	5	5	5	5	5	7	7	7	7	6	4	6	6	5	5	4	4	4	4	3	2	2	2	2	2	2
Ilość personelu			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Goście nadzwyczajni																																
Razem			7	7	7	10	10	10	10	10	10	12	12	12	12	11	9	11	11	10	10	9	9	9	9	8	7	7	7	7	7	5
I.p.	Imię i nazwisko	podstawa pobytu																														
1	Kraj Helena	Nr skier. rodz.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
2	Królak Jan	Nr skier. prac.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
3	Tomaszewska Anna					/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
4	Pędzich Rudolf					/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
5	Postowid Edward					/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
6	Majer Kazimiera											/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
7	Nieć Elżbieta											/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
8	Wiśniewski Józef																/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
9	Kaletka Zofia																/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
10																																
11																																
12																																

Jest biletem wizytowym, orientującym przybyłych w ich znajomościach prywatnych.

Ułatwia personelowi domu wczasów odszukiwanie wczasowicza na wypadek telefonu, poczty itp.

Drugim grafikiem ułatwiającym niezmiernie pracę kierownika domu jest wykres, w mojej pracy zawodowej „kratką” ochrzczoney, a ilustrujący każdodziennie dokładną ilość osób. (patrz str. 15, tabela 2).

Tego rodzaju tablica pozwala na natychmiastową orientację dla kierownika, czy słusznie działa na dany dzień magazyn żywnościowy i bielizniany,

dla magazynu żywnościowego jest podstawą wydania racji dla kuchni,

dla magazynu bieliznianego wskaźnikiem przygotowania odpowiedniej ilości bielizny,

dla kancelarii jest materiałem do uzupełnienia meldunków,

dla czynników kontrolnych — pełnym obrazem odzwierciedlającym liczebny i imienny stan wczasujących, datę przybycia, podstawę pobytu i ogólny ruch osobowy miesięczny.

Kreską pionową znaczymy każdy dzień po-

bytu wczasowicza. Sumując pionowo wszystkie kreski, otrzymujemy ilość osób w poszczególnym dniu + personel (liczba stała) + goście nadzwyczajni np. delegowani, zwiedzający itp.

Wykres ten ze względu na oszczędność miejsca jest tylko fragmentem grafiku dla domu mieszczącego 50 osób, których tutaj niepodobna wszystkich wypisać.

Tak jeden jak i drugi wykres nie przysporzy wiele trudu kierownikowi, — natomiast w efekcie miesięcznym i rocznym stworzy mu warunki pracy dogodniejsze, powiem więcej, da mu radość sprawnego wykonywania swych obowiązków.

W artykule swym poruszyłam zaledwie cząstkę możliwości kierownika, idących po linii ułatwienia pracy z tytułu jego stanowiska. Jeżeli dodamy do tego ideowy wkład pracy całego personelu, poczynwszy od pomocy biurowej aż do gońca, ich wspólny wysiłek nad tworzeniem radosnego wczasowiska, ich stałą gotowość do nawiązywania wspólnoty wczasowej, to wówczas żaden trud, stojący na drodze pojedynczych dni, nie skłóci, nie zmąci i nie przeszkodzi w osiągnięciu pięknego celu postawionego wczasom.

ZOFIA CZERNY.

Wiosenne i letnie jadłospisy

Pamiętajmy, że letnie jadłospisy różnią się zasadniczo od jesiennych i zimowych.

1. Posiłki letnie muszą być niżej kaloryczne.

Straty ciepła przez promieniowanie w lecie są mniejsze.

Wniosek:

- usunąć potrawy wysokokaloryczne: tłuste mięsa z tłustymi i zawiesistymi sosami (np. gulasz, bigos, paszтет, wędlina), potrawy zapiekane w sosach;
- unikać potraw nasiąkających tłuszczem jak placki ziemniaczane, bliny, racuchy, ziemniaki przysmażane;
- zupy podprawiać śmietaną, śmietanką, mlekiem, żółtkami, masłem. Ograniczyć zasmażki. ograniczyć tłuste wywary z kości, okrasę ze słoniny i szmalcu;
- ograniczyć potrawy z grochu i fasoli;
- stosować więcej potraw słodkich, w czasie upałów obficie stosować słodzone napoje chłodzące z owoców i soków witaminowych.

2. Posiłki letnie muszą być uboższe w mięso, bogatsze w nabiał.

Białko mięsa wywiera specyficznie - dynamiczny wpływ na ustrój, t. j. przyspiesza przemianę materii, zwiększając zapotrzebowanie kaloryczne.

Wniosek:

- wieprzowinę, baraninę i tłuste ryby spożywane w zimie zastąpić chudym rybami, cielęciną, drobiem, wewnętrznymi narządami zwierząt rzeźnych;
- potrawy mięsne zastąpić potrawami z

nabiału, który w lecie jest nie tylko tańszy ale i wyżej wartościowy. Stosować potrawy z jaj w różnorodnych odmianach, potrawy mleczne, potrawy z serem;

- wykorzystać mleko słodkie, kwaśne, maślanę. Z serwatki przyrządzać napoje chłodzące, z kwaśnego mleka chłodniki z dodatkiem jarzyn lub owoców. Stosować studzone desery mleczno - owocowe.

3. Posiłki letnie muszą zawierać zwiększoną ilość jarzyn i owoców.

Brak świeżych jarzyn i owoców na przedwiosniu powoduje obniżenie poziomu gospodarki witaminowej i mineralnej organizmu. Wstępujemy w miesiące letnie wygłodzeni na te składniki. Musimy nie tylko wyrównać te braki, ale zgromadzić w organizmie na miesiące zimowe te składniki, które mogą być magazynowane.

Letnie jarzyny i owoce są bogate w witaminy i składniki mineralne — ubogie w skrobię i błonnik, a więc niskokaloryczne i nadające się do spożywania na surowo.

Wniosek:

- Przy układaniu jadłospisów uwzględniajmy conajmniej dwie potrawy jarzynowe w ciągu dnia,
- podawajmy w lecie jak najwięcej surówek jarzynowych i owocowych,
- letnie warzywa o delikatnej strukturze gotują się szybko. Podawajmy je zawsze gotowane tuż przed spożyciem; wykorzystujmy skrzętnie ich wywary.

**Dzienna norma żywienia dla wczasów pracowniczych 1948 r.
przy górnej granicy kosztów 210 zł za 1 osobę dziennie.**

NAZWA PRODUKTU	Ilość w g	Kalorie *)	Wartość kalor. grup	Wskaźnik porówn. kal. FAO	Koszt produktów w zł
Produkty białkowe					
Mleko pełne świeże	500	315	385	300—400	20,—
Ser świeży	50	70			4,—
Jaja szt.	2	138			20,—
Mięso, ryby, wewn. narządy zwierząt rzeźnych (50% cielęciny, baraniny, ryb, 50% wieprzowiny)	100	260,2	398,2	200	20,—
Warzywa i owoce.					
Warzywa liściaste	150	24	120,3	100	12,—
Warzywa liściaste	150	33			12,—
Warzywa różne	250	63,3			25,—
Owoce świeże	400	272	272	100—200	6,40
Ziemniaki					
Produkty energetyczne.					
Zbożowe.					
Mąka pszenna i makaron 70%	100	346	1.498,5	1200—1800	7,—
Pszenne pieczywo 70%	100	242			9,—
Chleb żytni 80%	300	741			11,70
Kasza jęczmienna	30	101,7			1,80
Inne kasze	20	67,8			2,40
Strączkowe.					
Fasola	30	75	75	250—300	2,10
Cukier i słodcyce.					
Cukier	70	266	340	10—15% ogółu kalorii	11,62
Marmelada	30	74			12,—
Tłuszcze.					
Stonina	10	63,8	364,9	150—200	2,80
Smałec	10	89,1			3,80
Masło	20	149			10,—
Smietana	30	63			6,—
Różne.					
Kawa mieszanka	15				1,50
Proszek cytrynowy witamin.	8				4,—
Przyprawy i nieprzewidziane					4,50
Razem: 3.453,9 kal.					Razem: 209,62 zł

*) Wartość kaloryczna produktów została obliczona według tłumaczenia dokonanego przez dział Higieny Żywności P. Z. H. w Warszawie p. t. „Wartości odżywcze w produktach spożywczych z okresu wojny”. Brakujące w zestawie pozycje zostały w porozumieniu z P. Z. H. działem Higieny Żywności oznaczone w następujący sposób:

jarzyny liściaste występujące w okresie maja, czerwca, lipca i sierpnia za 100 g 16 Kal.

jarzyny różne występujące w okresie maja, czerwca, lipca i sierpnia za 100 g 14,6 Kal.
owoce świeże występujące w okresie maja, czerwca, lipca i sierpnia za 100 g 25,3 Kal.
śmietana (20—22%) za 100 g 210 Kal.
stonina przec. gruba za 100 g 630 Kal.
ser świeży za 100 g 140 Kal.
mięso świeże cielęcina i wieprzowina przec. za 100 g 173 Kal.

WCZASY PRACOWNICZE 1948 r.

