

ST. STALA — Rola i zadania inżyniera-technologa w żywieniu zbiorowym.

A. ŚWIĘTORZECKA — Stworzyć właściwe warunki dla rozwoju postępu technicznego.

ST. SZCZEPAŃSKI — Właściwa organizacja praktyk wakacyjnych i dyplomowych.

Organizacja — technologia — higiena * Z życia zakładów i stołówek * Sprawy żywienia zbiorowego w ZSRR i w krajach demokracji ludowej * Nasza kronika * Radzimy przeczytać. *

Przegląd prasy.

Rola i zadania inżyniera-technologa w żywieniu zbiorowym

Stanisław STALA



WYKONANIE zadań postawionych przed zakładami żywienia zbiorowego w uchwałach II Zjazdu PZPR zależy przede wszystkim od stałego dopływu wysokokwalifikowanych kadr oraz systematycznego podnoszenia na wyższy poziom bazy materiałowo-technicznej.

Zagadnieniom szkolenia kadr inżynierskich dla przemysłu gastronomicznego poświęcono pierwszą ogólnokrajową naradę, która odbyła się w dniach od 11 do 14 kwietnia br. w Wyższej Szkole Ekonomicznej w Częstochowie, posiadającej jedyny w Polsce Ludowej wydział technologii żywienia zbiorowego.

W czasie obrad, w których uczestniczyli przedstawiciele Wydziału Handlu KC PZPR, Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, Ministerstwa Szkolnictwa Wyższego, Instytutu Naukowo-Badawczego Handlu Żywności Zbiorowego, zainteresowanych katedr wyższych uczelni oraz praktycy żywienia zbiorowego, dokonano przeglądu osiągnięć żywienia zbiorowego jednej z najmłodszych dziedzin naszej gospodarki narodowej, która jednak w sposób bezpośredni zaspokaja codzienne potrzeby mas pracujących. Tak wygłaszający referaty, jak i dyskutanci starali się przede wszystkim sprecyzować sylwetkę inżyniera-technologa żywienia zbiorowego, a tym samym nakreślić zadania i drogi rozwojowe WSE w najbliższych latach.

Polski przemysł gastronomiczny nie posiada tradycji techniczno-organizacyjnej, dlatego nieodzownym staje się wypracowanie nowych form drogą dociekania naukowego. Równocześnie poziom pracy naszego przemysłu gastronomicznego jest w chwili obecnej stosunkowo niski. Pociąga to za sobą konieczność intensywnego doskonalenia dotychczasowych metod produkcji, jakościowego podniesienia poziomu pracy, wprowadzenia zamiast chałupniczych — nowych metod pracy opartych na naukowych podstawach. Tym zadaniom będą musieli sprostać przede wszystkim inżynierowie-technolodzy. Na obecnym etapie w przemyśle gastronomicznym odczuwamy brak wysokokwalifikowanych kadr. Zatrudniona ilość techników i inżynierów jest niesłychanie skąpa. Stąd przed nowymi kadrami wysuwa się droga szybkiego awansu społecznego. Jednocześnie ich poziom fachowy musi być wysoki.

Fachowe przygotowanie kadr jest tym ważniejsze, że przemysł gastronomiczny jest przemysłem wysoce specyficznym ze względu na to, że produkcja i obrót odbywa się w czasie i przestrzeni jednocześnie, że cykl produkcyjny jest wyjątkowo krótki, a asortyment i roz-

miar produkcji zmieniają się codziennie. Inżynier technolog winien umieć racjonalnie organizować proces produkcji i to zarówno w zakładzie, jak i w przedsiębiorstwie. W tym celu powinien mieć opanowane zagadnienia związane: 1) bezpośrednio z procesem technologicznym produkcji, 2) z kontrolą techniczną, 3) z problematyką mechanizacji, 4) z pomocniczym sprzętem produkcyjnym, 5) z produkcją pomocniczą, 6) z budownictwem w sensie umiejętności precyzowania wymogów przemysłu gastronomicznego pod adresem tej gałęzi gospodarki narodowej oraz 7) z ekonomią i polityką.

Z zagadnień dotyczących procesu technologicznego na plan pierwszy wysuwa się kwestia racjonalnego żywienia, którego stosowanie wymaga znajomości chemii, mikrobiologii, anatomii i fizjologii człowieka, fizjologii i chemii żywienia, dietetyki oraz częściowo higieny ogólnej.

Należy zwrócić uwagę na to, że racjonalne żywienie jest łatwiej rozwiązywalne w systemie stołówek zamkniętych. Stąd technolog musi szczególnie dobrze poznać specjalne metody racjonalnego żywienia otwartego i kierować się naukowymi przesłankami w układaniu jadłospisów. Ponieważ obowiązujące w tej chwili receptury opracowano z pominięciem analizy naukowej, technolog powinien odnosić się do nich krytycznie, przeprowadzać w nich korekty, jak również opracowywać nowe receptury odpowiadające regionalnym upodobaniom ludności. Poważne zadania stoją przed technologiem w dziedzinie żywienia dietetycznego, w którym czynimy dopiero nieśmiałe próby.

Technolog musi zdobyć umiejętność racjonalnej organizacji elementów procesu technologicznego produkcji. Ażeby w praktyce nie stanął bezradny, powinien być przygotowany do organizowania produkcji nie tylko w warunkach technicznie wzorcowych, ale również do posługiwania się pozostałą bazą produkcyjną z której przez szereg lat będziemy przecież jeszcze korzystać. Jednak nie zwalnia go to od obowiązku poznania najbardziej nowoczesnych metod produkcji nawet w wypadku, gdy nie są u nas stosowane.

Technolog musi mieć ogólne wiadomości o towarze, jego odmianach i właściwościach, a poza tym winien orientować się w sposobach racjonalnego wykorzystania surowca, w jego prawidłowym składowaniu w magazynach, we właściwym transporcie surowca, w organizacji jakościowego odbioru technicznego od dostawcy. Powinien również zdobyć umiejętność wysuwania

pod adresem przemysłu spożywczego postulatów w zakresie jakości i standardów opakowań fabrycznych.

Następnym zagadnieniem, które technolog musi znać niegorzej od innych, jest gospodarka odpadkami, a zatem odpowiednie składowanie i konserwowanie odpadków, utrwalanie ich w sposób umożliwiający dowolny w czasie i w odległości transport przy jednoczesnym zachowaniu, lub nawet wzbogaceniu ich wartości pokarmowej.

Zagadnienie kontroli technicznej jest nowe i bardzo istotne dla dalszego rozwoju przemysłu gastronomicznego. Technolog musi umieć ją organizować, posługując się nowymi metodami kontroli, a zatem posiadając wiadomości z zakresu organizacji kontroli w ogóle, a organizacji laboratorium kontrolnego w szczególności.

Wiadomości o organizacji laboratorium kontrolnego nie powinny ograniczać się do umiejętności zestawiania urządzeń laboratoryjnych i ich obsługi, rozeznania w odczynnikach i metodach badania, ale muszą obejmować również technikę próbobrania, ustalenie typu naczyń próbobiorczych, metody współpracy ze stacją sanitarno-epidemiologiczną itd.

Omawiając zagadnienie mechanizacji trzeba podkreślić, że technolog musi umieć posługiwać się każdą maszyną gastronomiczną znaną na naszym rynku.

Ponadto, w związku z licznymi wypadkami niekulturalnego lub wręcz szkodliwego stosunku robotników przemysłu gastronomicznego do maszyn, technologowi przypadnie rola technicznego wychowawcy szeregowych pracowników. Będzie on bezpośrednio uczył posługiwania się urządzeniami, lub organizował szkolenie kadry robotniczej w tym zakresie.

Na obecnym etapie przemysł gastronomiczny zaczyna stawiać przed przemysłem wytwarzającym środki produkcji, żądania opracowania nowych typów urządzeń względnie korekty już produkowanych, a wadliwie pracujących. Żądania te technolog będzie musiał umieć fachowo formułować. Wreszcie inżynier technolog powinien stać się organizatorem ruchu racjonalizatorskiego wśród pracowników przemysłu gastronomicznego, jak również sam starać się zostać racjonalizatorem.

Technolog musi umieć określić ekonomiczną granicę opłacalności inwestycji każdego urządzenia w każdych warunkach. Problem ten łączy się z umiejętnością określenia nominalnej i efektywnej mocy produkcyjnej urządzenia mechanicznego, ustalenia mocy produkcyjnej całego zaplecza produkcyjnego, skoordynowania tej mocy ze zdolnością obrotową powierzchni konsumpcyjnej. Następstwem tego winno być wydanie walki o zwiększenie współczynnika wykorzystania mocy produkcyjnej urządzeń drogą podwyższania wydajności poszczególnych maszyn, bądź drogą bardziej racjonalnego ich rozmieszczenia w przedsiębiorstwie.

Trzeba powiedzieć jasno, że sprawy te znajdują się wciąż jeszcze w powijakach.

Technolog powinien znać cały asortyment pomocniczego sprzętu produkcyjnego używanego w produkcji gastronomicznej, gdyż prawidłowo dobrane nawet najprostsze narzędzia posiadają nieraz dla przebiegu produkcji decydujące znaczenie. Należy zaznaczyć, że zakłady gastronomiczne używają wciąż jeszcze sprzętu nieprawidłowego, produkowanego przez przemysł dla potrzeb gospodarstwa domowego. Technolog winien umieć krytycznie ocenić używane narzędzie, postulować jego przepracowanie i dostosowanie do potrzeb masowej produkcji, jaka ma miejsce w zakładach zbiorowego żywienia. Dotychczasowe próby wykazały, że często nawet drobne i nietrudne do wykonania poprawki w modelach znajdujących się w obrocie towarowym, wprowadzają wydatną oszczędność w pracy kucharza, usprawniają w znacznym stopniu proces produkcji i zwiększają wydajność pracy.

Z zagadnień produkcji pomocniczej technologa interesować będą tylko zakłady produkcyjne, a więc: rozbiernalnie mięsa, garmazernie, kuchnie centralne, ciastkarnie, wytwórnie lodów. Do obowiązków jego w tym zakresie będzie należała racjonalna organizacja produkcji wykonywanej masowo, ustalanie kierunków sprzedaży wyprodukowanej masy. Zasadniczym problemem, który technolog będzie musiał rozwiązać, będzie odpowiedź na pytanie, czy zakres działalności produkcyjnej przedsiębiorstw pozwoli na zorganizowanie produkcji scentralizowanej, a o ile tak — to określenie zdolności produkcyjnej zakładu pomocniczego, który winien być rentowny.

Poważne zadanie stoi przed technologiem w zakresie formułowania technicznych wymogów pod adresem budownictwa w imieniu przemysłu gastronomicznego. Dotychczas wiele przedsiębiorstw gastronomicznych nie jest w stanie sprecyzować swoich zadań, zając jawnego i popartego w pewnej mierze standardami i liczbami stanowiska. Stąd tyle błędów w rozplanowaniu niektórych nowych zakładów. Dlatego przed technologiem będą stały do rozwiązania następujące problemy: prawidłowy funkcjonalny rozkład zakładu gastronomicznego, ustalenie wymogów odnośnie technicznego uzbrojenia zakładu, zapotrzebowania na energię, wodę, wyposażenie mechaniczne oraz wyposażenie w sprzęt.

Omówione zagadnienia dotyczyły problemów technicznych. Jednak inżynier-technolog winien obok kwalifikacji zawodowych posiadać niezbędne minimum wiadomości ekonomicznych i ugruntowany materialistyczny pogląd na świat. Musi mieć umiejętność ekonomicznego i politycznego analizowania zjawisk, która jest niezbędna dla organizatora produkcji.

TRZEBA ZWRÓCIĆ UWAGĘ NA ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO. TRZEBA POWIEDZIEĆ, ŻE PLAGĄ NASZEGO ŻYWIENIA ZBIOROWEGO SĄ NIESTETY NAGMINNIE PANUJĄCE BRUDY W WIĘKSZOŚCI NASZYCH ZAKŁADÓW I STOŁÓWEK.

TRZEBA PRZY UŻYCIU WSZELKICH ŚRODKÓW, PRZY ZASTOSOWANIU SANKCJI I ZA POMOCĄ SPOŁECZNEJ KONTROLI WYDAĆ ZDECYDOWANĄ WALKĘ NIECHLUJSTWU, BRUDOM I ANTYSANITARNYM WARUNKOM, KTÓRE PANUJĄ W NASZYCH ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO.

TADEUSZ GEDE

z dyskusji na II Zjeździe PZPR

Stworzyć właściwe warunki dla rozwoju postępu technicznego

W CELU zmobilizowania inteligencji technicznej przemysłu gastronomicznego do wzmożenia walki o podniesienie tej dziedziny naszej gospodarki — Stowarzyszenie Naukowe - Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego zorganizowało w dniach 26 i 27 kwietnia 1954 r. ogólnokrajową naradę inteligencji technicznej żywienia zbiorowego na temat postępu technicznego.

Żywnienie zbiorowe przestaje być rzemiosłem, wychodzi z zasięgu małej kuchni i staje się przemysłem. Definicja ta, jak podkreślono w czasie narady, pociąga za sobą konieczność nowego ustawienia wielu zagadnień w tej dziedzinie. Wygłoszone na naradzie referaty nawiązywały wszechstronnie obecnemu stanowi żywienia zbiorowego — jego osiągnięcia i trudności. Szeroka dyskusja uzupełniła omawiane zagadnienia, podkreślając najpilniejsze potrzeby i trudności, a zarazem sposoby ich usunięcia. W nowych warunkach zaszła potrzeba stworzenia nowego typu specjalisty żywienia zbiorowego, który będzie posiadał odpowiedni zasób wiadomości naukowych i będzie jednocześnie należycie doceniał rolę i znaczenie żywienia zbiorowego dla całego społeczeństwa. Koniecznym warunkiem podniesienia na wyższy poziom żywienia zbiorowego jest wprowadzenie nowych metod pracy i postępu w zakładach gastronomicznych.

W wyniku dwudniowych obrad omówione zagadnienia ujęto w formie rezolucji i wniosków.

I. W zakresie kadr.

Realizacja postępu w przemyśle gastronomicznym uzależniona jest w pierwszym rzędzie od przygotowania zawodowego kadr i ich postawy moralno-politycznej. Dotychczasowy stan w tym zakresie, mimo pewnych osiągnięć, jest niezadowolający i dlatego konieczne staje się wzmożenie akcji szkolenia przyzakładowego i szkolenia zawodowego w celu przygotowania kadr dla wszystkich szczebli począwszy od personelu pomocniczego, a skończywszy na personelu inżyniersko-technicznym.

W tym celu należy wprowadzić obowiązkowe minimum wiadomości technicznych dla wszystkich pracowników, otoczyć większą opieką szkolnictwo zawodowe i zapewnić mu właściwą pomoc, między innymi przez zorganizowanie wzorowych zakładów żywienia zbiorowego oraz podnieść godność zawodową personelu technicznego. Należy równocześnie systematycznie podnosić świadomość społeczno-polityczną przez większe niż dotychczas uaktywnienie organizacji młodzieżowych.

