

Żywnienie ZBIOROWE

Nr 7

Warszawa, lipiec 1952 r.

Rok VII

22 Lipca



22 lipca, dzień wyzwolenia Polski spod jarzma hitlerowskiego i wskrzeszenie jej jako państwa demokracji ludowej, nie jest tylko uroczystością zewnętrzną, w której naród w tłumnych pochodach daje wyraz swojej radości. Dzień ten — tak się utarło już w tradycji — jest jednocześnie przeglądem dokonanej już pracy, a co za tym idzie, sposobności do wysnuwania wniosków na przyszłość.

Osiem lat temu, dzięki pomocy zwycięskiej armii radzieckiej, weszliśmy znów w posiadanie naszego kraju po ciężkim okresie okupacji. Rozpoczęła się wtedy nowa historia narodu polskiego, rozpoczęło się prawdziwe narodowe i społeczne odrodzenie Polski. Polska klasa robotnicza z Polską Partią Robotniczą na czele przekształciła się w kierowniczą siłę narodu, w tworzącą nowego ludowo-demokratycznego państwa.

Ustrój demokracji ludowej zaczął się szybko umacniać i uzyskał trwałe poparcie większości narodu. Wytworzyły się warunki szybkiego odrodzenia gospodarczego i politycznego. Polska weszła w sposób trwały na drogę budownictwa socjalistycznego. Od tej pory trzy i pół krotnie w stosunku do okresu przedwojennego zwiększyła się nasza moc przemysłowa. Powstały nowe, nieznane przedtem u nas gałęzie produkcji, fabryki traktorów, samochodów, okrętów, powstała produkcja urządzeń przemysłowych dla głównych gałęzi przemysłu, która uniezależnia nas od importu z zagranicy. Rozwinęło się rolnictwo w nowych swoich formach państwowych gospodarstw rolnych i spółdzielni produkcyjnych, a produkcja rolnicza w przeliczeniu na jednego mieszkańca o połowę przekroczyła poziom przedwojenny. Poprawiła się stopa materialna ludności pracującej i nikogo już nie straszy widmo bezrobocia, głodu i bezdomności.

„Coraz potężniejszym tchnieniem twórczej pracy pulsuje dziś całe nasze życie społeczne — mówi Prezydent Bierut w orędziu noworocznym — i coraz szybciej Polska Ludowa przeobraża się w kraj nowy, silniejszy, bogatszy, coraz lepiej wyposażony w najnowocześniejsze narzędzia pracy i środki wytwórcze — w kraj nowoczesnej techniki i nowoczesnego przemysłu, na którego fundamentach wyrastać i rozkwitać będzie nasza nowa kultura narodowa i społeczna“.

Wielką Kartą zwycięskich osiągnięć i stale wzrastających zdobyczy polskiego ludu pracującego, ujętą w formę powszechnego prawa, jest Nowa Konstytucja. Po ośmiu latach zmagania i wysiłków, latach odbudowy i rozbudowy, latach umacniania władzy i naszego stanowiska w społeczeństwie narodów, na etapie drogi do socjalizmu, dojrzeliliśmy do tego, aby ustalić podstawowe zasady ustroju społecznego i państwowego, aby ująć prawa zasadnicze w formę zwarłych, ścisłych artykułów. W Konstytucji, która w drodze ogólnonarodowej dyskusji stała się wykładnikiem myśli całego społeczeństwa, zawarty jest ogólny wynik i bilans wiekowej historii walk klasowych i wyzwoleńczych polskich mas ludowych, walk uwiecznionych zwycięstwem, walk, które od nikogo jeszcze i niepewnego wyłomu w zastarzałej twierdzy przemocy, jakim była Konstytucja 3 maja 1791 roku, ciągnęły się nieprzerwanie aż po ostatnie lata wojenne. Była to długa, znojna, pełna poświęcenia i bohaterstwa droga walki o wolność, o prawa dla ludu, o władzę ludu.

Ósmy rok wyzwolenia oddaje ludowi gwarancję praw przez lud zdobytych — w formie Jego Konstytucji.

Jedną z nowych form opieki państwa nad obywatelami w ustroju socjalistycznym, niestosowaną w Polsce przedwojennej, jest żywnienie zbiorowe. Sam pomysł nie jest dzisiejszy. Potrzebę organizacji żywienia zbiorowego podkreślał w swych pismach Engels, możliwość jej stwierdził Lenin. W Polsce w roku 1915 jeden z ekonomistów spółdzielczych snuł taką wizję: „powstaną wielkie, nowoczesnie urządzone jadłodajnie, w których będą się odżywiać wszyscy, nie wyłączając rodzin; znikną kuchnie w mieszkaniach prywatnych w dotychczasowej postaci, tysiące kobiet przejdzie do pracy produkcyjnej w fabrykach, warsztatach i biurach, dzięki czemu wzrośnie dobrobyt mas pracujących“. Ale w życie żywnienie zbiorowe wprowadzone zostało dopiero w Związku Radzieckim. U nas poczęło się osiem lat temu, w stołówkach przyzakładowych i wnet przyjęło się powszechnie. Organizacyjnie zostało ujęte w § 7 rozdziału 3 Ustawy o 6-letnim Planie Rozwoju Gospodarczego i Budowy Podstaw Socjalizmu w krótkim zdaniu: „Należy rozbudować sieć uspołecznionych

zakładów żywienia zbiorowego do około 11.000 punktów, tj. o 600% więcej niż w roku 1949, zapewniając osiągnięcie zdolności wyżywienia dla 2,2 milionów osób“.

Już w trzecim roku plan został poważnie przekroczony. W referacie wygłoszonym na zebraniu aktywu pracowników KC PZPR w dniu 9 stycznia br. minister Szyr podaje następujące szczegóły: „Poważnie wzrosło (w roku 1952) produkcja zakładów żywienia zbiorowego o 30%, sieć tych zakładów o 16%, a ilość miejsc w tych zakładach o 13%. W stosunku do zadań Planu 6-letniego stanowi to wzrost obrotów o 42%, ilości zakładów o 301%, miejsc konsumcyjnych o 104%. Łączna ilość żywionych w uspołecznionych zakładach żywienia zbiorowego wyniesie 2.609.000 osób, co stanowi 135% stanu z roku 1951“.

A więc dzień 22 lipca 1952 roku zastaje żywienie zbiorowe w fazie rozwoju, przekraczającego znacznie założenia sprzed trzech lat. I z tego względu możemy spoglądać wstecz z dumą. Ilościowo zadanie zostało wykonane z dużą nadwyżką. Dzięki temu mogło się stać jedną z gwa-

rancji równouprawnienia kobiet, jakie konstytucja zapewnia w artykule 66.

Po stronie wyciąganych wniosków na przyszłość nasuwa się zagadnienie jakości. Podkreślił to zagadnienie Prezydent Bierut w przemówieniu na 1 maja, stawiając je narówni z wydajnością, z wykonaniem planu, z tępieniem marnotrawstwa: „Dbajmy o lepszą jakość naszych wytworów, pamiętając, że służą one przeciw do zaspokojenia ważnych potrzeb ludu pracującego“.

I to jest najważniejszy wniosek, jaki z podsumowania, przeprowadzonego w dniu 22 lipca należy wyciągnąć. Bo jakość w żywieniu zbiorowym to dobry posiłek, a dobry posiłek to nie tylko sytość żołądka — to dobre samopoczucie, to siły do pracy, to większa wydajność, to stworzenie warunków koniecznych do wykonania Planu 6-letniego.

Normy przewidziane przez państwo na wyżywienie człowieka pracującego są w żywieniu zbiorowym wystarczające. Niedociągnięcia, braki, pochodzą od wykonawców. Walczmy więc z brakoróbstwem i wszelkimi objawami nieuczciwości i wykroczeń przeciw moralności i etyce socjalistycznej w zakładach pracy.

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Jak w pełni wykorzystać istniejące zakłady?

Aby zakłady żywienia mogły istotnie żywić konsumentów, należy stworzyć warunki, od których uzależniona będzie działalność gospodarza tych zakładów na odcinku żywienia. Do najważniejszych bezsprzecznie warunków należy zapewnienie odpowiednich pomieszczeń oraz wyposażenia w odpowiednie urządzenia, które zapewnią możliwość przygotowania i podania konsumentowi gotowych posiłków.

Potrzeby w zakresie nowych pomieszczeń i urządzeń ujęte są w planie inwestycyjnym. W niniejszym artykule omówimy niektóre zagadnienia związane z problemem inwestycji w zakładach gastronomicznych, pod kątem pełnego wykorzystania pomieszczeń i urządzeń gastronomicznych — dotychczas w całej pełni nie wykorzystanych. Przeprowadzenie mobilizacji dla ich wykorzystania winno zapewnić pewne oszczędności na odcinku inwestycyjnym w zakładach gastronomicznych, odciążenie wykonawstwa, przy równoczesnym stworzeniu warunków koniecznych dla realizacji zadań postawionych w planie gospodarczym oraz dla wypełnienia społecznej funkcji żywienia w stosunku do konsumenta.

Wiadomym jest, że między innymi warunkami koniecznymi dla zapewnienia wykonania planu obrotu, najważniejszą sprawą jest scharmonizowanie następujących czynności: a) zdolności produkcyjnej kuchni, b) zmywania naczyń, c) przepustowości sali konsumcyjnej.

Zdolności produkcyjne kuchni. Na pojęcie zdolności produkcyjnej kuchni składa się: a) wielkość, podział i powiązanie różnych dzia-

łów zaplecza; b) forma, w jakiej nadchodzą surowce, artykuły spożywcze czy półfabrykaty; c) stopień wyposażenia i wykorzystania w zapleczu urządzeń zmechanizowanych i niezmechanizowanych; d) przystosowanie asortymentu przygotowanych dań pod względem pracochłonności do warunków produkcyjnych zaplecza; e) organizacja pracy na odcinku produkcji; f) wydajność pracy na wszystkich stanowiskach pracy; g) stopień świadomości politycznej pracowników, uzewnętrzniający się przez podniesienie dyscypliny pracy, kwalifikacji zawodowych pracowników i rozwój współzawodnictwa i racjonalizacji.

Higiena produkcji i obsługi. Zachowanie bezwzględnej higieny na odcinku produkcji i obsługi, a w pierwszym rzędzie mycie i suszenie naczyń — to ważny element pracy zakładów gastronomicznych. Jest ono uwarunkowane: a) rodzajem i zdolnością przepustową urządzeń do mycia naczyń, ze szczególnym uwzględnieniem stałego dopływu wody zimnej i gorącej o odpowiedniej temperaturze; b) rotacją naczyń, tj. stosunkiem ilości poszczególnych rodzajów naczyń do ilości wydanych potraw, dań, napojów itp. podawanych w naczyniach odpowiadających specyfice potraw i napojów; c) sposobem przechowywania czystego naczyń.

Przepustowość sali konsumcyjnej. Zdolność przepustową sali konsumcyjnej określa: a) ilość miejsc, b) rotacja na 1 miejsce w ciągu 1 godziny, c) ilość godzin, w czasie których istnieje możliwość wykorzystania miejsca przez konsumentów.

Jasnym jest, że harmonijne powiązanie prac poszczególnych części zakładu istnieje tylko w wypadku pełnego wykorzystania przepustowości, względnie zdolności produkcyjnej każdego z wymienionych już wycinków obrotu i to w ciągu możliwie największej ilości godzin na dobę. O ilości godzin, podczas których winien być zakład uruchomiony, decydować powinny potrzeby żywienia konsumentów, ilość miejsc stojących do dyspozycji w zakładach w przekroju typu i kategorii, harmonogramy zatrudnień oraz kształtowanie się kosztów w stosunku do obrotu w poszczególnych godzinach pracy zakładu.

Jak scharmonizować pracę zakładów?

Analizując wymienione elementy należałoby stwierdzić, czy na odcinku produkcji, zmywalni naczyń, sali konsumpcyjnej oraz godzin pracy zakładu istnieje optymalne warunki, konieczne dla pełnego scharmonizowania pracy zakładu, warunki zapewniające przy tym pokrycie potrzeb konsumentów oraz rzutowanie czasu pracy i stanu zatrudnienia w zakładach na akumulację.

Nie ulega żadnej wątpliwości, że nie przeprowadzono dotychczas głębszej analizy tych zagadnień ani na szczeblu centralnym, ani na szczeblu władz terenowych, ani na terenie poszczególnych zakładów. Dlatego istnieją w zakładach gastronomicznych poważne dysproporcje w powiązaniu poszczególnych działów, istnieją urządzenia niewykorzystane całkowicie lub częściowo, istnieją niewykorzystane możliwości powiększenia ilości miejsc konsumpcyjnych oraz wreszcie możliwości powiększenia ilości żywionych przez podwyższenie rotacji, wynikłe z powiększenia ilości godzin otwarcia zakładu.

Przeprowadzone inspekcje oraz narady gospodarcze aktywu pracowniczego Departamentu Żywienia Zbiorowego MHW i pracowników zakładów gastronomicznych w ramach zobowiązań podjętych dla uczczenia 60-lecia urodzin Prezydenta Bieruta i 1-majowego święta proletariatu, potwierdziły, iż w zakładach gastronomicznych istnieją niewykorzystane w całości lub częściowo urządzenia pochodzące z importu i że wykorzystanie tych urządzeń powiększyłoby w znacznym stopniu zdolności produkcyjne zakładów. Przyczyny niewykorzystania maszyn są różne i naświetlają dość ujemnie rozeznanie naszego aparatu kierowniczego. Stwierdzono np. że maszyny wymagające napędu elektrycznego i urządzeń wodno-kanalizacyjnych kierowano tam, gdzie było nieodpowiednie napięcie prądu, a nawet gdzie zdarzały się wypadki braku urządzeń wodno-kanalizacyjnych, które przecież decydowały o możliwości wykorzystania tych urządzeń.

W związku z tymi faktami nasuwają się następujące wnioski:

1. Istnieje konieczność przeprowadzenia kontroli we wszystkich zakładach gastronomicznych dla stwierdzenia, czy wszystkie maszyny i urządzenia znajdujące się w zakładach są wykorzystywane.

2. Maszyny i urządzenia całkowicie lub częściowo niewykorzystane, należy z zakładów gastronomicznych wycofać.

3. Wycofane maszyny należy skoncentrować w jednym lub więcej punktach zależnie od wielkości miasta, względnie od wielkości pomieszczeń, jakimi dysponujemy, i uruchomić na tej bazie centralne przygotowalnie półfabrykatów, dostarczanych do dalszej przeróbki zakładom gastronomicznym.

4. Wycofanie i scalenie urządzeń i maszyn gastronomicznych winno objąć wszystkie zakłady gastronomiczne, bez względu na to, jakim pioniowi i resortowi podlegają.

5. Maszyny i urządzenia chwilowo zbędne na terenie powiatu czy województwa, winny być oddane do dyspozycji władzom centralnym, przy uwzględnieniu celowości i kosztów demontażu.

6. Uszkodzone urządzenia i maszyny winny być oddane do remontu, a w razie trudności przeprowadzenia remontu w terenie, należy trudności te zgłosić władzom nadrzędnym.

7. Zapotrzebowanie na nowe maszyny i urządzenia musi być zrobione na podstawie pełnego rozeznania faktycznych potrzeb terenu w ścisłym powiązaniu zdolności produkcyjnych z warunkami lokalnymi, ze szczególnym uwzględnieniem energii napędowej oraz urządzeń wodno-kanalizacyjnych.

8. Maszyny i urządzenia, które pomimo niewykorzystania pozostaną w zakładzie gastronomicznym, należy obciążyć produkcją przygotowaną dla innych zakładów.

Racjonalna organizacja pracy zakładów

Sprawę pomieszczeń zakładów gastronomicznych, w których nie istnieje scharmonizowanie zaplecza z salą konsumpcyjną, należy głęboko przeanalizować, uwzględniając następujące rozwiązania:

Zakład o małym zapleczu i większej sali konsumpcyjnej, niedostatecznie urządzony, może i powinien być wykorzystany na samoobsługowy bar mieszany, przy czym dążyć należy do możliwie najsilniejszego rozwoju tego typu przedsiębiorstw, gdyż ze względu na wielką rotację i szybką obsługę, cieszą się one dużym uznaniem konsumentów.

Zakład o dużym zapleczu i dobrym wyposażeniu technicznym winien być obciążony przygotowaniem półfabrykatów dla innych zakładów, względnie przygotowaniem produkcji dla barów mieszanych, znajdujących się w pobliżu, lub też takich, które mają specjalne trudności transportowe.

Zakłady gastronomiczne bez względu na stopień obciążenia produkcji winny w okresie letnim powiększać ilość miejsc na werandach, w ogrodach i na ulicy przed zakładem, przy czym w razie trudności obsłużenia konsumentów normalnym asortymentem zakładu, należy wprowadzić nieskomplikowany asortyment dodatkowy, nawet nie pokrywający się z asortymentem odpowiadającym typowi zakładu.

Zakłady gastronomiczne bez względu na typ i kategorię powinny zbadać swoją działalność

produkcyjną w czasie. Szczególnie w miejscowościach i dzielnicach, w których istnieją poważne braki miejsc konsumcyjnych względnie z powodu małej przepustowości zakładów, należy dążyć do ustawiania zakładów gastronomicznych w sposób umożliwiający im wypełnienie tych luk. Dla przykładu podajemy, że istnieje cały szereg lokali nocnych, nieczynnych przez cały dzień i to w takich punktach miasta, w których istnieje możliwość i celowość ich wykorzystania jako punktów żywienia. Lokale tego rodzaju winny być uruchamiane w określonych godzinach największego nasilenia ruchu, w sposób nie kolidujący z ich zadaniami planowymi. Należy przy tym pamiętać, że wykorzystanie istniejących urządzeń i administracji zakładu jest poważnym osiągnięciem, szczególnie wtedy, gdy zwalnia nas od potrzeby organizowania zakładów nowych (w pobliżu zakładów cały dzień nieczynnych) i daje przez to poważne efekty gospodarcze.

Wydłużenie działalności zakładów w czasie, nawet w wypadku konieczności wprowadzenia dodatkowej zmiany pracowników operacyjnych, znajduje w tych warunkach pełne uzasadnienie gospodarcze.

Władze terenowe winny zatem przystąpić wszędzie do kontroli wykorzystania zakładów pod kątem widzenia godzin pracy zakładu. Należy przy tym godziny pracy zakładu i organizację pracy ustawić tak, aby pełne wykorzy-

stanie zakładu gastronomicznego w czasie zezwoliło na odciążenie nowego budownictwa zakładów w roku 1952.

Pełne wykorzystanie pomieszczeń gastronomicznych, uruchomienie miejsc werandowych i ogrodowych, pełne wykorzystanie urządzeń, gastronomicznych jak również rozszerzenie działalności zakładów w czasie przez odpowiednie ustawienie godzin pracy, szerokie zastosowanie współzawodnictwa indywidualnego i zespołowego oraz stosowanie metod racjonalizatorskich na wszystkich etapach procesów produkcyjnych i obsługi konsumentów w zakładach, ujawni nam realny fakt istnienia poważnego potencjału, który wykorzystany w odpowiedni sposób, stworzy dostateczne warunki dla wypełnienia zadań planu gospodarczego i społecznej funkcji żywienia zbiorowego, bez budowania nowych zakładów.

Jednym z czołowych zadań całego aktywu zatrudnionego w żywieniu zbiorowym winno być przekroczenie zadań planowych na odcinku żywienia w zakładach gastronomicznych w roku 1952, przy pełnym wykorzystaniu pomieszczeń i urządzeń w taki sposób, aby zapewniło ono możliwość zwolnienia wykonawstwa dla innych ważnych spraw inwestycyjnych, gwarantujących wyższą jeszcze realizację inwestycji w trzecim roku Planu 6-letniego na odcinku budownictwa przemysłowego i mieszkaniowego.

HENRYK KOMITAU

Księgowość jako instrument planowego kierownictwa

W obecnej dobie przeobrażeń gospodarki narodowej rola aparatu księgowości wzrosła poważnie. Księgowość staje się instrumentem służącym do wypełniania podstawowych zadań w przedsiębiorstwie. Jednym z naczelných zadań księgowości jest kontrola wykonania planu. Zagadnienie to sprowadza się do okresowego i systematycznego porównania efektywnie poniesionych nakładów z nakładami zaplanowanymi w celu zapobiegania przekroczeniom oraz mobilizacji całej załogi dla wypracowania dodatkowych zadań lub nadrobienia braków.

Ochrona własności socjalistycznej

Przedsiębiorstwa na pełnym rozrachunku gospodarczym, jakimi są przedsiębiorstwa terenowe CZPG, są ściśle powiązane z budżetami terenowymi rad narodowych oraz z całym szeregiem przedsiębiorstw, z którymi utrzymujemy kontakt handlowy. Księgowość ustala sumy wzajemnych należności lub zobowiązań i likwiduje je przez stosowanie ustalonych przez bank finansujący operacji.

Przedsiębiorstwa terenowe włączone są do budżetów miejskich stanowiąc źródło dochodów z tytułu podatku oraz zaplanowanej akumulacji. Sprawa terminowego rozrachunku ma doniosłe znaczenie, pozwala bowiem na pełną realizację zamierzeń wynikających z ustawy budżetowej.

Dalszym zadaniem księgowości jest ustalenie ogólnej wartości stanu majątkowego poszczególnych działów przez prowadzenie szczegółowej ewidencji pozostających w dyspozycji przedsiębiorstwa składników majątkowych. Skutki zaniedbania w dziedzinie ewidencjonowania nabywanych czy też otrzymywanych składników majątkowych mogą pociągnąć za sobą karną odpowiedzialność dyrektora przedsiębiorstwa przed władzami prokuratorskimi. Ewidencja składników winna być okresowo porównywana ze stanem faktycznym.

Należy pilnie zważać, aby nie gromadzić w magazynach nadmiernych remanentów, gdyż groziłoby to przedsiębiorstwu wkroczeniem w kredyt preferencyjny, tak zwany „kredyt B”. W takiej sytuacji znalazły się Łódzkie Zakłady Gastronomiczne w styczniu 1951 roku, gdy „kredyt B” wynosił 2.045.100 zł (w tym po PDT 530.000 zł). Przeprowadzono wówczas energiczną akcję zmierzającą do przeanalizowania zapatrzania i natychmiastowego rozładowania nadmiernych remanentów oraz dostosowania zakupu towarów ściśle według ustalonego normatywu. Wzmoczona dyscyplina finansowa przyniosła uzdrowienie sytuacji i w dniu 30 kwietnia 1951 r. przedsiębiorstwo uwolniło się od kredytu przedterminowego. Poważne sumy były również zamrożone na kontaktach osobistych w postaci mank oraz sum niewyjaśnionych z lat ubiegłych. Natychmia-

stowa likwidacja mank tak kelnerskich jak bufetowych i magazynowych dała w efekcie poważny wpływ gotówki, a stała kontrola i obserwacja starały się nie dopuszczać do ponownych mank.

Fundamentalnym założeniem przy likwidowaniu mank to bieżące rozliczenia. Poprzedni system raportażu nie dawał pełnej gwarancji uchwycenia ruchu masy towarowej, przede wszystkim między kuchnią a magazynem. Obraz mogła dać dopiero księgowość materiałowa, o ile była prowadzona na bieżąco. Kilku-miesięczne zaległości przeciągały znacznie sprawę. Aby temu zapobiec, ŁZG stworzyło komórkę kontroli wewnętrznej przy stanowisku pracy do spraw kontroli jakości produkcji. Komórka ta badała doraźnie w ciągu miesiąca stan magazynu, wszystkie zapisy, porównywała je z rejestrami pobrań, zapobiegając w ten sposób wyciekom masy towarowej na linii magazyn-kuchnia. Jednocześnie obserwowano drugą linię blokierka-kelner dla uchwycenia, czy wszystkie dania są bonowane.

Przy nowym systemie raportażu sprawa wycieku masy towarowej między magazynem a kuchnią odpadła. Szef kuchni przyjmując towar do podręcznego magazynu z magazynu centralnego jest odpowiedzialny za pełną jego wartość. Należy jedynie dopilnować, aby z całej masy towarowej wyprodukowano dania. Należyta gwarancję prawidłowego zużycia masy towarowej może dać jedynie codzienna kontrola ilościowa punktu przerobu i sprzedaży.

Księgowy w ustroju socjalistycznym — w przeciwieństwie do roli księgowego w państwach kapitalistycznych — stoi na straży całego mienia, jako własności socjalistycznej. Jest on wobec tego obowiązany do stałej kontroli i nie może dopuścić do uszczuplenia masy majątkowej. Dekret Rządu o ochronie własności socjalistycznej wyraźnie precyzuje rolę kierownictwa przedsiębiorstwa, a zwłaszcza głównych księgowych.

Sposoby likwidacji zaległości

Analiza dotychczasowego stanu księgowości w Łódzkich Zakładach Gastronomicznych wykazała, że zaległości w księgowości są wynikiem niewłaściwego ustawienia aparatu księgowego. Dlatego też istniejące w naszym przedsiębiorstwie zaległości w roku 1951 zlikwidowano w sposób następujący: przede wszystkim ustawiono właściwie personel w księgowości (powołano nowego księgowego) oraz opracowano harmonogramy pracy poszczególnych komórek. Księgowości zagwarantowano odpowiednią ilość etatów. Uporządkowano prace pracowników finansowych oraz zainicjowano współzawodnictwo w kontowaniu. Następnie zabezpieczono dopływ dokumentów do księgowania we właściwym czasie przez zobowiązanie wszystkich komórek do terminowego nadsyłania dokumentów (przede wszystkim zaopatrzenia towarowego). W dalszym ciągu konieczna jest oczywiście systematyczna kontrola realizacji zakreślonych harmonogramów zadań. Opracowany harmonogram przedyskuto-

wano więc przez cały zespół pracowników księgowości. Po przyjęciu go przez całą załogę finansowo-księgową harmonogram obowiązywał jako oddolny nakaz mobilizujący w pełnym stopniu wszystkich pracowników. Pracownicy, którzy nie wykonali prac nakreślonych w harmonogramie, zostali pociągnięci do osobistej odpowiedzialności.

Po dokładnym zapoznaniu się ze sprawą mank obciążono konta osobiste pracowników, wysyłając im wezwania do spłacenia w odpowiednich terminach.

W celu niedopuszczenia do narastania nadmiernych sum z tytułu mank, konieczne jest prowadzenie bieżących rozliczeń. Ponadto należy zobligować kierowników zakładów do ustawicznego czuwania nad raportażem. Należy również postawić jasno sprawę współodpowiedzialności kierownika za wszelkie manka w zakładzie.

Niezależnie do ciągłej kontroli koniecznym jest dla usprawnienia pracy w księgowości stałe podnoszenie kwalifikacji zawodowych pracowników tego działu. Należy to czynić przez organizowanie szkolenia. Dobre wyniki daje urządzenie przez głównego księgowego okresowych odpraw roboczych z całym zespołem księgowym w celu omówienia trudności hamujących prawidłowy bieg pracy.