Przykład jadłospisu 7-dniowego na m-c lipiec zestawiony na podstawie wyżej przytoczonej normy żywienia.

Śniadanie:	Obiad:	Kolacja:
I dzień. Kawa mleczna Chleb z twarogiem Bułka z marmeladą	Zupa ziemniaczana ze śmietaną i zieleciną Siekanki wieprzowe w sosie pomidorowym Kasza perlowa sypka Sezonowa surówka owocowa	Fasolka szparagowa w sosie śmietanowym, ziemniaki Herbata Bułka z masłem
II dzień. Kawa mleczna Chleb z twarogiem Chleb z masłem	Krupnik wiosenny z jarzynami i zieleciną Mostek cielęcy faszerowany Ziemniaki, surówka z jarzyn mieszanych	Marchew z groszkiem Grzanki z bułki osmażane Napój z jagód chleb z masłem suche ciastka
III dzień. Kawa mleczna Chleb z serem topionym Bułka z marmeladą	Zupa owocowa z grzankami Flaczki cielęce, knedleki ziemniaczane Fasolka szparagowa z masłem Krem waniliowy z kwaśnego mleka	Kalafior w sosie beszamelowym ziemniaki Chleb z masłem Kompot z wiśni



Śniadanie:	Obiad:	Kolacja:
IV dzień. Kawa mleczna Chleb z twarogiem Bułka z masłem	Chłodnik poziomkowy, bułka Ziemniaki wypiekane z jajami ze świeżymi grzybami Sałata liściasta z koperkiem	Leniwe pierogi Napój surówkowy z leśn. jagód Chleb z masłem, suche ciastka biszkopt.
V dzień. Kawa mleczna Chleb z masłem Bułka z marmeladą	Zupa z młodych jarzyn Dorsz smażony, ziemniaki puree młode buraczki Krem z manny na mleku, z so- sem poziomk. lub waniliow.	Chleb z masłem Twarożek z rzodkiewką, szczy- piorkiem, jajem i śmietaną Herbata
VI dzień. Kawa mleczna Chleb z serem topionym Bułka z marmeladą	Zupa ze świeżych grzybów z kaszą jęczmienną Mięso w jarzynach z fasolą Sałata zielona z koperkiem i śmietaną	Omlet nakładany szpinakiem ziemniaki młode Grzanki suszone z masłem Jagody leśne z cukrem
VII dzień. Kawa mleczna Słodka bułka drożdżowa	Chłodnik szczawiowy na ser- watce ze śmiet., ziemniaki Pieczeń w sosie, makaron, ka- lafiory Jagody leśne z cukrem	Sałata z jarzyn mieszanych, garnirowana jajami w sosie ostрым, chleb, masło Herbata

**Dzienna i tygodniowa norma żywienia dla kolonii młodzieżowych 1948 r.
przy górnej granicy kosztów 170 zł na 1 osobę dziennie.**

N A Z W A P R O D U K T U	Norma dzienna g	Norma tygodniowa w g	Kalorie w tygodniu*)	Koszt tygodniowy zł
Produkty białkowe.				
Mleko pełne świeże	500	3.500	2.205	140,—
Mleko w proszku przydziałowe	40	280	954,8	—
Ser chudy	50	350	490	28,—
Jaja szt.	1	7	483	70,—
Mięso przydziałowe	40	280	593,6	—
Mięso świeże i ogr. wewn. zwierząt, ryby	50	350	605,5	70,—
Warzywa i owoce.				
Jarzyny liściaste	100	700	112	56,—
Jarzyny różne	150	1.050	153,3	84,—
Owoce świeże i na marmeladę	250	1.750	442	175,—
Ziemniaki stare (lub młode)	400	2.900	1.540	42,—
Produkty energetyczne.				
Mąka psz. na potrawy i białe pieczywo, makaron 70%	100	700	2.422	44,10
Mąka pszenna 85% na chleb	80	560	1.920,8	33,60
Chleb 80%	150	1.050	2.593,5	37,27
Kasza perłowa	30	210	711,9	9,66
Kasza owsiana	30	210	816	33,60
Groszek UNRRA	9	63	187,7	—
Cukier do potraw, napojów i na marmeladę	100	700	2.620	114,20
Margaryna przydziałowa	6,7	46,9	360,2	—
Smalec przydziałowy	3,3	23,1	205,7	—
Śtonina z zakupu	10	70	451,5	10,60
Masło	20	140	1.564,5	70,—
Śmietana 20%	30	210	441	42,—
Orzeszki amerykańskie	3,3	23,1	134,3	—
R ó z n e.				
Kawa mieszanka	15	105	—	8,93
Przyprawy (sól, zielenina itp.)	—	—	—	35,—
Proszek cytr. witaminowy amer.	10	70	—	17,50
Nieprzewidziane (mąka ziemn., kasza jagl., manna itp.)	—	—	—	40,—
Razem:			22.009	1.170,46
1 dzień:			3.144,7	167,26

*) Wartość kaloryczna produktów została obliczona wg. tłumaczenia wykonanego przez Dział Higieny Żywności P. Z. H. w Warszawie, p. t. „Wartości odżywcze środków spożywczych z okresu wojny”. Brakujące w zestawie pozycje zostały w porozumieniu z Działem Higieny Żywności oznaczone w sposób następujący:

Jarzyny liściaste występujące w okresie maja, czerwca, lipca i sierpnia za 100 g 16 Kal.

Jarzyny różne występujące w okresie maja, czerwca, lipca i sierpnia za 100 g 14,6 Kal.

Owoce świeże występujące w okresie maja, czerwca, lipca i sierpnia za 100 g 25,3 Kal.

Włoszczyzna przeciętnie za 100 g 48 Kal.

Śmietana 20% za 100 g 210 Kal.

Śtonina przeciętnej grubości za 100 g 638 Kal.

Ser świeży za 100 g 140 Kal.

Mięso świeże i organy wewn. za 100 g 173 Kal.

Mięso konserwowe z przydziału za 100 g 212 Kal.

Przykłady jadłospisów na kolonie młodzieżowe 1948 r.

oparte o normę żywienia dla wczasów młodzieżowych 1948 r.

MAJ.

I śniadanie.	II śniadanie.	O b i a d	Kolacja.
I dzień. 1. Kawa mleczna chleb z masłem	Bułka z jajem sieka- nym ze śmietaną i zieleniną	Barszcz wołyński Ziemniaki z sosem z mózgu, sa- łata liściasta z sokiem z prosz- ku cytryn.	Leniwe pierogi z cia- sta ziemniacz. z masłem i cukrem
II dzień. 2. Mleko, bułka z masłem	Chleb z twarogiem i rzodkiewką	Zupa ziemniaczana ze szpina- kiem Mięso konserwowe w sosie po- midorowym i makaron Kompot ze śliwek suszonych, zakwaszony prosz. cytryn. witamin.	Ziemniaki z zieleniną Zsiadłe mleko (Albertki)
III dzień. 3. Kawa mleczna chleb Grahama z masłem	Bułka z serem i ziele- niną napój z mło- dej serwatki	Zupa szczawiowa ze śmietaną i lanym ciastem Flaki cielęce, ziemniaki z ziele- niną, rzodkiewka	Zupa z wątróbki z kluseczkami
IV dzień. 4. Kawa mleczna chleb z masłem	Bułka z marmeladą	Krupnik wiosenny Szpinak z ziemniakami Mleczko z orzeszków ameryk.	Pierozki z mięsem przydziałowym Kwas burakowy
V dzień. 5. Kawa mleczna chleb Grahama z masłem	Bułka z marmeladą	Zupa z groszku UNRRA z su- szonymi grzankami Ziemniaki wypiekane z jajami i śmietaną Sałata liściasta z koperkiem i so- kiem z prosz. cytr. witamin.	Kasza jaglana na mleku ze śliwkami susz. i bitą śmiet.
VI dzień. 6. Mleko, chleb z płatków ows. z masłem	Chleb z masłem i zieleniną	Zupa rabarbarowa z grzankar Siekanki cielęce Sałata z ziemniaków, rzodkiew- ki i szczypiorku ze śmietaną.	Szpinak z jajem, pu- ree z ziemniak. Lemoniada z proszku cytr. witaminow.

CZERWIEC.

