

Żywnienie ZBIOROWE

TREŚĆ NUMERU:

	Str.
Zniżka cen	1
ZAGADNIENIA SZKOLENIOWE	
Mgr Jadwiga Beckowa — Szkolenie kadr technicznych dla zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR	2
Mgr Władysława Zawistowska — Szkolenie pracowników zakładów żywienia zbiorowego w roku 1951	4
— Wzywamy do współpracy i współzawodnictwa	5
Z ZAGADNIENI ŻYWIENIA	
Mgr Henryk Kocznorowski — Wpływ naczyń kuchennych i stołowych na zdrowie konsumenta	7
Maria Plewniak — Przyrządzajmy potrawy z dorsza	10
Lech Jankowiak — Rozdanie nagród pracownikom za wyniki we współzawodnictwie pracy	13
Z ŻYCIA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	
Kazimierz Pyszkowski i — Rachunkowość zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR	14
Juliusz Turbowicz — W trosce o wyższy poziom placówek żywienia zbiorowego GSS	19
Tadeusz Nowiński — Konsumpcja dorsza w Kaliszu	20
Stanisław Cozac	
KOMUNIKATY I ZARZĄDZENIA	
Mieczysław Wierzbicki — Uruchomienie spółdzielczego zakładu żywienia zbiorowego	20
M. W. — Reorganizacja pionu zbiorowego żywienia w ZSS	22
— Ustalenie wysokości zysku brutto w obrotach handlowych bufetów przyzakładowych i akademickich	24
Dobro społeczne	24
Bolesław Gromadzki — Katowickie Zakłady Gastronomiczne	25
Głosy prasy o żywieniu zbiorowym	26
Prasa zagraniczna	27
NOWE KSIĄŻKI U NAS	
Mgr Maria Strasburger — Co mówi biologia o morskiej gospodarce rybnej i rybołówstwie	30
RZECZY CIEKAWE	
Prof. Dr Jan Rostański — Łubin słodki pokarmem dla człowieka	31

Zniżka cen

Polski świat pracy ze zrozumiałym zadowoleniem przyjął obniżenie, poczynawszy od dnia 1 stycznia 1951 roku, cen szeregu artykułów powszechnego użytku. Uchwała Rady Ministrów z dnia 30 grudnia ub. roku jest przekonującym dowodem realności naszych planów gospodarczych, zamierzeń wielkiej sześciolatki, zakładającej m. in. stopniową poprawę warunków bytowych mas pracujących.

Nie ulega wątpliwości, że obniżka cen nie byłaby możliwa bez szeregu osiągnięć naszej gospodarki narodowej. Wzrost akumulacji socjalistycznej, szybkie zwiększanie się wydajności pracy, obniżenie kosztów własnych zarówno w produkcji jak i w obrocie towarowym, rozwój współzawodnictwa pracy i ruchu racjonalizatorskiego, stały postęp techniczny w przemyśle i rolnictwie — oto wyliczony w skrócie łańcuch przyczyn, które pozwoliły na wprowadzenie trwałego, opartego na parytecie złota, pieniądza, co z kolei stworzyło przesłankę do stopniowego obniżania cen.

Jest rzeczą charakterystyczną, że obniżka ta dotyczy takich artykułów, których, jak mięso i tłuszcze wieprzowy, wyroby skórzanego i obuwia, mydło czy żarówki, jeszcze stosunkowo niedawno odczuwalimy poważny brak, które niejednokrotnie stawały się przedmiotem spekulacji. Obecnie wzrost odpowiednich dziedzin produkcji przemysłu i rolnictwa pozwolił nie tylko na zaspokojenie całkowite potrzeb rynku, ale również na wzmocnienie konsumpcji tych artykułów.

Nie można przy tym pomijać milczeniem roli, jaką odegrała tocząca się w Polsce ostra walka klasowa w mieście i na wsi, walka, której przejawem była również reforma walutowa, pozbawiająca elementy spekulacyjne 2/3 posiadanych przez nie zasobów finansowych, wprowadzająca wydatne uspokojenie na rynku, zabezpieczająca go przed niespodziankami z tej strony.

Obniżki cen w Polsce oraz innych krajach demokracji ludowej, nie mówiąc już o kwitnącej gospodarce Związku Radzieckiego, niosące za sobą poprawę warunków bytowych świata pracy, stanowią jaskrawy, a wymowny kontrast z sytuacją gospodarczą krajów kapitalistycznych, w których wewnętrzne sprzeczności i, spotęgowany przez obłądną politykę zbrojeń, chaos gospodarczy, powodują stały wzrost wskaźników utrzymania, za którymi nie nadążają płace, a co za tym idzie systematyczne obniżanie się poziomu życia mas pracujących.

Jane, choć równie ważne znaczenie, posiada dokonana równocześnie obniżka cen artykułów zaopatrzeniowych i inwestycyjnych, obniżka poważna, bo sięgająca w niektórych wypadkach do 30%. Obniżka ta ma na celu konieczne zaostrenie walki o urentow-

nienie działalności poszczególnych zakładów pracy, mobilizację w tym celu załóg pracowniczych. Dotychczas zbyt wysokie ceny tych artykułów stanowiły niejednokrotnie, dzięki z łatwością osiąganym wysokim zyskom, czynnik utrudniający tę walkę, względnie, jeśli chodzi o przedsiębiorstwa korzystające z nadmiernie drogich materiałów zaopatrzeniowych, wręcz uniemożliwiały osiągnięcie rentowności. A bez systematycznego wzrostu wydajności pracy, bez ustawicznej troski o to, abyśmy wszyscy pracowali lepiej, taniej, sprawniej, nie może być mowy o dalszym podnoszeniu się stopy życiowej w Polsce.

Jakie z doniosłych uchwał Rządu wyływają wnioski dla nas, dla pracowników żywienia zbiorowego? Pewno, że obniżka cen niektórych artykułów spożywczych pozwala z kolei nam na obniżenie cen tych czy innych dań, na lepsze zaspokojenie potrzeb konsumentów. Ale to z pewnością nie jest wszystko. Powszechna dziś w Polsce walka o rentowność, o obniżenie kosztów własnych, o wzrost wydajności pracy — obowiązująca musi również w pełni przedsiębiorstwa i zakłady żywienia zbiorowego. Jeśli bowiem chcemy w naszej dziedzinie wykonać ogromne a odpowiedzialne zadania 6-letniego Planu, trzeba i nam mobilizować swe siły, doskonalić z dnia na dzień pracę wykorzystując szybko rosnące możliwości techniczne, rozwijając współzawodnictwo indywidualne i zespołowe pracy, pogłębiać umiejętności fachowe, śmiało wprowadzać w życie pomysły racjonalizatorów, którzy w przemyśle gastronomicznym mają szerokie pole do działania.

Trudno zaprzeczyć, że dziś jeszcze jesteśmy dopiero na początku drogi, wiedzącej do postawienia zagadnienia zbiorowego żywienia na odpowiednim, zgodnym z wymaganiami państwa socjalistycznego i potrzebami mas pracujących, poziomie. Nakreślone nam przez Plan 6-letni i Uchwałę Rządu z dnia 8.X. ub. roku ramy przychodzi nam wypełnić żywą, wzorową treścią.

Zapoczątkowanie stopniowej obniżki cen — mówi nam aż nadto przekonująco, że wysiłki, zmierzające do usprawnienia naszej codziennej pracy, a przez to do ułatwienia, uproszczenia życia mas pracujących, do pełnego wykonania naszych planów gospodarczych dają konkretne, widome rezultaty. Nie tylko dla będącej naszym wspólnym dobrem gospodarki narodowej, ale i rzecz słuszną i logiczną, dla każdego z nas. Walczymy bowiem, jak stwierdził to w Ogólnym Noworocznym Prezydent R. P., zarówno o naszą lepszą przyszłość jak i lepszą przyszłość naszych dzieci.

Po stokroć warto włożyć w tę walkę serdeczny, ofiarny wysiłek naszych rąk i mózgów.

264/8/37m

1100

Zagadnienia szkoleniowe

Mgr JADWIGA BEKOWA

Szkolenie kadr technicznych dla zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR

Uspołecznienie wszystkich dziedzin życia gospodarczego w ZSRR podniosło znaczenie żywienia zbiorowego do integralnych funkcji planów państwowych. Stały postęp i wspaniałe osiągnięcia we wszystkich dziedzinach planowej gospodarki, zaznacza się również w formach organizacyjnych żywienia zbiorowego. Dotyczy to w pierwszej fazie upowszechnienia żywienia zbiorowego, w następnej zaś — rozbudowy zakładów z równoczesnym podniesieniem jakości i wprowadzeniem różnorodności posiłków.

W doskonaleniu się tych form doniosłą rolę odgrywa pokojowa praca i stały wzrost stopy życiowej mas pracujących.

Nowe formy żywienia zbiorowego charakteryzuje:

- wielkość jednostek organizacyjnych,
- złożoność funkcji,
- zespół czynności pomocniczych.

Podane wyżej elementy wpłynęły na kierunki szkolenia zawodowego kadr, od których oczekiwano nie tylko przygotowania fachowego, ale również wniesienia do młodej dziedziny gospodarki narodowej socjalistycznych metod pracy, a więc racjonalizatorstwa oraz nowatorstwa.

Trudno byłoby w krótkim artykule omówić dokładnie różnorodność funkcji zasadniczych i pomocniczych w każdej jednostce organizacyjnej żywienia zbiorowego. Niemniej jednak w każdym zakładzie i na każdym poziomie wyodrębniają się w ogólnych zarysach elementy techniczne i ekonomiczne. Do strony technicznej należeć będą dwa zasadnicze działy: technologia sporządzania posiłków oraz wyposażenie zakładu. Strona ekonomiczna sprowadza się do planowania, rachunkowości i sprawozdawczości.

Charakterystyczną cechą organizacji zakładów żywienia zbiorowego jest zróżniowanie funkcji od bardzo skomplikowanych do najprostszych, co stało się punktem wyjścia do racjonalnego układu poziomów i kierunków szkolenia kadr. Rzeczą zrozumiałą jest, że poziom zakładów żywienia zbiorowego z ich bogatym wyposażeniem technicznym i szerokim zasięgiem działania niewątpliwie wymagał dopływu ludzi o nieprzeciętnym przygotowaniu fachowym z uwzględnieniem specjalizacji. Cel ten zostaje osiągnięty przez organizowanie szkół średnich, tzw. techników, o podbudowie 7 klas szkoły podstawowej.

Przywiązywanie dużego znaczenia do strony technicznej zakładów żywienia zbiorowego,

wpłynęło na wyodrębnienie dwóch kierunków technikum: technikum technologii sporządzania posiłków i technikum montażu, eksploatacji i remontowania wyposażenia zakładów żywienia zbiorowego. Nauka w tych technikach trwa 4 lata, zajmując 36 godzin zajęć tygodniowo.

Najbardziej istotną cechą o zasadniczym znaczeniu, to powiązanie nauczania w szkole z praktyką w zakładach żywienia zbiorowego, która odbywa się w czasie roku szkolnego i wyraża się pokaznym czasokresem 20 — 32 tygodni.

Pod koniec czwartego roku nauki uczniowie wykonują pracę dyplomową z wybranego działu i zdają egzaminy końcowe, otrzymując tytuł technologa.

Aby dać możność Czytelnikom wyrobienia sobie poglądu na charakter i zakres szkolenia, podajemy poniżej ramowe plany nauki tych 2 techników.

Technikum technologii sporządzania posiłków Program nauki

W ciągu 4 lat		godzin nauki	
I. Cykl ogólnokształcący			
1. Historia ZSRR		256	
2. Język rosyjski i literatura		290	
3. Matematyka		382	
4. Fizyka		200	
5. Język obcy		200	1.328
II. Cykl ogólnotechniczny			
1. Kreślenia		144	
2. Mechanika techniczna			
a) mechanika teoretyczna		76	
b) wytrzymałość materiałów		51	
c) części maszyn		51	
3. Technologia metali		57	
4. Technika cieplna		85	
5. Elektrotechnika		73	
6. Chemia nieorganiczna		114	
7. Chemia organiczna		110	
8. Chemia analityczna		102	
9. Chemia fizyczna i koloidalna		51	
10. Budownictwo i technika sanitarna		66	990
III. Cykl specjalny			
1. Podstawy mikrobiologii		57	
2. Fizjologia żywienia, higiena środków spoż., sanit.		78	
3. Towaroznawstwo spożywcze		186	
4. Technologia sporządzania posiłków		553	
5. Wyposażenie techniczne zakładów żyw. zbior.		218	
6. Organizacja zakładów żywienia zbiorowego		90	
7. Ekonomika i planowanie zakł. żyw. zbior.		100	

8. Rachunkowość, kalkulacja i sprawozdawczość	96
9. Techniczno-chemiczna kontrola w zakł. żyw. zbior.	88
10. Technika bezpieczeństwa i przeciwpożarna	22 1488
Wychowanie fizyczne	200
Praktyka szkolna w kl. 3-ej	8 tygodni
Praktyka w produkcji w klasie 4-ej	20 tygodni

Technikum montażu, eksploatacji i remontowania wyposażenia zakładów żywienia zbiorowego

Program nauki

I. Cykl ogólnokształcący	
1. Historia ZSRR	261
2. Język rosyjski i literatura	300
3. Matematyka	379
4. Fizyka	216
5. Chemia	95
6. Język obcy	187 1438
II. Cykl ogólnotechniczny	
1. Kreślenie	241
2. Mechanika techniczna (mechanika teoret., wytrzymałość mater. i części maszyn)	350
3. Hydraulika i pompy	66
4. Technika ciepła	177
5. Technologia metali i drzewa	167
6. Podstawy budownictwa	57
7. Elektrotechnika	138 1196
III. Cykl specjalny	
1. Towaroznawstwo produktów spożywczych i podstawy gastronomii	182
2. Technologia wyposażenia zakł. żyw. zbior.	337
3. Montaż, eksploatacja i remont wyposażenia	200
4. Organizacja zakładów i normowanie	114
5. Technika sanitarna	57
6. Technika bezpieczeństwa i przeciwpożarna	38
7. Rachunkowość, kalkulacja i sprawozdawczość	95 1.023
Wychowanie fizyczne	176

Praktyka: w kl. II — 6 tygodni w pracowni ślus. mech.
w kl. II — 4 tygodnie przy eksploatacji wypos.
w kl. III — 10 tygodni przy ekspl. wypos. i remontach wypos.
w kl. IV — 12 tygodni przeddyplomowa.

Charakterystyczne w tych programach jest wyodrębnienie trzech cykli nauczania: cyklu ogólnokształcącego, który pogłębia i rozszerza ogólne podstawowe wiadomości młodzieży; cyklu ogólnotechnicznego, który daje podbudowę do głębszego zrozumienia oraz świadomego i łatwiejszego przyswojenia wiadomości i umiejętności specjalnych; wreszcie cyklu specjalnego, który daje wszechstronne wiadomości z zakresu obranej specjalności. Z porównania tych programów wynika, że są w nich przedmioty pokrewne, ale ich wymiar godzin oraz przedmioty specjalne mówią o punkcie ciężkości nauczania.

Uwzględnienie potrzeb od strony rachunkowo-sprawozdawczej zakładów żywienia zbiorowego zostało rozwiązane poprzez dopływ sił administracyjnych z technikum księgowości żywienia zbiorowego. Okres nauki w tych technikach jest o rok krótszy niż w poprzednich i trwa 3 lata.

Technikum księgowości zakładów żywienia zbiorowego

Program nauki

I. Cykl ogólnokształcący	
1. Język rosyjski i literatura	350
2. Matematyka	298
3. Fizyka	130
4. Chemia	93
5. Język obcy	186
6. Kaligrafia	38 1.095
II. Cykl ekonomiczny	
1. Historia ZSRR	224
2. Geografia gospodarcza	148
3. Ekonomia polityczna	266 638
III. Cykl specjalny	
1. Obliczenie handlowo-finansowe	112
2. Towaroznawstwo produktów spożywczych i podstawy sporządzania posiłków	148
3. Statystyka	130
4. Księgowość zakładów żyw. zbiorowego	522
5. Ekonomia i planowanie żyw. zbiorowego	176
6. Organizacja i wyposażenie zakł. żyw. zbior.	153
7. Kontrola gospodarki zakł. żyw. zbior.	64
8. Prawoznawstwo	76
9. Korespondencja	48 1.429
Wychowanie fizyczne	186

Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego w ostatnim półroczu klasy 3 — 14 tygodni.

W odróżnieniu od powszechnie panujących poglądów, że opanowanie zasad rachunkowości w ogóle daje kwalifikacje do prowadzenia jej w różnych typach przedsiębiorstw, w ZSRR nastawia się szkolenie przyszłego pracownika ściśle dla potrzeb danej gałęzi gospodarki.

Byłoby błędem mniemać na podstawie danych niniejszego artykułu, że zagadnienie szkolenia kadr dla zakładów żywienia zbiorowego jest rozwiązane przez przygotowanie odpowiedniej ilości techników. Jest ono znacznie szerzej, wszechstronniej pomyślane i zapewnia dopływ sił pomocniczych wykonujących proste funkcje oraz pracowników, których zadaniem jest rozwiązywanie problemów żywienia od strony naukowej i badawczej.

Zadania te są wypełniane w zakresie sił pomocniczych przez szkoły i kursy o charakterze praktycznym, ściśle związanym z zakładami pracy, zaś pracowników naukowych przygotowują uczelnie wyższe.

Mgr WŁADYSŁAWA ZAWISTOWSKA

Szkolenie pracowników zakładów żywienia zbiorowego w roku 1951

Plan szkolenia kadr pracowników placówek żywienia zbiorowego na rok 1951 obejmuje zarówno pracowników już zatrudnionych jak i kandydatów do zawodu gastronomicznego.

Główny nacisk położony jest na szkolenie pracowników operatywnych, a więc kierowników zakładów i stołówek, kelnerów, bufetowych, kalkulatorów i inspektorów.

Na szerzej zakrojoną skalę, podjęły akcję w tej dziedzinie instytucje, posiadające najbardziej rozbudowaną sieć zakładów żywienia zbiorowego, a m. in. Związek Spółdzielni Spożywców oraz Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego.

Związek Spółdzielni Spożywców projektuje zorganizowanie w roku 1951 ogółem 134 kursów dla 4.500 słuchaczy, wśród których 60% stanowić będą kobiety. Kursy są przeznaczone głównie dla pracowników, zatrudnionych w zakładach żywienia zbiorowego oraz dla osób, zatrudnionych w komórkach żywienia zbiorowego przy spółdzielniach i obejmą:

4 kursy II stopnia dla kontrolerów zbiorowego żywienia, z udziałem 140 słuchaczy (w tym 50% kobiet),

8 kursów I stopnia z praktyką, dla kierowników gospód spółdzielczych, przeznaczone dla 280 uczestników (około 50% kobiet),

12 kursów I stopnia z praktyką dla kierowników stołówek z udziałem 420 osób (80% kobiet),

2 kursy tego typu dla pracowników administracyjnych placówek żywienia zbiorowego dla 70 osób (90% kobiet)

5 kursów II stopnia dla kalkulatorów, placówek żywienia zbiorowego dla 175 osób (140 kobiet),

2 kursy II stopnia dla kierowników placówek żywienia zbiorowego,

10 kursów dla szefów kuchni i szefów sali I stopnia dla 350 osób (w tym 300 kobiet),

2 kursy dla inspektorów żywienia zbiorowego typu konferencji, II stopnia, obliczone na 70 słuchaczy (50% kobiet),

15 kursów dla kierowników żywienia zbiorowego typu konferencji, II stopnia, dla 450 uczestników (100 kobiet),

10 kursów dla pracowników gospód i stołówek dla 300 kobiet — kurs oraz szkolenie przy warsztacie,

10 kursów dla pomocy kucharzy dla 300 osób (w tym około 70% kobiet) — szkolenie przy warsztacie.

Szkolenie przy warsztacie odbywa się zasadniczo w zakładzie pracy, przy czym na konferencjach sprawdza się, czy uczestnicy szkolenia przyswoili sobie podany im zasób wiadomości i umiejętności praktyczne, w sposób należyty.

Inne kursy są typu internatowego, przy czym kierownicy gospód i stołówek szkoleni będą w ośrodku szkoleniowym, wyposażonym w niezbędne urządzenia techniczne. Dodać należy, że uzyskanie w roku bieżącym drugiego ośrodka umożliwi Związkowi Spółdzielni Spożywców wydätne rozszerzenie zakresu szkolenia.

Szkolenie jest trzystopniowe, przy czym nauka z reguły połączona jest z praktyką. Czas trwania kursów — od 3 tygodni do 3 miesięcy. Szkolenie typu konferencyjnego jest krótsze, bo tylko dwutygodniowe.

Obok ZSS również inne instytucje, które prowadzą działalność w zakresie żywienia zbiorowego, zorganizują w roku bieżącym szkolenie pracowników zakładów gastronomicznych.

I tak CRS „Samopomoc Chłopska“ uruchomi 22 kursy I stopnia i konferencje dla kierowników gospód, ogółem dla 880 osób (20% kobiet).

CSMJ projektuje uruchomienie 25 kursów dla personelu barów, o 700 uczestnikach, z których 90% stanowić będą kobiety; 5 kursów I stopnia dla kierowników barów nabiałowych (196 osób, w tym 50% kobiet); 2 kursy I stopnia dla kontrolerów i instruktorów sklepów nabiałowych i barów mlecznych (100 osób).

Centrala Rybna organizuje również szkolenie dla pracowników probierni rybnych.

Poważny udział w akcji szkolenia kadr pracowników żywienia zbiorowego przypada Centralnemu Zarządowi Przemysłu Gastronomicznego. Projektuje on mianowicie zorganizowanie 126 kursów w 25 miastach dla 4.900 osób, w tym: 39 kursów dla 1335 kucharzy, 22 kursy dla 700 bufetowych, 19 kursów dla 580 magazynierów, 24 kursy dla 740 markierek i blokierek, 22 kursy dla kalkulatorów-rozliczeniowców, obliczone na 654 osób.

Ponadto w ośrodkach szkolenia zostanie przeszkolonych 1391 osób, czyli razem na kursach i ośrodkach — 5400 osób, tzn., że plan szkolenia przewiduje objęcie nim ogółem 30% pracowników, zatrudnionych w zakładach Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego.

W ośrodkach szkoleniowych nauką objętych zostanie 576 kierowników zakładów, 615 kucharzy, 40 pracowników garmazerni, 40 inspektorów żywienia zbiorowego, 40 planistów, 40 osób czynnych przy opracowywaniu technicznych norm.

Ośrodki, zorganizowane w 5 największych miastach Polski, między innymi w Warszawie oraz Wrocławiu, wyposażone będą w kompletne urządzenia zakładu produkcyjnego (maszyny mechaniczne, urządzenia transportowe, nowoczesne kuchnie itp.).

Kierownicy zakładów zdobędą tu wiadomości zarówno z zakresu administracji, zagadnień gospodarczo-finansowych, jak również zaznajomią się ze wszystkimi fazami produkcji, systemem zaopatrzenia, kalkulacją itp.

