

Zywnienie ZBIOROWE

Rok IX

WRZESIEŃ 1954 r.

Nr 9/99

Z TRESCI

Obniżenie kosztów handlowych musi stać się prawem gospodarki KZG

ZOFIA KISIEL — Przedsiębiorstwo Transportowe Krakowskich Zakładów Gastronomicznych obniża koszty

A. JENICZ — Nowe kadry dla zakładów gastronomicznych

H. BUCHOLC — Zdobywcze żywienia zbiorowego na wsi

Działy: Organizacja pracy i postęp techniczny * Technologia — Higiena — Towaroznawstwo * Z wydawnictw książkowych * Z prasy * Zarządzenia i przepisy.

Obniżenie kosztów handlowych musi stać się prawem gospodarki KZG

GOSPODAROWANIE sumami przeznaczonymi na koszty handlowe w kolejowych zakładach gastronomicznych jeszcze w pierwszym kwartale br. budziło poważne zastrzeżenia. Pojęcie oszczędności sprowadzono niewłaściwie do wstrzymywania koniecznych wydatków dla normalnego funkcjonowania przedsiębiorstw i zakładów. Oszczędności dokonywano kosztem przedsiębiorstwa, kosztem konsumenta, obniżając poziom świadczonych usług na odcinku jakości i asortymentu produkcji własnej, warunków higienicznych, estetyki lokali, kultury obsługi. Unikano nowych, wprawdzie mniej rentownych, ale tak ważnych dla konsumenta form sprzedaży, jak sprzedaż obnośna, peronowa i wagonowa.

Niewłaściwie prowadzona w ub. r. księgowość nie tylko utrudniała dokonanie analizy ponoszonych nakładów, ale zaciemniała faktyczny stan rzeczy. Wysokość kosztów w 3 pierwszych kwartałach ub. r. stworzyła pozory osiągnięcia przez KZG znacznej obniżki kosztów. W IV kwartale ujawniono dopiero fakt nieuwzględniania poszczególnych pozycji. Ponadto niektóre koszty rozkładano nierytmicznie na poszczególne okresy. Stąd koszty utrzymania ruchomości i nieruchomości w pierwszych 3 kwartałach ub. r. wyniosły 57%, a w IV kwartale — 43%. W tym okresie odpisy na amortyzację środków trwałych osiągnęły 39% całorocznych odpisów, amortyzacja przedmiotów nietrwałych — 47%, a czynsze dzierżawne — 36% czynszów rocznych. Podobny stosunek między IV kwartałem a poprzednimi zanotowano w zakresie innych kosztów handlowych. Jeszcze w chwili obecnej księgowość nie daje pełnego i rzeczywistego obrazu działalności przedsiębiorstw KZG, przede wszystkim na odcinku analizy kosztów.

Plany kosztów sporządza się w oparciu o koszty wykonane. Stąd nieprawidłowa i niepełna rejestracja nakładów rzutuje na przyszły okres w sensie powstawania trudności w realizacji planu kosztów.

W niektórych przedsiębiorstwach KZG stosunek wykonania planu kosztów w I kwartale i planu obrotów nie budzi pozornie zastrzeżeń. Woj. kieleckie wykonało plan obrotu w 100%, plan kosztów w 88,5%, woj. lubelskie obrót w 104%, koszty w 89,6%, woj. krakowskie obrót w 106,3%, koszty w 77,5%. Cyfry te jednak należy poddać głębszej analizie, aby przekonać się czy przy takim poziomie kosztów można było pokryć wszystkie rzeczowe i nierzeczowe wydatki konieczne dla prowadzenia prawidłowej gospodarki w KZG.

W większości przedsiębiorstw jednak wskaźniki wykonania planu kosztów ukształtowały się na poziomie wyższym niż wskaźniki wykonania planu obrotu. CZ KZG wykonał plan obrotu w pierwszym kwartale br. w 93,7%, plan kosztów w 97%. Niepokojącym zjawiskiem jest to, że plan obrotu towarami handlowymi wykonano prawie w 100%, zaś plan produkcji własnej tylko w 83%.

Najjaskrawsze różnice między wskaźnikami wykonania planu obrotu i planu kosztów zarejestrowano w woj. bydgoskim, gdzie plan obrotu zrealizowano w 92,3%, a plan kosztów — 112%, w woj. wrocławskim wykonano plan obrotu w 83%, a plan kosztów — 112%, w woj. zielonogórskim faktyczny obrót osiągnął 95,5% planowanego, a koszty 117%. W całym pionie tylko jedno przedsiębiorstwo KZG w I kwartale br. wykonało plan produkcji własnej, 3 przedsiębiorstwa wykonały ten plan w 90%, a 15 przedsiębiorstw w 70—80%.

Na tego rodzaju wyniki wpłynęły zarówno fatalne warunki lokalowe, braki w sprzętowieniu i urządzeniach zakładów, jak i niedostateczne interesowanie się na codzień ze strony kierownictwa Centralnego Zarządu i przedsiębiorstw KZG zagadnieniem kosztów własnych.

Jeżeli kolejowe zakłady gastronomiczne mają wykonać zakresione przez II Zjazd Partii podstawowe zadanie — obniżenie kosztów w działalności usługowo-handlowej — powinny, jak wykazały narady i konferencje partyjno-ekonomiczne odbywające się w całym kraju w tym pionie, sięgnąć do nie wyczerpanych rezerw oszczędnościowych. Obniżka kosztów musi stać się prawem gospodarki KZG. Jednocześnie jednak musi ona iść w parze ze wzrastaniem poziomu usług świadczonych konsumentom.

Wiele w tym zakresie mają do spełnienia organizacje partyjne i związkowe. Muszą wskazywać jak należy codziennie, na każdym miejscu przyczyniać się do obniżania kosztów. Walka o obniżkę kosztów własnych jest kampanią długofalową, która wymaga stopniowego systematycznego usuwania niedociągnięć.

Konferencje partyjno-ekonomiczne zwróciły szczególną uwagę na konieczność planowego wykonywania struktury obrotu, na potrzebę podwyższenia wskaźnika produkcji własnej przy jednoczesnym zaniżeniu udziału towarów handlowych w obrocie. Sprawa zapewnienia konsumentom — podróżnym odpowiedniego asortymentu tanich śniadań, potraw barowych, obia-

dów i kolacji w dobrej jakości i wystarczających ilościach pozwoli zwiększyć obroty zakładów kolejowych, a tym samym wpłynie pośrednio na obniżkę kosztów.

Konferencje partyjno-ekonomiczne podkreśliły, że posługiwanie się własnymi środkami transportowymi z wyeliminowaniem taboru obcego wywiera pozytywny wpływ na kształtowanie się kosztów. Tymczasem KZG cierpią poważnie na brak środków transportu, względnie na szczupły i niedostateczny jego tonaż w stosunku do potrzeb. Ponadto nie dysponują własnymi ekipami naprawczo-remontowymi, co stwarza konieczność korzystania z usług obcych przedsiębiorstw naprawczych. Ustawiczne naprawy będące wynikiem przeważnie wadliwie przeprowadzonych remontów kapitalnych, a także trudności, jakie następuje normalna eksploatacja przestarzałych typów pojazdów nie pozwalają na racjonalną i prawidłową gospodarkę taborem. W konsekwencji znajduje to wyraz w zwiększonych kosztach transportu nie ujętych w planie finansowym. Istnienie obiektywnych trudności na odcinku eksploatacji taboru własnego nie oznacza, że w racjonalny sposób wykorzystano i wykorzystuje się nadal wszystkie możliwości transportowe. W pewnej mierze przestoje, które zmuszają do korzystania z kosztownego taboru obcego i koszty napraw są następstwem złej obsługi własnych pojazdów mechanicznych.

W rozwiązaniu problemu transportu kolejowym zakładom gastronomicznym mogłaby przyjść z pomocą PKP. Praktyka jednak wykazuje, że korzystanie przez KZG z transportu kolejowego głównie przy przesyłkach drobnicowych jest kosztowne i kłopotliwe. Postulat szybkiego i ostrożnego załadunku i rozładunku, natychmiastowego wysyłania przesyłek z uwagi na psucie się towarów nie zawsze bywa przez PKP uwzględniany.

Niedostateczny poziom osiągnięć przedsiębiorstw KZG znajduje swoje uzasadnienie po części w braku współpracy i zrozumienia potrzeb KZG przez władze kolejowe. Jaskrawym przykładem jest fakt zabierania sal konsumpcyjnych w okresie realizacji planu już po zatwierdzeniu przez DOKP planu sieci. Również ujemnie na możliwościach realizacji planów obrotu odbijają się zapory biletowe.

Konieczne jest ściślejsze powiązanie inwestora PKP z kierownictwem KZG przy sporządzaniu dokumentacji technicznej na budowę nowych dworców. Niestety do tej pory zdarzały się wypadki, że istotne potrzeby KZG nie były uwzględniane w planach inwestycyjnych. Ewentualne zmiany w dokumentacji lub co gorzej dokonywana przebudowa już gotowego obiektu, wymagały dodatkowych nakładów inwestycyjnych.

Zupełnie szczególną pozycją w I kwartale br. w KZG były koszty osobowe. Uzyskano na tym odcinku poważne oszczędności ale tylko z tego tytułu, że plan obrotu nie został wykonany, w związku z czym pracownicy nie otrzymali premii. Tego rodzaju zjawisko trudno jest ocenić pozytywnie.

Przyczyn niewykonania planu trzeba szukać m. in. w niewłaściwej organizacji pracy, niewykorzystaniu w pełni mocy maszyn i urządzeń mechanicznych, w nieprawidłowo ustawionym współzawodnictwie pracy oraz w niestosowaniu przodujących metod pracy. Niewątpliwie rozwój współzawodnictwa uzależniony jest od stworzenia dostatecznych bodźców ekonomicznych dla współzawodniczących. Należy zatem zwrócić szczególną uwagę na układ zbiorowy, gdyż obowiązujący obecnie w KZG jest przestarzały i nie zapewnia efektywnych korzyści przy zwiększonym nakładzie pracy. Należy zrewidować obowiązujące normy oraz system płac i dostosować go do istniejących możliwości zwiększania norm pracy na pracownika.

Ponieważ koszty osobowe są najpoważniejszą pozycją w kosztach handlowych, niezmiernie ważne jest prawidłowe gospodarowanie posiadanymi rezerwami kadrowymi, nieprzekraczanie limitów zatrudnienia i funduszu płac oraz systematyczne obniżanie godzin nadliczbowych.

Załogi kolejowych zakładów gastronomicznych, przystępując do walki o obniżenie kosztów handlowych, muszą zdać sobie sprawę z tego, że „wydatne podniesienie stopy życiowej ludności pracującej — jak powiedział Bolesław Bierut — wymaga pogłębienia systemu oszczędzania, dalszego wzrostu wydajności pracy, pełnego wykonania planów... oraz stanowczej likwidacji marnotrawstwa materiałów i brakoróbstwa“.

Zofia KISIEL

Przedsiębiorstwo Transportowe Krakowskich Zakładów Gastronomicznych obniża koszty

PRZEDSIĘBIORSTWO Transportowe Krakowskich Zakładów Gastronomicznych powstało w lipcu 1953 r. Zadaniem przedsiębiorstwa jest obsługa potrzeb przewozowych Krakowskich ZG Zachód i Wschód, Nowohuckich ZG i hotelu wydzielonego „Grand“. Przedsiębiorstwo zostało utworzone na zasadach pełnego rozrachunku wewnętrznego.

Przedsiębiorstwo pobiera należność za wykonanie usług według stawek godzinowych ustalonych dla poszczególnych typów pojazdów. Stawki te za 1 godzinę pracy wynoszą:

samochód o tonażu większym od 1,5 t.	— 30.— zł
samochód o tonażu 0,5 t. (furgonetka)	— 20.— zł
platforma dwukonna	— 18.— zł
platforma jednokonna	— 12.50 zł

Wpływy Przedsiębiorstwa Transportowego KZG stanowią sumy wpłacane przez przedsiębiorstwa gastronomiczne według wystawianych faktur za wykonane usługi. Jeżeli koszty transportu w danym okresie rozliczeniowym są niższe od sumy wpłaconej przez przedsiębiorstwa gastronomiczne, następuje zwrot nadpłaconych kwot proporcjonalnie do obrotu poszczególnych przedsiębiorstw. Odwrotnie, jeżeli koszty przedsiębiorstwa transportowego są wyższe od sumy faktur, różnicą obciążane są przedsiębiorstwa gastronomiczne. W obniżce kosztów Przedsiębiorstwa Transportowego KZG zainteresowane są więc — może nawet w wyższym stopniu — przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego niż samo przedsiębiorstwo.

W II półroczu 1953 r. udział całkowitych kosztów transportu w stosunku do obrotu uzyskanego przez przedsiębiorstwa gastronomiczne wyniósł 1,42%. Natomiast udział kosztów transportu, dotyczących jedynie przewozów masy surowcowej, ustalił się na poziomie 1,26% obrotu przedsiębiorstw gastronomicznych. W przedsiębiorstwach gastronomicznych przewozy surowca do produkcji figurują w pozycji kosztów transportu, podczas gdy koszty innych przewozów obciążają takie działy, jak administracja, inwestycje, czy gospodarstwa pomocnicze. Aczkolwiek w pierwszym rzędzie poddawane są analizie te koszty, które uwidocznione zostały w pozycji kosztów transportu, nie oznacza to, że koszty transportu innych artykułów nie muszą być analizowane i że walka o obniżkę kosztów transportu ze strony przedsiębiorstw gastronomicznych nie dotyczy kosztów wszystkich przewozów.

W I półroczu br. udział kosztów przedsiębiorstwa transportowego w ogólnym obrocie przedsiębiorstw gastronomicznych zmalał do 1,3%. Mimo wzrostu obrotów przedsiębiorstw żywienia zbiorowego w I półroczu br. w stosunku do II półrocza 1953 r. o 9% i wykonanej większej pracy pomocniczej, Przedsiębiorstwo Transportowe KZG utrzymało koszty własne na tym samym poziomie. Fakt ten należy podkreślić, gdyż w omawianym okresie skład taboru nie uległ zasadniczym zmianom.