II. W zakresie technologii produkcji.

Ilościowy wzrost żywienia zbiorowego nie idzie jeszcze w parze z poziomem jakości produkcji i wymaganiami racjonalnego żywienia. W celu podniesienia produkcji na wyższy poziom konieczne jest:

przestrzeganie wskazań higieny żywienia, jego racjonalizacja z uwzględnieniem grup żywionych, w szczególności w zakładach o wyżywieniu całodziennym oraz w stołówkach pracowniczych i młodzieżowych;

opracowanie recept netto oraz ujednoczenie przepisów technologicznych w oparciu o zdobycze nauki i przodujące osiągnięcia praktyki;

zorganizowanie odpowiedniej kontroli technicznej, laboratoryjnej oraz sanitarnej w powiązaniu ze służbą zdrowia, jak również zapewnienie właściwego zaopatrzenia surowcowego zgodnie z planami asortymentowymi, jakościowymi i ilościowymi.

III. W zakresie organizacji, wyposażenia technicznego i mechanizacji.

Dotychczasowy stan organizacji i mechanizacji procesów produkcyjnych oraz wyposażenie w sprzęt i park maszynowy jako podstawowe źródła walki o zwiększenie produkcji, obniżenie kosztów własnych i podniesienie jakości produkcji — wymagają jak najszerzego

wprowadzenia w życie postępu technicznego. Należy to realizować przez:

opracowanie zasad organizacji miejsc roboczych oraz organizacji pracy w dostosowaniu do poszczególnych typów i wielkości zakładów, a także zakładów pomocniczych;

opracowanie wskaźników techniczno-ekonomicznych;

opracowanie programu wprowadzenia w jak najszerzej mierze mechanizacji procesów technologicznych, transportu itp. i wyposażenie w sprzęt oraz urządzenia produkcyjne;

opracowanie i wprowadzenie w życie przepisów obsługi i konserwacji maszyn i urządzeń;

wprowadzenie prawidłowej organizacji gospodarki planowej dla zapewnienia której należy rozszerzyć sieć baz remontowych i usprawnić ich działalność;

pełne wykorzystanie posiadanych mocy produkcyjnych i zwiększenie kontroli na tym odcinku, zrewidowanie dotychczasowej organizacji opracowania prototypów maszyn, sprzętu i aparatury oraz ich oceny przed oddaniem do produkcji, przy czym dla zapewnienia realizacji powyższego należy powołać odpowiednie biuro projektów i studiów;

dostosowanie produkcji drobnego sprzętu do potrzeb zakładu żywienia zbiorowego.

IV. W zakresie zakładów pomocniczych.

Istniejąca sieć zakładów żywienia zbiorowego oraz charakter ich produkcji wymaga centralizacji niektórych procesów produkcyjnych. W tym celu należy opracować założenia techniczno-ekonomiczne i zaplanować sieć zakładów pomocniczych wszelkich typów oraz zmodernizować i dostosować do opracowanych założeń istniejące zakłady pomocnicze.

V. W zakresie badań naukowych.

Dla podniesienia żywienia zbiorowego na wyższy poziom konieczne jest powiązanie nauki z praktyką i oparcie działalności na bazie zdobyczy naukowych osiągniętych w kraju i zagranicą, a przede wszystkim w Związku Radzieckim. W związku z tym należy:

rozszerzyć w planach naukowo-badawczych zakładów naukowych, wyższych uczelni i instytutów naukowo-badawczych problematykę z zakresu żywienia zbiorowego;

zobowiązać aparat żywienia zbiorowego do precyzowania zagadnień do opracowań naukowo-badawczych;

zobowiązać aparat żywienia zbiorowego do realizacji osiągnięć i wskazań nauki, a wreszcie wzbogacić publikacje oraz wydawnictwa popularno-naukowe, a w szczególności czasopismo „Żywnienie Zbiorowe“, dostosowując je do potrzeb inteligencji technicznej żywienia zbiorowego.

Pełna realizacja powyższych wniosków niewątpliwie przyczyni się do podniesienia na wyższy poziom przemysłu gastronomicznego w Polsce Ludowej.

UWAGA KORESPONDENCI

Wypowiadamy zdecydowaną i bezwzględną walkę wszelkim przejawom brakoróbstwa.

Brakoróbstwo przynosi zakładom gastronomicznym i krajowi ogromne straty, toteż prosimy Korespondentów o poświęcenie temu zagadnieniu jak najwięcej uwagi. Korespondenci powinni zainteresować się pracownikami wykonującymi braki.

Właściwa organizacja praktyk wakacyjnych i dyplomowych

JEDNĄ z największych plag, które pozostały nam po starym społeczeństwie kapitalistycznym — twierdził Lenin — to rozbieżność między teorią a praktyką. W ustroju kapitalistycznym zagadnienie łączenia w procesie nauczania teorii z praktyką nie istniało, lub prawie nie istniało. Reforma szkolnictwa zawodowego w Polsce Ludowej, której wyrazem między innymi było podporządkowanie szkół zawodowych o określonej specjalizacji poszczególnym resortom, była dużym krokiem naprzód na odcinku powiązania teorii z praktyką.

W resorcie handlu wewnętrznego wprowadzono od kilku lat praktyki wakacyjne dla uczniów szkół zawodowych oraz praktyki wakacyjne i dyplomowe dla studentów szkół wyższych. Celem praktyk jest uzupełnienie wiadomości teoretycznych zdobytych w szkole, stosowanie ich w praktyce w konkretnym zakładzie pracy o określonej specjalizacji. Często jednak zdarzało się, że przedsiębiorstwa gastronomiczne w pionie Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego nie doceniały ważności tego zagadnienia, wypaczając istotny sens praktyk. Wśród najczęściej spotykanych niedomagań na tym odcinku wymienić należy:

niezgodność przebiegu praktyk z programem opracowanym przez szkoły (np. zatrudnianie praktykantów przy pisaniu na maszynie);

częste nieodzwierciedlenie w dziennikach praktyk całodziennego przebiegu pracy praktykanta, ograniczając się do stereotypowych, jednozdaniowych notatek, pod którymi kierownik zakładowy mechanicznie kładł swój podpis;

słabe uczestniczenie praktykantów w naradach produkcyjnych;

nikły kontakt praktykantów z zakładowymi organizacjami oraz ZMP.

Kilkuletnie doświadczenia dotyczące praktyk przyczyniły się w znacznym stopniu do zlikwidowania tych niedociągnięć. W roku szkolnym 1953/54 w odróżnieniu od lat ubiegłych wprowadzono dla uczniów technikum zawodowych w resorcie handlu wewnętrznego tylko praktyki produkcyjne. Natomiast dla studentów szkół wyższych wprowadzono praktyki dyplomowe.

Praktyki produkcyjne odbywają się w ciągu roku szkolnego — a nie jak dotychczas w okresie ferii letnich — mianowicie:

od 23 kwietnia do 20 maja 1954 r. — dla uczniów klas trzecich 3-letnich technikum handlowych i dla uczniów klas czwartych 4-letnich technikum gastronomicznych;

od 15 maja do 11 czerwca br. dla uczniów klas czwartych 4-letnich technikum handlowych;

od 24 maja do 20 czerwca br. bezpośrednio po egzaminie promocyjnym — dla uczniów klas drugich 3-letnich technikum handlowych, dla uczniów klas trzecich 4-letnich technikum handlowych i wreszcie dla uczniów klas trzecich 4-letnich technikum gastronomicznych.

Aby praktyki produkcyjne dla uczniów technikum gastronomicznych spełniły swoje istotne zadania, powinny odbywać się w przodujących zakładach żywienia zbiorowego, które mogą dać gwarancję właściwego przebiegu praktyki i opieki nad młodzieżą. Dlatego przy wyborze zakładu gastronomicznego do celów szkoleniowych należy brać pod uwagę następujące czynniki: 1) racjonalne rozplanowanie i wyposażenie lokalu, 2) dobór kwalifikowanego personelu, który mógłby odpowiednio pokierować pracą praktykantów i udzielać potrzebnych wskazówek, 3) stan organizacyjny zakładu oraz metody i technikę pracy, 4) higienę i bezpieczeństwo pracy w zakładzie żywienia zbiorowego. Ilość przydzielonych uczniów winna być uzgodniona z dyrekcją przedsiębiorstwa.

Przed rozpoczęciem praktyk powinien być ułożony roboczy plan praktyki, obejmujący między innymi: plan przejścia każdego zespołu lub ucznia przez po-

szczególne stanowiska z ustaleniem czasu przebywania na każdym stanowisku oraz krótki opis prac, jakie będą wykonywane przez uczniów na danym stanowisku.

Opierając się na roboczym planie praktyki, kierownictwo zakładu ma obowiązek właściwego rozstawienia uczniów na stanowiskach pracy i zapewnienia im planowego, zgodnego z programem praktyki przechodzenia przez różne stanowiska.

Dla przykładu podaje się miejsca praktyki w zakładzie żywienia zbiorowego, przez które winni przejść uczniowie trzeciej klasy technikum gastronomicznego: produkcja, w tym: przygotowalnia, kuchnia, garmażeria, dalej ekspedycja, bufet, sala konsumpcyjna, zmywalnia naczyń stołowych, biuro zakładu i magazyn.

Praktyki w klasie trzeciej są praktykami ściśle produkcyjnymi. Celem ich jest zaznajomienie z czynnościami wykonywanymi w poszczególnych działach zakładu żywienia zbiorowego. W klasie czwartej, obok

Stadem NASZEJ KRYTYKI

KRYTYKUJĄC, oczekujemy zmian na lepsze. Oczywiście zdarzają się nieraz wypadki, że nawet słuszna krytyka pozostaje bez echa. Pesymiści machają wtedy ręką i mówią — do niczego to nie doprowadzi. Ale wtedy, kiedy krytyka przyniesie coś pozytywnego, nawet oni muszą się z tym zgodzić, że jest ona pomocna w usuwaniu błędów, że jest bodźcem do tego, żeby pracować lepiej.

Przypominacie sobie krótką notatkę „Pertraktacje trwają, a maszyny gastronomiczne stoją”. Właśnie w sprawie tych maszyn Ministerstwo Przemysłu Drobного i Rzemiosła zawiadomiło nas, że Pilskie Zakłady Metalowe i Odlewnia otrzymały polecenie wykonania na koszt własny napraw wszystkich uszkodzeń, które wynikły na skutek wad konstrukcyjnych w obieraczkach zakupionych przez FWP.

Jednocześnie usunięto wady konstrukcyjne przez zastosowanie szeregu pomysłów racjonalizatorskich dotyczących uszczelnienia drzwiczek i osi talerza wirującego, oraz zastosowano silniki elektryczne hermetycznie zamknięte.

Jakość produkowanych obieraczek znacznie się polepszyła. Cieszymy się z tego.

Mógłby ktoś powiedzieć, że sprawa ta zostałaby uregulowana bez względu na to, czy notatka o niej ukazałaby się w „Żywnieniu Zbiorowym” lub w jakimkolwiek innym piśmie. Tak — ale to nie zwalnia nas od obowiązku zarówno krytykowania, jak i chwaleń.

W tym konkretnym wypadku tysiące czytelników naszego pisma dowiedziało się, że produkcja Pilskich Zakładów Metalowych nie stała na należytych poziomach — a to dla pracowników Zakładów nie mogło być obojętne.

Sądzymy, że więcej przykrych notatek na temat Pilskich Zakładów Metalowych nie będzie, a odbiorcy potrafią chyba nie tylko reklamować te wyroby, ale i chwalić dobre.

ZK

pogłębienia wiadomości z zakresu prac dokonywanych przez poszczególne komórki zakładu, należy specjalnie uwzględnić w programie zajęć praktycznych powiązania funkcjonalne różnych części zakładu oraz sposoby kierowania zarówno zakładem żywienia zbiorowego, jak i przedsiębiorstwem gastronomicznym.

Dużą pomocą w trakcie odbywania praktyk są narady produkcyjne młodzieży z pracownikami zakładów żywienia zbiorowego, na których powinna być przeprowadzona analiza pracy praktykantów, podejmowane wspólne zobowiązania oraz rozpatrywane pomysły racjonalizatorskie zgłaszane przez uczniów.

Podczas praktyki należy dążyć do wyrobienia wśród uczniów umiejętności samodzielnego kierowania i organizowania pracy, stanowiącej podstawę przyszłego pełnienia funkcji kierowniczych przez absolwentów.

W czasie praktyki młodzież powinna być wychowana w atmosferze walki o wykonanie i przekroczenie planu gospodarczego, podniesienie poziomu jakości pracy, oszczędność i obniżenie kosztów własnych oraz zrozumienie socjalistycznej dyscypliny pracy i poszanowanie własności społecznej.

Właściwie zorganizowane i przeprowadzone praktyki produkcyjne, będące uzupełnieniem wiedzy teoretycznej, pozwolą przyszłym absolwentom technikom gastronomicznym na bezpośrednie przystąpienie do zawodu bez straty czasu na długotrwałe poznanie systemu pracy w przemyśle gastronomicznym.

Oprócz praktyk produkcyjnych odbywać się będą w przedsiębiorstwach terenowych CZPG praktyki dyplomowe studentów Wyższej Szkoły Ekonomicznej w Częstochowie w dwóch terminach, tj. od 1 września do 31 listopada 1954 r. i od 1 października do 31 grudnia 1954 r.

Praktyki dyplomowe obowiązują studentów w dwóch kierunkach specjalizacji: ekonomiki i organizacji żywienia zbiorowego oraz technologii żywienia zbiorowego. Celem praktyk dyplomowych jest umożliwienie zdobycia materiałów koniecznych do napisania pracy dyplomowej oraz wciągnięcie studentów w pracę przedsiębiorstw żywienia zbiorowego.

Aby praktyki te mogły spełnić swoje istotne zadanie, trzeba zwrócić szczególną uwagę na następujące momenty:

Prace dyplomowe studentów muszą mieć charakter twórczy i mają przyczynić się do rozwiązania problemów żywienia zbiorowego na określonym etapie rozwoju historycznego. Dlatego też tematyka prac dyplomowych powinna być uzgodniona z organizacjami prowadzącymi żywienie zbiorowe.

Pisanie prac dyplomowych przez studentów odbywa się pod kierownictwem profesorów poszczególnych katedr naukowych. Umżliwienie zebrania materiałów do pracy dyplomowej oraz zwrócenie uwagi studentów na istotne momenty występujące w pracy przedsiębiorstw żywienia zbiorowego powinno być obowiązkiem zakładowego opiekuna praktyk. Dlatego też duże znaczenie ma wytypowanie odpowiedniego opiekuna praktyk przez przedsiębiorstwa gastronomiczne.

Studenti odbywający praktyki dyplomowe muszą być otoczeni troskliwą opieką dyrekcji przedsiębiorstw gastronomicznych, POP i rad zakładowych. Powinni oni uczestniczyć w naradach produkcyjnych.

W trakcie realizacji praktyk w latach ubiegłych przedsiębiorstwa gastronomiczne — jak zaznaczono — popełniły szereg błędów. W roku 1954 należy wreszcie usunąć wszelkiego rodzaju niedociągnięcia tak, aby zarówno praktyki produkcyjne, jak i dyplomowe postawić na właściwym poziomie.

ORGANIZACJA - TECHNOLOGIA - HIGIENA

Jak korzystać z urządzeń chłodniczych

Urządzenia chłodnicze spotykane w zakładach gastronomicznych dzielimy na dwie grupy: 1) na urządzenia służące do podręcznego przechowywania artykułów spożywczych (szafy, konserwatory, komory rozbiernalne i stałe, bufety, gabloty, witryny); 2) na urządzenia chłodnicze służące do produkcji wyrobów, których procesy technologiczne wymagają określonych niskich temperatur (maszyny do wyrobu lodów i zamrażarki do hartowania lodów).