Pracownikom księgowości należy stworzyć odpowiednie warunki pracy. Nie jest celowym a nawet dopuszczalnym lokowanie księgowości w salach, w których załatwia się interesantów w sprawach ogólnych. Rozprasza to uwagę pracowników, tym samym zaś zwalnia tempo pracy i obniża wydajność. Dla dokumentów księgowości należy stworzyć oddzielne archiwum, opiekę nad którym sprawuje archiwista.

Wnioski

Na zakończenie podaję kilka wniosków, zmierzających moim zdaniem do usprawnienia pracy w dziedzinie finansowo-księgowej, a opartych na doświadczeniu pracy w Łódzkich Zakładach Gastronomicznych:

1. Dział księgowo-finansowy w przedsiębiorstwie należy otoczyć specjalną opieką.
2. Księgowość należy uważać za środek profilaktyczny, mający zapobiegać wszelkim niedociągnięciom.
3. Należy dla poszczególnych zakładów określać ściśle limity kosztów, ekonomicznie wykorzystywać transport.
4. Roztoczyć nad zakładami stałą obserwację techników normowania pracy, w celu podniesienia wydajności pracy i likwidacji przerostów personalnych.
5. Pracę księgowości oprzeć na harmonogramach pracy, przedyskutowanych na ogólnej naradzie roboczej pracowników księgowości. Zainicjować współzawodnictwo w księgowaniu. Nagradzać pieniężnie dobrych pracowników. Zabezpieczyć dopływ dokumentów we właściwych terminach.
6. Główny księgowy winien zwoływać okresowe miesięczne odprawy robocze całego personelu finansowo-księgowego, w celu przeanalizowania trudności i powzięcia środków zarobkowych.

mgr E. STAŃCZYKIEWICZ

Rozliczenia w pionie CZPG na nowym etapie

Zarządzenie CZPG z dnia 3 kwietnia rb. dało wzmocnienie pozycji głównego księgowego i podstawę prawną dla dyrektora przedsiębiorstwa co do egzekwowania sankcji za niedopełnienie obowiązków przez kierowników i rozliczeniowców. Mimo to w pracy codziennej operatywu terenowego jeszcze nie wszędzie usunięto błędy, opory i złe pozostałości, które hamują i utrudniają sprawne i bieżące prowadzenie rozliczeń.

Rola głównego księgowego

Największą i zasadniczą trudnością jest według mnie to, że w dużej ilości przedsiębiorstw naszego pionu nie stworzono właściwego klimatu dla pozycji głównego księgowego, nie doceniono też bieżącej pracy służby finansowo-księgowej.

Żywiłość rozwoju naszych usług i wielkie zapotrzebowanie na te usługi, przy braku doświadczeń i tradycji pracy uspołecznionego, socjalistycznego aparatu żywienia zbiorowego, spowodowało wyprzedzenie strony operatywno-usługowej na niekorzyść i opóźnienie ewidencji. Równocześnie charakter branżowy naszych usług nie pozwala dość złożonej, wieloartykułowej produkcji, opartej częstokroć o prymitywne techniczne warunki, odłączyć od części dystrybucyjno-usługowej, stawiając tym samym przed służbą finansowo-księgową dużo większe wymagania i trudniejsze zadania, jakie stwarza sama produkcja artykułów spożywczych ewentualnie sama dystrybucja. Dodać trzeba, że pierwsze kroki państwowego pionu żywienia zbiorowego były stawiane przy dużym udziale kadry pozostałej po systemie kapitalistycznym, której obce były nowe zasady, cele i zadania socjalistycznej gospodarki.

W tych warunkach słaba pozycja głównego księgowego w rozszerzonej dyrekcji przedsiębiorstwa nie stwarzała warunków do spełnienia właściwej roli. Główni księgowi naszego pionu muszą umieć w pełni korzystać z praw im przysługujących, muszą czuć się nie tylko formalnie uprawnieni, ale i praktycznie odpowiedzialni na właściwe ustawienie pracowników rozliczeniowych według potrzeb poszczególnych zakładów. Również sylwetka rozliczeniowca naszego pionu nie może być przypadkowa tak pod względem przygotowania zawodowego jak i wartości etyczno-moralnych. Rozliczeniowiec nie tylko musi umieć technicznie wykonać swoje obowiązki, ale powinien branżowo rozumieć opracowywane cyfry. Rozliczeniowiec powinien być w zakładzie kontrolerem-instrukctorem i nauczycielem dla bufetowych, blokierów i innych pracowników, współdziałających z nim w rozliczeniach bieżących zakładu.

Dokumentacja towarowo-finansowa

Drugim odcinkiem utrudniającym, a niejednokrotnie hamującym bieżące prowadzenie rozliczeń i całości prac służby finansowo-księgowej jest nie zawsze podporządkowana wyma-

ganiom bieżącej ewidencji strona dokumentacji towarowo-finansowej, wynikająca z pracy działów handlowo-produkcyjnych naszych przedsiębiorstw. I tak dostawa towarów do zakładów przez własną sekcję zaopatrzenia czy też dostawców zewnętrznych (pieczywo, przemysł fermentacyjny itp.) bez równoczesnego dostarczenia lokalowi lub pobranej od lokalu dokumentu stwierdzającego dostawę towaru, jest dowodem małej współpracy służby operatywnej ze służbą głównego księgowego. Dostarczanie towarów do lokalu, do punktu przerobu czy sprzedaży przez magazyn rejonowy czy centralny (zależnie od wielkości przedsiębiorstwa) z nie zawsze pełną wymaganą dokumentacją nie powinno być tolerowane.

Przerzuty międzyzakładowe, jako wynik złego planowania zakładów i małej kontroli wysokości posiadanych remanentów w lokalu z nie zawsze pełną dwustronną wymaganą dokumentacją są jeszcze, niestety, w niektórych przedsiębiorstwach dość często spotykanym faktem. Wypadki naruszania przez służbę handlową ustalonej drogi obiegu dokumentów w przedsiębiorstwie powinny być jak najostrzej tępić i likwidowane.

Organizacja pracy

Trzecim źródłem oprócz działających ujemnie na prace rozliczeniowców, to samo ustawienie się tych pracowników do wykonywania swoich obowiązków, nie zawsze wystarczająca pomoc i instruktaż oraz brak ze strony komórki organizacji pracy właściwego rozłożenia obowiązków służbowych pomiędzy pracowników umysłowych na terenie zakładu. Do najczęściej spotykanych błędów na terenie naszych zakładów należy używanie rozliczeniowców do prac nie mających często nic wspólnego z rozliczeniami (wypisywanie jadłospisów dziennych, załatwianie korespondencji bieżącej, załatwianie realizacji zamówień materiałowych itp.). Nie dobrym objawem jest też spłylenie i niedocенianie pozycji rozliczeniowców przez nich samych na terenie lokalu. A przecież od ich bieżącej i dobrej pracy uzależniona jest sprawna i bieżąca praca służby finansowo-księgowej w dyrekcji. Rozliczeniowcy muszą w pełni czuć swoją poważną rolę, jaką mają do spełnienia na terenie zakładu i wynikających stąd obowiązków i odpowiedzialności, gdyż jak mówią przepisy „kierownik zakładu i rozliczeniowiec są odpowiedzialni za rozliczenia powierzonego im zakładu, oraz za systematyczne (zgodnie z instrukcją) likwidowanie istniejących mank w zakładzie i magazynie“.

Pracownicy sekcji instruktażu i organizacji rachunkowości łącznie z aktywem kierowniczym sekcji rozliczeń muszą wyjść bardziej z instruktażem fachowym do rozliczeniowców.

Dezyderaty

Pod adresem CZPG: 1. Rozpowszechnić na wszystkie przedsiębiorstwa tabele pomocnicze

pracy rozliczeniowca i blokierki. 2. Przeprowadzić we władzach centralnych zmianę formy premiowania rozliczeniowców (premia powinna składać się z dwóch części: a) pół premii za terminowe i dokładne wypełnienie obowiązków przez rozliczeniowca bez względu na % wykonania planu obrotu przez macierzysty zakład i b) druga część premii ruchoma zależnie od wykonania planu-nakazu przez zakład macierzysty. 3. Zaprosić na najbliższy zjazd dyrektorów przedsiębiorstw podporządkowanych CZPG również głównych księgowych, celem postawienia zagadnienia właściwej pozycji w przedsiębiorstwach terenowych głównych księgowych i stworzenia tym samym szerokich warunków dla pełnej realizacji nowej formy działania rozliczeń.

Pod adresem przedsiębiorstw terenowych:

1. Pełne powiązanie prac komórek operatywnych z komórkami finansowo-księgowymi w przedsiębiorstwie według przeanalizowanej, zatwierdzonej i dostosowanej do warunków lokalnych pracy przedsiębiorstwa instrukcji o obiegu dokumentów. 2. Przeszkolenie na specjalnym kursie wszystkich rozliczeniowców

z operatywu i komórki centralnej rozliczeń, sprawdzenie stopnia przygotowania do pełnienia funkcji rozliczeniowca końcowym, szczegółowym egzaminem i pozostawienie w aparacie tych rozliczeniowców, którzy swą postawą i umiejętnościami zapewnią nam właściwą kontrolę nad naszym wspólnym dobrem. 3. Wyeliminowanie z prac rozliczeniowców wszystkich czynności nie należących do ich zakresu działania i obowiązków. 4. Wzmocnienie centralnej komórki rozliczeń w służbie finansowo-księgowej najbardziej sztabowymi pracownikami (bilansistami).

Zrozumienie przez aktyw kierowniczy przedsiębiorstw terenowych ważności pracy służby finansowo-księgowej stworzy zdrowy klimat do wyeliminowania błędów i niedociągnięć w naszej pracy. Dobrze i prawidłowo działające rozliczenia, jako podstawa do prowadzenia na bieżąco księgowości, stanowią możliwość dobrego postawienia i prowadzenia przedsiębiorstwa, zabezpieczającego wypracowanie nakazanej rentowności, jako warunku wzmoczonych inwestycji trzeciego roku Planu 6-letniego.

STANISŁAW MARIĄŃSKI

Gospodarowanie nakryciem stołowym, szkłem i porcelaną

Kierownictwo pionu ZSS postawiło przed swoim aparatem terenowym jako jedno z zadań na II kwartał 1952 r. przeanalizowanie wysokości ubytków nakryć stołowych, szkła i porcelany w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego. Zadanie to zostało postawione z myślą o zwróceniu uwagi kierowników i personelu zakładów na zagadnienie właściwej gospodarki nakryciem stołowym, szkłem i porcelaną, jako jednego z ogniw walki o obniżkę kosztów własnych zakładów. Wskutek niedostatecznej czujności zarówno ze strony kierowników zakładów jak i ze strony aparatu kontroli wewnętrznej spółdzielni, istniały w wielu zakładach zbyt wysokie ubytki w stołowiźnie. W okresie wzmożonej walki o obniżkę kosztów własnych obowiązuje nas wszechstronna analiza wszystkich pozycji kosztów i w konsekwencji — usuwanie przyczyn powodujących ich nadmierną wysokość. Niedocenianie pozornie drobnych oszczędności w skali dziennej czy miesięcznej, osłabia uzyskiwane przez nas wyniki w walce o koszty i rodzi źródła marnotrawstwa.

Pion żywienia zbiorowego ZSS zwycięsko przeprowadził walkę o wzrost wydajności pracy i likwidację przerostów personalnych. W ten sposób sytuację na odcinku kosztów osobowych, tj. na odcinku najpoważniejszej pozycji kosztów własnych można uważać w zasadzie za całkowicie opanowaną. W zakresie kosztów surowca i przestrzegania na tym odcinku w pełni zasad gospodarności notujemy również duże efekty. Stąd na obecnym etapie walki o koszty w pionie ZSS musi być zwrócona uwaga na te pozycje wydatków, którymi dotąd interesowali-

śmy się w rozmiarach niedostatecznych. Jedną z nich jest gospodarka nakryciem stołowym, szkłem i porcelaną.

Co wykazała analiza?

Przeprowadzona w pionie ZSS analiza gospodarki stołowizną dostarczyła dużo ciekawych materiałów i doprowadziła do szeregu wniosków krytycznych. W przekroju krajowym wnioski te można ująć w następujących dwóch zasadniczych stwierdzeniach.

Po pierwsze — w dużej liczbie zakładów wyposażenia w nakrycia stołowe, szkło i porcelaną jest niedostateczne w stosunku do potrzeb. Np. restauracja w Braniewie (woj. olsztyńskie) licząca 60 miejsc i produkująca średnio dziennie 200 dań obiadowych posiadała 32 talerze płytkie i 12 noży. Wyposażenie tej restauracji w pozostałą zasadniczą stołowiznę było lepsze, chociaż również niedostateczne.

Restauracja w Nowym Targu o 80 miejscach, produkująca średnio dziennie 300 dań obiadowych, posiadała m. in. 32 talerze głębokie, 44 talerze płytkie, 14 talerzy deserowych, 39 noży, 20 widelców i 12 łyżek. Przykładów tego rodzaju możnaby przytoczyć więcej. Mówią one, że zarządy niektórych spółdzielni nie wykazują troski o właściwe wyposażenie zakładów w niezbędne ilości stołowizny, co utrudnia pracę personelowi zakładów i budzi niezadowolone konsumentów.

Po drugie — zakłady pracujące w podobnych warunkach i wykazujące taką samą rotację nakryć, mają krańcowo różne ilości ubytków w stołowiźnie. Oto kilka przykładów ubytków ta-

lerzy głębokich w restauracjach o jednokrotnej w ciągu dnia rotacji talerzy, przy czym warunki pracy w tych restauracjach nie różnią się od siebie. Restauracja w Głuszycy wykazała w styczniu 1952 r. ubytek 34 talerzy głębokich, co stanowiło 36,9% posiadanej ilości talerzy, a w lutym ubytek wyniósł nawet 48,3% stanu ilościowego. Natomiast w restauracji w Łukowie (woj. lubelskie) ubytek talerzy głębokich w styczniu br. wyniósł 6,3%, a w lutym już tylko 4,4%.

Czym można uzasadnić ubytek talerzy płytkich np. w restauracji w Grójcu (woj. warszawskie) przy jednokrotnej w ciągu dnia ich rotacji, wynoszący w styczniu 1952 r. 30%, a w lutym — 32% w stosunku do posiadanej ilości tych talerzy. Aby czytelnicy lepiej mogli sobie to uzmysłowić przytoczę, że w restauracji tej na 174 posiadane talerze płytkie uległy zniszczeniu w styczniu 1952 r. — 52 talerze, a w lutym — na posiadane 122 talerze płytkie uległo zniszczeniu 39. Natomiast w restauracji w Dębicy (woj. rzeszowskie) pracującej w podobnych warunkach i wykazującej również jednokrotną w ciągu dnia rotację talerzy płytkich uległo zniszczeniu w styczniu tylko 5,5% tych talerzy (11 sztuk na 201 posiadanych), a w lutym nawet 1,6% (3 sztuki na 190 posiadanych).

Czym uzasadnić, że w tej samej restauracji w Grójcu tak bardzo są tłuczone np. talerzyki deserowe. W styczniu 1952 r. ubytek tych talerzyków wyniósł 30% (26 sztuk na 87 posiadanych), a w lutym przekroczył nawet 60% (38 sztuk na 61 posiadanych). Co spowodowało, że w restauracji w Wąbrzeźnie w lutym 1952 r. ubytek talerzyków deserowych wyniósł 64% (85 sztuk na 133 posiadanych), podczas gdy w styczniu nie uległ zniszczeniu ani jeden talerzyk deserowy. Pytania te nasuwają się skoro równocześnie porównamy, że w restauracji w Nisku (woj. rzeszowskie) ubytek talerzyków deserowych w styczniu wyniósł tylko 3,5% (4 sztuki na 114 posiadanych), a w lutym nie zniszczono ani jednej sztuki. Wszystkie wymienione restauracje pracują w podobnych warunkach i wykazują jednokrotną w ciągu dnia rotację talerzyków deserowych.

W czym tkwi przyczyna, że ubytek szklanek do herbaty w restauracji w Łukowie, przy dwukrotnej w ciągu dnia ich rotacji wyniósł w styczniu 1952 r. zaledwie 3,7% (2 szklanki na 54 posiadane przez zakład), a w lutym w restauracji tej nie stłukła się ani jedna szklanka. Natomiast w Mińsku Mazowieckim (woj. warszawskie) w restauracji pracującej w podobnych warunkach, ale wykazującej jednokrotną w ciągu dnia rotację szklanek, ich ubytek wyniósł w styczniu 41% (30 sztuk na 73 posiadane), a w lutym 30% (22 sztuki na 43 posiadane). W cytowanej już restauracji w Grójcu w styczniu stłuczono połowę posiadanej ilości szklanek (44 sztuki na 88 posiadanych), a w lutym ani jednej.

W tymże Grójcu, w barze, przy rotacji nieco niższej niż jednokrotna, stłuczono szklanek w styczniu 55% posiadanej ilości, a w lutym — nawet 85%. W rezultacie bar pozostał na koniec lutego z 3 szklankami, chociaż na początku

stycznia 1952 r. miał ich jeszcze 45 sztuk. Wygląda to na jakąś pasję tłuczenia, gdyż podobnie jest z podstawkami pod szklanki, których w barze stłuczono w styczniu 39%, a w lutym 47. W Rawiczu (woj. poznańskie) w barze pracującym w podobnych warunkach, o jednokrotnej w ciągu dnia rotacji szklanek i podstawek w styczniu stłuczono tylko 7,5%, a w lutym nawet 5% ilości posiadanych szklanek, a podstawek — w styczniu i lutym nie stłuczono nic.

Ograniczamy się do kilku przykładów, chociaż jesteśmy w możności zacytować ich więcej. Przykłady te wykazują w szeregu wypadków niczym nieuzasadnione stosunkowo bardzo wysokie ubytki nakryć. Oczywiście przy przeprowadzaniu analizy w konkretnym zakładzie i przy porównywaniu wysokości ubytków w poszczególnych okresach bądź zakładach trzeba brać pod uwagę jakość nakryć, tzw. gatunek surowca, z którego są wyprodukowane. Inna jest wytrzymałość np. talerzy z porcelany, a inna z porcelitu lub fajansu. Ale nawet różne gatunki nakryć nie uzasadniają tak dużych odchyień w wysokości ubytków.

Wnioski.

Z przeprowadzonej analizy nasuwają się wnioski praktyczne, wymagające realizacji. Wniosek zasadniczy — to konieczność ustalenia norm ubytku nakryć stołowych, szkła i porcelany. Z polecenia Ministra Handlu Wewnętrznego zostały powołane w CZPG i ZSS komisje dla opracowania projektu tych norm. Pracę wspomnianych komisji koordynuje Departament Żywienia Zbiorowego MHW. W drugiej połowie kwietnia 1952 r. komisje zakończyły pierwszy etap prac, t. zn. opracowały projekty norm ubytku dla wszystkich rodzajów talerzy i dla szkła. W lipcu br. zostanie zakończona opracowywanie projektów norm ubytku nakryć stołowych. Projekty opracowanych norm, po ich przeanalizowaniu przez Instytut Handlu i Żywienia Zbiorowego i po ich wstępnym przebadaniu w kółku wytypowanych zakładów stanowiąc będą podstawę do wydania zarządzenia Ministerstwa Handlu Wewnętrznego regulującego to zagadnienie.

Co należy czynić obecnie, kiedy brak jest urzędowych norm ubytku? Trzeba wzmoczyć czujność i zaostrzyć kontrolę ze strony całego aparatu żywienia zbiorowego. Aparat kontroli wewnętrznej winien gruntownie analizować wysokość ubytków, wypowiadając równocześnie zdecydowaną walkę ubytkom nadmiernym, nieuzasadnionym ani warunkami pracy zakładu, ani stanem wyposażenia zakładu w nakrycia.

Jest rzeczą zrozumiałą, że przy rotacji 3, 4 czy 5-krotnej tego rodzaju, jak talerze, szklanki, kufle itp. ubytki będą wyższe, niż przy rotacji tych nakryć 1 czy 2-krotnej. Warunki pracy zakładu wpływają również na wysokość ubytków. Jeśli np. zmywanie naczyń odbywa się nie w wydzielonym pomieszczeniu, a w kuchni, i jeśli kuchnia i zmywalnia znajdują się na innym poziomie niż sala konsumcyjna — to tego rodzaju warunki pracy sprzyjają powstawa-

niu wyższych ubytków. Bardzo niski procent ubytku istnieje wówczas, gdy zmywanie odbywa się mechanicznie, a wyższy — jeśli w zlewozmywakach, wannach itp. Wysokość ubytków i ich uzasadnienie trzeba więc rozpatrywać na podstawie konkretnych warunków istniejących w danym zakładzie.

To co jest konieczne i przyniesie niewątpliwe efekty w walce z nadmiernymi ubytkami — to postawienie tego zagadnienia na naradach kierowników zakładów i na naradach produkcyjnych odbywanych bezpośrednio w zakładach. Musimy wzbudzić zainteresowanie zespołów pracowniczych sprawą walki z brakiem dbałości i z marnotrawstwem na tym odcinku, w drodze inicjowania współzawodnictwa zobowiązaniowego oraz nagradzając zespołowo i indywidualnie tych pracowników, którzy swoją postawą wobec własności socjalistycznej i swoją dbałością przyczyniają się do zmniejszenia ubytku nakryć stołowych, szkła i porcelany. „Żywnienie Zbiorowe“ chętnie zamieszczać będzie

na swoich łamach korespondencje z terenu mówiące o tym, w jaki sposób doprowadzono do zmniejszenia ubytków. Sprawa właściwej, racjonalnej gospodarki nakryciami musi stać się sprawą bliską całemu aparatowi żywienia zbiorowego. Ponadto musimy doprowadzić do uzupełnienia stanu wyposażenia zakładów w potrzebną ilość nakryć. Jesteśmy w posiadaniu reklamacji Centrali Handlowej Ceramiki, że spółdzielnie nie odbierają przydzielonych im ilości porcelitu, a w zakładach odczuwa się równocześnie jego brak. Trzeba doprowadzić do takiego stanu w najbliższym czasie, że tylko połowa nakryć będzie w użyciu w ciągu dnia (t. zn. do półkrotnej rotacji nakryć).

Realizując na obecnym etapie powyższe zadania w zakresie gospodarki nakryciem stołowym, szkłem i porcelaną wniesiemy nowy wkład w walce o obniżkę kosztów własnych zakładów zbiorowego żywienia.

MARIAN NICZMAN

Przygotowanie magazynów

Sprawne funkcjonowanie zakładów gastronomicznych w dużej mierze uzależnione jest od odpowiedniego zaopatrzenia w surowce. A zatem funkcja magazynów i działalność magazynierów odbija się na właściwie spełnianej społeczno - usługowej roli zakładów, przyczynia się do wykonania ich planów, a w skali ogólnonarodowej przyspiesza realizację Planu 6-letniego. Dlatego też przypomnienia na łamach naszego pisma o pracach, które należy aktualnie wykonać, mają jedynie na celu ułatwienie wypełniania zadań magazynierów i pomóc im w uzyskaniu jak najlepszych wyników.

Niedawno pisaliśmy o pielęgnacji w magazynach zakładów gastronomicznych zapasów ziemniaków, warzyw i przetworów. Teraz, kiedy zapasy te już się wyczerpały i zaczyna się zaopatrzenie w tego rodzaju artykuły na bieżąco, należy poczynić kroki by planowanie nowych zapasów i ich realizacja nie zastały nas nieprzygotowanych. Początek lata — jest właśnie doskonałym momentem na przegląd i inwentaryzację magazynów, oraz dokonanie prac porządkowych. Należy zacząć od przeglądu terenów pozostałych po kopcach, następnie zrobić przegląd piwnic, komór z artykułami suchymi i innymi, wreszcie składu opakowań. Teren po kopcach należy wyrównać, najlepiej przekopać z wapnem. W zależności od warunków miejscowych teren ten może być wykorzystany pod ogród, albo też należy zostawić oczyszczony i wydezynfekowany plac do jesieni — aby postawić tam nowe kopce. Resztki słomy i pozostałości po warzywach lub ziemniakach należy zgrabić i spalić, w przeciwnym razie staną się źródłem zarazków, rozsiewających różne choroby.

Piwnice powinny być uprzątnięte z resztek warzyw i ziemniaków, podłoga i ściany skropione mlekiem wapiennym. W całkowicie

opróżnionych i sprzątniętych piwnicach okna należy zostawić otwarte przez całą dobę. Zaopatrzenie w świeże młode warzywa i ziemniaki planuje się bowiem na bieżąco. Warzywa zielone jak sałatka, szpinak, szczaw, botwina, marchew itp. nie powinny być przechowywane, gdyż szybko więdną i psują się, tracąc wartości odżywcze i smak. To samo dotyczy wczesnych ziemniaków, które ogromnie szybko parują i po parodniowym leżeniu gorzknieją.

W okresie więc letnim komórki zaopatrzeniowe zakładów powinny tak planować dostawy, ażeby z tego rodzaju artykułów nie robić zapasów. Tam, gdzie nie można zorganizować codziennej dostawy, należy wczesne warzywa przetrzymywać najwyżej 1 do 2 dni w chłodnej, czystej piwnicy, w opakowaniu dostawcy (np. sałata głowiasta).

W magazynach mieszczących tzw. artykuły suche, należy sprawdzić temperaturę pomieszczenia i dokonać przeglądu zapasów. Nie wolno dopuścić do podniesienia się temperatury powyżej +15°. Malowanie okien na niebiesko chroni od szkodliwego działania światła na niektóre artykuły żywnościowe, jak np. tłuszcze oraz zapobiega nagrzewaniu się magazynu. Okna należy poza tym zabezpieczyć siatkami od much i otwierać je na noc. Wskazane jest sprawdzić podłogi i ściany zabezpieczając magazyny przed dostępem myszy i szczurów. Następnie należy przystąpić do przeglądu zapasów. W magazynach centralnych i rejonowych, tam gdzie gromadzi się większe zapasy, przejrzeć i przerzucić staple worków z mąką i kaszą, przejrzeć kartony z makaronem. Sprawdzić terminy dostaw i starać się oddać do działu produkcji towary z wcześniejszej dostawy. W małych magazynach przyzakładowych przejrzeć zapas mąki, tam gdzie trzeba przesiać i przesuszyć. Dalej należy dokonać przeglądu opako-

wań pamiętając, że w dobie oszczędności materiałowej, racjonalna gospodarka opakowaniami ma niesłychanie ważne znaczenie. Wszelkie opakowania zwrotne uporządkować i przekazać dostawcy. Beczki po kapuście i ogórkach oraz beczułki po paście pomidorowej wymyć, własne zabezpieczyć przed rozeschnięciem, a dostawcy — zwrócić. Butelki monopolowe uporządkować, niepotrzebną nadwyżkę sprzedać, zostawiając sobie tylko odpowiednią ilość do robienia soków i innych przetworów. Słoje Wecka lub inne szklane słoje posegregować i czyste przygotować na nowe przetwory.