I śniadanie.	II śniadanie.	O b i a d	Kolacja.
I dzień. 1. Mleko, bułka z masłem	Chleb z masą wątro- bianą, rzodkiewka	Zupa koperkowa na cielęciny, zasmażana z ziemniakami Leniwe pierogi z cukrem	Szczypior z cebuli ze śmietaną i jajem, chleb, napój po- rzeczkowy
II dzień. 2. Mleko, chleb Grahama z ma- słem	Bułka z serem i śmie- taną	Zupa szczawiowa ze śmietaną z ziemniakami Gulasz z konserw mięsn. z ka- szą jęczmienną, rzodkiewki	Paluszki ziemniacz. sos z jagód ze śmietaną
III dzień. 3. Kawa mleczna bułka z masłem	Chleb Grahama z marmeladą	Krupnik wiosenny na wywarze z jarzyn ze śmietaną Omlet ze szpinakiem, ziemniaki	Chłodnik litewski z botwinką i chleb
IV dzień. 4. Kawa mleczna chleb z marmel.	Bułka z masłem i szczypiorkiem Porzeczeki	Zupa mleczna z kostką z kaszy Kotlety siekane z ziemniakami (lub dorsz duszony) Sałata liściasta z koperkiem i śmietaną.	Zupa z czereśni i ra- barbaru z klusecz- kami

I śniadanie.	II śniadanie.	O b i a d.	Kolacja.
V dzień. 5. Mleko, bułka z masłem	Chleb z płatków ow- sianych z marmel.	Zupa ziemn. z groszkiem UN- RRA ze śmietaną Kluski z sosem z mięsa przy- działowego Kisiel porzeczkowy	Ziemniaki z koper- kiem Sałata liściasta z ja- jem siekanym i śmietaną Suche ciastka
VI dzień. 6. Mleko, chleb z masłem	Bułka z serem, rzodkiewka	Zupa z serwatki z koperkiem, ziemniakami Bucht drożdżowy z sosem z o- rzeszk. amerykańsk.	Omlet ze szpinakiem Kasza sypka Napój porzeczkowy

LIPIEC.

I śniadanie	II śniadanie.	O b i a d	Kolacja.
I dzień. 1. Mleko, bułka z masłem	Chleb Grahama z masą wątrobianą i szczypiorkiem	Zupa jagodowa z kluseczkami Jaja w sosie koperkowym ze śmietaną Kasza perłowa	Kalarepka z mar- chewką, puree z ziemniaków. Maliny z cukrem
II dzień. 2. Kawa mleczna chleb z masłem	Kompot z wiśni bułka	Zupa kalafiorowa z mięsem konserw. ze śmietaną Ziemniaki z zieleniną Naleśniki z serem	Kasza sypka z koper- kiem Mleko zsiadłe
III dzień. 3. Mleko, bułka z masłem	Chleb z masłem, su- rowa marchew	Zupa z młodych ziemniaków ze śmietaną i zieleniną Siekanki cielęce w sosie (Kotlety z dorsza w zaprawie pomidorowej z młod. jarzyn.) Makaron, sałata zielona z ko- perkiem	Fasolka szparagowa w sosie ze śmieta- ną z drobną kaszką Jagody leśne
IV dzień. 4. Mleko, chleb z masłem	Bułka z twarogiem i zieleniną	Zupa z młodych jarzyn, lane ciasto Mostek cielęcy pieczony, ziem- niaki z zieleniną, marchewka	Pierogi z wiśniami i śmietaną, lub klu- seczki krajane z so- sem z wiśni i śmie- tany
V dzień. 5. Kawa mleczna bułka z masłem	Chleb razowy z ma- słem i zieleniną Surowa kalarepa	Zupa mleczna, kluseczki z płat- ków owsianych Omlet z kalafiorami, ziemniaki z zieleniną Kisiel witaminowy wiśniowy z mlekiem.	Marchewka z grosz- kiem i ziemniaka- mi Jagody z cukrem
VI dzień. 6. Mleko, bułka z marmeladą	Chleb z płatków ow- sianych z twaro- giem, śmietaną i zieleniną	Zupa z przecieranego groszku „UNRRA” z grzankami Paszteciki z mięsa przydziało- wego, surówka z jarzyn mie- szanych Mleczny krem z manny z orzeszkami palonymi.	Kasza sypka z sosem koperkowym Maliny z cukrem.

SIERPIEŃ.

I śniadanie.	II śniadanie.	O b i a d	Kolacja.
I dzień. 1. Kawa mleczna, chleb z masłem	Bułka z masą wątro- bianą i szczypiork.	Zupa z kapusty białej Jajecznica, marchewka z grosz- kiem, ziemniaki Maliny z cukrem.	Sałata z jarzyn mie- szanych ze śmiet. Chleb Grahama, her- bata

I śniadanie.	II śniadanie.	Obiad.	Kolacja.
II dzień. 2. Mleko, bułka z masłem	Chleb z marmeladą ze świeżych owoc.	Zupa jarzynowa z lanym ciast. Siekanki (dorsz duszony w sosie pomidor. ziemniaki) Ziemniaki młode, ogórki kisz.	Kapusta na mleku z masłem Placek drożdżowy Napój malinowy
III dzień. 3. Mleko, bułka z masłem	Chleb Grahama z masą z mięsa konserw. i koperkiem	Zupa kalafiorowa z mianą Sałata z pomidorów z jajami i śmietaną ze szczypiorkiem Młode ziemniaki	Leniwe pierogi z masłem Jagody z cukrem
IV dzień. 4. Mleko, chleb z masłem	Bułka z masłem i szczypiorkiem Surowy groszek zielony	Zupa ze świeżych grzybów z makaronem Mięso konserwowe z jarzyn z fasolą i pomidorami Kisiel witaminowy	Kalafior z sosem mlecznym Ziemniaki młode z zieleciną Napój z serwatki
V dzień. 5. Mleko, chleb z masłem	Chleb, jaja ze śmietaną i zieleciną	Zupa z kalarepy, grzanki suszone Kotlety z groszku UNRRA, sałata z pomidor. i ogórki kisz.	Makaron z serem Kompot ze śliwek
VI dzień. 6. Kawa mleczna bułka z masłem	Chleb z płatków owsianych z masłem	Zupa pomidorowa z kaszą Wątroba osmażana (rulada z dorsza w sosie białym) Surówka z jarzyn mieszanych.	Młode ziemniaki, zsiadłe mleko Krucze ciastka z orzeszkami

S. WITKOWSKA.

ZIMNE DESERY

Wskaźnikiem racjonalności żywienia jest przede wszystkim jego urozmaicenie. Duże urozmaicenie jadłospisów a zarazem dopełnienie stanowią desery, przy pomocy których możemy łatwo podnieść kaloryczną wartość posiłku, a jednocześnie dopełnić brakujące ilości witamin, soli mineralnych, czy też pełnowartościowego białka i wpłynąć na równowagę kwasowo - zasadową danego posiłku.

Dlatego też deser musi być ściśle związany z całością jadłospisu i stanowić jego uzupełnienie i dopełnienie. Przy potrawach działających kwasotwórczo, tłustych, ciężkich, jak np. bigos, mięsa duszone w sosach z dodatkiem kasz, klusek itp., podajemy desery lekkie owocowe, jak np. kompoty gotowane lub z owoców surowych, sałatki owocowe, kisiele witaminowe, owoce surowe, soki owocowe, jabłka pieczone itp., które wnoszą składniki zasadowotwórcze.

Jeśli natomiast w zupie i drugim daniu głównego posiłku jest przewaga związków zasadowotwórczych, a więc przewaga potraw z jarzyn, owoców, mleka czy ziemniaków, a przy tym i ilość kalorii niewystarczająca — podajemy wtedy desery z mąki, kasz, jaj, w postaci ciastek, deserów z gotowanych lub zapiekanych kasz, sufletów, pianek, kremów itp.

Z tego też względu trudno jest ustalić, które desery należy stosować wyłącznie w lecie,

a które w zimie, gdyż deser powinien być w miarę możliwości ściśle dopasowany do typu jadłospisu. Nie przeprowadzając więc tego trudnego podziału, należy zwrócić uwagę na pełne wykorzystanie produktów sezonowych, których dostarcza nam przyroda. Począwszy od wczesnego lata, aż do późnej jesieni rozporządzamy dużą ilością owoców jak czarne jagody, maliny, poziomki, agrest, porzeczki, jabłka, gruszki, śliwki, borówki - brusznice itp., nie mamy więc trudności w uzupełnianiu wartości C-witaminowej potraw i w uzyskaniu równowagi kwasowo zasadowej w pożywieniu.

W okresie zimy nasze możliwości nabywania owoców świeżych wyraźnie maleją ze względu na ich brak i cenę, stosujemy więc częściej siłą rzeczy desery z mąki, kasz i mleka, a wartość C-witaminową posiłków i równowagę kwasowo zasadową uzyskujemy z surówek z jarzyn świeżych i z kiszzonek. Nie mniej jednak we wszystkich dostępnych nam wypadkach wykorzystujemy jabłka, żurawiny i cytryny, a także owoce mrożone.

Od wczesnej wiosny aż do końca maja, a nawet dłużej rozporządzamy rabarbaram (najpierw inspektowym, a potem ogrodowym), którego wartość odżywcza i smakowa zbliżona jest do wartości owoców. Ze względu jednak na specyficzne właściwości rabarbaru, nie powinien być on w żywieniu ludzi zbyt forsownie stosowany. Na marginesie zaznaczyć trzeba, że

rabarbaru nie powinno się w żadnym wypadku obierać, tylko ostrym nożem krajać poprzecznie na kawałki. Obierając rabarbar odrzucamy witaminy, a zwłaszcza barwnik zawarty w skórce, a przecież ten ostatni właśnie nadaje kompotowi piękny, różowy kolor. Najlepszą przyprawą rabarbaru jest wanilia, która swym silnym i przyjemnym zapachem niweluje swoisty posmak jaki rabarbar posiada. Doskonałym dodatkiem aromatycznym jest też surowa skórka cytrynowa, dodana do deseru w ostatniej chwili przed podaniem.