Urządzenia grupy pierwszej są przeznaczone wyłącznie do krótkotrwałego, podręcznego przechowywania łatwopsujących się artykułów spożywczych, tj. takich artykułów, które w normalnych warunkach klimatycznych, szczególnie letnich, pod wpływem działania rozmaitych drobnoustrojów tak szybko ulegają przemianom, że racjonalne ich przechowywanie jest niemożliwe.

Większość używanych w naszych zakładach artykułów wymaga dla właściwego przechowania temperatur plusowych, jedynie lody jadalne i ryby wymagają temperatur minusowych. Błędne więc i szkodliwe jest usiłowanie niektórych pracowników obniżania w szafach lub komorach temperatury poniżej zera. Właściwe zamrażanie artykułów spożywczych, dające po rozmrożeniu produkt o pełnej wartości i wyglądem nie różniący się od świeżego, daje tylko szybkie zamrażanie, co osiąga się przy temperaturze -25° i przy szybkim krążeniu powietrza. Zadanie to spełniają albo specjalne komory-zamrażalnie, albo tzw. aparaty szybkiego zamrażania.

Dłuższe przechowywanie artykułów mrożonych powinno się odbywać w chłodniach składowych lub ma-

nipulacyjno-rozdziałczych, w temperaturze poniżej -18° , gdzie koszt przechowywania jest znacznie niższy, aniżeli w małych komorach zakładów żywienia zbiorowego, które powinny przyjmować produkty mrożone w ilościach nie przekraczających 3—4-dniowe zużycie. W ciągu tego czasu produkt znajdując się w temperaturze nieznacznie przekraczającej zero stopni stopniowo ulega rozmrożeniu i nadaje się do dalszej przeróbki.

Podział komór — zamrażalni

Aby zapobiec przechodzeniu zapachu z jednego produktu na drugi, obowiązuje zasada nieumieszczania w jednej komorze ryb, cebuli, masła, mleka itp. W tym celu stosuje się zazwyczaj następujący podział komór:

1. Komora (lub szafa) mięsna, w której umieszcza się mięso świeże, mięso mrożone, podroby, dziczyznę, drób, wędliny, konserwy. Komora powinna posiadać temperaturę od $+2$ do $+4^{\circ}\text{C}$.

2. Komora rybna o temperaturze od -1 do $+1^{\circ}\text{C}$, w której umieszcza się rybę świeżą zalodowaną, rybę mrożoną, filety, kawior i przetwory rybne.

3. Komora nabiałowa o temperaturze od $+2$ do 0°C , w której umieszcza się mleko, śmietanę, twaróg, sery, masło, margarynę i inne tłuszcze.

4. Komora owocowo-warzywna o temperaturze od $+4$ do $+6^{\circ}\text{C}$, gdzie przechowuje się owoce, warzywa, jagody, sałaty, szpinak, pomidory, ogórki, ponadto wina, piwo, wody mineralne i inne napoje.

5. Komora garmażeryjna o temperaturze od +2 do +4°C, w której przechowuje się gotowe wyroby lub półwyroby, w szczególności sałatki, winegrety, sosy itp. Mogą tu być umieszczone również jaja.

6. Komora odpadkowa o temperaturze od +2 do +4°C, w której umieszcza się wszelkie, a przede wszystkim łatwopsujące się odpadki produkcyjne.

Zasady przechowywania produktów

Ażeby przechowywane produkty utrzymać w możliwie najlepszym i najświeższym stanie, konieczne jest przestrzeganie następujących warunków:

1. Należy zwracać szczególną uwagę na to, aby przyjmowany i umieszczany w komorach towar był pierwszorzędnej jakości, bez najmniejszych oznak zepsucia, gdyż grozi to zarażeniem i zepsuciem pozostałych produktów. W przypadku dopuszczenia do zepsucia się produktów, należy komorę niezwłocznie opróżnić i poddać dezynfekcji.

2. Przyjmowany do komór towar musi posiadać czyste opakowanie, gdyż zanieczyszczenia skrzyń mogą być rozsadnikiem drobnoustrojów, powodujących rozkład i zepsucie produktów.

3. Zaleca się przyjmować i umieszczać towar w chłodniach uprzednio już schłodzony. Umieszczanie bowiem produktów ogrzanych zwiększa okres pracy agregatu i wilgotność powietrza w komorze, co z kolei powoduje nadmierne oszranianie parowników. Musimy pamiętać, że chłodnie zakładów gastronomicznych są z reguły obliczone tylko na utrzymanie żądanej temperatury, a nie na ochładzanie produktów.

4. Konieczne jest utrzymywanie w komorach jak najdalej idącej czystości. Należy skrupulatnie usuwać wszelkie pozostałości zarówno opakowań, jak i resztek produktów. Przynajmniej raz na tydzień trzeba komorę dokładnie wywietrzyć, wymyć roztworem solnym lub hypermanganu, po czym ściereczką wytrzeć wszystkie ściany, półki, wieszaki i podłogę. Równocześnie należy przetrzeć parowniki, które w okresie wietrzenia muszą całkowicie odtajać.

5. Przy wyjmowaniu, lub wkładaniu towaru do szaf, czy komór należy jak najszybciej zamykać drzwi, gdyż przez zbyt częste otwieranie i długie trzymanie otwar-

tych drzwi przenika do wnętrza duża ilość ciepła, dla usunięcia którego agregat będzie musiał długi czas pracować.

6. Dla zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze należy umiejętnie rozmieszczać w niej produkty, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza. Podłogę komory powinna pokrywać drewniana kratownica, na której można ustawiać towary w opakowaniach. Pomiedzy produktami a ścianą należy pozostawić 5—6 cm wolnej przestrzeni. Taka sama przestrzeń powinna być pozostawiona pomiedzy poszczególnymi sztabkami lub opakowaniami.

W komorach chłodniczych zakładów żywienia zbiorowego przyjęto następujące normatywy załadowania: w komorze mięsnej 125 kg na 1 m² podłogi; w komorze rybnej — 200 kg; w komorze nabiałowej — 170 kg; w komorze warzywnej — 200 kg i w komorze odpadkowej — 250 kg na 1 m² podłogi.

7. Wszystkie urządzenia chłodnicze umieszczone wewnątrz zakładu, jak: szafy, konserwatory, maszyny do wyrobu lodów itp. należy utrzymywać w czystości i przynajmniej raz na tydzień wycierać wilgotną ściereczką, zaś części chromowane lub polerowane trzeba utrzymywać w stanie połysku, stosując przy czyszczeniu „Sidel“ ewentualnie inny płyn.

8. Zarówno komory, szafy i konserwatory używane w zakładach żywienia zbiorowego chłodzone są agregatami przeważnie chlorometylowymi. Nie należy więc lekceważyć niebezpieczeństwa zatrucia w wypadku ulatniania się gazu. Należy też zachować ostrożność z ogniem, gdyż mieszanina tego gazu powoduje wybuch. W wypadku więc stwierdzenia ulatniania się gazu z urządzenia, należy niezwłocznie zatrzymać maszynę i wywietrzyć pomieszczenie.

9. Urządzenia chłodzące stosowane w zakładach żywienia zbiorowego są całkowicie zautomatyzowane. Konserwacji i ewentualnie regulacji może dokonywać wyłącznie upoważniony do tego monter-chłodnik. W wypadku więc jakiegokolwiek defektu należy niezwłocznie wezwać specjalistę-montera. Personel zakładowy może jedynie używać ręcznego wyłącznika, lub wykręcić korek bezpiecznika dla całkowitego wyłączenia działania maszyny.

B. K.

Podroby w naszym pożywieniu

ZE WZGLĘDU na wartość odżywczą podrobów można je podzielić na dwie grupy. Wątroba, grasicca, nerki, serce i mózg należą do podrobów o bardzo wysokiej wartości odżywczej. Wbrew ogólnemu mniemaniu wymienione podroby są wielokrotnie bogatsze w witaminy, a także wnoszą wyższą zawartość związków mineralnych w nasze pożywienie niż mięśnie szkieletowe zwierzęcia.

Do drugiej grupy podrobów odznaczających się niższą wartością odżywczą należą: ozór, flaki, płuca, śledziona, a także wymię. Nie zawierają one ani witamin, ani rzadkich i dlatego wysoko cenionych związków mineralnych, a zbudowane są głównie z tkanki łącznej, której głównym składnikiem jest kolagen, rodzaj białka zwierzęcego niepełnowartościowego.

Ponieważ każdy narząd zwierzęcy ma nieco inne znaczenie dla naszego zdrowia, dla dokładniejszego zapoznania się z jego wartością, omówimy każdy z nich z osobna.

Wą t r o b a jest niezwykle skuteczna w leczeniu anemii w jej formie złośliwej. Nic więc dziwnego, że rezerwuje się ją przede wszystkim dla chorych. Zawiera ona duże ilości żelaza oraz rzadko występującą zwierzęcą witaminę A. W ten ostatni składnik obfituje zwłaszcza wątroba barania. Wątroba jest też dosko-

nałym źródłem wielu cennych witamin grupy B. Znajduje się w niej także i taki czynnik, który w obecności żelaza pobudza i wzmacnia zdolność wytwarzania krwinek w organizmie. Czynnik działa tylko spożyty w stanie surowym i dlatego ludziom chorym na anemię podaje się wątrobę surową, lub lekko tylko osmażoną „po angielsku“, tj. wewnątrz krwawą.

W gastronomii wątroba ma główne zastosowanie jako danie porcyjne podawane wprost z patelni. Tkanina wątroby, nieco inaczej zbudowana niż tkanka mięśni jest bardzo soczysta i ma tę właściwość, że twardejnie w miarę podgrzewania, gdyż kurcząc się i silnie ścinając wypycha na zewnątrz soki. Cielecą, miękką i delikatną jest tylko w stanie niedosmażonym. Z tego co było już powiedziane wiemy, że jest wtedy także najbardziej odżywcza. Do takiej obróbki nadaje się tylko wątroba młodych zwierząt. Cielecą, wieprzową i baranią wątrobkę podaje się smażoną opanierowaną lub sauté. Wątroba zwierząt starych bywa używana jako składnik pasztetów.

Rzadko spotykaną w codziennym naszym żywieniu i mało znaną, a niezwykle zasobną w składniki mineralne, witaminy A i B jest g r a s i c c a, gruczolę wydzielania wewnętrznego, który działa w organizmie zwierząt młodych, także u człowieka. Delikatny smak

grasicy, a nawet tkanki jej podobne są nieco na pierwszy rzut oka do mózgu. Potrawy z grasicy lekko strawne i delikatne w smaku mają zastosowanie w kuchni dietetycznej. W obrocie handlowym rzadko się ją spotyka.

Nieco niższą już wartość odżywczą mają nerki i serce. Znajdują one duże zastosowanie w gastronomii, co odnosi się zwłaszcza do nerki cielecej i cynader wieprzowych. Należy jednak pamiętać, że dla zaoszczędzenia ich wartości odżywczej trzeba je przyrządzać bezpośrednio przed podaniem i pod postacią jak najmniej rozdrobnioną. Parzenie, obgotowywanie, które stosuje się z konieczności przy przyrządzaniu nerek wieprzowych pochodzących ze sztuk starych, niszcza prawie w zupełności ich wartość mineralną i witaminową, gdyż składniki te, jako rozpuszczalne w wodzie, po odcedzeniu wywaru wraz z nim odpadają.

Serce odznacza się znaczną zawartością witaminy B₁, którą stosuje się jako skuteczny lek przy zapaleniu nerwów. Ponieważ serce przyrządza się przeważnie gotując je w rosole lub dusząc w małej ilości sosu, musimy pamiętać o równoczesnym zużytkowaniu wywaru z mięśnia sercowego, do którego witamina B₁ przechodzi jako rozpuszczalna w wodzie.

Obgotowywanie serca przed jego właściwym przyrządzeniem jest jak widzimy zwyczajem szkodliwym. Skrzepy krwi znajdujące się wewnątrz serca można usunąć wyciskając je i splukując prądem bieżącej wody.

Z serca można przyrządzać gularz, podawać go w sosie Stragonow, stosować tak, jak sztukę mięsa „z rosółu“, można go też użyć jako jednego ze składników nadzienia i mięsa gotowanego. Z serca końskiego, po usunięciu skrzepów, można przyrządzić znakomite w smaku, miękkie i soczyste befsztyki po angielsku. Ten sposób przyrządzania serca bardzo godny polecenia, jest mało rozpowszechniony.

Mózg jest równie cenny od strony jego wartości odżywczej, jak i smakowej. Zawiera dużo różnorodnych związków mineralnych, a także nieco witamin. Jego delikatna tkanka jest lekko strawna. Nie wymaga ona długiego zmiekania, co zwiększa kulinarną przydatność mózgu. Jest on poszukiwanym przysmakiem i ma dość duże zastosowanie w gastronomii, a także w żywieniu dietetycznym.

Dla usunięcia specyficznego zapachu mózgu poddaje się go zazwyczaj przed właściwą obróbką termiczną obgotowaniu w wodzie z octem, który przyczynia się

też do zjedrzenia tkanki mózgu. Mózg wrzucony na wrzącą wodę w całych półkulach nie traci wiele ze swych składników.

Niestety, z powodu małej dbałości przy dostawie, mózgi dostarczane są do zakładów żywienia jako masa, co utrudnia bardzo ich obróbkę, ściąganie krwawej błony oraz obgotowanie i przez to zważa zużytkowanie tylko do mózgu po polsku, który sporządza się z mózgu rozdrobnionego i nie obgotowanego.

Z kolei należy zapoznać się z właściwościami podrobów drugiej grupy.

Materiał, z którego zbudowana jest tkanka flaków, płuc, ozora i wymienia ma tę właściwość, że pęcznieje i rozkleja się tylko w środowisku płynnym, w ciągu długiego stosunkowo gotowania. Do napełnienia, tkanki te pobierają wodę z otoczenia. Wstępną obróbką cieplną przy przyrządzaniu ozora, flaków, płuc i wymienia jest zawsze ugotowanie ich w wodzie.

Z tych podrobów najbardziej cenionym w gastronomii jest o z ó r. Można go wykorzystać dość wszechstronnie jako mięso gotowane, lub po ugotowaniu zapiekane z ostrymi sosami, jako zakąskę w galarecie, lub majonezie. Powszechną, masową potrawą są flaki i w taki sam sposób przyrządzone w y m i ę.

P l u c a zwierząt młodych, cielece lub wieprzowe przyrządza się w sosie potrawkowym, lekko zakwaszonym. Najlepiej jednak nadają się na nadzienie do pierogów, knedli i naleśników, a także na dodatek do pasztetów. Doskonałym uzupełnieniem płuc do takiego nadzienia jest gotowana głowizna wieprzowa.

Wszystkie te podroby nie mają ani wyraźnego smaku, ani zapachu. Brak ten uzupełnia się silnie aromatycznymi przyprawami. Charakterystyczną przyprawą do flaków jest majeranek, gałka muszkatołowa i imbir. Do potraw z płuc dodaje się ziele angielskie, liść bobkowy i lekko zrumienioną cebulę. Ozór podaje się z sosem chrzanowym, lub zapiekany z ostrym serem.