Program szkolenia uwzględnia zagadnienia ideologiczne, społeczno-polityczne oraz ściśle zawodowe, przy czym przedmioty społeczno-polityczne oraz gospodarcze stanowią 20% ogólnej ilości godzin.

Celem realizacji Uchwały Prezydium Rządu w sprawie usprawnienia dziedziny żywienia zbiorowego, ustalony został jednolity program szkolenia zarówno dla kursów jak i dla kierowników stołówek i gospód.

Do najważniejszych zagadnień, objętych tematyką szkolenia, należą: podstawowe zagadnienia Marksizmu-Leninizmu, wybrane zagadnienia z nauki o Polsce Współczesnej, zagadnienia handlu uspołecznionego w Planie 6-letnim, zagadnienia zbiorowego żywienia — narada wytwórcza w zakładzie zbiorowego żywienia, komitet gospodarczy, szkoły zawodowe żywienia zbiorowego, działalność społeczna i kulturalno-oświatowa zakładu żywienia zbiorowego.

Tematy zawodowe:

1) Zasady żywienia zbiorowego, 2) wiadomości z fizjologii żywienia zbiorowego, przegląd punktów spożywczych i ich ocena (składniki pokarmowe), 3) przyrządzanie potraw, 4) planowanie jadłospisów i technika sporządzania karty dnia, 5) przepisy i zarządzenia, regulujące działalność zakładu, 6) struktura organizacyjna przedsiębiorstw i zakładów żywienia zbiorowego, 7) organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego, 8) pomieszczenia i urządzenia (umeblowanie, sprzęt, maszyny), 9) higiena i estetyka, bezpieczeństwo i higiena pracy, 10) arytmetyka handlowa, kalkulacja,

rachunkowość, 11) kontrola i statystyka, 12) planowanie i sprawozdawczość, 13) korespondencja, 14) obowiązki i kompetencje kierownika zakładów, 15) towaroznawstwo i zajęcia praktyczne, obejmujące organizację, kontrolę zakładu, technologię gotowania, obsługę na sali, kuchni i w bufecie. Po I etapie szkolenia uczestnicy kursu odbywają praktykę miesięczną w wytypowanych placówkach wg określonego programu i pod fachowym kierunkiem (II etap), po czym wracają na kurs repetycyjno-kwalifikacyjny, prowadzony metodą seminaryjną (III etap).

Wykładowcy ośrodków i kursów rekrutują się spośród działaczy gospodarczych, wykładowców szkół gospodarczych, pracowników Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, SGGW oraz fachowców-praktyków.

Intencją organizatorów szkolenia jest utrzymanie jednolitego poziomu na kursach. W zasadzie wymagane jest od kierowników małych zakładów przygotowanie w zakresie 7 klas szkoły podstawowej, od kierowników większych zakładów 6 klas gimnazjum starego typu, lub 9 klas szkoły podstawowej.

O przyjęciu na kursy decyduje komisja kwalifikacyjna, złożona z przedstawicieli administracji, czynnika społecznego oraz politycznego.

Szkolenie pracowników zakładów zbiorowego żywienia w roku 1951 stanowi wydatny postęp w porównaniu z rokiem ubiegłym. W dalszych latach Planu 6-letniego szkolenie obejmie wszystkich pracowników w tej dziedzinie, zgodnie z założeniem, że tylko należycie przygotowani do zawodu pracownicy będą mogli sprostać ogromnym zadaniom, jakie ma do spełnienia żywienie zbiorowe w ustroju socjalistycznym.

Wzywamy do współpracy i współzawodnictwa

Otrzymałmy od uczennicy klasy III Państwowego Liceum Gastronomicznego w Warszawie następujący list, który świadczy o zdrowych i słusznym dążnościach wśród przyszłych pracowników żywienia zbiorowego do pogłębienia wiadomości fachowych, do wnoszenia swych doświadczeń do ogólnego dorobku wiedzy o żywieniu. List ten drukujemy w całości, równocześnie zgłaszając gotowość stałego ogłaszania wyników współzawodnictwa na łamach naszego pisma.

Redakcja

My, uczennice klasy III Państwowego Liceum Przemysłu Gastronomicznego w Warszawie, przeprowadziłyśmy na lekcjach towaroznawstwa szereg ćwiczeń, mających na celu lepsze poznanie własności surowców, które przerabiamy w naszej pracy zawodowej. Jak wiadomo — kasze, kluski, jarzyny strączkowe, pieczywa podczas przyrządzania, zwiększając objętość oraz dzięki wchłanianiu wody — także i masę. Takie zaś produkty jak mięso podczas przyrządzania tracą część wody i skutkiem tego kurczą się i tracą na wadze. Zjawiska te są niezmiernie ważne dla prawidłowej organizacji i kontroli pracy w zakładach żywienia

zbiorowego, dlatego podjęłyśmy szereg prób dla ustalenia zmian objętości i masy niektórych produktów podczas przyrządzania potraw.

W zawodzie naszym jest również rzeczą ważną ustalenie ilości odpadków dla różnych gatunków mięsa. Wiemy, że odpadki mięsne mogą być „półwartościowe“ tj. przynoszące nam jeszcze pewien pożytek, jak np. tłuszcz i kości i prawie że bezwartościowe jak ścięgna i błony. Określenie procentowego stosunku poszczególnych tkanek w mięsie jest również ważne z technologicznego i ekonomicznego punktu widzenia. Próby w tym kierunku podjęłyśmy, choć zdajemy sobie sprawę, że zagad-

nienia nie rozwiązałyśmy, gdyż temat to nie-
zmiernie rozległy: badania są żmudne, a nale-
żałoby je przeprowadzić oddzielnie nie tylko dla
różnych gatunków zwierząt rzeźnych, ale i dla
różnych części tuszy. W jaki sposób przeprowa-
dzałyśmy nasze badania, podała ob. Maria
Strasburger w artykule pt. „Ćwiczenia labora-

toryjne“ w grudniowym numerze „Żywienia
Zbiorowego“. My obecnie dzielimy się pierw-
szymi, być może jeszcze bardzo niedoskonałymi,
wynikami naszych prac i wzywamy koleżan-
ki z innych liceów gastronomicznych do współ-
zawodnictwa i do ogłoszenia w naszym piśmie,
jakie uzyskały wyniki.

Straty na wadze mięsa podczas przyrządzania

		I doświadcz.	II doświadcz.	Przeciętna
1	Mięso smażone w całości	36%	40%	38%
2	Mięso gotowane w całości	29%	30%	30%
3	Mięso siekane smażone	32%	24%	28%
4	Mięso duszone w całości (pieczeń)	47%	35%	40%
5	Mięso duszone (gulasz)	32%	30%	31%

Procentowy stosunek poszczególnych tkanek w mięsie

N a z w a m i ę s a	Ilość g	Tkanka łączna %			Mięsna %
		elastyczna	kostna	tłuszczowa	
Mięso wieprzowe	100	13	—	—	87
„ wołowe (zrazowa)	100	20	—	—	76
„ końskie „	100	10	—	—	90
Pręga wołowa	100	13	10	7	70

Pęcznienie fasoli

	Masa	Przyrost masy	Objętość	Przyrost objętości
I.				
Fasola sucha	100 g		142 cm ³	
Po 24 godz. moczenia	189 g	89%	275 cm ³	93%
Po ugotowaniu namoczonej fasoli		3,7%		12,8%
	W sumie przybyło	92,7%		105,8%
II.				
Fasola sucha	100 g		133 cm ³	
Po ugotowaniu fasoli nie namoczonej	189 g	89%	210 cm ³	58,6%

Pęcznienie kasz na objętość

	Objętość	Przybyło po namoczeniu	Przybyło po ugotowaniu	Przybyło na objętość	Stanowiło to razem
Kasza perlowa	100 cm ³	75%	75%	250 cm ³	150%
Kasza jęczm. siekana	100 cm ³	80%	90%	270 cm ³	170%

U w a g a: Przy moczeniu kasz pęcznieje białko.
Przy gotowaniu kasz pęcznieje i rozkłada się skrobia.

Z ZAGADNIENI⁷ *żywienia*

Mgr HENRYK KOCZNOROWSKI

Wpływ naczyń kuchennych i stołowych na zdrowie konsumenta

Żywiolowy rozwój zakładów żywienia zbiorowego każe zwrócić uwagę nie tylko na jakość artykułów żywności, ogólny stan sanitarny, ale również na jakość naczyń i przyborów kuchennych, służących do przygotowania, przechowywania i podawania do stołu potraw i napojów.

Przygotowana z nieswieżych lub zepsutych artykułów potrawa może wywołać zatrucie pokarmowe. Ale również i co gorsza, bo rzadko objawiają się bezpośrednio po spożyciu, chorobę może wywoływać spożywanie potraw, do których przeszły trucizny z naczyń, służących do ich przyrządzania lub przechowywania. Występują one najczęściej w postaci związków metali szkodliwych dla zdrowia.

Niestety, na rynku spotyka się często naczynia, przyrządy i przybory kuchenne lub stołowe, których używanie może przynieść duże szkody dla zdrowia. Również przy kontroli stołówek, restauracji i zakładów przemysłu spożywczego spotyka się różne przedmioty stosowane do produkcji artykułów żywności lub przygotowania potraw nie odpowiadające obowiązującym przepisom.

Każde rozporządzenie wykonawcze, wydane na podstawie rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej o dozorze nad żywnością i przedmiotami użytku, zawiera mniej więcej tak sformułowany przepis, odnoszący się do naczyń i przyrządów:

„Wszelkie naczynia i przyrządy do mleka i jego przetworów, mianowicie: szkopki, kubelki, konwie, kadzie, cedzidła (sita), chłodniki, mieszkadła, czerpaki, miary, mechaniczne aparaty do dojenia, automatyczne przyrządy do odmierzania mleka, wirówki do odciągania śmietanki oraz wszystkie przyrządy i naczynia, w których odbywa się przetwarzanie, przechowywanie i sprzedaż mleka i jego przetworów, powinny być wykonane tylko z takiego materiału, który w zetknięciu z mlekiem i jego przetworami nie zmienia ich własności.

Naczynia metalowe, oprócz aluminiowych, powinny być dokładnie ocynowane (pobielone) lub emalowane. Pobiela wewnętrzna tych naczyń nie może zawierać za-

nieczyszczeń powyżej 1%. To samo dotyczy części metalowych w przyrządach do dojenia i do odmierzania mleka.

Naczynia kamienne, gliniane i emaliowane winny mieć polewę, względnie emalię równo wypaloną i nieuszkodzoną.

Polewa naczyń kamiennych i glinianych oraz emalia naczyń metalowych nie może zawierać cynku, antymonu, arsenu ołowiu, zaś może zawierać jedynie taką ilość, która nie zaczyna ołowiem 4% roztworu kwasu octowego po 1/2-godzinym gotowaniu.

Zabrania się używania do mleka i jego przetworów naczyń oraz przyrządów: zardzewiałych, z uszkodzoną polewą, pobiłą, emalią“.

Celem tego artykułu jest zwrócenie uwagi kierowników i personelu zakładów żywienia oraz osób prowadzących gospodarstwa indywidualne na przyczynę wydania obowiązujących przepisów, dotyczących wyżej wymienionych przedmiotów użytkowych.

Przede wszystkim omówimy tu przepisy regulujące użycie różnych tworzyw do produkcji naczyń i przyrządów służących dalej w produkcji artykułów żywności oraz do sporządzania potraw i napojów. Zabraniają one stosowania do wytwarzania tych przedmiotów użytku dowolnych tworzyw, które mogłyby zawierać substancje szkodliwe dla zdrowia.

Można by postawić następujące wymagania dla tworzywa, przeznaczonego do wyrobu przedmiotów użytku, mających zastosowanie w przetwórnictwie artykułów spożywczych i zakładach gastronomicznych:

1) Winno ono być trwałe, odporne na działanie czynników fizycznych i chemicznych, a więc nie zmieniać się przy raptownych skokach temperatury, przy uderzeniach, przy działaniu wody, powietrza i wszystkich składników żywności. Nie powinno ono również wpływać na żywność zmieniając jej barwę, smak lub zapach.

2) Winno być podatne do formowania najróżnorodniejszych naczyń, przyborów kuchennych i stołowych.

3) Naczynia wytworzone z takiego tworzywa winny mieć powierzchnię gładką i łatwą do zmywania.

4) Surowce do produkcji tworzywa muszą być tanie i łatwo dostępne.

W poszukiwaniu takiego tworzywa wypróbowano wszystko — od najłatwiej dostępnego drewna, do używanego ongiś na stołach królów i bogaczy — złota. Nie znaleziono jednak do tej pory ani jednego, które by jednocześnie wszystkie wyliczone cechy posiadało. Obecnie w użytku codziennym spotyka się naczynia metalowe, a więc żelazne, aluminiowe, miedziane, niklowe, cynkowe lub ze stopów tych metali, naczynia kamionkowe, porcelanowe, fajansowe, gliniane i szklane. Nieśmiało wchodzi do użytku powszechnego na razie pod postacią kubków do termosów, nakrętek do słoików, solniczek itp. wyroby ze sztucznych żywic, najczęściej z bakelitu. Poznajmy wady przedmiotów użytku, sporządzonych z tych materiałów, oczywiście tylko z punktu widzenia ich znaczenia zdrowotnego i wpływu na jakość artykułów żywności, z którymi się stykają.

Rozpocznijmy od **żelaza**, jako tworzywa najbardziej rozpowszechnionego. Łatwe do kształtowania w najrozliczniejsze formy, stosunkowo tanie, dostępne, nie tworzące soli trujących, od dawna znalazło wielkie zastosowanie. Jest jednak metalem łatwo ulegającym korozji pod wpływem działania wilgoci, powietrza i różnych składników żywności. Związki żelaza powstałe pod wpływem korozji, przechodząc do żywności, często ją psują, zmieniając jej barwę, smak i zapach. Podkreślić tu należy szczególnie zmiany zachodzące pod wpływem związków żelaza w przetworach owocowych i jarzynowych, w mięsie i tłuszczach. Związki żelaza zmieniają smak i barwę przetworów owocowych i mięsnych, powodują zmętnienie wina, żelazo katalitycznie wpływa na psucie się tłuszczów, powoduje rozkład witaminy C. Powyższe ujemne własności żelaza spowodowały konieczność chronienia go od wpływów zewnętrznych przez pokrywanie jego powierzchni warstwą ochronną z innego metalu (pobiałą), ze szkliwa (emalią) lub lakierem.

Jedynym obecnie używanym metalem do pobielania naczyń żeliwnych lub z blachy żelaznej jest **cyna**. Cyna była uważana za metal bardzo odporny na działania chemiczne składników żywności, a nieznaczne ilości związków cyny, które przechodzą do żywności w czasie przetwarzania lub jej przechowywania, nie mają wpływu ujemnego na organizm człowieka. Pogląd taki nie jest obecnie przez wszystkich podzielany. Stwierdzono, że kwasy organiczne, szczególnie przy dostępie powietrza, rozpuszczają znaczne ilości cyny. Na razie jednak nie stwierdzono dokładnie, jak wielkie ilości cyny w przetworach mogą mieć wpływ ujemny na zdrowie.

Przyjmuje się, że ilości cyny do 200 mg na 1 kg produktu nie mają znaczenia toksykologicznego. Ustawodawstwo żywnościowe, dopuszczając używanie cyny, ogranicza jedynie ilość domieszek innych metali w cynie do 1%. Cyna jest więc szeroko stosowana do pobielania kociołków, garnków, rondli, takich przyborów ku-

chennych, jak maszynki do mięsa, tarki, foremki do ciasta itp. Używa się jej do produkcji puszek z białej blachy, to jest blachy żelaznej obustronnie cynowanej, do konserw mięsnych, owocowych, jarzynowych i innych. Sporządza się z niej folie do pakowania czekolady, serów topionych, tuby do przypraw o gęstej konsystencji, past rybnych itp.

Cyna jest jednak artykułem importowanym, obecnie deficytowym, a przemysł produkujący przybory kuchenne przeważnie stanowią warstwy drobne, nie posiadające laboratoriów kontrolnych.

Dlatego na rynku pojawiają się artykuły pobielane nie cyną, a stopem cyny, najczęściej zawierającym wybitnie szkodliwą dla zdrowia domieszkę ołowiu. Zawartość ołowiu w pobiale niektórych omawianych tu przedmiotów użytku dochodziła do 90%.

Ołów jest pierwiastkiem wybitnie toksycznym, nie biorącym żadnego udziału w procesach życiowych organizmu. Raz doń wprowadzony, wydziela się w ilościach bardzo nikłych — właśnie w takich, jakie człowiek z konieczności pochłania, choćby z pyłu powietrza. Wszelki nadmiar związków ołowiu kumuluje się (nagromadza) w organizmie, dając po pewnym czasie różne objawy chorobowe, których zespół znamy ołowicią. Dlatego ustawodawstwo żywnościowe usunęło z obiegu miedziane balony do wody sodowej, wewnątrz cynowane, których kontrola bez uszkodzenia balonu jest niemożliwa. Usuwa się również syfony, gdyż posiadają główki ołowiane, wewnątrz niczym nie zabezpieczone od stykania się z wodą sodową, w której ołów rozpuszcza się w znacznych ilościach. Ołów jest bardzo łatwy do wykrycia przy pomocy bardzo prostej próby orientacyjnej. Kryształek białego jodku potasu (kalium jodat) rozpuszcza się w 2 — 4 cm octu 5 — 6%. W tym roztworze macza się zwitek waty, i watą tą, wyciśniętą z nadmiaru odczynnika, pociera się po powierzchni badanego, cynowanego naczynia. O ile w pobiale jest ołów powyżej 1%, wata zabarwia się na żółto od tworzącego się żółtego jodku ołowiu. Oczywiście nie można naczyń pobielonych cyną, zawierającą tak znaczne ilości ołowiu, używać do przetworów żywnościowych lub przygotowania potraw.

Naczynia z **glinu** (aluminium) zostały wprowadzone do powszechnego użytku przed niewiele laty i znalazły szybko uznanie, tak ze względów technicznych jak i higienicznych. Naczynia te okazały się specjalnie przydatne zarówno w przemyśle spożywczym jak i w gospodarstwie domowym, gdyż większość artykułów żywnościowych wcale lub w bardzo nieznacznym stopniu koroduje ten metal. Działanie szkodliwe połączeń glinu opiera się na własnościach śluzogających, mogących wywołać objawy wymiotne, lecz występuje dopiero po spożyciu dużych dawek soli glinowych, które mogą powstać tylko przy gotowaniu bardzo kwaśnych potraw.

Ze względu na porowatą blachę aluminium i stosunkowo dużą jej miękkość, stawia się

pytanie, czy można stosować tak zwane „dur-aluminium“ tj. stop glinu z około 4% miedzi i manganu.

Wstępne badania tego stopu zdają się wróżyć dobre wyniki, jeśli chodzi o jego przydatność do celów produkcji naczyń i aparatów.

Bardzo rozpowszechnionym tworzywem do fabrykacji kotłów, rondli itp. jest miedź. Istotnie metal ten, jeśli powierzchnia jego jest bardzo gładka i dobrze wypolerowana, trudno reaguje ze składnikami artykułów żywności, gdy jednak używa się naczyń długo nie używanych, pokrytych warstewką tlenków lub soli zasadowych miedzi (tak zwany grysnpian), to wówczas do potraw mogą przejść ilości miedzi wywierające już szkodliwy wpływ na zdrowie.

Obecnie, zarówno ze względu na cenę, jak również na stwardzony szkodliwy wpływ na jakość różnych produktów, naczynia z miedzi, jeśli nie są dobrze pobielone cyną, nie powinny być używane w produkcji artykułów żywności i w kuchniach.

Stwierdzono bowiem, że miedź działa katalitycznie na rozkład niektórych ważnych składników pożywienia, np. witaminy C lub tłuszczów, które szybko psują się, nabierając przykrego smaku i zapachu. Masło np. z zawartością 0,2 mg miedzi na kilogram już po 3 dniach nabiera wstrętnego, tranowego zapachu, a z zawartością 2 mg w 1 kg już po 18 godzinach ma jeliś smak i tranowy zapach.

Niektóre produkty, np. soki owocowe, zawierające glukozę, specjalnie rozpuszczają miedź, a więc zwyczaj przygotowywania konfitur i soków owocowych w naczyniach miedzianych powinien być zaniechany. Nie jest bowiem do dziś całkowicie wyjaśnione, czy miedź spożywana w ilościach większych niż 2 mg, to jest w ilości, która się znajduje w normalnie spożywanych w ciągu dnia pokarmach, kumuluje się w organizmie. Stwierdzono zaś, że większe dawki miedzi (od 80 do 160 mg) mogą wywołać nudności i wymioty. Dlatego wszystkie naczynia i przybory miedziane muszą być dokładnie cynowane.

Metalem jeszcze bardziej odpornym na wpływy chemiczne niż miedź jest **nikel**. Dlatego też przemysł konserwowy chętnie stosuje go w swych fabrykach. Szczególnie poprawiła się produkcja koncentratów pomidorowych i szpinaku przez gotowanie tych przetworów w kotłach niklowych. Jednak trzeba pamiętać, że toksyczność związków niklu jest większa niż związków miedzi. Już ilości od 30 — 70 mg niku wywołują wymioty, a więc mając do rozporządzenia kotły czy aparaty z czystego niklu do produkcji artykułów żywności, pamiętać należy o utrzymaniu ich w stanie bardzo czystym i dobrze wypolerowanym, by nie tworzył się dość łatwo rozpuszczalny tlenek niklu.

Specjalną uwagę zwrócić należy w zakładach gastronomicznych i w gospodarstwach domowych na używanie do przyrządzania potraw naczyń z **cynku** lub blachy żelaznej cynkowanej, to jest pokrytej cienką warstwą cynku. Ze względu na wielkie rozpowszechnienie zarówno

blachy cynkowej jak i cynkowanej oraz używanych w instalacjach wodociagowych rur żelaznych cynkowanych, często spotyka się używanie naczyń z tych blach lub instalacji z takich rur do produkcji artykułów żywności. Nierzadko spotyka się w masarniach lub kuchniach stoły przeznaczone do krajania mięsa lub sporządzania wędlin, wybite blachą cynkową. Stosowanie cynku, dozwolone jedynie do przechowywania lub transportu wody do picia jest zabronione, jeśli chodzi o wszystkie inne artykuły żywności. O ile bowiem zawarte w wodzie do picia węglany tworzą na powierzchni metalu cienką, nierozpuszczalną dalej w wodzie, ochronną warstewkę zasadowego węglanu cynku, o tyle słabe nawet kwasy, będące składnikami żywności, łatwo rozpuszczają cynk, który w dużych ilościach dostaje się do żywności. Dość często obserwuje się zatrucia wywołane obecnością dużych ilości soli cynkowych w artykułach żywności, gdyż nie tylko kwaśne i słone płyny rozpuszczają cynk. W dość dużych ilościach rozpuszczają go również płyny alkoholowe i mleko. Stwierdzono również, że do czekolady, owiniętej w folię cynkową i przechowywanej w ciągu 2 tygodni, przechodzą związki cynku. Znalezione np. po tym czasie 6,5 mg cynku w 100 g czekolady. Należy więc bacznie się wystrzegać używania do mierzenia szczególnie kwaśnych płynów mierników z blachy cynkowej, lejeków cynkowych i zwracać uwagę na to, by zakrętki do słoików przeznaczonych do przechowywania musztardy i marynat nie były sporządzone z blachy cynkowej i cynkowanej oraz usunąć ze stołów blachę cynkową.