Uwzględniając sezonowość deserów musimy również wziąć pod uwagę kiedy i jakie desery należy podawać ciepłe, a kiedy studzone lub nawet zamrażane. Oczywiście że odpowiednią porą dla deserów studzonych jest przede wszystkim lato, zwłaszcza w okresie upałów, wtedy to im deser jest silniej oziębiony (tym więcej przyjemności sprawia naszym stołownikom; nawet zwykły kompot silnie oziębiony i mocno aromatyczny jest pierwszorzędnym przysmakiem w czasie upału.

W zimie natomiast, zwłaszcza w okresie silnych mrozów, zawsze są odpowiednie desery ciepłe, a już wprost koniecznie ciepłe wtedy, jeśli podajemy baraninę lub wieprzowinę albo zimną surówkę z jarzyn jako dodatek do mięsa.

Ponieważ w stołówkach przyrządzanie wyśmiałych, zapiekanych deserów nastęrcza dużo trudności ze względu na brak czasu, możemy zaryzykować z powodzeniem w okresie zimy podawanie gorących kompotów czy kisieli, zwłaszcza mlecznych. Wydawanie gorących ołatków z jabłkami lub rabarbarem, kasz wypiekanych z owocami, jeśli rozporządzamy kilkoma piecykami, nie nastęrcza większych trudności.

Ze względu jednak na zbliżający się sezon wiosenno letni, zajmiemy się omówieniem deserów studzonych.

Kompoty i sałatki owocowe.

Do najbardziej rozpowszechnionych u nas deserów studzonych należą **kompoty** z różnego rodzaju owoców, nie zawsze jednak racjonalnie przyrządzane, ze względu na ochronę wartości witaminowej owoców. W kompotach podprzeważnie owoce gotowane, gdy tymczasem o wiele smaczniejsze i bardziej wartościowe są kompoty z owoców mieszanych, gotowanych i surowych, a nawet surowych. Gotujemy głównie (uprzednio opłukane i namoczone i w tej samej wodzie w której się moczyły gotowane) owoce suszone jak śliwki, jabłka, wiśnie, które przeważnie witaminów już nie zawierają. Należy jednak w kompotach tego typu uzupełniać brak witaminu C sokiem z owoców świeżych, sokiem z cytryny, drobno szatkowanymi surowymi jabłkami itp. Aby jednak pokrajane owoce surowe nie stykały się długo z tlenem powietrza, a tym samym nie traciły witaminu C, należy przed rozpoczęciem krajania owoców przygotować gęsty syrop cukrowy, ostudzić go

i owoce krajane probnymi partiami wkładać od razu do syropu. Zabieg ten oprócz ochrony witaminu C przed utlenianiem, ma jeszcze na celu nasączenie surowych owoców cukrem, aby nabrały właściwego smaku. Wkładanie pokrajanych owoców od razu do kompotu daje smakowo rezultat o wiele gorszy. Jeśli chodzi o przygotowanie kompotów z owoców zupełnie surowych, to postępujemy podobnie, a więc owoce uprzednio przygotowane zalewamy gęstym zimnym, aromatycznym syropem na 1 do 2 godzin, a po tym dopiero rozrzedzamy kompot odpowiednią ilością zimnej przegotowanej wody. Kompoty surówkowe powinny być silnie oziębione.

Sałatki owocowe — to całe, lub pokrajane owoce, przesypane cukrem, lub polane bardzo gęstym aromatycznym syropem. Przesypane warstwami lub tylko posypane cukrem podajemy jedynie jagody czarne, poziomki, maliny truskawki. Takie owoce jak gruszki, jabłka, śliwki, morele rozdrabniamy przed przesypaniem cukrem. Owoce do kompotów surówkowych i do sałatek krajemy w drobne paseczki, większe (np. jabłka i gruszki) krajemy w cienkie plasterki, a później w paski.

Do sałatek owocowych możemy podać oziębioną śmietankę bitą z cukrem.

Drugą grupę rozpowszechnionych u nas deserów studzonych stanowią kisiiele.

Kisiiele dzielimy na 2 grupy: mleczne i owocowe. Składnikiem, który nadaje galaretowatą konsystencję kisielowi jest mąka ziemniaczana, która w połączeniu z płynami i pod działaniem wysokiej temperatury pęcznieje, po większa swoją objętość wchłaniając płyn. W miarę stygnięcia tężeje na galaretę. Galareta z mąki ziemniaczanej jest przejrzysta, bezbarwna, bez smaku, dzięki czemu możemy przyrządzać z niej rozmaite odmiany deseru. Ponieważ skrobia ziemniaczana rozkleja się w temp. 60° C, wystarczy więc, jeśli kisiel doprowadzimy do zgęstnienia w tej właśnie temperaturze, nie doprowadzając do wrzenia. Kisiel zagotowany kilkakrotnie staje się bardzo ciągliwy, a przez to kłopotliwy w jedzeniu. Kisiiele mleczne przygotowujemy na mleku z dodatkiem nadającym smak i zapach potrawie. Można więc przyrządzać kisiel kakaowy, kawowy, karmelowy, waniliowy, migdałowy itp.

Sposób przyrządzania kisielu mlecznego jest bardzo prosty. Trochę więcej niż połowę mleka zagotowujemy z cukrem i kawą lub kakaem, a w pozostałym zimnym mleku rozprowadzamy mąkę ziemniaczaną. Gdy mleko z dodatkami zawrze, odstawiamy z ognia i wlewamy mieszając bez przerwy zawiesinę z mąki ziemniaczanej i mleka. Gdy masa zgęstnieje odstawiamy z ognia. Ponieważ mleko w połączeniu z karmelem często warzy się, karmel dodajemy do kisielu po zagotowaniu mleka z mąką. Kisiel waniliowy często zaciągamy żółtkami, gdyż jest wtedy pożywniejszy i ma ładniejszy kolor.

Kisiele owocowe przyrządzamy w trojaki sposób 1) na przecierze z owoców gotowanych, 2) na przecierze z owoców gotowanych z dodatkiem surowych, 3) na przecierze z owoców surowych.

Kisiele z owoców gotowanych przyrządzamy w ten sposób, że owoce rozgotowane przecieramy przez sito, a następnie przecier ten po rozprowadzeniu wodą i dodaniu cukru, zagęszczamy mąką ziemniaczaną. W niektórych tylko wypadkach owoców nie przecieramy, np. przy kisielu z wiśni. Do tego typu kisielu możemy zużyć wszelkiego rodzaju aromatyczne marmelady owocowe. Kisiele półwitaminowe z owoców gotowanych i surowych przyrządzamy w ten sposób, że część owoców mniej do-rodnych rozgotowujemy i przecieramy, resztę zaś owoców dodajemy na surowo, bądź pod postacią przecieru, bądź rozdrobnione na tarce, lub cieniutko pokrajane. Jako przecier surowy możemy dodawać maliny, truskawki, czarne jagody i poziomki. Jabłka najlepiej dodawać tar-

te na grubej tarce do jarzyn. Takie zaś owoce jak dojrzałe soczyste węgiarki, truskawki, gruszki krajemy nożem.

Owoce surowe dodajemy po zdjęciu z ognia i po przestudzeniu kisielu, gdyż jak wiemy witamin C jest bardzo wrażliwy na działanie wysokiej temperatury, nie doprowadzamy jednak kisielu do zupełnego wystudzenia, gdyż po zgęstnieniu owoce trudno jest równomiernie wymieszać.

Kisiele witaminowe otrzymujemy w ten sposób, że mąkę z wodą i cukrem doprowadzamy podgrzewając do zgęstnienia, a po przestudzeniu dodajemy soki z surowych owoców lub surowe przeciery owocowe. Kisiele witaminowe należy przyprawiać bardzo starannie do smaku.

Obok kompotów i kisielu możemy jeszcze w żywieniu zbiorowym stosować bez większych trudności desery zimne z kasz drobnych, (manny, ryżu, kaszy jaglanej) mleka i jaj.

Z prasy zagranicznej

Ostatnie dwa roczniki czeskiego czasopisma „Výživa lidu” Czasopis společnosti pro racionalni výživu, Praha (r. 1946 i 1947), dostarczają wiele ciekawego materiału, wzbogacającego naszą wiedzę o żywieniu człowieka. Czasopismo to przynosi artykuły: 1) treści ekonomicznej, dotyczące gospodarki państwowej produktami żywnościowymi. 2) treści fizjologiczno - chemicznej, podające nowe zdobycze nauki o żywieniu człowieka, 3) treści sprawozdawczej, wyjaśniające sytuację żywnościową w wielu państwach na dwóch półkulach ziemi (należy przy tym nadmienić, że ten dział jest wyjątkowo szeroko rozbudowany), 4) opracowania monograficzne rozpatrujące poszczególne produkty spożywcze pod względem ekonomicznym, towaroznawczym i dietetyczno-higienicznym.