Przypominamy o sezonie przetworów jagodowych. W pierwszej kolejności ukazać się truskawki. Te więc zakłady gastronomiczne, które robią we własnym zakresie przetwory, powinny przygotować się z wyprzedzeniem do sporządzania dżemów, konfitur, soków lub kompotów z truskawek. Do przerobu nadają się odmiany intensywnie zabarwione o ciemnym miąższu, których barwik zachowuje się w czasie prze-

robu. Najlepsze z nich to „Afryka“, „Purpuratka“ — są to odmiany najwcześniejsze; Ville de Paris — odmiana wczesna i Louis Gautier — odmiana późna. Wszelkie te odmiany znakomicie nadają się do wyrobu konfitur, dżemów i kompotów. Jedynie Louis Gautier lepsza jest raczej do sporządzania aromatycznych soków, w kompotach bowiem rozgotowują się łatwo owoce. Wymienione gatunki mają kielich łatwo oddzielający się od owocu, co jest ogromnie ważne przy przygotowywaniu owoców do przerobu. Odmiany późniejsze wielkoovocowe jak Charpless lub M-me Moutot do przerobu się nie nadają, są mało soczyste i bez aromatu.

Do sporządzania przetworów należy zamywać owoce Extra lub I wyboru, świeże, o ile jest możliwe wprost od producenta. Pamiętać należy, że ze złego surowca nigdy nie wyprodukuje się dobrego przetworu.

mgr. inż. MARIA DRAGAŃSKA

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE

Zatrudnienie kobiet w żywieniu zbiorowym

„Do całkowitego wyzwolenia kobiety, do rzeczywistego zrównania jej z mężczyzną potrzeba, by istniała gospodarka społeczna i ażeby kobiety uczestniczyły we wspólnej pracy wytwórczej. Wówczas pozycja kobiety będzie taka sama jak mężczyzny“. Te słowa Lenina znalazły pełne urzeczywistnienie w ustroju Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej. Ustrój ten dał kobiecie możliwość dźwignięcia się z wiekowego poniżenia. Umożliwił jej zdobycie kwalifikacji zawodowych i naukowych oraz przejście do ważnej działalności gospodarczej, stworzył warunki dla coraz większej aktywizacji, a zrównanie jej praw z prawami mężczyzny uświęcił zasadą „równa płaca za równą pracę“. Wszelkie te osiągnięcia nie byłyby możliwe bez troski państwa o kobietę i jej dziecko, któremu zapewniono opiekę fachową, rozwijając sieć szkół, przedszkoli i żłobków.

Uczestnictwo kobiety w pracy produkcyjnej znalazło swój wyraz w zadaniach Planu 6-letniego. Plan ten przewiduje szybki wzrost pracy wytwórczej kobiet, które w końcu 1955 roku stanowić będą jedną trzecią ogółu zatrudnionych. W okresie Planu 6-letniego do produkcji włączy się ponad 1 milion 200 tys. kobiet, czyli połowa wszystkich nowozatrudnionych. Widzimy więc, że Plan 6-letni wysuwa zagadnienie produktywizacji kobiet, jako jedno z czołowych postulatów zaspokojenia wzrastających potrzeb kadr pracowników. Kobiety opanowują nowe zawody, zajmowane dawniej wyłącznie przez mężczyzn. Nie ma odcinka życia gospodarczego, gdzie by nie pracowały i nie wybijały się kobiety. Najgłębiej zresztą ujmuje to zagadnienie art. 66 projektu Konstytucji, który mówi, że „kobieta ma równe z mężczy-

znami prawa we wszystkich dziedzinach życia państwowego, politycznego i gospodarczego, społecznego i kulturalnego“.

Żywnie zbiorowe jest formą gospodarki narodowej, która bardziej może od innych wiąże się ze sprawą zatrudnienia kobiet. Z jednej bowiem strony rozbudowa sieci zakładów gastronomicznych umożliwia kobiecie oderwanie się od zajęć domowych i włączenie w nurt życia gospodarczego, z drugiej zaś — stwarza dla kobiet duże możliwości pracy w tym właśnie zagadnieniu. Kobiety mają duże zainteresowanie dla zawodu gastronomicznego. Nabyte w ciągu lat pracy domowej doświadczenia praktyczne ułatwiają pogłębienie wiadomości teoretycznych, zdobywanych na wszelkiego rodzaju kursach organizowanych przez poszczególne pionry żywienia zbiorowego oraz w szkołach i technicach gastronomicznych.

W roku 1952 dał się zauważyć duży i stale rosnący napływ kobiet do zakładów żywienia zbiorowego. W ciągu tego roku udział procentowy kobiet w stosunku do ogółu zatrudnionych w Centralnym Zarządzie Przemysłu Gastronomicznego i Związku Spółdzielni Spożywców przedstawiał się następująco:

kwartał	CZPG	ZSS
I	58,27	76,4
II	58,14	72,2
III	59,47	78,1
IV	62,1	80,0

Procent zatrudnionych kobiet we wszystkich pionach żywienia zbiorowego w roku 1951 wyglądał następująco: CZPG — 59,5, ZSS — 78, CRS — 66,4, CZPM — 95, KZG — 73, PBP „Orbis“ — 53. Zwraca uwagę szczególnie duży

procent kobiet pracujących w barach mlecznych, które jak wiadomo wyróżniają się na ogół dobrą obsługą i organizacją zakładów.

Najwięcej kobiet zatrudnia Kraków, Katowice, Łódź, Warszawa i Poznań. W stosunku do ogółu zatrudnionych najwięcej kobiet pracuje w zakładach żywienia zbiorowego woj. łódzkiego, katowickiego i warszawskiego.

Zastanawiając się szczegółowiej nad bilansem szkolenia kobiet przez pionierzy żywienia zbiorowego w 1951 roku, zauważymy, że największą ilość kobiet (69% ogółu absolwentów kursów tego typu) przeszkolono w działach specyficznie gastronomicznych, a więc kucharzy, kelnerów, bufetowych, garmażerów, blokerów. Objęte przez kobiety stanowiska administracyjne, tj. stanowiska dyrektorów, kierowników zakładów, kalkulatorów, księgowych i pracowników finansowych — stanowią 48% ogółu absolwentów; stanowiska w działach ekonomicznych (planiści, referenci statystyki, technolodzy, zaopatrzeniowcy, pracownicy działu norm, działu ubezpieczeń i inspektorzy) — 32%.

Stan zatrudnienia kobiet w przemyśle gastronomicznym stale wzrasta. W trosce o zabezpieczenie odpowiednich warunków pracy kobietom młodocianym i ciężarnym zatrudnionym w zakładach żywienia zbiorowego, zgodnie z zarządzeniem Ministra Pracy i Opieki Społecznej o robotach wzbronionych młodocia-

nym i kobietom, zabroniona jest obsługa konsumentów przez kobiety młodociane w tych zakładach gastronomicznych, w których sprzedawane są napoje alkoholowe do spożycia na miejscu. Ochrona pracy kobiet podyktowana jest troską o zdrowie potomstwo. Zasada ta znajduje swój wyraz w przepisach zabraniających zatrudniania kobiet ciężarnych, poczynając od 4-go miesiąca ciąży, w porze nocnej oraz w godzinach nadliczbowych. Matka posiadająca dziecko do 1 roku życia nie może zostać oddelegowana bez jej zgody poza stałe miejsce pracy.

Jest rzeczą niewątpliwą, że wzrost zatrudnienia kobiet w zakładach żywienia zbiorowego jest wyrazem żywego zainteresowania się kobietą dziedziną gospodarki narodowej. Bezsporne jest również, że Państwo Ludowe otacza pracę kobiet w tej dziedzinie specjalną opieką. Ciekawe byłyby na pewno dla ogółu naszych czytelników głosy kobiet pracujących w żywieniu zbiorowym w terenie, mówiące o codziennych kłopotach i radościach swojej odpowiedzialnej pracy, o ich pomysłach racjonalizatorskich, stosowanych w najróżnorodniejszych dziedzinach, o zdobywaniu lepszych pozycji społecznych drogą szkolenia, o korzyściach płynących ze stosowania zespołowej pracy na kursach.

mgr LIDIA ZAJCZYKOWA

○ właściwy system sprzedaży i kontroli

Zakłady żywienia zbiorowego wprowadziły na przestrzeni ostatnich lat wiele usprawnień w metodach pracy. Jedynie w dziedzinie sprzedaży i kontroli nie zrobiono właściwie nic, co zmierzałoby do zmiany starych systemów pracy, do usprawnienia i potaniaenia kosztów usługi i sprzedaży.

Wady i zalety obecnie stosowanych systemów

Obecnie spotykamy w praktyce 5 systemów sprzedaży, a mianowicie system bloczkowy, system kontroli francuskiej, system kas National, system sztonowy i system stołówkowy. Najlepszym systemem byłby oczywiście taki, który zapewniłby pewność i uczciwość obrotu, a zatem wykluczał lub ograniczał do minimum nadużycia lub pomyłki kelnerskie. System ten musiałby również pozwalać na racjonalne zorganizowanie pracy, na szybką i sprawną obsługę, uwzględniałby zasady higieny, nie dopuszczał do powstawania wąskich gardeł w zakładach, wreszcie był odpowiednio tani. Powiedzmy sobie od razu, że postulatami tym nie odpowiada w pełni żaden z wymienionych wyżej systemów. System bloczkowy i francuski nie daje ani pewności obrotu ani możliwości racjonalnej organizacji pracy. Na samo wypisywanie bloczków, inkasowanie należności, obliczanie utargu i rozliczanie kelnera traci od 15 do 25% swego czasu pracy. Materiały dostarczone do rozliczeń (bloczki i paragony) wypi-

sane są hieroglifami, możliwymi do odcyfrowania tylko dla wtajemniczonych. Bloczki te raczej się odgaduje i rozlicza tylko wartościowo a nie rodzajowo, co daje pole do nadużyć. Brak jest kontroli cen i dlatego utargi kelnerskie nie są pewne, a wyliczone manka i nadwyżki — problematyczne. Niejednokrotnie trudno jest przecież nawet ustalić z bloczka, czy przedmiotem konsumpcji była wódka czy wino, czy zakąska, a tym bardziej poznać dokładnie, jaka to jest wódka czy zakąska. Jeżeli zatem kelner biorący towary w bufecie popełni na bloczku celowy czy niecelowy błąd, to niestety prawie nigdy nie zauważymy tego błędu w rozliczeniach. W tym też zapewne tkwi przyczyna powstawania manka w bufetach. Z zasady kelnerzy liczą lepiej od bufetowych i blokerów i dlatego bloczki nieraz celowo źle wymnożone przez kelnerów są przyjmowane w dobrej wierze przez źle liczące bufetowe i blokerki.

Przy systemie bloczkowym i francuskim kelner pisze i liczy kilka godzin dziennie, co nie wpływa na potanieenie ani na przyśpieszenie obsługi. Wprowadzony w kontroli francuskiej obowiązek wypisywania rachunku dla każdego klienta, ma ochronić konsumentów przed ewentualną nieuczciwością kelnera. W praktyce jednak kelner często nie jest w stanie wypisywać rachunków wszystkim klientom (w czasie zwiększonego ruchu). Cały więc wy-

siłek i koszt idzie na marne, a celu właściwego nie osiągamy.

Jeśli chodzi o względy higieny, to wszystkie podane metody z wyjątkiem systemu stołówkowego są niewłaściwe. Kelner, którego ręce dotykają talerzy i naczyń, pobiera pieniądze i wydaje resztę, może więc być pierwszorzędnym roznosicielem chorób zakaźnych.

Jeśli chodzi o szybkość i dokładność rozliczeń, to najlepszy jest system kas National, gdzie wszystkie rozliczenia robione są automatycznie przez kasę. Kelner musi jednak wybijając oddzielne bloczki na poszczególne towary, co bardzo utrudnia pracę, powoduje tworzenie się zatorów przed kasą i opóźnia obsługę. Prócz tego kelner musi bloczki wybite na kasie uzupełniać ręcznie, wpisując pobrany towar, co czyni naturalnie nieczytelnie. W dodatku kas jest bardzo mało i o szerszym zastosowaniu ich nie może być mowy.

Nadogodniejszym w pracy dla kelnera jest system sztonowy. Posiada on jednak dużą wadę, dającą pole do nadużyć. Jeżeli bowiem kelner obliczając należność pomyli się, to pomyłka ta nigdy nie ujawni się w rozliczeniach. Sztony są bowiem wartościowe i nie mówią nam, co kelner zamian za nie pobrał z bufetu czy z kuchni. Uniemożliwia to z kolei rozliczanie kuchni według normatywów oraz bufetu według grup towarowych. System ten nie daje nam więc materiałów statystycznych, a zatem pozbawia możliwości kontroli wykonania planu i wskaźników do opracowania planów w przyszłości. Gdybyśmy operowali nie sztonami wartościowymi lecz rodzajowymi, to kto wie, czy system ten nie byłby możliwy do zastosowania na szerszą skalę, ale stosować należałoby go tylko w połączeniu z systemem stołówkowym.

System stołówkowy wykazuje duże zalety, gdyż: 1) daje pewność i rzetelność obrotu, ponieważ bloczki sprzedawane są konsumentom bezpośrednio w kasie, co usuwa możliwość nadużyć i pomyłek kelnerów; 2) pozwala racjonalnie organizować pracę, przez możliwość zatrudniania odpowiednich sił we właściwych miejscach pracy; 3) przez usunięcie inkasa kelnerskiego chroni przedsiębiorstwo i konsumenta przed spotykaną jeszcze nieuczciwością kelnerów; 4) realizuje w pełni wymagania higieny, ponieważ kelnerzy nie mają nic wspólnego z inkasowaniem pieniędzy.

Jednak i ten system nie został zastosowany na szerszą skalę. Dzieje się to przede wszystkim dlatego, że kasy pracują zbyt wolno, a przyśpieszenie możnaby osiągnąć tylko przez zaopatrzenie ich w kasy National, o czym jednak jeszcze przez kilka lat nie może być mowy.

Projekt nowego systemu sprzedaży i kontroli

Po zastanowieniu się nad omówionymi tutaj systemami sprzedaży i kontroli, przemyślałam system nowy, polegający na połączeniu systemu sztonowego ze stołowym i w miarę możliwości, z systemem kasy National. System ten polegałby, moim zdaniem, na posługiwaniu się w pracy gotowymi bloczkami, odrębnymi na każdą potrawę i każdy napój. Na każdym

bloczku winna być oznaczona dokładnie nazwa potrawy bez dodatków, przy napojach — pojemność dania. Ceny wynikałyby z karty dnia lub cennika. Każdy bloczek posiadałby numer kolejny, dzięki czemu możnaby skontrolować kuchnię i bufet w ciągu dnia, ponieważ każdej chwili wiedzielibyśmy, ile porcji danego towaru zostało sprzedane. Bloczki — nazwijmy je sztonami rodzajowymi — posiadałyby pośrodku otwór, aby kasjerka mogła je u siebie trzymać na szpikulcach. Każdy szton oznaczałby jedną potrawę. Możliwość zastosować w bufecie sztony opiewające na więcej jednostek, naturalnie innego kształtu dla ułatwienia obiegu. Każde przedsiębiorstwo operowałoby kilkoma kolorami sztonów, aby nie dopuścić do nadużyć przez wydawanie potraw na sztony nie zakupione w kasie, lecz np. pochodzące z rozliczeń z dnia poprzedniego. Każde przedsiębiorstwo znakowałoby również swoje sztony odrębnym znakiem lub numerem, aby nie było krążenia sztonów między lokalami. Sztony byłyby sprzedawane w kasie wprost klientom, w lokalach reprezentacyjnych mogłyby być wymieniane w kasie kelnerom wzamian za bloczki lub sztony wartościowe. Sztony zrealizowane w kuchni lub bufecie, składane byłyby w specjalnych puszkach, oddzielnie dla każdego kelnera. Przy obliczaniu należności kasjerka posługiwałaby się „pomocniczą książeczką rozliczeń“, o której będzie mowa niżej. Również i referent rozliczeń powinien używać tej książeczki przy rozliczaniu bloczków.

Tok pracy przy tym systemie byłby następujący. Przy kasie na sali restauracyjnej umieszczony byłby cennik i spis potraw. Druki te byłyby również wyłożone do wglądu na sali jadalnej i w oknie wystawowym. Przed rozpoczęciem pracy kasa otrzymałaby od kierownika za pokwitowaniem pewną ilość sztonów na poszczególne potrawy. Jeśli produkcja zakładu byłaby planowana dziennie, kasa winna otrzymać taką ilość sztonów, ile potraw zostało zaplanowanych. Jeśli chodzi o bufet, to kasa powinna otrzymać tyle sztonów, ile towarów posiada bufet. Pozostałość sztonów winna po dniu pracy zgadzać się z pozostałością towarów w bufecie.

Klienci kupowaliby w kasie sztony na poszczególne potrawy i napoje. Po zajęciu miejsc przy stolikach wręczałoby otrzymane sztony kelnerom. Kelnerzy zamawialiby potrawy w kuchni, po czym sztony byłyby w ich obecności wrzucane do zamykanych puszek. Możliwość wtedy ustalić ilość i wartość obrotu dokonanego przez każdego kelnera, a po podsumowaniu wszystkich obrotów wszystkich kelnerów, otrzymalibyśmy całkowity obrót dzienny zakładu. Obrót ten powinien zgadzać się z wpłatą kasjerki do banku czy kasy głównej przedsiębiorstwa. Manka lub nadwyżka występowałaby tylko u kasjerki. Manka i nadwyżki kelnerskie byłyby zupełnie zlikwidowane.

Kasjerka każdą zainkasowaną sumę wpisywałaby do raportu dziennego utargu lub rejestrowała w kasie National czy na maszynie do liczenia. Przy obliczaniu należności za kilka dań posługiwałaby się pomocniczą książeczką

ką rozliczeń. Taki system pozwoliłby usprawnić pracę kasy do tego stopnia, że nawet przy największym nasileniu ruchu nie tworzyłyby się przy niej zatory. Poza tym mielibyśmy materiał do kontroli kuchni i bufetu, gdyż bloczki możnaby z łatwością posortować na poszczególne dania, wymnożyć i otrzymać nie pozostawiający żadnych wątpliwości utarg. Na podstawie sztonów pozostałych w kasie możnaby codziennie skontrolować kuchnię i bufet, podczas gdy dziś dopiero po upływie miesiąca widzimy, że kuchnia czy bufet nie są w porządku i niewiadomo wtedy kogo za braki obciążyć, bo przecież w naszym zawodzie mamy do czynienia z odpowiedzialnością zbiorową.

Zapewne, system ten nie byłby na pewno jeszcze doskonały. Możliwość zastanowić nad dalszymi usprawnieniami. Najważniejszą sprawą byłaby kwestia rozliczeń bufetu, ze względu na różne jednostki miary, w jakich sprzedawane są tam towary handlowe. Trudno przyjąć, aby np. sprzedając ćwiartkę wódki, dać klientowi aż 10 sztonów, uważając za jednostkę rozliczeniową kieliszek, tj. 1/40 litra. Można jednak zastosować w podobnych przypadkach różne kształty sztonów na różne jednostki rozliczeniowe, a więc np. szton prostokątny oznaczałby 1/40 l wódki, szton okrągły 1/4 litra, szton trójkątny 1/2 litra itp. Naturalnie musimy pamiętać o tym, że w kasach powinny siedzieć osoby orientujące się, szybko i bezbłędnie liczące. Ale przecież łatwiej zaangażować jedną czy dwie osoby posiadające te kwalifikacje, niż żądać ich od kelnerów, bufetowej i blokierki. Wiemy z praktyki, że większość personelu bufetowego i kelnerskiego liczy bardzo słabo, a skutki tego ponosi najczęściej przedsiębiorstwo.

Korzyści projektowanego systemu

Jakie korzyści dałby nam omawiany tutaj system? Moim zdaniem zrealizowałby on prawie zupełnie warunki stawiane idealnemu systemowi sprzedaży, a więc dałby nam pewność i rzetelność obsługi, chroniąc od ewent. pomyłek kelnera zarówno przedsiębiorstwo jak i konsumenta. Dalej, system ten pozwoliłby racjonalnie wykorzystać pracę kelnera, przez zatrudnienie go tylko przy produkcji, bufetowej — przez zwolnienie jej z obowiązku przemnażania bloczków kelnerskich. Zasada zatem „właściwy człowiek na właściwym miejscu” byłaby tu w pełni zrealizowana. Szybkość obsługi wzrosłaby o około 25%. Wzrosłaby również wydajność pracy kelnera i przepustowość zakładu, co mogłoby mieć wpływ na polepszenie rentowności placówki. Dostawalibyśmy materiały do rozliczeń ilościowo-wartościowych kuchni i bufetu, co umożliwiłoby natychmiastową, automatyczną kontrolę. Byłyby to jednocześnie materiały ścisłe i pewne do premio-

wania, do statystyki i planowania oraz do normowania pracy. Osiągnęlibyśmy wreszcie powiązanie rozliczeń finansowo-księgowych z rozliczeniami produkcyjnymi, które dzisiaj zupełnie leżą, lub są prowadzone w sposób niewłaściwy i są oparte na nieścisłych danych. Wspomnieć jeszcze należy o wpływającej z tego systemu oszczędności papieru, jak również o zmniejszeniu się zmęczenia i napięcia nerwowego u kelnerów.

Pobieżne obliczenia samych tylko oszczędności na kosztach pracy kelnerów i rozliczeniowców oraz oszczędności na materiałach piśmiennych do rozliczeń i markowania, które np. w Krakowskich Zakładach Gastronomicznych stanowią 2,5% obrotu, wskazują, że należałoby dobrze zastanowić się nad tym zagadnieniem.

Chcę tutaj omówić jeszcze wspomnianą kilkakrotnie „pomocniczą książeczkę rozliczeń”. Książeczka ta miałaby na celu ułatwienie rozliczeń kasjerkom, rozliczeniowcom i kalkulatorom. Byłyby to jakby spis wszystkich możliwych potraw i napoi z wymnożeniem przy każdej z nich przez cenę sprzedaży coraz to większej ilości tych potraw od 1 aż do 50. Ceny byłyby ułożone w pionie, począwszy od 5 gr do 100 zł. Każda następna cena byłaby większa od poprzedniej o 5 gr. W poziomie byłyby umieszczone ilości porcji od 1 do 50, dzięki czemu możnaby znaleźć w przecięciu wymnożoną wartość na każdą ilość dań. Np. szukając wartości pieniężnej 7 kotletów po 6.65 zł należałoby poszukać w książeczce pozycji 6.65 w pionie i następnie w kolumnie 7 na tej samej wysokości znaleźć wymnożoną wartość.

Raport byłby wymnożony i uzgodniony krzyżowo w każdej grupie towarowej, dzięki czemu pomyłki byłyby natychmiast wykrywane. Rozliczenie byłoby bardzo dokładne, a przy tym proste, szybkie, niemęczące, oraz w 100% pewne rachunkowo. Nie trzeba by zużywać prądu, papieru i maszyn. Czas zużyty na odszukanie wartości w książeczce byłby przy pewnej wprawie znacznie krótszy, niż czas potrzebny do sumowania bloczków, czy też wymnażania ich na maszynie. Książeczki o zmniejszonym wymiarze np. z cenami do 20 zł i ilością do 10 porcji, posiadać powinna także kasjerka, dla przyspieszenia rozliczeń z klientami. Ponieważ książeczka posiadałaby wszystkie możliwe ceny, należałoby zakreślić w niej kolorowym ołówkiem te ceny, które występowałyby w danym lokalu. Możliwość przy nich dopisać sobie nazwy potraw i napoi przy odpowiednich cenach.

JANINA ADAMSKA

Przyp. Redakcji. Racjonalizatorski pomysł ob. Janiny Adamskiej drukujemy w przekonaniu, że wywoła on dyskusję wśród czytelników, którzy się zagadnieniem interesują. A następnie — że zapoczątkuje zgłaszanie pomysłów racjonalizatorskich i z innych dziedzin pracy zakładów żywienia zbiorowego.

Plan 6-letni drogą do socjalizmu

Żywienie uczestników imprez masowych

Spośród przedsięwzięć, zajmujących się organizacją obsługi wszelkich imprez masowych, ważne miejsce zajmuje Przedsiębiorstwo Podróży i Turystyki „Orbis“ dla imprez krajowych oraz Przedsiębiorstwo Obsługi Ruchu Zagranicznego „Orbis“ dla wycieczek zagranicznych.

Tok pracy w tych przedsiębiorstwach, związanej z wymienionym wyżej zagadnieniem, jest następujący: przedsiębiorstwo otrzymuje od zleceniodawcy (np. dyrekcja szkoły, związek zawodowy itp.) zlecenie na obsłużenie danej wycieczki. W zleceniu tym na specjalnych drukach podano: datę przyjazdu, nr pociągu, czas trwania wycieczki, ilość osób, określenie zawodu uczestników, ich wiek oraz dane dotyczące wyżywienia — ilość śniadań, obiadów, kolacji, ewent. paczki żywnościowe, z jedno-

czesnym podaniem limitu (kosztu) na jeden osobodzień. Mając te dane, przedsiębiorstwo stara się o noclegi, środki lokomocji i wyżywienie. Wyżywienie planuje się w zależności od wieku uczestników, rodzaju zajęcia, pory roku, w ramach podanego limitu. Wyżywienie organizuje się w zależności od charakteru imprezy — albo w zakładach gastronomicznych, albo też w kuchniach polowych. W każdym wypadku trzeba opracować normy wyżywienia oraz jadłospis dzienny. Przy większej ilości uczestników wycieczki konieczne jest zagwarantowanie sobie odpowiedniego przydziału artykułów spożywczych w terytorialnym wydziale hadlu.

Zasadą przy układaniu jadłospisu dziennego będzie podanie odpowiedniej ilości kalorii przy odpowiedniej ilości wszystkich potrzebnych składników odżywczych. Na przykład:

Rodzaj posiłku	Grupa I dzieci w wieku szkolnym	Grupa II młodzież	Grupa III sportowcy	Grupa IV dorośli
Śniadanie: w zakładzie gastronomicznym	mleko pełne, pieczywo z masłem i marmeladą	mleko lub kawa, pieczywo, masło, ser lub wędlina	jaja lub kiełbasa na gorąco kawa, pieczywo, masło, dżem, miód	kawa, pieczywo, masło, dżem, miód
w kuchni polowej	zupa mleczna, chleb	zupa mleczna, chleb		krupnik, chleb
Obiad w zakładzie gastronomicznym	zupa jarzynowa, kotlety siekane, ziemniaki, jarzyna, kompot	zupa ziemniaczana, zrazy duszone, kasza, kompot	krupnik, gulasz z kłuskami, sałata, jabłka w kremie	zupa pomidorowa, pieczeń cielęcą, kompot
w kuchni polowej	gulasz z ziemniakami	gulasz z ziemniakami		zupa owocowa z łązankami
Podwieczorek w zakładzie gastronomicznym	ciastko drożdżowe		bułki z wędliną	
w kuchni polowej	owoce		herbatniki, owoce	
Kolacja w zakładzie gastronomicznym	ryż z masłem i śmietaną	makaron z wędliną, herbata	pieczeń cielęcą, ziemniaki, jarzyna, herbata, ciastko drożdżowe	jajko w sosie chrzanowym, ziemniaki, herbata
w kuchni polowej	zupa owocowa z makaronem	krupnik, chleb		zupa ziemniaczana z kaszą
Ilość kalorii	2.400	3.000	ok. 5.000	3.500

W grupie I dajemy posiłek 4 razy dziennie. Zalecone codzienne podawanie mleka, jarzyn, owoców i słodkich dań.