*

PRAÇA Przedsiębiorstwa Transportowego KZG nie jest łatwa. Od regularnej i szybkiej dostawy artykułów do poszczególnych zakładów zależy terminowość ich produkcji, tym bardziej, że duża część towarów, a przede wszystkim artykułów łatwo psujących się musi być dowożona codziennie. Dlatego tak ważne jest, aby zgłoszenie zapotrzebowania na przewozy było ścisłe i wykonane odpowiednio wcześniej. Wszelkie wyniki stąd opóźnienia, oczekiwanie na zlecenie, dodatkowe przewozy itp. podnoszą koszty przedsiębiorstwa. Właściwe zaplanowanie masy towarowej i przygotowanie do jej przewozu odpowiedniego taboru może być wykonane przez przedsiębiorstwo tylko wtedy, gdy istnieje ścisła współpraca między służbą zaopatrzenia przedsiębiorstw gastronomicznych a służbą transportu.

Pracę Przedsiębiorstwa Transportowego KZG w większości stanowi transport rozwózkowy. W rezultacie tego posiada ono wskaźniki typowe dla tego rodzaju transportu, jak niska szybkość eksploatacyjna pojazdów (ok. 7 km/godz.) i niski współczynnik wykorzystania ładowności wozu.

Uzyskanie dobrych wskaźników techniczno-ekonomicznych, a zatem obniżenie kosztów własnych zależy w dużej mierze od jakości posiadanego taboru. Przedsiębiorstwo transportowe powinno posiadać pojazdy o ładowności odpowiadającej wielkości większości ładunków. W wypadku Przedsiębiorstwa Transportowego KZG większość stanowią pojazdy o najmniejszej i małej ładowności (do 2,5 ton), gdyż przy takim taborze właściwości ekonomiczno-techniczne pojazdów mogą być w pełni wykorzystane.

*

PRZEDSIĘBIORSTWO Transportowe KZG w chwili utworzenia posiadało 15 pojazdów mechanicznych i 9 pojazdów konnych, nie licząc samochodów osobowych i motocykli. Rok później, czyli na koniec I półrocza br. ilość pojazdów mechanicznych przeznaczonych do przewozu towarów wzrosła do 18,

a pojazdów konnych do 12. W okresie tym ilość koni z 18 sztuk zmniejszyła się o jednego. Na 18 pojazdów mechanicznych składa się 8 samochodów o ładowności powyżej 2,5 t, oraz 10 o ładowności poniżej 2,5 t.

Wykonana praca przewozowa własnym taborem wzrosła w I półroczu br. w porównaniu z II półroczem 1953 r. o przeszło 50% zarówno w zakresie pojazdów mechanicznych, jak i taboru konnego. Było to możliwe przede wszystkim z powodu zwiększenia taboru, w dużej mierze jednak z powodu lepszej organizacji przewozów, o czym świadczą uzyskane wskaźniki techniczno-ekonomiczne.

Podczas gdy ilość wykonanych tonokilometrów przez pojazdy mechaniczne, w omawianym okresie, wzrosła o 51%, a przez pojazdy konne o 50%, koszty osobowe przedsiębiorstwa wzrosły zaledwie o 7%, a koszty materiałowe o 12%. Całkowity koszt własny przedsiębiorstwa w tym okresie nie uległ zmianie. W rezultacie tego średni koszt ton/km wykonanego własnym taborem zmniejszył się z 7,5 zł w II półroczu 1953 r. do 5,4 zł w I półroczu br.

W jaki sposób Przedsiębiorstwo Transportowe KZG uzyskało tak znaczne obniżenie jednostkowego kosztu własnego?

Struktura kosztów w przedsiębiorstwie pokazuje zasadnicze proporcje między poszczególnymi pozycjami kosztów, wskazując te miejsca, gdzie „uderzenie“ może spowodować znaczną obniżkę kosztów własnych. Struktura kosztów Przedsiębiorstwa Transportowego KZG w okresie od lipca 1953 r. do czerwca br. uległa pewnym zmianom. Pokazuje to poniższe zestawienie.

Podział kosztów	II półrocze 1953 r.		I półrocze 1954 r.		Stosunek 1954 r. do 1953 r.
	w %.	w % do obrotu KZG	w %.	w % do obrotu KZG	
osobowe	50	0,71	53	0,7	107
materiałowe	22	0,31	25	0,33	113
amortyzacja	8	0,1	8	0,1	110
pozostałe	20	0,3	14	0,17	62,5
ogółem	100	1,42	100	1,30	99,9

Jak widać z zestawienia, w całości kosztów przedsiębiorstwa wzrósł w I półroczu 1954 r. udział kosztów osobowych i materiałowych o 3%, amortyzacja pozostała bez zmiany, udział kosztów pozostałych zmalał z 20% do 14%. Zmniejszenie tej ostatniej pozycji uzyskano przez wyeliminowanie transportu obcego, który okazał się droższy niż przewóz własny (stawki PKS wynoszą przeciętnie 50 zł za 1 godzinę pracy pojazdu). Koszty transportu obcego w II półroczu 1953 r. stanowiły 7% całkowitych kosztów przedsiębiorstwa, gdy w I półroczu br. nie figurują zupełnie.

Wzrost kosztów osobowych i materiałowych został więc wyrównany zmniejszeniem kosztów pozostałych głównie wyeliminowaniem transportu obcego i wykonaniem całości zadań transportowych własnym taborem. Wynika z tego wniosek dla wszystkich przedsiębiorstw transportowych żywienia zbiorowego, że powinny tak gospodarować posiadanymi środkami transportu, aby uniknąć konieczności korzystania z transportu obcego.

Struktura kosztów materiałowych przedsiębiorstwa przedstawia się następująco:

	II półrocze 1953 r.	I półrocze 1954 r.	Stosunek 1953 : 1954
Razem	100	100	113
Paliwo i smary	40	39	110
Konserwacja i napr. wł.	23	24	118
Pasze	33	27,3	95
Inne (zużyte materiały pomocniczych, BHP)	4	9,5	256

Koszty materiałowe oparte są w większości wypadków na normach. Zmniejszenie kosztów materiałowych polega głównie na przekraczaniu norm, a zatem oszczędności na paliwie, ogumieniu itp. Wzrost wykonanej pracy przewozowej o 50%, gdy koszty materiałowe, będące kosztami całkowicie zależnymi od przebiegu, wzrosły tylko o 13% świadczy, że przedsiębiorstwo usprawniło dotychczasowe nadmierne zużycie. Stało się to w dużej mierze na skutek pracy kierowców samochodowych, którzy dbali o oszczędność materiałów. Z Krakowskiego Przedsiębiorstwa Transportowego kierowca ob. Tomczyk Jerzy otrzymał nagrodę CZPG za oszczędność ogumienia, a kierowca ob. Szydło Lucjan przejechał na „Starze“ przeszło 60 000 km bez remontu, gdy norma wynosi 20 000 km.

*

W WYNIKU lepszej organizacji przewozów w Krakowskim Przedsiębiorstwie Transportowym poprawiły się wskaźniki techniczno-ekonomiczne, w szczególności współczynnik wykorzystania przebiegu i współczynnik wykorzystania ładowności. Obrazuje to tabela obok:

Jak widać nastąpiło znaczne polepszenie wykorzystania ładowności wozu w pierwszym półroczu br. Współczynnik ten wynosił bowiem 0,65. Równocześnie wzrosło wykorzystanie przebiegu (współczynnik —

	Wykorzystanie taboru	Wykorzystanie przebiegu	Wykorzystanie ładowności
1953 r.			
lipiec	0,66	0,73	0,51
sierpień	0,73	0,70	0,42
wrzesień	0,70	0,71	0,30
październik	0,70	0,78	0,57
listopad	0,62	0,71	0,63
grudzień	0,63	0,69	0,47
1954 r.			
styczeń	0,63	0,76	0,60
luty	0,64	0,74	0,63
marzec	0,77	0,76	0,68
kwiecień	0,65	0,6	0,64
maj	0,66	0,77	0,67
czerwiec	0,70	0,77	0,68
średnio w II półroczu 1953	0,67	0,72	0,52
średnio w I półroczu 1954	0,67	0,74	0,65

0,74). Obniżenie obu współczynników nastąpiło przez postawienie pojazdów do przeglądu technicznego. Polepszenie współczynników wpłynęło na to, że koszty osobowe i materiałowe wzrosły w mniejszym stopniu niż wzrost pracy przewozowej.

Dalsze obniżenie kosztów w Przedsiębiorstwie Transportowym KZG drogą lepszego wykorzystania taboru może nastąpić przez zwiększenie szybkości eksploatacyjnej pojazdów, głównie przez skrócenie czasu czynności za- i wyładunkowych, lepsze wykorzystanie przebiegu i ładowności pojazdu.

SPRAWY do zatakwienia

O BOK poważnych osiągnięć Nowohutnickie Zakłady Gastronomiczne mają braki i niedociągnięcia przede wszystkim w dziedzinie produkcji. Największą trudność stanowi poważny brak ilościowy dobrych kadr kucharskich. Obecna sytuacja w NZG na tym odcinku nie przedstawia się dobrze, a ocena jej winna stać się sygnałem do podjęcia właściwych energicznych kroków w celu zabezpieczenia dopływu nowych sił kucharskich, zwłaszcza młodych adeptów tego zawodu.

Przedsiębiorstwo gastronomiczne w Nowej Hucie rozwija się dynamicznie. W nowych osiedlach powstają piękne, jasne, wyposażone w maszyny i urządzenia zakłady gastronomiczne. Z przykrością jednak trzeba stwierdzić, że nie zawsze na talerzu konsumenta znajdują się potrawy, które powinno się produkować w takich warunkach.

Zdarza się dość często, że konsument wpisuje do książki życzeń, zażalenie na jakość lub wielkość porcji, a przecież przeciętny konsument nowohutnicki nie grymasi. Krytyka tego konsumenta jest jeszcze jednym dowodem na to, że sprawa kucharzy w Nowej Hucie nie jest rozwiązana.

Przed młodymi zakładami gastronomicznymi w Nowej Hucie postawiono zasadnicze zadania świadczenia usług dla bohaterów pracy miasta i kombinatu. Poszczególne załogi ofiarnie realizują plany żywienia, ale często stają bezradne wobec trudności, których nie mogą rozwiązać nie mając do tego odpowiedniego przygotowania. Zdarza się, że zakład nie posiada szefa kuchni, zdarza się i tak, że jest szef-kuchmistrz, a nie ma fachowej pomocy, która by rosła przy nim na przyszłego kuchmistrza.

Nie ulega wątpliwości, że i w NZG istnieją jeszcze nie wykorzystane rezerwy kadrowe w związku z nie zawsze właściwą wewnątrzzakładową organizacją pracy. Na odcinku uaktywnienia osobowych rezerw w przedsiębiorstwie naszym zrobiono dużo. Świadczy o tym fakt, że zakłady funkcjonują i zaspokajają potrzeby nowohutnickich konsumentów, jakkolwiek dopływ kucharzy ograniczył się do paru osób, podczas gdy sieć zakładów wzrosła o przeszło 100% w stosunku do roku ub. Należy tu wymienić ob. Helenę Skowron—szefa kuchni „Baru Ekspres“, awansowaną z podkuchennej, ob. Pitrę awansowaną z podkuchennej na szefa kuchni w jadalni „Centralna“, w której obroty miesięczne sięgają 600 000 zł.

Mimo tych osiągnięć, jak już stwierdziłem, odczuwamy nadal poważny brak kucharzy, gdyż niemal co miesiąc otwiera się nowy zakład, a kucharzy z zewnątrz nie przybywa.

Albin SŁABIKOWSKI

NOWE KADRY DLA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

W WRZESNIU przystąpią do pracy w zakładach żywienia zbiorowego nowe kadry absolwentów techników gastronomicznych. Należy przypuszczać, że w zakładach w których będą pracować w niedługim czasie nastąpi znaczna poprawa w przyrządzaniu smacznych i posilnych potraw oraz w sprawnym obsłudze konsumenta. Zależy to od nich samych, od ich wiedzy i ustosunkowania się do zawodu.

Absolwent technikum gastronomicznego mający tytuł technika i specjalność technologa żywienia zbiorowego ma możliwość zajęcia różnych stanowisk i pełnienia szeregu funkcji w przemyśle gastronomicznym. Typowe stanowiska i funkcje podzielone są na cztery zasadnicze grupy:

Na szczeblu zakładu gastronomicznego absolwent może zostać kierownikiem zakładu żywienia zbiorowego bądź produkcyjnego zakładu pomocniczego, lub kierownikiem produkcji zarówno w jednym jak w drugim zakładzie gastronomicznym. Może również pełnić funkcję kierownika sali konsumpcyjnej, rozliczeniowca i blokiera.

Na szczeblu terenowego przedsiębiorstwa gastronomicznego młodzież po ukończeniu technikum może pracować w działach produkcji i handlowych, a także na stanowiskach instruktora, kontrolera produkcji i obrotu towarowego, pracownika sekcji zaopatrzenia materiałowego, wreszcie magazyniera magazynu centralnego i rejonowego.

Na szczeblu wojewódzkich zarządów w pionie państwowym spółdzielczym absolwenci mogą być zatrudnieni w dziale produkcji lub jako instruktorzy, czy kontrolerzy produkcji i obrotu towarowego.

W instytucjach nie związanych bezpośrednio z resortem MHW jak: hotele robotnicze, domy akademickie, domy dziecka, bursy, internaty, szpitale, prewentoria, Fundusz Wczasów Pracowniczych — absolwenci mogą zajmować stanowiska instruktorów i kontrolerów żywienia na szczeblu centralnym, wojewódzkim przedsiębiorstwa i zakładu, a także stanowiska kierowników żywienia.