Czy słuszne i uzasadnione są uprzedzenia naszego społeczeństwa do spożywania podrobów?

Z tego krótkiego przeglądu wartości odżywczej i zastosowania podrobów możemy bezsprzecznie stwierdzić, że uprzedzenia te są bezpodstawne. Jedne z podrobów są niezwykle odżywcze, inne atrakcyjne smakowo, dają możliwość urozmaicenia posiłków. W stosunku do swej wartości są przeważnie bardzo tanie. Czas już więc na zwalczenie opinii opartych na przesądach.

Zofia CZERNY

Badania bakteriologiczne sałatek pochodzących z zakładów gastronomicznych

UPOWSZECHNIENIE żywienia zbiorowego w Polsce postawiło przed nauką nowe zagadnienia. Masowa produkcja szeregu potraw, które często bywają spożywane następnego dnia po przygotowaniu, a często później, stanowi nieraz przyczynę zatrucia pokarmowych, których źródła należy szukać w obecności tych, czy innych drobnoustrojów chorobotwórczych, lub produktów ich działania. W związku z powyższym stanem rzeczy powstała konieczność przeprowadzania badań mikrobiologicznych potraw produkowanych przez przemysł gastronomiczny.

Mikrobiologia żywnościowa — młoda w Polsce gałąź wiedzy zajmuje się badaniami nad mikroflorą, czyli drobnoustrojami spotykanymi w surowcu, w materiałach pomocniczych i produktach gotowych przemysłu gastronomicznego oraz wpływem, jaki wywiera mikroflora na zmiany substancji organicznych zarówno białkowych, jak tłuszczowych i węglowodanów.

Drobnoustroj jest najdrobniejszą istotą żywą o bardzo prostej budowie przeważnie jednokomórkowej. Większość drobnoustrojów na skutek nikłych rozmiarów jest widzialna jedynie pod mikroskopem przy dużych powiększeniach od 500 do 1000 razy i więcej. Drobnoustroje mnożą się przez zwykły podział komórek, przy czym nowa bakteria powstaje co 20 minut. W wyniku podziałów tworzą się tysiące nowych komórek, które grupują się w poszczególne kolonie widoczne gołym okiem na pożywkach w postaci białych lub kolorowych plamek. Drobnoustroje różnią się kształtem, co można ocenić na podstawie badań mikroskopo-

wych, a więc rozróżniamy: 1) ziarniaki — małe kuliste formy, które mogą się układać po dwa — dwoniki, grupami — gronkowce, lub w łańcuszkach — streptokoki; 2) pałeczki — podłużne, tępo zakończone niteczki, lub 3) postacie śrubowate — przecinkowce, śrubowce.

Rozróżniamy bakterie chorobotwórcze, które są zdolne wywołać choroby zakaźne u ludzi i zwierząt, np. durowo-czerwonkowe i bakterie saprofityczne tlenowe i beztlenowe — pasożytujące na różnych podłożach i powodujące w nich zmiany. Do drobnoustrojów można zaliczyć także drożdże i pleśnie należące właściwie do grupy grzybów, szczególnie często spotykane w produktach żywnościowych.

Istniejące na terenie PZH oraz wojewódzkich, powiatowych i miejskich stacji sanitarno-epidemiologicznych pracownie mikrobiologiczne nastawione są raczej na badanie surowców żywnościowych lub nawet gotowych potraw, ale często tylko w momencie podejrzenia o zepsucie, czy wywołanie zatrucia pokarmowego. Sprawa normalnej mikroflory poszczególnych potraw gotowych, jak i ocena stanu higienicznego zakładów na podstawie badań mikrobiologicznych pozostawały na uboczu.

Na skutek tego celowym było utworzenie nowej pracowni mikrobiologicznej na terenie Instytutu Handlu i Żywienia Zbiorowego. Pracownia ta włączyła się do badań nad stanem higieniczno-sanitarnym zakładów żywienia zbiorowego oraz do badań nad gotowymi wy-

robami tam przygotowywanymi. Na początek zostały poddane badaniom sałatki.

Wybór sałatek z asortymentu potraw zimnych miał swoje uzasadnienie w fakcie, że sałatki są najczęściej spożywane i masowo produkowane w zakładach, jak również stanowią doskonałe podłoże dla rozwoju różnych bakterii. Poza tym, ponieważ nie przechodzą obróbki termicznej i są często przechowywane w nieodpowiednich warunkach, mogą stać się źródłem zachorowań.

Sałatki do badań były pobierane z różnych zakładów żywienia zbiorowego — a więc takie, jakie są dawane do konsumpcji. Jednocześnie z pobieraniem prób przeprowadzana była inspekcja higieniczna danych lokali. Chodziło bowiem o stwierdzenie wpływu stanu higienicznego produkcji i lokalu na stan bakteriologiczny wytwarzanych sałatek. Poza tym, aby przekonać się do jakiego stopnia sposób przygotowywania sałatek może mieć wpływ na ich stan higieniczny, wyprodukowano dodatkowo sałatki różnych rodzajów w laboratorium technologicznym IHŻ. Produkcja odbywała się tam w warunkach półtechnicznych bez wprowadzenia jakichkolwiek zmian, które miałyby na celu specjalne poprawienie stanu higienicznego sałatek. Jarzyny przed gotowaniem były myte, po ugotowaniu obierane i krajane w kostkę, a następnie mieszane z innymi produktami i polewane majonezem.

Ogółem przebadano 65 prób sałatek, w tym: 22 sałatki jarzynowe, 18 śledziowych, 15 innych rybnych, 5 mięsnych oraz 5 sałatek z drobiu.

W wyniku badań okazało się, że stan bakteriologiczny sałatek zależy w dużej mierze od warunków higienicznych w danym lokalu, np. istnieje ogromna różnica między jakością sałatek przygotowywanych w IHŻ i dostarczanych z zakładów żywienia zbiorowego. Różnica ta zaznaczyła się szczególnie w ogólnej ilości bak-

terii, która w sałatkach robionych w IHŻ dochodziła tylko do 700 000 na 1 g produktu, a w sałatkach z szeregu zakładów żywienia zbiorowego na terenie Warszawy do 480 mln, a nawet kilku miliardów.

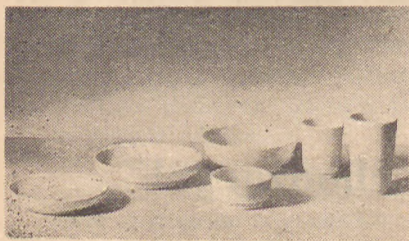
Należy zaznaczyć, że sałatki pobierane z zakładów o złym stanie sanitarnym wykazywały o wiele wyższą ilość bakterii w 1 g produktu, np. z restauracji „Pod dwójką“, gdzie przeprowadzający badania donieśli o złym stanie higienicznym garmazerni, ilość ta wahała się między 400 mln a 2.400 mln w 1 g, podczas gdy w restauracji „Jarska“, gdzie jest wyższy stan sanitarny, ilość bakterii na 1 g produktu dochodziła do 43 mln.

Z drobnoustrojów najczęściej spotykano bakterie z grupy pałeczki okrężnicy, których obecność świadczy o zanieczyszczeniu produktu, bakterie saprofityczne — najczęściej ziarniaki i drożdże. Dwa ostatnie rodzaje drobnoustrojów szczególnie przyczyniają się do szybkiego kwaśnienia produktu. Wprawdzie nie spotykano w żadnej z przebadanych prób bakterii chorobotwórczych (np. z grupy durowo-czerwonkowej), jednak o szkodliwości znalezionych w sałatkach szczepów trudno jest wydać sąd. Istnieją w literaturze wzmianki, że szereg szczepów normalnie uznanych za nieszkodliwe, np. z grupy pałeczki okrężnicy, pałeczki ziemniaczanej, pałeczki odmienia w pewnych wypadkach jest przyczyną zatruc pokarmowych. Prócz tego produkty przemiany materii — rozpadu białek, bakterie saprofityczne o ile wystąpią w dużej ilości mogą spowodować zaburzenia żołądkowo-jelitowe.

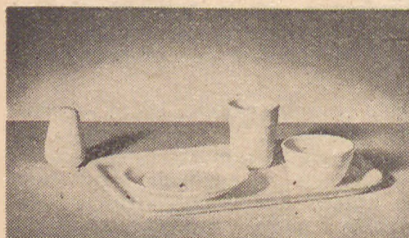
Na podstawie przeprowadzonych badań można stwierdzić, że w wielu zakładach żywienia zbiorowego higiena pozostawia dużo do życzenia, co odbija się na jakości produkcji gastronomicznej.

Krystyna OSSOWSKA

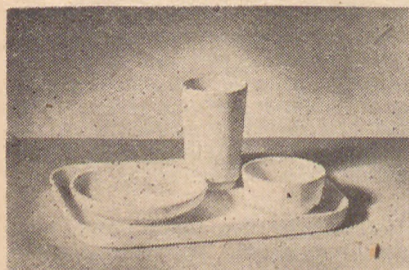
O piękno i wygodę naczyń stołowych



Nr 1



Nr 2



Nr 3

UŻYWANE obecnie w barach mlecznych naczynia nie stanowią zestawu jednolitego pod względem formy. Asortyment naczyń jest skromny. Brak w nim miseczek do jajek, solniczek - posypywaczek, a szczególnie tacek, które ułatwiłyby konsumentom samoobsługę. Wobec ich braku muszą oni często dwa a nieraz trzy razy wracać do lady po odebranie śniadania.

Po zbadaniu wszystkich warunków, jakim naczynia powinny odpowiadać, Zakład Ceramiczny Instytutu Wzornictwa Przemysłowego opracował zestaw naczyń, składający się z kubka $\frac{1}{2}$ l, kubka $\frac{1}{4}$ l, talerza płytkiego, talerza głębokiego, talerzyka deserowego, solniczki-posypywaczki, miseczki do jajecznic, tacek.

Na zdjęciu Nr 1 naczynia przyciągają wzrok miłym i prostym kształtem. Jednak kubek przedstawiony na zdjęciu Nr 2 jest praktyczniejszy w użyciu niż ładny kubek na zdjęciu Nr 1, ze względu na obręcz nie pozwalającą na wysłizgnięcie się naczynia z ręki. Na zdjęciu Nr 3 oglądamy praktyczną tacę o wysokich krawędziach, które uniemożliwiają zsuniecie się stojącego na niej naczynia.

Całkowity zestaw zatwierdzony do produkcji składa się z talerzy (zdjęcie Nr 1), miseczki do jajek, solniczki - posypywaczki, kubka $\frac{1}{4}$ l (zdjęcie Nr 2), kubka $\frac{1}{2}$ l i tacki (zdjęcie Nr 3).

Opisane naczynia wykonywane będą z porcelitu, tacki z surowca papierowego i mas plastycznych, galalitu, lub ebonitu.

Instytut Wzornictwa Przemysłowego pracuje nadal nad podniesieniem estetyki naczyń, głównie w zakresie form naczyń obiadowych dla samoobsługowych zakładów żywienia zbiorowego. W Instytucie zbiera się dane co do warunków, jakim opracowany zestaw naczyń obiadowych powinien odpowiadać. Zwrócono przede wszystkim uwagę na naczynia używane w kolejowych zakładach gastronomicznych oraz w zakładach podlegających Centralnemu Zarządowi Przemysłu Gastronomicznego.

Oprócz tego Zakład Ceramiczny opracowuje modele np. wazonów i innych przedmiotów, które ozdobią wnętrza zakładów żywienia zbiorowego.

Zbigniew WIELOGÓRSKI

GS JASIENICA ULEPSZA ORGANIZACJĘ PRACY

PO WPROWADZENIU w końcu 1953 r. prowizyjnego systemu płac w pionie CRS kierownicy gospód musieli zbadać organizację pracy w swoich zakładach oraz przeprowadzić rewizję norm wydajności pracy, jakie do tego czasu obowiązywały. Dobra organizacja zwiększa wydajność zespołu i ułatwia kontrolę przebiegu poszczególnych faz produkcji. Należało więc opracować harmonogramy pracy dla poszczególnych działów w oparciu o normy wydajności. Harmonogram pracy w kuchni musi określać czas rozpoczęcia i zakończenia poszczególnych faz produkcji i ekspedycji potraw z kuchni.

Poniżej podajemy wzór harmonogramu pracy kuchni, przyjętego w gospodach PZGS Bielsko.

Harmonogram pracy dla personelu kuchni

Rodzaj czynności	Godziny										
	7-8	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	i t.
Przygotowanie wstępne surowców mięsnych ryb, drobiu i tp.	B	B	A B								
Obróbka zimna warzyw				A B	A B						
Obróbka cieplna					C	A B C	A B				
Ekspedycja							A B	A C			
Piekarnictwo i garmazzeria							C	C		C	
Inne										A	C

A — kucharka, B — pierwsza pomoc kuchenna, C — druga pomoc kuchenna

Jedną z gospód, gdzie dobra organizacja przyczyniła się do wzrostu wydajności pracy, jest gospoda w Jasienicy. Gospoda ta nie jest zmechanizowana i ma niewłaściwie rozplanowane zaplecze. Zatrudnia kierownika, 2 kelnerów-sprzedawców, kucharkę i 2 pomoce kuchenne.

Przed południem w czasie małego ruchu kelner w gospodzie Jasienica przyrządza sam kanapki, korki itp. Największe nasilenie ruchu występuje po zakończeniu pracy w pobliskich zakładach przemysłowych. Przed wydaniem potraw z kuchni pomoc kuchenna ustawia na stole pod okienkiem do wydawania talerze osobno głębokie, osobno płytkie i deserowe. Sztuśce wyczyszczone znajdują się już u kelnera, który przechowuje je w pudle z przegródkami — osobno łyżki, osobno noże, widelce, łyżeczki. Stoły nakryte są obrusami, na stołach kwiaty, serwetki, popielniczki, solniczki i wykalaczki. Na co trzecim stole jadłospis. Figuruje w nim 2 zupy, 3 dania mięsne, 1 rybne, 1 jarzynowe, 1 mączne, na deser: kompot, budyń lub herbata.

Słychać świst syren fabrycznych, jest godzina 14-ta. Kelner rzuca badawcze spojrzenie na stoły, tu coś jeszcze poprawi, tam coś przesunie, w końcu kontroluje własny wygląd zewnętrzny. Na salę wchodzi kilkudziesięciu robotników, siadają za stołami, kelner zbiera zamówienia i podaje je do kuchni. Wszyscy się śpieszą, więc kucharka garnki z zupą oddaje pomocy kuchennej, która napełnia talerze chochlą miarową, zaś kucharka przygotowuje drugie dania i inkasuje bloczki. Kierownik gospody pomaga w podawaniu dań i zbiera talerze ze stołów. W ten sposób wyręcza kelnera i przyspiesza obsługę konsumentów.

Dostateczna ilość talerzy nie wymaga natychmiastowego ich zmywania, toteż i wydawanie następuje szybko. Po godzinie, czy półtorej sala się nieco opróżnia, robotnicy odchodzą do autobusu względnie na dworzec kolejowy, pozostają ci, którym się nie spieszy i radziby zażyć na chwilę odpoczynku. Jedni grają w szachy, inni przeglądają czasopisma, których

OKO RESPONDENTÓW

Dla uczczenia Święta Klasy Robotniczej. Załogi Gdańskich Zakładów Gastronomicznych podjęły szereg zobowiązań krótko- i długofalowych dla uczczenia Święta 1 Maja i III Kongresu Związków Zawodowców.