Grupa II — posiłek gorący 3 razy dziennie. Odżywianie normalne.

Grupa III — posiłki 4 razy dziennie. Normy zwiększone. Pożądane potrawy wysokokaloryczne, zupy zawiesiste, drugie dania duszone z dodatkiem kaszy, makaronu itd., desery pożywne. Konieczny dodatek owoców i jarzyn.

Grupa IV — posiłek gorący 3 razy dziennie. Odżywianie normalne.

Ogólną zasadą przy wyżywieniu wycieczek i zjazdów jest podawanie potraw pożywnych i prostych, wysokokalorycznych lecz nie pracochłonnych.

Zjazdy mają w porównaniu z wycieczkami charakter bardziej masowy. Wyżywienie np. dla Złotu Młodzieży będzie zorganizowane

w specjalnie na ten cel przygotowanych kuchniach polowych.

Kuchnia polowa wydaje posiłki jednodaniowe lub dwudaniowe. Muszą one być pełnowartościowe, a więc np. zupy: barszcz ukraiński na mięsie, krupnik z jarzynami na mięsie, zupa fasolowa na mięsie z zacierką, zupa grochowa na wędzonce z kłuskami, zupa ziemniaczana na mięsie z kaszą; drugie dania: mięso w jarzynach — ziemniaki, fasolka po bretońsku — ziemniaki, fasolka w szarym sosie — jaja, zapiekanka z ziemniaków, jaja, kiełbasa. Porcja posiłku jednodaniowego musi być znacznie większa od porcji składowej obiadu z trzech dań. Jako dopełnienie drugiego dania zalecane jest podawanie jarzyn takich jak świeży lub kiszony ogórek, dzieciom można dać marchew oskrobaną, pęczek rzodkiewki, surowe jabłko (gruszka, śliwka) czysto umyte.

Kuchnie polowe mogą mieścić się w barakach, namiotach lub pod gołym niebem. Obok kotłów powinny stać stoły (duże, rozstawione na krzyżakach), które służą jednocześnie do pracy i do konsumpcji. Jeden kocioł powinien być przeznaczony wyłącznie do gotowania czarnej kawy zbożowej, małosłodkiej, którą wydaje się nie tylko do śniadania i kolacji, ale przez cały dzień bez ograniczenia.

Kuchnia przy zakładzie gastronomicznym, w którym ma być żywnia wycieczka, musi być odpowiednio wyposażona, personel wyszkolony, aby móc wydać kilkadziesiąt czy kilkaset śniadań, obiadów czy kolacji jednocześnie, w tempie szybkim, bo przeciętnie w ciągu 1—1 i pół godziny. Stoły (najlepiej duże) muszą być nakryte wcześniej czystymi obrusami, możliwie jednolitą porcelaną i sztućcami, na stołach kwiaty. Pieczywo, masło, ser, wędlinę, dżem itp. układa się porcjowo. Trudną sprawą jest podawanie do śniadania jaj np. po wiedeńsku w szklance w ten sposób, aby wszyscy konsumenci otrzymali je gorące. Najlepiej można rozwiązać tę sprawę, angażując odpowiednio dużą ilość personelu pomocniczego, który odręcznie będzie wbijał gorące jaja do szklanek. W braku większej ilości osób personelu, dobrym wyjściem będzie ścinanie jaj w dużych, najlepiej szklanych naczyniach, stojących w gorącej wodzie, a potem łyżką wazową, wymierzoną na pojemność dwóch jaj, porcjowanie ich do szklanek. Obsługa musi być bezwarunkowo szybka i sprawna.

Ważną rzeczą jest sprawa podawania jarzyn i sałatek. Ze względu na zachowanie wartości odżywczej, jarzyny (ziemniaki, marchew, buraki itp) należy gotować dopiero na godzinę przed wydaniem posiłku, sałaty i surówki

przyrządzać również w ostatniej chwili. Wcześniejsze bowiem wykończenie tych potraw i ewentualne ich odgrzewanie czy też trzymanie długo w wysokiej temperaturze wpływa ujemnie na smak i wygląd potrawy oraz obniża jej wartość odżywczą.

Desery stosuje się przeważnie zimne, jak kompoty, kisiele, budynie itp. mogą one być przygotowane wcześniej, a wydawane porcjowo.

Koniecznym dodatkiem do każdego posiłku jest napój, przygotowany w ilości pół do jednej butelki na osobę. Może to być woda mineralna, piwo słodowe itp. Zmęczeni uczestnicy wycieczki chętnie piją napoje chłodzące, a podawanie ich przy stole wyeliminuje picie wody ze studni czy wodociągu, co jest bardzo szkodliwe i niehigieniczne. Dzieciom można podawać zbożową kawę czarną, małosłodką, lub lemoniadę z wody gotowanej i kwasu mlekowego lub soku owocowego z cukrem.

Jeśli z powodu dalekiej marszruty czas jednego z gorących posiłków musi być przesunięty o parę godzin, należy dla wycieczkowiczów przygotować paczki żywnościowe. Mają one na celu zasadniczo dopełnienie wyżywienia normalnego całodziennego. Paczka powinna być możliwie mała, lecz zawartość jej odżywcza. Przeciętna paczka powinna zawierać 100 — 200 g pieczywa z masłem i serem czy wędliną, 1 jabłko, 50 g cukierków, 100 g herbatników lub ciastko drożdżowe. Dla sportowców należy dołączyć czekoladę twardą, śliwki suszone. Paczka żywnościowa powinna być starannie owinięta w papier pergaminowy i owiązana sznurkiem. Pamiętać należy o dodaniu serwetki papierowej.

WANDA GLABISZOWA

Manka w stołówkach pracowniczych

Za sumę wykazaną na koncie mank Miejskiego Handlu Detalicznego można było kupić w roku 1950 — 440 samochodów ciężarowych, a w roku 1951 — 1.320 samochodów. Tak się zaczyna artykuł w „Trybunie Ludu“ (z dnia 10 kwietnia br.) wykazujący konieczność zlikwidowania mank w handlu.

To są przerażające liczby. Jak mówią analizy, nieznaczny tylko odsetek tych szkód przypada na nieuczciwość pracowników — czyli po prostu na złodziejstwo; gros przyczyn — to niedbalstwo, to marnotrawstwo, to niesumienność, to stary nawyk kapitalistyczny — gospodarowanie na „cudzym“.

Źródła mank w stołówkach

Żywienie zbiorowe, o ile chodzi o pracę stołówek zamkniętych WSS, wykazuje manka w tak znikomych sumach, że nie mają one poważniejszego wpływu na bilans przedsiębiorstw.

Czy istotnie nie ma tam mank? Niestety są i to nie w małej ilości, tylko nie zamieszcza się ich w raportach. Wedle dawniejszych wskazó-

wek biura WSS należało je wpisywać w koszt obiadu.

Trzy są zasadnicze źródła mank w stołówkach: zły towar, złe jego przechowanie, złe wykorzystanie. Rozpatrzmy każde z nich po kolei, rozpatrzmy je od strony praktycznej.

Oto przyjeżdża do magazynu stołówki worki grochu. Naprawdę rzadko która magazynierka bada zawartość worka przysłanego przez „swoją“ instytucję. Umieszcza towar w magazynie i wpisuje do raportu. Kierowniczką też go nie bada, naprzód dlatego, że magazyn nie zawsze jest blisko i ona nie zawsze ma na to czas, powtóre — że uważa to za obowiązek magazynierki, no i wreszcie — że ma zaufanie do dostawcy. I oto po kilku dniach, kiedy groch zgodnie z jadłospisem wydzielono z magazynu do kuchni i już trzeba go gotować, okazuje się, że co drugie, co trzecie ziarnko jest delikatnie przedziurkowane, a w wyjedzonym wnętrzu spoczywa zasuszone gąsieniczka, lub maleńka, żywa, czarna muszka.

Troskliwa o klientów kierowniczką puszcza groch na wodę, ziarnka pływające — bo pu-

ste — wyrzuca; pozostaje dobry towar, ale pozostaje go tylko połowa. Trzeba go więc albo dobrać, albo dać zupełną rzadką, wodnistą, o połowę mniej pożywną. Jeśli zaś dobierze się grochu, to zupa kosztuje dwa razy drożej, a ponieważ koszt obiadu jest stały, zlimitowany, więc trzeba na czym innym oszczędzić. Kto pokrywa manko? Konsument.

To taki migawkowy przykład — jeden z wielu, bo przecież nie zawsze chodzi o groch i nie tylko o groch. Każdemu, kto z kuchnią ma do czynienia wiadomo, że inaczej się rozważy mięso z krowy tłustej, o właściwym stosunku kości, a inaczej ze starej, wychudzonej. Jeśli się chce wypełnić normę posiłkową, należałoby mięsa wziąć dwa razy tyle. I znowu limit i oszczędzanie — i znowu traci konsument.

Jeżeli chodzi o przechowywanie towaru, to przyczyny mank są różne. Niedobry na ogół stan magazynów stołkowych, to jeden z elementów, które się składają na manka przy przechowywaniu towaru. Z innych — zwróćmy przykładowo uwagę na wyszkolenie magazynierki, jej doświadczenie i dbałość. W jednej ze stołówek zepsuła się kapusta. Spleśniała, podgniła, bo kapusty nie przyłożono w beczce kamieniem. A skutek? Sto kilogramów kapusty trzeba „spisać“ z obiadów. Oczywiście z kilku, ponieważ na jeden to za duża suma. Konsument tej kapusty nie widział, ale w raporcie „stoi“, że ja jadł i to przez kilka dni z rzędu. Przepisowi stało się zadość, manka nie ma, a stołownicy otrzymali proporcjonalnie gorsze obiady.

Wspomnijmy jeszcze, że źródłem mank są niekiedy puszki z konserwami. Kiedy czegoś tam do stołówki nie dowieziono, przypomina sobie kierowniczką, że przecież są konserwy mięsne. Przy otwieraniu puszek okazuje się, że niektóre są już wzdęte, a z innych przy przebicciu powietrze z sykiem wybucha — oczywiście trucizna, zepsute mięso. W puszcze? Tak, bo puszka też ma swoje granice wytrzymałości i co gorsza nikt ich nie zna, bo zaniedbano zwyczaj wybijania na puszcze daty wyprodukowania. A bywają przecież wypadki, że takie zapomniane puszki stoją w magazynie i rok i więcej... Potem idą do odpadków, a konsument — cierpi.

I wreszcie trzecie źródła mank: wykorzystanie towaru w samej już kuchni. Siedzą dwie „pomoce kuchenne“ i skrobią ziemniaki. Wprawdzie maszyna do obierania ziemniaków, nowa, elektryczna, stoi obok, ale w tym roku ziemniaki są w złym gatunku i żadna maszyna ich nie chwyci. Nie tylko drobne i brudne, ale rakowate. Nie wystarczy obrać łupinę, trzeba jeszcze całe kawałki wykrawać, a tego maszyna nie zrobi. Więc „pomoc kuchenna“ obiera ziemniak ręcznie, choć to zabiera dziesięć razy więcej czasu. Przed nimi stoi kosz z obierkami. Przechodzi kierowniczką i z nawyku dobrej gospodyni zaczyna grzebać w obierkach. Wyławia sporo całych, prawie zdrowych ziemniaków. Każę zatem przetrząsnąć i kosz i odsypane już obierki i jeszcze raz wybrać ziemniaki. Z tych wyrzuconych już odpadków wydobyto dwa wielkie gary ziemniaków, prawie

20% dziennej porcji. Gdyby nie zapobiegliwość, nie „wścibstwo“ kierowniczką, konsument byłby pokrzywdzony.

To są, wydawałoby się, rzeczy mało ważne, drobiazgi. Ale jeśli te drobiazgi powtarzają się codziennie, w setce stołówek, to urastają w ciągu roku w sumy wielkich mank ukrytych, które poważnie ciążyą na jakości stołkowych obiadów. Konsument oczywiście nie zdaje sobie sprawy z całego wężła przyczyn, które osłabiają jakość jego wyżywienia. Wie tylko po swojemu, że „obiady coraz gorsze“. Tym sposobem szerzy się opinia wręcz przeciwna zamierzeniom i celom żywienia zbiorowego. Wróg klasowy naturalnie korzysta, aby rozgoryczenie podnieść i udowodnić uparcie na przykładzie źle sporządzonego obiadu, że „system jest do niczego“. Szkoda wynikająca z mank materialnych, a przede wszystkim szkoda moralna, jest znacznie większa, niżby się na pozór wydawało. I nic nie pomoże spisywanie mank z obiadów.

Jak zapobiec mankom

Czy i w jaki sposób można mankom zapobiec? Można i trzeba wszelkimi środkami, jakie stoją do dyspozycji. Jest ich kilka — o nierównym ciężarze gatunkowym.

Więc przede wszystkim kontrola biura, kontrola urzędowa. Środek — powiedzmy paradoksalnie, jeden z najsłabszych. Owszem, potrzebny i konieczny, ale niewystarczający. Działalność kontrolera jest z natury rzeczy przypadkowa. Jego pobyt w stołówce jest sporadyczny i krótki, jego obserwacje nie mogą dać właściwego poglądu na całość i ciągłość pracy w stołówce. Kontroler musi się posługiwać metodą generalizowania, a na nią personel stołkowy ma zawsze mnóstwo wyjaśnień i — powiedzmy otwarcie — nieraz trudno sprawdzalnych wykrętów.

Drugim środkiem jest kontrola społeczna. W tym zakresie uchwała Prezydium Rządu z dnia 21 lutego 1951 r. oraz oparte na niej zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego wyposażyły w szerokie kompetencje komisje stołkowe, którym powierzono reprezentację interesów konsumenta. Do zadań komisji stołkowych należy utrzymywanie kontaktu między kierownictwem stołówki a konsumentami, nadzorowanie racjonalnego żywienia, stanu pomieszczeń i wyposażenia stołkowego oraz warunków higienicznych, wreszcie kontrola działalności gospodarczej stołówki. Zarówno wedle intencji prawodawcy jak z prostego życiowego punktu widzenia to jest właśnie ten czynnik, powołany do opieki nad konsumentem. Jest na miejscu w zakładzie pracy, więc ma w każdej chwili dostęp do stołkowego warsztatu. Jest wielosobowy, więc może wyznaczać dyżury członków i mieć nadzór nad ciągłością pracy w stołówce, czyli uzupełnić braki kontroli urzędowej. Jest czynnikiem społecznym, ekspozyturą placówki związkowej, więc ma wszelkie dane, by rozwiązać gładko wiele trudności i stanowić oparcie dla dobrze pracującej kierowniczką. I istotnie — w tych

stołówkach, gdzie współpraca komisji stołówekowej z chętną i doświadczoną kierowniczką jest na poziomie, wyniki jej są pozytywne i wyżywienie w tych zakładach stanowi mogłoby wzór dla innych stołówek.

Niestety — stołówek takich jest niewiele. Wina jest po obu stronach, zarówno czynnika związkowego, jak i kierownictwa stołówek. Tu i tam szwankuje poczucie obowiązku.

I oto dochodzimy do trzeciego środka, umożliwiającego poprawę wyżywienia stołówekowego przez zmniejszenie mank. Jest nim wychowanie społeczne. Zagadnienie to jest olbrzymie i sięga do samych podstaw społeczeństwa, nastawiania politycznego i społecznego pracowników. Dotyczy to zarówno członków komisji stołówekowych jak i kierowniczek stołówek i całego ich personelu. Akcja upowszechnienia poczucia obowiązku nie z musu, nie z obawy przed konsekwencjami, ale z przekonania, że pracuje się w ustroju socjalistycznym, dla dobra społeczeństwa i swego własne-

go, że wobec tego powinno się pracować nie „byle zbyć“ ale jak najlepiej — wymaga jeszcze wiele czasu. I dlatego dzisiaj zarówno kadry przy doborze pracowników, jak organizacje związkowe przy wyborach swoich aktywów, powinny dokonywać surowej selekcji pod tym właśnie kątem widzenia — uspołecznienia kandydatów.

Wtedy manka zmniejszą się w wyniku dobrej woli pracujących, ich troskliwości o konsumenta, ich samorzutnej zapobiegliwości. Nie trzeba będzie braków wpisywać w koszt obiadów. I wtedy zbliżymy się wielkim krokiem do owej sytuacji sprzed lat dwudziestu w ZSRR, kiedy to tow. Stalin w sprawozdaniu z wykonania pierwszej pięcioletki mógł z dumą wymienić jako jedno z wielu osiągnięć:

„wzrost żywienia zbiorowego obejmujący przeszło 70% robotników decydujących gałęzi przemysłu, co oznacza sześciokrotne przewyższenie pięcioletki“.

ANDRZEJ ZIEMIECKI

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Rola tłuszczów i węglowodanów w żywieniu

Białko przyjęto nazywać materiałem budulcowym komórki, ale w skład komórki wchodzi także węglowodany i tłuszcze, które również uczestniczą w przemianie materii.

Tłuszcze. W organizmie człowieka i zwierząt odbywa się nieustannie utlenianie, albo inaczej spalanie. Jest ono konieczne dla podtrzymania życia człowieka, dla pracy wszystkich wewnętrznych organów (serca, wątroby, żołądka itd.) oraz dla wszelkiej pracy, dokonywanej przez człowieka. Takim materiałem pędym, albo inaczej energetycznym, są przede wszystkim węglowodany i tłuszcze, a także i białka.

Jak wykazały doświadczenia uczonych, tłuszcze są niezbędną składową częścią naszego pożywienia. Zwierzęta hodowane na beztłuszczowej diecie, zewnętrznie niczym się nie odróżniały od zwierząt otrzymujących zwykle pożywienia, ale przeciętny wiek ich życia był krótszy. Poza tym chemiczny skład tuszy zwierząt, znajdujących się na beztłuszczowej diecie, zmieniał się; w ich tkankach było znacznie mniej składników fosforowych, mających duże znaczenie dla normalnego działania centralnego systemu nerwowego. Zwierzęta były mniej odporne na wszelkie zewnętrzne podnieci, np. na zmiany temperatury (zimno, gorąco), niż zwierzęta żywione normalnie.

Tłuszcze mogą się odkładać w organizmie w postaci tak zwanych zapasów tłuszczowych. Takim tłuszczowym składem jest podskórna błona tłuszczowa. Czasami tłuszcz odkłada się w niektórych wewnętrznych organach, na przykład w wątrobie i nerkach. Tłuszcz odkłada się w organizmie nie tylko przy odżywianiu się produktami zawierającymi tłuszcz, lecz i przy obfitym węglowodanowym pożywieniu (pro-

dukty mączne, kasza, jarzyny, owoce, cukier i inne). Wiemy, że niektóre zwierzęta i ptaki, żywiące się wyłącznie węglowodanami, mogą odkładać w organizmie duże ilości tłuszczu, na przykład barany azjatyckie, świnie, gęsi, kaczk. Wiemy również, że pożywienie obfite w białko, powoduje także odkładanie się tłuszczu np. u drapieżnych zwierząt. A więc tłuszcz w organizmie może tworzyć się z białek.

Najbardziej cennymi tłuszczami są tłuszcze z nabiału, wchodzące w skład mleka i jego produktów: masła śmietankowego, śmietanki, śmietany, a także tłuszcz wchodzący w skład żółtka jaja. Tłuszcze te zawierają niektóre witaminy, mające duże znaczenie dla organizmu. Ale i inne tłuszcze, jak np. oleje, sadło, słonina, margaryna, odgrywają dużą rolę w żywieniu człowieka, jako produkty wysokokaloryczne.

Tłuszcze pod względem kalorycznym przeszło dwa razy przewyższają białka i węglowodany. Tłuszcze są bardzo skomplikowanymi składnikami. W przewodzie pokarmowym podlegają one działaniu różnych soków trawiennych i rozkładają się na bardziej proste substancje. Rozkład tłuszczów odbywa się w dwunastnicy, pod wpływem soku trzustkowego i jelitowego, przy udziale żółci. Żółć wytwarzana przez wątrobę przechodzi przez kanalik do dwunastnicy, tam emulguje tłuszcze na drobniejsze kuleczki, co ułatwia rozpuszczanie i wchłanianie płynnej zawartości kosmkami jelit.

Węglowodany. Źródłem węglowodanów w żywieniu są głównie produkty pochodzenia roślinnego — chleb, kasze, ziemniaki, jarzyny, owoce i jagody. Z produktów pochodzenia zwierzęcego tylko mleko zawiera węglowodany jako cukier mleczny. Produkty żywnościowe zawierają różnorodne węglowodany: i tak kasze,

ziemniaki, zawierają krochmal, składnik złożony, nierozpuszczalny w wodzie, który po ugotowaniu rozkłada się pod wpływem soków trawiennych. Znany jest krochmal ziemniaczany, pszeniczny, ryżowy i inne. W owocach, jagodach i niektórych jarzynach, węglowodany znajdują się w postaci różnych cukrów — cukier owocowy, cukier buraczany, cukier trzcinowy, gromowy i inne. Cukry są rozpuszczalne w wodzie. Zarówno krochmal jak i cukier są doskonale wykorzystywane przez organizm. Różnica polega tylko na tym, że cukry rozpuszczalne w wodzie bardzo szybko przenikają do krwi, a krochmale muszą być uprzednio rozłożone w przewodzie pokarmowym na bardziej proste składniki. Krochmal podlega ostatecznemu rozłożeniu w jelitach cienkich, dokąd pożywienie przechodzi z żołądka niewielkimi porcjami i cukier otrzymywany w rezultacie rozłożenia krochmalu wsysa się do krwi powoli. Dlatego nie jest celowe wprowadzanie wszystkich węglowodanów w postaci cukrów, lecz podstawową ich część należy podać w postaci krochmalu. Sprzyja to podtrzymaniu określonego poziomu cukru we krwi i stopniowemu dostarczaniu go do tkanek. Czasami jednak trzeba szybko dostarczyć cukier do tkanek, np. przy dużym umysłowym zmęczeniu, przy dłuższej fizycznej pracy lub przy osłabieniu działalności serca.

W takich przypadkach trzeba odpowiednią ilość cukru wprowadzić bezpośrednio do krwi.

Jeżeli węglowodany występują w pożywieniu w dostatecznej ilości, odkładają się one w postaci specjalnego zwierzęcego krochmalu — glikogenu głównie w wątrobie i mięśniach. Zapasy glikogenu później się rozkładają w organizmie na cukier i przechodzą do krwi i tkanek. Przy nadmiernym odżywianiu się węglowodanami, zamieniają się one w organizmie na tłuszcz. Odkładanie węglowodanów w organizmie ma miejsce i w tym wypadku, jeżeli w pożywieniu ilość węglowodanów jest ograniczona, ale za to białka jest dużo. Mówią o tym obserwacje nad dzikimi zwierzętami, u których w żywieniu mięsem glikogen odkładał się w wątrobie i mięśniach.

Jasnym więc się staje, że zarówno tłuszcze jak i węglowodany mogą tworzyć się w organizmie ze wszystkich trzech podstawowych składników — z białek, tłuszczów i węglowodanów. Jedynie białka nie można niczym zastąpić, bo może się ono tworzyć w organizmie tylko z różnego rodzaju białek.

O. P. MOŁCZANOWA

(Na podstawie pracy „Osnovy racjonalnego pitania“ spolszczyła Maria Wiąckowa).

Potrawy z sera i twarogu

Skład chemiczny sera białego i twarogu został szczegółowo omówiony w artykule pt. „Wartości odżywcze sera i twarogu“ w nr 5 „Żywienia Zbiorowego“. Dodajmy jeszcze do tego, że z 1 kg sera otrzymuje się 3500 — 4000 kalorii, że mięso zawiera średnio około 20% białka, sery zaś 20—40%. Stąd prosty wniosek, jak cennym źródłem białka zwierzęcego jest zwykły twaróg oraz sery twarogowe. Białko pochodzące z sera uzyskane będzie ze znacznie tańszych produktów niż mięso. Sery mogą zastąpić w dużej mierze mleko jak również i produkty mięsne. Uzupełnianie wartości odżywczych produktów roślinnych serem daje bardzo dobre rezultaty, tak pod względem racjonalnego żywienia, jak i ekonomicznym. Jest to niezmiernie ważna zasada przy planowaniu posiłków w żywieniu zbiorowym.

Podstawowy surowiec przy produkcji serów stanowi twaróg, strącony zwykle z samoistnie skwaśniałego mleka, a niekiedy ze słodkiego przy pomocy dodatku kwasów organicznych (mlekowego, octowego lub cytrynowego). Do serów kwaśnych zalicza się przede wszystkim tak zwany twaróg (twarożek) nieformowany lub porcjowy, oraz sery twarogowe formowane tzw. wiejskie. Wyrabia się je z mleka pełnego lub odtłuszczonego. Wyrabiane z dodatkiem śmietany nazywają się śmietankowymi. Sery formowane są w kształcie okrągłym płaskim, lub w kształcie serc.

Sery na wiosnę i w lecie są znacznie tańsze i bardziej wartościowe, gdyż bydło jest w tych okresach żywione świeżą paszą.

Ponieważ w planie wszystkich pionów żywienia zbiorowego zarysowuje się w roku bieżącym wyraźnie sprawa walki o podniesienie jakości potraw oraz o rozszerzenie asortymentu potraw, a w szczególności jarskich, należy do codziennych jadłospisów wprowadzać jak najczęściej potrawy z sera i twarogu. Są one wartościowe pod względem odżywczym, stosunkowo tanie, niezbyt pracochłonne a bardzo smaczne. Drugie dania i desery z sera wg obowiązującej receptury MHW powinny być stosowane we wszystkich zakładach żywienia zbiorowego różnych typów i kategorii.

Poniżej podajemy kilka przepisów na potrawę z sera i twarogu mniej u nas znanych, zaczerpniętych z gastronomicznej literatury radzieckiej. Normatywy radzieckie są nieco wyższe od stosowanych w recepturze MHW.

Budyń z twarogu *). Do zmielonego w maszynce od mięsa twarogu dodaje się surowe żółtka, cukier kryształ, sól, wanilię, przesianą pszenną mąkę. Do masy dodaje się umyte rodzynki, pianę z białek i po wymieszaniu wkłada się do formy wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką. Wierzch masy smaruje się śmietaną, posypuje tartą bułką i kropi topionym masłem. Budyń zapiekamy w piekarniku od 30—35 minut. Podaje się gorący ze śmietaną lub sosem owocowym.