Wymieniliśmy jakie możliwości w pracy zawodowej ma młodzież kończąca technika gastronomiczne. Aby te możliwości jednak mogły być wykorzystane z pożytkiem, absolwenci obok zasobu wiadomości teoretycznych i praktycznych, muszą posiadać stopień uświadomienia politycznego i społecznego, ugruntowaną moralność socjalistyczną i świadomość dyscypliny pracy.

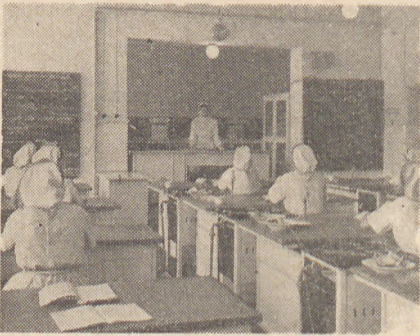
Sprawdzeniem zdobytych w technikum wiadomości jest nie tylko egzamin dojrzałości, ale i początki pracy zawodowej. Im łatwiej absolwent daje sobie radę w pracy i im mniej kłopotu ma z nim pracodawca, tym lepiej został przygotowany do zawodu.

Młodzież kończąca technikum gastronomiczne musi opanować szereg umiejętności, przede wszystkim umiejętność produkcji dań typu zasadniczego, to jest dań obiadowych i przekąsek oraz dań typu pomocniczego — lodów, napojów, ciast i innych z zakresu obowiązujących recept z jednoczesnym przestrzeganiem maksymalnej wydajności surowca.

W procesie produkcji absolwent powinien stosować socjalistyczne metody organizacji pracy. Momentem wyjściowym dla właściwej organizacji są plany produkcji i zaopatrzenia, które absolwent musi umieć opracować. Aby przeprowadzić racjonalny podział pracy absolwent powinien znać się na zasadach przygotowania miejsca, narzędzi i surowców do pracy, orientować się w pracochłonności poszczególnych potraw i w obowiązujących normach pracy, w zdolności produkcyjnej poszczególnych punktów w zakładzie itp.

Szczególną uwagę trzeba zwrócić na to, aby absolwent umiał oszczędnie gospodarować, unikał marnotrawstwa surowców, racjonalnie wykorzystywał odpadki produkcyjne. Oprócz tego musi on opanować technikę obsługi konsumenta, technikę oceny i magazynowania surowców oraz obsługiwanie się sprzętem zmechanizowanym, przeprowadzania wymaganej przepisami dokumentacji i kalkulacji. Do bardzo ważnych jego obowiązków należy: przestrzeganie higieny osobistej i miejsca pracy, zasad bezpieczeństwa pracy, estetyki itd. Absolwent nie tylko będzie organizował pracę, ale także obiektywnie ją oceniał, kontrolował i jeśli zajdzie tego potrzeba, usprawniał.

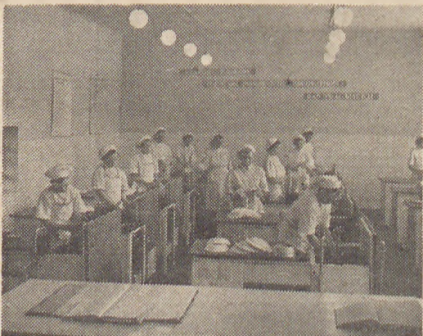
A. JENICZ



Wykład w pracowni technologicznej Technikum Gastronomicznego w Tarnowskich Górach



Cwiczenia technologiczne



Zmywanie naczyń po ćwiczeniach



Eksponaty wykonane przez uczennice Technikum Gastronomicznego w Łodzi w ramach szkolenia praktycznego



Eksponaty wykonane przez uczennice Zasadniczej Szkoły Gastronomicznej MHW w Koszalinie

Brak odpowiednich kieliszków w gospodach

OD DEUŻSZEGO czasu obserwujemy, że w bufetach zarówno w mieście jak i na wsi podaje się napoje alkoholowe w różnych kieliszkach, lampkach, szklankach i szklaneczkach — oczywiście niemiarowych. Niektóre bufety mają najwyżej 2 lub 3 kieliszki miarowe, z których nalany alkohol przelewa się do innych naczyń. Gdzie indziej nalewa się po prostu ot tak „na oko“ lub podaje wyłącznie w kieliszkach o pojemności 1/20 l, tzw. „fiaklerskich“.

Brak małych kieliszków w naszych gospodach ułatwia nadużycia ze strony bufetowych i sprzyja rozwojowi alkoholizmu. Jakkolwiek produkowane kieliszki są z cienkiego „dmuchanego“ szkła zamiast prasowanego, przez co duża ich ilość tłucze się szybko, nie zwalnia to nas od obowiązku posiadania dostatecznej ich ilości w każdym zakładzie.

Winę w tym wypadku należy przypisać w mniejszym stopniu kierownikom gospód, którzy nieraz zakupują kieliszki nawet na terenie innych województw — lecz przede wszystkim wojewódzkim zarządom żywienia zbiorowego. Rola ich nie może ograniczać się do sporządzania rozdzielników szkła i ceramiki, które w odniesieniu do kieliszków prawie nigdy nie są realizowane w 100% i interwencji, które nie odnoszą skutku. Należałoby nawiązać kontakt z hutami szkła, które mogłyby wykonywać kieliszki nawet w ramach zobowiązań produkcyjnych we właściwym czasie i w dostatecznej ilości.

A. Imielski — Bielsko

„Doskonałmy pracę poszczególnych zespołów w zakładach żywienia zbiorowego“. Oto hasło, które rzucił Stefan Ślaski pracownik Krakowskich ZG—Zachód, inicjując nową formę współzawodnictwa pracy.

Wyniki we współzawodnictwie zależą będą od właściwego podziału pracowników w zakładzie na podstawowe grupy i sprawnej współpracy tych grup między sobą w trakcie trwania cyklu produkcyjno-handlowego. Zasadnicze zespoły to: kuchenno-produkcyjny, zmywaczki naczyń, grupa obsługi konsumentów, grupa administracyjna.

A. D. Kraków

W trosce o jak najlepsze zaspokojenie potrzeb konsumentów zakłady gastronomiczne w Ostrowie Wlkp. urządziły wystawę cukierniczo-garmażeryjną i naradę z konsumentami.

W dyskusji podkreślano, że w ostatnim okresie widoczna poprawa w pracy dała się zauważyć w restauracjach: Popularna, Myśliwska, Centralna i W—Z. Natomiast w mniejszych zakładach, jak: Parkowa, Pionier i Smakosz występują jeszcze braki i niedociągnięcia. Konsumentci zwracali uwagę na mały wybór potraw, złą jakość produkcji, niedostateczną czystość, a także na wypadki nieuprzejmej obsługi.

Dyskutanci twierdzili, że zasadniczą przyczyną niedociągnięć leży w wygodnictwie kierownictw poszczególnych zakładów, które nie wykazują dostatecz-

nej dbałości o jakość i różnorodność wydawanych potraw. Wyrazili życzenie aby piękne ekspozycje wystawowe były produkowane na co dzień w poszczególnych zakładach żywienia zbiorowego.

Uwagi konsumentów zostały przyjęte przez personel OZG z należyтым zrozumieniem. W najbliższej przyszłości zostanie przeprowadzony remont ponad 70% zakładów, które zostaną też zaopatrzone w urządzenia chłodnicze, wentylacyjne itp. Współzawodnictwo między poszczególnymi zakładami przyczyni się do po-

prawy smaku i estetycznego wyglądu posiłku.

Stefan Hoffman — Ostrow Wlkp.

Pełne zaopatrzenie w surowiec mięsny. Zespół pracowników tuczarni trzody chlewnej PSS Ząbkowice Śl. zobowiązał się dla uczczenia II Zjazdu PZPR zaopatrzyć w surowiec mięsny 6 zakładów żywienia zbiorowego do końca br. Powyższe zobowiązanie powinno znaleźć odzwierciedlenie i naśladowców wśród załóg pozostałych spółdzielni.

Janusz Potocki — Ząbkowice Śl.

WADY W URZĄDZENIACH SAL KONSUMPCYJNYCH W RZESZOWSKICH ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH

ZOKRESU przedwojennego zostało w Rzeszowie szereg „knajek“, które weszły do sieci Rzeszowskich Zakładów Gastronomicznych. Mimo kosztownych remontów zakłady te po paru miesiącach pokryły się grzybem, pasami wilgoci, przybierając poprzedni wygląd. Nado to takim lokalu, jak jadalnia „Hotelowa“ — zakład II kategorii, nie zaprojektowano właściwie funkcjonalnego powiązania poszczególnych pomieszczeń. Zakład zajmuje cały parter budynku hotelowego i piwnice, gdzie mieści się kuchnia, spiżarnia przykuchenna, zmywalnia naczyń, garderoba dla pracowników kuchni oraz przedsionek z windą. Niestety winda jest niewłaściwie umieszczona, gdyż od niej na salę przechodzi się koło bufetu, co poważnie utrudnia pracę aparatu produkcyjnego w kuchni, kelnerów i bufetowych.

Jak odbywa się przesyłanie posiłków z kuchni na salę? Trzon kuchenny oddalony jest od windy ok. 15 kroków. Założmy, że winda znajduje się na górze, a koło bufetu kelner markuje „raz kotlet“ dla konsumenta, który za chwilę ma pociąg i bardzo się spieszy. Kelner szybko kładzie bloczek na windzie, spuszcza ją w dół, i głośno wołając daje znać o tym pracującym w kuchni. Winda zjeżdża nie bezpośrednio do kuchni, a do przedsionka kuchennego. Pomoc kuchenna podchodzi do windy, zabiera bloczek, szef kuchni przygotowuje zamówioną porcję, którą pomoc kuchenna zabiera, kładzie do windy i woła, aby pociągnięto windę do góry. Pomoc kuchenna musi przejść ok. 40 kroków tam i z powrotem, ponieważ w „Hotelowej“ kuchnia i całe zaplecze jest bardzo obszerne, a winda nie jest umieszczona centralnie. W momencie, gdy winda przyjechała do góry, kelner jest na sali i nim dojdzie do windy, zabierze porcję i poda na stół upłynie 5 minut. Potrawa oczywiście nie dochodzi do konsumenta dostatecznie ciepła, gdyż od chwili nałożenia jej w kuchni na talerz upływa 8 do 10 minut. Należy nadmienić, że przejście między bufetem a salą konsumpcyjną jest wąskie i kelner z 5-ciomą talerzami w ręce nie przedostanie się na salę. Zmuszony jest kłaść talerze z windy na okienko w sali konsumpcyjnej, a następnie przejść na salę, zabrać z okienka talerze i podać konsumentom.

Do chwili obecnej usprawniono częściowo pracę windy przez podłączenie dzwonka elektrycznego. Sygnalizowanie o tym, że winda idzie w dół lub do góry nie odbywa się już przy pomocy wykrzykiwania.

Z innych usterek np. w Barze „Powszechnym“ niewygodne są dwa schodki prowadzące na salę konsumpcyjną. „Powszechny“ — to lokal rozrywkowy w centrum miasta o dużej przepustowości sal. Kelner pracujący tutaj 16 godzin jest przemęczony, a dźwigając niejednokrotnie 5 czy 6 talerzy na ręce, musi w dodatku pamiętać o owych dwóch schodkach, którymi w dół schodzi na salę konsumpcyjną.

Poważną bolączką w zakładach żywienia zbiorowego na terenie Rzeszowa jest brak wentylatorów w salach konsumpcyjnych i w kuchniach, co szczególnie w lecie jest przykre zarówno dla personelu, jak i dla konsumentów.

Jednocześnie i w nowym budownictwie spotykamy się z wadliwymi rozwiązaniami. W Jadalni na „Osiedlu“ na przykład duże okna w sali konsumpcyjnej nie nadawały się do otwierania i już po paru miesiącach trzeba je było zmienić, co oczywiście pociągnęło za sobą koszty.

Należy podkreślić, że nieracjonalne rozplanowanie pomieszczeń i ich niewłaściwe urządzenia odbijają się poważnie na jakości usług w Rzeszowskich Zakładach Gastronomicznych. **Helena Kuchna** — Rzeszów

H. BUCHOLC

Zdobycze żywienia zbiorowego na wsi

GMINNE spółdzielnie „Samopomoc Chłopska“ wzięły na siebie obowiązek zorganizowania żywienia zbiorowego na wsi, nadania mu właściwego kierunku rozwoju i włączenia gospód ludowych do akcji socjalistycznej przebudowy wsi.

Zasadniczy rozwój żywienia zbiorowego na wsi, prowadzonego przez spółdzielczość pionu CRS „Samopomoc Chłopska“, zaczyna się w 1950 r. Od tego momentu działalność gospód ludowych nabiera coraz szerszych rozmiarów. Systematycznie rozwija się sieć zakładów, wzrastają obroty w ogóle i produkcją własną, podnosi się poziom obsługi. Gospoda Ludowa staje się bliska pracującym chłopom, przestaje być kontynuatorką tradycji kapitalistycznej karczmy.

Jeżeli za miernik wielkości świadczonych usług społeczeństwu wiejskiemu przyjmniemy wysokość obrotów w poszczególnych latach — to wszystkie wskaźniki w pełni uzasadnią podane wyżej stwierdzenia. I tak, o ile obroty uzyskane w 1950 r. uznamy za 100, to w latach przyszłych wyrażają się one następująco: 1951 r. — 130,8, 1952 r. — 172,0, 1953 r. — 225,7, przewidywane wykonanie w 1954 r. — 269,5.

Równoległe wzrastają obroty produkcją własną. Przyjmując znów osiągniętą produkcję w 1950 r. za 100 — w latach następnych wskaźniki wyrażają się w cyfrach: 1951 r. — 137,3, 1952 r. — 179,4, 1953 r. — 223,7, przewidywane wykonanie w 1954 r. — 308,5.

Wraz ze stałym wzrostem obrotów i rozwojem już istniejących zakładów rozszerza się sieć nowych. W r. 1950 żywienie zbiorowe w pionie CRS miało 1338 punktów, na koniec 1953 r. dysponowało 2019 zakładami. Przyjmując stan sieci w 1950 r. za 100 — w latach następnych wzrost jej charakteryzują poniższe wskaźniki: 1951 r. — 119,4, 1952 r. — 134,0, 1953 r. — 150,9, przewidywane wykonanie w 1954 r. — 151,1.