Zobowiązania ze względu na ich charakter można podzielić na produkcyjne, związane z higieną i bezpieczeństwem pracy, kulturalno - oświatowe, dotyczące obniżki kosztów własnych i zwalczania alkoholizmu w zakładach pracy.

Z zobowiązań produkcyjnych na specjalne podkreślenie zasługują zobowiązania załogi „Garmażernia“ w Nowym Portcie. Tu pracownicy działu mięsnego — kierownik produkcji ob. B. Cyrson, rzemieślnicy: St. Cieślak, J. Ciesielski, A. Szemis i J. Skuza postanowili wyprodukować 300 kg kiełbasy białej, 400 kg boczeku, 1300 kg serdelków ponad plan. Wartość tej produkcji wyniesie 80.000 zł.

Pracownicy działu garmażeryjnego podjęli zobowiązanie indywidualne i tak: ob. Fr. Węcel przygotowuje 2000 przekąsek ze śledzia w pięciu rodzajach, ob. H. Szymał 1000 porcji sałatek, ob. W. Szahta 150 zakąsek z drobiu i dziczyzny, ob. Wł. Filipek 200 zakąsek z ryb i ob. A. Lihs — 1000 dań rybnych.

Załoga zakładu „Oliwska“ w Oliwie zobowiązała się podnieść higienę i czystość w zakładzie, a przez przeprowadzenie akcji porządkowej we własnym zakresie również obniżyć koszty własne. Załoga ciastkarni wyprodukuje wyrobów cukierniczych na sumę 7.000 zł poza planem.

J. Świstulska — Gdańsk

Majowe zobowiązania produkcyjne. — W odpowiedzi na apel załóg 6 przodujących zakładów przemysłowych, załoga Bolesławieckich Zakładów Gastronomicznych zobowiązała się uruchomić: do 26 kwietnia zakład pomocniczy — wytwórnię ciastek; do 17 kwietnia przy restauracji „Centralna“ zakład pomocniczy — wytwórnię półfabrykatów, który zaopatrzyć będzie wszystkie zakłady na terenie Bolesławca, co da w skali rocznej 8.000 zł oszczędności; do 27 kwietnia bar samoobsługowy „Nowy“ na 24 miesiąca konsumpcyjne, co przyniesie 6 000 zł oszczędności i podniesie obroty Bolesławieckich ZG o 10%.

Załoga Świdnickich Zakładów Gastronomicznych zobowiązała się wykonać kwietniowy plan obrotów w 105%, a kwartalny plan na 3 dni przed terminem, wykonywać plany produkcji własnej oraz zwiększyć akumulację o 50% w stosunku do planu. W godzinach wolnych od pracy uruchomiony zostanie bar cukierniczy, a do dnia 1 maja zakład wydający narodowe dania rosyjskie.

Załoga Wałbrzyskich ZG podjęła szereg zobowiązań dotyczących przedterminowego wykonania planów obrotu i produkcji oraz oszczędności. Wartość tych zobowiązań wynosi 100 000 zł.

Karol Rubinstein — Wrocław

Pokaz sprawności kelnerskiej. W ramach uroczystości 1-majowych odbył się 2 maja na stadionie im. Orkana w Zakopanem ciekawy pokaz sprawności kelnerskiej, w którym wzięli udział pra-

dość sporo jest w gospodzie, słuchają muzyki z adapteru. Kuchnia tymczasem przystępuje do zmywania naczyń.

Gospoda w Jasienicy kładzie duży nacisk na jakość przyrządzanych posiłków, estetykę podania — co zawsze oddziałuje dodatnio na konsumenta. Niemniejszą jednak wagę przywiązuje do higieny zmywania naczyń stołowych. Talerze i sztućce zebrane ze stołów wędrują przez osobne okienko do zmywalni, gdzie po starannym zmyciu układane są do kosza drucianego, który wsadza się do kotła z wrzącą wodą. Naczynia wyparza się ponad 1 minutę, po czym układa się je na statywach do osuszenia, skąd składane są do szafy po dokładnym wytarciu ich czystą ściereką.

Tymczasem kucharka robi jeszcze ostatni przegląd, zdaje pozostałe potrawy i zapasy swojej pomocnicy, która pozostaje aż do zamknięcia gospody, wydaje jej polecenia odnośnie przygotowań na dzień następny, a po skończeniu pracy odchodzi do domu. Ruch w kuchni słabnie, konsumenci wieczorem ograniczają się do dań barowych, zakąsek gorących, lub zimnych i piwa.

Wielką pomocą w gospodzie Jasienica jest kuchenka elektryczna. Tam grzeje się kielbasę, czy bigos. Pozostała pracownica w kuchni przygotowuje kilka dań na kolację. Czasem jest to paprykarz, flaczki, czasem kasza hreczana, czy ziemniaki z zsiadłym mlekiem. Oczywiście jest i herbata, kawa ziarnista, mleko. Tymczasem w piekarniku piecze się babka lub inne ciasto, niekiedy nawet tort. Cieszą się one dużym uznaniem naszych konsumentów.

Dla zaoszczędzenia czasu kelnerzy przyjmują zapłatę przy podawaniu potraw i napoi. Wprawdzie niekiedy jeszcze jakiś konsument oburza się na taką „innovację“, ale ma ona tę zaletę, że przy dużym nasileniu ruchu zaoszczędza czas konsumenta, który nie musi czekać aż kelner podejdzie z rachunkiem. Unika się też ewentualnych sporów, na przykład, że rachunek za wysoki, że to czy owo było już zapłacone, wreszcie zapobiega się ucieczce bez zapłacenia rachunku.

Dzięki lepszej organizacji pracy zmniejszyła się w gospodzie Jasienica liczba zatrudnionych, a wzrosły zarobki pracownicze w wielu wypadkach nawet poważnie, co pracownicy przyjęli z dużym zadowoleniem.

Andrzej IMIELSKI
GS Jasienica

W STOŁÓWCE WARSZTATU Technikum Gastronomicznego w Grudziądzu

WARSZTAT szkolny to odcinek nauki zawodu gastronomicznego. Nasz warsztat szkolny — Technikum Gastronomicznego Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej w Grudziądzu ma charakter stołówki „otwartej“. Nasi konsumenci to pracownicy różnych zakładów pracy oraz młodzież szkolna.

Nauka produkcji obiadów i dań bufetowych przeznaczonych na sprzedaż ma za zadanie pogłębić umiejętności zawodowe. Wiadomości teoretyczne dotyczące sporządzania posiłków oraz właściwą technikę pracy poznają uczennice na lekcyjach technologii. Dla utrwalenia zdobytych wiadomości, na zajęciach warsztatowych dostosowujemy produkcję do poznanych nowych technik gastronomicznych. W układaniu jadłospisów bazujemy na materiale powtórzeniowym i świeżo przerobionym na lekcyjach technologii.

Poszczególne klasy i grupy kontrolują wykonaną produkcję. Każdą potrawę powtarzającą się z konieczności urozmaicamy od strony jej wykończenia, czy dodatku. W ten sposób temat lekcyjny staje się ciekawszy i zwiększa się zainteresowanie uczennic produkcją oraz jej wykonaniem. W konsekwencji poznają one szereg możliwości przygotowania potrawy od strony smakowej, estetycznej i asortymentu dodatków.

Niezależnie od kontroli wykonanych potraw przez uczennice poszczególnych klas w ramach szkolenia, prowadzimy kontrolę dzienną obiadów. Przez kontrolę jadłospisów zapewniamy konsumentom urozmaicenie dań w skali tygodnia. obiady zestawiamy w myśl zasad żywienia odpowiednio dobierając produkty białkowe, węglowodanowe, tłuszczowe, zakwaszające i odkwaszające organizm. Staramy się we właściwy sposób zestawiać jarzyny okopowe, liściaste i owoce oraz dania ze względu na ich kolor i smak, np. zupa kwaśna, drugie danie mdłe.



Grupa uczestników w czasie pokazu. Pierwsza od prawej strony ob. Pupałak — zwycięzca konkursu

cownicy i pracownicy Zakopiańskich Zakładów Gastronomicznych. Program pokazu obejmował nakrycie i zastawienie stolika konsumpcyjnego oraz szybkie i bezbłędne wypełnienie rachunku na podstawie otrzymanego zamówienia. Niezależnie od sprawności fizycznej zawodnik musiał wykazać się dobrą pamięcią przy przyjmowaniu zamówienia.

Najciekawszą częścią pokazu był marsz z zastawioną tacą, na której m. in. znajdowało się umieszczone na płytkim talerzyku jajko.

Pokaz sprawności kelnerskiej spotkał się z dużym uznaniem publiczności, która dała temu wyraz oklaskując zawodników.

Bezapelacyjne zwycięstwo w pokazie odniosły kelnerki, zdobywając dwa pierwsze miejsca. Zwyciężyła ob. Pupałak z kawiarni „Europejska“. Drugie miejsce zdobyła ob. Ryś przed ob. Rączką z „Jędrusia“.

Jerzy Kupras — Zakopane

Gdańskie KZG przygotowują się do sezonu letniego. W Zarządzie wojewódzkim KZG w Gdańsku odbyła się 30 marca 1954 r. narada robocza, poświęcona m. in. wyszukaniu jak najlepszych form pracy w związku ze zbliżającym się sezonem letnim.

Postanowiono zorganizować obnośną sprzedaż wagonową na wszystkich ruchliwszych szlakach kolejowych wojew. gdańskiego. Sprzedawcy wyposażeni zostaną w bogaty asortyment towarowy, a przede wszystkim w dostateczną ilość napoi chłodzących. Poza tym uruchomione zostaną w bufetach kolejowych maszyny z szerokim asortymentem taniach dań gorących. Rozszerzona zostanie znacznie sprzedaż peronowa i dworcowa oraz sprzedaż lodów, których produkcją zajmować się będą wszystkie większe zakłady KZG. Sam Gdańsk zmagazynował już na ten cel 160 ton lodu naturalnego.

Gruntownie odnowione zostaną sale konsumpcyjne KZG w miejscowościach letniskowych, jak: Łeba, Darłowo, Wielka Wleś, Jastarnia, Sopot itd. Część pracy wykonywały załogi KZG dla uczczenia święta klasy robotniczej 1 Maja.

Tadeusz Nowiński — Sopot

Kucharz-przodownik. Przodujący na terenie woj. wrocławskiego kucharz instruktor Wałbrzyskich Zakładów Gastronomicznych ob. Ferdynand Wimer pracuje w swym zawodzie już 35 lat. W okresie powojennym przeszkolił ponad 10 pracowników, którzy w chwili obecnej pracują samodzielnie. W ramach czynu przedjazdowego ob. Wimer opracował 15 receptur na luksusowe nowe potra-

Drugie dania uzależniamy od asortymentu mięsa stanowiącego podstawowy produkt białkowy lub produktów zastępczych, jak: jaja, ryby, twaróg itd. Produkcję planujemy na tydzień w dniu przyjęcia mięsa przez magazyn szkolny, a potrawy mięsne na cztery dni. Dwa dni w tygodniu podajemy obiady pół lub beźmięsne. Układanie jadłospisów na tydzień zapewnia rytmiczność produkcji, punktualne wydawanie obiadów. Unika się gorączkowego pośpiechu w przygotowywaniu i wykańczaniu produkcji. W ciągu czterech godzin od 9-tej do 13-tej obiad musi być przygotowany, a następnie punktualnie wydany.

Dzięki planowaniu produkcji praca może być odpowiednio rozłożona w czasie. Szereg czynności wykonuje się wcześniej. Do nich należą: pieczenie mięsa, które w stanie zimnym jest łatwiejsze do porcjowania (minimalny rozkrusz), podsmażanie mięsa do duszenia na zrazy, bitki wołowe itd., gotowanie buraków, ziemniaków w lupinie na sałatkę czy ciasto ziemniaczane, gotowanie kapusty na gołąbki, zapiekanki itd., gotowanie wołowiny na sztukę mięsa (dogotowujemy w dniu wydania), krajenie bułek na grzanki, stopniowe ich gromadzenie i suszenie (zrumieniamy w dniu wydania).

Planowanie ilości surowca opiera się na recepturach. Niezależnie od korzystania z receptur rozszerzamy asortyment potraw własnymi pomysłami szczególnie przy użyciu mięsa gorszego gatunku, głowizny, dodatków do zup itd.

Zaplanowaną produkcję wykonują dwa zespoły uczennic, jeden dania bufetowe, drugi obiady. Bufet szkolny spełnia zadanie dożywiania młodzieży. Przy produkcji dań bufetowych przerabia się wszelkie, w zasadzie bardzo nikłe pozostałości od produkcji w połączeniu z surowcem dodatkowo zapotrzebowanym z magazynu. Prowadzimy specjalny zeszyt kontrolny pozostałości, którego zadaniem jest dokumentacja pozostałości, nauczanie uczennic zaradności zawodowej, walka z marnotrawstwem i nieuczciwością.

Dania bufetowe sprzedajemy systemem barowym. Każde danie ma swój odpowiedni bon. Uczennica pełniąca funkcję kasjerki musi się orientować w ilości i asortymencie dań dla ostemplowania odpowiedniej ilości bonów. Sprzedaż dań bufetowych została usprawniona i obecnie w kasie sprzedaje się żetony o określonej wartości pieniężnej: 0,50 zł, 0,70 zł, 1 zł, 1,50 zł itd. W granicach tych cen konsument wybiera sobie potrawę. Porcjowanie dań bufetowych dostosowuje się do ceny. Rozliczenia dokonuje się w oparciu o „kwit przyjęcia“ i arkusz „zestawienie utargu“.

Obiady produkuje zespół uczennic zgodnie z ustalonym harmonogramem zajęć pod nadzorem nauczycielki. Uczennice przechodzą kolejno funkcje: pomocy kuchennej, podkuchennej, kucharza, szefa kuchni. Ilość uczennic pracujących w kuchni waha się od 8 do 12 osób, zależnie od liczebności klasy. Z tej to liczby harmonogram zawsze przewiduje: 1 szefa, 3 kucharzy, 3 podkuchenne, 1—2 pomocy kuchennych. Przy większej grupie zwiększa się ilość podkuchennych. Na jedną uczennicę przypada średnio produkcja 15—20 obiadów.

W sali konsumpcyjnej według harmonogramu pracują dwie kelnerki-uczennice, których zadaniem jest dbać o czystość sali i sprawną obsługę. Gotowe dania z kuchni uczennice przyjmują przez okienko w zamian za bon pobrany od konsumenta. Podawanie potraw odbywa się na tacach według ustalonej kolejności. Po zdobyciu umiejętności podawania na tacach dań, przewiduje się podawanie potraw na półmiskach i salaterkach oraz zup w wazach. W klasach starszych uczennice wprawiają się w podawaniu potraw konsumentom bez użycia tacy, co wymaga już opanowanej techniki podawania.

Dla zorientowania się w postulatach konsumentów nawiązałyśmy wstępny kontakt z nimi drogą ankiety. Zebrane odpowiedzi stanowiąc będą materiał dyskusyjny na naradę, która odbędzie się pod hasłem „krytyka konsumentów czynnikiem usprawnienia naszej pracy“.