Kluski z serem *). Do zmielonego twarogu dodaje się jajka, cukier, sól, mąkę (15 g) i dokładnie miesza-

*) „Technologia przyrządzania potraw“ Anufriew, Nikaszyn, Skrypkin, Moskwa 1951 Gostorgoizdat.

my. Resztę mąki pozostawia się do robienia klusek. Masę twarogową rozwałkowuje się do grubości 1 — 1,5 cm, kraje na wąskie paski, a paski na małe kawałeczki (po 10—15 g) i układa się na blasze posypanej mąką. Przed wydaniem wrzuca się kluski na osoloną wrzącą wodę i gotuje 5—7 minut. Gotowe złożyć do miski z rozpuszczonym masłem i mieszać wstrząsając miską. Podaje się gorące, osobno śmietaną.

Ilość produktów na jedną porcję w gramach

Ilości produktów na jedną porcję w gramach	Budyń Kluski	
	Budyń	Kluski
Twaróg	152	147
Masło	5	5
Śmietana	30	25
Mąka pszenna	—	25
Manna	15	—
Cukier	15	10
Jaja	10	10
Rodzynki	20	—
Bułka tarta	5	—
Wanilia	0,02	—
Waga gotowej porcji	220	290

Uwaga: Twaróg do potraw musi być suchy, odcisnięty. Dlatego trzeba go zawinąć w upraną w wrzątku merle i położyć między 2 wyparzone wrzątkiem deseczki, nacisnąć ciężarem i pozostawić na kilka godzin.

Serniki).** Ser zmielony w maszynce lub przetarty przez sito włożyć do miski, dodać 1/4 szklanki przesianej mąki, cukier, sól, wanilię, surowe jajko. Wymieszać dokładnie, wyłożyć na stół posypany mąką, uformować dość gruby wałek, pokrajać poprzecznie na 10 równych krążków. Każdy krążek otaczać w mące, osmażyć na rozgrzanym maśle na ruciano. Gotowe ułożyć na półmisku. Podawać gorące ze śmietaną lub syropem owocowym. Proporcja: na 500 g twarogu 1/2 szklanki śmietany, 1 jajko, po 2 łyżki stołowe masła i cukru, 1/2 szklanki mąki, 1/4 proszku waniliowego.

Serniki z marchwią. Marchew umyć, oskrobać, pokrajać na drobne plasterki, zalać w rondelku 1/2 szkl. wody, dodać 1/2 łyżki stołowej masła, udusić pod przykryciem pilnując, aby się nie przypaliła. Jeśli się woda wygotuje a marchew jeszcze twarda, należy dodać 1—2 łyżki stołowe wody. Gotową marchew przetrzeć przez sito, połączyć z przetartym lub zmielonym twarogiem, dodać 1/2 szklanki mąki lub manny, surowe jajko, cukier, sól, wszystko dokładnie wymieszać. Sposób przyrządzenia — jak wyżej. Proporcja: na 300 g twarogu 500 g marchwi, 2 łyżki stołowe cukru, 1/2 szklanki mąki, 1 jajko, 2 łyżki stołowe masła.

Serniki z ziemniakami. Oczyszczone ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odlać na cedzak, odcedzić, przełożyć do miski, dokładnie rozetrzeć, zmieszać z twarogiem, dodać jajko, 1/2 szklanki mąki, cukier i sól. Usmażyć, podawać gorące ze śmietaną. Można do masy dodać oczyszczone rodzynki. Proporcja: na 500 g twarogu 800 g ziemniaków, 1 jajko, 3 łyżki stołowe cukru, 1/2 szklanki śmietany, 1 szklanka mąki pszennej, 3 łyżki stołowe masła.

Pierogi z serem. Do zimnej wody lub mleka (1/2 szklanki) wbić surowe jajko, dodać niepełną łyżeczkę soli, wsypać 2 szklanki przesianej mąki i wyrobić na twarde ciasto. Ser z dodatkiem cukru, żółtka, 1 łyżki stołowej topionego masła, 1/2 łyżeczki soli wyrobić dokładnie. Ciasto cienko rozwałkować, wyciąć krążki szklanką lub foremką, posmarować pianą z białka, położyć na każdy krążek po łyżeczce przegotowanej masy, zlepiać brzegi. Na 10 minut przed podaniem wrzucić do wrzącej, osolonej wody i gotować do momentu wypłynięcia na powierzchnię. Wyjąć łyżką durzslakową, złożyć na półmiskę, polać roztopionym masłem i podawać ze śmietaną lub sokiem owocowym.

Na 500 g twarogu 3/4 szklanki śmietany, 2 jaja, 2 szklanki mąki pszennej, 2 łyżki stołowe cukru i 2 łyżki stołowe masła.

Krokiety z sera. Ubić pianę z białek, utrzeć ser i wsypać do piany. Z otrzymanej masy zrobić kulki i pozostawić na chłodzie aby zastygły. Utluc i przesiać tartą bułkę. Rozstrzepać żółtko widelcem i dodać do niego 1 łyżkę stołową wody. Kule otaczać w tartej bułce, potem w jajku, jeszcze raz w bułce i smażyć przez 1—2 minuty. Podawać ze śmietaną i garniturem z fasoli strączkowej. Na 200 g utartego sera 2 białka, 1 żółtko, 2—3 łyżki stołowe tartej bułki, 1 szklanka śmietany, tłuszcz do smażenia.

Blinki z twarogiem. 1 jajko wbić do rondelka, dodać 1 łyżkę stołową cukru kryształku, 1/2 łyżeczki soli, wlać 1 szklankę chłodnego mleka, wszystko wymieszać. Następnie stale mieszając wsypać resztę przesianej mąki, dodać mleko, dolewając małymi porcjami. Na patelnię ogrzaną i posmarowaną masłem wlewać takie ilości ciasta, aby zakryły dno i smażyć. Blinki powinny być bardzo cienkie. Do twarogu przetartego przez sito dodać żółtko, cukier, 1/2 łyżeczki soli, skórki pomarańczowej lub cytrynowej, 1 łyżkę stołową topionego masła, wszystko razem wymieszać (można dodać rodzynków). Na podsmażoną stronę blinka położyć 1 łyżkę stołową masy i zrobić kopertę, smarując ostatnie zgięcie białkiem. Blinki w formie kopert podsmażać z obu stron na złoty kolor. Podać gorące, posypane cukrem (pudrem), oddzielnie podać śmietanę. Na 2 szklanki przesianej mąki, 500 g twarogu, 3/4 szklanki śmietany, 3/4 szklanki cukru, 3 szklanki mleka, 2 jaja, 2 łyżki stołowe masła.

Naleśniki z twarogiem. Ciasto i farsz przygotować jak dla blinów. Upiec b. cienkie naleśniki, zawinąć w nie masę na okrągło, w formie serdelków, zamoczyć w surowym jajku, otoczyć w tartej bułce, smażyć na maśle lub smalcu. Podawać ze śmietaną lub konfiturami.

Twaróg z młodą zieloną. Liście zielonej sałaty lub szpinaku przebrać, oczyścić, wymyć, odcedzić wysuszyć czystą ściereczką i cienko pokrajać. Twaróg posolony i pocukrzony przepuścić przez maszynkę, zmieszać z przygotowaną zieloną i położyć w formie kopczyk na półmiskę lub talerzyki. Z wierzchu zrobić łyżką wgłębienie i nalać śmietany. Brzegi półmiska przybrać liśćmi sałaty lub gałązkami zielonej pietruszki. Zamiast sałaty można dać posiekany koper, zieloną pietruszkę lub młode listki rzodkiewki. Na 500 g twarogu 1 szklanka śmietany, 100 g zielonej sałaty lub szpinaku (względnie innej zieleniny 50 g), 2 łyżki stołowe cukru.

Serniki gotowane. Do twarogu przetartego lub zmieszanego wbić 2 surowe jaja, dodać cukier, 1 łyżkę stołową roztopionego masła, 1/2 łyżeczki soli, wszystko wymieszać. Do wyrobionej masy wsypać przesianą mąkę, wymieszać. Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozkładać na 4 części, każdą część uformować w kształcie wałka, pokrajać na ukośne kawałki, gotować w osolonym wrzątku. Ugotowane wybrać na półmiskę, polać roztopionym masłem i posypać zrumienioną na złoty kolor tartą bułką. Podawać gorące ze śmietaną. Można również ugotowane serniki zapiec w piekarniku. Wtedy należy ugotowane serniki ułożyć na patelni, zalać śmietaną, skropić masłem, patelnię wstawić do blachy z wodą i wsunąć do gorącego piekarnika. Trzymać do chwili zrumienienia. Na 500 g twarogu 1/2 szklanki śmietany, 2 jaja, 3 łyżki stołowe cukru, 1 szklanka mąki pszennej, 2 łyżki tartej bułki, 3 łyżki stołowe masła.

Zapiekanka z twarogu. Do przetartego twarogu dodać 2 łyżki roztopionego masła, ubite z cukrem jajko, 1/2 łyżeczki soli, waniliny, wszystko wymieszać, dodając umyte rodzynki. Masę włożyć do posmarowanego masłem i posypanego tartą bułką rondla, wygła-

***) Przepis na serniki jak również wszystkie następne przepisy podane z „Książki o smacznym i zdrowym pożywieniu”, wydanej przez Min. Przemysłu Spożywczego, Moskwa 1952 pod redakcją prof. Moleczanowej, Łobanowa, Lifszica i Cyplenkowa.

dzić powierzchnię, posmarować śmietaną, pokropić masłem, zapiec w piekarniku (25—30 minut). Podawać gorąco z syropem owocowym, lub śmietaną. Na 500 g twarogu 1 jajo, 3 łyżki stołowe śmietany i 3 łyżki manny, 100 g rodzynków, 1/4 proszku waniliowego, 1 szklanka syronu owocowego, 3 łyżki masła.

Budyń z twarogu ze szpinakiem. Do przetartego sera lub twarogu dodać żółtka, 2 łyżki roztopionego masła, cukier, sól, mannę. Wymieszać i ubić drewnianą łopatką. Szpinak oczyścić, dokładnie wymyć, odcedzić, drobno posiekać, wymieszać z twarogiem. Dodać pianę z białek i ostrożnie wymieszać, wyłożyć do posmarowania masłem i osypanej tartą bułką formy. Wierzch wyrównać, posmarować śmietaną, skropić masłem, posypać tartym serem, wstawić na 25—30 minut do piekarnika. Po upieczeniu wyrzucić na gorący półmisek, polać masłem i śmietaną. Na 500 g twarogu 1 szklanka śmietany, 3 jaja, 2 łyżki cukru, 2 łyżki masła, 250 g świeżego szpinaku, 25 g sera.

Legumina z twarogu. Masło ubić na śmietaną, dodać cukier, wanilinę, 1/4 łyżeczki soli. Dokładnie wymieszać i małymi porcjami dodawać twaróg i śmietaną, starannie mieszając. Gdy masa gotowa ułożyć na półmisku stożkowato, wygładzić nożem, ubrać świeżymi lub mrożonymi owocami, siekanymi migdałami, ciastkami migdałowymi. Do chwili podania trzymać w chłodzie. Można dodać 1 łyżkę kakao lub czekolady w proszku, cynamonu, oraz drobno posiekanych orzechów. Na 500 g twarogu 3 łyżki śmietany, 1 szklanka cukru, 1/2 proszku waniliowego, 100 g masła śmietankowego.

Budyń z twarogu z orzechami. Utłuczone suchary z bułki przesiać przez sito. Orzechy lub migdały (oparzone i obrane ze skórki) drobno posiekać, podpiec w piekarniku na brązowy kolor, rozetrzeć w młynku z 2 łyżkami cukru. Umyć i oczyścić rodzynki. Do twarogu przetartego przez sito dodać cukier, 3 łyżki topionego masła, żółtka, 1—2 łyżeczki soli, skórkę cytrynową, doskonale wyrobić. Zmieszać otrzymaną masę z przesianą tartą bułką, orzechami, rodzynkami i ubitą pianą z białek. Formę posmarować masłem, osypać cukrem i napełnić masę do 3/4 pojemności, przykryć, wstawić do dużego rondla z wodą (woda

winna sięgać do połowy wysokości formy). Na dno rondla położyć gruby papier lub podwójny płat merli. Rondel przykryć, gotować około godziny, dolewając wody w miarę jej ubywania. Zlekka odstająca od brzegów masa i jej równomierna elastyczność będzie oznaką dostatecznego gotowania. Podaje się na gorąco, wyłożony na półmisek, z syropem owocowym lub śmietaną. Na 500 g twarogu 5 jaj, 1/2 szklanki cukru, 4 łyżki tartej bułki, 100 g rodzynków, 50 g orzechów, skórki cytrynowe lub pomarańczowe, 3 łyżki masła deserowego.

Podajemy poniżej tabelę porównawczą wagi i miary niektórych artykułów.

Nazwa artykułu	Waga zawartości w gramach		
	szklanki 250 cm ³	łyżki stołowej	łyżeczki do herbaty
Mąka i kasza:			
Mąka pszenna	160	25	10
„ ziemniaczana	200	30	10
bułka tarta	125	15	5
kasza gryczana	210	25	—
płatki owsiane	90	12	—
manna	200	25	8
kasza perłowa	230	25	—
„ jęczmienna	180	20	—
ryż	230	25	—
sago	180	20	—
kasza jaglana	220	25	—
fasoła	220	—	—
groch nieluszczony	200	—	—
groch łuszczony (połówki)	230	—	—
Mleko i przetwory mleczne			
masło topione	245	20	5
mleko pełnotłuste	250	20	—
mleko w proszku	120	20	5
mleko zgrzeszone	—	30	12
śmietana	250	25	10
Cukier, sól i inne			
kryształ	200	25	10
sól	325	30	10
ocet	250	15	5
żelatyna w proszku	—	15	5

MARIA WALENS

Pasty do smarowania kanapek

Podaję poniżej wypróbowane sposoby przyrządzenia masy do smarowania kanapek z ryb wędzonych, śledzi, wątroby i krwi. W przygotowaniu pasty z ryb wędzonych starałam się zachować maksimum wartości odżywczych przez użycie poza mięsem również skóry, ości i kręgosłupa ryby. Odrzuca się jedynie łby i pletwy. Taki sposób przyrządzenia masy z ryb wędzonych zapewnia konsumentowi zachowanie dużej wartości odżywczej i smakowej w przygotowanej paście. W czasie wędzenia ryby największa ilość tłuszczu, soli mineralnych i innych składników odżywczych gromadzi się w skórze natłuszczonej, bądź pod samą skórą. Szkielet ryb zawiera bardzo duży procent łatwo przez człowieka przyswajanego wapnia. Odrzucając zatem skórę i ości pozbawiamy się wielu cennych wartości odżywczych, a poza tym popełniamy wielkie marnotrawstwo cennego surowca, gdyż waga samego mięsa wynosi u dorsza i flądry 1/3 wagi całej ryby, a u makreli i piklinga dochodzi do 2/3.

Podane poniżej przepisy można stosować zarówno w bufetach zakładów żywienia zbiorowego, jak i w szpitalach, prewentoriach, domach

dziecka itp. Ryby przeznaczone na pastę, oczyszczone z łbów, pletw i ogonów należy zemleć przez maszynkę, możliwie przez sitko pasztetowe. Częsteczki skóry nie mogą być większe niż ziarenka manny.

Masa z ryb wędzonych (sposób I): 0,50 kg ryba wędzona, 0,10 cebula, 0,15 kg tłuszcz, 0,25 kg szczypiorek, 0,02 kg korniszon lub grzybek marynowany do przybrania. Rybę zmieloną wraz ze skórą i ośmi wymieszać z drobno posiekaną cebulą i tłuszczem utartym na śmietankę. Dokładne utarcie tłuszczu podnosi smak masy. Np. margaryna tym bardziej zatracza swój charakterystyczny smak im jest lepiej utarta. Ucierać aż do wytworzenia się pulchnej masy. Posmarowane kanapki posypać posiekanym szczypiorkiem, przybrać.

Masa z ryb wędzonych (sposób II): 0,50 kg wędzona ryba, 0,15 kg ugotowane ziemniaki, 0,10 kg cebula, 0,10 kg śmietana, 0,05 kg szczypiorek. Rybę zmieloną wraz z ziemniakami połączyć z posiekaną cebulą, dodać śmietaną, wyrobić na jednolitą masę.

Masa z ryb wędzonych z twarogiem: 0,25 kg ryba, 0,25 kg twaróg, 0,10 kg cebula, 0,10 tłuszcz, 0,06 kg przecier pomidorowy lub śmietana, 0,05 szczypiorek. Po

utarcie tłuszczu, przemieleniu sera z rybą i wymieszaniu z posiekaną cebulą, złączyć razem, ucierając na jednolitą masę. Można dodać odrobinę papryki.

Masa ze śledzi solonych: 0,20 kg śledzie, 0,08 kg namoczona bułka, lub 0,10 kg gotowanych ziemniaków, 0,10 kg cebula, 0,10 kg tłuszcz, 0,05 szczypierek do posypania. Ilość bułki zależna jest od tego, czy śledzie są tłuste czy chude. Niezbyt wymoczonego śledzia po odrzuceniu łba pletw i ogona, przemeleć 3 — 4 razy przez maszynkę wraz z bułką i cebulą. Złączyć z utartym tłuszczem, posypać zielonym szczypiorkiem.

Masa z ikry śledzia: przepłukana ikra z 5 śledzi, 0,10 kg cebuli, 0,10 kg (2 szt.) jaja ugotowane na twardo, 0,10 kg tłuszcz, 0,5 kg szczypierek. Utrzeć żółtka jaj z ikrą, zmieszać z posiekaną cebulą, połączyć z utartym tłuszczem, przybrać siekanym białkiem ugotowanym, posypać szczypiorkiem.

Masa z krwi: 1 szklanka krwi cielęcej, wieprzowej, z drobiu), 0,10 kg tłuszczu, 0,03 kg musztarda, 0,07 kg cebula, 0,05 kg szczypierek. Nastawić w głębokim rondlu wodę drugi mniejszy wysmarować tłuszczem i wstawić do większego, gdy woda będzie wrzała. Wlać krew, bezustannie mieszać aż się zetnie. Po ostudzeniu przepuścić przez maszynkę, dodać sól, musztardę, na końcu utarty tłuszcz.

Masa z surowej wątroby: 0,25 kg wątroby, 1 surowe żółtko, 0,06 kg musztarda, 0,07 kg cebula, 0,10 kg

masło lub margaryna. Wątrobę namoczyć, zdjąć błonę, przemeleć przez maszynkę, wyrobić na jednolitą masę. Żółtko rozetrzeć z musztardą, złączyć z utartym masłem, osolić, połączyć z wątrową. Można posypać usiekanym szczypiorkiem.

Przy sporządzaniu masy z wątroby bardzo ważna jest technika wykonania. Nie należy dodawać wątroby do nieutartego tłuszczu, lub łączyć jej najpierw z tłuszczem, gdyż otrzymamy masą o bardzo nieapetycznym wyglądzie, gruzelkową.

Masa z wątroby smażonej lub duszonej. Wykonujemy w ten sam sposób jak masę z krwi.

Masa z resztek wędliny. 0,20 kg skrawków wędlin (obranech ze skórki), 0,10 kg tłuszczu, 0,10 kg cebuli, 0,07 kg ugotowanych ziemniaków, szczypierek. Wędlinę przemeleć razem z ziemniakami i cebulą dwa razy, złączyć z utartym tłuszczem, posypać szczypiorkiem.

Masa z „bewitu“ z twarogiem. 0,25 kg twarogu, 0,05 kg bewitu, 0,10 — 0,15 kg tłuszczu, 0,02 kg usiekanego szczypiorku, 0,06 kg przecieru pomidorowego lub śmietany, zależnie od sezonu sałata, pomidor, talarci marchewki do dekoracji. Po przemieleniu twarogu dodać bewit i przecier pomidorowy lub śmietaną, szczypierek. Złączyć z utartym tłuszczem, udekorować kanapki rzodkiewką.

JANINA KAMIŃSKA

Kontrola laboratoryjna produkcji kulinarnej

Czytelnikom naszym nie trzeba tłumaczyć znaczenie i roli, jaką ma do spełnienia instytucja żywienia zbiorowego w gospodarce socjalistycznej. Zbędnym byłoby również podkreślanie, że rolę swą spełni ono należycie tylko wówczas, kiedy produkcja kulinarna odpowiadać będzie wymaganiom higieny żywienia a jednocześnie koszt jej mieścić się będzie w granicach określonych przez ekonomikę na danym etapie rozwoju gospodarczego kraju. Dlatego racjonalizacja żywienia musi łączyć się ściśle z jego normalizacją, czego zewnętrznym wyrazem są znormalizowane i obowiązujące w skali całego kraju recepty potraw.

Jest rzeczą oczywistą, że produkcja kulinarna w zakładach żywienia zbiorowego — jak każda inna produkcja w skali przemysłowej — podlegać musi stałej i wszechstronnej kontroli. Kontrola prowadzona wyłącznie pod kątem widzenia wymagań higieny ogólnej — a więc zgodności produkcji z przepisami sanitarnymi — nie może tu wystarczać. Również nie wystarczy kontrola gospodarcza i finansowa — jakkolwiek i ten rodzaj kontroli jest niezbędny. Kontrola pełna, wszechstronna, musi uwzględniać ponadto wymagania stawiane przez technologię sporządzania potraw. Nie może więc w niej zbraknąć zbadania prawidłowości przebiegu procesów kulinarnych.

Kontrola technologiczna produkcji kulinarnej jest odpowiednikiem takiejże kontroli od

dawna stosowanej w większości zakładów przemysłowych. Podobnie też, jak w produkcji przemysłowej, w produkcji gastronomicznej kontrola opierać się musi o wyspecjalizowane laboratoria. Jest rzeczą zrozumiałą, że ze względu na konieczność stosowania oszczędności, zarówno w zakresie kadr, jak i wyposażenia laboratoryjnego, badania nie wymagające skomplikowanej aparatury laboratoryjnej powinny być przeprowadzone na miejscu, w zakładzie żywienia zbiorowego przy udziale czynnika społecznego. Zastosowane tu mogą być metody organoleptyczne (badania przy pomocy zmysłów — wzroku, smaku, powonienia), względnie badania przy użyciu najprostszyc przyrządów, jak odpowiednio czuła waga, termometr, aerometr (gęstościomierz), papierek lakmusowy itp.

Niektóre jednak badania kontrolne wymagają odpowiednio wyposażonych laboratoriów, obsługiwanych przez wykwalifikowany personel. W związku z tym powstaje konieczność zorganizowania całej sieci laboratoriów kontrolnych specjalnego typu.

W ZSRR, gdzie zagadnienie kontroli zostało już rozwiązane, sieć taka już istnieje. W samej tylko Moskwie czynne są 24 laboratoria kontrolne podległe laboratorium centralnemu. Na podstawie uzyskanych na miejscu informacji oraz w oparciu o literaturę radziecką, Instytut Handlu i Żywienia Zbiorowego opra-

cował projekt analogicznej organizacji sieci laboratoriów kontrolnych w Polsce. Projekt ten, złożony właściwym władzom, został przychylnie oceniony, w związku z czym można oczekiwać jego realizacji. Tymczasem IHŻ opracowuje uproszczone metody kontrolne tak organoleptyczne jak i laboratoryjne.

Dla zilustrowania przydatności kontroli technologicznej procesów kulinarnych przytacza się poniżej opis badania wykonanego przez laboratorium chemiczne IHŻ na zlecenie jednej z instytucji państwowych, wydającej w swej stołówce ok. 2.000 obiadów dziennie. Przedmiotem badań był kotlet mielony (z mięsa). Chcąc sprawdzić, czy dany kotlet został sporządzony według receptury — a więc czy nie dodano tu nadmiernej ilości pieczywa (wzgl. ziemniaków) kosztem mięsa i tłuszczu, należało dokonać analizy laboratoryjnej na azot, skrobię i tłuszcz. Z otrzymanych wyników, znając odpowiednie współczynniki, można już było odtworzyć ilość i wzajemny stosunek poszczególnych składników masy kotletowej.

Tak więc z wykrytej przy pomocy analizy ilości 11,4 g skrobi, można było wyliczyć ilość użytego chleba wg następującego wzoru *):

$$\frac{11,4 \times 100}{45,2} = 25,2 \text{ g chleba. W stosunku do masy badanej próby (74,8 g) stanowi to}$$

$$\frac{25,2 \times 100}{74,8} = 33,7\% \text{ chleba w masie kotletowej.}$$

Wg danych radzieckich **) masa kotletowa najlepiej wypada przy zawartości chleba 13,5% + 7,5% chleba w postaci sucharów do „obtaczania“. Projekt polskiej normy przewiduje ok. 14% chleba w masie kotletowej. W produkcji zakładów żywienia zbiorowego obowiązuje oczywiście % zawartości chleba przepisanej recepturą.

Z podanego wyżej przykładowo obliczenia wynika jasno, że na podstawie analizy łatwo ustalić, czy potrawa wykonana została zgodnie z recepturą. W razie stwierdzenia niezgodności ustalić wówczas można odpowiedzialność wykonawców.

W tym miejscu wypadnie zauważyć, że w produkcji kulinarnej ciągle jeszcze ma się do czynienia z surowcem niestandardyzowanym. Stąd mogą zachodzić nawet duże rozbieżności w wynikach analiz podobnych, zdawałoby się produktów. Utrudnia to bardzo wydanie właściwej oceny, rodzi się zatem potrzeba ustalenia granic dopuszczalnych odchyłań (tolerancji). W związku z tym zachodzi konieczność przeprowadzenia większej ilości badań w skali laboratoryjnej, a następnie półtechnicznej i przemysłowej. Badania te podjął IHŻ w oparciu o własne laboratorium chemiczne oraz laboratorium technologiczne i wytypowane zakłady żywienia zbiorowego w terenie.

Wielomiesięczna praca, w ciągu której wykonano setki oznaczeń, pozwala wyciągnąć już

szereg wniosków w zakresie metod badawczych oraz zarysować pierwsze zręby organizacji kontroli.

Czytelników „Żywienia Zbiorowego“ zainteresują być może wyniki badań przeprowadzonych w drugim półroczu 1951 roku, tj. w okresie kiedy zostało uruchomione laboratorium chemiczne IHŻ. W czasie tym przeanalizowany został szereg dań pochodzących z produkcji laboratorium technologicznego IHŻ (w proporcji na 10 osób). Dania sporządzone według ustalonej receptury MHW lub IHŻ, poddawane były następnie analizie w laboratorium chemicznym IHŻ. Analizy prowadzone były na zawartość wilgoci i suchej masy, a w zakresie suchej masy na zawartość składników mineralnych (popiół) oraz organicznych (tłuszcz, białko i „pozostałość“). Na podstawie wyników analizy obliczana była kaloryczność potraw. Z kolei wyniki analiz porównywane były z danymi receptur, na podstawie których sporządzono dania, poddawane badaniu laboratoryjnemu.