Artykuły należące do działu pierwszego podają i uzasadniają rozporządzenia rządowe dotyczące aprowizacji kraju oraz poruszają problemy rozwoju poszczególnych gałęzi przemysłu spożywczego. W drugim dziale artykułów omawiane są zagadnienia związane z racjonalizacją żywienia różnych kategorii pracowników, żywienia dziecka i leczenia dietetycznego różnych schorzeń.

Przy przeglądaniu omawianego czasopisma uderza bardzo niewielka ilość opracowań zajmujących się sprawami gospodarstw zbioro-

wych, a zupełnie pominięto żywienie pracowników i młodzieży na wczasach, któremu to zagadnieniu jest właśnie poświęcony niniejszy numer „Żywienia Zbiorowego”. Podajemy poniżej w najogólniejszych zarysach treść kilku najciekawszych artykułów, zawartych w dwóch ostatnich rocznikach omawianego czasopisma.

Wśród artykułów, które naświetlają zagadnienie żywienia pod względem ekonomicznym, zwraca uwagę praca **Anny Kawinowej p. t. „Mleko czy mięso”** (kwiecień 1946 r. Nr 4).

Autorka stwierdza, że oswobodzona republika, stając na progu nowego życia, przede wszystkim podejmuje planowanie swej gospodarki, co wymaga uzgodnienia interesów producenta, który swą pracą pokrywa najbardziej podstawowe potrzeby i konsumenta, który racjonalnym spożyciem warunkuje zbytni i zysk. Tylko przy uzgodnieniu takich czynników jak spożycie, zbytni i zysk unika się zarówno nadprodukcji, jak i braku artykułów żywnościowych.

Niesłuszne jest przekonanie, że mięso jest koniecznym warunkiem siły, gdyż zestawiając z sobą porównawczo mięso, mleko i jaja, te trzy podstawowe produkty białkowe, dochodzimy do przekonania, że pierwszeństwo należy przyznać mleku. Porównajmy skład chemiczny 100 g mięsa, 0,2 litra pełnotłustego mleka i 2 jaja wagi 50 g każde:

	kal. g	białk. g	tłuszcz. g	węgl. g	Ca O mg	Fe ₂ O ₃ mg	P ₂ O ₅ mg	W i t a m i n y						zasad.	kwas	Cena w kor. czeskich
								A i. m.	Kar. i. m.	B ₁ i. m.	B ₂ i. m.	C i. m.	D i. m.			
100 g mięsa	120	20,6	3,5	0,6	17	7	550	22	—	39	230	1500	—	—	19	4,50
0,2 l mleka	137	6,8	7,2	9,6	350	1	336	120	66	84	340	3300	0,4	6,6	—	1,20
2 jaja	148	11,2	10	0,6	78	1	414	364	400	84	344	—	9	—	17	7,00

Pracownik czechosłowacki otrzymuje 350 g mięsa na 28 dni, czyli 70 g tygodniowo mięsa bez kości, co w przybliżeniu przedstawia wartość odżywczą 0,1 litra mleka pełnotłustego.

Przeciętna krowa daje 6 litrów mleka dziennie. Jeśli krowa ta przeznaczona zostanie na rzeź, dostarczy 140—150 kg mięsa. Jeśli każdy pracownik na okres 28 dni dostaje 350 g mięsa, to ilość mięsa uzyskana z uboju 140 kilogramowej krowy wystarczy na 4-tygodniowy przydział dla 400 pracowników ($350 \text{ g} \times 400 = 140000 \text{ g}$). Krowa ta w tym samym czasie (28 dni) dostarczyłaby 68 litrów mleka, t. j. 42 litry tygodniowo, co dla 400 osób wynosi 0,1 litra na osobę ($42 \text{ l} = 42000 \text{ cm}^3 : 400 = 105 \text{ cm}^3 = 0,105 \text{ l}$), co przedstawia w przybliżeniu tę samą wartość odżywczą, co owych 70 g mięsa bez kości. Przy tym krowa ta może dostarczać mleka przez cały rok, mięsa zaś dostarcza jednorazowo tyle, ile potrzeba na 4-tygodniowy przydział dla 400 osób, czyli że krowa w ciągu roku dostarcza 12 razy więcej pożywienia pod postacią mleka niż pod postacią mięsa. Zwróćmy jeszcze uwagę, że mięsa mogą nam dostarczyć zwierzęta mniejsze jak drób, króliki, których hodowla jest tańsza, a wyciągniemy wniosek, że spożywanie mięsa krowiego w warunkach powojennych jest niedopuszczalnym zbytkiem.

Zagadnienie to jednak należy oświetlić jeszcze z innego punktu widzenia. Czechosłowacki producent za 1 kg żywej wagi otrzymuje 10 kor. cz. Krowa dostarczająca 140—150 kg mięsa waży około 550 kg (waga mięsa wynosi 43%), a więc za krowę tę sprzedaną na rzeź hodowca otrzyma 3500 kor. czes. Jeśli krowa ta miesięcznie dostarczy 168 litrów mleka po 2,80 kor. czes., za litr, miesięczny dochód z niej wyniesie około 470 kor. czeskich. Aby więc dochód z mleka wyrównał wartość żywej wagi krowy, trzeba ją karmić i doić przez z góry 7 miesięcy. Rolnik zatem szybciej i z oszczędnością kosztów i wysiłku może otrzymać natychmiast ten sam dochód z mięsa, na który sprzedając mleko musiałby czekać więcej niż pół roku.

Jakie stąd można wyciągnąć wnioski? 1) mleko jest pokarmem wyżej wartościowym niż mięso, 2) krowa mleczna dostarcza w ciągu roku znacznie więcej pożywienia niż gdyby ją przeznaczyć na rzeź i spożyć jej mięso, stąd dla wyżywienia narodu trzeba dążyć do tego, by krowy były hodowane na mleko, nie zaś dostarczane do rzeźni. 3) cena mleka powinna być podniesiona tak, mięsa zaś obniżona, aby rolnikowi lepiej opłacała się produkcja mleka niż mięsa.

Zagadnieniami gospodarczymi, związanymi z aprowizacją kraju zajmuje się też artykuł **Vladimira Chilcenki** pt. „O zagadnieniach związanych z zaopatrzeniem wielkich miast w mleko” (listopad, grudzień 1947 Nr 11 i 12).

We wstępie autor stwierdza, 3 postulaty, którym powinna czynić zadość dostawa mleka do wielkich miast:

1) aby mleko było dobre,

2) aby go była ilość wystarczająca dla każdego obywatela,

3) aby wartość jego była równomierna.

Zdawałoby się, że są to wymagania aż nadto oczywiste, a jednak uczynienie zadość każdemu z nich, napotyka na cały splot trudności i zagadnień.

1. Pierwszy postulat, aby mleko dostarczane obywatelom, zwłaszcza dzieciom było dobre, pociąga za sobą konieczność, aby czas dzielący udój od spożycia był możliwie najkrótszy i nie wynosił więcej niż 24 godziny. W następstwie tego należy wysunąć żądanie nocnej dostawy, co skróci ten czas o 12—18 godzin. Wyglądałoby to wówczas w następujący sposób: mleko z udoju rannego i południowego wyprawia się do mleczarni. Dostawa kończy się o godz. 23, w ciągu nocy mleko jest chłodzone, rozlewane i transportowane, wczesnym ranem przybywa do sklepów rozdzielczych i o godz. 7 rano znajduje się na stole spożywcy. Skrócenie czasu między udojem i spożyciem utrudnia także, jeśli nie uniemożliwia odtłuszczenie mleka. W miejskich mleczarniach mleko ma być cedzone dla usunięcia zanieczyszczeń bakteryjnych, lecz nie mogą być pod żadnym pozorem naruszane jego fizyczne i chemiczne właściwości. Temperatura mleka podczas przechowywania w mleczarni oraz podczas rozdzielnictwa do sklepów ma wynosić 2° do 4° C.

Każde wielkie miasto musi mieć podlegający sobie obwód, w którym organizuje warunki zlewu i dostawy mleka tak, aby mieszkańcom swym dostarczyć produkt pełnowartościowy.