Na tempo pracy, jej jakość wpływa wyposażenie warsztatu. W chwili obecnej posiadamy: uniwersalną maszynę gastronomiczną typu „Parker“, maszynę do rozdrabniania produktów na masę typu „Cyklon“, patelnię elektryczną wywrotną, szatkownicę do kapusty o napędzie elektrycznym przerobioną z napędu ręcznego. W najbliższym czasie nasze wyposażenie zwiększy się o maszynę do mycia naczyń oraz mechaniczną obieraczkę

wy, a w związku z dniem 1 Maja i III Kongresem Związków Zawodowych zobowiązał się opracować nowych 10 receptur gastronomicznych, wzywając do współzawodnicstwa wszystkich kucharzy instruktorów z terenu woj. wrocławskiego.

Karol Rubinstein — Wrocław

KZG w Częstochowie realizuje zobowiązania na cześć II Zjazdu PZPR. Kolejowy Zakład Gastronomiczny na dworcu Częstochowa w 1953 r. powiększył swój zasięg obsługi o 1 punkt stały (kiosk peronowy) i 2 punkty ruchome (obnośna sprzedaż).

Pomimo utraty w III kwartale 1953 r. proporcja przechodniego, załoga nie obniżyła wydajności pracy, lecz zobowiązała się na cześć II Zjazdu PZPR przedterminowo wykonać plan roczny oraz obniżyć do minimum koszty własne. W wyniku realizacji zobowiązań zakład zakwalifikował się na I miejsce w województwie ze względu na wysokość zysków netto i kosztów własnych. Zysk netto wyniósł 11,8% w stosunku do obrotu ogółem, a koszty ukształtowały się na poziomie 15,05% do obrotu.

Dotadnie wyniki bilansowe za 1953 r. dowodzą słusznej linii, po której kroczy załoga, wypełniając wszystkie zalecenia ujęte w tezach IX Plenum KC PZPR oraz wykonując zobowiązania podjęte na cześć II Zjazdu. Wyniki te zostały osiągnięte dzięki szerokiej akcji szkoleniowej personelu przy wydatnej pomocy Komitetu Miejskiego PZPR i Wydziału Handlu PMRN w Częstochowie.

J. Olejnik — Częstochowa

Konkurs premiowy w „Jędrusiu“. Od 15 do 25 kwietnia br. odbył się na terenie restauracji-kawiarni „Jędrus“, najpopularniejszego zakładu na terenie Zakopanego, wielki konkurs premiowy połączony ze składaniem ankiet przez konsumentów. W ankietach konsumenci chwalili uprzejmą i szybką obsługę w „Jędrusiu“, a krytykowali przede wszystkim brak dostatecznego wyboru potraw jarskich. Ankiety dały materiał potrzebny do wprowadzenia ulepszeń w produkcji zakładu. W konkursie brał udział konsument, których zakupy w zakładzie „Jędrus“ w okresie trwania konkursu przekroczyły kwotę zł 10.

Jerzy Kupras — Zakopane

O stołówce akademickiej w Toruniu. Praca akademickiej stołówki PSS Nr 6 w Toruniu polega nie tylko na dostarczaniu studentom przygotowanych posiłków w jednym punkcie, lecz i na prowadzeniu szeregu barów na terenie poszczególnych domów akademickich i uczelni. Bary są filiami stołówki w terenie i zaopatrywane są z jej magazynu. Bary w domach akademickich obsługiwane są przez jedną pracownicę i wydają w godzinach porannych śniadania, a wieczorem kolacje, podobnie jak stołówka. Jest to wygodne dla konsumenta, gdyż pozwala uniknąć chodzenia do stołówki po to co można otrzymać w miejscu.

Każdy bar zaopatrywany jest stale w świeże pieczywo, masło, ser, wędlinę, smalec, mleko i papierosy. W budynku uczelni bar otwarty jest także w czasie zajęć uczelnianych.

Zadaniem kierownictwa stołówki jest umiejętnej dobór artykułów tak, aby od-

do ziemniaków. Stopniowo warunki pracy ulegają zmianie na lepsze. W związku ze zwiększeniem wyposażenia mechanicznego zaplecze naszego warsztatu staje się ciasne i będzie musiało nastąpić rozszerzenie pomieszczeń.

Na jakość produkcji duży wpływ ma właściwe zaopatrzenie. Zakupu artykułów żywnościowych dokonujemy w przeważającej ilości z hurtu. Korzystamy również ze źródeł zdecentralizowanych, gdzie nieraz uzyskujemy takie artykuły, jak: grzyby suszone, żurawiny oraz owoce bezpośrednio od producenta. Doceniając znaczenie przetworów własnych dla obniżenia kosztów produkcji robimy ich zapasy w pierwszych dniach września. Owoce takie, jak jabłka, śliwki, pomidory konserwujemy w formie mas owocowych w butelkach. Przetwory te pozwalają na urozmaicenie potraw w okresie zimy i wczesnej wiosny do chwili ukazania się nowalijek. Nowalijki uwzględniamy w jadłospisach w formie dodatku zieleniny siekanej, dodatku do surówek itd.

Obiady dla internatu są kalkulowane po cenie kosztów własnych 4,50 zł, dla stołowników spoza terenu szkoły doliczamy 25% marży. Z tego zarobku pokrywamy koszty administracyjno-rzeczowe zgodnie z preliminarem oraz płace personelu stałego. Źródłem powiększenia dochodów jest przyjmowanie zleceń na wyżywienie w wypadkach zjazdów, imprez sportowych i wieczorków. Kontrolę działalności finansowej przeprowadzamy dekadami, obliczając koszty własne. Kontrola pomaga do właściwego gospodarowania. Z roku na rok uzupełniamy braki w wyposażeniu własnym, częściowo z własnych oszczędności, częściowo z budżetu państwowego.

Janina CIESZYŃSKA
Grudziądz

powiadały one finansowym możliwościom konsumentów, a jednocześnie były w dobrym gatunku i atrakcyjne. Artykuły spożywcze sprzedawane w barach są tanie i cieszą się powodzeniem.

Akademicka stołówka PSS Nr 6 w Toruniu walczy o tytuł przodującej, starając się zaspokajać coraz lepiej potrzeby swoich konsumentów. Wyróżniają się w dobrej obsłudze konsumentów ob. Szyrkowska i ob. Rochnowska.

J. Grabowski, B. Skrzypczak —
Toruń

Higiena osobista w ZG w Płocku, Płockie ZG doceniają znaczenie zarówno wyglądu estetycznego lokali gastronomicznych, jak i personelu. W latach 1952 i 1953 przebudowano, odnowiono i wyposażono w nowy sprzęt i urządzenia 4 zakłady. Personel został pouczony i uświadomiony o znaczeniu higieny osobistej. Na naradach roboczych dyskutuje się na te tematy. Wprowadzone zostało współzawodnictwo pracy między pracownikami sal konsumpcyjnych i bufetowymi, o najlepszy wygląd estetyczny i uprzejmą obsługę konsumenta. Wyśilkę nasze dają na ogół pozytywne rezultaty. Większość pracowników dba o własny wygląd zewnętrzny, jak również swoich stanowisk pracy.

J. Zalewski — Płock

Sprawy żywienia zbiorowego w ZSRR i w krajach demokracji ludowej

W bufetach i restauracji w Zagorsku*)

WCZESNY ranek. Do odejścia pociągu w kierunku Moskwy pozostało jeszcze pół godziny czasu. W poczekalni stacji Zagorsk panuje duże ożywienie. Czekają mieszkańcy Zagorska, udający się do pracy do Moskwy, Puszki i Matyszczy. Są również kołchoźnicy wiozący swoje produkty na stołeczne rynki.

Administracja bufetów kolejowych stara się o to, ażeby „wczesni pasażerowie“ jeszcze przed odejściem pociągu mogli zjeść dobre śniadanie. W poczekalni do ich usług znajdują się dwa bufety, zaopatrzone są w szeroki asortyment zakąsek. Znajdują się tu krajanki z masłem, wędliną i kawiołem, pierożki oraz różne wyroby cukiernicze. Dostać można tutaj również produkty mleczne i gorące dania mięsne.

Jeżeli przyjezdny zapyta, gdzie można by dobrze i smacznie zjeść — to każdy mieszkaniec Zagorska od razu odpowie: — W naszym bufecie kolejowym.

Na stacji Zagorsk znajduje się także restauracja. Troska o konsumenta w restauracji zaczyna się od tej chwili, gdy portier otwierając drzwi mówi: — Proszę o zdjęcie okrycia.

Niekiedy pasażer odpowiada: — Nie mam czasu. — W takim razie — uprzejmie mówi portier — proszę się pofatygować do któregoś z bufetów w poczekalni. Przy wejściu do restauracji szatnia jest obojętna.

Pozostawiając wierzchnią odzież w szatni, zaraz przy wejściu do sali restauracyjnej, pasażer widzi, że żądanie zdjęcia palta, czy futra jest zupełnie usprawiedliwione. Wymaga tego ogólny wygląd restauracji ze śnieżno białymi obrusami, świeżym nakryciem stołów, pięknymi czystymi firankami w oknach. Równocześnie na każdym kroku czuje troskę o siebie. Kelnerki restauracji wyczuwając jadłospis, nie stoją z obojętną miną, lecz życzliwie pomagają gościowi wybrać potrawę. Codziennie przed otwarciem restauracji kierownik produkcji F. Kuzniecowa wyjaśnia kelnerkom, jakie dania będą w danym dniu podawane. Dlatego też mogą one dokładnie zapoznać gościa z jadłospisem,

a nawet udzielić szczegółowych wyjaśnień na zadane pytania co do poszczególnych dań.

Od czasu do czasu w sali restauracyjnej zjawia się kierownik produkcji Fedor Akimowicz Kuzniecowa, rozmawia z konsumentami i wysłuchuje ich uwag. Wielu z nich zna on osobiście, gdyż są to mieszkańcy Zagorska, którzy stale stołują się w kolejowej restauracji. Nie darmo miejscowi obywatele twierdzą, że w kolejowej restauracji potrawy są bez porównania lepsze niż w miejskiej restauracji „Wypoczynek“.

O wysokiej jakości pożywienia świadczą bardzo liczne zapisy w księdze życzeń i uwag. Nie ma w niej ani jednej skargi, natomiast można tam znaleźć wiele podziękowań zarówno od miejscowej ludności, jak i od przejeżdżających pasażerów.

Fedor Akimowicz Kuzniecowa, od chwili demobilizacji, tj. od września 1945 r., pracuje w restauracji na stacji Zagorsk jako kierownik produkcji. Około 40 lat pracował w zawodzie kucharza. Jest bardzo surowy i wymagający. Zarówno on sam, jak i jego zastępca kucharz E. Zwiagin, systematycznie kontrolują jakość i przygotowanie potraw oraz ich wygląd przy wydawaniu na salę. Zupy, drugie dania i desery wydawane są kelnerkom przez tych kucharzy, którzy je przyrządzali. System ten zwiększa odpowiedzialność za jakość potraw.

F. Kuzniecowa stale i codziennie uczy młodych adeptów sztuki kulinarnej, a także dzieli się swymi doświadczeniami z bardziej wykwalifikowanymi kucharzami. Niedawno udzielił surowej nagany kucharzowi za źle ugotowaną zupę i kazał mu ugotować ją na nowo.

— Przecież zdarzyło mi się to dopiero pierwszy raz — usprawiedliwiał się kucharz.

— Dlatego, aby stracić dobre imię restauracji, wystarczy jeden raz — oświadczył Kuzniecowa.

(Tłum. St. J.)

*) Artykuł L. Michajłowa opublikowany w gazecie „Sowietskaja Torgowla“ Nr 25.

Brygady kelnerskie w NRD

W WIELU uspołecznionych zakładach żywienia zbiorowego Niemieckiej Republiki Demokratycznej zorganizowano już prace brygadowe. Polega ona na tym, że cała załoga podzielona jest na brygady, które współzawodniczą ze sobą, podejmując konkretne zobowiązania. W określonych terminach — co miesiąc lub co kwartał — dokonuje się oceny wyników współzawodnictwa przyznając zwycięskim brygadam odpowiednie nagrody.

Niedawno jeszcze podejmowane przez brygady zobowiązania nie były dostatecznie skonkretyzowane i przeważnie zawierały szereg ogólników, jak np. utrzymywanie czystości, branie udziału w życiu społecznym i politycznym zakładu itp. Jest rzeczą oczywistą, że tego rodzaju zobowiązania, które dotyczą spraw wchodzących bezwarunkowo w zakres obowiązków pracowników, nie mogą stanowić przedmiotu współzawodnictwa w uspołecznionych zakładach.

Obecnie jednak, kiedy w większości przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego NRD zawarte zostały zakładowe umowy zbiorowe, będące podstawą do podejmowania zobowiązań, współzawodnictwo brygadowe weszło na nowe tory. Tak np. w zakładach podległych zarządowi przemysłu gastronomicznego w Erfurcie, po przeprowadzeniu w grupach związkowych gruntownej i wyjaśniającej dyskusji, podpisano na I kwartał umowę z brygadą kuchni. Umowa przewidywała takie zobowiązania, jak przekroczenie planu obrotu o 1,5%, obniżenie kosztów zależnych od personelu o 0,5%, stałą poprawę jakości potraw oraz uzupełnienie jadłospisu nowymi, wartościowymi daniami. Brygada kuchni wywiązała się wzorowo z podjętych zobowiązań, co skłoniło ją do podwyższenia ich na II kwartał.

Inicjatywa erfurckich pracowników przemysłu gastronomicznego szybko znalazła naśladowców w Berlinie, gdzie z dużym powodzeniem prowadzone jest współzawodnictwo „o smaczne i zdrowe pożywienie“.

Poza tym w Berlinie rozwija się ruch „dziesięciominutowców“. Ruch ten polega na tym, że codziennie przed rozpoczęciem pracy wszyscy członkowie współzawodniczącej brygady przez 10 minut omawiają między sobą zadania stojące przed nimi na bieżący dzień, ustalając sposoby pokonania największych trudności

i osiągnięcia postawionych celów, przede wszystkim w kierunku powiększenia obrotu.

Doświadczenia z pracy brygadowej są niezmiernie ciekawe i pouczające. Tak np. w jednym z zakładów żywienia zbiorowego współzawodnictwo brygadowe obejmuje 8 kelnerów i 2 bufetowe. Zespół ten tworzy jedną brygadę. W czasie 10-minutowego codziennego omawiania spraw bieżących członkowie brygady sprawdzają, czy przed rozpoczęciem pracy wszystko zostało należycie przygotowane, omawiają najważniejsze zadania na dzień bieżący i przygotowują się do ich wykonania. Kilka minut przed rozpoczęciem pracy kierownik kuchni zawiadamia kelnerki o przygotowanym na dany dzień jadłospisie i podaje charakterystykę tych dań, które kelnerkom nie są jeszcze znane.

W czasie pracy członkowie brygady pomagają konsumentom w wyborze dań, wypowiadając swoją opinię o ich jakości. Ewentualne uwagi i życzenia konsumentów są notowane, przy czym notatki te pomagają kierownikowi zakładu w zestawieniu jadłospisu, ażeby w pełni odpowiadał życzeniom konsumentów.