Porównanie przeciętnego składu potraw według wyników analizy z przeciętnym składem tychże potraw wg receptur, wykazują, że między ilością białka jaką wykryła analiza, a tą ilością, jaką podają receptury różnica była nieznaczna (ok. 1,5%). Większe różnice zaznaczyły się w zakresie tłuszczu (15,5%). Składa się na to kilka przyczyn. Tak np. niektóre nasze surowce wykazują niższą procentowo zawartość tłuszczu, niż to podają tablice wartości, na podstawie których została obliczona teoretyczna zawartość tłuszczu w badanych potrawach. Jasna rzecz, że w tym wypadku analiza musi wykazać niższą zawartość tłuszczu, niż receptura. Drugą przyczyną niższej zawartości tłuszczu w daniu, niż możnaby oczekiwać na podstawie teoretycznych obliczeń — to straty tłuszczu w czasie sporządzania potrawy. W trakcie termicznej obróbki tłuszcz nie tylko traci wodę (np masło), ale ponadto ulega częściowemu rozkładowi (powstawanie dymu). Łobanow *) przytacza następujące liczby strat tłuszczu zależnie od rodzaju tłuszczu i jego zastosowania (w % tłuszczu wziętego do smażenia):

	Kotlety ziemniaczane	Sandacz
Olej słonecznikowy	4,3	16,0
Łój wołowy	2,1	7,6
Przetopiona margaryna	4,2	9,9
Margaryna „śmietankowa“	9,2	—

Trzecia przyczyna ubytków tłuszczu, to przyleganie jego do ścian i dna naczynia, w którym sporządzono potrawę. Jak wykazały badania IHŻ jest to dość poważna pozycja.

Ogólnie biorąc analizy dań drugich wykazały mniejszą zawartość tłuszczu niż podawały odnośne receptury. W przecięciu niedobór wyniósł, jak już o tym była mowa, ok. 15%. W poszczególnych wypadkach niedobór był większy, w innych mniejszy.

*) Wg O. P. Mołczanowej zawartość skrobi w chlebie pszennym wynosi 45,2%. Wg M. S. Szapiro i G. G. Trajnina zawartość skrobi w chlebie waha się od 36 do 56%, zależnie od rodzaju mąki i % przemiału.

**) Wg Szapiro i Trajnina.

*) D. I. Łobanow — Technologia przygotowania pizszi. Gostorgizdat — 1951.

Opisane wyżej wyniki doświadczeń stały się dla IHŻ bodźcem do rozszerzenia badań na inne jeszcze składniki (cukier, skrobia, błonnik). Jednocześnie Instytut zajął się wyświetlaniem przyczyn zarejestrowanych odchyłań, jak również związku zachodzącego między obserwowanymi zjawiskami. Dotychczasowe wyniki pozwalają się spodziewać opracowania pełnej metody badań kontrolnych, zarówno na drodze laboratoryjnej jak i oceny organoleptycznej w niedługim czasie.

Metodyczna kontrola produkcji kulinarnej możliwa jest tylko tam, gdzie obowiązuje jednolita receptura. Ona dopiero daje podstawy do obiektywnej oceny, a więc i do wydania orzeczenia, czy badana potrawa jest sporzą-

dzona prawidłowo. Podjęte obecnie prace nad ujednoczeniem receptur mają na celu stworzenie takiej właśnie podstawy dla powszechnej kontroli technologicznej.

Na zakończenie warto podkreślić, że walka z nadużyciami, że ochrona mienia socjalistycznego nie jest bynajmniej jedynym celem kontroli technologicznej. Metody, którymi się ona posługuje, opracowane są z uwzględnieniem najnowszych zdobyczy nauki w zakresie technologii, fizjologii i ekonomiki. Dlatego omawianie przebiegu i wyników kontroli na naradach produkcyjnych stanowić może skuteczny czynnik podniesienia nie tylko poziomu moralno-politycznego ale i fachowego.

Inż. JANUSZ ŁOŚ

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

Warunki zachowania higieny pomieszczeń

Warunkami podstawowymi, dającymi gwarancję zachowania czystości i higieny w pomieszczeniach są: racjonalne rozplanowanie pomieszczeń, właściwe przystosowanie podstawowych elementów pomieszczeń do potrzeb lokalu, wyposażenie w urządzenia sanitarne, wreszcie właściwa konserwacja pomieszczeń i urządzeń.

ROZPLANOWANIE POMIESZCZEŃ

Jako zasadę przyjęć należy, że lokal przeznaczony na zakład żywienia nie może się łączyć bezpośrednio z lokalami mieszkalnymi. Lokal należy rozplanować w ten sposób, aby poszczególne części względnie grupy czynności mogły być wykonywane w odrębnych, izolowanych od siebie izbach lub ich częściach. W tym celu lokal winien być podzielony na cztery części, a mianowicie: część składową, produkcyjną, handlowo-konsumcyjną i administracyjno-socjalną. Pomieszczenia poszczególnych części winny być zgrupowane razem w sposób, który zapewni jednokierunkowy ruch w zakładzie. W zasadzie wszystkie pomieszczenia należące do zakładu winny być zlokalizowane na jednym poziomie. O ile w lokalu ma miejsce różnica poziomów, niezbędne jest zainstalowanie dźwigów, które również należy stosować dla połączenia części produkcyjnej z częścią składową, w razie gdy ta ostatnia mieści się poniżej poziomu.

W części składowej lokalu należy wyodrębnić dwie grupy: pomieszczenia na przechowywanie zapasów żywności oraz pomieszczenia na magazyny materiałowe. W grupie pierwszej znajdują się będą: a) magazyn na produkty suche, zabezpieczający przechowywanie zapasu produktów do minimum 10—14 dni; chłodnie i lodówki na łatwo psujące się artykuły żywnościowe (mięso, ryby, nabiał) z oddzielnymi komorami na mięso, ryby i pozostałe produkty; c) magazyn na napoje; d) magazyn na warzywa i owoce, o pojemności gwarantującej przechowywanie zimowego zapasu tych artykułów; e) magazyn na kiszonki. Grupa druga to: a) magazyn na opał, b) magazyn na zapasowy inwentarz, c) magazyn na tarę, zniszczony inwentarz, brudną bieliznę, przybory do utrzymania czystości (w dużych zakładach sprzęt i środki do utrzymania czystości winny mieć odrębne pomieszczenia); d) kamera chłodnicza na odpadki pokonsumcyjne; e) zbiorniki na odpadki przemysłowe.

W części produkcyjnej lokalu należy wyodrębnić: a) przygotowalnię I, zwaną obieralnią jarzyn, gdzie dokonywa się wstępnej obróbki surowca (w dużych zakładach należy uwzględnić również oddzielne pomieszczenie na rozbieralnię mięsa, o ile zakład nie korzysta z rozbieralni centralnej) oraz czyszczenie ryb i drobiu; b) przygotowalnię II, w której surowiec pod-

daje się wtórnej obróbce (rozdrabnianie jarzyn, mielenie mięsa itp.); c) kuchnię z trzosem kuchennym, dostępną ze wszystkich stron, z odpowiednio przystosowaną do potrzeb zakładu ilością kotłów — kuchnia powinna się łączyć bezpośrednio ze zmywalnią, kredensem i ekspedycją, a ponadto mieć dogodną połączenie z przygotowalnią, magazynem podręcznym oraz garmazernią; d) garmazernia (o ile zakład nie korzysta z garmazerni centralnej, lub o ile z uwagi na typ zakładu nie jest ona zbędna); e) magazyn podręczny, wyposażony w chłodnię lub lodówkę — magazyn ten może mieścić się w kuchni; f) zmywalnię naczyń kuchennych jako pomieszczenie samodzielne w kuchni; g) zmywalnię naczyń stołowych, która powinna znajdować się w sąsiedztwie pokoju kredensowego i kuchni; h) pokój kredensowy dla przechowywania czystej stółwiny.

Część handlowo-konsumcyjną zakładu powinna przewidywać: a) salę z bufetem, b) szatnię dla konsumentów przed wejściem na salę, c) toalety dla konsumentów z umywalkami.

Część administracyjno-socjalną zawiera: a) pokój dla kierowników zakładu, b) szatnię dla personelu (oddzielne dla kobiet i dla mężczyzn), c) umywalnię z wodą ciepłą i zimną (wskazane są natryski), d) w. c. dla pracowników (nie połączone z w. c. dla konsumentów) oddzielnie dla kobiet i mężczyzn, e) jadalnię dla pracowników, f) świetlicę dla pracowników (w dużych zakładach), g) punkt sanitarny w jadalni lub świetlicy. Pamiętać należy, aby w. c. dla konsumentów i personelu nie znajdowały się w pobliżu części produkcyjnej zakładu.

Korytarze oddzielające poszczególne pomieszczenia nie mogą być miejscem pracy ani magazynowania. Winny być przestronne, posiadać co najmniej 1,2 m szerokości i zabezpieczać wygodne przejście.

Pomieszczenia w zakładach nowowytwarzanych winny odpowiadać obowiązującym normom przestronnym; w zakładach już istniejących należy w miarę możliwości dążyć do zachowania tych norm przez rozbudowę lub przebudowę poszczególnych części zakładu.

PODSTAWOWE ELEMENTY POMIESZCZEŃ

Należy zwrócić uwagę, aby podłogi w lokalu zakładu były równe, gładkie, sporządzone z materiału nie wytwarzającego pyłu. Jako materiał na podłogi należy używać w salach i szatni parkietu, a w pomieszczeniach części produkcyjnej i w toaletach materiału łatwozmywalnego i nieprzeziąkliwego jak terrakota, latsriko, ksyrolit, terrazo, linoleum. W obieralniach, przygotowalniach i kuchniach podłogi winny posiadać spadek umożliwiający odprowadzenie wody do krtek

ściekowych. Kratki te nie powinny być umieszczone w punktach największego rucku. Ściany i sufity powinny być gładkie, nieuszkodzone, bez szpar, pomalowane na jasny kolor. Ściany w części produkcyjnej winny być do wysokości 2 m od podłogi bielone gorącym wapnem i wykładane glazurą, a w najgorszym razie malowane farbą olejną. Ściany w części konsumcyjno-handlowej winny być wyłożone glazurą lub pomalowane farbą olejną do wysokości 1,5 m. Styk ścian z podłogami winien być zaokrąglony.

Wszystkim pomieszczeniom należy zapewnić odpowiedni dopływ światła, przez dostateczną ilość okien. W pomieszczeniach, w których odbywa się stała praca odległości parapetów okiennych od podłogi nie powinny przekraczać 1,2 m, a szerokość ścian między oknami nie może w zasadzie być większa niż 2,5 m. Punkty stałej pracy (stoły, maszyny, zlewozmywaki) nie powinny znajdować się w większej odległości od okien niż dwukrotna wysokość okna. Okna w miejscach stałej pracy muszą być zaopatrywane w urządzenia chroniące pracowników przed zbyt silnym działaniem promieni słonecznych. Okna w części produkcyjnej i składowej należy w sezonie letnim zaopatrzyć w siatki ochronne, ponadto okna w magazynach winny być okratowane, w magazynach dla produktów łatwopujących się i warzyw należy je ponadto zaciemniać, bowiem działanie światła powoduje szereg reakcji obniżających wartość produktów. Szczególnie silnie reagują na światło tłuszcze (masło, słonina, olej, margaryna), produkty nabiałowe oraz zielone i żółte jarzyny.

Szerokość drzwi powinna w zasadzie być uzależniona od ilości pracowników korzystających z przejścia przez drzwi; minimalna szerokość wynosi 1,2 m, minimalna wysokość — 2 m. Umieszczenie progów w drzwiach jest niedozwolone.

WYPOSAŻENIE W URZĄDZENIA SANITARNE I INSTALACJE

Oprócz okien, które udostępniają światło dzienne, zakład powinien mieć zapewnione źródła światła sztucznego, a więc instalację elektryczną lub urządzenia jarzeniowe. Oświetlenie sztuczne powinno być dostatecznie jasne, a punkty świetlne tak rozmieszczone, aby nie oddziaływały szkodliwie na wzrok. Ważnym szczegółem jest doprowadzenie światła elektrycznego do magazynów. W miejscowościach, gdzie nie ma sieci elektrycznej należy jako oświetlenie sztuczne stosować gaz, lampy naftowe lub karbidowe.

Do wszystkich pomieszczeń części produkcyjnej zakładu, jak również do bufetu i toalet należy doprowadzić wodę bieżącą zimną, a do niektórych również i gorącą (kuchnia, zmywalnia naczyń, przygotowalnia II, garmazernia, toalety dla konsumentów i personelu) z odpowiednią ilością kranów, zlewów lub zlewozmywaków. W kuchni i garmazerni winna być wydzielona umywalnia dla mycia rąk personelu podczas pracy. W miejscowościach pozbawionych urządzeń wodociągowych, wodę ze studni do zakładów należy przeprowadzić przy pomocy zainstalowanych w zakładach pomp tłoczących.

Każdy zakład gastronomiczny musi być wyposażony w urządzenia kanalizacyjne. W miejscowościach nieskanalizowanych należy zainstalować szambo z krytymi ściekami i krytym zbiornikiem, ulokowane zdaleka od zakładu, w odległości minimum 2,5 m. Należy zwrócić uwagę, aby rury kanalizacyjne i wodociągowe, gazowe i instalacje centralnego ogrzewania nie przechodziły przez pomieszczenia części składowej zakładu. W rurze odpływowej w zmywalni naczyń należy zainstalować specjalny aparat, tzw. osadnik tłuszczu, zabezpieczający rurę odpływową przed zanieczyszczeniem tłuszczem, oraz umożliwiającą zbieranie tego tłuszczu dla celów przemysłowych. Woda ze studni powinna być poddawana okresowym badaniom przez miejscowe władze sanitarne, zgodnie z obowiązującymi w tym względzie przepisami, co najmniej raz na rok, a w miarę konieczności częściej na wniosek kierownictwa zakładu. Obowiązkiem kierownictwa jest ściśle dopilnowanie badania wody.

Wszystkie pomieszczenia powinny posiadać dobrą wentylację naturalną i sztuczną. Nad trzonami kuchennymi i kottami winny znajdować się wentylatory wyciągowe, z tworami obitymi siatką metalową. Najbardziej wskazane są wentylatory ssąco-tłoczące, zapewniające normalną wymianę powietrza. Wentylatory w magazynach należy umieszczać wysoko pod sufitem.

W zasadzie zakład powinien posiadać ogrzewanie centralne. Zakłady małe, położone we wsiach i miasteczkach, mogą być ogrzewane przy pomocy urządzeń lokalnych, tj. pieców.

Ważną sprawą jest odpowiednie regulowanie temperatury w poszczególnych pomieszczeniach. I tak temperatura w części składowej zakładu powinna kształtować się następująco: a) w magazynach dla produktów łatwopujących się — dla mięsa ok. +20, dla ryb świeżych —20, dla mleka i tłuszczu +20, dla napojów owocowych +40; b) w magazynach dla warzywa +50; c) w magazynach na suche produkty +120; d) w magazynach gospodarczych +160. Temperatura w części produkcyjnej wynosić powinna od +160 do +180, a w części administracyjno-socjalnej +180. Temperatura części handlowo-konsumcyjnej powinna się wahać od +160 w przedsionku, szatni i w.c. do +180 na sali konsumcyjnej.

KONSERWACJA POMIESZCZEŃ I URZĄDZEŃ

„Żywienie Zbiorowe“ w roku 1951 podało w szeregu artykułów w tym dziale zamieszczonych, szczegółowe rady i wskazówki w sprawie utrzymania czystości w pomieszczeniach. Ograniczymy się więc teraz do ogólnych przypomnień. A więc: pomieszczenia zakładu, urządzenia wodno-kanalizacyjne i wszelkie instalacje winny być starannie utrzymywane i zabezpieczone przed zniszczeniem. Kierownicy zakładów lub wyznaczeni do tych czynności pracownicy powinni systematycznie dokonywać przeglądu pomieszczeń i urządzeń w celu ustalenia ewentualnych zniszczeń i braków i zorganizowania bieżących napraw i remontów. Pomieszczenia należy utrzymywać we wzorowej czystości. Cały lokal zakładu codziennie przed otwarciem i po zamknięciu, w miarę potrzeby i podczas funkcjonowania, winien być starannie wietrzony. Czynności porządkowania lokalu odbywają się codziennie, gruntowniejsze porządki raz na tydzień, remonty bieżące w miarę potrzeby. Remonty okresowe należy uskutecznić w sposób następujący: ściany i sufity pomieszczeń w części składowej bielić co najmniej raz do roku wapnem gorącym, a magazyny na warzywa i owoce przed przyjęciem zimowych zapasów bielić i siarkować. W części produkcyjnej ściany i sufity trzeba odnawiać co pół roku, w części handlowo-konsumcyjnej w miarę potrzeby, lecz nie rzadziej niż raz w roku, w części administracyjnej — w miarę potrzeby.

Codziennie sprzątaniu lokalu należy dokonywać przed otwarciem zakładu, w razie potrzeby niektóre czynności mogą być wykonywane w godzinach pracy, podczas mniejszego nasilenia ruchu. W restauracjach i bufetach kolejowych sprzątanie winno się odbywać co najmniej 3 razy na dobę. Sprzątanie winno być bardzo dokładne; szczególnym staraniem otoczyć trzeba sprzątanie umywalni, natrysków i w.c., instalacje te winny być raz w tygodniu dezynfekowane chlorem 5 proc. lub lizolem. Umywalnie należy zaopatrzyć w mydło, ręczniki płócienne, czyste i suche lub w znormalizowane papierowe.

Teren wokół zakładu winien być codziennie zamiatany i utrzymywany w czystości. Znajdujące się w sąsiedztwie zakładu ścieki i wyloty kanalizacyjne winny być okresowo polewane wapnem.

K. HILLENBRANDOWA

Przypomnienia na czasie

W miesiącach letnich, szczególnie w lipcu i sierpniu, pojawia się w wyrobach pszennych choroba wywołana przez drobnoustroje zwane lasecznikiem kartoflanym. Już na drugi dzień po wypieku wewnątrz chleba pojawiają się cienkie kleiste włókienka, a miększość robi wrażenie brudnej szlamowatej masy o zapachu kropli walerianowych. Konsumcja takiego chleba jest szkodliwa dla zdrowia, gdyż powoduje zaburzenia żo-

ładkowe, a nawet poważne schorzenia. Chleb taki nie nadaje się nawet jako pasza dla bydła.

Piekarnie zwalczają tę chorobę przez zakwaszenie ciasta, lecz bakterie nie zostają całkowicie unieszkodliwione i zdolność konsumcyjna chleba uzależniona jest całkowicie od przechowywania gotowego wyrobu. Chleb pszenny 72%, a szczególnie pszenny „Graham“ powinien być przechowywany w suchym, chłodnym i przewiewnym miejscu. Zabójczym jest trzymanie go

w spiżarni, kredensach i innych miejscach zamkniętych. Przy magazynowaniu większych ilości chleba szczególną uwagę należy zwrócić na to, aby nie był układany jeden na drugim. W podobnym wypadku chleb zaparza się, przez co po 24 godzinach jest niezdatny do użytku. W wypadku pojawienia się objawów choroby, miejsce magazynowania należy wymyć słabym roztworem octu stołowego (2 części octu i 1 część wody).

GŁOSY Z TERENU

Wrocławskie Zakłady Gastronomiczne

W poprzednim numerze poruszaliśmy część spraw, związanych z działalnością WZG. Obecnie przechodzimy do omówienia tych, które mogą i powinny zainteresować wszystkie pionierzy żywienia zbiorowego.

Sposób załatwiania skarg i zażaleń

We wszystkich zakładach WZG jest wprowadzony jednolity system książek zażaleń i życzeń. Kierownicy wszystkich zakładów powinni każdorazowo odpowiadać w tych książkach na poszczególne zażalenia czy życzenia oraz usuwać wszystkie zauważone negocjacje. W czasie kontroli stwierdzono jednak, że kierownicy zakładów niejednokrotnie nie stosują się ściśle do tego zarządzenia, to też na każdej odprawie WZG poświęca się trochę czasu temu zagadnieniu. Konkretnie w stosunku do kierownika jadłodajni „Bachus“ ob. Błażejewskiego zastosowano sankcje obciążenia 50% premii za nienależyte załatwienie skargi konsumentów, co podano do wiadomości ogółu zakładów. Wierzymy, że ten przykład spowoduje poważną poprawę na tym odcinku. Za złą jakość produkcji, niewłaściwe obsługiwanie konsumentów przez personel zakładów, WZG stosuje również sankcje obcinania premii operatywnej, co uważać trzeba za jedną z form wychowawczych personelu.

Dużą pomocą w pracy WZG była krytyka prasowa dzienników wrocławskich — „Gazety Robotniczej“ i „Słowa Polskiego“. W roku 1951 ukazało się 85 notatek i artykułów, w tym 74 poddawały krytyce zakłady WZG, a 11 wyrażało ocenę dodatnią pracy zakładów czy dyrekcji. W wyniku tej akcji prasowej usunęliśmy wiele niedociągnięć, a ponadto ukaraliśmy 8 kierowników, 1 bufetową, 1 szefa kuchni i 6 kelnerów za niewłaściwy styl pracy, brak należytego nadzoru i niewłaściwą obsługę konsumentów.

Zaopatrzenie

Zaopatrzenie zakładów WZG w trzecim kwartale ub. roku opierało się w 99% na zakupach ze źródeł centralizowanych. Dopiero w czwartym kwartale WZG przeszły częściowo na zakupy zdecentralizowane, przy czym w ogólnej puli towarowej ten rodzaj zakupów zamyka się cyfrą 10%. Ten niski stosunkowo procent jest przyczyną

licznych braków surowców w zakładach, szczególnie w dziedzinie warzyw i nabiału, jaj, grzybów itd. Dużą winę ponosi tutaj WZG, gdyż poza ziemniakami w ilości 1200 ton nie dokonały żadnych zapasów zimowych, mimo kilku zarządzeń Dyrekcji Naczelnej CZPG. Dopiero w IV kwartale ub. r. udało się WZG zakupić od producenta 20 ton kapusty kiszonej, co jednak nie rozwiązało sprawy warzyw na okres zimowy. Braki zaopatrzenia szczególnie w warzywa, ryby i nabiał były przyczyną nikłego stosunkowo procentowego produkcji własnej w obrotach ogólnych WZG za rok 1951.

Transport

Wewnętrzna trudnością WZG ściśle związaną z zaopatrzeniem jest niewystarczająca ilość samochodów. Według stanu na 31 grudnia 1951 r. WZG posiadały 4 samochody 3,5 tonowe, 1 — 4 t, 1 — 1,5 t, 2 — 0,5 t oraz jedną przyczepę 3 t. Mimo przejęcia 16 zakładów, ani PSS ani Centrala Rybna nie przekazały ani jednego środka transportowego, mimo zwiększenia się puli towarowej WZG o ok. 50%. Jeżeli dodamy do tego wybitnie biurokratyczny styl pracy w biurach dystrybutorów w poszczególnych centralach (szczególnie w Centrali Spożywców) to musimy stwierdzić, że samochody WZG nie są w pełni wykorzystane, a w konsekwencji zakłady zaopatrywane są nieregularnie w rozmaitych porach dnia lub wieczoru.

Kontrola wewnętrzna

W WZG zasadniczo nie istnieje komórka kontroli wewnętrznej, jest natomiast instruktaż branżowy, który częściowo spełnia rolę tej komórki, przedkładając odpowiednie materiały rozliczeniowe wykrywane przede wszystkim manka. Według posiadanych danych do 31 października ub. roku ujawniono 358 wypadków mank na sumę 163.576 złotych. W wyniku sprawozdań instruktora skierowano do prokuratora czy MO 57 spraw dotyczących 113 osób, w tym około 80% spraw dotyczyło manka, a około 20% innych nadużyć w zakładach.

Zakłady pomocnicze

Dużą pomocą w pracy zakładów żywienia zbiorowego są zakłady

pomocnicze, których WZG poza tuższą posiada 4, są to: centralna rozbieralnia mięsa, garmazernia, ciastkarnia i pralnia. Zakłady te pracą swoją przyczyniają się również do zmniejszenia kosztów własnych przedsiębiorstwa. Ciastkarnia i pralnia nie zaspokajają potrzeb zakładów WZG i będą musiały w najbliższym czasie ulec rozszerzeniu.

Współzawodnictwo

WZG podsumowały wyniki współzawodnictwa pracy w I kwartale br. Po szczegółowej analizie dokonanej przez Komitet współzawodnictwa wspólnie z aktywnym społeczno-politycznym Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych stwierdzono, że na odcinku produkcyjnym w WZG współzawodnictwo nie przyniosło zadowalających rezultatów. Plany produkcyjne za I kwartał br. nie zostały wykonane w żadnym wskaźniku, a więc ani wartościowo, ani ilościowo. Stało się to wskutek niedostatecznego jeszcze zainteresowania się Rady Zakładowej, Podstawowej Organizacji Partyjnej i dyrekcji tym odcinkiem działalności przedsiębiorstwa.

W ostatnim miesiącu I kwartału dzięki inicjatywie restauracji — „W — Z“, która pierwsza podchwyciła apel załogi Pafawagu, fala zobowiązań podjętych przez wszystkie zakłady WZG, olbrzymia mobilizacja i ambicja wykonania zobowiązań dla uczczenia 60-letniej rocznicy urodzin nauczyciela Polski tow. Bieruła, przyczyniła się po raz pierwszy w tym roku do wykonania i poważnego przekroczenia wszystkich wskaźników planu, bo obrót wykonano w 108,5%, produkcję własną w 109,9%, produkcję ilościową w 109,7%, dań obiadowych w 107,8%, a wydajność pracy przekroczonego o 13,5%, zaś plan tużcu wykonano w 171,2%. Nadwyżki te niestety nie uzupełniły dużych niedoborów poprzednich miesięcy kwartału na odcinku produkcyjnym, to też kwartałny plan produkcji wartościowo wykonano w 98,3%, ilościowo w 99,6%, a dań obiadowych zaledwie w 80,3%. Plan obrotu wykonano natomiast w 105,5%, a wydajność przekroczonego o 13%. Osiągnięciem jest również przekroczenie planu akumulacji o 0,6%.

W szlachetnym współzawodnictwie, które nie dało co prawda w pełni pożądanego rezultatów w skali przedsiębiorstwa, niektóre zakłady osiągnęły poważne rezultaty gospodarczo-finansowe, współza-

wodnicząc o miano najlepszego zakładu WZG w I kwartale br.

Zwycięzcą została restauracja „W-Z” przy ul. Wita Stwosza 12, która w IV kwartale ub. roku zajęła II miejsce. Należy podkreślić, że świadoma swoich zadań załoga restauracji „W-Z” zajęła I miejsce dzięki bardzo ofiarnej pracy na wszystkich odcinkach pracy zakładu i dzięki pełnej mobilizacji swoich grup partyjnych i związkowych.