Do najważniejszych warunków wpływających na jakość mleka należy umiejętnie obchodzenie się z nim podczas udoju i po nim. Warunkami tymi są: czystość i chłód. Aby te warunki osiągnąć nie wystarcza propaganda i pouczanie, ale trzeba aby przybory i instalacja potrzebne dla osiągnięcia tego celu były łatwo dostępne dla każdego producenta. W latach okupacji kraj pod tym względem b. zubożał i nie ma dziś czym czyścić wymienia krowy i naczyń, w czym chłodzić i przechowywać. Np. do mycia wymienia potrzebny jest garnek z gorącą wodą i dwie ścierki: jedna do mycia, druga do suszenia. Odpowiednia instrukcja ma być połączona z dostępnym zaopatrzeniem rolnika w niezbędne przedmioty. Konieczne też jest odpowiednie pomieszczenie na przechowywanie mleka w czasie dzielącym udój i dostawę, o czym należy wydać specjalne instrukcje, jak również o sposobie cedzenia mleka. Płachty do cedzenia mają być po niskich cenach i łatwo dostępne. Należy też pouczać producentów, że nawet najdokładniejsze cedzenie nie zastąpi zachowania czystości przy dojeniu. Dla chłodzenia mleka należy rozpowszechnić przyrządy udoskonalone. Chłodzenie jest nie do pomyślenia bez umiejętnego przechowywania lodu. Lodownie powinny być urządzone gromadzkimi zasobami. Mleko do mleczarni ma być przewożone w izolowanych krytych wozach, specjalnie na ten cel skonstruowanych. Mleczarnie mogą przyjmować mleko tylko od dostawców

posiadających taki wóz. Zbiornice te mają też doglądać, aby w wozach tych była wystarczająca ilość lodu, w celu zabezpieczenia mleka przed ogrzaniem podczas przewozu. Zbiornica mleka musi być zaopatrzona w odpowiednie urządzenia, dla dopływu i odpływu wody, zarówno zimnej dla chłodzenia mleka, jak i gorącej dla utrzymania pomieszczenia i naczyń w czystości. Wszystkich tych trudności piętrzących się przed nami w związku z zaopatrzeniem wielkich miast w dobre mleko nie da się pokonać jednorazowym rozporządzeniem władz. Potrzebny tu jest stały kontakt i ścisła współpraca producenta, instytucji pośredniczących w dostawie i organów nadzorczych. Każde miasto musi sobie wypracować normy i metody współpracy ze swoim własnym obwodem.

2. Dla zrealizowania drugiego postulatu, t. j. zaopatrzenia każdego obywatela w wystarczającą ilość mleka, należy ustalić liczbę mieszkańców miasta i przeciętne spożycie mleka na głowę, biorąc w rachubę także spożycie mleka kwaśnego, jogurtu, twarogu, słodkiej i kwaśnej śmietany, lodów śmietankowych itp. Według autora spożycie mleka wśród ludności czeskiej jest bardzo małe, co jest objawem bardzo zatrważającym, zważywszy, że wydolny i produkcyjny jest tylko ten naród, który spożywa wiele mleka. Przed akcją propagandową stoi więc ważne i wdzięczne zadanie. Akcja ta jednak musi rozwijać się równolegle z podnoszeniem hodowli krów.

3. Aby ocenić doniosłość trzeciego zadania, t. j. że mleko powinno być równomierne pod względem swego składu chemicznego, należy zwrócić uwagę na wahania sezonowe w produkcji i wartości mleka. Przed wojną było faktem powszechnie znanym, że wielkie miasta w miesiącach letnich nie konsumowały całej ilości wyprodukowanego mleka, które musiało być przerabiane na przetwory, sprzedawane nieraz poniżej kosztów własnych producenta. Odwrotnie, w zimie ilość dostarczanego mleka bywała zbyt niska i mleczarnie ściągwały opłaty karne za każdy niedostarczony według umowy litr mleka. Również skład chemiczny mleka ulega wahaniom sezonowym. Letnie mleko jest rzadsze, chudsze, uboższe w białko. Mleczarnie w lecie są przeciążone, w zimie niedostatecznie wykorzystane, co odbija się bardzo niekorzystnie na opłacalności przemysłu mleczarskiego. Nie może też być mowy o standaryzacji przetworów mlecznych, póki surowiec ulega ciągłym wahaniom. Dotyczy to przede wszystkim wyrobu masła i sera. Jednym z głównych czynników, wpływających na sezonowość przetworstwa mlecznego jest cielenie się krów. Umiejętne regulowanie cielenia się może w wysokim stopniu zmniejszyć wahania produkcji mleka, bardzo szkodliwe z punktu widzenia gospodarki społecznej i zaopatrzenia miast w mleko.

Artykuły dotyczące żywienia zbiorowego są w piśmie „Vyživa lidu” bardzo nieliczne. Należą do nich: 1) L. Filip „Żywienie w niemieckich więzieniach” (Nr 3-1946), 2) A. Kucera

„Gromadne żywienie w planie dwuletnim” (Nr 9/1946), 3) Dziecięca jadłodajnia w Pradze” (str. 207, 1947), 4) Brandejs Jan „Rozwój gromadnego wyżywienia w Rosji Radzieckiej” (str. 377, 1947). 5) „Zagadnienie czystości naczyń w żywieniu zbiorowym” Nr 8 i 9 1946. Ten ostatni podajemy w krótkim streszczeniu.

Ludmila Bazikova „Zagadnienie czystości naczyń w żywieniu zbiorowym”. Vyživa lidu—sierpień i wrzesień 1946 r.

W ostatnich latach żywienie zbiorowe doszło do takiego rozwoju i objęło tak szerokie rzesze ludności, że każde zagadnienie, które dotyczy jego racjonalizacji ma ogromne znaczenie gospodarcze i społeczne. Rozwój ten posuwa się milowymi krokami. Rozliczne były tego powody: oszczędność produktów spożywczych, oszczędność opału i innych kosztów produkcji, oraz pracy, a co za tym idzie, uwolnienie kobiecych rąk roboczych, które zostały zatrudnione w innych dziedzinach życia, a także dla osób pracujących w miejscach oddalonych od domu, oszczędność czasu, zaś przy utrudnionych sposobach komunikacji, odciążenie ich w godzinach posiłku południowego. Wprawdzie niektóre z tych przyczyn miały tylko znaczenie przejściowe, inne jednak ustabilizowały się jako stałe formy życia. Długo jeszcze czas wszystkie narody będą odczuwały brak sił roboczych i konieczność zatrudnienia wielkich rzesz kobiecych. Rozwój żywienia zbiorowego musi posuwać się po tej linii, aby stołownicy nie tylko się nasycili, ale aby odżywiani byli możliwie najlepiej, gdyż od tego zależy ich odporność na choroby i zwiększenie wydajności pracy. Racjonalizacja żywienia rodzinnego wobec konserwatyizmu i niskiego poziomu wykształcenia gospodyń jest bardzo trudna. Daleka to bardzo droga do podniesienia poziomu żywienia narodu! Cel ten daleko łatwiej osiągnąć w żywieniu zbiorowym. Należy więc na nie spojrzeć i pod kątem widzenia wychowawczym.

Aby żywienie zbiorowe rzeczywiście w pełni zastąpiło żywienie domowe, unikając jednak jego wad, musi każdy stołownik mieć to przeświadczenie, że w stołówce dostanie strawę nie tylko pożywną, smaczną i w dostatecznej ilości, ale i, o czym się często zapomina, czysto przyrządzoną i podaną. Pod tym względem jednak czeskie stołówki mogą zdaniem autorki często nasuwać wiele zastrzeżeń dlatego dzieli się ona amerykańskimi doświadczeniami w tej dziedzinie.

Sprawa czystości naczyń w żywieniu zbiorowym była w USA wielokrotnie regulowana rozporządzeniem władz, z których jednak niewszystkie wytrzymały próbę praktyki. Zważmy bowiem, że największą trudność sprawia tu ta okoliczność, że dla odpowiedniego wydezynfekowania np. szklanek lub talerzy, trzeba je na pewien czas wycofać z obiegu, co w godzinach największego napływu stołowników jest bardzo trudno skutecznie.

Warunkami, które w najwyższym stopniu wpływają na czystość naczyń są:

1) sumienność i czystość personelu, a to

zarówno kierownictwa jak personelu wykonawczego,

- 2) czystość i rozplanowanie lokalu, jego oświetlenie i wentylacja,
- 3) sposób czyszczenia naczyń i ich przechowywania.

Mycie naczyń może się odbywać ręcznie lub mechanicznie. Zazwyczaj ten drugi sposób uważa się za bardziej prawidłowy, czego jednak dogmatycznie twierdzić nie można, zależy to bowiem od racjonalności instalacji i od własności naczyń. Ciągłe jeszcze spotyka się naczynia których ściany nie są zupełnie gładkie i proste, tak że w załamkach gromadzą się zanieczyszczenia. Takie naczynia można dokładnie oczyścić tylko ręcznie.

Ważnym warunkiem czystości naczyń pod względem bakteriologicznym jest, aby wszystkie części zmywalni, zwłaszcza zaś sita, przez które odpływa brudna woda, dawały się łatwo wyjmować i czyścić. Instalacja winna być tak pomyślana, aby woda podczas zmywania nie stygła, lecz można ją było utrzymać przez cały czas w tej samej temperaturze. Ułatwiają to pływające w wodzie grzałki. W przeciwnym razie temperatura spada z szybkością 3°C na minutę, co, oczywiście, zależy od temperatury otoczenia. Ważniejsze niż to, czy myje się naczynie ręcznie czy mechanicznie jest odpowiednia temperatura wody, która winna wynosić nie mniej niż 49°C . Temperatura wody do spłukiwania umytego naczynia ma być wyższa (około 60°C).

Przydatność środków odkażających i czyszczących do mycia naczyń w instytucjach żywienia zbiorowego, jest sprawą trudną i złożoną i wymaga badań laboratoryjnych.