Porównując wskaźniki wzrostu obrotów i rozwoju sieci widzimy, że rozwój sieci nie nadążył za rozwojem obrotów. W omawianym okresie nie wykorzystano wszystkich możliwości otwierania nowych zakładów i w konsekwencji nie dotarto do wielu miejscowości w których odczuwa się zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne. Trzeba jednak podkreślić, że rozwój gospód ludowych napotykał na szereg bardzo poważnych trudności, przede wszystkim na brak dostatecznej ilości środków inwestycyjnych. Analizując omówione wskaźniki, należy zwrócić uwagę na pozytywny moment, jakim jest rozwój istniejących już zakładów, na co wskazuje wzrost obrotów wyprzedzający wysoko wzrost sieci. A zatem ta sama gospoda ludowa potrafiła w r. 1953 prawie dwukrotnie tyle wyprodukować i sprzedać, co w 1950 r. Z roku na rok obsługiwała systematycznie coraz większą ilość konsumentów.

Ocena dorobku gospód ludowych nie może opierać się tylko na analizie wskaźników ekonomicznych. Zadania gospodarcze dostarczania mięsom pracującym wsi produkcji gastronomicznej łączą się w gospodarstwie ludowej z zadaniami społeczno-politycznymi, jakie

winna ona odegrać w socjalistycznej przebudowie wsi. Są to zadania trudne. Mamy dziś już przykłady gospód ludowych, w których koncentruje się życie kulturalno-rozrywkowe, które stały się miejscem, gdzie chłop może przyjemnie spędzić czas po pracy, posłuchać radia podzielić się swoimi uwagami z sąsiadami, przeczytać gazetę. W gospodach organizuje się wieczorki muzyczne, taneczne i występy regionalnych zespołów ludowych.

Niestety nie wszędzie konieczność stworzenia z gospody ośrodka kulturalno-rozrywkowego i społeczno-wychowawczego jest należycie rozumiana i realizowana, były i są pod tym względem poważnie niedociągnięcia i zaniedbania.

Stan ten po części usprawiedliwia fakt, że uruchomienie tak wielkiej ilości gospód dokonane zostało przy stosunkowo minimalnych nakładach inwestycyjnych i przy dużych brakach wyszkolonej kadry. W stosunku do stawianych wymogów środki, jakimi dysponowały GS, były nieznaczne. Jeżeli sumy przeznaczone na kredyty inwestycyjne w r. 1951 przyjmniemy za 100, to w r. 1952 wyrażają się cyfrą 88,4, w r. 1953 — 87,1, a w r. 1954 zaledwie 67,4. Należy też podkreślić, że uruchamianie gospód ludowych odbywało się na bazie przedwojennych zakładów pokapitalistycznych. Ponadto nie wszystkie GS podeszły do gospód z należyтым zrozumieniem. Zdarzały się wypadki całkowitego niedoceniań ich roli, co wyrażało się w braku nadzoru, ograniczaniu masy towarowej, dostarczaniu artykułów nie mających zbytu w detalu, nieuzupełnianiu sprzętu itp.

Poważną trudnością jest niedostateczna ilość wykwalifikowanych i uświadomionych kadr zarówno w samych gospodach, jak w powiatowych komórkach żywienia zbiorowego. Dotychczas do pracy w żywieniu na wsi kierowano kadrę najslabszą i najmniej kwalifikowaną. Stąd ludzie stawiani na stanowiskach instruktorów czy kierowników zakładów nie mogli podołać swoim obowiązkom. Z drugiej strony brak odpowiednich bodźców ekonomicznych stał się przyczyną niezwyklej płynności kadr. Częste zmiany i odpływy już przeszkolonych pracowników dezorganizowały pracę. Nie wszędzie pozytywne skutki przyniosła forsowana polityka rugowania z pionu CRS mężczyzn na rzecz angażowania kobiet. O ile uzyskanie w ogólnej liczbie zatrudnionych w zakładach żywienia zbiorowego na wsi 82% kobiet możemy obecnie uważać za osiągnięcie, o tyle dalsze zmniejszanie struktury zatrudnionych na niekorzyść mężczyzn jest szkodliwe. Specyficzne warunki pracy w gospodach wymagają zatrudniania również i mężczyzn.

Ujemny wpływ na pracę gospód miało osłabienie zainteresowania pracowników rozwojem produkcji własnej. W dawnym systemie płac nie istniały odpowiednie bodźce ekonomiczne uzależniające wysokość wynagrodzenia od stopnia wykonania zadań na tym odcinku. Wprowadzony prowizyjny system płac uzależniający wynagrodzenie głównie od obrotów produkcją własną wpłynął mobilizująco na pracow-

ników i okazał się najbardziej odpowiadającą potrzebom formą płacy na obecnym etapie rozwoju zakładów żywienia zbiorowego gminnych spółdzielni.

Poza koniecznością pokonania tych trudności, które można określić techniczno-organizacyjnymi, gospody ludowe musiały również rozwinąć akcję propagandową, mającą na celu zachęcenie jak najszerzych mas chłopskich do korzystania z usług zakładów gastronomicznych. Przed gospodami ludowymi stało poważne zadanie zwiększenia wachlarza potraw spożywanych przez ludność wiejską. W przedwojennej, zacofanej wsi był on nader skromny i ograniczał się do prymitywnych i prostych dań, ubogich w niezbędne dla organizmu składniki odżywcze. Chodziło o to, aby zakłady gastronomiczne przeforsowały na wieś nie spożywane dotąd

wartościowe, odżywcze potrawy i aby zainicjowały podnoszenie kultury odżywiania. Zadanie to nie zostało wykonane. Świadczą o tym ubogie jeszcze jadłospisy w gospodach i częstokroć sygnalizowany brak gorących dań w barach i bufetach, wskazujący na tendencję do sprzedawania przede wszystkim wódki i innych towarów handlowych. Potwierdza to również fakt systematycznego niewykonywania nałożonych planów produkcji własnej.

Dodatkową formą działalności gospód ludowych jest obsługiwane targów, jarmarków, imprez i zabaw urządzanych przez organizacje społeczne i polityczne oraz pracujących w polu przy akcjach żniwno-omłotowych. Tę formę wprowadzono dopiero w drugim półroczu 1952 r., a zaczęła rozwijać się w r. 1953. Obroty uzyskane na targach i jarmarkach osiągały 3—4% ogólnej sumy obrotów. W r. 1953 gospody ludowe obsłużyły już kilkaset grup żniwno-omłotowych. Jest to odcinek, który wymaga specjalnej uwagi i troski jako specyficzna forma świadczenia poiny i usług masom pracującym.

Obsługa imprez i zabaw urządzanych przez organizacje polityczne i społeczne przybiera na przestrzeni 2 ostatnich lat coraz szersze rozmiary. Sumy uzyskane przez bufety gospód na tego rodzaju imprezach były w pierwszym kwartale 1954 r. bardzo poważną pozycją w obrotach. W woj. poznańskim obsłużono imprezy na terenie gmin z dużym powodzeniem. Stało się to możliwe dzięki pozytywnemu stosunkowi rad narodowych, które we właściwy sposób oceniły fachowe możliwości naszych zakładów w tej dziedzinie.

Uzyskane rezultaty w zakresie zwiększania sieci, wzrostu obrotów i rozwijania dodatkowych form żywienia zbiorowego na wsi świadczą o podnoszeniu się prężności organizacyjnej naszego pionu w ciągu ostatnich lat.

W okresie 4 lat planu 6-letniego wraz z postępowaniem organizacyjnym obserwuje się stały postęp w walce o obniżkę kosztów. Koszty prowadzenia gospód z roku na rok ulegają systematycznej obniżce. Jeżeli koszty związane z działalnością gospód wyniosły w stosunku do obrotów w r. 1952 — 20,18%, to w r. 1953 — 14,94%, a w r. 1954 planuje się zmniejszenie wskaźnika do 14,75%.

Obniżce kosztów towarzyszy stale wzrastająca wydajność na 1 pracownika, która szczególnie wyraźnie da się zaobserwować w ostatnim roku. Jeżeli wydajność w r. 1950 przyjmujemy za 100, to w r. 1951 wyrażać się będzie cyfrą 105,2, w r. 1952 — 108,3, w r. 1953 — 124,8, a przewidywana w r. 1954 — 137,7.

Obecnie przed zakładami żywienia zbiorowego na wsi obok zadań na odcinku stałego zwiększania obrotów ogółem i produkcją własną, rozszerzania pomocniczych form handlu i podnoszenia poziomu estetycznego i sanitarnego — stało się bardzo poważne zadanie pełnego wypracowania planowej akumulacji i obniżki kosztów własnych o 0,3%. Realizacja tych zadań wymaga pełnej mobilizacji całego aktywu żywienia zbiorowego, którą osiągnie się przez stały nadzór, instruktarz i rozwijanie ruchu współzawodnictwa pracy.

Wypracowanie planowej akumulacji stworzy możliwości dalszego rozwoju zakładów żywienia zbiorowego w GS. Dzięki uzyskanym środkom gospody ludowe będą mogły podnieść na właściwy poziom stan estetyczny i sanitarny sal konsumpcyjnych, zapleczy, uzupełnić brak w wyposażeniu.

BIERZEMY UDZIAŁ W KONKURSIE

Redakcja „ŻYWIENIA ZBIOROWEGO“ w porozumieniu z CENTRALNYM ZARZĄDEM PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO ogłasza konkurs na opis

NAJLEPSZEJ REKLAMY ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Celem konkursu jest ujawnienie nowych sposobów, dróg i metod reklamy, spopularyzowanie ich w zakładach żywienia zbiorowego, zainteresowanie załóg reklamą i uaktywnienie ich do jej stosowania.

Nadesłane wypowiedzi powinny między innymi:

- wskazywać na istotne w danym zakładzie formy reklamy,
- omawiać organizację i nowe pomysły wykorzystania reklamy,
- określać jakie korzyści ze stosowania reklamy wynikną dla załogi i dla zakładu.

O zabranie głosu w konkursie prosimy jak najszersze rzesze naszych czytelników, a więc zarówno pracowników przygotowalni, kuchni, garmażerni, bufetu, sali konsumpcyjnej, zmywalni naczyń, jak i pracowników biurowych zakładów i magazynów. Nie wątpimy, że wypowiedzi będą nie tylko liczne, ale i wartościowe, świadczące o tym, że nasi czytelnicy żyją zagadnieniami rozwoju swego zakładu pracy.

Nadsyłanie odpowiedzi przedłuża się do 30 września br. na adres redakcji Warszawa 10, ul. Koszykowa 54, w kopercie z napisem „Konkurs“.

Za najlepsze, najbardziej wnikliwie wypowiedzi CZPG przeznaczona 3 nagrody:

PIERWSZA	— 800 zł
DRUGA	— 500 zł
TRZECIA	— 300 zł

oraz LICZNE NAGRODY POCIESZENIA

Wyniki konkursu będą podane we wrześniu 1954 r. Druk nagrodzonych wypowiedzi rozpoczniemy w październiku br.

S. LABENDŹ

Karty robocze pomocą w nauczaniu zawodu gastronomicznego

MŁODE szkolnictwo gastronomiczne w początkach Polski Ludowej nie miało wytyczonych dróg, ani ustalonej metodyki nauczania zawodu. A zatem stała przed nim konieczność wypracowania metod prowadzenia lekcji sporządzania posiłków w oparciu o karty robocze na wzór szkolnictwa zawodowego innych branż.

Biorąc powyższe pod uwagę, Centralny Zarząd Szkolenia Zawodowego MHW opracował na okres tymczasowy wzorzec karty roboczej.

Karta robocza uwzględnia całość produkcji, jaką ma wykonać w warsztacie grupa uczniowska lub zespół danej grupy (podkuchenne, jarzyniarki), ewentualnie poszczególne uczeń w danym dniu.

Kartę roboczą rozpracowuje się podczas omawiania tematu na lekcję, a więc przed przystąpieniem do właściwych zajęć. Ze względu na brak określonych czasem norm pracy dla poszczególnych czynności produkcyjnych, planowanie czasu pracy w kartach roboczych na razie odbywa się na podstawie przewidywań danej jednostki gospodarczej — ile czasu potrzeba na przygotowanie posiłku oraz w zależności od ilości rąk roboczych przeznaczonych w harmonogramie szkolnym dla danego zakładu. Przy prawidłowo zaplanowanej karcie nie powinno być w pracy żadnych przestojów.

KARTA ROBOCZA UCZNIWA

Data	Nazwisko i imię	Miejsce pracy			Nr kol.			
					Klasa			
	Przydział pracy	N póg harmon.			Grupa			
		Pracuje w zespole . . . osobowym			Ilość porcji			
	Czynność	Surowce			Czas			
		Nazwa	Ilość	Jedn.	planowane		rzeczywiste	
					od	do	od	do
Przygotow. i organ.								
Obróbka mechaniczn.								
Obróbka termiczna								
Wykonanie eksped.								
Porządki omówienie lekcji								

Grupa robocza przy przygotowaniu posiłku na określoną godzinę powinna pozostawić sobie pewną rezerwę czasu, np. o ile obiad ma być gotowy na godzinę 13, należy planować jego wykonanie na godzinę 12,50. Wypełnianie karty powinno być poprzedzone dyskusją między nauczycielem a uczniami; na wyższym poziomie między szefem kuchni a uczniami przy udziale nauczyciela.

N	Jadłospis	Ilość porcji	N recep.	Ilość czasu	
				planow.	rzeczyw.

Uwagi ucznia podczas pracy:

Szef kuchni w pierwszym etapie nie wykonuje żadnych czynności produkcyjnych. Jego zadaniem jest ściśle przestrzeganie, aby pracująca grupa trzymała się porządku ustalonego w karcie pracy oraz notowanie swoich uwag lub spostrzeżeń na temat zjawisk mających ujemny lub dodatni wpływ na tok pracy. Na niższym poziomie spostrzeżenia szefa są w dużej mierze uzależnione od sugestii nauczyciela, który przez zadawanie pytań naprowadza jego uwagę na charakterystyczne momenty. W ten sposób karta umożliwia szefowi coraz większą samodzielność.