Do najbardziej szkodliwych dla zdrowia metali należy **kadm**. W swym działaniu toksycznym przypomina działanie związków rtęci (sublimat) i arsenu (arszenik). Pamiętać należy, że w ostatnich czasach pokrywa się elektrolitycznie (kadmuje) pięknie lśniąca warstewką różne przybory np. uchwyty, klamki, przybory fryzjerskie, a nieuczciwi lub nieświadomi wytwórcy mogą proponować nabycie np. pucharów do lodów, platerowanych kadmem. Kilka razy notowano poważne zatrucia właśnie skutkiem podania lodów owocowych w takich pucharach.

Naczynia kamienkowe, porcelanowe, fajansowe i gliniane służące do przygotowywania i przechowywania artykułów żywności muszą posiadać polewę (glazurę), z której do przyrządzanych lub przechowywanych potraw nie mogą przechodzić związki metali szkodliwych dla zdrowia. O ile z polewy garnków lub innych naczyń kamienkowych, fajansowych lub porcelanowych, wyrabianych fabrycznie w warunkach technicznie wysokich, trudno przeprowadzić do roztworu nawet przez dłuższe gotowanie z roztworem kwasu octowego lub winowego związki szkodliwe dla zdrowia, o tyle groźną dla zdrowia jest chałupnicza produkcja garnków glinianych. Dodaje się tu bowiem dla otrzymania w niskiej temperaturze szkliwa, czasem zbyt duże ilości tlenku ołowiu (glejty), który nie wiążąc się dostatecznie mocno z krzemionką, łatwo potem prze-

chodź do artykułów żywności. Stwierdzono, że polewa niektórych garnków glinianych oddaje do roztworu 5% kwasu octowego po 24-godzinym staniu do 2 g ołowiu na 1 litr objętość garnka. Emalia, którą pokrywa się naczynie żelazne, tym różni się od polew naczyń kamionkowych czy glinianych, że najczęściej nie zawiera ołowiu, na omiast w skład jej wchodzi związek boru lub fluoru, cyny i antymonu. Za szkodliwe dla zdrowia należy tu uważać związki antymonu, które szczególnie łatwo rozpuszczają się w rozcieńczonych roztworach kwasu winowego. Dlatego też od dobrych garnków emaliowanych wymaga się, by nie oddawały po 1/2-godzinnym gotowaniu więcej jak 6 mg antymonu na 1 litr objętości naczynia.

Na zakończenie należy zwrócić uwagę na naczynia bakelitowe. Bakelit jest produktem wytwarzanym przez działanie formaliny na fe-

nol. Oba produkty chemiczne działają szkodliwie na zdrowie, dlatego, jeżeli proces produkcji bakelitu nie jest prawidłowy, z gotowego produktu do wody przechodzą obie trucizny. Formalina i fenol mają przykrą woń. Jeżeli szczególnie fenol nawet w niewielkich ilościach wydzielą się z bakelitu, psuje on całkowicie artykuły żywnościowe. Dlatego używając słoików z nakrękami bakelitowymi, trzeba się upewnić czy są one produktem całkowicie pozbawionym wolnego fenolu i formaliny.

Ujawniwszy w krótkim zarysie niebezpieczeństwa, jakie grożą zdrowiu na skutek spożywania potraw, przyrządzonych lub podanych w niewłaściwych naczyniach, należałoby zaapelować do kierowników zakładów zbiorowego żywienia, by zaopatrując się w przybory kuchenne i stołowe domagali się gwarancji ich nieszkodliwości dla zdrowia.

Mgr MARIA PLEWNIAK

Przyrządzajmy potrawy z dorsza

Dział Normalizacji Żywienia ZSS przeprowadził w stołowie ZSS propagandową imprezę przyrządzania potraw z dorsza solonego. Przygotowano 7 różnych potraw w proporcji na 10 osób. 1/3 porcji podawano konsumentom do obiadu normalnego, przyrządzonego na dany dzień. Równocześnie z próbą otrzymali konsumenci ankietę, w której mieli wyrazić opinię o smaku potrawy. Na ankiecie wypisane były trzy określenia smaku: dobry, możliwy, zły. Konsument wg uznania skreślał wyrazy niepotrzebne.

Na ogólną liczbę rozdanych 175 ankiet — było 99 ocen dobrych (w 5 przypadkach konsumenci dopisali — b. dobry), 64 ocen było „możliwy“ i 12 „zły“. Impreza wywołała duże zainteresowanie wśród stołowników, którzy dopominali się o próbki. Był

i tacy, którzy po wydaniu opinii „zły“, przyznawali, że napisali to tylko „dla zasady“.

Z wyników ankiety można wywnioskować, że z dorsza można przez odpowiednie przyrządzenie przygotować smaczne potrawy. Pierwszym warunkiem będzie staranne wymoczenie go z soli. Bardzo ważne jest również, aby dorsz przed moczeniem był starannie wymyty w letniej wodzie.

Moczenie ryb drobniejszych (1/2 kg) trwa około 36 godzin. Sztuki większe muszą moknąć 2 doby. Dla pozabawienia potrawy charakterystycznego zapachu, należy rybę po wymoczeniu obciągnąć ze skóry.

Dorsz ma mięso włókniste, mało sokie i chude, najlepiej więc nadaje się na wszelkiego rodzaju potrawy z siekaniny, i wymaga dość dużego dodatku

PULPETY W SOSIE WĘGIERSKIM

Nazwa produktu	Ilość na 10 osób		Sposób przyrządzania				
Dorsz solony	2.0	kg	1. Przygotować masę jak na siekanki, dodając do niej starty chrzan. 2. Uformować gałki w masę i ugotować je na wywarze z włoszczyzny. 3. Jasną zasmażkę rozrzedzić wywarem, dodać przyprawę, zagotować i podawać z pulpetami do ziemniaków i surówki.				
bułka sucha	0.3	„					
cebula	0.15	„					
margaryna	0.1	„					
jaja	2	sztuki					
mąka ziemniaczana	0.02	kg					
pieprz	0.005	„					
cukier	0.02	„					
chrzan	0.1	„					
mąka do formowania	0.15	„					
smalec	0.1	„					
mąka	0.1	„					
pomidory (pasta)	0.2	„					
śmietana	0.25	„					
papryka	0.007	„					
pieprz	0.003	„					
cebula	0.1	„					
włoszczyzna							
Koszt surowca na 10 osób . . .	23.52 zł						
Cena sprzedaży:	Kat. I	Kat. Ia	Kat. II	Kat. III	Kat. IV.		
	6.32 zł	5.41 zł	5.09 zł	4.92 zł	4.77 zł		

DORSZ PO GRECKU

Nazwa produktu	Ilość na 10 osób		Sposób przyrządzania				
Dorsz solony	2.0	kg	1. Przygotować filety z dorsza i skropić je kwasem mlekowym na 2 godz. 2. Włoszczyznę ugotować w małej ilości wody i podprawić mąką. 3. Dodać cebulę zrumienioną na tłuszczu, pomidory i wszystkie przyprawy. 4. Porcje dorsza otoczyć w mące i szybko zrumienić na tłuszczu. 5. Obsmażone porcje wrzucić do sosu aby nabrały smaku. 6. Można podawać na gorąco lecz smaczniejszy jest podawany na zimno.				
kwas mlekowy	0.015	„					
smalec	0.15	„					
włoszczyzna	0.—	—					
mąka	0.05	„					
pomidory (pasta)	0.15	„					
cebula	0.2	„					
tłuszcz	0.1	„					
papryka	0.005	„					
kwas mlekowy	0.01	„					
sól	0.02	„					
cukier	0.03	„					
Koszt surowca na 10 osób . . .	16.51 zł						
Cena sprzedażna:	Kat. I	Kat. Ia	Kat. II	Kat. III	Kat. IV		
	3.94 zł	3.35 zł	3.15 zł	3.05 zł	2.95 zł		

GOŁĄBKI Z DORSZA

Nazwa produktu	Ilość na 10 osób		Sposób przyrządzania				
Dorsz solony	2.0	kg	1. Przygotować masę jak na siekanki. 2. Obgotować główki kapusty, wystudzić i rozebrać. 3. Porcje siekanek zawijać w liście z kapusty. 4. Dno rondla wyłożyć plasterami surowej słoniny i układać gołąbki. 5. Przygotować rzadszy sos pomidorowy, zalać nim gołąbki w rondlu i dusić pod przykryciem przez 20 minut.				
cebula	0.15	„					
boczek wędzony	0.1	„					
pieprz	0.003	„					
bułka sucha	0.2	„					
jaja	2	sztuki					
kapusta	3.0	kg					
słonina	0.15	„					
smalec	0.1	„					
mąka	0.07	„					
pomidory (pasta)	0.2	„					
śmietana	0.25	„					
papryka	0.007	„					
sól	0.04	„					
cukier	0.04	„					
kwas mlekowy	0.005	„					
pieprz	0.002	„					
Koszt surowca na 10 osób . . .	23.48 zł						
Cena sprzedażna:	Kat. I	Kat. Ia	Kat. II	Kat. III	Kat. IV		
	4.88 zł	4.12 zł	3.88 zł	3.76 zł	3.66 zł		

DORSZ W CIEŚCIE

Nazwa produktu	Ilość na 10 osób		Sposób przyrządzania					
Dorsz solony	2.0	kg	12.30 zł	1. Przygotować filety z dorsza i skropić je kwasem mlekowym na 2 godz. 2. Przygotować ciasto tak gęste, aby nie spływało z ryby. 3. Maczać filety w cieście i smażyć z obu stron. 4. Podawać z ostrymi sałatami lub surówkami.				
kwas mlekowy	0.02	„						
mąka	0.3	„						
jaja	1	sztuka						
mleko	1/4	litra						
sól	0.02	kg						
smalec.	0.2	„						
Koszt surowca na 10 osób . . .								
Cena sprzedażna:	Kat. I	Kat. Ia	Kat. II	Kat. III	Kat. IV			
	3.04 zł	2.58 zł	2.43 zł	2.36 zł	2.28 zł			

ZRAZY SIEKANE W SOSIE CHRZANOWYM.

Nazwa produktu	Ilość na 10 osób		Sposób przyrządzania				
Masa jak na siekanki			1. Uformowane w mące siekanki po usmażeniu podawać z sosem chrzanowym.				
margaryna	0.1	kg					
mąka	0.1	„					
chrzan	0.15	„					
kwas mlekowy	0.01	„					
cukier	0.04	„					
sól	0.02	„					
śmietana	0.25	„					
Koszt surowca na 10 osób . . .	18.14 zł						
Cena sprzedaży:	Kat. I	Kat. Ia	Kat. II	Kat. III	Kat. IV		
	4.40 zł	3.74 zł	3.52 zł	3.41 zł	3.30 zł		

SIEKANKI Z DORSZA

Nazwa produktu	Ilość na 10 osób		Sposób przyrządzania				
Dorsz solony	2.0	kg	1. Ryby wymyć i wymoczyć. 2. Obciągnąć ze skóry i oczyścić z ości. 3. Zmleć wraz z boczkami wędzonym. 4. Cebulę przesmażyć w małej ilości tłuszczu. 5. Bułkę namoczyć. 6. Połączyć wszystkie dodatki, masę wyrobić. 7. Uformować owalne siekanki, otoczyć w bułce tartej i smażyć.				
bułka sucha	0.2	„					
boczek wędzony	0.2	„					
cebula	0.15	„					
jaja	2	sztuki					
mąka ziemniaczana	0.01	kg					
pieprz	0.005	kg					
bułka tarta	0.1	„					
smalec (olej)	0.15	„					
Koszt surowca siekanek na 10 osób	13.25 zł						
Cena sprzedaży:	Kat. I	Kat. Ia	Kat. II	Kat. III	Kat. IV		
	3.96 zł	3.37 zł	3.13 zł	3.07 zł	2.97 zł		

DORSZ NADZIEWANY GRZYBAMI, ZAPIEKANY W SOSIE GRZYBOWYM

Nazwa produktu	Ilość na 10 osób		Sposób przyrządzania				
Dorsz solony	2.0	kg	1. Dorsza wymyć, wymoczyć. 2. Oczyścić ze skóry i ości. 3. Namoczone grzyby ugotować. 4. Do grzybów dodać bułkę namoczoną, zmleć, dodać przyprawę i dodatki. 5. Cienkie plastry słoniny ułożyć na brytfannie 6. Na słoninie ułożyć filety (platy) z dorsza. 7. Przykryć dorsza nadzienką. 8. Na wierzch położyć filety. 9. Z pozostałego wywaru z grzybów przygotować gęsty sos. 10. Sosem przykryć rybę i uważnie piec w piekarniku, aby nie wyschła. 11. Część sosu zostawić do polewania przy podawaniu.				
grzyby suszone	0.07	„					
cebula	0.05	„					
bułka sucha	0.15	„					
pieprz	0.005	„					
margaryna	0.05	„					
cebula	0.05	„					
sól	0.02	„					
jaja	1	sztuka					
mąka ziemniaczana	0.01	kg					
słonina	0.1	„					
smalec	0.1	„					
mąka	0.1	„					
wywar z grzybów							
pieprz	0.003	„					
sól	0.02	„					
śmietana	0.2	„					
Koszt surowca na 10 osób	21.00 zł						
Cena sprzedaży:	Kat. I	Kat. Ia	Kat. II	Kat. III	Kat. IV		
	4.78 zł	4.06 zł	3.82 zł	3.70 zł	3.58 zł		

tluszczu. Przygotowany do smażenia — winien być na kilka godzin przed smażeniem skropiony kwasem, aby włókna skruszały.

Do siekaniny z dorsza pożądanym jest dodatek boczku wędzonego, który nadaje potrawie apetyczny zapach. Prócz boczku dodaje się także przyprawy jak pieprz, majeranek, chrzan tarty, cebula i inne ostre dodatki, mające na celu zarówno nadanie potrawie ostrzejszego smaku, jak i zabicie swobodnego zapachu dorsza.

Dobrze przyrządzony dorsz daje potrawy bardzo smaczne i stosunkowo niedrogie. Poleca się dorsza na dania barowe gorące i zimne oraz dania z karty, przy których tańszy surowiec, wzbogacony dobrymi dodatkami, daje dobry efekt końcowy. Nie znaczy to, aby dorsz był nieodpowiednim produktem dla posiłków stołowych, przyrządzanie jego jednak na większą ilość osób jest dość kłopotliwe.

Jeśli w jadłospisie stołowym podajemy dorsza, należy w dniu tym resztę obiadu zaplanować łatwo i nieskomplikowaną w przyrządzaniu. Do potrawy z dorsza należy podać ostre dodatki jarzynowe, jak ćwikla, ostre surówki i sosy.

Wprowadzenie dorsza do jadłospisu dostarcza organizmowi cennego białka, jodu, fosforu i innych składników odżywczych. Z tych względów dorsz służy bardzo na rozpowszechnienie i wprowadzenie do naszego codziennego pożywienia. Należy skończyć nareszcie z niczym nie usprawiedliwioną niechęcią do spożywania ryb morskich, wzmoczyć ich konsumpcję, co ma duże znaczenie nie tylko zdrowotne ale i ekonomiczne.

Podajemy wypróbowane i polecenia godne przepisy na potrawy z dorsza wraz z kalkulacją według cen, obowiązujących w Warszawie.

LECH JANKOWIAK

Rozdanie nagród pracownikom za wyniki we współzawodnictwie pracy

W dniu 3.XII.50 r. odbyła się w lokalu kawiarni „Warta” w Poznaniu uroczystość rozdania nagród pieniężnych pracownikom kawiarni „Warta” za wyniki osiągnięte w Zespołowym Współzawodnictwie Pracy w III kwartale 1950 roku.

Wyróżniający się zespół „Warty” zajął pierwsze miejsce spośród dziewięciu zakładów biorących udział we współzawodnictwie zespołowym, zdobywając ogółem 1047 punktów przy następujących wskaźnikach współzawodnictwa zespołowego.

1. % przekroczenia planu.
2. % obniżenia kosztów
3. zwiększenie wydajności na 1 pracownika
4. przestrzeganie terminowości sprawozdań.

Za osiągnięte wyniki wszyscy pracownicy „Warty” otrzymali po 100 zł. Ogólna suma nagród wyniosła 3.000 zł. Pierwsza tego rodzaju uroczystość w PZG odbyła się w pięknie udekorowanym zakładzie w niezwykle miłej atmosferze.

Przedstawiciele PZPR — Związku Zawodowego oraz Dyrekcji w krótkich przemówieniach podkreślili wyrobienie społeczne i zawodowe pracowników „Warty” oraz życzyli im dalszych sukcesów we współzawodnictwie pracy na dalszych etapach.

W imieniu wyróżnionych po rozdaniu nagród zabrała głos ob. Zofia Piechocka — bufetowa, która podziękowała za otrzymane nagrody i stwierdziła, że zdobycie pierwszego miejsca stanie się bodźcem do dalszego wysiłku o utrzymanie się zespołu „Warty” w dalszych etapach współzawodnictwa na czołowym miejscu.

Ob. Piechocka podkreśliła, że osiągnięte wyniki są zasługą w dużej mierze kierowniczki zakładu ob. Góral, która swym wyrobieniem społecznym i fachowym oraz właściwym podejściem do współzawodnictwa pracy pomagała pracownikom w zdobyciu I miejsca.

Uroczystość została zakończona wspólnym odśpiewaniem Międzynarodówki i Hymnu Światowej Federacji Młodzieży Demokratycznej.

W uroczystościach brał udział zespół muzyczny pod kierownictwem kol. Popiałkiewicza.

REDAKCJA „ŻYWIENIA ZBIOROWEGO” wyjaśnia, że notatka pt. „Usprawniony system zaopatrzenia warunkiem realizacji zadań żywienia zbiorowego”, zamieszczona w Nr. 1. naszego pisma na str. 29, była omówieniem projektu mającego się ukazać wkrótce zarządzenia. Zarządzenie to dotychczas nie obowiązuje.

Życie Zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

KAZIMIERZ PYSZKOWSKI
i JULIUSZ TURBOWICZ

Rachunkowość zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR

Od chwili rozpoczęcia w Polsce akcji uruchamiania i prowadzenia uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego, tj. prawie od trzech lat szukamy właściwego rozwiązania zagadnienia rachunkowego ujęcia obrotów i kontroli obrotów tych zakładów.

Poszczególne centrale branżowe pod wpływem konieczności opracowały i tymczasowo wprowadziły w życie odrębne instrukcje rachunkowe, dostosowane do potrzeb i wymagań prowadzonych przez nie zakładów żywienia zbiorowego. Powstało w ten sposób parę systemów rachunkowego ujmowania i kontroli obrotów omawianych zakładów. Wszystkie te systemy, jak wykazała dotychczasowa praktyka, nie są doskonale i zawierają szereg poważnych usterek i braków. Utrudniają zatem nie tylko pracę aparatu operatywnego, lecz również uniemożliwiają stosowanie jednolitego systemu kontroli i nie dają pełnego obrazu obrotów i wyników.

Ponadto wszystkie dotychczas stosowane u nas systemy są zbyt skomplikowane dla naszego młodego jeszcze aparatu wykonawczego w zakładach żywienia zbiorowego, jak również pociągają za sobą konieczność wykonywania szeregu skomplikowanych, a w zasadzie zbędnych czynności. Opóźnia to terminowość księgowania i zapisów, z drugiej strony powiększa niepotrzebne koszty prowadzenia zakładów.

W uznaniu konieczności dokonania zmian, idących w kierunku ujednolicenia i uproszczenia systemu rachunkowości zakładów żywienia zbiorowego, Departament Żywienia Zbiorowego Ministerstwa Handlu Wewnętrznego powołał specjalną Komisję zadaną której jest opracowanie jednolitej instrukcji rachunkowej dla zakładów żywienia zbiorowego wszystkich pionów. Komisja ta obecnie weszła w końcowe stadium swoich prac, w wyniku których w niedługim czasie należy oczekiwać ustalenia jednolitego systemu rachunkowości.

Zarówno w dotychczasowej praktyce, jak przy opracowywaniu nowej jednolitej instrukcji, niewątpliwie opierało się w znacznym stopniu na długoletnich doświadczeniach zakładów zbiorowego żywienia w Związku Radzieckim. Toteż wydaje się konieczne umożliwienie pracownikom aparatu żywienia zbiorowego zapoznania się z zasadami rachunkowości zakładów

żywienia zbiorowego w ZSRR. Będzie to podkład zasadniczych wiadomości, potrzebnych w celu należytego zrozumienia i opanowania naszej przyszłej jednolitej instrukcji rachunkowej.

Poniżej podajemy w streszczeniu i przekładzie na język polski wyjątki z pracy I. Ilina pt. „Buchgaltierskij uczył w sowjetskoj torgowli“, poświęconej m. in. zagadnieniu rachunkowości w radzieckich zakładach żywienia zbiorowego.

I. Zadania i podstawy rachunkowości zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR

Zadaniem zakładu żywienia zbiorowego jest sporządzanie posiłków i bezpośrednia ich sprzedaż konsumentom. Ponadto zakład żywienia zbiorowego sprzedaje konsumentom niektóre towary bez przerobu jak np. pieczywo, wędliny, piwo, wody gazowe, napoje alkoholowe itp. (tzw. towary handlowe). W ten sposób zakłady żywienia zbiorowego są przedsiębiorstwami o charakterze mieszanym, łączą bowiem w swojej działalności przetwórstwo i handel.

Zbiorowe żywienie osiągnęło w ZSRR szczególnie wysoki poziom i jest jedną z najbardziej udoskonalonych form socjalistycznej organizacji życia człowieka pracy. Sieć zakładów została bardzo rozbudowana i składa się z następujących typów zakładów:

- a) kombinaty zaopatrzeniowe,
- b) fabryki-kuchnie,
- c) restauracje,
- d) stołówki (jadłodajnie),
- e) bary,
- f) herbaclarnie,
- g) kawiarnie,
- h) bufety,
- i) wagony restauracyjne.

Poszczególne typy zakładów różnią się zakresem działalności gospodarczej, stopniem mechanizacji, rozmiarem produkcji i stosunkiem obrotów z produkcją własną do obrotów ze sprzedaży towarów w stanie nieprzerobionym (towarów handlowych).

Zasadniczym zadaniem kombinatów zaopatrzeniowych jest wytwarzanie półfabrykatów dla wszystkich wymienionych typów zakładów. Należą one do przedsiębiorstw czysto przetwórczych. Fabryki kuchni, restauracje, bary, stołówki (jadłodajnie), wagony restauracyjne — są zakładami o charakterze mieszanym, to znaczy łączą funkcje przetwórcze i handlowe.