Od środka odkażającego i czyszczącego wymagamy, aby w temp. 49°C rozpuszczał zanieczyszczenia organiczne (zmydlał tłuszcze), dał się łatwo spłukiwać, nie strącał na powierzchni naczyń składników mineralnych wody twardej i wodę tę zmiękczał. Koncentracja jonów wodorowych o 0,3% roztworze środka dezynfekcyjnego ma być przy zmywaniu mechanicznym większa, przy ręcznym mniejsza niż 10. Takie substancje, jak np. sulfonowane alkohole są bardzo odpowiednie do mycia przedmiotów zatłuszczonych, ale oddają złe usługi przy usuwaniu zanieczyszczeń białkowych, ług i kwaśne fosforany sodu mają wiele zalet, jako środki czyszczące, ale nadają się do użytku tylko w połączeniu z innymi ciałkami, zwykle mydło działa znakomicie w miękkiej wodzie i dlatego musi być łączone z innym czynnikiem zmiękcżającym wodę. Bez względu jednak na to, którego środka używamy, zawsze musi być zachowane odpowiednie stężenie roztworu.

Trzeba też przypomnieć, że nic nie pomoże najbardziej prawidłowe mycie naczyń, jeżeli się je po tym kładzie na brudne deski, pokryte wszelkiego rodzaju bakteriami. Podsumowując powyższe uwagi, musimy dojść do wniosku, że żaden z omówionych tu warunków nie jest ważniejszy od innych, a uzyskany wynik na-

szej pracy zależy od współdziałania wszystkich czynników:

- 1) mechaniczne usunięcie zanieczyszczeń musi być bardzo dokładne,
- 2) temperatura wody musi być przez cały czas utrzymana na odpowiedniej wysokości,
- 3) środek dezynfekcyjny musi być użyty w przepisanej stężeniu i działać przepisaną ilość czasu,
- 4) dokładne płukanie naczyń ma go całkowicie usunąć,
- 5) umyte naczynie ma być składane w drucianych koszach, a po obeschnięciu przechowywane w zamkniętych szafach.

Ażeby móc obiektywnie ocenić wartość sposobów pracy i środków czyszczących, używanych przy zbiorowym myciu naczyń, należy ustalić metodę badania, która umożliwiałaby liczbowe określenie stopnia bezpieczeństwa, względnie niebezpieczeństwa, które dla ludzkiego zdrowia przedstawiają naczynia używane w instytucjach żywienia zbiorowego. Wszystkim naszym wymaganiom pod tym względem czyni zadość kontrola bakteriologiczna. O cóż to właściwie tutaj idzie? jedynie i wyłącznie o to, aby naczynia stołowe i kuchenne nie stały się rozsadnikami bakterii chorobotwórczych. I tutaj musimy wyznaczyć z całą otwartością, że metoda zbiorowego mycia naczyń, która stu procentowo uwolniłaby je od mikroflory dotychczas nie jest znana. I tak np. Ward i Dack po myciu naczyń w wodzie o temp. 49°C z dodatkiem kwaśnego fosforanu sodu i spłukiwaniu ich wodą o temp. 61°C znajdowali jeszcze na naczyniach bakterie tyfusowe, pałeczki gruźlicy i bakterie ropotwórcze (*Staphylococci* i *Streptococci*). Trzeba bowiem zważyć, że przy żywieniu zbiorowym źródeł zakażenia może być bardzo wiele: zetknięcie z ustami i rękami bardzo wielu osób, ze stołami, półkami, tacami, obrusami, na których ludzie nieraz kładą swoje torebki, rękawiczki, pieniądze.

Jeśli badanie na obecność bakterii chorobotwórczych nie wykazuje ich obecności, nie dowodzi to jeszcze bynajmniej, że mycie naczyń zostało prawidłowo przeprowadzone, gdyż ich brak na naczyniach może być zupełnie przypadkowy. Ażeby uzyskać zupełną pewność w tym względzie trzeba dokładnie zbadać i ustalić mikroflorę jamy ustnej i dróg oddechowych i z wynikami tych badań porównać mikroflorę znajdowaną na naczyniach umytych. Zgodnie z obecnym naszym stanem wiedzy o tych sprawach ustalono, że jako naczynie umyte b. dobrze uważa się takie, na którym znajdujemy 0—10 bakterii jamy ustnej na 1 cm^2 , dobrze umyte: 11—30 bakt./ cm^2 , dostatecznie umyte: 31—50 bakt./ cm^2 , marnie umyte 51—100 bakt./ cm^2 , zaś powyżej 100 bakt./ cm^2 uważa się stan naczynia za niedopuszczalny. Badania przeprowadzono w USA w licznych instytucjach żywienia zbiorowego wykazały w 36% wypadków około 200 bakt./ cm^2 , w jednym wypadku znaleziono nawet 6.300 bakt./ cm^2 , w dwóch 40.000,

zaś w trzech 53.000 na 357 zbadanych zakładów.

Przeprowadzenie takich badań w praktyce nie jest tak proste jakby się na pozór mogło zdawać. Należy stosowane tu metody ujednolicić, gdyż w przeciwnym razie wyniki nie są porównywalne. Metody te muszą być wystarczająco proste, aby mogły być stosowane w każdym, nawet skromnie wyposażonym laboratorium. M. Nowak i A. M. Lacy w pracy swej „Quantitative Method for Determining the Bacterial Count on Restaurant Glassware” — Am. J. Hig. 1942. opowiadają się za metodą oblewania naczyń, w tym wypadku restauracyjnych szklanek, odpowiednio przygotowaną pożywką. Szklanka taka umieszczona jest w inkubatorze, po czym obliczona liczba tworzących się kolonii bakteryjnych. Oczywiście, i ta metoda ma swoje wady, zwłaszcza gdy chodzi o większe naczynia.

W dalszym ciągu artykułu autorka szczegółowo rozpatruje różne metody badań bakteriologicznych. Amerykańskie stowarzyszenie mające na celu podnoszenie poziomu zdrowia publicznego utworzyło w r. 1938 sekcję czystości naczyń kuchennych i stołowych. Sekcja ta opracowuje zarówno metody badań jak i normy według których będzie przeprowadzona ocena i kwalifikowanie. Wyniki tych prac zostały ogłoszone przez W. D. Tiedemanna: 1) „Report of the Committee on Desinfection of Dishes and Utensils” AY PH 1943, 2) tegoż autora „Enforcement of Dish washing Regulations Applying to Eating and Drinking Establishments” AY PH 1941, 3) tegoż autora „Proposed Method for Control of Food Utensils Sanitation” AY PH 1944.

Sprawom dietetycznym i biochemicznym związanym z racjonalizacją żywienia poświęcono wiele artykułów. Są nimi: 1) K. Burian „Wzbogacenie mąki i pieczywa w witaminy”

styczeń 1946 Nr 1, 2) Josef Masek „Żywnienie podczas wojny” luty 1946 Nr 2, 3) Fr. Blažek: „Podstawowe potrzeby normalnego dziecka w zakresie żywienia” marzec 1946 Nr 3, 4) L. Filip „Jarzyny i kalorie” tamże, M. Uleglova Til-schova: „Witamin C w jarzynach” kwiecień 1946 r. Nr 4, Mir. Kveton „Mleko i przetwory mleczne w obecnym żywieniu” tamże, Jivi Syl-laba „Żywnienie diabetyków podczas wojny i w okresie powojennym” lipiec 1946 Nr 7, Jindrich Stoklasa „Znaczenie cukru w biologii dzieci” wrzesień 1946 r. Nr 9, Jan Horel „Znaczenie zapobiegawcze żółtych flawonowych barwników roślinnych” październik 1946 Nr 10, Ladislav Kaizl „Leczenie owocami i jarzynami schorzeń przewodu pokarmowego” tamże, Ludmila Bazikova „Co wiemy dziś o znaczeniu substancji mineralnych w żywieniu” str. 185 rocznik 1947, Fr. Hora „Żywnienie zdrowych” str. 129 tamże, M. Hruha „Żywnienie naszych najmniejszych” str. 53 tamże, Lad. Kaizl „Francuska dieta dla ciężarnych i karmicielek” str. 23 i 99 tamże, Karasek „Praca i żywienie” str. 245 tamże, Vaclav Majer „O radośniejszy byt wsi” str. 161 tamże, Vladimír Mareček „Czarny lub biały chleb” str. 168 i 247 tamże, Josef Masek „Le-karz mówi o poście” str. 96 tamże, R. Vinorický „Żywnienie sportowca” str. 171 tamże.

Na zakończenie tego przeglądu nadmienimy tylko, że Vyziva Lidu” bardzo często zamieszcza komunikaty dotyczące gospodarki aprowizacyjnej w Polsce. Poruszone zostały następujące sprawy: „Sytuacja żywnościowa w Polsce” (marzec, kwiecień, wrzesień 1946), „Gospodarcza sytuacja w Polsce. Rybołówstwo. Wprowadzenie bezmięsnych dni. 4 miliardy na inwestycje rolne. O reformę systemu przydziałowego. UNRRA podniosła dostawy do Polski” (Czerwiec 1946). „Gospodarczy plan w Polsce” (str. 34, 1947). „Sytuacja żywnościowa w Polsce” (str. 152 i 365, 1947).