Uważna obserwacja pracy uczniów z jednoczesnym prawidłowym wyciąganiem wniosków przez nauczyciela i szefa prowadzi do ustalenia stałych norm pracy szkolnej w danych warunkach, na podstawie których w drugim etapie można będzie już właściwie planować kartę roboczą.

Rozróżniamy 2 rodzaje kart roboczych: karta indywidualna dla ucznia — może to być zwykła kartka zeszytu szkolnego oraz karta zbiorcza — jednakowa dla nauczyciela i szefa — podwójna kartka z zeszytu.

Karty indywidualne uczniów powinny być prowadzone w zeszytach pozostających u uczniów i będących dla nich pomocą w pracy. Karta zbiorcza nauczyciela znajduje się w aktach warsztatu, w specjalnym skoroszytce lub segregatorze.

Na pierwszym miejscu karty ucznia, ewentualnie na początku zeszytu powinny być wypisane: nazwa warsztatu, nazwisko ucznia, klasa, a następnie już na karcie każdego dnia — grupa, pełniona funkcja, charakter przydzielonej produkcji, data, liczebność zespołu, w którym uczeń pracuje, ilość porcji do wykonania.

Część boczna karty podzielona jest na następujące rubryki: przygotowanie i organizacja, obróbka mechaniczna, obróbka termiczna, wykończenie i ekspedycja,

porządku i omówienie lekcji. W rubryki pionowe wpisuje się zaplanowane czynności, rodzaj i ilość surowca niezbędnego do wykonania danej potrawy przeznaczonego dla jednego ucznia lub zespołu, zaplanowany czas na wykonanie danej czynności.

Karty zbiorcze mają w zasadzie te same rubryki co karty indywidualne, są tylko bardziej zróżnicowane. Rubryki dotyczące wykonania obróbki termicznej i mechanicznej są podzielone dodatkowo na: zupy, drugie dania, dodatki do dań, desery, dania garmazeryjne. Ponadto przybiera rubryka pod nazwą „numery wykonawców“, do której wpisuje się stałe numery uczniów z harmonogramów. W karcie zbiorczej, w grupie „przygotowanie i organizacja“ szef wypełnia rubrykę „czynności“, uwzględniając tam wszystkie momenty, które są niezbędne dla prawidłowego przygotowania pracy. Po wypełnieniu karty nauczyciel lub szef mają całkowity zbiorczy plan produkcji na dany dzień.

Surowce przeznaczone do produkcji powinny być odebrane poprzedniego dnia na podstawie asygnaty magazynowej i przechowane w podręcznym magazynie.

Przed przystąpieniem do opracowania karty roboczej młodzież musi obejrzeć wszystkie surowce. Jest to ważne ze względu na planowanie czasu pracy, który zależy w dużym stopniu od jakości surowca, np. obieranie małych ziemniaków jest bardziej pracochłonne niż dużych. Wszystkie produkty z magazynu podręcznego, ze względu na potrzebę wdrożenia uczniów do pewnych czynności powinny być w zasadzie przeważone jeszcze raz przed przyjęciem ich do produkcji.

Szef przed lekcją obowiązany jest wypisać na tablicy zestaw obiadowy i wykaz surowców dla każdego dania oddzielnie.

Uczniów obowiązuje znajomość harmonogramów, które powinny być wywieszane w miejscu najbardziej dostępnym. Uczniowie wiedząc z góry jakie czynności będą wykonywali danego dnia, mogą przyjść już na lekcję w odpowiednich ubraniach roboczych.

Nauczyciel lub szef przydzielają uczniom zgodnie z harmonogramem poszczególne dania do produkcji. Porządek czynności ustala się w toku dyskusji, którą kieruje nauczyciel. Tą samą metodą przy wzajemnym korygowaniu błędów planuje się czas potrzebny do ich wykonania.

Czas pracy określony w godzinach lub minutach przelicza się na okres od — do i tak zapisuje się w rubryce „czas planowany“. Porównanie czasu zaplanowanego na wykonanie różnych czynności pozwala na ujawnienie ewentualnych przestoju. W tym wypadku szef powinien przydzielić uczniom do pomocy innym zespołom lub do wykonania niezbędnych krótkotrwałych czynności.

Przed przystąpieniem do właściwych czynności uczniowie sprawdzają czy ich stanowiska pracy są w porządku, czy są przygotowane naczynia i właściwe narzędzia. W przeglądzie stanowisk bierze udział nauczyciel i szef. Kontroluje się również czystość ubrań ochronnych i rąk uczniów.

Sygnal do rozpoczęcia pracy następuje w momencie, gdy szef melduje, że wszystko jest w porządku.

W czasie pracy nauczyciel robi cały czas spostrzeżenia, które omawia pod koniec lekcji. Zwraca w odpowiednich momentach szefowi uwagę na niedociągnięcia w organizacji pracy i odchylenia od prawidłowych procesów technologicznych.

Szef w oparciu o zbiorczą kartę kontroluje przebieg pracy, odnotowuje wszystkie odchylenia od planowanego czasu, podając uzasadnienie ucznia i swoje uwagi. Uczniowie notują faktyczny czas wykonania czynności.

Po zakończeniu pracy i uporządkowaniu stanowisk przystępuje się do omawiania lekcji. Każdy uczeń referuje przebieg swojej pracy, wyjaśnia jakie przyczyny wpłynęły na skrócenie lub przedłużenie planowanego czasu pracy. Wyjaśnienia uczniów szef uzupełnia swoimi uwagami i spostrzeżeniami.

Na zakończenie zabiera głos nauczyciel, który omawia całość wykonanych czynności, analizuje niedociągnięcia w organizacji pracy, nieprawidłowości w procesach technologicznych, sprawność techniczną uczniów. Jednocześnie uczniowie wypełniają drugą stronę karty i notują wszystkie spostrzeżenia.

Wnioski z każdej lekcji winny być uwzględniane przy planowaniu nowych kart.

Prowadzenie lekcji sporządzania posiłków w wyżej wskazany sposób wyrobi w uczniach umiejętność planowania, przygotowania się do pracy, samodzielnego kierowania nią, przestrzegania zasad prawidłowej organizacji, a wreszcie umiejętność obserwacji, analizowania i wyciągania wniosków.

W warsztatach szkolnych, w zakładach otwartych lub zamkniętych, gdzie produkcją zajmują się tylko uczniowie, karty robocze powinny być wypełniane według podanego wzoru. W zakładach, w których uczniowie spełniają tylko funkcje pomocnicze, w kartach roboczych nie wypełnia się rubryki „czas planowany“, gdyż szkoła nie ma tu możliwości samodzielnego planowania.

Należy podkreślić, że podtytuły w kartach szefa, jak zupy, drugie dania itp. mogą być różne w różnych szkołach w zależności od charakteru produkcji i nie powinny być traktowane sztywno.

Wprowadzone karty robocze w omawianym układzie nie są ostateczne. W miarę nabierania doświadczenia będą ulepszone.

Racjonalne wykorzystanie magazynów

WORGANIZACJI żywienia zbiorowego magazyny zajmują jedno z czołowych miejsc. Dobrze położony i właściwie wyposażony magazyn jest jednym z ogniw mających poważny wpływ na jakość produkcji w zakładzie gastronomicznym. Stały i systematyczny rozwój zakładów żywienia zbiorowego pociąga konieczność wszechstronnego polepszenia gospodarki magazynowej, przyspieszania procesów składowych, podwyższania przepustowości magazynów, wzrost wydajności i bezpieczeństwa pracy, likwidację ewentualnych strat, a co z tym się łączy obniżanie kosztów magazynowania.

Magazyny dzielimy na centralne — obsługujące duże przedsiębiorstwa gastronomiczne; rejonowe — obsługujące pewną ilość zakładów w zależności od położenia terytorialnego oraz magazyny przyzakładowe, obsługujące poszczególne zakłady żywienia zbiorowego. We wszystkich trzech typach magazynów obowiązują te same zasady magazynowania.

Magazyn obsługujący zakłady żywienia zbiorowego powinien znajdować się częściowo w podziemiach, częściowo w kondygnacjach nadziemnych. Kondygnacje powinny być połączone windami. Do magazynu po-

winiem prowadzić dogodny dojazd umożliwiający swobodną dostawę surowców, opału i odprowadzanie odpadków. W magazynie musi znajdować się szereg komór.

Komora na produkty suche powinna mieć wilgotność względną¹⁾ ok. 60%, dobre oświetlenie naturalne i sztuczne, należytą wentylację, a w porze zimowej temperaturę do 12° C.

Komora warzywno-owocowa powinna być umieszczona w podziemnej części magazynu. Może nie mieć naturalnego światła, natomiast konieczną jest wentylacja. Musi odznaczać się suchością o wilgotności względnej 80—85%. Temperatura w zimie nie może przekraczać 5° C. Od strony dojazdu samochodów wskazane są tutaj wewnętrzne pochylnie, tzw. żeślizgi ze zsypanymi do przyjmowania większych ilości warzyw, czy owoców.

Komora ziemniaczana o pojemności 30-dniowego zapasu ziemniaków powinna znajdować się w piwnicy od strony podwórza i być zaopatrzona w pochylnię umożliwiającą zsypanie.

Komora chłodnicza powinna posiadać przedziały na określone artykuły żywnościowe. W mniejszych zakładach wystarczy jeden na mięso łącznie z rybami, drugi na artykuły mleczarskie oraz tłuszcze. W zakładach większych mieszczących 100 i więcej miejsc siedzących powinny być osobne przedziały na mięso, osobne na ryby, osobne na artykuły mleczarskie i tłuszcze. W zakładach mieszczących ponad 150 miejsc siedzących, w komorze chłodniczej powinien znajdować się przedział na różne artykuły i osobna komora chłodzona na odpadki. Do komory chłodniczej prowadzi przedsionek zwany przedchłodnią albo korytarz o szerokości do 1,5 m i najmniej 1,4 m długi. W przedsionku konieczne są drzwi doprowadzające do poszczególnych przedziałów.

Komora na odpadki i winna być umieszczona w sąsiedztwie komory chłodniczej, mieć oddzielne wejście od podwórza z przedsionkiem. Musi być sztucznie ochładzana. Odpadki bowiem przez szybkie psucie stają się nieużyteczne na karmę dla zwierząt.

Komora na opakowania winna być zaopatrzona w wodę bieżącą zimną i gorącą, a w miarę możliwości również parę wodną do wyparzania zwracanych opakowań. Powinna być umieszczona w sąsiedztwie wyjścia z magazynu od strony podwórza.

Komora na napoje powinna być umieszczona w podziemnej części budynku. Na ten cel można przystosować część komory suchej lub warzywno-owocowej przez oddzielenie siatką metalową.

Komora na materiały gospodarcze powinna być szczególnie sucha, mieć dobre oświetlenie naturalne i możliwość utrzymania temperatury 16° C w porze zimowej.

Komora opałowa musi mieć bezpośrednie połączenie z kotłownią. Może być położona w sąsiedztwie komory warzywno-owocowej, mieć dogodny zsypanie od strony podwórza na materiały opałowe.

Dla racjonalnego wykorzystania powierzchni magazynu powinny cechować: urządzenia zapewniające ruch towarów najkrótszą drogą przy najmniejszej stracie czasu, energii i środków; maksymalna wydajność pra-

cy przez zmechanizowanie, jak najlepsze warunki przechowywania towarów, ograniczające do minimum ewentualne straty powstające przy magazynowaniu i wreszcie — możliwość wykorzystania w pełni powierzchni magazynu.

Na wyposażenie magazynu składają się: Półki — rozmiary i konstrukcja ich zależą od rodzaju przechowywanych produktów oraz od powierzchni magazynu. Stoły do ustawiania wag, do ekspedycji produktów z magazynu. Szafy drewniane szczelnie zamykane do przechowywania cenniejszych artykułów jak: kawa, herbata, kakao czy pieprz. Szafy wymagają izolacji od wpływów zewnętrznych. Podkłady z drzewa wykonane w formie kratownic, dokładnie wyheblowane dla łatwiejszego czyszczenia ich względnie mycia, służące do układania towarów w opakowaniach workowych czy tekturowych. Schodki z drabinkami do układania towarów. Drabinki winny być od góry zaopatrzone w okucia w postaci zaczepu. Noże i szufelki — te ostatnie oddzielne dla każdego rodzaju towaru, np. mąki, kaszy, cukru. Wagi uchylne i wagi dziesiętne z kompletem odważników. Naczynia litrowe do mierzenia płynów. Wilgociometry do określenia stopnia wilgotności. Właściwy dla każdego rodzaju towaru stopień wilgotności w magazynie winien być stale kontrolowany i mierzony za pomocą wilgociomierza. Ma to duże znaczenie dla racjonalnego przechowywania produktów. Termometry Celsjusza zawieszane na ścianach celem codziennego mierzenia i notowania temperatury w określonych godzinach.

Urządzenia wentylacyjne — mają one wpływ na racjonalne przechowywanie towarów oraz na stan zdrowotny pracowników.

Urządzenia przeciwpożarowe. Należą tu gaśnice chemiczne płynowe, w odległości 5 m od najczulszego na ogień miejsca, wiadra i beczki z wodą oraz piasek w skrzyniach, hydranty i węże przeciwpożarowe zaopatrzone w prądnice, drabiny ruchome, bosaki podręczne, łomy oraz topory do rozbijania drzwi i zamków.

W zakładach żywienia zbiorowego do przechowywania niedużych ilości łatwo psujących się artykułów używa się małych chłodzi. Składają się one z jednej lub paru komór chłodzonych mechanicznie agregatami lub lodem. W małych chłodniach wysokość komór powinna wynosić 2,5 m. W większych chłodniach, gdzie towary układa się w stosy, wysokość komór może wynosić 2 m do 3 m, przy stosowaniu zaś wózków do podwieszania mięsa nawet do 3,5 m.