Czysto handlowy charakter raczej mają bufety, herbaclarnie i kawiarnie, w których proces przetwórczy ograniczony jest do minimum i to w przeważającej mierze nieskomplikowanych przekąsek. Przeważają natomiast funkcje czysto handlowe.

Specyficzne właściwości działalności gospodarczej zakładów o charakterze mieszanym wywołują konieczność odpowiedniego zorganizowania rachunkowości i kontroli nad wykonaniem planu gospodarczego, obejmującego działalność przetwórczą i handlową tych zakładów.

Zasadniczym dążeniem zakładów żywienia zbiorowego powinno być systematyczne zwiększanie przetwórstwa w kierunku sporządzania jak największej ilości posiłków podstawowych.

Miarą potencjału produkcyjnego zakładów żywienia zbiorowego jest ilość wydawanych obiadów. Dlatego też przetwórczość dzielimy na zasadniczą, tj. obiadową i pozostałą.

Przetwórczość własna przewidziana jest w planach gospodarczych zakładów żywienia zbiorowego we wskaźnikach wartości i ilości. Rozmiar przetwórczości określa się liczbą dań, sporządzonych i sprzedanych przez poszczególny zakład.

Pozostała część przetwórstwa obejmuje przekąski, ciasta cukiernicze, lody, napoje orzeźwiające, herbatę, kawę, itp. Rozmiar tej przetwórczości określa się wskaźnikami, przewidzianymi w planie (np. przekąski w sztukach, ciasta w kilogramach, ciastka w sztukach itp.).

Zakłady zbiorowego żywienia wytwarzają i sprzedają przeważnie produkty szybko psujące się, wobec czego proces produkcji musi być krótki i czas jej realizacji skrócony do minimum.

W odróżnieniu od przedsiębiorstw handlowych, w zakładach żywienia zbiorowego nie gromadzimy na zapas sporządzonych posiłków, lecz należy dążyć do natychmiastowej ich realizacji przez sprzedaż konsumentowi bezpośrednio po sporządzeniu. Dlatego też należy przyjąć, jako zasadę ilościowe pokrywanie się sporządzonych i sprzedanych posiłków i przekąsek.

System rachunkowy zakładów żywienia zbiorowego powinien uwzględniać możliwość systematycznej kontroli zarówno na szczeblu przetwórstwa i sprzedaży, jak na odcinku kontroli wykonania planu gospodarczego.

Przy sporządzaniu posiłków zakłady żywienia zbiorowego ponoszą koszty osobowe i rzeczowe produkcji oraz sprzedaży.

Do kosztów produkcji zalicza się wszelkie koszty, związane ze sporządzeniem posiłków, jak również koszty surowca, zaś do kosztów sprzedaży — wszelkie koszty, związane z realizacją gotowych posiłków i towarów handlowych.

Do kosztów związanych z przetwórczością należą w szczególności: nakład surowca, koszty paliwa i energii obcej oraz wydatki na płace personelu działu produkcji, amortyzacja inwentarza i instalacji działu produkcji, naprawa naczyń kuchennych i narzędzi pracy, jak również wszystkie inne koszty rzeczowe, związane z wytwórczością. Koszty sprzedaży obejmują: płace personelu, bufetu i obsługi sal konsumcyjnych, amortyzację urządzeń, pomieszczeń handlowych oraz naczyń stołowych, nakryć, sztućców, białizny stołowej itd., jak również wszystkie inne koszty rzeczowe, związane ze sprzedażą.

Z powyższego wynika, że należałoby w rachunkowości rozdzielić koszty produkcji od kosztów sprzedaży. W praktyce jednak taki podział rachunkowy kosztów nie ma zastosowania.

Jest to spowodowane specyficznymi właściwościami zakładów żywienia zbiorowego, w których występuje ścisła łączność pomiędzy procesem przetwórstwa i sprzedaży. Stwarza to często, szczególnie w mniejszych i średnich zakładach, zasadnicze trudności w możliwości oddzielenia kosztów przetwórczych od kosztów sprzedaży. Np. produkty znajdujące się w magazynach zakładów żywienia zbiorowego mogą być wykorzystane jako surowiec do sporządzenia posiłków, jak i do sprzedaży w stanie nieprzerobionym, a więc wydatki na dostawę i magazynowanie tych produktów dotyczą jednocześnie przetwórstwa i sprzedaży.

Do ogólnych kosztów zakładu, obciążających zarówno przetwórstwo jak sprzedaż, należą koszty administracyjne (kierownictwo, biuro). Wymienione wyżej powody nie są jednak decydującymi. Cechy charakterystyczne systemu rachunkowego wynikają z samej specyfiki produkcji. W przemyśle, jak wiadomo, każde przedsiębiorstwo produkuje według ustalonego standardu, przy użyciu określonego z góry rodzaju surowca. Umożliwia to obliczenie z góry planowego kosztu własnego każdej części produkcji. W zakładach żywienia zbiorowego asortyment wytwarzanych potraw jest zmienny i zależy od za-

potrzebowania konsumentów i posiadanego na składzie surowca. Toteż koszt własny poszczególnych posiłków ulega ciągłym zmianom, w zależności od norm zużytego surowca, jego wartości i sposobu sporządzania.

Dlatego koszt własny poszczególnych posiłków i dań nie może być z góry obliczony na dłuższy przeciąg czasu, lecz musi być ustalany w zależności od wyżej wymienionych elementów i okoliczności często z dnia na dzień.

A zatem nawet przy pełnym i dokładnym rozgraniczeniu obliczania kosztów produkcyjnych i sprzedaży, jak również przy dokładnym ustalaniu kosztów poszczególnych dań, nie byłoby możliwe uniknięcie różnicy pomiędzy kosztami planowanymi i rzeczywistymi poniesionymi.

W uwzględnieniu przytoczonych wyżej specyficznych właściwości przetwórstwa gastronomicznego, powstaje konieczność przyjęcia takiego systemu rachunkowego, który, nie wywołując zbędnych powikłań, gwarantowałby dostateczną kontrolę nad wszystkimi kosztami produkcji i sprzedaży.

Istota stosowanego obecnie systemu rachunkowego polega na tym, że osobno oblicza się koszt surowca dla sporządzanych posiłków przyjmując przy tym zasadę, że wynosi on od 75% do 85% ogólnej sumy wydatków zakładu. Pozostałe wydatki segreguje się według ustalonej nomenklatury bez podziału na koszty produkcji i sprzedaży.

Przy takim systemie kontrola (analiza) wydatków zakładu żywienia zbiorowego wykonywana jest przez porównanie kosztu zużytych produktów z ustaloną normą, a dalej przez porównanie wysokości pozostałych kosztów faktycznych z kosztami planowanymi.

Rachunkowość w zakładach żywienia zbiorowego powinna gwarantować systematyczną kontrolę nad przechowaniem i prawidłowym rozchodem produktów zużytych na sporządzenie posiłków, nad zużyciem paliwa i energii obcej oraz wszystkich pozostałych kosztów rzeczowych i osobowych, związanych ze sporządzeniem posiłków i ich sprzedażą.

Specjalne właściwości systemu rachunkowego wywierają wpływ także na system kalkulacji cen posiłków. Pierwsza cecha charakterystyczna systemu kalkulacji łączy się ze sposobem ustalania cen sprzedażnych na sporządzane posiłki. W odróżnieniu od przedsiębiorstw przemysłowych, gdzie sprzedaż gotowej produkcji odbywa się po z góry ustalonej cenie zbytu, jak również w odróżnieniu od handlu detalicznego, sprzedającego wszystkie towary po ustalonej cenie detalicznej — zakłady żywienia zbiorowego same ustalają ceny sprzedażne wyprodukowanych posiłków poprzez codzienne sporządzanie kalkulacji.

Dруга cecha charakterystyczna polega na tym, że kalkulacja w zakładach żywienia zbiorowego opiera się, w przeciwieństwie do kalkulacji przedsiębiorstw przemysłowych, na ustalaniu cen sprzedażnych poszczególnych posiłków przez doliczanie do kosztu surowca określonej marży (obejmującej już wszystkie koszty), a nie — jak w przedsiębiorstwach przemysłowych — na obliczaniu poszczególnych składników kosztów i wykazaniu faktycznych kosztów produkcji.

Kontrola nad przestrzeganiem obowiązujących norm zużycia surowca i stosowaniem właściwych marż, a tym samym prawidłowo obliczonymi cenami posiłków ma bardzo duże znaczenie przede wszystkim dla rentowności zakładów, a następnie leży w interesie konsumentów, jeśli chodzi o prawidłowe ustalanie cen na sporządzone posiłki.

Systematyczna kontrola nad codzienną kalkulacją cen sprzedażnych jest zadaniem systemu rachunkowego, obowiązującego w zakładach żywienia zbiorowego.

II. Przyjmowanie, przechowywanie i wydawanie produktów i przedmiotów użytku

W celu zapewnienia ciągłości przetwórstwa i sprzedaży, zakłady żywienia zbiorowego powinny być zaopatrzone w odpowiedni asortyment produktów. Produkty te powinny być w ustalony sposób przyjmowane, przechowywane, wydawane i ewidencjonowane.

Ewidencja i rachunkowe ujęcie produktów w magazynach odbywa się według cen detalicznych. Przy przyjmowaniu produktów dostarczonych według innych cen (dostawy ze źródeł zdecentralizowanych) ewidencjonuje się je również według cen detalicznych. System dokumentacji, związanej z przyjmowaniem produktów do magazynów zakładów żywienia zbiorowego, jest analogiczny z systemem, stosowanym w bazach hurtowych i składach przy otrzymywaniu towarów. Duże znaczenie ma tutaj sprawdzenie produktów pod względem jakości.

Przy przyjmowaniu produktów szybko psujących się — niezależnie od normalnie stosowanych dokumentów — powinny być załączone dokumenty specjalne (analizy, certyfikaty, orzeczenia lekarza sanitarnego), stwierdzające jakość tych produktów.

Wydawanie produktów do sporządzenia posiłków we wszystkich typach zakładów, oprócz restauracji, następuje na podstawie zapotrzebowania, opartego o zestawienia surowca potrzebnego do przetworzenia zgodnie z planem produkcji na dany dzień i zestawieniem kalkulacyjnym. Ma to na celu zapobieżenie nadużyciom i ścisłą kontrolę nad wydawaniem produktów. Przy częściowym wydawaniu produktów do sporządzenia posiłków należałoby każdorazowo

wypisywać osobne asygnaty rozchodowe oraz sprawdzić, czy ilość wydanych produktów odpowiada ogólnemu zapotrzebowaniu dziennemu.

W restauracjach asortyment posiłków jest duży i bardziej urozmaicony. W celu zaspokojenia indywidualnych wymagań konsumentów należy mieć w podręcznym magazynie działu produkcji pełny asortyment produktów. Dlatego też w restauracjach, za zezwoleniem kierownictwa instytucji nadrzędnej, wydawanie produktów do przetwarzania może być dokonywane w miarę potrzeby bez sporządzania codziennego obrachunku, lecz w granicach nie przekraczających jednodniowego zapotrzebowania kuchni.

Magazyn wydaje produkty potrzebne do sporządzenia posiłków na podstawie zapotrzebowania, sporządzonego przez kalkulatora na podstawie przeprowadzonej kalkulacji dziennej. Zapotrzebowanie sporządza się w trzech egzemplarzach; posiada ono moc obowiązującą po podpisaniu przez kierownika zakładu i starszego księgowego, (wzór Nr 1). Kalkulator wypełnia w tym zapotrzebowaniu tylko rubryki 1—5, rubryki 6—8 wypełnia magazynier przy wydawaniu produktów. Pozostałe rubryki (9 i 10) wypełnia księgowość.

W Z Ó R N R 1

Przedsiębiorstwo:

Nazwa Zakładu:

Wydac:	
Dyrektor:	(podpis)
St. buchalter:	(podpis)

ZAPOTRZEBOWANIE NR.

z dnia

Wydano z magazynu dla

L. p.	Nazwa produktów	Jednostka miary wagi	Gatunek	I l o ś ć		Cena detaliczna		Cena sprzedażna	
				Zapotrzebowana	Wydana	Cena za jedn.	Suma	Cena za jedn.	Suma
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Mięso wołowe	kg		30	30	23 55	700 65		
2	„ wieprzowe	„		90	90	41 21	3708 90		
3	Ziemniaki	„		220	220	1 —	220 —		
4	Buraki	„		12	12	1 —	12 —		
5	Marchew	„		6	6	1 50	9 —		
6	Cebula	„		3	3	8 —	24 —		
7	Ogórki kwaszone	„		30	30	2 —	60 —		
8	Masło śmietankowe	„		5,7	5,7	61 —	347 70		
9	Cukier	„		12	12	13 50	162 —		
10	Jabłka świeże	„		56	56	16 —	896 —		
11	Ocet	„		1,6	1,6	3 50	5 60		
	Razem						6 145 85		

Słownie: sześć tysięcy sto czterdzieści pięć rb osiemdziesiąt pięć kop.

Wydal:

(podpis)

Przyjął:

(podpis)

W dużych zakładach, w których dział produkcji podzielony jest na szereg części (kuchnia, garmatnia, pracownia cukiernicza itp.) zapotrzebowania na produkty wypisuje się osobno dla każdej części. W tym wypadku odbiór produktów kwituje kierownik danej części.

Wydawanie produktów i towarów dla bufetów odbywa się również na podstawie zapotrzebowania lub bezpośrednio na podstawie asygnat rozchodowych, jak to się praktykuje w zakładach o charakterze czysto handlowym.

Przy wydawaniu towarów handlowych, sprzedawanych przez bufet bez doliczania marży gastronomicznej, tj. po cenach detalicznych (pieczywo, papierosy, zapalki itp.) asygnaty rozchodowe wypełnia się z uwidocznieniem cen detalicznych z odliczeniem od ogólnej sumy rabatu handlowego. Natomiast przy wydawaniu towarów, które sprzedawane są z doliczeniem obowiązującej marży gastronomicznej (wyroby cukiernicze, owoce itp.), w asygnatach rozchodowych umieszcza się zarówno cenę detaliczną, jak cenę sprzedażną (tj. z doliczeniem marży). W tym wypadku asygnata rozchodowa sporządzana jest według wzoru Nr. 2.

Przy wydawaniu do przetworzenia kawy, herbaty i cukru zapotrzebowanie ustala się na podstawie

W Z Ó R N R 2

L. p.	Nazwa produktów	Jednostka miary wagi	Gatunek	I l o ś ć		Cena detaliczna		Cena sprzedażna	
				Zapotrzebowanie	Wydana	Cena jedn.	Suma	Cena jedn.	Suma
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Jabłka	kg	1	50	50	21 —	1050 —	22 05	1102 50
	Winogrona	"	2	30	30	25 —	750 —	26 25	787 50
	Łącznie						1800 —		1890 —
	Rabat handlowy 15%						270 —		
	Razem						1530 —		1890 —

przewidzianych norm na szklankę (porcję) np. dla zakładów kat. I norma herbaty na 1 szklankę wynosi 0,5 g i cukru 25 g. Cena sprzedaży szklanki herbaty bez cukru wynosi 20 kop, z cukrem — 75 kop. W ten sposób z 1 kg herbaty wydaje się 2.000 kop. Jak wynika z tego obliczenia, na szklankę herbaty. Jak wynika z tego obliczenia, należy wydawać herbatę do bufetu w cenie 400 rb za 1 kg, zaś cukier — w cenie 22 rb za 1 kg.

Sposób ujmowania strat towarowych (manka), ewidencji produktów w magazynie i innych miejscach przechowania, sporządzania sprawozdań osób materialnie odpowiedzialnych za przechowanie, jak również przeprowadzanie inwentaryzacji w zakładach żywienia zbiorowego nie różni się w niczym od ogólnie ustalonego systemu dla magazynów przedsiębiorstw handlowych.

Remanent magazynu i miejsc przerobu i sprzedaży sporządza się nie rzadziej, niż raz na miesiąc.

Wszystkie miejsca sprzedaży, działające w ramach zakładu żywienia zbiorowego, otrzymują wszystkie produkty wyłącznie za pośrednictwem magazynu.

Produkty przyjmowane przez magazyn przeznaczone są w przeważnej części do przetworzenia na posiłki, a zatem służą jako surowiec. Jednocześnie pozostała część tych produktów sprzedawana jest w bufetach i innych miejscach sprzedaży bez przerobu (są to tzw. towary handlowe). W chwili przyjmowania produktów do magazynu niemożliwe jest rozgraniczenie obu tych grup, dlatego też wszystkie produkty w magazynie, jak również towary handlowe uwidacznia się na jednym koncie „surowce i materiały”, nazwa którego charakteryzuje szczególnie przeznaczenie wymienionych produktów i towarów.

Do obliczania różnicy między ceną detaliczną a ceną sprzedaży na surowce prowadzone jest konto „narzut marży na surowce w zakładach żywienia zbiorowego”. Według systemu w zakładach żywienia zbiorowego (Centralny Związek Miast w systemie Centrosojuza) prowadzi się Spółdzielczy zamiast osobnego konta prowadzi się subkonto pomocnicze do konta „narzut marży na towary” zwane „narzuty marży na produkty i towary w zakładach żywienia zbiorowego”.

Wszystkie wydatki na zakup i transport wpisuje się w ciągu miesiąca na konto „wydatki w zakładach żywienia zbiorowego”. W końcu miesiąca część wydatków, dotycząca remanentu produktów na składach, przenosi się z tego konta na konto „surowce i materiały” na specjalną kartę „wydatki handlowe na remanenty”. W ten sposób w bilansie remanent podany zostanie według kosztów własnych. Na początku następnego miesiąca suma figurująca na koncie „surowce i materiały” według specjalnej karty „wydatki handlowe na remanenty” spisuje się na konto „wydatki w zakładach żywienia zbiorowego”.

Zasadniczym źródłem zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego w produkty i towary handlowe są magazyny organizacji nadrzędnych (trusty, centrale handlowe, rejonowe składy Centrosojuza itp.).

Sposób uwidoczniania w rachunkowości magazynu nadejścia towarów z tych źródeł zależy od stosowanego w tych źródłach systemu rachunkowego. Wypisywanie rachunków i obliczanie wartości towarów wydanych z baz central państwowych następuje według ceny zbytu, którą ustala się przez potrącenie od ceny detalicznej pełnego rabatu handlowego. Na pokrycie swoich wydatków w tym wypadku bazy wliczają do rachunku, wystawionego dla zakładu żywienia zbiorowego, narzuty w ustalonych rozmiarach. W ten sposób wzór rachunku wystawianego przez bazę będzie wyglądał, jak następuje:

Koszt produktów według cen detalicznych	rb.	20.000.—
Rabat handlowy	"	1.000.—
Narzut na pokrycie wydatków bazy	"	200.—
Opakowanie	"	100.—

Razem rb. 21.300.—

Zakłady żywienia zbiorowego wszystkie otrzymane produkty ewidencjonują jedynie w cenie detalicznej. Opakowanie ocenia się w zależności od jego stanu przy przyjmowaniu do magazynu według ustalonych cen.

Przyjmując, że w przytoczonym przykładzie otrzymane z produktami opakowania ocenione wed-

ług ustalonych cen na opakowania nie wymagające naprawy przedstawiają wartość 70 rb, a strata wartości opakowania przy transporcie wynosi 30 rb. przeprowadza się na podstawie przytoczonego rachunku następujące księgowania:

- 1) Po stronie „winien” na koncie „surowce i materiały” — koszt produktów według cen detalicznych rb. 20.000.—

Po stronie „ma” na koncie „dostawcy według zaakceptowanych rachunków” lub „rachunki do zapłaty” — koszty produktów po cenie detalicznej po potrąceniu rabatu handlowego rb. 19.000.—

Po stronie „ma” na koncie „narzuty marży na surowce w zakładach żywienia” — sumę rabatu handlowego rb. 1.000.—

- 2) Po stronie „winien” na koncie „Narzut na pokrycie wydatków bazy” — sumę włączonych do rachunku kosztów bazy” rb. 200.—

Po stronie „winien” na koncie „opakowania” wartość opakowania rb. 70.—

Po stronie „winien” na koncie „rezultaty operacji z opakowaniem” — utraconą w transporcie wartość opakowania rb. 30.—

Po stronie „ma” na koncie „dostawcy według zaakceptowanych rachunków” lub „rachunki do zapłaty” — ogólna suma narzutu i wartości początkowej opakowań rb. 300.—

Opakowania otrzymane od dostawców bez oznaczenia cen wycenia się według obowiązującego cennika i wpisuje się po stronie „winien” na koncie „opakowania”, jednocześnie zaś po stronie „ma”, na koncie „rezultaty operacji z opakowaniem”.

Przy otrzymywaniu produktów i towarów przez państwowe zakłady żywienia zbiorowego bezpośrednio do dostawców przeprowadza się analogiczne księgowanie, jak przy otrzymywaniu towarów z baz organizacji nadrzędnych, z tą różnicą, że nie księguje się narzutów na pokrycie wydatków baz, ponieważ w danym wypadku tych narzutów nie ma.

W bazach organizacji spółdzielczych wydanie produktów i towarów zakładom żywienia zbiorowego dla sieci podległej następuje po hurtowej cenie zbytu, którą dla zakładów pobierających towary jest cena nabycia. W ten sposób księgowanie odbywa się w sposób analogiczny, jak przy dostawie towarów przez dostawców obcych.

Zakłady żywienia zbiorowego prowadzone przez organizacje spółdzielcze, zasadniczo nie mają osobnych bilansów. Dlatego przy wydawaniu produktów z magazynów spółdzielczych do własnych zakładów żywienia zbiorowego przeprowadza się następujące księgowania:

1. Po stronie „winien” na koncie „surowce i materiały”;
Po stronie „ma” na koncie „towary w przedsiębiorstwach detalicznych” — według kosztu towarów po cenie detalicznej;
Po stronie „winien” na koncie „narzuty marży na towary”;
Po stronie „ma” na koncie „narzuty marży na surowce w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego” — sumę rabatu handlowego.

Wartość remanentów towarowych na składach zakładów żywienia zbiorowego państwowych i spółdzielczych podlega zaksięgowaniu:

po stronie „winien” na koncie „surowce i materiały” — według wartości po cenie detalicznej;

po stronie „ma” na koncie „nadwyżki towarowe” — według ceny detalicznej po odliczeniu rabatu handlowego;

po stronie „ma” na koncie „narzuty marży na surowce w zakładach żywienia zbiorowego” — wartość rabatu handlowego odliczonego od wartości remanentu.

Wydawanie produktów do kuchni następuje po cenie detalicznej.

W związku z tym przeprowadza się następujące księgowania:

po stronie „winien” na koncie „produkcja” i po stronie „ma” na koncie „surowce i materiały”.

Przy wydawaniu produktów z magazynu do kuchni nie oblicza się narzutu marży, gdyż na koncie „narzuty marży na surowce w zakładach żywienia zbiorowego” uwidacznia się sumę narzutu marży zarówno na produkty znajdujące się w magazynie, jak na produkty oddane do przerobu.