Świadoma postawa pracowników restauracji „W-Z” przyczyniła się również do znacznego podniesienia wyglądu estetycznego tego zakładu, to też świeci on obecnie przykładem pozostałym placówkom Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych. Trzeba więc przyznać, że na zdobyty propozycję przechodni restauracja „W-Z” w pełni zasłużyła. Drugie miejsce zajął bar Centralny zdobywca I miejsca w WZG i IV w Polsce w IV kwartale ub. roku. Trzecie miejsce uzyskał bar Smakosz, a dalsze miejsce zajęła restauracja Polonia i bar Rybny.

W przodujących zakładach mamy również przodujących ludzi. I tak „W-Z” zasłużyli sobie: pomoc kuchenna Fenger Halina, którą awansowano w międzyczasie na samodzielnie kucharke, kelnerzy Strzelichowski i Lubarka, pomoce kuchenne Miller, Pawlaczyk i Różańska i szef kuchni Motylewski. W barze Centralnym do przodujących zaliczamy bufetową Ziniewicz, pom. kuchenną Kalinowski i kelnerka Litwiniuk, a w barze Smakosz kasjerkę Piwowarow. Wyróżnieni pracownicy otrzymują nagrody pieniężne, a zakłady „W-Z”, Centralny i Smakosz — dyplomy.

W II kwartale br. współzawodnictwo w WZG dzięki szczegółowemu przeanalizowaniu niedociągnięć z poprzedniego kwartału nabrało lepszych form organizacyjnych, co w efekcie przyczyni się do pełnego wykonania planów produkcyjnych na wyróżnienie w restauracji przedsiębiorstwa w 1952 r.

Wnioski

Trzeba przyznać, że jakkolwiek WZG nie spełniły jeszcze w należy-

tym stopniu swojego zadania, nie mniej jednak z gospodarki deficytowej w roku 1950 działalność swoją na 1951 rok zakończyły zyskiem w wysokości około 0,25% obrotu. Wyniki te nie zadowalają co prawda WZG i niewątpliwie gospodarka 1952 roku przyniesie jeszcze lepsze rezultaty, co przyspieszy wykonanie Planu 6-letniego. Jako podstawowe zadania WZG stawiają przed sobą na rok 1952: 1) wykonanie planu rocznego do dnia 10 grudnia 1952 roku, 2) przekroczenie rocznego wskaźnika wydajności na r. 1952 o 5%, 3) zmniejszenie kosztów własnych w porównaniu do roku 1951 o 2%, 4) podniesienie produkcji własnej do 62% w stosunku do obrotu; 5) wezwanie przedsiębiorstw CZPG do współzawodnictwa co do powyższych zadań; 6) doprowadzenie wszystkich zakładów WZG do należytego stanu sanitarnego i wezwanie do współzawodnictwa na odcinku Poznańskich i Katowickich Zakładów Gastronomicznych oraz wszystkich zakładów gastronomicznych na terenie woj. wrocławskiego; 7) zmniejszenie ilości stłuczek i zużycia stołowizny o 10% w porównaniu do roku 1951; 8) wykonanie rocznego planu tuczu do 1 maja br. i wezwanie do współzawodnictwa wszystkie przedsiębiorstwa CZPG; 9) przekroczenie 80% zatrudnienia kobiet w porównaniu do ogółu zatrudnionych w przedsiębiorstwie; 10) uszlachetnić jeszcze bardziej ruch współzawodnictwa pracy i doprowadzić do 95% udziału w nim załogi przedsiębiorstwa; 11) zakończenie rocznego planu inwestycyjnego do 22 lipca 1952 r.; 12) przeszkolenie 20% ogółu personelu zakładów; 13) zmniejszenie kosztów transportu o 5% w stosunku do roku ubiegłego; 14) zmniejszenie stanu etatów pracowników umysłowych dyrekcji WZG o 2 etaty w stosunku do planu rocznego; 15) uruchomienie 5 zakładów żywienia zbiorowego poza planem; 16) zmniejszenie o 2% w porównaniu do roku ubiegłego sprzedaży wódki.

W. BANASZEWSKI
(Wrocław)

Kurs dla kucharzy we Wrocławiu

Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego organizuje od szeregu miesięcy w Państwowym Ośrodku Szkolenia Handlowego we Wrocławiu szkolenie zawodowe dla kucharzy, kelnerów, bufetowych i innych pracowników CZPG, „Orbisu” i KZG.

Z przeprowadzonych dotychczas kursów na specjalną uwagę zasługuje kurs dla kucharzy, który odbył się w czasie od 11 marca do 23 kwietnia 1952 r. Uczestnicy tego kursu wyróżniali się swą pilną, sumienną i obowiązkową pracą tak na przykład jak i na zajęciach prak-

tycznych. Po zakończeniu kursu zorganizowano wystawę produkcji kulinarnej, która zwróciła uwagę fachowców i zawodowców na jakość, pomysłowość i estetyczny wygląd wystawionych eksponatów, a przede wszystkim przetworów rybnych.

Miłym momentem były przemówienia wygłoszone na zakończeniu kursu przez słuchaczy w gwarach regionalnych, a więc Maria Molik



z Zakopiańskich Zakładów Gastronomicznych, mówiła w gwarze góralskiej i Gertruda Liszka z Zabrze w gwarze śląskiej.

KAZIMIERZ KACA
(Wrocław)

Narada wytwórcza w szpitalu powiatowym Nr 1 w Tarnowskich Górach

Narady wytwórcze naszego szpitala mają m. in. za zadanie rozwiązywanie najtrudniejszych problemów pracy bieżącej. Tematem jednej z ostatnich narad było ustalenie diet dla chorych. Koszt dzienny wyżywienia chorego utrzymuje się dzisiaj w granicach 6,50 zł. (wobec zaplanowanych 6,48 zł.). Dla podwyższenia jakości wyżywienia należy usprawnić zaopatrzenie w mleko i w warzywa. Wobec tego, że szpital sprawuje patronat nad kopalnią Radzionków, może uda się spowodować przelew pewnych sum na konto szpitala, dzięki czemu możnaby podwyższyć koszt dzienny wyżywienia. Poza tym pewne diety lecznicze, np. przy wrzodach żołądka, wymagają kosztu mniejszego niż zaplanowane 6,48 zł dla diety normalnej. Wysłany przez jednego z uczestników narady projekt, aby zlikwidować mleko na II śniadanie został odrzucony, gdyż mleko jest niezastąpionym pokarmem. Należy raczej wycofać z jadłospisów produkty zbyt drogie, które dadzą się zastąpić tańszymi, nie powodując obniżenia wartości odżywczej wyżywienia. Na zakończenie uchwalono wystąpić do Wydziału Handlu R. N. o zwiększenie limitów.

dr A. JARZYŃSKI
Tarnowskie Góry



Dlaczego plany obrotów bywają niewykonane?

Przyczyn niewykonania planu obrotów jest wiele. Gdybyśmy pytali jednak poszczególnych kierowników zakładów, dlaczego ich placówki nie wykonały planu, odpowiedzieliby niewątpliwie, że otrzymali za wysokie narzuty ze strony swojej komórki planowania. Przyczyna należy, że i to się zdarza, że często plany bywają nierealne, większość jednak powodów niewykonania planu leży gdzie indziej.

Bardzo często zdarza się, że asortyment zakąsek w bufecie ogranicza się do bułek z kiełbasą, często zaś bufet w ogóle świeci pustkami. W kuchni w godzinach przedpołudniowych nie ma żadnej gorącej potrawy. Zastanówmy się, jak wielu konsumentów tracimy przy takim stylu pracy i o ile zmniejszają się nasze obroty. Podkreślam, iż fakty takie zdarzają się najczęściej w zakładach mniejszych miasteczek. Musimy ustosunkować się do tych faktów samokrytycznie i powiedzieć sobie, że kroczymy po linii najmniejszego oporu, bo oczywiście przygotowanie bułki z wędliną mniej wymaga zachodu niż przygotowanie dorsza po węgiersku, w galarecie itp. Przy okazji poruszyć tu należy kwestię zaopatrzenia zakładów w ryby przez Centralę Rybną, która pulę rybną — np. 400 kg — przesyła nam w miesiącu w dwóch ratach, więc na początku miesiąca — 100 kg i pod koniec miesiąca resztę, czyli 300 kg. Tak planowane zaopatrzenie jest wysoce nieracjonalne i szkodliwe, bowiem ujemnie wpływa na kształtowanie się obrotów oraz powoduje psucie się surowca.

Dziwną tu wydaje się bierność kierowników zakładów, którzy nie interweniują u czynników nadrzędnych, a przecież fakty tego rodzaju powinny znajdować natychmiastowe rozwiązanie w prezydiach rad narodowych lub też w wojewódzkiej radzie narodowej.

Patrzmy więc biernie na puste gabloty w bufecie, tłumacząc się brakiem masła, jaj, śmietany itp. przy sporządzaniu zimnych zakąsek, podczas gdy artykuły te można bez trudu nabyć na wolnym rynku. Wiemy dobrze, że obficie zaopatrzone i estetycznie urządzone bufet wpływa zachęcająco na konsumenta. Jeśli zatem mamy wędliny to nie sprzedajemy ich na kilogramy, lecz sporządzamy z nich zakąski mięsne, przy których niewątpliwie sprzedamy i inny asortyment towaru.

W parze z dobrym zaopatrzeniem bufetu idzie czystość i uprzejmość personelu usługowego. Niejednokrotnie zdarza się, że konsument jest niezdecydowany i waha się w wyborze potraw, wtedy kelner czy też bufetowa winni stać się jego doradcami. Umiejętne i życzliwe podejście personelu do konsumenta dodatnio wpływa na popyt ogólnej produkcji zakładu, a co za tym idzie i na obrót. Mało sprawny i nieprzeszkolony personel usługowy jest jednym z głównych niedociągnięć w zakładach zbiorowego żywienia. Musimy też prowadzić szeroko rozwiniętą akcję szkolenia personelu.

Następnym ważnym momentem wpływającym na kształtowanie się obrotów jest czystość zarówno personelu jak i całego zakładu. Czystość personelu powinna przejawiać się w systematycznej, przynajmniej dwudniowej zmianie odzieży ochronnej, w należytej czystości rąk, w porządnie uczesanych włosach i w dobrze utrzymanej odzieży osobistej. Jeśli chodzi o wygląd estetyczny zakładu, to główną uwagę zwrócić należy na czystość ścian i podłogi, czystość obrusów i nakryć stołowych. W porze letniej wskazanym jest dekorowanie sal kwiatami, w porze zimowej gałązkami sosny lub borówek. W żadnym razie nie należy do dekoracji używanie kwiatów sztucznych. Pamiętaj również należy o dekorowaniu ścian obrazkami, przedstawiającymi bądź to motywy regionalne, bądź też obrazujące dzisiejszą rzeczywistość.

Takie byłyby najważniejsze elementy walki o wykonanie planu obrotu. Nie wspomniano o innych, również ważnych, jak estetyka wydawania posiłków, jak nieodpowiednie zachowanie się i hałas w zapleczu, podawanie zimnych posiłków itp., które to błędy i uchybienia wywołują niezadowolenie konsumentów i wyrabiają złą opinię zakładowi.

Dobry kierownik — organizator, a wraz z nim uprzejmy i dbający o higienę osobistą personel usługowy, zaskarbiają sobie pełne uznanie konsumentów i przyczyniają się do podniesienia obrotów.

JÓZEF SIKORSKI
(Łódź)

Przodownicy pracy zakładów żywienia zbiorowego Z S S



Ob. Maria Ulejczyk pracuje w księgowości i jest kierownikiem Sekcji kontroli i kwalifikacji dokumentów. Wyróżnia się socjalistycznym podejściem do pracy i troskliwą opieką jaką rozkłada nad podległym sobie personelem. To też wyniki pracy całego zespołu są bardzo dobre, a terminy miesięcznych zamknięć z miesiąca na miesiąc skracane



Ob. Stanisława Woźniak jest kucharką w stołówce nr 140 WSS — pracuje z wielką sumiennością i oddaniem




Ob. Lucyna Gozdera — kucharka w stołówce akademickiej nr 58, która wydaje ok. 6000 posiłków dziennie. Swoimi wysokimi kwalifikacjami zawodowymi i pracowitością przyczyniła się do podniesienia wydajności pracy w stołówce

JAN WOJCIECHOWSKI

W KILKU ZDANIACH

Wyjaśnienie. W Nr 5 „Żywienia Zbiorowego“ zamieściliśmy notatkę pt. „Wycieczka WSE z Częstochowy“. Ostatni ustęp tej notatki omawiał dyskusję, jaka wyłoniła się wśród zebranych na konferencji w MHW profesorów i studentów uczelni, a m. in. i wniosek „wzmocnienia wykładów z księgowości“. To ostatnie zdanie mogło nasunąć czytelnikom pisma wrażenie, jakoby poziom wykładów tego działu był słaby. Obecnie kierownik wycieczki, prof. inż. B. Wolnicki nadesłał do redakcji swoje wyjaśnienie, z którego wynika, że zgłaszający wniosek asystent J. Poznański nie poddawał krytyce poziomu wykładów z księgowości ani nie wysuwał konieczności ich wzmocnienia. Natomiast asystent J. Wolnicki podkreślił w swej wypowiedzi, że wykłady rachunkowości wymagają zwiększenia ilości godzin wykładowych ze względu na wagę tego przedmiotu w życiu codziennym.

Zakończenie kursu dla kucharzy.

 Ośrodku Szkoleniowym w Kątach Wrocławskich odbyło się w dniu 28 maja br. uroczyste zakończenie 5-go kursu dla kucharzy gospód. Kurs ukończyło 45 osób. Na egzaminie słuchaczki kursu wykazały dobre opanowanie podstawowych zasad żywienia, umiejętność praktycznego przyrządzania potraw, stosowania receptury, układania jadłospisów, wypieku ciast, przyrządzania surówek itp. Przykładem tego była wspólna kolacja, na której kursistki zaprezentowały swoje wyroby kulinarne. Wysłki i ofiarna praca kursistek zostały należycie ocenione przez Radę Pedagogiczną Kursu i nagrodzone książkami. Za przodownictwo w pracy społecznej i nauce otrzymały cenne książki ob. ob. Herma Halina, Słaza Maria, Olczyk Weronika, Łopat Helena. Poza tym za wyróżnienie w nauce otrzymały również cenne książki ob. ob. Banasikiewicz Janina, Tomaszewska Leokadia, Czapka Stefania, Strączyńska Ewa i Trzcicka Leokadia. Żegnając Ośrodek Szkoleniowy uczestniczki kursu zapewniły kierownictwo, że wykorzystają zdobyte wiadomości i umiejętności w pracy zawodowej.

I kurs instruktorów żywienia zbiorowego w PZGS-ach. Zbliżyć instruktora do zakładu — to jedno z najważniejszych zadań na drodze do podniesienia poziomu działalności naszych zakładów. W nowej strukturze przewidziano powołanie przy każdym PZGS-ie instruktora żywienia zbiorowego, o ile na terenie powiatu znajduje się więcej niż 3 gospody. Zadaniem instruktora jest nie tylko instruować, ale i kontrolować pod względem organizacyjnym, zaopatrzenia i technologicznym. Pierwszy kurs zakończony został w dniu 29 maja br., który ukończyło 25 instruktorów z wszystkich województw. Kurs trwał 42

dni łącznie z praktyką w terenie. Większość kursantów to referenci produkcji w PZGS-ach oraz przeszkoleni kierownicy gospód.

Wiejskie wczasy „orbisowskie“. Już trzeci rok z rzędu Zarząd Żywienia Zbiorowego CRS w porozumieniu z „Orbisem“ organizuje w oparciu o gospody wiejskie wczasy dla tych ludzi pracy, którzy nie mogą skorzystać z wczasów pracowniczych. W roku bieżącym w sezonie letnim objęto akcją następujące miejscowości: w woj. gdańskim — Łeba, Stegna, Chmielno, Sobieszewo, Swibno, Biała Góra, Koszalińskim — Ustronie Morskie, szczecińskim — Trzebież, Niechorze, zielonogórskim — Łągów Lubuski, krakowskim — Muszyna, Piwniczna, Ryto, Porąbka, Jeleśna, Bukowina, katowickim — Szczyrk, Jastrzębie Zdrój, opolskim — Rudy Raciborskie, olsztyńskim — Mikołajki, Wydmy, Wilkasy, Krutynia, bydgoskim — Tleń. W wymienionych ośrodkach lokale gospód zostały odpowiednio przygotowane, zapewnione zaopatrzenie, rozrywki kulturalne. Wczasowicze korzystający z wczasów wiejskich znajdują tu odpowiednie warunki do kulturalnego wypoczynku. Niezależnie od tych miejscowości, do których „Orbis“ będzie kierował wczasowiczów — wszystkie gospody położone w miejscowościach nadmorskich i górskich zostały również odpowiednio przygotowane, by zapewnić ludziom pracy jak najlepsze warunki do wypoczynku.



Zobowiązania zlotowe. Załoga lokalu młodzieżowego PZG „Mokka“ w Poznaniu na zebraniu pracowniczym w dniu 2 maja br., dla uczczenia Złotu Młodych Budowniczych Polski Ludowej wezwała do współzawodnictwa załogę zakładu „Bar Teatralny“ w Krakowie, podejmując następujące zobowiązania: Wykonać plan obrotu zakładu w m-cu czerwcu 1952 r. w 110% a tym samym wykonać plan II kwartału w 105%, obniżyć koszty własne o 0,5%, podnieść kulturę i estetykę zakładu, wzmocnić czujność klasową na odcinku wrogiej propagandy. Pomocze kuchenne zobowiązują się zmniejszyć ilość służeczek, sprawniej i szybciej zmywać naczynia, ref. rozliczeń — oddawać sprawozdania na 2 dni przed terminem, kier. zakładu — przyspieszyć tok szkolenia kelnerki na kierownika i bufetową.

Załoga zakładu „Młodzieżowa“ w Poznaniu wezwała do współzawodnictwa, na cześć Złotu Młodych Budowniczych Polski Ludowej, załogę Zakładów Gastronomicznych „Polonia“ w W-wie, podejmując następujące zobowiązania: wykonać plan m-ca czerwca w 112% a tym samym przyczynić się do wykonania planu II kwartału w 110%. Załoga kuchni wykona plan obrotu II kw. w 102%, zespół bufetu — w 105%. Młodzież zakładu zobowiązuje się zdać z wynikami dobrym szkolenie organizacyjne. Członkinie ZMP ob. ob. Piotrowska i Gucia postanowiły wy-

konać 120 proc. normy miesięcznej. Młodzież podnieśli ponadto higienę zakładu i polepszy jakość potraw. Do współzawodnictwa wezwano także ZMP-owców z „Jarosza“ i „Baru Jeżyckiego“.

Konkurs kulinarny. Dyrekcja Głównych Zakładów Gastronomicznych dążąc do popularyzacji smacznych i tanich potraw, zorganizowała konkurs dla kucharzy — specjalistów na przygotowanie najlepszych potraw z ryb i jarzyn. Komisja konkursowa z udziałem czynnika społecznego zakwalifikowała 4 na 14 zgłoszonych do konkursu prac kulinarnych. Pierwsze miejsce otrzymała „szynka z dorsza“ wykonana według recepty kucharza centralnej pracowni GZG. ob. Jackowskiego, kolejne miejsca zajęli kucharze: ob. Gawron za przyrządzenie sandacza w majonezie, ob. Dyduch za potrawę kulebiak oraz ob. Pohylski za parówkę z dorsza.

Wyciągając praktyczne wnioski z wyników konkursu dyrekcja GZG postanowiła wprowadzić do masowej produkcji w swoich pracowniach potrawy uznane za najsmaczniejsze, wyróżniające się ponadto estetycznym wyglądem.

Konkurs gastronomiczno - cukierniczy. W dniach od 30 maja do 1 czerwca odbył się w Poznaniu w reprezentacyjnej sali „Belwederu“ pokaz konkursowych prac gastronomiczno - cukierniczych. W konkursie wzięli udział pracownicy Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego, Kolejowych Zakładów Gastronomicznych oraz pionu spożywczego MHD i Orbisu. Wystawiono około 280 eksponatów, w czym 180 z terenu województwa poznańskiego. Prace były wykonane z łatwo dostępnymi na rynku surowcami, a technika wykonania prac i ich przystosowanie handlowe odznaczały się praktycznym ujęciem, artystycznym smakiem i starannością wykończenia.

Na uwagę zasługiwał specjalny kącik prac gastronomiczno - cukierniczych wykonanych przez uczniów cukierniczych i kucharskich oraz przez uczennice szkół typu gastronomicznego z województwa poznańskiego.

Za najlepsze eksponaty przyznano nagrody na ogólną sumę 3.800 zł oraz specjalną nagrodę Dyrektora Poznańskich Zakładów Gastronomicznych dla wykonawcy wyrobu gastronomicznego, wyprodukowanego z najbardziej prostego surowca o łatwej koncepcji i artystycznej formie.

Wielka jadłodajnia na Mariensztacie. Warszawskie Zakłady Gastronomiczne uruchomiły wielką jadłodajnię na Mariensztacie przy ulicy Bednarskiej 9. Jadłodajnia ta posiada kilkusetosobny lokal oraz duży bufet zimny i gorący. Przeznaczono ją głównie dla obsługi licznych wycieczek przybywających do stolicy.

Echa zobowiązań pierwszomajowych. Dla uczczenia 1-go Maja pracownicy Białostockich ZG wyko-

nalą szereg cennych zobowiązań, np: otwarto świetlicę w Technikum Gastr. dla pracowników BZG, uruchomiono kasę Zapomogowo - Pożyczkową, zaoszczędzono zużycie wody, energii elektrycznej, węgla i drzewa na sumę 3.574 zł, pracownia cukiernicza wyprodukowała dodatkowo na sumę 11.127 zł. We współzawodnictwie międzyzakładowym o wykonanie planu obrotu pierwsze miejsce zajął zakład „Popularna“ — 106,1%. Wyróżnionym we współzawodnictwie indywidualnym pracownikiem BZG udzielone zostały pochwały, przeszerogowania oraz nagrody pieniężne na sumę 3.545 zł.

ZMP pracuje. Z pracowni Cukierniczej Nr 1 w Krakowie prowadzonej przez brygadę młodzieżową ZMP pod kierownictwem ob. Wojciechowskiego na specjalne wyróżnienie zasługuje: Adam Kasperkiewicz wyrabiający stale ponad 1.000 ciastek dziennie oraz Tadeusz Kruczek obdarzony dużymi zdolnościami artystycznymi, które wykorzystuje z powodzeniem przy dekoracji tortów i ciastek. Torty wychodzące z pracowni są tak pięknie udekorowane, że ściągają do wystawy licznych widzów.



Wczasy na pojezierzu mazurskim. Podobnie jak wczasy morskie tak i wczasy na pojezierzu mazurskim są w pełnym sezonie. Atrakcją tych wczasowisk jest sport kajakarski, żeglarski i wędkarski. Czynne są w roku bieżącym wczasowiska: Augustów, Ruciane, Mikołajki, Giżycko, Leżajny i inne, zapewniające atrakcyjne i pełne uroku wczasy na Mazurach.

Wczasy morskie w pełnym sezonie. Morskie ośrodki wypoczynkowe są w pełnym sezonie. FWP przygotował wzdłuż całego wybrzeża jak najlepsze warunki zdrowego i kulturalnego wypoczynku. Wśród innych wczasowisk — Pobierowo jest ośrodkiem dla wczasowisk rodzinnych. Znajdują się tu osobne domki rodzinne dla wczasowiczów — przodowników pracy z rodziną. Mielno i Niechorze słyną z pięknych jezior, gdzie rozwija się sport kajakarski i wędkarski. Nad jakością wyżywienia we wszystkich domach wypoczynkowych czuwają instruktorzy specjaliści, co gwarantuje dobrą wartość odżywczą pożywienia i jego smak.

Kioski i bufety FWP na wczasach. FWP uruchamia bufety w większości Ośrodków wypoczynkowych. Jest to jedna z form usługowych FWP na rzecz wczasowiczów. Zadaniem bufetów jest umożliwienie wczasowiczom nabywania drobnych artykułów pierwszej potrzeby — karteek, widokówek, znaczków pocztowych itp. oraz wody sodowej, wód mineralnych i napojów chłodzących. Będzie w nich można nabyć także kawę, herbatę, owoce i słodczyce oraz niskoprocentowe gatunki win krajowych. W miarę po-

trzeby, przy bufetach - kioskach zorganizowane zostaną punkty sprzedaży dzienników i czasopism. Sprzedaż będzie prowadzona wszędzie tam, gdzie nie istnieją punkty sprzedaży PPK „Ruch“.

Otwarcie Domu Wczasów w Warszawie. W dniu 3 czerwca br. uruchomiono w domu pałacu dawnej Resursy Obywatelskiej, na Krakowskim Przedmieściu w Warszawie Dom Wczasów dla użytku świata pracy. Znajdzie w nim wygodne pomieszczenie około stu wczasowiczów. Nowoczesne urządzenia gwarantują jak najlepsze warunki wygodnego i zorganizowanego wypoczynku. Dla wczasowiczów oprócz ogólnej łazienki i odpowiedniej ilości natrysków kapielowych, przy wielu pokojach zainstalowano nowoczesne łazienki. Na uwagę zasługuje również dobrze urządzona jadalnia z ładną scenką. Życie kulturalne - rozrywkowe tego domu skupia się w pięknej i przestronnej świetlicy, wyposażonej w wygodne klubowe fotele. Gry i zabawy stolikowe, czytelnia i biblioteka stworzą wczasowiczom tego domu warunki kulturalnego wypoczynku. Turnus wczasowy trwa 7 dni, podobnie jak to ma miejsce z wczasami wiślanymi na „Bałtyku“ i morskimi na „Pannie Wodnej“. Siedmiodniowy pobyt w Domu Wczasów w Warszawie urozmaicony jest bogatym programem różnego rodzaju bezpłatnych imprez artystycznych. Teatr, kino, koncerty, zwiedzanie muzeum, wystaw, atrakcyjnych dzielnic i okolic Warszawy — oto część imprez kulturalnych i artystycznych dla wczasowiczów Domu Wczasów w Warszawie. Wczasowicze pracujący w oddaleniu od miasta i na wsi, dla których tego rodzaju forma wczasowania będzie jednocześnie niekiedy niemal jedynym sposobem zetknięcia się z pełnym nurtem życia kulturalnego i artystycznego socjalistycznej stolicy Polski Ludowej — znajdują w domu tym naprawdę atrakcyjny odpoczynek.



Zobowiązania wykonane przed terminem. Dla uczczenia dziesięciolecia powstania Polskiej Partii Robotniczej KZG w Słupsku wykonały na 15 dni przed terminem, tzn. na dzień 15 marca 1952 roku plan tuczu trzody chlewnej w 105%.

Kurs dla instruktorów gastronomicznych. W dniach 6 — 22 maja odbył się w Krynicy Zdroju kurs dla instruktorów gastronomicznych KZG. Kurs liczył 31 słuchaczy, rekrutujących się z pracowników operacyjnych KZG z całej Polski. Kurs zakończył się egzaminem przed specjalnie powołaną komisją i dał wynik ogólny „dobry“. 23 maja słuchacze zwiedzili w Krakowie wzorowo wyposażone zakłady żywienia zbiorowego i odbyli krótkie ćwiczenia praktyczne. Obecnie CZ KZG uruchomił w Zambrzykach (koło Krakowa) kurs dla planistów.