W komorach chłodniczych zakładów żywienia zbiorowego, ze względu na stosunkowo krótki okres przechowywania, temperatura powinna utrzymywać się w granicach —2 do +4° C. Nie powinny jednak zachodzić większe wahania, gdyż pogarszają one warunki przechowywania.

Przy ustawicznym ruchu towarów praca w magazynie wymaga specjalnej uwagi zarówno ze strony pracowników, jak i kierownictwa. Stąd praca w magazynie musi być zorganizowana, a narzędzia dostosowane do zadań. Ze względu na higienę i ochronę pracy pomieszczenia magazynowe powinny odznaczać się czystością, posiadać szatnię, ustęp, umywalnię oraz podręczną apteczkę. W ogóle ze względu na przeznaczenie magazyn musi odpowiadać warunkom higienicz-

¹⁾ Przez wilgotność względną rozumiemy procentowy stosunek ilości gramów pary wodnej w jednostce objętości powietrza w danej temperaturze do ilości pary wodnej potrzebnej do całkowitego nasycenia powietrza w tej samej temperaturze.

nym i przepisom sanitarnym. We wszystkich miejscach, gdzie grozi niebezpieczeństwo, muszą być wywieszane odpowiednie napisy. Dotyczy to zarówno obciążenia wind, jak i stropów.

Różne produkty w czasie przechowywania wymagają różnych temperatur. Niektóre towary, jak towary kolonialne, kasza, mąka należy przetrzymywać zimą w magazynach ocieplonych i ogrzewanych. Magazyny bowiem ocieplone nie podlegają gwałtownym wahaniom zewnętrznym temperatury.

Dla przechowywania artykułów spożywczych oprócz łatwo psujących się — temperatura w zimie powinna osiągać ok. 12° C. Dla towarów szybko psujących się, wymagających niskich temperatur i warunków wilgotności (ryby, artykuły mięsne, jaja, artykuły mleczarskie), pomieszczenia powinny być chłodzone mechanicznie lub lodem. Umiarkowanej temperatury wymagają oleje roślinne, śledzie, wino. Dlatego przechowywane się je w pomieszczeniach piwnicznych. Do długotrwałego przechowywania artykułów spożywczych magazyny muszą mieć odpowiednie urządzenia techniczne.

Większość artykułów spożywczych wykazuje znaczną wrażliwość na wilgotność powietrza. Pod wpływem nadmiernej wilgotności niektóre artykuły wilgotnieją i ulegają zepsuciu. I odwrotnie powietrze nadmiernie suche powoduje zbyt szybkie ich wysychanie. Toteż przy przechowywaniu produktów o dużej zawartości wody (warzywa, owoce, ryby świeże) należy utrzymywać wilgotność względną powietrza ok. 90%. Produkty zaś takie jak: mąka, kasza, makaron wymagają w okresie przechowywania suchego powietrza o wilgotności względnej ok. 60%.

Gdy w magazynie nie ma wilgociomierzy, wilgotność pomieszczenia można sprawdzić garstką mielonej soli umieszczonej na otwartym płytkim talerzyku. Zbijanie się soli w gruzelki dowodzi średnio wilgotnego powietrza. Sól ociekająca wodą oznacza znaczną wilgotność w pomieszczeniu.

Temperaturę wilgotności powietrza reguluje się za pomocą wentylacji. Wentylacja w magazynie może być naturalna lub sztuczna. W sposób naturalny wietrzy się pomieszczenia magazynowe otwierając okna, drzwi, kanały czy otwory w ścianach. Otwory w ścianach mogą być wpustowe umieszczone na wysokości około 10 cm ponad powierzchnią podłogi, lub wpustowe umieszczone na wysokości 2,5 m od podłogi. Otwory zaopatrzone są w zasuwę do regulowania przyplwy powietrza. Wentylacja sztuczna może być ssąca lub ssąco-tłocząca. Przy zastosowaniu wentylacji ssącej dokonywanej za pomocą wiatraczka elektrycznego powietrze bywa wciągane. Przy ssąco-tłoczącej motor usuwa zepsute powietrze, a doprowadza świeże.

Magazyn należy wietrzyć przede wszystkim wtedy, gdy temperatura powietrza jest niższa od zewnętrznej magazynu.

Na cały szereg artykułów spożywczych nie opakowanych, względnie umieszczonych w szklanych opakowaniach szczególnie niekorzystny wpływ wywiera światło. Najsilniejsza jest bezpośrednia operacja promieni słonecznych, słabiej działa światło rozproszone, najslabiej elektryczne. Wystawione w okresie przechowywania na światło tłuszcze ulegają szybkiemu utlenianiu, objawiającemu się w smaku i zapachu łojuватym, oleistym, rycynowym czy rybnym odorem. Wystawiane na działanie promieni słonecznych mleko

nabiera nieprzyjemnego smaku i zapachu, jego żółtobiałe zabarwienie przechodzi w białe. Światło słoneczne zmniejsza poważnie ilości niektórych witamin w warzywach i owocach.

Z tych względów należy unikać, a przynajmniej ograniczać dostęp światła słonecznego do produktów przechowywanych w pomieszczeniach magazynowych, a zawierających tłuszcze, witaminy, a zatem do masła, serów, mleka, olejów roślinnych, margaryny, słoniny, mięsa i ryb, wreszcie do zielonych i żółtych warzyw. Przede wszystkim należy unikać działania promieni świetlnych nawet rozproszonych przy przechowywaniu ziemniaków. Pod wpływem bowiem światła powstaje w nich trujący związek chemiczny zwany solaniną.

Dla zabezpieczenia wymienionych artykułów przed działaniem promieni słonecznych, okna magazynów powinny być zamalowane niebieską farbą, względnie posiadać zasłony.

Duże zmiany fizyko-chemiczne i biologiczne, a tym samym pogorszenie jakości może spowodować nieprawidłowe magazynowanie i ułożenie artykułów. Artykuły winny być układane w taki sposób, ażeby w każdej chwili był dostęp do każdej ich partii.

Pogorszenie jakości przechowywanych artykułów można dostrzec na skutek oddziaływania jednych towarów na drugie. Mianowicie artykuły takie jak cukier chętnie wchłaniają zapach śledzi, masło przejmuje zapach ryb. Nie należy zatem umieszczać obok siebie towarów suchych z towarami wydzielającymi wilgoć, np. mąkę, kaszę, sól, z towarami takimi jak warzywa, ziemniaki, owoce.

NOWY TYP WÓZ

KRAKOWSKIE Kolejowe Zakłady Gastronomiczne pragnąc ułatwić podróżnym nabywanie artykułów konsumpcyjnych prowadzą na wszystkich większych stacjach kolejowych obnośną sprzedaż peronową. Dotychczas sprzedawcy obnośni posługiwali się specjalnymi skrzynkami, koszami i konserwatorkami zależnie od roznoszonych artykułów. Sprzedawca zabierał do skrzynki, względnie kosza pewną ilość słodczy i zakąsek oraz kilka butelek piwa i wód gazowych.

Te drobne ilości noszonego w rękach towaru nie zaspokajały potrzeb podróżnych, ponadto sprzedaż była utrudniona. Przy wykonywaniu czynności usługowych ciężkie kosze czy skrzynki trzeba było stawiać na zakurzonym peronie. Wobec tych niedomagań wprowadzono wózki. Wózki te jednak nie zostały odpowiednio przystosowane do sprzedaży lodów i dań gorących — nadto okazały się ciężkie, nadające się raczej na ruchome stoisko.

Obecnie Krakowskie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne zaprojektowały nowy typ wózka dostosowanego do sprzedaży peronowej, tzn. wózka uniwersalnego. Wózek jest mały (długość 105 cm, szerokość 55 cm), lekki i zwrotny, posiada oddzielne dwie oszklone gablotki — jedna na słodczy, druga na zakąski i kanapki. Pod gablotkami w szafce znajduje się pomieszczenie z kratkami na 30 flaszek piwa lub wód gazowych. Z drugiej strony wózka wbudowany został termos (typu wojskowego) służący do sprzedaży lodów. W porze chłodniejszej termos służyć będzie do sprzedaży gorących dań barowych jak: parówek, kiełbasy, bigosu itp., a nawet herbaty gorącej w szklankach.

Towary zaś łatwo psujące się, jak mięso, ryby, nabiał powinny być przechowywane w lodówkach lub chłodniach, zwłaszcza w okresie letnim. Ziemiaki, warzywa i owoce w zimie powinny być przechowywane w pomieszczeniach, względnie w piwnicach zabezpieczonych przed mrozami.

Przy doborze miejsca na magazynowanie artykułów spożywczych i towarów należy pamiętać także o takich elementach, jak termin przechowywania, rodzaj i stan opakowania oraz przewidywane manipulacje.

D. Sz.

Barowóz cenna inicjatywa CZPG

ZAOPATRZENIE wszelkiego rodzaju imprez masowych, pochodów, wycieczek i zabaw na świeżym powietrzu w napoje chłodzące, bułki, słodczyce itp. poprzez ruchome punkty sprzedaży ulega stałej poprawie. Kioski zaimprovizowane na ciężarowych samochodach cieszą się zrozumiałym powodzeniem u konsumentów, pomimo że tego rodzaju sprzedaż ma swoje ujemne strony. Do istotnych zalicza się brak w ruchomych punktach żywienia zbiorowego popularnych gorących dań, jak bigos, serdelki itp. Ponadto napoje sprzedawane są na butelki, za które sprzedawcy pobierają często zastaw, co wprowadza dodatkowe manipulacje pieniężne i utrudnia pracę wykonywaną i tak w specyficznych warunkach.

Dlatego też z dużym uznaniem należy odnieść się do projektu zespołu pracowników służby inwestycyjnej CZPG na wykonanie tzw. barowozu. Barowóz, którego prototyp znajduje się obecnie w próbnej eksploatacji, jest pojazdem mechanicznym składającym się z ciągnika drogowego i przyczepy z zamkniętym nadwoziem. Przyczepa długości 6,6 m, szerokości 2,4 m, wy-

sokości 2,6 m, wyposażona jest w nowoczesne urządzenia barowe do prowadzenia sprzedaży zimnych i gorących dań barowych, kanapek, ciastek, lodów i piwa. Innowacją będzie wydawanie dań w bezzwrotnych naczyniach zastępczych; dania barowe na tekturowych talerzykach z drewnianą łyżeczką, piwo — w tekturowych kubkach o objętości 1/2 l.

W barowozie dla obsługi klientów wyznaczone są 4 stanowiska pracy: dwa — do sprzedaży barowej i piwa, jedno — do sprzedaży — lodów i jedno stanowisko dla kasy.

Stanowiska do sprzedaży barowej i piwa wyposażone są w dwukranową kolumnę do piwa, barową maszynę z trzema puszkami na dania gorące, naczynie na sałatki, ladę bufetową, regały na kasty z kanapkami i ciastkami, skrzynki na pieczywo, oraz półki na talerzyki, łyżeczki, kubki i serwetki.

W miejscu sprzedaży lodów znajduje się kontener do lodu z dwoma puszkami na lody oraz szufladą na wafle; w kasie pulpit, szufladka na pieniądze i półka na bloczki kasowe oraz dokumenty.

Oprócz tego w barowozie znajdują się 4 beczki 100-litrowe piwa, 12 termosów na dania gorące, dwupalnikowa kuchenka gazowa wraz z instalacją i dwoma butlami na gaz, umywalka z 50-litrowym zbiornikiem na wodę, półki magazynowe na żywność, szafka na ubrania personelu oraz podręczna apteczka sanitarna.

Rozmieszczenie stanowisk i urządzeń wewnętrznych przyczepy umożliwi racjonalną organizację pracy obsługi przy jednoczesnym najbardziej ekonomicznym wykorzystaniu wnętrza przyczepy. Barowóz obsługuje 4—6 osób, a pełny „ładunek” obejmuje 3 600 porcji barowych dań gorących, 400 porcji sałatek, 2 000 kanapek, 1 500 ciastek, 350 porcji lodów, nie licząc piwa. Jeden barowóz może więc z powodzeniem obsłużyć dużą imprezę masową.

Trasy barowozu nie mogą być długie. Przystosowany jest on do ruchu po gładkich nawierzchniach przy pełnym obciążeniu 3,6 t, osiągając maksymalną szybkość 30 km/godz. Specjalne drzwi umożliwiają szybkie załadowanie barowozu bezpośrednio z samochodu ciężarowego, co również zwiększa jego użyteczność. Nad oknami bufetowymi przyczepa ma okapy ochronne od deszczu, które są jednocześnie okiennicami.

Konstrukcja nadwozia przyczepy jest metalowa, szkielec obity blachą, a wnętrze wykończone jasno fornirowaną sklejką. Na podłodze położony jest chodnik gumowy. Okienko kasowe i tylne do sprzedaży lodów otwiera się przez podnoszenie. Barowóz ma swoje własne oświetlenie elektryczne — 7 punktów świetlnych. Prądu dostarczają dwa wmontowane akumulatory.

Należy oczekiwać, że barowozy zdobędą dużą popularność, gdyż są poważnym krokiem naprzód na drodze lepszego zaopatrzenia konsumenta. (EM)

KA PERONOWEGO

Do termosu można wstawić 24 szklanki. Pod termosem znajduje się szeroka szuflada na ewentualne opakowania, z boku dwie spiżarki do przechowywania zapasu słodczy, kanapek, piwa lub kubków parafinowanych itp.



Na Dworcu Głównym w Krakowie wózek czynny jest 16 godzin na dobę i uzyskuje obroty równające się średniej obrotów dwóch kiosków.

Dzięki zastosowaniu wózka typu uniwersalnego podróżni są szybciej i sprawniej obsłużeni. Dociera do nich większy asortyment towarów niż przy sprzedaży obnośnej, a co najważniejsze w okresie jesieni i zimy będą mogli bez wysiadania z pociągu otrzymać dania gorące i gorącą herbatę.