Wydawanie produktów z magazynu do bufetu w państwowych zakładach żywienia zbiorowego uwidacznia się w drodze przeprowadzenia następującego księgowania:

- Po stronie „winien” na koncie „towary w przedsiębiorstwach detalicznych” — według cen sprzedaży ustalonych dla bufetu;
po stronie „ma” na koncie „surowce i materiały” — według ceny zakupu tj. według ceny detalicznej po potrąceniu rabatu handlowego;
po stronie „ma” na koncie „narzuty marży na towary” — za sumę doliczonej marży.
- Po stronie „winien” na koncie „narzuty marży na surowce w zakładach żywienia zbiorowego”;
po stronie „ma” na koncie „surowce i materiały” — różnicą między ceną detaliczną produktów i ich ceną zakupu.

Przykład:

Według bilansu zakładu żywienia zbiorowego saldo konta „surowce i materiały” wynosi rb 70.000.— i saldo konta „narzuty marży na surowce w zakładach żywienia zbiorowego” — rb 2.800.—

Wydano z magazynu do bufetu produktów według ceny detalicznej na rb 600. Rabat handlowy dla tych produktów wynosi rb 24.—
Po przyjęciu towarów do bufetu marżę gastronomiczną ustalono dla zakładu żywienia zbiorowego na rb 30.

Należy zaksięgować jak następuje:

Konto	Konto
„Surowce i materiały”	„Towary w przedsiębiorstwach detalicznych”
saldo 70.000	1) 630.—
1) 576.—	
2) 24.—	
Konto	Konto
„Narzuty marży na surowcach w zakł. żywnien. zbior.”	„Narzuty marży na towarach”
2) 23.—	1) 54.—
saldo 2.800.—	

Przytoczone zapisy rachunkowe zapewniają możliwość wyraźnego rozgraniczenia sum marż na surowcu i towarach w bufetach. Daje to z kolei możliwość wykazania rezultatów osobno sprzedaży produkcji własnej i osobno towarów handlowych.

W spółdzielczych zakładach żywienia zbiorowego produkty wydane z magazynu do bufetu przeksięguje się z magazynu do bufetu po cenie detalicznej bez uwzględnienia narzutu w wysokości rabatu handlowego. Na koncie „narzuty marży na surowcach w zakładach żywienia zbiorowego” uwidacznia się

tylko dodatkową marżę, przewidzianą dla zakładów żywienia zbiorowego, jeżeli jest ona ustalona dla poszczególnych towarów.

Wynika z tego, że po operacji dokonanej w wymienionym przykładzie w spółdzielni należałoby przeprowadzić następujące księgowania:

po stronie „winien” na koncie „towary w przedsiębiorstwie detal.” rb 630.—

po stronie „ma” na koncie „surowce i materiały” „ 600.—

po stronie „ma” na koncie „narzuty marży na surowcach w zakładach żywn.” 30.—

W zakładach żywienia zbiorowego podległych „Centrosojuzowi” prowadzi się osobno konto „towary w bufetach”.

Przy spisaniu manka produktów w magazynach w granicach norm naturalnego ubytku, jak również przy spisaniu braków w wypadku zepsucia się produktów oraz nadwagi opakowania (zgo-

dnie ze sporządzonymi aktami), przeprowadza się następujące księgowania:

po stronie „winien” na koncie „wydatki w zakładach żywienia zbiorowego” — wartość produktów według ceny detalicznej po odliczeniu rabatu handlowego;

po stronie „winien” na koncie „narzuty marży na surowcach w zakładach żywienia zbiorowego” — suma odliczonego rabatu handlowego, po stronie „ma” na koncie „surowce i materiały” — wartość produktów według ceny detalicznej.

Ujawniony przy remanencie ubytek towarów, obciążający określone osoby (materiałnie odpowiedzialne) księguje się analogicznie jak w magazynach i bazach handlowych.

Magazyny zakładów żywienia zbiorowego obowiązane są prowadzić ilościowo-wartościową ewidencję towarów i produktów systemem ręcznym lub maszynowym odpowiednio do wielkości obrotów.

Nasi korespondenci terenowi piszą

TADEUSZ NOWIŃSKI

W trosce o wyższy poziom placówek żywienia zbiorowego GSS

Na terenie Gdańska placówki żywienia zbiorowego prowadzone są po większej części przez Gdańską Spółdzielnię Spożyców. Ogółem GSS prowadzi 40 stołówek, 4 gospody i 2 bufety.



Gospoda nr 2 GSS w Gdańsku

Ażeby działalność placówek podnieść na wyższy poziom, zarząd GSS usamodzielił przed kilku tygodniami Dział Żywienia Zbiorowego, nadając mu dość szeroką autonomię i umożliwiając tym samym doświadczenie inicjatywy. Dodatnie skutki tego zarządzenia nie dały na siebie długo czekać. Zarówno kierownictwa poszczególnych zakładów pracy jak i rady zakładowe komunikują, że poziom stołówek i rady zakładowe podniosły się znacznie. Posiłki są lepsze, a obsługa grzeczniejsza i sprawniejsza.



Kuchnia stołówka GSS w Politechnice Gdańskiej

Na tego rodzaju stan rzeczy walcie wpłynęły również narady produkcyjne, zwoływane bardzo często przez kierownika Działu Żywienia Zbiorowego. Na naradach analizowane są szczegółowo wszystkie niedociągnięcia i braki, które następnie — w wyniku dyskusji — z miejsca są usuwane.

Ostatnio np. projektowano znieść tzw. pogotowie kasowe, służące do doraźnych zakupów produktów. Pracownicy stołówek i gospód — podczas narady produkcyjnej — wypowiedzieli się jednak sta-



Wystawa sklepu nr 1 PSS w Kaliszu propagująca spożycie dorsza

nowczo przeciwko tej propozycji wychodząc ze słusznego założenia, że mogłoby to wpłynąć na obniżenie jakości posiłków, są bowiem wypadki, że dział handlowy GSS na skutek trudności transportowych nie jest w stanie dostarczyć na czas tego czy innego artykułu, potrzebnego do przygotowania po-

silku, wobec czego kierownictwo danej placówki zakupuje towar bezpośrednio.

Poza tym, na podniesienie jakości posiłków wpłynęła praca instruktorek, które lustrując codziennie zakłady zbiorowego żywienia służą fachową radą i pomocą.

Troska o smaczny, zdrowy i pożywny posiłek dla człowieka pracy, stanowi problem doniosłej wagi, toteż te wszystkie instytucje i przedsiębiorstwa, które zajmują się żywieniem zbiorowym, powinny mu poświęcić baczniejszą uwagę.

STANISŁAW COZAC

Konsumpcja dorsza w Kaliszu

Niedostateczna konsumpcja dorsza w Kaliszu świadczy o słabej propagandzie, zmierzającej do uświadomienia szerokiego ogółu o wartościach od-

żywczych tej ryby. A przecież oprócz składników, które napotykamy w innych potrawach, dorsz posiada bardzo wiele związków mineralnych, a zwłaszcza jodu. (Znana choroba tarczycy skutecznie leczona jest solami jodu).

Konsumpcję dorsza wzmóc można właśnie w drodze pogadek, odpowiednich pokazów przyrządzania, a zwłaszcza przez zorganizowanie barów rybnych, w których dorsz znalazłby należne mu miejsce. Przez smaczne przyrządzenie dorsza bary te mogłyby spełniać równocześnie rolę punktów propagandowych konsumpcji dorsza.

Kaliska PSS stosuje skutecznie różne metody popularyzacji dorsza, powinno się jednak jeszcze więcej uwzględnić wyżej wspomniane zasady, aby zwiększyć ciągle zbyt małe spożycie dorsza w naszym mieście.

KOMUNIKATY i ZARZĄDZENIA

MIECZYŚLAW WIERZBICKI

Uruchomienie spółdzielczego zakładu żywienia zbiorowego

Podstawą do uruchomienia przez spółdzielnię zakładu zbiorowego żywienia jest zaprojektowany przez wojewódzką radę narodową, a zatwierdzony przez Ministerstwo Handlu Wewnętrzny plan sieci spółdzielczych zakładów zbiorowego żywienia dla danej miejscowości. Zatwierdzony plan sieci określa dokładnie typ, wielkość i czas uruchomienia każdego zakładu.

Plan sieci zakładów zbiorowego żywienia powiązany jest ściśle z planem inwestycyjnym, w którym uwzględnione są środki finansowe potrzebne do realizacji zaplanowanej liczby zakładów.

W ciągu roku może zaistnieć konieczność zmiany zatwierdzonego przez MHW planu sieci. Zwiększenie liczby planowanych do uruchomienia przez miejscową spółdzielnię zakładów zbiorowego żywienia może nastąpić na podstawie „protokołu konieczności” sporządzonego przez wojewódzką radę narodową. Zwiększenie planu sieci powoduje wprowadzenie do planu inwestycyjnego dodatkowych kredytów na uruchomienie nowozaplanowanych zakładów.

Spółdzielnia, jako samodzielna jednostka gospodarcza, obowiązana jest do realizowania zatwierdzonych planów gospodarczych. W związku z tym zarząd spółdzielni podejmuje inicjatywę uruchomienia zaplanowanych zakładów zbiorowego żywienia, stosując się ściśle do postanowień planu odnośnie typu, wielkości i czasu uruchomienia zakładów.

Czynności spółdzielni w związku z uruchomieniem nowego zakładu zbiorowego żywienia będą następujące:

1) Zarząd spółdzielni typuje lokal, w którym zamierza uruchomić zakład zbiorowego żywienia.

2) Zarząd spółdzielni występuje do kompetentnej rady narodowej o wydanie nakazu kwaterunkowego na wytypowany lokal.

3) Na przydzielony z kwaterunku lokal zarząd spółdzielni zawiera umowę dzierżawną z właścicielem lokalu, tj. z zarządem nieruchomości lub z prywatnym właścicielem.

4) W wypadku, gdy zajdzie tego potrzeba, zarząd spółdzielni zleca wykonanie planu przebudowy lokalu oraz zaprojektowanie wnętrza.

5) Zgodnie z zatwierdzonym planem zarząd spółdzielni przeprowadza przebudowę lub remont lokalu i urządza jego wnętrze.

6) Zarząd spółdzielni zaopatruje zakład w potrzebne narzędzia pracy i umeblowanie.

7) W zależności od zamierzonego zakresu działania zarząd wyrabia dla zakładu potrzebne koncepcje i zezwolenia.

8) Zarząd spółdzielni angażuje do zakładu pełną obsadę personalną.

Czynności związane z uruchomieniem zakładu zbiorowego żywienia w małych spółdzielniach wykonuje zarząd, w dużych na zlecenie zarządu komórka zbiorowego żywienia spółdzielni (biuro lub dział). Wszystkie formalności związane z uruchomieniem zakładu zbiorowego żywienia należy załatwić w powiatowej radzie narodowej a w miastach, wydzielonych z powiatu, w st. m. Warszawie i w m. Łodzi — w miejskiej radzie narodowej.

Wytypowanie lokalu na zakład zbiorowego żywienia

Gospodarzem na terenie każdej miejscowości jest miejscowa rada narodowa, w porozumieniu z którą spółdzielnia typuje lokal na zakłady zbiorowego żywienia. Z reguły na tego rodzaju zakłady przydzielone są dawne lokale gastronomiczne. Ze względu jednak na ich ciasnotę, należy od razu pomyśleć o ich powiększeniu przez dołączenie sąsiednich sklepów lub innych pomieszczeń. Sprawy typowania lokali na zakłady zbiorowego żywienia należy omawiać w powiatowych radach narodowych w referacie handlu, a w miejskich radach narodowych w wydziale handlu.

Minimalne wymagania lokalowe dla zakładów gastronomicznych podaje rozporządzenie Ministra Aprowizacji i Handlu z dnia 23 lutego 1946 r. w sprawie wykonania dekretu z dnia 30 listopada 1945 r. o koncesjonowaniu przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego (Dz. U. R. P. nr 12, poz. 83).

Należy pamiętać, że określone w wyżej przytoczonym zarządzeniu wymagania lokalowe dostosowane są do potrzeb prywatnych zakładów, nastawionych wyłącznie tylko na handel gastronomiczny. Uspołecznione zakłady gastronomiczne nastawione przede wszystkim na zbiorowe żywienie, a więc na produkcję dużej ilości posiłków, muszą mieć znacznie większe zaplecze gospodarcze i o tym należy pamiętać przy wyborze lokalu na zakład.

Uzyskanie nakazu kwaterunkowego

W celu uzyskania formalnego nakazu kwaterunkowego na lokal, spółdzielnia zwraca się pisemnie do referatu względnie wydziału kwaterunkowego miejscowej rady narodowej z prośbą o wydanie nakazu kwaterunkowego.

Zawarcie umowy dzierżawnej

Po uzyskaniu nakazu kwatunkowego, spółdzielnia obowiązana jest do zawarcia umowy dzierżawnej na lokal z jego właścicielem lub uprawnionym zarządcą. Przy ustaleniu wysokości czynszu należy mieć na uwadze stawki maksymalne, których wysokość ustala uchwała Rady Ministrów z czerwca 1950 r. (Monitor Polski nr 77 z 1950 r. poz. 889). Stawki te bezwzględnie obowiązują w wypadku dzierżawy lokalu od upoważnionych instytucji lub przedsiębiorstw. W wypadku zawierania umowy z prywatnym właścicielem wysokość ich nie może być przekroczona.

Uchwała Zarządu CZS z dnia 15 września 1945 r.
ustala dokładnie warunki na jakich spółdzielnia
może zawrzeć umowę dzierżawną z prywatnym
właścicielem.

W myśl tej uchwały zawieranie umów przez spółdzielnię z osobami sektora prywatnego na okres dłuższy niż jednego roku jest wzbronione. Zawieranie przez spółdzielnię umów dzierżawnych z osobami sektora prywatnego za rocznym czynszem nieprzekraczającym 200.000 zł (6.000 zł w nowej walucie), dozwolone jest jedynie za pisemnym zezwoleniem kierownika oddziału okręgowego ZSS. za czynszem nie przekraczającym 500.000 zł (15.000 zł w nowej walucie), za zezwoleniem Zarządu ZSS, oraz za czynszem przekraczającym 500.000 zł (15.000 zł w nowej walucie), za zezwoleniem CZS. Płacenie odstępnego w jakiegokolwiek formie jest bezwarunkowo zabronione. Każdy projekt umowy, sporządzony zgodnie z wyżej wyszczególnionymi postanowieniami, spółdzielnia obowiązana jest przesyłać do Działu Prawno-Podatkowego ZSS w celu zatwierdzenia.

Wykonanie planu przebudowy i urządzenia wnętrza.

Lokale gastronomiczne przejmowane przez spółdzielnię z reguły nie posiadają należycie rozbudowanego zaplecza gospodarczego. Z tych też względów spółdzielnie zmuszone będą do przeprowadzenia gruntownej ich przebudowy.

Przebudowę lokalu gastronomicznego można przeprowadzić na podstawie zatwierdzonego planu. Zarząd spółdzielni ustala założenie planu i podaje uzasadnienie ekonomiczne, a następnie z umowy o udzielenie zleca wykonanie. Plan przebudowy może wydać zleca wykonanie. Plan przebudowy może wydać zleca wykonanie. Plan przebudowy może wydać zleca wykonanie.

Po przyjęciu projektu wstępnego następuje jego wykończenie, a następnie zatwierdzenie przez wydział planowania przestrzennego przy wojewódzkiej radzie narodowej oraz przez inspekcję budowlaną w miejscowej radzie narodowej.

W celu podniesienia na wyższy poziom estetyki wnętrz spółdzielczych zakładów zbiorowego żywienia, należy oprócz planów przebudowy lokali, sporządzać też plany urządzenia ich wnętrz.

Przy planowaniu wnętrza należy pamiętać, że powinna go cechować prostota i wysoki poziom estetyczny. Materiały do wykonania wnętrz

ny być tak dobrane, aby utrzymanie czystości w zakładzie nie nastęrczało większych trudności. Sztuka ludowa poszczególnych dzielnic Polski powinna też znaleźć zastosowanie przy projektowaniu wnętrrz zakładów żywienia zbiorowego.

Wykonanie robót budowlanych

Zatwierdzony projekt budowy zarząd spółdzielni zleca do wykonania Państwowemu Przedsiębiorstwu Budowlanemu, Spółdzielni Pracy lub prywatnej firmie budowlanej. W wypadku oddania robót firmie prywatnej, spółdzielnia obowiązana jest stosować w całej rozciągłości postanowienia uchwały Zarządu CZS z dnia 15.IX.1948 r.

Jeśli roboty budowlane są bardzo skomplikowane, spółdzielnia ustala ze swego ramienia kierownika nadzoru budowlanego. Po ukończeniu robót następuje komisyjny ich odbiór. Odbioru dokonuje komisja kolaudacyjna.

Wypożyczenie zakładu w narzędzia pracy i umebłowanie

W czasie trwania remontu lokalu zarząd spółdzielni powinien pomyśleć o wyposażeniu zakładu w potrzebne meble i narzędzia pracy. (Nie wskazane jest wydzierżawianie wyposażenie lokalu od byłych właścicieli). Umieblowanie i narzędzia pracy powinny stanowić własność spółdzielni.

Wypożyczenie zakładu należy zakupywać w branżowych centralach handlowych lub w spółdzielniach pracy. W wyjątkowych wypadkach, gdy natychmiastowe nabycie narzędzi pracy i umeblovania w wyż. wym. źródłach jest niemożliwe, spółdzielnie mogą nabywać poszczególne części wyposażenia zakładu w źródłach nieuspołeczniczonych. Nabywanie ruchomości ze źródeł nieuspołeczniczonych omawia szczegółowo uchwała Zarządu CZS z dnia 15.IX. 1948 r. W myśl tej uchwały, umowy o nabycie ruchomości z osobami sektora prywatnego mogą być zawierane tylko w wyjątkowych wypadkach, za pisemnym zezwoleniem nadrzędnego organu spółdzielczego. Organ ten udzieli zezwolenia tylko w tym wypadku, gdy zostanie stwierdzone, że dostawy potrzebnych ruchomości z sektora uspołecznionego lub z importu nie są możliwe lub mogą nastąpić w tak długim terminie, że mogłoby to spowodować znaczne szkody gospodarcze lub opóźnienie wykonania planu.

Do udzielenia zezwolenia na nabycie ruchomości od osób sektora prywatnego są upoważnione następujące nadrzędne organa spółdzielcze:

1. Jeżeli wartość ruchomości, którą spółdzielnia zamierza kupić, nie przekracza 200 000 zł (6 000 zł w nowej walucie) — kierownik Oddziału Okręgowego ZSS.

2. Jeżeli wym. wyż. wartości przekraczają kwotę 200 000 zł. (6 000 zł. w nowej walucie) a nie przekraczają kwoty 500.000 zł (15 000 zł. w nowej walucie) — Centralny Związek Spółdzielczy.

3) Jeżeli wartość ruchomości nie przekracza po cenie bieżącej kwoty 30.000 zł (900 zł w nowej waluucie), nabycie jej przez spółdzielnię nie wymaga zezwolenia.

Podanie o udzielenie zezwolenia kieruje spółdzielnia w każdym wypadku do kierownika Oddziału Okręgowego ZSS, który załatwi je we własnym zakresie, ewentualnie prześle ze swoją opinią do CZSS.

Do podania o zezwolenie należy dołączyć:
dowód prawa własności obiektu zbywanego,
dokumenty, stwierdzające wartość obiektu zby-
wanego.

zaświadczenia odnośnych central sektora uspo-
łecznionego, że omawiany obiekt nie może być do-
starczony we właściwym czasie przez placówki go-
spodarcze sektora uspołecznionego.

Wartość obiektu, który ma być nabyty, stwierdza się na podstawie oryginalnych rachunków z odliczeniem amortyzacji.

W razie niemożności przedstawienia oryginalnych rachunków, wartość obiektu może być usta-

lona przez powołaną przez spółdzielnię komisję szacunkową, w skład której wchodzi: przedstawiciel czynnika społecznego (związku zawodowego lub rady nadzorczej), kierownik techniczny pokrewnej branży spółdzielni oraz rzeczoznawca Rejonowego Urzędu Likwidacyjnego, Sądu Okręgowego lub Izby Rzemieśniczej.

Komisja spisuje protokół ze swoich czynności dołączając do niego spis wycenionych obiektów. Protokół wraz z załącznikiem dołącza spółdzielnia do podania.

Po otrzymaniu zezwolenia spółdzielnia może dokonać transakcji w następującym trybie:

Jeżeli wartość przedmiotu zakupu nie przekracza 500.000 zł (15.000 zł w nowej walucie) zakup powinien odbyć się komisyjnie. W skład komisji wchodzi: przedstawiciel władz danej spółdzielni, inspektor zbiorowego żywienia z okręgu i przedstawiciel czynnika społecznego.

Dokumentami zakupu będą: rachunek wystawiony przez sprzedającego oraz protokół zakupu podpisany przez wszystkich członków komisji. Jeżeli wartość przedmiotu zakupu przekracza 500.000 zł (15.000 zł w nowej walucie) zainteresowana spółdzielnia powinna przeprowadzić przetarg ofertowy ograniczony i na tej podstawie zakupić potrzebny obiekt.

Wyżej wymieniony tryb postępowania nie ma zastosowania, jeżeli urządzenia zakładu gastronomicznego kupowane są przez spółdzielnię z licytacji.

Koncesje i zezwolenia

W n-rze 11/1950 r. „Żywienia Zbiorowego” ukazał się artykuł pt. „Jakie koncesje i zezwolenia powinna posiadać gospoda spółdzielcza”, omawiający wyczerpująco powyższe zagadnienie, wobec czego spraw tych nie poruszamy obecnie.

Zaangażowanie personelu

Jedną z najważniejszych czynności zarządu spółdzielni w związku z uruchomieniem nowego zakładu zbiorowego żywienia jest zaangażowanie perso-

nelu. Dobór personelu jest tym trudniejszy, że pracownicy zakładów zbiorowego żywienia powinni być ludźmi w wysokim stopniu uspołecznionymi oraz dobrymi fachowcami. Wymaganiem tym musi przede wszystkim odpowiadać kierownik gospody. Wskazane jest, aby kierownik zaangażowany był już w tym momencie, gdy spółdzielnia przystępuje do wyszukania lokalu na zakład, wtedy bowiem, jako pracownik bezpośrednio zainteresowany rozplanowaniem i urządzeniem lokalu, może najlepiej dopilnować wykonania wszelkich prac. Pozostali pracownicy mogą być zaangażowani na kilka dni przed uruchomieniem zakładu.

Liczba pracowników zaangażowanych do zakładu zależy od wielkości zakładu, od zakresu jego działania, od rozplanowania pomieszczeń w lokalu, od stopnia zmechanizowania i od rodzaju obsługi.