Praca brygady przebiega w atmosferze koleżeństwa, co w dużym stopniu sprzyja dobrej i szybkiej obsłudze konsumentów. Po zakończeniu pracy brygada zbiera się na parę minut celem omówienia wyników dnia bieżącego i ujawnienia popełnionych błędów, stwierdzając jednocześnie ich przyczyny.

Raz na tydzień odbywają się narady robocze, których tematem są wyniki działalności zakładu i brygady w okresie ubiegłym. W czasie narady ocenia się pracę każdego członka brygady.

W pierwszych dniach każdego miesiąca brygady wymieniają między sobą doświadczenia, a raz na kwartał przedsiębiorstwo organizuje wymianę doświadczeń wszystkich podległych zakładów na specjalnym zebraniu, na którym wszystkie brygady przekazują swoje doświadczenia i informują o stosowanych przez siebie metodach pracy.

Praca brygadowa w uspołecznionych zakładach żywienia zbiorowego w Niemieckiej Republice Demokratycznej przynosi dobre wyniki, czego dowodem jest podniesienie kultury tych zakładów.

Warto byłoby zastanowić się nad możliwością zorganizowania podobnych brygad również w naszych zakładach żywienia zbiorowego. (f)

RADZIMY PRZECZYTAĆ

Mgr J. Siczówna — **HIGIENA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**. Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa 1953 r.

PRZESTRZEGANIE zasad higieny w zakładach żywienia zbiorowego jest niezbędnym środkiem do usunięcia możliwości powstawania zatruc pokarmowych oraz innych chorób, których zarazkami mogą być zatrute produkty spożywcze, naczynia, wreszcie sam personel. Ponieważ załogi zakładów żywienia zbiorowego spełniają i będą spełniać coraz poważniejsze zadania muszą rozumieć dobrze sens przepisów sanitarnych, aby móc się do nich stosować.

Broszúrka J. Siczówny omawia w przystępny sposób szereg zagadnień związanych z higieną.

W jakim stopniu tytuł „Higiena Zakładów Żywienia Zbiorowego“ odpowiada treści samej pracy. Przeczytawszy tytuł nie spodziewamy się znaleźć rozbudowanego rozdziału „Zasady prawidłowego sporządzania potraw“. Charakterystyka poszczególnych faz obróbki przez które przechodzą produkty, a szczególnie obróbki cieplnej, wyjaśnienie celów, dla których produkty są poddawane obróbce, ma oczywiście duże znaczenie z punktu widzenia racjonalnego odżywiania i stanowi szeroki materiał, który może posłużyć do opracowania osobnej broszúrki. Natomiast ważne z punktu widzenia interesującej nas tutaj tematyki jest stwierdzenie, że w przyrządzaniu potraw winien być zachowany warunek jednokierunkowego przesuwania się produktu od miejsca obróbki wstępnej aż do momentu porcjowania i wydawania.

W rozdziale „Zasady prawidłowej obróbki poszczególnych produktów żywnościowych“ znajdujemy wskazówki przede wszystkim z zakresu obróbki wstępnej, a więc oczyszczania i mycia surowców, miejsca, gdzie te czynności winny być dokonywane oraz przechowywania produktów poddanych wstępnej fazie obróbki przed ich dalszym

przerobem. Autorka wskazuje tu również na momenty, które wpływają na łatwiejszą przyswajalność pewnych artykułów, ewentualnie zmniejszając straty wartości odżywczych, co naszym zdaniem nie zostało sygnalizowane w tytule niniejszej broszúrki. Wiadomości te powodują, że praca jest mniej zwarta tematycznie, chociaż są one ważne dla pracowników zakładów gastronomicznych.

W pierwszej części swojej pracy J. Siczówna zwraca uwagę na znaczenie, jakie dla przestrzegania zasad higieny ma właściwe rozplanowanie pomieszczeń. Oczywiście w starych zakładach nie wszystkie postulaty, które będzie się realizować przy budowie nowych zakładów, znajdują swoje rozwiązanie. Czytelnik spotka tu jednak pewne wskazówki, które dadzą się zastosować i w pomieszczeniach starych, również odnośnie zaopatrywania zakładów w wodę i usuwania śmieci oraz przechowywania odpadków.

W rozdziale o ochronie przed muchami i gryzoniami nie wskazano sposobów ich tępienia, a zwrócono uwagę na omówienie sposobów uniemożliwiających szkodnikom przedostawanie się do wnętrza zakładów.

Higienie pracy poświęcone są rozdziały o oświetleniu i wentylacji, które to czynniki mają duży wpływ na jakość i wydajność pracy. Szeroko omówiono zagadnienie higieny sprzętu i naczyń, których znaczenie słabo jest doceniane w zakładach.

Następną tematyczną częścią pracy jest zagadnienie właściwości najważniejszych produktów spożywczych i wynikające stąd konieczne warunki transportu i przechowywania.

Na zakończenie autorka podkreśla konieczność przestrzegania higieny osobistej przez personel oraz konieczność poddawania się okresowym badaniom lekarskim i szczepieniom ochronnym.

Jakie korzyści przyniesie czytelnikowi przeczytanie broszurki? Praca wskazuje na te momenty, które należy brać pod uwagę, aby utrzymać higienę zakładów żywienia zbiorowego. Systematyzuje czynniki, które w konsekwencji mo-

gą rzutować na stan zdrowotny konsumenta spożywającego potrawę w danym zakładzie. Chociaż nie wszyscy pracownicy będą mogli w pełni wykorzystać podane w broszurce wskazówki, zrozumieją ich sens i będą dążyli do zmiany istniejących warunków pod kątem widzenia wymogów higieny.

Wreszcie przeczytanie przytoczonej pracy powinno zmusić pracowników żywienia zbiorowego do skonfrontowania, w jakim stosunku pozostają ich zakłady do wymogów higieny zakładów żywienia zbiorowego i wyciągnięcia wniosków, czy zakład może być otwarty. Kwestia wykonywania planów, na które składa się praca wszystkich zakładów, nie powinna przesłaniać tak istotnych spraw jakimi są zdrowie konsumentów i personelu zatrudnionego w zakładzie, w którym warunki nie pozwalają na przestrzeganie zasad higieny.

Zofia KISIEL

Nowe wydawnictwa z zakresu technologii żywienia

NA PÓLKACH księgarskich jest obecnie kilka nowych pozycji z zakresu żywienia zbiorowego. Omówimy najpierw dwie książki różnych autorów o tym samym tytule „Technologia przyrządzania potraw” Polskie Wydawnictwa Gospodarcze.

W listopadzie 1952 r. ukazała się pod tym tytułem książka J. Badeckiej-Celczyńskiej — podręcznik dla klasy I zasadniczych szkół gastronomicznych, która podaje w bardzo przystępnej formie wiadomości dotyczące sporządzania najprostszych, podstawowych potraw z mleka, jarzyn, owoców, przetworów zbożowych, mięsa zwierząt rzeźnych, ryb i jaj, jak również wiadomości o zasadach organizacji miejsca pracy, organizacji pracy zespołowej, regulaminie pracy w zakładzie żywienia, współzawodnictwie i racjonalizatorstwie.

Drugie wydanie tej samej pracy, poszerzone i uzupełnione ukazało się w 1953 r. W rozdziale dotyczącym potraw z mięsa zwierząt rzeźnych uwzględniono materiały o obowią-

zującym obecnie podziale tusz zwierzęcych na części zasadnicze i elementy kulinarne. Charakter książki (podręcznik szkolny) czyni ją przydatną dla użytku szkolnego, a w minimalnym stopniu dla pracowników produkcyjnych zakładów żywienia.

W drugiej połowie 1953 r. ukazała się „Technologia przyrządzania potraw” A. Komornickiej i M. Strasburger — podręcznik dla kl. II, III i IV technikum gastronomicznego. Książka ma odmienny charakter od książki J. Badeckiej-Celczyńskiej, podaje bowiem przyrodnicze podstawy technologii przyrządzania potraw. Według założeń autora, zadaniem jej jest zwrócenie uwagi czytelnika na zjawiska fizyko-chemiczne zachodzące w czasie przerobu kulinarnego produktów i podkreślenie, które zjawiska i w jaki sposób winny być wykorzystane dla zachowania wartości odżywczej i smakowej gotowych potraw. Wielka różnorodność technik stosowanych w praktyce gastronomicznej i ich wyniki zostały ujęte w kilka podstawowych grup, którymi rządzą te same zja-

wiska. Sposób ujęcia poszczególnych zagadnień jest jasny i wyczerpujący. Wartość podręcznika polega na ścisłym powiązaniu teoretycznego opisu z odpowiednimi ćwiczeniami praktycznymi. Umożliwia to uczniom obserwowanie zjawisk zachodzących na poszczególnych etapach przerobu kulinarnego.

Książka jest cenną pomocą zarówno dla ucznia, jak i dla nauczyciela, a nawet dla absolwentów szkół gastronomicznych przy warsztacie pracy. Dlatego może być praktyczną pomocą dla technologów żywienia.

W końcu I półrocza 1954 r. ukaże się trzecia książka z tego zakresu pod tytułem „Technologia gastronomiczna w żywieniu zbiorowym”. Będzie to publikacja zbiorowa Instytutu Handlu i Żywienia Zbiorowego.

Książka omawia technologię przyrządzania potraw produkowanych w zakładach żywienia zbiorowego. Zwrócono w niej uwagę na czynniki, mające wpływ na uzyskanie maksymalnej wydajności surowców w przerobie kulinarnym oraz zachowanie ich możliwie największej wartości odżywczej, a więc na racjonalną i różnorodną technikę przyrządzania potraw w oparciu o przyrodnicze podstawy procesów zachodzących w czasie produkcji. W książce znaleźć będzie można również wskazania odnośnie potraw, które przyjęliśmy z kuchni innych narodowości.

Książka będzie cenną pomocą dla kierowników produkcji, kuchmistrzów i szerokiego aktywu pracowników zatrudnionych w produkcji gastronomicznej, instruktora i nadzorca. Obejmuje bowiem całokształt zagadnień technologii przyrządzania potraw w układzie i ujęciu odpowiadającym potrzebom zakładów żywienia zbiorowego zarówno sieci otwartej, jak i zamkniętej. Znajdą w niej także interesujące materiały studenci Wyższej Szkoły Ekonomicznej w Częstochowie.

Kazimiera PYSZKOWSKA

PRZYPOMINAMY

Sprawa systemu prowizyjnego wynagradzania pracowników przemysłu gastronomicznego, zatrudnionych w kierownictwie administracji, kuchni i bufecie została uregulowana zarządzeniem Nr 152 Ministra Handlu Wewnętrznego z 21 kwietnia 1954 r.

Zarządzenie wprowadza się dla pracowników przemysłu gastronomicznego, zatrudnionych w zakładach pracy podległych Centralnemu Zarządowi Przemysłu Gastronomicznego, Centralnemu Zarządowi Miejskiego Handlu Detalicznego i Związkowi Spółdzielni Spożywców, zasady wynagradzania według systemu prowizyjnego.

Jakiegokolwiek wypłaty wynagrodzeń wymienionym pracownikom dokonane niezgodnie z podanymi zasadami traktowane będą jako wypłaty pozbawione podstaw prawnych.

Pracownicy sal konsumpcyjnych wynagradzani są według systemu prowizyjnego na podstawie zarządzenia Nr 327 Ministra Handlu Wewnętrznego z 7 grudnia 1951 r. w sprawie zasad wynagradzania pracowników przemysłu gastronomicznego zatrudnionych na salach konsumpcyjnych.

Wysokość prowizji dla zespołu pracowników bufetu obli-

cza się przez podzielenie łącznej kwoty płac zasadniczych, wynikającej z przeciętnego miesięcznego w danym kwartale planu zatrudnienia i płac zespołu, zwiększonej o 10% przez średni miesięczny plan obrotu według operatywnego planu kwartalnego.

Wysokość prowizji dla zespołu pracowników administracji oblicza się przez podzielenie łącznej kwoty płac zasadniczych, wynikającej z przeciętnego miesięcznego w danym kwartale planu zatrudnienia i płac zespołu, zwiększonej o 25% — przez średni miesięczny plan obrotu zakładu według operatywnego planu kwartalnego.

Wysokość prowizji dyrektora (kierownika) zakładu i jego etatowego zastępcy oblicza się przez podzielenie planowanej miesięcznej płacy zasadniczej, zwiększonej o 25% — przez średni miesięczny plan obrotu zakładu według operatywnego planu kwartalnego.

Dyrektorowi (kierownikowi) zakładu i jego etatowemu zastępcy przysługuje dodatkowo premia za wykonanie planu obrotu zakładu pod warunkiem wykonania planu produkcji własnej w wysokości 25% płacy zasadniczej; za każdy następny 1% przekroczenia planu przysługuje po 2% płacy zasadniczej.

Pozostali pracownicy zakładów gastronomicznych, jak np. robotnicy toaletowe, szatniarze, sekretarki, maszyniści, pomocnicze siły biurowe, praktykanci uczniowie, palacze,

praczeki, szwaczki itp. wynagradzani są według zasad dotychczas w odniesieniu do nich stosowanych.

Sprawę wprowadzenia nowego systemu prowizyjnego wynagradzania omówił szczegółowo na łamach „Żywności Zbiorowej” w Nr 5/95 br. M. Chwaliński w artykule pt. „Nowy system prowizyjnego wynagradzania”.

Premie dla pracowników zatrudnionych przy zbiorce odpadków pokonsumpcyjnych oraz przy tuczu trzody chlewnej. Minister Handlu Wewnętrznego instrukcją Nr 7/54 z dnia 22.III.1954 r. ustalił zasady rozdziału i wysokości premii dla pracowników zatrudnionych przy zbiorce odpadków pokonsumpcyjnych oraz przy tuczu trzody chlewnej.

Pracownikom zakładów żywienia zbiorowego, zatrudnionym przy zbieraniu, segregacji i zabezpieczeniu odpadków, przysługuje premia w wysokości 0,08 zł od 1 kg zebranych, posegregowanych i należycie zabezpieczonych odpadków, bez względu na to, czy zostały one zużyte we własnej czy też dostarczone obcej tuczarni.

Pracownikom zakładów żywienia zbiorowego, zatrudnionym dodatkowo przy trzodzie chlewnej, np. zadawaniu pasz, ściółce, utrzymaniu czystości i higieny oraz wykonywaniu wszelkich innych czynności związanych z racjonalnie prowadzonym tuczem, w ilości od 1 do nie więcej niż 19 sztuk, przysługuje premia w wysokości 1,20 zł za przyrost 1 kg żywej wagi.

Nasza KRONIKA

PRZODOWNICY CZYNU 1-MAJOWEGO

„Podniesiemy rentowność barów mlecznych, by wypracować akumulację socjalistyczną”. Wezwanie kierowniczk Sekcji Rozł:czeń D. Budzynowej stało się hasłem zobowiązań pierwszomajowych, podejmowanych przez poszczególne placówki Okręgowego Przedsiębiorstwa Detalu i Barów Mlecznych w Poznaniu. Realizacja zobowiązań wymaga zwiększenia oszczędności surowców, podwyższenia wydajności pracy, rozszerzenia wyboru dań itp. Bar mleczny nr 21 osiąga najlepsze wyniki.

Wprowadzają stałą oszczędność gazu, prądu elektrycznego, węgla i wody pracownicy baru mlecznego nr 46 w Poznaniu. W ten sposób uczcili one Święto Klasy Robotniczej.