Beniamin KOTARBA

O organizacji punktów dożywiania w szkołach

ZALEŻNIE od warunków lokalowych szkoły, urządzeń i wyposażenia pomieszczeń gospodarczych — można posiłki przygotować w szkole lub przynosić je, względnie dowozić z innej szkoły, czy większego zakładu pracy znajdującego się w pobliżu, ewentualnie z społecznego zakładu żywienia zbiorowego.

W szkole, w której przygotowuje się posiłki we własnym zakresie, na miejscu powinna znajdować się przynajmniej jedna duża izba (możliwie od strony północnej) wyposażona w węglowy trzon kuchenny, zlew, zlewo-zmywak oraz w umywalnię z bieżącą wodą. Oświetlenie najlepiej elektryczne, musi być odpowiednio przystosowane do pracy. Pożądana jest kuchenka gazowa lub elektryczna i właściwie rozwiązana wentylacja.

Jeżeli nie ma wody bieżącej, należy 2 wiadra z czystą wodą przykryte ustawić na ławce i przygotować wiadro do zlewania brudnej wody. Jedno wiadro powinno być przeznaczone na odpadki stałe. Dwie duże miski emaliowane lub wanienki do zmywania naczyń zastąpią zlewo-zmywak, a oddzielna miska do mycia rąk — umywalkę.

Obok kuchni powinny znajdować się następujące pomieszczenia pomocnicze: magazyn artykułów spożywczych, obieralnia jarzyn i zmywalnia naczyń, piwnica na jarzyny i opał oraz szatnia dla personelu kuchennego.

W wypadku gdy brak jest wymienionych pomieszczeń — produkty żywnościowe można przechowywać w kuchni w szafie z odpowiednią wentylacją, umieszczoną jak najdalej od trzonu kuchennego. Na obieranie jarzyn i zmywanie naczyń należy wydzielić stałe miejsce w kuchni możliwie naprzeciw szafy na produkty. Na odzież wierzchnią i ochronną personelu zatrudnionego w kuchni należy przeznaczyć oddzielną szafę zamykaną, którą można ustawić na korytarzu przed wejściem do kuchni.

Na zasadnicze wyposażenie kuchni szkolnej powinny składać się: duży stół do pracy z grubym blatem z niemalowanego drzewa umieszczony pod oknem, dwa taborety, krzesło, ewentualnie mały stolik z zamykaną szufladą lub biurko na akta związane z prowadzeniem rachunkowości dotyczącej dożywiania; szafa najlepiej ścienna lub zakryte półki na naczynia stołowe i kuchenne.

Szkolna jadalnia powinna mieć ściany pomalowane na kolor jasny, ozdobione estetycznymi napisami i rysunkami m. in. z zakresu żywienia. Stoły na 40—60 osób mogą być przykryte jasną serwetą ewentualnie mieć blaty z niemalowanego drzewa. Mogą również być nakrywane do posiłku przez uczniów ich własnymi serwetkami robionymi z papieru czy tkaniny.

W jadalni szkolnej muszą znajdować się ławki, względnie krzesła, kredens na naczynia stołowe, umywalka lub miednica z wodą do mycia rąk, taboret i wiadro, mydło, ręcznik. Miłym uzupełnieniem są żywe kwiaty lub inne rośliny doniczkowe umieszczone na stołach, półeczkach, w oknach.

Szkolny magazyn żywnościowy powinien być umieszczony od strony północnej. Ściany winny być pomalowane farbą olejną na biało lub do wysokości 1,8 — 2 m od podłogi. Niezbędne wyposażenie to: półki, haki

w ścianach, kraty drewniane pod worki, siatka druciana w oknach jako ochrona od much, stół, taboret, waga z odważnikami. Magazyn musi mieć dobrą wentylację.

Cała część gospodarcza, w której przechowuje się produkty, przyrządza i spożywa posiłki powinna być utrzymana we wzorowej czystości.

W wypadku, gdy szkoła nie ma odpowiednich pomieszczeń i urządzeń dla przyrządzania posiłków można je sprowadzać — o czym była mowa — w zamkniętych naczyniach, najlepiej termosach i rozdzielać uczniom bezpośrednio w klasie szkolnej. W szkole musi znajdować się wtedy odpowiednia ilość naczyń i nakryć stołowych, skrzynia, szafa lub kredens na naczynia, stół do rozdzielania porcji oraz wydzielone miejsce na zmywanie naczyń.

Właściwe zorganizowanie dożywiania w szkole zależy w dużym stopniu od ustawienia pracy na odcinku administracyjno-gospodarczym. Wchodzi tu w grę zagadnienia planu pracy, finansowania akcji dożywiania, bazy zaopatrzeniowej, rodzaju i wartości posiłków, sposobu ich przyrządzania i podawania.

Komitet rodzicielski opracowuje plan akcji dożywiania w szkole, w którym określony zostaje udział członków komitetu w tej pracy. Kierownictwo szkoły odpowiada za całokształt akcji dożywiania w szkole, ma również ogólny nadzór pedagogiczny w tej akcji. Szkolny komitet opiekuńczy i rodzice mają pieczę nad urządzeniem i wyposażeniem kuchni, jadalni, magazynu oraz zaopatrzenia spiżarni szkolnej w produkty żywnościowe, kontrolują sposób sporządzania i wydawania posiłków. Członkowie szkolnej organizacji ZMP, miejscowego zarządu Ligi Kobiet i ZSCh pod kierunkiem i nadzorem kierownictwa szkoły oraz przy pomocy ZZNP prowadzą pracę uświadamiającą wśród rodziców o celowości dożywiania dzieci w szkole i konieczności wnoszenia opłat za dożywianie.

Finansowanie dożywiania powinno odbywać się przede wszystkim z opłat wnoszonych przez rodziców. Fundusze komitetu rodzicielskiego, opiekuńczego i państwowego należy traktować jako uzupełnienie.

Własna baza zaopatrzeniowa, jak hodowla królików, drobiu, trzody chlewnej czy uprawa warzyw w ogródku szkolnym lub działkowym zapewni zaopatrzenie spiżarni szkolnej w tanie warzywa, mięso, tłuszcz — ułatwi prawidłowe planowanie posiłków szkolnych i racjonalne żywienie dzieci przez cały rok szkolny.

Jadłospisy szkolne dotyczące drugich śniadań, obiadów, podwieczorków lub dodatków do śniadań przynoszonych z domu powinny uwzględniać mleko, ser, jaja, mięso, podroby, jarzyny i owoce (te ostatnie podawane głównie w postaci surówek) w połączeniu z produktami takimi jak: mąka, kasza, makaron, pieczywo, tłuszcz itp.

Sporządzanie posiłków w warunkach higienicznych, estetyczny sposób ich podawania i spożywania przyczynia się do podniesienia kultury życia codziennego dzieci.

W przykładowym punkcie rachunkowość związana z dożywianiem powinna być prowadzona na bieżąco i w myśl instrukcji Nr OP4-2828/53 z dn. 11.VI.1953 r. (Dz. Urz. Min. Oświaty Nr 9 z dn. 31.VII.1953 r. poz. 77).

Receptury i przepisy technologiczne na pieczywo cukiernicze

MINISTERSTWO Handlu Wewnętrznego — Departament Produkcji Spożywczej i Uzupełniającej zatwierdził tymczasowo 39 receptur na pieczywo cukiernicze, tj. na ciastka, torty, mazurki, keks z owocami i rodzynkami, makaroniki marcepanowe i piernik „Mazowsze“.

Równocześnie anulowano recepturę Nr 1028 na stożki do lodów oraz recepturę Nr 431 na tort spec. Mokka.

Po przepracowaniu podajemy wymienione receptury wraz z odpowiednimi opisami technologicznymi.

MARCEPAN: margaryna — 86,2 g, mleko w proszku — 129,3 g, cukier puder — 775,8 g, syrop ziemniaczany — 86,2 g, smak migdałowy — 3,4 g, woda — 86,2 g. Waga — 1 000 g.

Kociołek z margaryną i wodą wstawić na ogień. Po zagotowaniu wsypać mleko, zaparzyć. Po ostudzeniu dodać cukier puder, smak migdałowy i syrop, dobrze ugnieść.

KAPSLE CZEKOLADOWE: mąka pszenna — 350 g, cukier — 205 g, jaja — 660 g, kakao — 70 g, mąka ziemniaczana — 34 g. Waga — 1 000 g.

Jaja z cukrem podgrzewa się 2 razy, tj. raz podgrzewa się mocniej i ubija. Gdy masa jest już podbita, podgrzewa się drugi raz i ubija do zupełnego wystąpienia masy. Następnie dodaje się mąkę, kakao i wyklada na blachy. Należy piec w temperaturze 160°C.

KREM MASŁANY: masło — 417 g, cukier puder — 417 g, syrop kartoflany — 85 g, mleko — 125 g, spirytus — 10 g, żółtka — 21 g, esencja rumowa — 4 g. Waga — 1 000 g.

Cukier, syrop kartoflany, mleko zagotować i zalać na żółtka mieszając. Po wystudzeniu dodawać stopniowo do masła. Dobrze rozetrzeć na maszynie, po czym dodać spirytus i zapach.

MASA MAKOWA: mak niebieski — 303 g, cukier — 303 g, bułka tarta — 121 g, syrop — 91 g, margaryna — 61 g, esencja — 2,5 g, cynamon — 4 g, woda — 400 g. Waga — 1 000 g.

Mak wsypać do kotła, zalać wodą i gotować do chwili gdy można go rozetrzeć w palcach. Następnie precedzić przez sito, przelać zimną wodą i odstawić aby woda dokładnie spłynęła. Mak przepuścić przez walce, dodać bułkę tartą i cukier, następnie powtórnie przepuścić przez walce. W końcu dodać margarynę, syrop kartoflany, cynamon i esencję, wymieszać dokładnie aż do uzyskania jednolitej masy.

MASA DO SZPRYCOWANIA: jaja — 260 g, fasola — 260 g, migdały lub orzechy — 110 g, cukier — 390 g, esencja migdałowa — 0,3 g. Waga — 1 000 g.

Migdały sparzyć, skórkę zdjąć. Ugotować fasolę do połowy i obsuszyć, zmieszać z migdałami i przepuścić przez maszynkę walcową. Po skróceniu dodać cukier i jaja, rozrobić do szprycowania.

KREM PÓŁTŁUSTY WANILIOWY: mleko — 400 g, cukier — 163,3 g, masło 166,6 g, margaryna — 166,6 g, mąka pszenna 50% — 84,7 g, jaja — 135 g, esencja waniliowa — 1,3 g. Waga — 1 000 g.

Jaja wbić do kociołka, wsypać cukier i mąkę i razem dobrze wymieszać dolewając niewielką ilość mleka. Pozostałą ilość wlać do innego kociołka i zagotować. Następnie do gotującego się mleka stopniowo wlewać poprzednio otrzymaną masę stale mieszając aż do zagotowania. Masło razem z margaryną ucierać dodając poprzednio przestudzoną masę.

CIASTO DROŻDZOWE: mąka pszenna 50% — 443,5 g, drożdże — 22,2 g, mleko — 166,1 g, cukier — 110,8 g, masło — 69,25 g, margaryna — 69,25 g, jaja-żółtka — 138,5 g, smak waniliowy — 2 g, sól — 3 g, skórka pomarańczowa 55,4 g. Waga — 1 000 g.

Mąkę przesiać. Mleko zagrząć do temperatury 25°C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 mąki i rozrobić wolny roztwór, przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Rozbić jaja do kotła, dodać cukier, następnie podgrzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do dojrzałego roztworu dodając wanilię i resztę mąki. Następnie zagnieść ciasto. Tłuszcz rozpuścić i wlać do ciasta. Ciasto zagnieść do całkowitego połączenia się z tłuszczem. Gotowe ciasto odstawić do fermentacji.

MASA MAKARONIKOWA DO SZPRYCOWANIA: mak biały — 360 g, cukier — 540 g, jajka-białka — 200 g, smak migdałowy — 2 g. Waga — 1 000 g.

Mak z cukrem i 2/3 części białka przekręcić 2 razy przez walec. Pozostałe białko ubić na pianę i dodać do skróconej masy, wymieszać.

MASA MAKARONIKOWA NA BLATY: cukier — 715 g, mak biały — 286 g, białka — 486 g. Waga — 1 000 g.

Mak biały z cukrem i 2/3 części białka przekręcić przez walec 2 razy. Pozostałe białko ubić na pianę i dodać do skróconej masy. Gotową masę rozsmarować na blachy wyłożone papierem pergaminowym w kształcie blatów grubości ok. 4 mm i odpiec w temperaturze 200°C.

KREM GRYLAŻOWY ZASTĘPCZY: mleko — 500 g, cukier — 500 g, masło — 375 g, wanilia — 10 g, spirytus — 20 g, cukier palony — 100 g. Waga — 1 000 g.

Mleko z cukrem gotować do próby nitki. Po ugotowaniu dodać masło, cukier palony, wanilię, po czym odstawić do przestudzenia. Po przestudzeniu dodać spirytus i utrzeć.

BLATY NA TORT STEFANKA: masło — 322 g, cukier — 322 g, jaja — 230 g, mąka pszenna 50% — 277 g, mąka ziemniaczana — 80 g, wanilina w proszku — 0,08 g. Waga — 1 000 g.

Masło ucierać z cukrem wbijając stopniowo jaja. Po ubiciu dodać mąkę, wanilinę wymieszać na gładką masę. Otrzymaną masę wylać na blaty wyłożone papierem. Piec w temperaturze 160°C. Grubość blatu ok. 3 mm.

GALARETKA DO CIASTEK Z OWOCAMI: żelatyna — 50 g, woda — 1 000 g, cukier — 200 g, kwasek cytrynowy — 10 g, esencja cytrynowa — 2,5 g. Waga — 1 000 g.

Żelatynę namoczyć w wodzie z cukrem. Do gotującej się wody dodać żelatynę, zagotować chwilę aż żelatyna się rozpuści. Dodać kwasek cytrynowy i esencję.

SYROP DO NAKRAPIANIA: cukier — 630 g, woda — 630 g, spirytus — 10 g, esencja rumowa — 4 g. Waga — 1000 g.