Niezmiernie ważnym momentem przy angażowaniu personelu jest zagadnienie warunków pracy i uposażenia. Warunki pracy zależne są od lokalu, w którym zakład został uruchomiony i od zadania, jakie nakłada na niego spółdzielnia. Uposażenie personelu określa Układ Zbiorowy dla pracowników spółdzielczych zakładów gastronomicznych. Postanowienia, zawarte w protokole dodatkowym, określają dokładnie zaszeregowanie poszczególnych rodzajów pracowników oraz ustalają zasady premiowania. Zgodnie z umową, zaszeregowanie pracowników i wypłacanie im premii we właściwej wysokości, obowiązuje bezwzględnie zarządy spółdzielni.

Realizując plan sieci, spółdzielnie muszą mieć na uwadze nie tylko liczbę i wielkość zakładów, ale również i czas ich uruchomienia. Dlatego też w pracach spółdzielni nad uruchomieniem nowego zakładu zbiorowego żywienia, niezmiernie ważnym momentem będzie ustalenie harmonogramu prac. Terminy wykonania prac zamieszczone w harmonogramie, powinny być dobrze przemyślane i dotrzymywanie ich powinno obowiązywać bezwzględnie.

Omówione w niniejszym artykule czynności spółdzielni, związane z uruchomieniem zakładu żywienia zbiorowego, powinny być podstawą prawidłowego układania przez nie harmonogramów prac, związanych z realizacją planu sieci.

Reorganizacja pionu zbiorowego żywienia w ZSS

Z dniem 1 stycznia 1951 r. weszła w życie w Związku Spółdzielni Spożywców i w zrzeszonych w nim spółdzielniach nowa struktura organizacyjna. Wprowadzenie jej w życie jest następstwem uchwały Zarządu Związku Spółdzielni Spożywców z dnia 3 lipca 1950 r., w sprawie dostosowania organizacji wewnętrznej i systemu zarządzania w centralach i spółdzielniach do jednolitych zasad obowiązujących w przedsiębiorstwach państwowych (Monitor Spółdzielczy nr 11 z dnia 20 lipca 1950 r. par. 83).

Nowa struktura oparta jest na wzorach państwowych i dostosowana do działalności wielobranżowych i wielozakładowych przedsiębiorstw, jakimi są spółdzielnie spożywców. Konstrukcja jej opiera się na następujących zasadach:

1. dwustopniowy układ organizacyjny,
2. ustawienie prezesa zarządu w roli naczelnego dyrektora,
3. jednoosobowe kierownictwo,
4. możliwie największe wyodrębnienie pionów branżowych z pogłębieniem ograniczonego rozrachunku gospodarczego.

Podstawową jednostką organizacyjną w nowej strukturze jest dział lub sekcja, a w najmniejszych spółdzielniach samodzielne stanowisko.

Kierownicy tych jednostek organizacyjnych otrzyszywać będą zlecenia bezpośrednio od resortowego członka zarządu. Niewskazane jest dzielenie działów na komórki organizacyjne niższe, np. na sekcje. Może to wprawdzie mieć miejsce, ale tylko w wyjątkowych wypadkach, np. jeżeli dany dział obejmuje zbyt zróżnicowaną działalność.

Dla wykonania określonych zadań działu tworzone będą zespoły pracowników z kierownikiem na czele. Zespoły mogą być stałe lub przejściowe. Zadaniami ulegać będą rozwiązaniu. Do wykonania następnych zadań tworzone będą nowe zespoły o innym składzie pracowników i innym kierownictwie (zależnie od specjalności pracowników).

Wprowadzenie dwustopniowego układu organizacyjnego (resortowy członek zarządu i kierownik działu, sekcji lub pracownik na samodzielnym stanowisku) skróci drogę dyspozycji pomiędzy kierownictwem a personelem, da oszczędności personalne i umożliwi lepsze wykorzystanie pracowników. W nowej strukturze organizacyjnej na czele spółdzielni stoi prezes spółdzielni z uprawnieniami naczelnego dyrektora. Zastępuje go członkowie zarządu, których jest dwóch w dużych spółdzielniach, a w małych jeden. Prezes zarządu spółdzielni jest odpowiedzialny za całokształt jej działalności. W sprawach zasadniczych zarząd spółdzielni podejmuje decyzje kolegiałnie.

Komórki organizacyjne spółdzielni podzielone zostały na:

1. komórki funkcjonalne (planowanie, organizacja, polityka kadr, szkolenie),
2. komórki produkcyjne i gospodarcze (obróć towarowy, zbiorowe żywienie, produkcja),
3. komórki administracyjne i pozaprodukcyjne (administracja, inwestycje i generalne remonty, transport, ubezpieczenie, warsztaty usługowe, sprawy prawne, sprawy gospodarcze, akcja socjalna).

Ustalenie wysokości zysku brutto w obrotach handlowych bufetów przyzakładowych i akademickich

Na podstawie ust. 2 § 13 uchwały Prezydium Rady Ministrów z dnia 8 listopada 1950 r. w sprawie usprawnienia gospodarki uspołecznionej w dziedzinie żywienia zbiorowego oraz pisma okólnego Ministra Handlu Wewnętrznego nr Ż-VI-D-215/2 z dnia 14.XII. 1950 r. ustalone zostały następujące wysokości zysku brutto, jakie będą stosowały bufety przyzakładowe i akademickie w obrocie handlowym przy sprzedaży:

I. Napojów:

- 1) sporządzanych przez bufet — 30% od obowiązujących cen detalicznych surowców, wchodzących w skład napoju, a zatwierdzonych przez właściwą terenowo Komisję Cennikową, względnie przez Departament Cen Ministerstwa Handlu Wewnętrznego;
- 2) napojów handlowych — obowiązują ceny i wysokość zysków brutto ustalone przez Departament Cen Ministerstwa Handlu Wewnętrznego dla sieci handlu detalicznego.

II. Potraw:

- 1) przekąsek (kanapek) — 25% od obowiązujących cen detalicznych surowców, wchodzących w skład kanapki, a zatwierdzonych przez właściwą terenowo Komisję Cennikową, względnie Departament Cen MHW;

- 2) dań zimnych — 50% od obowiązujących cen detalicznych surowców wchodzących w skład dania, a zatwierdzonych przez właściwą terenowo Komisję Cennikową, względnie Departament Cen MHW, a przy surowcach pochodzących ze źródeł zdecentralizowanych — 50% od cen zakupu;
- 3) dań gorących:
 - a) kiełbasy i innych wędlin na gorąco — 25% jak wyżej,
 - b) dań barowych — 50% jak wyżej;
- 4) dań na porcje względnie na sztuki — 25% jak wyżej.

III. Owoców i jarzyn świeżych:

- a) owoców ziarnkowych i twardych (jabłek, gruszek itp.) — 30% od cen zakupu,
- b) owoców miękkich (jagód, pestkowych itp.) — 35% od cen zakupu,
- c) jarzyn świeżych — 30% od cen zakupu.

IV. Towarów handlowych:

1. Wyrobów cukierniczych — obowiązują ceny i wysokości zysków brutto ustalone przez Departament Cen MHW dla sieci handlu detalicznego;
 2. wyrobów monopolowych — obowiązują ceny monopolowe.
- Zarządzenie niniejsze weszło w życie z dniem 1 stycznia 1951 r.

Nasz felieton

Dobro społeczne

Przyszedł konsument do Gospody Ludowej w słotny, zimowy dzień.

Zrezygnował z użycia tak pożytecznego przedmiotu, jakim jest słomianka, nie bacząc, że każdy jego krok pozostawia błotniste ślady na starannie utrzymanej posadzce sali jadalnej. Nie skorzystał z bezpłatnej szatni, stojąc widać na stanowisku, że nie będzie wielkiego nieszczęścia, jeśli po prostu strzepnie śnieg na podłogę, a mokre palto doskonale się suszy w cieple gospody. Przypadek chciał, że na zajętym przez naszego konsumenta stoliku nie było popielniczki. Posypał więc niefrasobliwie popiołem podłogę, czysty obrus, niedopałek umieszczając na talerzyku z kompotem. A przecież nie wymagało zbyt wielkiego trudu wzięcie popielniczki z sąsiedniego, akurat wolnego stolika. Podobnie, jak można było przy odrobinie staranności i uwagi uniknąć pozostawienia na obrusie plam po zupie czy sosie od pieczeni. I wypalenia w serwecie dziury, dyskretnie zakrytej talerzykiem.

Dokonawszy tych „drobiazgów”, konsument doszedł do wniosku, że w gospodzie jest brudno. I wypowiedział szereg gorzkich uwag pod adresem personelu porządkowego, nie bacząc, że zachowaniem swoim przysporzył mu wiele dodatkowego, a zbędnego trudu.

Oczywiście nie myślimy w tej chwili o konsumentach, wraz z którymi giną noże i widelce, złośliwie nie regulujących rachunków i ułatwiających się incognito. Tu już mamy do czynienia z inną kategorią czynów. Nazywając rzecz po imieniu, ze zwyczajnym złodziejstwem, dla którego nie ma i być nie może słów usprawiedliwienia. I w tego rodzaju wypadkach głos winna zabierać nie tyle opinia publiczna, ile Milicja Obywatelska, a wypadki te, na szczęście niezbyt częste, winny być starannie opisywane nie tyle na łamach pism, ile w protokołach.

Ale nam chodzi w tej chwili o pierwszy rodzaj konsumentów, nawet dość często spotykany. Ludzi na pewno uczciwych, którzy oburzyliby się srodze gdyby im w oczy zarzucić, że nie szanują publicznej dobra.

— Jakto nie szanują? Przecież płacą uczciwie za to, co zjedzą i wypiją. A jednak można im z czystym sumieniem zarzut ten postawić.

Boć uspołeczniony zakład gastronomiczny, obojętne, czy to będzie restauracja, kawiarnia, bar, gospoda ludowa czy stołówka jest bez wątpienia dobrem publicznym. I jako takie winno być otoczone opieką tych wszystkich, którzy z niego korzystają. Opieka ta winna przejawiać się troską o ułatwienie pracy personelowi zakładów, o nieprzysparzanie mu zbędnego trudu. Ochroną urządzeń i wyposażenia zakładu gastronomicznego. Dbaniem o to, aby w lokalu panowała właściwa kulturalna i przyjemna atmosfera, wolna od wszelkich brud czy wyskoków.

O atmosferę tę winien dbać, nie ma dyskusji, sprawnie pracujący, uprzejmy personel zakładu. Ale czy tylko personel? Czyż nie wiele tu zależy od konsumentów, właśnie od ich stosunku do uspołecznionej usługowej placówki?

Dziś jeszcze wielu konsumentów nie stoi na poziomie, utrudnia pracę, nie liczy się z trudnościami, jakie muszą niejednokrotnie zwalczać młode zakłady. Nie chce widzieć, że wiele rzeczy posztoby lepiej, sprawniej, gdyby stosowano się do przepisów, czy zaleceń.

Pewno, że uspołecznionym placówkom żywienia zbiorowego daleko do ideału, zarówno jeśli chodzi o wyposażenie techniczne. Pewno, że można i należy je ostro krytykować. Nie tracąc jednak z oczu prawdziwego, że i konsument czasem musi być równie osądzony.

ny surowo. Zwłaszcza ten, który wykazuje brak dbałości o publiczne dobro, którego należy wychowywać.

Temat, który poruszyłem, na pewno dla wielu zakładów żywienia zbiorowego stanowi żywotne zagadnienie. Jak poprawić niedobrą atmosferę panującą dotąd niestety w wielu zakładach żywienia zbiorowego? Jakich użyć metod i sposobów, aby zmienić nastawienie niektórych konsumentów?

A możebyśmy spróbowali omówić tę sprawę w szerszym gronie? Podyskutować nad nią obszerniej?

BOLESŁAW GROMADZKI

Katowickie Zakłady Gastronomiczne

Katowice, stolica województwa katowickiego, liczy przeszło 170 tys. mieszkańców. Codziennie przyjeżdża tu do pracy ok. 50 tys. osób, należy więc przyjąć, że 220 tys. osób przebywa na terenie miasta. Ta olbrzymia armia ludzi nie odzwierciedla sta. Ta olbrzymia armia ludzi nie odzwierciedla jeszcze istotnego stanu ludnościowego, gdyż województwo katowickie skupia na swym terenie centrum życia przemysłowego Górnego Śląska i Zagłębia Dąbrowskiego, sięga aż poza Częstochowę i Gliwice i z tej racji kilka tysięcy osób przyjeżdża tu codziennie w sprawach służbowych, pozostając często w mieście do późnych godzin wieczornych.

Na tle tych cyfr wyraźniej występuje żywienie zbiorowe jako ważna funkcja społeczna. Należy się zastanowić, czy sieć zakładów żywienia zbiorowego w Katowicach jest dostatecznie rozwinięta i czy spełnia ona swe zadania w służbie ludzi pracy.

Do roku 1950 żywienie zbiorowe znajdowało się wyłącznie w rękach Śląskiej Spółdzielni Spożywców. Instytucja ta, zajmując się siecią handlu społecznego i wieloma zakładami produkcyjnymi, nie mogła ze względów technicznych rozwiązać zagadnienia żywienia zbiorowego. Śląska Spółdzielnia przejęła kilka lokali od prywatnych właścicieli przede wszystkim w centrum miasta, ale niektóre z nich wcale nie odbiegają od normalnego wyglądu i prowadzone są wadliwie. Przytoczmy tu np. gospodę „Pokrzep się” na rynku. Należy wyrazić zdziwienie pod adresem komisji sanitarnej w Katowicach, że toleruje ona warunki higieniczne, jakie istnieją w tym lokalu.

Brak zaplecza

27 stycznia 1950 r. powołano do życia Katowickie Zakłady Gastronomiczne. Celem ich działalności były wzorowa organizacja sieci zakładów żywienia zbiorowego, całkowite rozwiązanie tego ważnego zagadnienia. Szybkość działania KZG spowodowała, że nowa instytucja musiała się oprzeć na istniejących zakładach, na adaptacji lokali uruchomionych. Poza generalnymi remontami przeprowadzonymi zresztą w tempie „błyskawicznym” nie zbudowano jednego nowego lokalu, dzięki czemu w pierwszej fazie działalności musiano przejąć pewne lokale z poważnymi niedociągnięciami natury technicznej.

Po wstępnych pracach organizacyjnych KZG zaplanowały uruchomienie 29 zakładów gastronomicznych w r. 1950 i do końca września br. uruchomiły następujące lokale: dwie jadalnie, dwie restauracje I kategorii, cztery restauracje II kategorii, sześć — III kategorii, dziesięć barów i sześć kawiarni. Wiele z tych lokali nie posiada zaplecza i ma małe kuchnie, dzięki czemu nie są przygotowane na wydawanie tak wielkiej liczby posiłków, jakie obecnie wydają. Warto tu podkreślić, że na 1 m² terenu kuchennego wypada dziennie 500 — 750 potraw. Ogółem posiada 2 600 miejsc konsumpcyjnych, a wydaje 5 tys. obiadów popularnych i klubowych. Te cyfry najlepiej świadczą, jak były potrzebne nowe zakłady żywienia zbiorowego i jak w wielkim stopniu zaspokajają one potrzeby ludzi w tej dziedzinie. Gdy dodamy jeszcze, że 55—65% ogólnego obrotu w restauracjach, a 73% w jadalniach

Może by wypowiedzieli się na ten temat kierownicy i pracownicy poszczególnych placówek miejskich i wiejskich? Opowiedzieli o tym, jakie jest ustosunkowanie się konsumenta do ich codziennej pracy, co robią, aby nawiązać z nimi bliższy kontakt?

Słowem zapraszamy do dyskusji, która przeprowadzona na łamach „Żywienia Zbiorowego” na pewno da wiele ciekawego a pożytecznego materiału, pozwoli na konieczną wymianę doświadczeń.

ALFA

niach stanowi produkcja własna, to dojdziemy do wniosku, że lokale KZG wypełniają swą funkcję społeczną, polegającą na istotnymżywieniu ludzi pracy po przystępnych cenach.

Trudności i dezyderaty

Kaloryczność posiłków wydawanych przez KZG oparta jest na normach ustalonych przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego. KZG natrafia jednak na poważne trudności w asortymencie posiłków. Trudności te polegają przede wszystkim na małej ilości otrzymywanych ryb słodkowodnych, na niedostatecznej ilości konserw oraz na znacznym braku artykułów smakowych.

Jeżeli chodzi o wyposażenie lokali, to brakuje pewnej ilości widelców i noży, grubych szklanek oraz talerzy typu hotelowego.

W związku z trudnościami organizacyjnymi KZG wysuwa następujące dezyderaty pod adresem zainteresowanych czynników:

Właściwe zrozumienie zagadnienia żywienia zbiorowego przez terenowe władze administracyjne na terenie województwa katowickiego, przeprowadzenie rewizji użytkowania lokali gastronomicznych przez różne instytucje i przedsiębiorstwa, aby spowodować przywrócenie tych lokali dla żywienia zbiorowego.

W budownictwie nowych lokali, których tak wiele powstaje na terenie Zagłębia Węglowego, należy zwrócić uwagę na umieszczenie w planach budowy lokali gastronomicznych z odpowiednio rozbudowanym zapleczem.

Należy też przewidzieć rozprawdzenie kredytów w celu przebudowy lokali handlowych na zakłady żywienia zbiorowego.

Realizacja tych postulatów na terenie Zagłębia Węglowego pozwoli na stworzenie zdrowych podstaw dla dalszego rozwoju żywienia zbiorowego, dostarczy KZG odpowiednich lokali i pozwoli na wykonanie, a może i przekroczenie planu uruchomienia nowych 20 zakładów gastronomicznych w 1951 r. na terenie Katowic i okolicy. A trzeba by tu podkreślić, że KZG wykazuje wiele inicjatywy i otwiera lokale na peryferiach, a ostatnio w ramach zobowiązań z okazji 33 Rocznic Rewolucji Październikowej uruchamia 3 lokale w Opolu, aby następnie w roku przyszłym przekazać je Opolskim Zakładom Gastronomicznym.

Odnosnie wyposażenia zakładów KZG wysuwa pod adresem zainteresowanych przemysłów następujące postulaty: produkcję chłodzi i aparatów konserwujących artykuły spożywcze, dostarczenie trzonów kuchennych, węglowych i gazowych, dostarczenie kotłów warzelnych, dostarczenie maszyn do mięsa, dostarczenie maszyn do obierania i rozdrabniania jarzyn oraz nowoczesnych maszyn do zmywania naczyń. Realizacja powyższych postulatów obliczona jest niewątpliwie na dalszą metę, ale w r. 1951 przybiorą one istotne kształty i spowodują rewolucję techniczną w dotychczasowym wyposażeniu nie tylko KZG, ale wszystkich zakładów CZPG na terenie kraju.

Poza wyżej podanymi bolączkami i dezyderatami KZG otacza specjalną opieką personel, jak rów-

niez stara się o szkolenie nowego fachowego narybku. Akcja szkoleniowa prowadzona jest intensywnie od września i w jej ramach został zorganizowany kurs kelnerów, kurs dla rozliczeniowców i kurs pracowników administracyjnych. KZG ogółem przeszkoliły 250 pracowników, a w roku przyszłym muszą przeszkolić co najmniej 500 osób.

„Podhalanka”

Aby przekonać się jak pracują poszczególne zakłady KZG udajemy się do jednego z lokali położonego w centrum miasta przy ul. Stanisława 9. Restauracja II kategorii „Podhalanka”, ma miejsc 64, ale wydaje 700 obiadów dziennie. Sala utrzymana jest we względnej czystości, jakkolwiek brakuje czystych obrusów i kwiatów na stolikach.

Zaglądamy do kuchni i stwierdzamy, że kuchnia jest mała, w pewnym miejscu ma niecałe 3 metry szerokości i praca w tych warunkach jest naprawdę męcząca. Kuchnia w „Podhalance” potwierdza całkowicie informacje o braku odpowiedniego zaplecza w zakładach KZG.

Prosimy o książkę zażeń i stwierdzamy, że na ogół bywalcy „Podhalanki” są zadowoleni zarówno z obsługi jak i z jakości posiłku. Parę drobnych uwag, których autorami są przeważnie pijani goście, nie ma poważnego charakteru, ale wskazuje wyraźnie, że KZG powinny skasować wydawanie alkoholu w czasie trwania obiadów popularnych i klubowych. Wiele zdań czytamy pod adresem obsługi, którą specjalnie chwala bywalcy „Podhalanki” za grzeczność, uprzejmość i szybkie podawanie posiłków.

Bar „Piwniczka”

Bar „Piwniczka” znajduje się przy ul. Gliwickiej 10. Nazwa tego lokalu odpowiada rzeczywistości, ponieważ lokal znajduje się w piwnicy. Bar „Piwniczka”—lokal III kategorii—wydaje obiady popularne i klubowe, obiady specjalne oraz śniadania. Dziennie bywalcy konsumują około 300 obiadów. Lokal nie posiada niestety odpowiedniej wentylacji, a z racji swego położenia KZG powinny w nim zainstalować specjalne aparaty, które by wprowadzały większą ilość świeżego powietrza. Oświetlenie w lokalu jest słabe i raczej robi on ponure wrażenie, jakkolwiek nie można mu nic zarzucić pod względem

czystości. Ceny w lokalu są skalkulowane względnie nisko i można tu np. otrzymać pieczeń wołową za 4,50 zł, pieczeń wieprzową za 4 złote lub roladę za 4,50 zł.

Prosimy o książkę zażeń i dowiadujemy się z niej, że lokal prowadzony jest bez zarzutu, ale zwracając naszą uwagę jedną notatką: „Trybicki — Katowice, Dąbrówki 15 m. 13. 21.VIII.50 r. godz. 22 stwierdziłem, że kelnerka nr. 5 stanowczo odmówiła wypicia wódki, pomimo usilnych zaproszeń gości pijących przy sąsiednim stoliku”. W dalszej części notatki następują pochwały pod adresem tej kelnerki.

Niewątpliwie treść tej notatki wiąże się z bardzo istotnym zagadnieniem, a mianowicie, że bar „Piwniczka” jak i wiele uspołeczniczonych lokali w Polsce zatrudnia młodociane kelnerki do późnych godzin wieczornych, tj. do 23 lub 24. Np. w Katowicach zatrudniają kelnerki do 23: „Klubowa”, prowadzona przez KZG, jakkolwiek nie ma w niej alkoholu oraz „Monopoli”, prowadzona przez Śląską Spółdzielnię Spożywców, w którym kelnerki pracują do 24. Sądzymy, że w sprawie powyższej powinno się ukazać zarządzenie władz nadrzędnych, które by zasadniczo regulowało tę sprawę.

Słowa uznania

W barze „Piwniczka” prosimy o wypowiedzenie się jednego z gości, jak się okazało, studenta Śląskich Zakładów Technicznych i jednocześnie pracownika jednej z instytucji w Katowicach, Stefana B., który nam oświadczył, co następuje:

„Jestem synem małorolnego chłopca z rejonu Kielc, i nie mam nikogo z rodziny na Śląsku. W barze „Piwniczka” stołuję się już od pół roku codziennie. Jeżeli chodzi o ich różnorodność to same potrawy jak np. boczek i gulasz powtarzają się co dzień przez wszystkie dni na zmianę. Ogólnie jednak uważam, że placówki żywienia zbiorowego są dobrodzieństwem, specjalnie dla nas, młodych studentów i mam wrażenie, że będę wyrazicielem całej młodzieży, która na Śląsku jest w podobnych warunkach, jak ja, jeżeli wyrażę najwyższe słowa uznania za możliwość korzystania z wartościowych posiłków po niskich cenach”.