Nowy system prowizyjnego wynagradzania pracowników sal konsumcyjnych. Branżowa Komisja Norm Pracy przy CZ KZG opracowała system prowizyjnego wynagradzania pracowników sal konsumcyjnych. Podstawą tego systemu są miesięczne normy obrotu dla kelników zatrudnionych w kolejowych zakładach żywienia podróży w oparciu o wyniki w poprzednich okresach i warunki pracy w poszczególnych zakładach żywienia podróży. Wprowadzenie tego systemu przyniesie obniżkę kosztów własnych i usprawni obsługę konsumenta. Normy dają również korzyści pracownikom, bo zapewniają 20% premii przy osiągnięciu ustalonej normy oraz prowizję za przekroczenie jej. Nowy system stwarza podstawę do szlachetnej rywalizacji we współzawodnictwie indywidualnym, grupowym lub międzyzakładowym, jest wyrazem nowej formy pracy w zakładach żywienia podróży.



W dniach 28.IV — 5.V. zakłady gastronomiczne PORZ „ORBIS“ w Warszawie, Łodzi i Wrocławiu gościły uczestników V Międzynarodowego Wyciągu Pokoju — 15 ekip międzynarodowych po 6—7 zawodników oraz około 200 osób towarzyszących tzn. dziennikarzy, fotografów, trenerów, masażystów itd. Ze względu na różną narodowość ekip każdy zakład gastronomiczny stosował jednocześnie 4 rodzaje kuchni: polską, bałkańską, francuską i skandynawską. W ten sposób każdy z zawodników miał wyżywienie nie różniące się od tego, do jakiego był przyzwyczajony we własnym kraju. Codzienne wyżywienie, odpowiednio rozбите na 3 podstawowe posiłki, wraz z paczkami żywnościowymi i możliwością dożywiania się w punktach na trasie zapewniało kolarzom około 9.000 kalorii na 1 osobę. Personel hotelowy i produkcyjny swoją staranną i ofiarną pracą zdołał zaspokoić wszystkie wymagania gości i Komitetu Organizacyjnego.

Kurs dla kierowników sal. W dniach 28 — 31 maja br. odbył się w Sopocie 43-godzinny kurs dla kierowników sal zakładów Gastronomicznych zorganizowany przez PORZ „Orbis“. Na kursie omówione zostały między innymi następujące tematy: rola kierowników sal i zakres ich pracy, organizacja pracy w zakładach gastronomicznych, kontrola i sposób rozliczeń finansowych, obsługa klienta na salach konsumcyjnych. Dużo czasu zostało przeznaczone na ćwiczenia praktyczne (sposoby nakrywania do stołu oraz obsługa konsumentów). Kurs zakończył się egzaminem, którego wynik ogólny był dobry. Wśród uczestników kursu wyróżnili się kol. Paszkowska i Hollanda z zakł. gastr. „Bristol“ w Warszawie, Jurkowski z Krakowa, Jantos z Berger z Wrocławia, Baranowski z Poznania.



Narada krajowa.

W dniu 12 maja br. w Warszawie odbyła się krajowa narada techniczna kierowników działów zbiorowego żywienia oddziałów okręgowych ZSS. Celem narady było podsumowanie wyników realizacji zarządzeń MHW normujących z dniem 1.4. br. konsumpcję mięsa i tłuszczu w zakładach gastronomicznych i w stołówkach pracowniczych. Z myślą o zacieśnieniu kontaktu z terenem na naradę zostali zaproszeni przedstawiciele 6 spółdzielni, to jest w Warszawie, Krakowie, Poznaniu, Szczecinie, Radomsku i Legionowie. Na naradzie przedyskutowano środki zabezpieczające wykonanie planu obrotu, a w szczególności zagadnienia podniesienia atrakcyjności zakładów przez podjęcie działalności rozrywkowej. Zakłady otwarte pionu ZSS działają obecnie głównie w mniejszych ośrodkach, w których głód rozrywki kulturalnej jest duży. Przedyskutowano ponadto zagadnienie podniesienia poziomu zakładów pod względem sanitarnym i higienicznym.

Otwarcie nowego zakładu w Przeworsku. W dniu 17 maja 1952 r. odbyła się w Przeworsku uroczystość otwarcia nowego zakładu gastronomicznego Powszechnej Spółdzielni

Spożywców. W uroczystości otwarcia wzięli ponadto udział przedstawiciele miejscowych organizacji społecznych i związkowych oraz zespół pracowniczy spółdzielni. Nowy zakład gastronomiczny, o typie jadalni mięsnej przy ul. Krakowskiej. Kierownictwo zakładu objął ob. T. Pędziński, przeszkolony na kursie w Raciborzu. Społeczeństwo m. Przeworska z uznaniem powitało otwarcie nowego zakładu gastronomicznego tym bardziej, że mieści się on w lokalu całkowicie odbudowanym.

Echa zjazdów okręgowych. W okresie od 4 kwietnia do 8 czerwca 1952 r. odbyły się we wszystkich województwach doroczne statutowe zjazdy okręgowe ZSS. Zjazdy te miały charakter sprawozdawczy - wyborczy i poprzedziły Krajowy Zjazd Delegatów ZSS, który odbędzie się w jesieni br. Na wszystkich zjazdach dokonano wyboru nowych rad okręgowych, tj. organu samorządu spółdzielni na szczeblu wojewódzkim i wyboru delegatów na Zjazd Krajowy. Na zjazdach sztafety reprezentujące zespoły pracownicze składały meldunki o wynikach pracy i podjętych zobowiązaniach. Na zjeździe okręgu rzeszowskiego sztafeta reprezentująca zespoły pracownicze zakładów zbiorowego żywienia w Dębicy zamel-

dowała m. in. o podjęciu zobowiązania w zakresie zwiększenia asortymentu posiłków o 25%, zwiększenia średnio wydajności pracy o 5%, uzyskania oszczędności na materiałach pomocniczych, opale i energii elektrycznej po zł 100 miesięcznie i zwiększenia dbałości o wzorową czystość stołów, nakryć i sal konsumpcyjnych. Na zjeździe okręgu koszańskiego złożony został meldunek o podjęciu zobowiązania przez zespoły zakładów w Kołobrzegu, które przyniesie zł 4.800 oszczędności. Oszczędność ta zostanie wykorzystana przez zwiększenie wydajności pracy o 5% i w ten sposób utrzymana zostanie obecna liczba etatów również w okresie nasilonego ruchu w sezonie letnim. Zobowiązania te wskazują m. in. na stały wzrost współzawodnictwa pracy w pionie ZSS.

Nowe budownictwo dla potrzeb hodowlanych. ZSS podjął propagandę wśród spółdzielni nowego typu budownictwa dla potrzeb hodowli trzody chlewnej, opartego o doświadczenia radzieckie, a ostatnio NRD. Są to tak zwane w NRD „chaty dla świń“ budowane na sposób szałasów. Jest to typ budownictwa prosty i tani. Szczegółowy opis tego typu budownictwa wraz z ilustracjami podaje Nr 11 dwutygodnika „Społem“, organu ZSS.

Głosy prasy

Gastronomiczne pokłosie prasowe za ostatnie tygodnie zaczniemy od uwag o żywności zbiorowej w stołówkach przyzakładowych. Bardzo nas ucieszył artykuł na ten temat ob. K. Kwiatkowskiej, zamieszczony w **Trybunie Ludu** pod tytułem „Dobre, smaczne i pożywne powinny być obiady we wszystkich stołówkach pracowniczych“. Autorkę zastanawia fakt, że niestety, nie wszyscy konsumenci zakładowych stołówek są zadowoleni z wydawanych im posiłków, mimo, że każda stołówka otrzymuje te same proporcjonalnie do liczby stołowników, ilości artykułów spożywczych. W czym więc leży przyczyna różnej jakości obiadów — zapytuje. Dlaczego pracownicy Zakładów Dymitrowa i ZWUT narzekają na zły smak zup i powtarzające się jednostajne drugie dania? Przyczyn jest wiele. Jedną z nich jest to, że kierownicy stołówek nie korzystają lub wogóle nie posiadają ustalonych receptur i nie przestrzegają obowiązków planowania jadłospisów. W większości stołówek jadłospis opracowywany jest z dnia na dzień. W wyniku chaotycznego planowania konsumenci otrzymują, np. jak stwierdziła autorka w zakładach im. Dymitrowa — dzień po dniu golonkę bez ziemniaków. Zdarzają się także wypadki, że z określonej ilości artykułów spożywczych stołówki przyrządzają za dużo porcji wbrew normatywowi. Wypadki takie miały miejsce w stołówce uniwersyteckiej, gdzie z mięsa przeznaczonego na 660 porcji przygotowano 775 porcji.

Druga ważna przyczyna kiepskiej jakości obiadów stołowych — to zła gospodarka w magazynach żywności. Niesumienna opieka, niedbalstwo, fikcyjne superaty, manka, pobieranie artykułów spożywczych przez pracowników kuchni bez wiedzy kierownika stołówki itp. W konsekwencji ubytki przy przechowywaniu towarów, manka i niesumienne przygotowywanie potraw powodują obniżenie jakości i smaku obiadów, co z kolei wpływa na zmniejszenie się liczby korzystających ze stołówek.

Autorka jest przekonana, jak i my, znając te zagadnienia, że obiady wydawane w stołówkach przy zakładach mogą i powinny być dobre. Trzeba tylko, aby

wszyscy pracownicy stołówek zrozumieli, że korzystający z ich usług powinien codziennie otrzymać smaczny, pełnowartościowy posiłek, czysto i estetycznie podany.

Jakością wydawanych posiłków powinny bliżej zainteresować się przede wszystkim dyrekcja WSS i przyzakładowe komitety stołowe, które w większości wypadków nie przejawiają prawie żadnej działalności.

„**Głos Wielkopolski**“ woła: „Założyć głośniki w poznańskich lokalach, powiększyć załogę „Arkadii“ i wprowadzić dania dietetyczne w „Jaroszu“. Ten ostatni postulat aczkolwiek słuszny, leży na wprost nie tylko dyrektorowi Poznańskich Zakładów Gastronomicznych, ale wszystkim czynnikom odpowiedzialnym za racjonalne żywienie zbiorowe. Problem zakładów dietetycznych jest w tej chwili w opracowaniu fachowców pod egidą Ministerstwa Zdrowia. Jeszcze trochę cierpliwości wątrobiarze!

„**Gazeta Handlowa**“ poświęca felieton „Tepe noże“ nagminnie bolące trapiące zakłady zbiorowego żywienia — mianowicie brakom i usterkom w zastawie stołowej i nakryciach. Szczególnie chodzi o spotykane powszechnie w lokalach gastronomicznych tepe noże, którymi trudno coś pokrajać. Najwzrosty czas usunąć te drażniące konsumentów niedociągnięcia.

„**Życie Warszawy**“ w artykule „Miasteczko złotowe od kuchni“ podaje szereg informacji w związku z przygotowaniem wyżywieniowymi na przyjęcie lipcowego zjazdu 200 tysięcy młodzieży w Warszawie. Złot będzie obsłużony przez 5.022 fachowców spośród personelu WZG, WSS i MHD. Miasteczka złotowe na Rakowcu, Grochowie, Bielanych i Mokotowie otrzymają 50 kuchni. W każdej kuchni przewidziano 26 kucharzy i 32 osoby obsługi. Oprócz kuchni każda część obozu będzie miała własną kantinę. Odrębną formę wyżywienia będzie posiadało najmłodsze miasteczko złotowe w parku Agricola, gdzie 2100 dzieci, przodowników nauki, otrzyma specjalne wyżywienie, zbliżone do kuchni na obozach letnich.

Z PRASY ZAGRANICZNEJ

Nr. 5 i 6 czechosłowackiego miesięcznika „Vyziva Lidu“ zawiera ciekawy artykuł U. Blanka pt. „Różnorodność żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim“. Artykuł ten omawia książkę pt. „Zbiór przepisów dla przedsiębiorstw żywienia zbiorowego“ wydana w ZSRR. Pierwszy rozdział tej książki (straty przy przyrządzaniu potraw) zostały już omówione poprzednio, a obecnie przechodzi łomacz do rozdziałów następujących.

Drugi rozdział omawianego podręcznika poświęcony zimnym przekąskom, zawiera przede wszystkim kilka praktycznych wskazówek, jak np. stosowanie ogórków w jadłospisach, moczenie śledzi, garniowanie przekąsek itp. Rozdział podaje 90 przepisów na różnego rodzaju kanapki, mięsne i rybne sałatki, grzyby, zimne dania mięsne i rybne, oraz porcjowane sery i wędliny.

Dużą rolę odgrywają w kuchni rosyjskiej zupy. Dzieli się one na zupy zaprawiane, gęste i wywary. Na jedną porcję zupy, zależnie od klasy jakościowej zużywa się 150, 100 lub 50 gr kości wołowych lub 109, 76, 54 gr mięsa wołowego, lub 78, 55, 39 gr ozo- ra wołowego lub 149, 100, 49 gr kury itd. Wywary przygotowuje się z kości, mięsa, ryb i suszonych grzybów. Z typowych zup rosyjskich spotykamy najczęściej barszcz jarzynowy, oraz ukraińskie „szczi“. Zup ziemniaczanych zawiera „Zbiór przepisów“ 7, mlecznych — 4, przecieranych — 19, podane są również przepisy na zupy zimne (botwinka, barszcz) oraz zupy owocowe, zwłaszcza jagodowe, łącznie — 126 przepisów.

Jarzyny gotuje się w wodzie lub na parze, dusi, piecze lub zapieka. Z jarzyn mniej u nas znanych podręcznik zawiera przepisy na przyrządzanie bakłażanów, dyni, karczochów. Do jarzyn wliczono również ziemniaki i grzyby.

Następnie omawiane są potrawy z krup, strączkowych, z ciasta, sera i jaj. Pod pojęciem krup rozumie autor kasze z różnych gatunków zbóż, ryż, oraz kaszę gryczaną. Kasze dzieli się na sypkie i gęste. Przejrzyście zestawiona tablica podaje, że np. na 1 kg ryżu trzeba 2,10 l wody, aby powstało 2,80 kg ryżu sypkiego, natomiast przy dodaniu 5,20 l wody spo-

rządzi się 6 kg ryżu rzadkiego. Następują tu różne przepisy na poszczególne gatunki kasz, m. in. na kasze zapiekane lub tzw. opiekanki.

W kuchni rosyjskiej wiele potraw, zwłaszcza słodkich przyrządza się z twarogu i jaj. Na pierwsze miejsce wysuwają się tutaj omelety, do których dodaje się utarty ser, lub też drobno pokrajaną szynkę, boczek, salami itp. dodatki.

Jadłospisy zakładów radzieckich obfitują w ryby. Omawiana przez nas książka podaje 46 przepisów na potrawy rybne. Oczywiście liczba ta nie wyczerpuje nawet w przybliżeniu rzeczywistej ilości gatunków ryb, gdyż według jednego przepisu można przyrządzić potrawę z całego szeregu najróżnorodniejszych gatunków. Ryby podaje się albo gotowane i zastawione z różnymi sosami, albo też dusi, piecze, zapieka, smaży, lub też przyrządza różne, bardzo skomplikowane potrawy. Dział ten zawiera również przepisy na potrawy z raków i krabów.

Nie mniej ważnym jest rozdział zajmujący się potrawami mięsnymi. Najprostszym sposobem ich przyrządzania jest gotowanie. Wg „Zbioru“ można gotować kury, kurczęta, mięso baranie i cielęce, nóżki cielęce, mięso królika oraz mięso wołowe. Potrawy te podaje się z jarzynami, ryżem, różnymi sosami, lub z chrzanem. Nie zapomiano o gotowanym ozorze, szynce, główce cielęcej, nerkach i mózdzku. Jako drugi sposób przyrządzania mięsa podane jest duszenie, a jako przykład odpowiednich proporcji podano gulasz wieprzowy lub cielęcy. Dalej następują przepisy na pieczenie, befsztyki, filety, kotlety, sznycle itd. Wreszcie — mięsa smażone oraz różne potrawy z mięsa mielonego, potrawy zapiekane z mięsa z jarzynami itp.

Cały dział podręcznika poświęcony jest przepisom na dodatki do potraw, począwszy od najprostszymi, gotowanych ziemniaków, ciasta i jarzyn, aż do skomplikowanego garniowania zimnych mięs. Wielką rolę odgrywają w tym dziale pomidory.

Specjalnie dużo uwagi poświęcono sosom, do których używa się chętnie przecieru pomidorowego i cebuli. Celem np. przyrządzenia najprostszego sosu, tzw. sosu czerwonego bierze się 1000 gr wywaru z kości, 50 gr mąki pszennej, 50 gr tłuszczu, 100 gr przecieru pomidorowego, po 40 gr cebuli i marchwi, 25 gr pietruszki i 3 gr czosnku. Inne sosy sporządza się ze

Do naszych Prenumeratorów

W związku ze zmianą dotychczasowej formy prenumeraty bezpośredniej w PPK „Ruch“ i wprowadzenia na to miejsce prenumeraty zleconej, podajemy bliższe szczegóły tej zmiany do wiadomości naszych Prenumeratorów.

1) Zmiana dotyczy przede wszystkim prenumeratorów indywidualnych, którzy nie będą jak dotychczas wpłacać prenumeraty na konto „Ruchu“ w PKO, a dokonywać wpłaty będą mogli bezpośrednio w urzędach pocztowych w specjalnych okienkach, czy też u wyznaczonych do przyjmowania prenumeraty urzędników, którzy będą od razu wystawiali pokwitowania przyjęcia prenumeraty. Prenumeratory indywidualni będą mogli również zamawiać prenumeratę i dokonywać przedpłaty przez listonoszów. Sposób ten uważamy, jeśli idzie o prenumeratorów indywidualnych, za korzystny, gdyż listonosze będą starali się o jaknajwiększą ilość prenumeratów i ich staranną obsługę.

2) Zniesienie prenumeraty bezpośredniej nie dotyczy w roku bieżącym urzędów i instytucji, które zamawiają prenumeratę czasopisma pisemnie w PPK „Ruch“. W takich bowiem wypadkach PPK „Ruch“ przyjmuje zamówienie i wykonuje go kredytowo wysyłając jednocześnie rachunek, który będzie podstawą do dokonania przelewu, czy też uregulowania należności w inny sposób. Regulowanie należności za prenumeratę przez urzędy, instytucje i inne organizacje w drodze przelewów bankowych pozostaje nadal utrzymane również i w tych wypadkach, gdy Prenumerator (instytucje itp.) wpłaca należność równocześnie z zamówieniem.

Upprzedzamy przy tym zainteresowanych Prenumeratorów (urzędy, instytucje itp.), że od 1 stycznia 1953 PPK „Ruch“ nie będzie przyjmowało prenumeraty kredytowanej a chcąc uniknąć przerwy w dostawie czasopisma z początkiem roku 1953, koniecznym jest uregulowanie należności za prenumeratę — góry już w r. 1952, w terminach i w sposób, który zostanie we właściwym czasie podany do wiadomości wszystkich Prenumeratorów przez PPK „Ruch“.

3) Przyjmowanie wpłat gotówkowych na prenumeratę bezpośrednio przez placówki PPK „Ruch“ zostaje skasowane.

4) Zarówno urzędy jak i agencje pocztowe oraz listonosze będą przyjmować wpłaty na prenumeratę czasopisma tylko na okres przyszły. Prenumeratę wsteczną należy zamawiać bezpośrednio w PPK „Ruch“, Sprzedaż Archiwalna, Warszawa, ul. Srebrna 12, przy równoczesnym wpłaceniu należności w wysokości normalnej prenumeraty na specjalne konto PKO I-15207 dla wszystkich czasopism.

Pojedyncze numery czasopisma można zamawiać w ten sam sposób w PPK „Ruch“ z tym, że przy zamówieniu należy wpłacać równowartość zamawianych numerów po cenie pojedynczego egzemplarza.

5) Wszelkie reklamacje dotyczące nieterminowej dostawy prenumerowanych czasopism, braków w dostawie oraz innych niedokładności należy wnosić wyłącznie do tej instytucji, czy osoby u której zgłoszono prenumeratę czasopisma. Bezpośrednie zgłaszanie reklamacji do innych instytucji powoduje opóźnienie w szybkim załatwianiu reklamacji i jest przyczyną zbędnej korespondencji.

słodkiej lub kwaśnej śmietany, jaj (sos holenderski), grzybów itd. Mamy tutaj również kilka rodzajów majonezu, sos musztardowy itd.

Dużą różnorodność przedstawiają desery. Mamy więc tutaj galaretki owocowe, kompoty, suflety, jabłka zapiekane, jabłka z ryżem, jabłka w cieście itd. oraz lody i kremy.

Potrawy mączne kuchni radzieckiej różnią się bardzo od czeskich. Charakterystyczne są „pelmenje“ tj. pierożki nadziewane mięsem, serem itp., pierogi drożdżowe pieczone i smażone, faszerowane mięsem lub słodkim nadzieniem. Dział ten obejmuje również wszelkie słodkie pieczywo, placki, ciasto maślane oraz nadzienie do pierogów, przyrządzane z jarzyn, ryżu, grzybów, mięsa, wątroby lub słodkie.

Specjalny rozdział poświęcono napojom. Jeżeli chodzi o napoje gorące, to „Zbiór“ obejmuje przepisy na przyrządzanie herbaty, kawy, na napoje z wina, poncze itp. Na porcję herbaty liczy się przeciętnie 0,5 gr herbaty, na porcję kawy — 5 gr kawy ziarnistej. Pośród napojami zimnymi znajduje się kilka przepisów na coctails.

Omawiany przez nas artykuł Wyzwy Lidu podaje kilka receptur zaczerpniętych ze „Zbioru przepisów“ — podajemy z nich najbardziej charakterystyczne dla kuchni rosyjskiej, gdyż byłyby one zapewne mile widziane i przez polskich konsumentów.

Nazwa produktu	Waga brutto w gr	Waga półproduktu w gr
Barszcz		
buraki czerwone	120	92
kapusta słodka	80	64
marchew	25	20
pietruszka	10	7
cebula	20	17
przecier pomidorowy	20	20
mąka	5	5
tłuszcz	10	10
śmietana	15	15
cukier	5	5
ocet	8	8
szczypiorek	3	2
przyprawy (0,05 g pieprzu, 0,02 g liścia bobkowego)		
Ukraińskie „szczy“		
kapusta słodka	150	120
ziemniaki	100	75
buraki	15	11
marchew	20	16
pietruszka	10	7
cebula	20	17
pory	10	8
czosnek	2	1,5
przecier pomidorowy lub świeży		
pomidory	40	34
mąka pszenna	3	3
tłuszcz	10	10
śmietana	15	15
szczypiorek	15	15
przyprawy jak wyżej		
Omlet z nadzieniem		
jaja	2 sztuki	86
woda lub mleko	30	30
tłuszcz	5	5
masło	5	5
gotowana szynka lub	30	22
boczek wędzony lub	28	22
salami gotowane	30	29
ser holenderski lub	15	14
cebula ze szczypiorem lub	15	12
nać zielonej pietruszki	5	
Mostek cielęcy nadziewany ryżem i wątróbką		
cielęcina	227	170
ryż	30	30
cebula	10	10
wątroba	25	20
jaja	1/2	15
masło	20	15
zielona pietruszka	5	5

Z potraw narodowych przytacza „Zbiór“ potrawy gruzińskie, armeńskie, aserbejdżańskie i turkmeńskie. Są tam różne zupy, jarzyny, ryby, kukurydza itp. Z mięs przeważa baranina, gdzie na pierwsze miejsce wysuwa się szaszłyk gruziński, przyrządzony z baraniny, cebuli i ryżu. Podobna do szaszłyku potrawa aserbejdżańska nazywa się kebab.

„Zbiór przepisów“ podaje na końcu w załącznikach kilka ciekawych tabel. Pierwsza z nich zawiera czas potrzebny do przyrządzania poszczególnych rodzajów mięs, jarzyn i innych produktów, zależnie od sposobu przyrządzania. Czas ten może trwać od kilku minut — np. smażenie ziemniaków, małych kotletów baranich — aż do kilku godzin, potrzebnych do ugotowania mięsa wołowego lub upieczenia mięsa w dużych kawałkach. Dalej przytoczone są sposoby wymiany poszczególnych produktów oraz różnice zachodzące między mięsem z różnie karmionych sztuk bydła. Książka kończy się wiadomościami o kalorycznej wartości poszczególnych rodzajów mięs i innych surowców i o zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów.

W. NAZARKIEWICZOWA

T R E Ś Ć N U M E R U

22 lipca	193
EKONOMIKA ŻYWIENIA	
Henryk Komitau	
Jak w pełni wykorzystać istniejące zakłady?	194
mgr E. Stańczykiewicz	
Księgowość jako instrument planowego kierownictwa	196
Stanisław Mariański	
Rozliczenia w pionie CZPG na nowym etapie	193
Marian Niczman	
Gospodarowanie nakryciem stołowym, szkłem i porcelaną	199
mgr inż. Maria Dragańska	
Przygotowanie magazynów	201
ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE	
mgr Lidia Zajczykowa	
Zatrudnienie kobiet w żywieniu zbiorowym	202
Janina Adamska	
O właściwy system sprzedaży i kontroli	203
Wanda Głabiszowa	
Żywnienie uczestników imprez masowych	206
Andrzej Ziemięcki	
Manka w stołówkach pracowniczych	207
TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA	
O. P. Mołczanowa	
Rola tłuszczów i węglowodanów w żywnieniu	209
Maria Walens	
Potrawy z sera i twarogu	210
Janina Kamińska	
Pasty do smarowania kanapek	212
inż. Janusz Łoś	
Kontrola laboratoryjna produkcji kulinarnej	213
NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA	
Warunki zachowania higieny pomieszczeń	215
Przypomnienia na czasie	216
GŁOSY Z TERENU	217
W KILKU ZDANIACH	220
GŁOSY PRASY	222
Z PRASY ZAGRANICZNEJ	223

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE

Warszawa, ul. Poznańska 15. Tel. 736-46 w. 11.

REDAGUJE KOLEGIUM, Adrs redakcji: Warszawa, ul. Hoża 35.

(III piętro), tel. 739-28. Godziny przyjęć interesantów od 10 — 14.

Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze
Prenumerata roczna wynosi 48 zł — półroczna 24 zł — kwartalna 12 zł. Cena egz. 4 zł.

Zamówienie PWG CP-PIC-277/52 z dn. 6.VI.52 r. Podpisano do druku 24.VI.52 r. Druk ukończono dn. 30.VI.52 r.
Nakład 4445 + 55. Pap. druk. sat. kl. VII A/60 gr.

Zakłady Graficzne i Wydawnicze Dom Słowa Polskiego. Zam. 2085. 3-B-20716