Nowe książki u nas

Nowe tablice wartości odżywczej środków spożywczych.

Nakładem Lekarskiego Instytutu Naukowo-Wydawniczego ukazało się tłumaczenie angielskich tablic wartości odżywczej środków spożywczych, wykonane w Dziale Higieny Żywnienia Państwowego Zakładu Higieny przez inż. J. Rudowską i prof. A. Szczygła. Oryginalny tytuł pracy „Wartości odżywcze środków spożywczych z okresu wojny” nie jest zbyt szczęśliwy, nie informuje, że chodzi tu o tablice, które w obecnej chwili powinny znaleźć zastosowanie w obliczaniu wartości odżywczej posiłków. Jest to publikacja na którą zapotrzebowanie jest szczególnie duże, a nie każdy z zainteresowanych domyśli się, że pod tym tytułem kryją się tak bardzo poszukiwane tablice wartości odżywczej środków spożywczych.

O ile wierność tłumaczenia w tytule nie wypadła szczęśliwie, o tyle w wykonaniu pracy

staranność tłumaczy w określeniu cech i jakości produktów oraz dodanie niezbędnych komentarzy dla właściwego zrozumienia tablic jest wielką zaletą tej publikacji. Praca zawiera, oczywiście, dane o produktach na rynku angielskim z uwzględnieniem tych zmian, które zaszły na rynku spożywczym w okresie wojny. Wiele jednak produktów o tym samym składzie występuje w naszych warunkach, a co do innych dokładne mianownictwo i uwagi tłumaczy ustrzegą stosujących tablice przed większymi błędami.

W uwagach wstępnych tłumacze podkreślają, że tablice powinny być stosowane do czasu opracowania polskich tablic, na które niestety przyjdzie nam jeszcze dłuższy czas poczekać wobec trudności związanych z wykonaniem analiz podstawowych produktów spożywczych. Do tej pory korzystano w Polsce przeważnie z tablic wartości odżywczej środków spożywczych zamieszczonych w różnych

książkach i wydawnictwach, dotyczących odżywiania i diety. Tablice te były po większej części dowolnym tłumaczeniem części tablic niemieckich, bez uwzględnienia jakości i stanu produktów spożywczych. Wartość ich była niewielka, w dodatku wybór źródeł, z których czerpano dane, nie zawsze był najlepszy.

Tablice angielskie opierają się na najnowszych danych, zawierają one także oznaczenia soli mineralnych i witamin, których brak jest w opracowaniach niemieckich. Te dwa momenty odegrały rolę decydującą w wyborze ich do tłumaczenia.

Wartość odżywcza środków spożywczych podana jest w dwu zasadniczych tablicach: produktów bez odpadków i wraz z odpadkami. Ułatwia to znacznie obliczenie wartości odżywczej i zapobiega częstym pomyłkom na tym tle. W tablicach środki spożywcze zgrupowane są według pochodzenia, przyczem przed każdym odstępem podane są wyjaśnienia co do składu i jakości produktów w danej grupie. Układ produktów w obrębie poszczególnych grup jest alfabetyczny. Ogółem w tablicach podana jest wartość odżywcza około 300 produktów. W liczbie tej zawarte są także najważniejsze produkty spożywcze na rynku spożywczym w Polsce. W różnicy składu produktów angielskich

i polskich można się dobrze zorientować dzięki dokładnemu opisowi jakości produktów, podanych w tablicach. W dodatku do dwu zasadniczych tablic podane są zestawienia najważniejszych produktów, będących obfitym źródłem witaminy D i B₂ (ryboflawiny).

Wydane tablice powinny usunąć szkodliwy chaos w obliczaniu wartości odżywczej posiłków, jaki spotykamy w większości ocen jadłospisów, a nawet w publikacjach. W tym celu powinny być uznane oficjalnie jako tablice obowiązujące w obliczaniu wartości odżywczej w szpitalach, sanatoriach, bursach, stołówkach itp. Oczywiście do czasu opracowania polskich tablic, opartych na analizach naszych produktów. Byłoby rzeczą pożądaną, aby w opracowywaniu ankiet żywieniowych również wymienione tablice za podstawę do obliczania wartości odżywczej spożycia, badania te wówczas można by porównywać bez konieczności dokonywania mozolnych przeliczeń.

Brak tablic wartości odżywczej był jednym z głównych powodów braku planowania i kontroli w odżywianiu zbiorowym. Opublikowane tablice powinny usunąć ten stan i tym samym przyczynić się do poprawy odżywiania zbiorowego.

Dr Emil Paluch.

JADŁOSPISY WIOSENNE

TYPY JADŁOSPISÓW STOŁÓWKOWYCH, ZALEŻNE OD DOPIATY.

K w i e c i e Ń .

1. Zupa ogórkowa ze śmietaną, ziemniakami i koperkiem zielonym.
Klopsiki cielęce w sosie grzybowym i kaszą gryczaną lub inną. Cwikła.
2. Zupa szczawiowa z ziemniakami (przynajmniej część szczawiu świeżego).
Pieczeń cielęca w sosie, kluseczki krajane, surówka z marchwi z chrzanem.
Kisiel kawowy.
3. Barszcz ukraiński.
Łazanki wypiekane z mięsem lub konserwami.
Kompot ze śliwek gotowanych i surowych jabłek.
4. Zupa grzybowa z kaszą perlową.
Pieczeń wieprzowa, ziemniaki, sałata zielona.
5. Barszcz zabieleny na boczku wędzonym, ziemniaki.
Kluski z masłem i serem ze śmietaną.
Śliwki w sosie waniliowym.
6. Zupa fasolowa z łazankami.
Ryba smażona lub kotlety z ryby, ziemniaki.
Kompot z rabarbaru.
7. Krupnik zabieleny z zieloną pietruszką.
Jaja sadzone, ziemniaki, sos szczypiorkowy.

M a j .

Dni mięsne.

1. Zupa z rabarbaru podpr. śmietaną z grzankami.
Kotlety cielęce, ziemniaki, marchew gotowana.
2. Zupa ziemniaczana podpr. śmietaną z siekaną zieloną pietruszką.
Pieczeń wieprzowa w sosie, kasza perlowa, sałata zielona z proszkiem cytrynowym witaminowym z koperkiem zielonym.

3. Zupa koprowa z kluskami krajnymi na wywarze z grzybów.
Kotlety schabowe, ziemniaki, cwikła.
4. Rosół z fasolą drobną z zielonym koperkiem.
Sztuka mięsa, ziemniaki, sos szczypiorkowy na masle ze śmietaną.
Muss z kaszki manny na wywarze z rabarbaru.
5. Zupa pomidorowa z kaszą.
Cielęcina pieczona, ziemniaki, sałata zielona ze śmietaną.
6. Barszcz zabieleny z ziemniakami i koprem.
Paprykarz cielęcy, kluski, kompot z rabarbaru.

Dnie bezmięsne.

1. Zupa szczawiowa z ziemniakami.
Kotlety z jaj, kaszka krakowska z masłem, sałatka z rzodkiewki ze szczypiorkiem.
Kisiel kawowy.
2. Barszcz ukraiński z fasolą.
Leniwe pierogi z cukrem.
Kompot z rabarbaru.
3. Krupnik z dodatkiem grzybów świeżych (smażonych) lub suszonych i zieleniną podpr. śmietaną.
Jaja sadzone, ziemniaki, szpinak.
Krem z kwaśnego mleka.

JADŁOSPISY JEDNODANIOWE.

1. Jaja, ziemniaki, sos szczypiorkowy, chleb.
2. Gulasz z kaszą lub ziemniakami. Kompot z rabarbaru.
3. Zupa szczawiowa na mięsie podprawiona śmietaną z jajami. Chleb.
4. Zupa ziemniaczana czysta ze stoniną i koprem. Chleb z twarogiem i szczypiorkiem.

TREŚĆ:

Wczasy pracownicze — zdobycz świata pracy polskiej demokracji ludowej — W. Olsienkiewicz. Wczasy zorganizowany odpoczynek — St. Pempel. Dobrze wyposażony dom wczasów — E. Kozłowski. Zagadnienie kalkulacji i kosztów w domach wypoczynkowych — Mgr M. Łukasiewicz. Centralne zaopatrzenie domów wczasów — P. Przybylik. Rachunkowość finansowa i gospodarza Domu Wczasów — Mgr J. Paczeniowski. Wczasy — problemy i spostrzeżenia — Mgr L. Schweiger. Grafiki ruchu osobowego w domach wczasów — A. Gorgosz-Pemplowa. Wiosenne i letnie jadłospisy — Zofia Czerny. Zimne desery — S. Witkowska. Z prasy zagranicznej. Nowe książki u nas. Jadłospisy wiosenne.

Adres Administracji: Ministerstwo Aprowizacji, Warszawa-Mokotów, Chocimska 28.
Adres Redakcji: Ministerstwo Aprowizacji, Warszawa-Mokotów, Chocimska 28, pokój 119. Zofia Czerny.