Sądzymy, że słowa powyższe mogą być największą nagrodą dla KZG i bodźcem do dalszej pracy.

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

Krytyczne głosy w prasie całego kraju, w ciągu ostatnich tygodni wyraźnie osłabły, ustępując miejsca notatkom na temat usprawnień w tej dziedzinie gospodarczej.

Echo Krakowskie pisze, że Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego w myśl zarządzeń o usprawnieniu i polepszeniu produkcji dla zbiorowego żywienia, uruchomił w Nowej Hucie dużą, obliczoną na przeszło tysiąc miejsc, stołówkę. Przy sprawnej organizacji i obsłudze stołówki, może ona wydać dziennie ponad 5000 obiadów. W olbrzymiej kuchni mieści się 28 wielkich kotłów do gotowania. Stołówka posiada wszystkie nowoczesne urządzenia i zapewnia konsumentom szybką obsługę. W dniu 15 stycznia rb. CZPG odda do użytku robotników drugą stołówkę na przeszło tysiąc miejsc siedzących. W stołówkach gotować będą najlepsi kuchmistrze krakowscy, którzy zgłosili się do pracy w Nowej Hucie. Poza salą konsumpcyjną, do użytku robotników zostaną oddane cztery sale kawiarniane-barowe, obsługiwane przez specjalną kuchnię barową.

Gazeta Poznańska stwierdza, że Poznańskie Zakłady Gastronomiczne spełniają ważną rolę w dziedzinie żywienia zbiorowego mieszkańców Poznania. Zakłady te rozpoczęły swą działalność w dniu 1 kwietnia ub. roku i wykonały do 19 grudnia ub. roku przedterminowo swój roczny plan. W okresie tym uruchomiły one 16 zakładów gastronomicznych, w tym 9 zakładów zbiorowego żywienia, 5 pracowników cukierniczych, które dostarczają dziennie 20 tysięcy ciastek i uruchomiły centralną rozbiernię mięsa, zaopatrującą lokale gastronomiczne w półfabrykaty mięsne. Ażeby podnieść wartość odżywczą obiadów. PZG wprowadziły z dniem 15 grudnia ub. roku jednolite receptury potraw, z uwzględnieniem najwyższej jakości kalorycznej i witaminowej. Ponadto wprowadzono została oprócz obiadów popularnych i klubowych, trzecia kategoria obiadów, tzw. „domowych”. Celem zapewnienia jak najsprawniej

niejszej obsługi w lokalach, PZG zorganizowały specjalny kurs dla kierowników zakładów gastronomicznych, który ukończyło 31 osób. W roku 1951 zakłady przechodzą do uruchomienia licznych lokali w dzielnicach robotniczych, aby odciążyć matki pracujące od troski gotowania obiadów. W przeciwieństwie do dodatniej oceny działalności CZPG w Poznaniu, Express Wieczorny podaje szereg danych, świadczących o usterkach i niedociągnięciach w lokalach, prowadzonych przez CZPG na terenie stolicy. Specjalna komisja z ramienia tej instytucji dokonała ostatnio kontroli restauracji i barów, prowadzonych przez WZG. Wyniki kontroli są niepokojące. WZG nie tylko nie wykonały rocznego planu rozbudowy sieci restauracji stolicy, ale również nie wykazują dostatecznej dbałości o istniejące zakłady gastronomiczne. Brak kontroli utargów oraz wadliwa organizacja pracy personelu w restauracjach i barach naraża WZG na straty. Również brak po-

W przeciwieństwie do dodatniej oceny działalności CZPG w Poznaniu, Express Wieczorny podaje szereg danych, świadczących o usterkach i niedociągnięciach w lokalach, prowadzonych przez CZPG na terenie stolicy. Specjalna komisja z ramienia tej instytucji dokonała ostatnio kontroli restauracji i barów, prowadzonych przez WZG. Wyniki kontroli są niepokojące. WZG nie tylko nie wykonały rocznego planu rozbudowy sieci restauracji stolicy, ale również nie wykazują dostatecznej dbałości o istniejące zakłady gastronomiczne. Brak kontroli utargów oraz wadliwa organizacja pracy personelu w restauracjach i barach naraża WZG na straty. Również brak po-

W przeciwieństwie do dodatniej oceny działalności CZPG w Poznaniu, Express Wieczorny podaje szereg danych, świadczących o usterkach i niedociągnięciach w lokalach, prowadzonych przez CZPG na terenie stolicy. Specjalna komisja z ramienia tej instytucji dokonała ostatnio kontroli restauracji i barów, prowadzonych przez WZG. Wyniki kontroli są niepokojące. WZG nie tylko nie wykonały rocznego planu rozbudowy sieci restauracji stolicy, ale również nie wykazują dostatecznej dbałości o istniejące zakłady gastronomiczne. Brak kontroli utargów oraz wadliwa organizacja pracy personelu w restauracjach i barach naraża WZG na straty. Również brak po-

włażania pracy Dyrekcji WZG z poszczególnymi zakładami gastro-nomicznymi, ujawnienie wpływa na działalność tych zakładów. Kom-lsja kontrolująca zwróciła m. in. u-wagę na nieodpowiednie warunki pracy w kuchni Dziedzili. Loka-kuchenny jest ciasny i nie może pomieścić pesonelu. Do mycia wi-deley i noży używana jest tłuczona cegła zamiast proszku, którego re-stauracja nie może się doczekać. Brak również bieliidla. W restaura-cji Oaza na Pradze urządzenia kuchenne są zupełnie nie przysto-sowane do pracy zakładu. Z braku pomieszczenia niektóre potrawy są wystawiane na dwór, gdzie mo-kną na deszczu. Szatnia nie ma szaf na ubrania. Rozbieralnia mł-sa jest bez oświetlenia. Podwórze restauracji zalegają gromady śmieci i złomu, a kilka metrów od sali konsumpcyjnej znajduje się ni-czym nie przykryta gnojówka. Kle-rownictwo restauracji nie dba o wygląd pomieszczeń. W czasie in-spekcji w porze największego na-silenia wydawania posiłków, kie-rownik zakładu był w stanie nie-trzeżwym. Jako przykład dobrego prowadzenia zakładu gastronomicznego, może zdaniem Komisji stu-żyć restauracja-gospoda bezalko-holowa — „Popularna“ przy Płe-knej róg Kruczej.

Trybuna Ludu w notatce „Skargi, zażalenia i życzenia konsumentów powinny być sumiennie załatwiane” pisze, że organa Prokuratury R P przy współudziale przedstawicieli czynnika społecznego dokonały ostatnio w około 3000 zakładów handlu spożywczego i zakładów gastronomicznych na terenie Polski, masowej kontroli w celu zbadania sposobu załatwiania życzeń i zażeń obywateli. W większości placówek — jak ustalono — skargi, zażalenia i życzenia załatwiane są sumiennie. W pewnej jednak części sklepów i zakładów gastronomicznych na skargi nie reaguje się bądź też zażalenia załatwiane są w sposób bezduszny. Na skargi, dotyczące nieuprzejme-

go traktowania gości przez kelnerów, podawania nieświeżych potraw itd. nie reagowano w gospodach szeregu miejscowości. W licznych zakładach handlowych i gastronomicznych, szczególnie w woj. warszawskim, brak było w ogóle książek życzeń i zażaleń. W szeregu wypadków kierownicy gospód robili trudności w okazaniu książek. Organa Prokuratury R P w rażących wypadkach tłumienia krytyki, niezafatwiania uzasadnionych skarg, zażaleń i życzeń obywateli, nieusuwania ujawnionych uchybień i braków, wszczęły szereg spraw przeciwko winnym niedopełnienia swych obowiązków służbowych.

Kurier Codzienny porusza zagadnienie popularnych jadłodajni i barów WZG na osiedlach mieszkaniowych stolicy. Przy otwieraniu nowych zakładów gastronomicznych, WZG skierowują w tym roku uwagę na peryferie miasta i nowe osiedla mieszkaniowe. Poza śródmieściem, które jest już nasyczone punktami żywienia zbiorowego, WZG zamierzają uruchomić przynajmniej 15 jadłodajni popularnych oraz 15 barów i restauracji na peryferiach miasta.

W nowych osiedlach mieszkaniowych WZG mają zagwarantowane lokale na jadalnię i restaurację. Reprezentacyjna, największa w stolicy restauracja, powstanie w tym roku w Marszałkowskiej Dzielnicy Mieszkaniowej. Będzie ona zajmowała 3 kondygnacje i pomieści jednorazowo 800 klientów. WZG otworzą również jadalnię w nowych blokach na Muranowie, Mokotowie, Nowym Mieście, Starym Mieście, Ochocie i Grochowie. Zadaniem WZG jest otwarcie jak największej ilości jadalni popularnych bez wyszynku alkoholu. Na peryferiach WZG będą prowadziły lokale III kategorii o najniższych cenach posiłków. Zaliczenie ich do tej kategorii nie będzie jednak odbijało się na wyposażeniu jadalni i na jakości posiłków. Do pracy w nowo-

otwieranych lokalach będą przyjmowane wyłącznie kobiety, przeszkolone na odpowiednich kursach.

Gazeta Zielonogórska podaje miłą wiadomość o wzorowej gospodarce w Żarach. Gospoda ta odznacza się wszystkimi zaletami, jakie powinny cechować każdą tego rodzaju placówkę. Przede wszystkim wyróżnia się ona spośród terenowych placówek gastronomicznych wzorową czystością i posiada bogato zaopatrzoną bufet. Obiady są wybitnie pożywne i smaczne, a obsługa szybka i uprzejma.

Echo Krakowskie omawia blaski i cienie barów mlecznych w Krakowie. Bary te są coraz bardziej popularne, niestety jednak w ich pracy obserwuje się niedociągnięcia i poważne różnice pomiędzy pracą jednych a drugich. Przede wszystkim uderza różnica cen. W barach mlecznych Krakowskich Zakładów Mleczarskich PSS i PDT, np. szklanka kakao w barach KZM kosztuje 60 gr w PSS — 65 gr a w PDT — 75 gr. Poważnym niedociągnięciem w pracy barów mlecznych jest zbyt mała ilość mleka i kawy, a poza tym personel nie zwraca dostatecznej uwagi na ciepłotę podawanych napoi. Zdarza się, że konsument otrzymuje zimne kakao, ponieważ nalano je do dzbanka na godzinę przed podaniem.

Wrocławskie Słowo Polskie notuje, że zyczenia gości w tamtejszych lokalach gastronomicznych nareszcie znajdują posłuch. Dyrekcja Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych rozpisała ankietę wśród gości restauracyjnych na temat ich zyczeń i zażeń i znaczną część zyczeń szybko uwzględniła. Na podstawie ankiety zwiększono ilość dań mącznych, jarzyn i surówek, zwiększono załogi lokali w dniu świąteczne oraz przeprowadzono szereg adaptacji w lokalach gastronomicznych.

St. G.

Prasa zagraniczna

Fluor w wodzie do picia i centkowana
emalia zębów — R. D. Gabowicz.
Gigiena i Sanitaria Nr 8. 1950 r.

Wiadomo z literatury fachowej, że emalia zębów w okresie rozwojowym, stanowią tkankę niezmiernie czułą na działanie fluoru. W razie wysokiej koncentracji fluoru w wodzie do picia — emalia zębów staje się centko-

W początkach 1948 roku przeprowadzono badania wśród ludności ZSRR w osiedlach, gdzie woda do picia zawierała dużo fluoru. We wszystkich tych miejscowościach zauważono, że mieszkańcy mają emalię zębów centkowaną. Brak opisu tego rodzaju uszkodzeń emalii w podręcznikach stomatologii sprawił, że pierwotnie stomatolodzy nie łączyli objawu tego

z zawartością fluoru w wodzie, lecz kładli na karb braku witamin w pożywieniu, zaburzeń na tle przemiany materii — a nawet chorób dziedzicznych.

Dla ustalenia zależności między koncentracją fluoru w wodzie, a zjawiskiem centkowanej emalii zębów — przeprowadzono badania, rozróżniając cztery stopnie zaatakowania emalii:

Pierwszy stopień — bardzo słaby; liczne, małe, mało widoczne plamki i prążki lub nieco większe plamki pojedyncze, zajmujące nie więcej, niż 1/3 powierzchni zęba.

Drugi stopień — słaby; nieprzejrzyste, matowe plamki, pokrywające około połowy powierzchni korony zęba. W niektórych wypadkach plamki lekko zabarwione na kolor jasnożół-

ty. Często zęby przy tym stopniu uszkodzenia emalii nabierają charakterystycznego wyglądu „tygrysowego“, wskutek białych i żółtych prążków.

Trzeci stopień — umiarkowany: duże, białe centki pokrywają więcej niż połowę powierzchni zęba, są zabarwione na kolor ciemnożółty. Najsilniejsze zabarwienie mają siekacze. Zęby silniej zabarwione łatwo się kruszą i łatwo ścierają.

Czwarty stopień — silny; oprócz objawów opisanych wyżej, emalia ulega naruszeniu, pojawiają się brązowo zabarwione erozje. Zęby są bardzo kruche.

Z podziału tego widzimy, że ostre zmiany strukturalne zachodzą w stopniu trzecim i czwartym. Podana klasyfikacja nie jest jednak oparta na

badaniach pato-morfologicznych lub pato-fizjologicznych i z tego powodu jest dość problematyczna. Nikolaiewa przyjęła podział inny, a mianowicie: stopień słaby, umiarkowany i ciężki. Stopnia bardzo słabego nie bierze pod uwagę, zaliczając zęby tej kategorii do normalnych, co również nie jest uzasadnione, gdyż nie ulega wątpliwości, że zęby takie różnią się od normalnych.

Podajemy poniżej wyniki badań przeprowadzonych w osiedlach.

Osiedle Nr 1 — miasto

Część dzielnic miasta korzysta z wody wodociągowej z Dniepru. Woda zawiera 0,09-0,26 mg/l fluoru, 2-3,5 gamm/l jodu, twardość średnia. Pozostałe dzielnice korzystają z wody artezyjskiej z wozobiorów. Woda ta zawiera 0,4-0,45 mg/l fluoru, 20-30 gamm/l jodu, twardość średnia. Zawartość fluoru w produktach roślinnych z miejskich targowisk 0,1-0,4 mg/kg, w mleku 0,1-0,2 mg/l, w dziennych racjach produktów żywnościowych 0,5-0,85 mg. Koncentracja fluoru w moczu wynosi 0,5-1,2 mg/l. Zawartość fluoru w zębach 0,0158-0,021%. Dane te wskazują, że zawartość fluoru w wodzie i w produktach żywnościowych nie odbiega od normy. W warunkach tych zbadano około 2.000 osób (młodzieży szkolnej i dorosłych), nie wyjeżdżających z miasta. Centkowaną emalię pierwszego i rzadziej drugiego stopnia zanotowano w 2% — co jest procentem znikomym. Również znikome były wypadki (1%) centkowanej emalii wśród ludności podmiejskiej, korzystającej z wody studziennej, o zawartości 0,05-0,22 mg/l fluoru.

Osiedle Nr 2 — miasto

Mieszkańcy korzystają z wody wodociągowej z Dniepru. Woda zawiera 0,09-0,29 mg/l fluoru. Mieszkańcy przedmieść korzystają ze studzien zawierających wodę o zwiększonej ilości fluoru (ponad 1 mg/l). Zwiększoną zawartość fluoru spotyka się również w wodzie studzien wiejskich, sąsiadujących z osiedlem. Przebadanie mieszkańców śródmieścia wykazało, że zaatakowanie emalii zębów pierwszego stopnia wynosi 3,2%, drugiego stopnia — 0,06%. Wyższy procent uszkodzeń emalii niż u mieszkańców osiedla Nr 1 można tłumaczyć przebywaniem mieszkańców podczas lata w siadających z miastem wsiach.

Wśród mieszkańców przedmieść, procent zaatakowań wynosił 13,4, w tym liczba zaatakowań drugiego stopnia 28,5.

Osiedle Nr 3 (dzielnica—śródmieście)

Mieszkańcy korzystają z wody z rezerwuarów, zasilanych z wozobioru buczańskiego. Woda zawiera 1,2 mg/l fluoru, 14,5 gamm/l jodu, twardość średnia. Zawartość fluoru w produktach żywnościowych — jak w osiedlu Nr 1. Koncentracja fluoru w moczu 4-1,8 mg/l. Zawartość fluoru w zębach 0,022-0,028%. Zaatakowanie emalii 19%, w tym 9% drugiego i 2% trzeciego stopnia.

Ciekawe będzie porównanie tych danych z wynikami badań osiągniętymi w Anglii w 1942 roku. Przy zawartości fluoru w wodzie 0,3-1,2 mg/l zaobserwowano tam wiele ciężkich zaatakowań emalii, podczas gdy badania radzieckie wykazują w tych samych warunkach mały procent ciężkich uszkodzeń. Przyczyny szukać należy prawdopodobnie w ciężkich warunkach materialnych chłopów angielskich i związanym z tym złym odżywianiem, co zresztą podkreślają we wnioskach swych angielscy badacze. W protokołach przez nich sporządzanych, przy nazwisku badanego figuruje często dopisek „biedny“.

Osiedle Nr 4 — miasto.

Zbadano mieszkańców, używających wodę z rezerwuarów artezyjskich. Zawartość fluoru w wodzie — 1,2-1,8 mg/l, jodu — 20-27 gamm/l, twardość znaczna. Zawartość fluoru w dziennych porcjach produktów żywnościowych 0,7-0,9 mg, koncentracja fluoru w moczu — 1,5-2,1 mg/l, zawartość fluoru w zębach 0,025-0,32%. Zbadano 1200 osób. Emalia zaatakowana w 30,1%, z czego 12,6% drugiego i 1,4% trzeciego stopnia.

Osiedle Nr 5 — miasto.

Woda z artezyjskich rezerwuarów o zawartości fluoru 2-2,5 mg/l i jodu 17-25 gamm/l, twardość średnia. Zawartość fluoru w dziennych racjach pokarmowych 0,6-1 mg, koncentracja fluoru w moczu 1,56-3,6 mg/l, zawartość fluoru w zębach 0,03-0,042%. Zbadano ponad 2000 osób. Emalii zaatakowanej 72,2%, w tym 11% czwartego stopnia.

Widzimy więc, jak wzrasta procent zaatakowania emalii zębów przy wzrastającym procencie fluoru w wodzie i co najważniejsze, jak wzrasta ilość zaatakowań trzeciego i czwartego stopnia. U 6% przebadanych dzieci zauważono centkowaną emalię na zębach mlecznych, co można tłumaczyć albo zawartością fluoru w mleku kobiecym, albo wczesnym dokarmianiem dzieci. Nieznaczne zaatakowanie mlecznych zębów zauważono i w innych osiedlach.

Procent zaatakowań emalii na ogół jednakowy dla mężczyzn i kobiet, z nieznacznym wahaniem w poszczególnych osiedlach. Wśród urodzonych w mieście i nie wyjeżdżających z niego, procent zaatakowań taki sam jak u wyjeżdżających na okres 3-5 lat po ukończeniu 5 lat życia. Przemawia to za tym, że fluor działa na zęby przeważnie w wieku dziecięcym.

Wnioski

1. Przytoczone badania pozwalają wnioskować, że w osiedlach, gdzie zawartość fluoru w wodzie nie przekracza 1 mg/l, centkowana emalia zębów jest zjawiskiem rzadkim i zjawia się w stopniu najniższym.
2. Przy koncentracji fluoru od 1 mg/l i wyżej, liczba wypadków uszkodzeń emalii wzrasta, dochodząc do 25-30% przy koncentracji fluoru 1,5 mg/l. Jednakże i wte-

dy zauważyć można przewagę wypadków słabszych.

3. Przy koncentracji fluoru do 2 mg/l wody, podnosi się procent uszkodzeń emalii i zjawiają się wypadki zaatakowania emalii trzeciego i czwartego stopnia. Przy koncentracji fluoru 4,2 mg/litr (maksymalna dla ZSRR), około 1/3 ludności podlega zaatakowaniu trzeciego i czwartego stopnia.
4. Jeśli zawartość fluoru w racjach żywnościowych jest w osiedlach zbliżona do siebie — wtedy jako przyczynę emalii centkowanej uważać należy jedynie zawartość fluoru w wodzie do picia.
5. Ażeby wyprowadzić wnioski o maksymalnie dopuszczalnej koncentracji fluoru, z higienicznego punktu widzenia, należy wziąć pod uwagę wpływ fluoru na budowę i pracę zębów (kruchosć, odporność, na próchnicę) i ogólne toksyczne działanie.

(J. M.)

A. G. Korepanow — Zagadnienie projektowania pomieszczeń żywieniowych w instytucjach dla dzieci oraz w zakładach żywienia zbiorowego — Gigiena i Sanitaria Nr 9 str. 47 rok 1950.

Artykuł B. L. Gordina, omawiany w numerze czerwcowym naszego piśma, poruszał ważne zagadnienie o podstawach projektowania pomieszczeń w instytucjach żywienia dla dzieci oraz planowania pomieszczeń przemysłowych w zakładach żywienia zbiorowego. W dotychczas obowiązujących projektach architektonicznych zachodzą pewne sprzeczności pomiędzy projektem, a koniecznością zastosowania najnowszych zdobyczy nauki i techniki, odnoszących się do żywienia zbiorowego. Życie zmusza do usunięcia niedociągnięć, powstałych przy projektowaniu przedsiębiorstw, dokonywanych sposobem gospodarskim, remontów i adaptacji istniejących budynków.

Biorąc pod uwagę te braki, należy je przeanalizować i znaleźć drogę do poprawienia istniejącego stanu rzeczy.

Pomieszczenia gospodarcze w zakładach dziecięcych powinny objąć: 1) magazyny na warzywa, 2) magazyny na inne produkty, 3) piwnicę-lodownię, 4) spiżarnię przy kuchni (do przechowywania szybko psujących się produktów), 5) oddział dla przygotowania posiłków gorących (kuchni), 6) oddział dla czynności przygotowawczych, 7) zmywalnię, 8) oddzielną chłodnię szafową do przechowywania posiłków dla dzieci nieobecnych w danym dniu w zakładzie. Po posiłki te przychodzą z domu krewni, więc muszą one być przechowywane przez kilka godzin po przyrządzeniu.

W każdym zakładzie dla dzieci należy przewidzieć pralnię (najlepiej w oddzielnym budynku w podwórzu), a również stróżówkę dla dozoru zewnętrznego. Oprócz tego powinny znajdować się zabudowania podwórzowe dla zabezpieczenia materiałów opałowych i sprzętów zapasowych

śmieć, zamknięta skrzynia na odpadki, ustęp itp.