Cenne 1-Majowe zobowiązania Nowohutnickich ZG zostały podjęte na uroczystej masówce. Dotyczą one zwiększenia wydajności pracy, asortymentu potraw, podniesienia jakości produkcji, higieny w lokalach itp. Postanowiono również rozszerzyć zakres usług świadczonych przez wprowadzenie sprzedaży na wynos i dostawy potraw do domów. Jednocześnie padło zobowiązanie skontrolowania do 1 maja parku maszynowego i wykorzystania go w 100% w eksploatacji oraz przekazania maszyn nie wykorzystanych do dyspozycji wojewódzkiego zarządu.

Zobowiązaniami produkcyjnymi uczcili Święto Klasy Robotniczej pracownicy Przemyskich ZG. W myśl hasła „smaczna i estetycznie podana potrawa, to zasada naszej pracy” zespoły restauracji „Centralna” i „Zasanie” podniosły jakość produkcji. Obie te restauracje i zakład „Bar Obywatelski” zobowiązały się przekroczyć kwietniowy plan obrotu. Zobowiązania indywidualne mające na celu podniesienie jakości produkcji i obsługi podjęli: kelner z Polonii ob. Jamróz, bufetowa ob. Cielecka i kucharz ob. Demkiewicz z Ludowej, garmażerka ze Słowińskiej ob. Winiarska i inni.

Ogród i przystanek kajakowy otrzyma lokal Starołęka w Poznaniu. Prace nad uruchomieniem ogrodu i przystanku rozpoczęli pracownicy PZG w ramach czynu 1-Majowego. Terminem ich zakończenia miał być dzień Święta Klasy Robotniczej.

Nowoczesna cukiernia w Poznaniu wśród wielu innych obiektów, została uruchomiona 1 maja, w terminie wcześniejszym niż to przewidywano w planie. Przyspieszenie terminu oddania cukierni do użytku konsumentów było możliwe dzięki realizacji zobowiązań pierwszomajowych.

Przodujące przedsiębiorstwo w skali krajowej. — Krakowskie ZG-Zachód zdobyły sobie ten zaszczytny tytuł za wyniki osiągnięte we współzawodnictwie w IV kwartale ub. r. Zwycięska załoga otrzymała

proporzec przechodni Zarządu Głównego ZZ Pracowników Przemysłu Spożywczego, a najlepsi pracownicy zostali nagrodzeni premiami pieniężnymi. Drugie miejsce „zdobyły Włocławskie ZG.

Na stałe sztandar przechodni otrzymał zespół jadłodajni „Ludowa” z Krakowskich ZG-Zachód. Zakład ten zdobył po raz trzeci I miejsce we współzawodnictwie między zakładami gastronomicznymi za IV kwartał ub. r. Drugie miejsce przypadło w udziale barowi „Rekord” z Łódzkich ZG-Wschód, a trzecie barowi „Pod Arkadami” z Krakowskich ZG-Wschód.

Najlepsza pracownia cukiernicza „Regionalna” z Poznańskich ZG-Zachód zdobyła po raz trzeci proporzec przechodni za wyniki we współzawodnictwie w IV kwartale ub. r., a tym samym otrzymała go na stałe. Kierownikiem pracowni jest mistrz cukierniczy Feliks Sporny.

Najlepszy kelner w Polsce Henryk Kowalczyk — Stallnogrodzkie ZG-Wschód bar „Słaski” — pracuje w swoim zawodzie 27 lat. Tytuł przodującego kelnera przyznano Kowalczykowi na ogólnokrajowej naradzie załóg CZPG w Krakowie, gdzie podsumowano wyniki współzawodnictwa pracy uspołecznionych placówek żywienia zbiorowego. Najlepszymu kelnerowi życzymy dalszych sukcesów w pracy.

Poprawiają styl pracy Lubelskie ZG. Zwiększają troskę o jakość produkcji, higienę zakładów, obsługę konsumentów. Plan I kwartału Lubelskie ZG wykonały w 102%, do czego w dużej mierze przyczyniła się realizacja zobowiązań zjazdowych.

Pracownikom zatrudnionym wyłącznie przy pracach w tuczarni przysługuje premia od 1 kg przyrostu żywej wagi w wysokości 0,20 zł przy ilości obsługiwanej trzody chlewnej od 20 sztuk.

Premia wyliczona z miesięcznego przyrostu wagowego stada powinna być dzielona między pracowników zatrudnionych w danej tuczarni, proporcjonalnie do wkładu i jakości pracy wykonywanej przez poszczególnych pracowników.

Osobom wykonującym bezpośrednio nadzór nad tuczem gospodarczym w tuczarniach przyzakładowych i rejonowych mogą być przez jednostki nadrzędne przyznawane premie w wysokości 2% od wartości żywej wagi, zdrowej trzody chlewnej oddawanej do uboju.

Premii nie należy wypłacać osobom, które za wykonywanie tych samych czynności otrzymują premie na podstawie innych przepisów.

Premie należy wypłacać z funduszu plac zakładu żywienia zbiorowego, względnie przedsiębiorstwa. Księgowanie wypłaconych premii z funduszu plac przebiega przez konto plac w ciężar konta gospodarki działów pomocniczych. Wypłata premii nie może spowodować przekroczenia funduszu plac ustalonego dla danej jednostki (zakładu, przedsiębiorstwa).

Równocześnie traci moc Instrukcja Ministra Handlu Wewnętrznego Nr 9 z dnia 28.V.1952 r. w sprawie zasady rozdziału i wysokości premij za zbiórki odpadków pokonsumpcyjnych w zakładach żywienia zbiorowego.

POD ZNAKIEM HIGIENY

Kiedy zawiody inne środki Prezydium Miejskiej Rady w Wałbrzychu musiało zastosować sankcje karne w stosunku do kierowników zakładów gastronomicznych, którzy nie liczyli się z najelementarniejszymi wymogami higieny. I tak Kolegium Orzekające skazało kierownika zakładu „Meksyk” Bruna Fuksa oraz kierownika „Popularnej” z Białego Kamienia na 3 miesiące, a Sylwestra Dąbrowskiego z KZG Wałbrzych — Miasto na 2 miesiące pracy poprawczej. Te przykre incydenty winny być przestrożą dla pracowników zakładów żywienia zbiorowego.

Od 1 kwietnia niewiele zrobiono w zakresie porządków wiosennych w gospodzie PSS w Radzynie woj. lubelskie. Pomieszczenia są brudne, a makulaturę wyrzuca się razem z odpadkami z kuchni. Czas już, żeby pracownicy żywienia zbiorowego zrozumieli, że higiena w zakładzie jest sprawą zasadniczą. A przecież od rozpoczęcia akcji sanitarnoporządkowej upłynął przeszło miesiąc.

Konkurs czystości w Warszawskich Zakładach Gastronomicznych trwa od 1 do 15 maja. W tym okresie trójki kontrolne sprawdzają czystość w salach jadalnych, czystość nakryć i odzieży personelu. Interesują się również sposobami zmywania naczyń i higieną naczyń kuchennych. W konkursie biorą udział 264 zakłady gastronomiczne. Przewiduje się nagrody i dyplomy dla zakładów przodujących. Konkursy czystości winny stać się bodźcem do przestrzegania zasad higieny.

Wykroczenie przeciwko higienie. Poznańskie ZG-Zachód

uruchomili rozbieralnię mięsa w jednym z domów mieszkalnych. Surowiec dowozi się samochodami, a te z kolei myje się na podwórzu. Pozostałości mięsa i kości są zmywane na ziemię i stanowią dobre pożywienie dla szczurów i myszy, a poza tym nieprzyjemnie cuchną. Tymie samochodów jest oczywiście konieczne, ale nie powinno odbywać się w takich warunkach.

Brudno i czysto. Brudno w gospodarstwie w Brzegu Dolnym w woj. wrocławskim. Zaśmieconą podłoga, stoliki ścierane tylko „na wyraźne życzenie konsumenta”. Czysto w gospodarstwie GS we wsi Nowy Kościół w pow. zlotoryjskim. Biało nakryte stoliki, kwiaty, wazoniki z serwetkami. Od siebie możemy dodać tylko, że kwestia przestrzegania czystości i dbanie o estetyczny wygląd lokalu zależy od dobrej woli personelu.

Mój zakład jest najczystszy, oto hasło konkursu czystości, do którego przystąpiły Krakowskie KZG. Konkurs trwa od 1 kwietnia do 30 czerwca. Aby osiągnąć dobre wyniki, zakłady powinny m. in.: rozwinąć współzawodnictwo po linii sanitarnej, uporządkować lokale i magazyny, oddzielić prace brudne od czystych, dbać o właściwe zaopatrzenie w odzież ochronną i ścierki, zaktualizować karty zdrowia pracowników, troszczyć się o estetykę gablotek i bufetów, tępić szkodniki itp. Po podsumowaniu konkursu rozdane zostaną zwycięzcom w walce o czystość dyplomy i nagrody pieniężne.

Z PRAC I OSIĄGNIĘC OZR

Poważne zadania przed wiosenną akcją siewną stoją przed gospodarstwami pomocniczymi OZR, tym więcej, że stan gospodarstw przejętych w ub. r. pozostawiał wiele do życzenia. Ponieważ gospodarstwa pomocnicze OZR są nastawione przede wszystkim na tuż trzody chlewnej, hodowlę bydła, owiec i drobiu dla pokrycia zapotrzebowania na masę mięsno-tłuszczową stołówek i bufetów — plan zasiewów wiosennych musi zapewnić bazę materiałną dla prowadzonej hodowli. Musi uwzględnić produkcję zboża, uprawę ziemniaków, a także lucerny, któ-

ra jest cenną paszą zieloną w okresie letnim. Według doświadczeń gospodarstw OZR Budownictwa Miejskiego uprawa z I ha lucerny wystarcza na 60 sztuk trzody chlewnej.

Rozwija się współzawodnictwo w OZR i tak: OZR PSC — Lublin odpowiedział na apel ZWAP — Świdnica i walczy o tytuł najlepszego OZR m. in. poprzez podnoszenie jakości i smaku potraw oraz zlikwidowanie kolejek przy wydawaniu obiadów. Pracownicy OZR przy Zakładach im. J. Stalina w Poznaniu wyremontują sposobem gospodarczym obórę i poza planem, wstawią do niej 300 sztuk opasów. Od grudnia 1953 r. do lipca 1954 r. przyniesie to dodatkowo 9 tys. kg mięsa wołowego. Pracownicy stołówki podniosą kaloryczność obiadów z 1000 na 1200 kalorii przy dotychczasowej cenie obiadu.

O właściwą lokalizację punktów muszą walczyć OZR w 1954 r. Rozmieszczenie sieci stołówek, bufetów, sklepów i punktów usługowych nie może mieć charakteru żywiołowego, jak to można było zaobserwować w ub. roku w OZR podległych Ministerstwu Miast i Osiedli. Nie zawsze docierano z posiłkiem, towarem, czy usługą do robotnika produkcyjnego, na każdą budowę. Aby temu sprostać na odcinku żywienia warto jest wziąć przykład z OZR przy ZBM — Nowa Huta, gdzie z centralnej stołówki rozwozi się posiłki w termosach na odległe budowy.

Racjonalnie gospodaruje OZR przy Zakładach Chemicznych w Sochaczewie. Od jesieni ubiegłego roku koszt własny surowca i obiadu znacznie się zmniejszył, przede wszystkim dlatego, że osiągnięto samowystarczalność w produkcji mięsno-tłuszczowej. Dyrekcja zakładów ma właściwy stosunek do pracy OZR i nie obciąża go nadmiernie kosztami. Z gospodarstwa rolnego OZR wygospodarowuje zyski poprzez sprzedaż inspektowych warzyw, pomidorów, ogórków i kwiatów centrali ogrodniczej i PSS, a jednocześnie zaopatruje w produkty gospodarki rolnej, mięso i tłuszcz własną stołówką. Straty wynikające na odcinku żywienia zbiorowego przede wszystkim w

związku z niską ceną obiadów są pokrywane z zysków innych agend OZR. Pomimo szeregu trudności, jak zbyt mały areal gruntów, brak odpowiedniej chlewni, niedogodne pomieszczenia na stołówkę i bufety, OZR wygospodarował w 1953 r. zysk. Jest to m. in. zasługa kierownika OZR ob. Włodarczyka K. i starszego księgowego ob. Dymnego Z.

Z osiągnięć OZR trzeba wymienić, że 2 istniejące stołówki przy hucie im. B. Bieruta są w 100% zaopatrywane w mięso z własnego uboju w wysokości ok. 4 ton kwartalnie. W końcu I kwartału br. zostanie uruchomiona masarnia, która przyczyni się do ekonomiczniejszej gospodarki mięsem. Realizując zobowiązania przedzjazdowe osiągnięto rozszerzenie asortymentu produkcji przez wprowadzenie dań garmazeryjnych i

urozmaicenie jadłospisów w barze mlecznym. Na konto osiągnięć w OZR przy Hucie Zabrze na przestrzeni 1953 r. zaliczymy uruchomienie 3 bufetów przyzakładowych i 2 stołówek. Również w chwili obecnej jest na ukończeniu budowa tużarni trzody chlewnej, która pomieści 100 sztuk tuczników. W I kwartale br. przewidyuje się zmechanizowanie kuchni przy stołówce.

O potrzebie żłobka i przedszkola dyskutowali przedstawiciele dyrekcji Wrocławskich ZG-Wschód i Zachód Barów Mlecznych, Wojewódzkiego Zarządu i Przedsiębiorstwa Transportowego. Środki finansowe mają pochodzić z dotacji CZPG, udziałów poszczególnych dyrekcji i organizowanych na ten cel imprez. Żeby tylko projekt został zrealizowany, a godny będzie nadsładowania.

PRZEGLĄD PRASY

(W większości restauracji Białostockich Zakładów Gastronomicznych, a szczególnie w „Ludowej” konsumenci otrzymują od szeregu miesięcy jeden jedyny rodzaj sosu do potraw).



— Szeffe jakie są na świecie sosy?

— Co, sosy? A no jest: musztardowy, chrzanowy, pomidorowy... grzybowy, cebulowy, szary, majonezowy... tatarski, koperkowy, kminkowy, ogórkowy... Cumberland, dziki, paprykowy... i dwa tysiące osiemset osiemdziesiąt innych. Ale kto by je tam spał!

— Ojej! Tak dużo? To dlaczego u nas przyrządza się zawsze jeden?

— Iiii, głupi! Tyle jest tylko w książkach, a u mnie jest: sos i kropka. A jak komu się nie podoba, niech nie je.

Gazeta Białostocka



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

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Warszawa 10, ul. Koszykowa 54 (I p.), tel. 8-05-54, w. 12. Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze. Prenumerata wynosi: rocznie — 36 zł, półrocznie — 18 zł, kwartalnie — 9 zł, cena egz. 3.— zł.

Zamówienie PWG 216/Cz/54 z dn. 18.V.54. Podpisano do druku 27.V.54 r. Druk ukończono dn. 4.VI.54 r.
Nakład 6977 egz. Ark. wyd. 3,2. Papier druk. sat. kl. VII A, 80 g. Zakł. Graf. Dom Słowa Polskiego. Zam. 2734/C. 5-B-11478
Cena egz. 3 zł.