Oprócz opracowania takiego standardowego projektu, konieczne jest opracowanie projektów specjalnych dla dziecięcych zakładów, które nie posiadają wodociągów i kanalizacji.

Zasady planowania przedstawione przez B. L. Gordina, mogą być wprowadzone w całej rozciągłości tylko w dużych jadalniach i fabrycznych stołówkach. W wypadkach gdy zakład jest mały, oddzielenie obieralni i brudnej obróbki surowca od wytwórni półfabrykatów możliwe jest przeważnie tylko w obrębie jednego pomieszczenia, przez zastosowanie oddzielnych stołów, zmywaków, wodociągów, zlewów, bądź rozgródnienie dużego stołu pionową przegrodą i za instalowanie wodociągów, zlewów i basenów po obu stronach pomieszczenia. Stół do brudnej obróbki powinien być umieszczony bliżej drzwi, przez które wprowadza się surowiec, dla wydawania zaś półfabrykatów do magazynu lub do kuchni należy przewidzieć okno w ścianie. Możliwe są i inne warianty.

Słuszne jest zdanie B. L. Gordina na uwzględnienia przy budowie każdej jadłodajni (bez względu na jej przełotowość) ochładzanej szpiżarni do przechowywania półfabrykatów. Niezbędna jest także w każdej jadłodajni podręczna szpiżarnia dla kuchacza, ponieważ praktyka wskazuje, że magazynier z reguły, po wydaniu produktów z samego rana, (a często nawet z wieczora dnia poprzedniego), wyjeżdża na cały dzień po towar do baz zaopatrzenia. Z tego powodu kuchacz powinien rozporządzać pomieszczeniem na zabezpieczenie zapasu produktów wydawanych w ciągu doby, za które on ponosi odpowiedzialność materialną.

Wraz ze wzrostem różnorodności działań w zakładach żywienia zbiorowego, wysuwa się zagadnienie wydzielenia specjalnych magazynów dla bufetów w jadłodajniach. Tymczasem w opracowanych planach architektonicznych nie przewiduje się specjalnych magazynów bufetowych, skutkiem czego naokoło stołu bufetowego i za bufetem piętrzą się stosy pełnych i pustych beczek z piwem i po piwie, skrzyń z butelkami itp., co bardzo utrudnia zachowanie czystości i porządku i nie godzi się z przepisami sanitarnymi. Należy wziąć pod uwagę, że w wielu jadłodajniach bufety pracują dłużej niż kuchnie, a w dniu wolne od pracy, gdy kuchnia jest nieczynna, wszystkie towary są składane wokół stołu bufetowego.

Konieczne jest, aby każda jadłodajnia rozporządzała własną pralnią, a także magazynem na bieliznę, bez czego nie da się zapewnić sanitarnej kontroli odzieży i bielizny gospodarczej oraz jej konserwacji.

Budynki podwórzowe powinny obejmować szopę na pomieszczenie opakowania towarów, opał, odpadki użyteczne oraz śmieć i skrzynie na suche śmiecie.

Ujemnie przedstawia się także zagadnienie specjalnych urządzeń dla przedsiębiorstw żywienia zbiorowego. Rzadko wykorzystuje się, np. energię ciepłą płyty i gazy spalinowe dla

podgrzewania wody do zmywania, co jest technicznie łatwe do zrealizowania, daje znaczne oszczędności paliwa, uwalnia od konieczności dodatkowego nagrzewania, od kosztów założenia instalacji grzejnej, od zabrudzeń związanych z paleniem itd.

W niewielu tylko projektach uwzględniono instalację podgrzewaczy przy bufecie do rozdzielania posiłków.

Zmywanie naczyń stołowych zaprojektowane jest w zmywakach, przy których brak przyrządu do oblewania naczyń wrzątkiem, nie ma też koszyków siatkowych lub wkładów na oczekiwanie naczyń.

W niewielu tylko projektach uwzględniono instalację podgrzewaczy przy bufecie do rozdzielania posiłków. Brak ich powoduje konieczność przenoszenia naczyń z wystygniętą potrawą do podgrzania i dostawienia go z powrotem. Częstość nie przewiduje się kamer osuszających; tymczasem zainstalowanie ich jest technicznie bardzo proste i daje możliwość otrzymywania suchego talerza i suchych przyborów stołowych. Również w bardzo nielicznych projektach przewidziane są powietrzne przerwy pod wypustkami w zmywalnicach przy dołączaniu ich do sieci kanalizacyjnej.

Podane wyżej uwagi wskazują, że nadszedł czas na przeanalizowanie wszystkich istniejących standardowych projektów dla przedsiębiorstw żywienia zbiorowego, celem uzgodnienia ich z podstawami higieny żywienia, technicznymi zdobyczami w dziedzinie wyposażenia, zdobyczami budownictwa i praktycznymi potrzebami rozwiniętego radzieckiego obrotu handlowego.

I. M.

„Gorący posiłek na miejscu pracy”
„GUDOK” (Moskwa) No 142 z 26.XI. 1950.

Przejmujący mroźny wiatr pali w twarz i przenika pod kożuchy pracujących na linii kolejarzy radzieckich. Szczególnie zimno daje się we znaki w nocy, pisze korespondent dziennika z miasta Akmołińska. Przyjemnie jest w taką mroźną noc wypić gorącej herbaty lub zjeść talerz gorącego barszczu.

Niezadługo powinna tu przyjść „mama Wiera”, zgadując ogólne pragnienie, zawołała koleżarkę radziecką Anna Gorbatowa, pełniącą obowiązki zwrotniczego na miejscowej stacji. Tak na węźle akmołińskiego zwrotniczym, zastawiacze pociągów i inni funkcjonariusze kolejowi nazywają rozpoznawców gorących posiłków z pobliskiego zakładu zbiorowego żywienia, Wierę Hochłunową.

Gdy Wiera Hochłunowa rozpoczęła swoją pracę, nadeszła surowa karagandyńska zima. Wiera wystąpiła wobec swych przełożonych z inicjatywą roznoszenia do zatrudnionych na linii kolejarzy radzieckich gorących posiłków. Z termosem i starannie od zimna zabezpieczoną walizką w ręku krążyła ona bezustannie po torach stacji Akmołińskiej bez względu na pogodę, odwiedzając budki zwrotniczych.

— „Jak się macie, koleżanki, woła „mama Wiera” do stojących na swych posterunkach kolejarów. — A może chcecie się trochę rozgrzać?” Z okragłego piecyka przenośnego wydobywa ona rondel z kotletami i napełnia porcelanowe kubki gorącą, słodką herbatą. Przygotowując posiłek dla kolejarów, Wiera dowiadyuje się od nich, co ma przynieść na następny raz i wędruje od jednej budki do drugiej.

Kolejarze zarówno mężczyźni, jak i kobiety nie mogą się skarżyć na obsługę Orsu oraz na jego kierownictwo. „Gorący posiłek sam chodzi za nami”, mówią robotnicy parowozowni, konduktorzy i pracownicy służby ruchu. I tak jest w rzeczywistości, prócz bowiem Hochłunowej na węźle kolejowym w Akmołińsku pracuje jeszcze kilka roznosicielek, które dostarczają na zamówienie o każdej porze dnia i nocy gorące obiady, kolacje i gorącą herbatę do górów rozrędo-wych, dyżurnych ruchu, robotników w służbie technicznej, pracowników posterunków kontrolnych, brygad parowozowych.

Z nadejściem zimy na węźle akmołińskim, prócz dwóch całą dobę czynnych stołówek przy warsztatach parowozowych i wagonowych są uruchomione również bufety przy składzie węgla, punkcie kontroli technicznej oraz rezerwie konduktorskiej. Posiłki są tam dostarczane ze stołówek i podgrzewane na niegasnących płytach kuchennych. Każdy kolejarz może więc na miejscu pracy otrzymać doskonały obiad gorący, herbatę z pierożkami, kanapki, bułki maślane lub kupić papierosy, zapalki, cukierki i herbatniki. Dodać należy, że dla obsługi bufetów dla kolejarzy zarząd zakładu zbiorowego żywienia wyznaczył swe najlepsze robotnice — Marię Nieczajewą, Annę Suchanową i inne.

Roznoszenie gorących posiłków dla pracujących w służbie ruchu kolejarzy zorganizowane zostało w całym szeregu innych węzłów kolejowych. Dziennik „Gudok” zamieszcza również interesujące informacje na ten temat z węzła Saratowskiego, gdzie obsługa taka zorganizowana została w dniu 21 listopada, gdy nastąpiło znaczne ochłodzenie. Dyżurna bufetowa Sorokina, jak donosi korespondent dziennika, zaopatrzyła się w porę w odpowiednie ilości produktów oraz w urządzenia do wydawania gorących posiłków. Kolejarze mogli otrzymać na każde żądanie zupy gorące: „razsolnik” z mięsem, „szczy”, makaron z masłem i kotlety z mięsa.

Punkt wydawania gorących posiłków znajduje się w pobliżu ekspedycji pociągów w kierunku Atkarska i cieszy się powodzeniem również brygad parowozowych i konduktorskich. Brygady, udające się w drogę do Atkarska, biorąc ze sobą jedzenie na drogę, a kolejarze pracujący w warsztatach i na linii otrzymują posiłek na miejscu pracy. (ZAW).

NOWE KSIĄŻKI U NAS

Mgr MARIA STRASBURGER

Co mówi biologia o morskiej gospodarce rybnej i rybołówstwie

W dziedzinie rybołówstwa, zarówno morskiego jak i łądowego, podobnie jak w każdej dziedzinie życia gospodarczego, może być prowadzona gospodarka bezplanowa, rabunkowa, niszcząca materialne bogactwa wód i gospodarka racjonalna, przemysłowa i planowa, oparta na badaniach naukowych, która nie tylko zabezpiecza przed wyczerpaniem się rybo- stanu, ale przeciwnie przez zarybianie podnosi i poprawia wartość biologiczną tego cennego surowca, jakim są ryby. Dowodzą tego fakty zaobserwowane podczas dwóch ostatnich, wielkich wojen. Podczas pierwszej wojny światowej Duńczycy nie mogli poławiać płastug dennych na tych szelfach, które dostarczały najobfitszych połowów. Gdy po ukończeniu wojny połowy stały się możliwe, okazało się, że wydobyto wysoki procent ryb starej wiekiem, lecz drobnej i źle odżywionej. Czegóż to dowodziło? Oto, ilość pokarmu dla ryb w danej objętości wody morskiej jest w przybliżeniu stała. Jeśli systematycznie połowy usuwają pewną ilość ryb, pozostała rozporządza pokarmem w ilości dostatecznej i ryby wyrastają do swej normalnej, a nawet maksymalnej wielkości. W przeciwnym razie ilość pokarmu staje się niedostateczna i wprawdzie ilość osobników zwiększa się, lecz z powodu niedożywienia są one niedorodne. Tak więc ogólna ilość żywej masy ryby na daną objętość wody pozostaje stała, jeśli połowy są przeprowadzane racjonalnie, tj. ryba nie jest ani przeławiana, ani niedoławiana.

Nieco inne zjawisko zaobserwowano po II wojnie światowej. Mianowicie zauważono wówczas na Morzu Północnym i na Bałtyku poprawianie się stanu wylądowanych ryb. Wyjaśniamy to w ten sposób, że w latach przedwojennych połowy były nadmierne i gdyby ten stan rzeczy trwał nadal, doprowadziłyby niewątpliwie do obniżenia rybostanu naszego polskiego morza. Był to typowy przykład gospodarki rabunkowej, nie opartej na danych naukowych. Wojna, pociągająca za sobą przerwę w połowach, pozwoliła na powrót rybostanu do poziomu normalnego.

Skąd i w jaki sposób czerpiemy dane, pozwalające nam zorientować się, w jakiej ilości ryba może być poławiana bez szkody dla stanu zarybiania naszych wód, kiedy zaś przekraczamy dozwoloną granicę i zaczynamy stosować gospodarkę rabunkową? Odpowiednich danych dostarczają nam metody statystyczne, stosowane w naszych instytucjach morskich, których zadaniem jest kierowanie naszą gospodarką rybną. Metoda ta polega na przebadaniu pod względem wieku i wzrostu wszystkich osobników zawartych w danej jednostce masy ryb, np. w cetnarze. Już to, co podaliśmy wyżej o wpływie przerw w połowach na wartość ryby złowionej po przerwie, wyjaśnia nam, jakie znaczenie ma taka analiza statystyczna wieku i wzrostu ryb. Jeśli połów dostarczył nam w ilości przeważającej roczników starych i mało wyrośniętych, połowy należy zmniejszyć również przez wzgląd na dochód naszej gospodarki narodowej jak i dla zapobieżenia karleniu ryby. Jeśli odwrotnie — badanie wykazuje nam przewagę roczników młodych — gospodarka nasza nabiera cech rabunkowych i połowy należy obniżyć. Badania wieku poławianych ryb są więc nieodzownym wskaźnikiem dla planowej gospodarki rybackiej.

Jednak plon, uzyskany z połowów na tych samych terenach w poszczególnych latach, ulega dość znacznym wahaniom, gdyż w rybołówstwie, tak samo jak w rolnictwie lub sadownictwie, okresowo przychodzą lata urodzaju i nieurodaju. Wyznaczenie, jaki odsetek połowu przypada na roczniki młode, pozwala nam przewidywać plon połowów, a zatem jest koniecznym warunkiem planowania w rybołówstwie. Dla określenia, jakich połowów należy oczekiwać w latach następnych, należy uwzględnić fakt, że naj-

większa śmiertelność wśród ryb, czyli krytyczny okres ich rozwoju przypada na chwilę, gdy larwy przechodzą od odżywiania się żółtkiem ikry do normalnego pożywienia dorosłych ryb, którym przeważnie jest pokarm planktonowy. Decydującym więc czynnikiem dla urodzajności lat rybackich jest liczba osobników, które przetrwały krytyczny okres największej śmiertelności.

Określenie wieku ryby mówi nam także o tempie wzrostu, a więc o przyroście mięsa rybiego. Ze względów gospodarczych ważny jest fakt, że ryby starsze dużo jedzą, a mało rosną, są więc elementem niepożądanym w zbiorowisku wodnym. Wreszcie badanie statystyczne wieku i wzrostu ryb pozwala na określenie składu rasowego danego stada. Jak wiadomo, wzrost osobników jest w znacznej mierze cechą dziedziczną, uwarunkowaną przez rasę. Ale poszczególne rasy ryb mają inne zwyczaje, poszukują innego żeru w innych okresach roku i na różnych szelfach. Chcąc przewidzieć, w jakim okresie i na jakim terenie można złowić daną rybę, trzeba znać te ich zwyczaje, zaś poznawszy, wiedzieć, z którą rasą ryb mamy do czynienia, co znów jest nieodzownym warunkiem wszelkiego planowania.

Ryby naszych wód są pośrednio lub bezpośrednio zależne od planktonu. Sardyny, śledzie, szprotki, makrele są planktonożerne, wiele innych ryb żywi się tymi ustrojami, których jedyny pokarm stanowi plankton. Planktonem nazywamy zespół ustrojów roślinnych i zwierzęcych, żyjących na powierzchni lub blisko powierzchni wód, na której utrzymują się dzięki temu, że ciężar właściwy ich ciała jest bardzo zbliżony do ciężaru właściwego wody, a to głównie dzięki przepojeniu ich tkanek wodą. Powierzchnia ciała tych ustrojów w stosunku do masy i objętości jest b. duża, dzięki najrozmaitszym wyrostkom, kolcom, igiełkom itp., które zwiększając tarcie pomiędzy ciałem ustroju i wodą, umożliwiają utrzymanie się na powierzchni i wykonywanie ruchów, zgodnych z prądami wody. Skład planktonu może być bardzo różny, w zależności od warunków życia w wodzie. Rzecz oczywista, że zupełnie inny jest skład planktonu morskiego i słodkowodnego. Ale i skład planktonów morskich zależy od wielu warunków, zaś od składu planktonu zależy pojawienie się tych czy innych gatunków ryb.

Rybakom wiadomo, że ławice śledzi pojawiają się wówczas, gdy plankton jest czerwony, wtedy bowiem przeważają w nim raczki widłonogie, stanowiące ulubiony pokarm tych ryb. Jeśli plankton jest zielony, tj. przeważają w nim glony — śledzie się nie zjawiają, gdyż nie żywią się glonami. Badanie więc sposobu żywienia się ryb oraz zawartości danego pokarmu na danych terenach rybackich stanowi ważny wskaźnik dla planowania w rybołówstwie.

Obfitość pożywienia poszukiwanego przez ryby zależy przede wszystkim od: temperatury, nasłonecznienia, prądów, położenia litoralnego, tj. przybrzeżnego lub na pełnym morzu.

Temperatura warunkuje zawartość tlenu w wodzie, a także szybsze lub powolniejsze tempo procesów chemicznych. Przy wyższej temperaturze tlenu w wodzie jest mniej, zaś procesy denitryfikacyjne, czyli uwalniające azot ze związków organicznych, zachodzą szybciej. Uwolniony w ten sposób azot jest stracony dla życia w morzu. Stąd w morzach podzwrotnikowych życie jest o wiele uboższe niż w podbiegunowych.

Światło jest koniecznym warunkiem życia roślin, zaś rośliny są jedynymi producentami substancji organicznej z substancji mineralnej, są nieodzownym ogniwem w przemianie materii, w krążeniu pierwiastków w przyrodzie. Bez roślin zasoby pokarmu orga-

Trudność stosowania łubinu gorzkiego polega na obecności w jego ziarnie trujących alkaloidów, lupininy i lupaniny, a przede wszystkim na gorzkiej sparteinie, której bywa tym więcej, im ziarno łubinu jest zasobniejsze w białko, w przeciwieństwie do soi, która zawierając cenne białko i łatwo strawny tłuszcz, nie zawiera trujących alkaloidów. Stosowane zatem dla łubinu różne metody odgoryczania są dość kłopotliwe i mają tę ujemną stronę, że powodują łatwe pleśnienie i fermentację ziarna.

Powstało więc zagadnienie — jak zdobyć cenne białko, tak dobre jak białko sojowe, a dostarczane przez łubin, łatwy — w przeciwieństwie do soi — do masowej uprawy w naszym klimacie? Nad zagadnieniem tym głowili się uczeni różnych państw europejskich. W Niemczech — prof. dr E. Bauer stworzył teorię, że wśród łanów łubinu gorzkiego powinny się znaleźć mutanty, (osobniki o cechach dziedzicznych) wolne od obecności alkaloidów, ponieważ jednak nie są one odporne na działanie szkodników roślinnych i zwierzęcych, więc giną.

Twierdzenie prof. Bauera okazało się mylne, mutanty są również odporne jak łubin gorzki i podlegają tym samym co on schorzeniom. Teorię tę jednak rozwinął dalej dr R. Sengbusch, który wspólnie z prof. Bauerem przebadł 1,5 miliona roślin, zanim znalazł wśród nich 5 okazów wolnych od alkaloidów, 3 żółtego i 2 niebieskiego łubinu. Okazały się one tym cenniejsze, że przekazały cechę braku alkaloidów swemu potomstwu. Łubin ten nazwano słodkim. W roku 1931 uzyskano 25 kg ziarna i obsiano nim 2 ha. W roku 1938 zieleniło się słodkim łubinem już 78'400 ha.

Analogiczne badania miały miejsce na terenie Związku Radzieckiego. W roku 1930/31 akademik prof. Iwanow wyselekcjonował tam ziarna łubinu bezalkaloidowego i przeprowadził na wielką skalę ich rozmnażanie.

Badania przeprowadzone na ludziach i zwierzętach wykazały, że białko tego łubinu jest łatwo strawne, czego dowodzi następujące zestawienie składu i wykorzystania składników przez organizm ludzki:

	Sucha masa	Popioły	Składniki organ.	Białko	Tłuszcz	Łyko	Bezazotowe
Łubin żółty							
I jakości	90,17	7,32	92,68	44,51	4,65	15,67	27,85
II „	91,11	5,15	94,85	45,85	5,23	15,47	28,30
Łubin niebieski							
I jakości	87,47	7,03	92,97	34,46	4,99	15,08	38,44
II „	88,59	4,70	95,30	34,32	3,92	18,89	38,17

Współczynniki strawności wynoszą: surowego proteину 88,33, surowego tłuszczu 50,83, bezazotowych wyciągowych 88,21 przy ilości strawnych składników w % 38,87, 2,54, 23,82

Ponieważ skład ziarna łubinu słodkiego zbliża się do składu ziarna sojowego, zakiejkowała więc myśl, by użyć go również na pokarm dla człowieka. Próby stwierdziły nie tylko nieszkodliwość maki z ziarna łubinu słodkiego, lecz przeciwnie — jej wielką strawność i dodatnie działanie na organizm ludzki. Wypływa stąd wniosek, że ziarno łubinu słodkiego może pokryć część zapotrzebowania białkowego człowieka kosztem dość tanim, bo jak już wspomnieliśmy wyżej, łubin udaje się na glebach lekkich, które w dodatku bogaci.

Dalsze badania ustaliły, że białko łubinu słodkiego może zastąpić białko jaja kurzego w pieczywie i wyrobach mącznych. W jakim procencie będzie mogło się to dziać — jeszcze nie ustalono, zresztą w odniesieniu do białka sojowego nauka nie dała jeszcze również na to odpowiedzi.

Udało się natomiast wyodrębnić białko łubinowe, przede wszystkim kongluten, brać jako punkt wyjścia do dalszej przeróbki. To czyste białko daje się ubijać, a co za tym idzie, otwierają się dalsze drogi jego stosowania.

Ważnym stwierdzeniem jest bogactwo witamin łubinu słodkiego w stopniu, jakiego nie posiadają inne ziarna roślin motylkowych, ani soja. Łubin słodki żółty zawiera wit. A, B₁ i B₂, łubin niebieski — wit. A i B₂. Lecytyny zawiera łubin 2,19%, a więc więcej od soi.

Dodać jeszcze można, że mączka ziarna łubinu słodkiego nadaje się do robienia pożywek dla kultur laboratoryjnych bakterii, co może spowodować potaniecie wielkiej dziedziny badań mikrobiologicznych, choćby dlatego, że można będzie białkiem łubinu zastąpić wyciągi mięsne, a mięso przeznaczyć na konsumpcję ludzką.

Trudno przewidzieć, co przyniesie może przyszłość w tej dziedzinie. W każdym razie jest to wielki triumf człowieka, który dokonał drogą mozolnych badań teoretycznych i praktycznych odkrycia nowego źródła cennego białka.

Literatura:

I. W. Jakuszkin — Rasteniowodstwo, Moskwa 1947
Dr J. Nackbarth und Dr B. Hüsiel — Die Süßlu-pine Parey 1939.

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel. 818-41. Godziny przyjęć interesantów od 10—14.

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE. Przedsiębiorstwo Państwowe Wyodrębnione. Warszawa, ul. Poznańska 15.

Prenumerata roczna wynosi 36 zł. — półroczna 18 zł. — kwartalna 9 zł.

CENA NUMERU POJEDYNCZEGO 3 zł.

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch”, Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 80420. Konto PKO I-14.667.



Cena egzemplarza 3 zł