Cukier wsypać do kociołka, zalać wodą i zagotować. Po przestudzeniu wlać spirytus i esencję.

CIASTKA TORTOWE Z OWOCAMI ŚWIEŻYMI O WADZE 1 SZTUKA 50 G:

Kapsle tortowe Rec. Nr 05: mąka pszenna 50% — 203 g, cukier — 100 g, jaja — 325 g.

Krem russel Rec. Nr 013: cukier puder — 80 g, jaja — 64 g, masło — 80 g, margaryna — 80 g, esencja rumowa — 0,1 g, spirytus — 0,2 g.

Galaretka Rec. Nr 086: cukier — 20 g, żelatyna — 5 g, woda — 100 g, kwasek cytrynowy — 1 g, esencja cytrynowa — 0,25 g.

Wykończenie: świeże owoce — 154 g, okruchy — 30 g. Waga — 1000 g.

Upiec ciasto biszkoptowe zgodnie z rec. Nr 05, przełożyć dwukrotnie kremem, przybrać owocami i zalać ostudzoną galaretką.

Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i surowców do wykończenia ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach. Np. zamierzając wypiec 200 sztuk ciastek, tj. 10 kg gotowej produkcji, należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców i półfabrykatów w czasie produkcji przemnożyć przez 10; otrzyma się wówczas 10 kg produkcji netto względnie 200 sztuk ciastek à 50 g.

CIASTKA OWOCOWE „MAZOWSZE“ Z OWOCAMI SMAŻONYMI o wadze 1 sztuka 65 g:

Ciasto kruche Rec. Nr 02: mąka pszenna 72% — 239,7 g, cukier puder — 78,9 g, jaja — 22 g, margaryna — 78,9 g, mleko — 9,6 g, amoniak — 1,3 g, syrop ziemniaczany — 19,6 g.

Ciasto kruche Rec. Nr 710: mąka pszenna 50% — 120,2 g, cukier puder — 32 g, jaja — 36,6 g, margaryna — 96,2 g, wanilina — 0,6 g.

Galaretka Rec. Nr 058: cukier — 21,5 g, syrop ziemniaczany — 4,3 g, agar-agar — 0,7 g, woda — 73,6 g.

Owoc smażony: owoce smażone — 208,4 g, marmolada — 200,4 g. Waga — 1000 g.

Z ciasta kruchego odwałkować spody. Po odpieczeniu przełożyć 2 marmoladą i posmarować nią wierzch. Z masy kruchych karbowanych (rec. Nr 710) odszprycować kratkę, odpiec w piecu tak, ażeby się kratka zarumieniła. Zmieszać owoce maliny, truskawki, poziomki lub inne z agarem i wylać otwory krutek. Gdy zastygnie pokroić na ciastka.

CIASTKA TORTOWE OWOCOWE Z POMARAŃCZAMI:

Kruchy spód — Rec. Nr 02: mąka pszenna — 47,61 g, cukier puder — 16,36 g, amoniak — 0,25 g, jaja — 4,36 g, margaryna — 16,3 g, mleko — 2,01 g, syrop ziemniaczany — 4,05 g.

Kapsle tortowe Rec. Nr 05: mąka pszenna — 83,8 g, cukier kryształ — 41,51 g, jaja — 134,39 g.

Krem russel Rec. Nr 013: cukier puder — 67,63 g, spirytus — 1,61 g, esencja rumowa — 1,15 g, jaja — 54,05 g, masło — 67 g, margaryna — 67,63 g.

Syrop do nakrapiania Rec. Nr 026: cukier kryształ — 51,12 g, spirytus — 1,22 g, esencja rumowa — 0,49 g, kwasek mlekowy — 0,49 g, woda — 76,68 g.

Wykończenie: marmolada — 129 g, pomarańcze (owoc świeży) — 194,8 g, żelatyna — 129 g. Waga — 1000 g.

Ciasto kruche rozwałkować, piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu i wystudzeniu spód posmarować marmoladą, kapsel biszkoptowy przekroić na dwa blaty, jeden nałożyć na rozsmarowaną marmoladę. Nakropić dobrze syropem, rozsmarować warstwę kremu, nałożyć drugi blat na wierzch, posmarować kremem, układać kawałki pomarańczy, zalać galaretką z żelatyny. Kroić ciastka w formie prostokątnej o wadze 55 g.

CIASTKA KRUCHE KORPUSOWE Z OWOCAMI ŚWIEŻYMI o wadze 1 sztuka 60 g:

Ciasto kruche Rec. Nr 03: mąka pszenna 72% — 152,4 g, cukier puder — 52,4 g, jaja — 14 g, mleko — 6,4 g, amoniak — 1 g, margaryna — 52,4 g, syrop ziemniaczany — 13 g.

Krem pomarańczowy Rec. Nr 057: mąka pszenna 50% — 15,7 g, cukier — 39,3 g, jaja — 34 g, żółtka — 18,3 g, wino białe — 130,7 g, skórka pomarańczowa — 5,3 g, kwasek mlekowy — 1 g.

Galaretka Rec. Nr 05: cukier — 18 g, syrop ziemniaczany — 3,6 g, agar-agar — 0,6 g, woda — 60 g.

Wykończenie owocowe: owoce świeże — 581 g. Waga — 1000 g.

Z ciasta kruchego odwałkować foremki kruche, odpiec. Po ostygnięciu posmarować kremem pomarańczowym, udekorować świeżymi owocami oczyszczonymi i obciągnąć w galaretkę.

CIASTKA OWOCOWE TORTOWE ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI — waga 1 sztuka 55 g:

Ciasto kruche Rec. Nr 02: mąka pszenna 72% — 91,4 g, cukier puder — 31,4 g, jaja — 8,4 g, margaryna — 31,4 g, mleko — 4 g, amoniak — 0,6 g, syrop ziemniaczany — 8 g.

Kapsle Rec. Nr 05: mąka pszenna 50% — 116 g, cukier — 57,4 g, jaja — 185,6 g.

Krem Rec. Nr 057: mąka pszenna 50% — 9,5 g, cukier — 23,6 g, jaja — 20,4 g, żółtka — 11 g, wino białe — 78,5 g, skórka pomarańczowa — 4 g, kwasek mlekowy — 0,1 g.

Galaretka Rec. Nr 056: cukier — 18 g, syrop ziemniaczany — 3,6 g, agar-agar — 0,6 g, woda — 60 g.

Syrop Rec. Nr 026: cukier — 61,6 g, kwasek mlekowy — 1 g, esencja rumowa — 1 g, spirytus — 1,5 g, woda — 92,4 g.

Wykończenie: owoce świeże — 250 g, marmolada — 140 g. Waga — 1000 g.

Z ciasta kruchego odwałkować spód, odpiec. Po ostygnięciu posmarować marmoladą, przyłożyć kapsel. Nakropić syropem i posmarować kremem pomarańczowym. Oczyszczyć owoce świeże — truskawki, maliny, poziomki, czereśnie i ułożyć na kapsli. Obciągnąć galaretką i kroić w kwadraty lub prostokąty.

Dlaczego należy myć warzywa?

WARZYWA są źródłem szeregu niezbędnych w żywieniu witamin. Pożądanym jest, aby w ciągu całego roku część spożywanych warzyw była w postaci surowej, ponieważ w ten sposób unika się strat zawartych w nich witamin. Ponadto surówki w dużym stopniu podnoszą smak posiłków. Obecnie popularyzuje się surówki w żywieniu zbiorowym, wprowadzając je do szeregu jadłospisów.

W związku z tym chciałam zwrócić uwagę na niebezpieczeństwo, jakie grozi przez spożywanie warzyw niestaranie mytych.

Warzywa najczęściej uprawia się na ziemi nawozonej nawozem naturalnym, a i sama gleba jest siedliskiem licznych drobnoustrojów i pasożytów. Pisząc o drobnoustrojach biorę pod uwagę przede wszystkim bakterie — ilość ich w ziemi jest olbrzymia.

Z gleby bakterie przedostają się do wody, a także unoszone są przez wiatr, stąd też duża ich ilość znajduje się w powietrzu.

Wśród olbrzymiej ilości przeróżnych gatunków bakterii spotykanych w glebie przewagę stanowią drobnoustroje saprofityczne — nieszkodliwe dla ludzi, a tylko mniejszość reprezentowana jest przez bakterie chorobotwórcze, wywołujące zakażenia lub produkujące silne jady.

W nawozie naturalnym spotykamy obok saprofitów bakterie szkodliwe dla zdrowia. Z gleby i nawozu bakterie przedostają się na warzywa. Z bakterii chorobotwórczych mogą występować na warzywach pałeczki tyfusu i paratyfusu, pałeczki czerwonki, pałeczki okrężnicy i laseczki jadu kiełbasianego. Również bakterie pozornie nieszkodliwe, saprofityczne mogą wywoływać zaburzenia jelitowe jeśli dostaną się w olbrzymiej ilości do przewodu pokarmowego.

Bakterie chorobotwórcze na warzywach znajdują się w stanie życia utajonego. Dopiero wtedy, gdy z warzyw nie mytych lub źle wymytych przyrządzamy sałatkę, surówkę lub inną potrawę i przez dodanie przypraw (jak śmietana, cukier) stworzymy im odpowiednie warunki do rozwoju, a następnie tak przyrządzone sałatki potrzymamy dłuższy czas, nastąpi silne namnożenie się bakterii i wytworzenie toksyn, a w efekcie końcowym zatrucia pokarmowe lub schorzenia.

Na warzywach spotykamy także często jaja albo młodociane formy pasożytów. Do pasożytów najczęściej znajdowanych na warzywach należą: jaja glisty ludzkiej, owsika, larwy motyli i człony bąblowca. Zakażenie u ludzi glistą przez źle myte warzywa zdarza się bardzo często, zwłaszcza dotyczy ono dzieci, które są znacznie bardziej podatne na to zakażenie.

Przeprowadzone przeze mnie doświadczenia nad bakteriami występującymi na różnych gatunkach warzyw wykazują, że warzywa są bardzo zanieczyszczone i średnio 1 g warzywa zawiera od kilkudziesięciu tysięcy do kilkudziesięciu milionów bakterii. Tabela 1 przedstawia wyniki jakościowych oznaczeń zakażeń bakteryjnych na badanych przeze mnie warzywach. Tabela 2 wykazuje liczby przeciętne bakterii przed i po umyciu warzyw pod bieżącą wodą.

Jeśli weźmiemy pod uwagę wszystkie niebezpieczeństwa, jakie kryją w sobie nie myte lub niewłaściwie umyte warzywa, to zrozumiemy jak ważnym zagad-

TABELA 1

Typy bakterii wyizolowane z różnych warzyw

Rodzaj warzywa	Pałeczki okrężnicy	Laseczka jadu kiełbasianego	Laseczka / gorzeli / gazowej	Inne beztleńcowce	Inne bakterie
Salata	+	+	+	+	+
pomidor	+	-	-	-	+
kapusta	+	-	+	+	+
koper	+	-	-	+	+
szpinak	+	-	-	+	+
pietruszka zielona	+	-	-	-	+

+ - oznacza wykryto

- - oznacza nie wykryto

TABELA 2

Ilość bakterii na warzywach przed ich umyciem i po umyciu pod bieżącą wodą

Rodzaj warzywa	Średnia ilość bakterii na 1 g warzywa nie mytego	Średnia ilość bakterii na 1 g warzywa mytego	Ile razy zmniejszyła się ilość drobnoustrojów
Salata	28 250 000	479 800	58,8
pomidor	700 000	900	777,7
szpinak	70 400 000	1 103 500	63,7

nieniem jest dokładne, staranne i odpowiednie ich mycie. Szczególniej wagi nabiera dokładne mycie warzyw w żywieniu zbiorowym, gdzie przygotowujemy warzywa w dużych ilościach. Mycie w zakładach żywienia zbiorowego powinno być ujęte w pouczające instrukcje. Warzywa najlepiej jest myć silnym strumieniem wody bieżącej, w braku takiej stosować kilkakrotne płukanie. Myjemy starannie i dokładnie warzywa, gdyż tylko wtedy będą one rzeczywiście zdrowym pokarmem.

„WZMACNIAĆ TWÓRCZĄ WSPÓLPRACĘ NAUKI Z PRODUKCJĄ, MAJĄC NA UWADZE FAKT, ŻE WSPÓLPRACA TA WZBOGACA NAUKĘ DOŚWIADCZENIAMI PRAKTYKI ORAZ DOPOMAGA DZIAŁACZOM — PRAKTYKOM W SZYBSZYM ROZSTRZYGANIU STOJĄCYCH PRZED NIMI ZADAŃ“

G. M. MALENKOW

Straty witaminy C w surówkach powstałe na skutek przyrządzania

ZAPOTRZEBOWANIE organizmu ludzkiego na witaminę C jest duże. Dla dzieci do lat 7 wynosi 30–50 mg na dobę, dla młodzieży i dorosłych 50–70 mg/dobę. Zapotrzebowanie to zwiększa się u ludzi wykonujących ciężką pracę fizyczną, u kobiet ciężarnych i karmiących oraz przy niektórych schorzeniach, np. w chorobach gorączkowych. Prawidłowe więc żywienie powinno dostarczać organizmowi dostatecznej ilości witaminy C przez odpowiedni zestaw produktów spożywanych w dziennej racji.

Zaplanowanie w jadłospisie produktów bogatych w witaminę C to jeszcze nie wszystko, gdyż produkty te ulegają obróbce, w czasie której dość często znaczna część witaminy C ulega zniszczeniu.

Zapoczątkowane badania w tym kierunku wykazują, że warzywa tracą podczas gotowania 50% i więcej witaminy C.

Przechowywane po ugotowaniu 1/2 godziny tracą połowę tej ilości witaminy C, jaka była w nich bezpośrednio po ugotowaniu. Często duże straty są spowodowane nieświadomością personelu, który nieumiejętnie obchodzi się z produktami.

W dążeniu do racjonalizacji żywienia masowego opracowuje się ulepszone metody przyrządzania warzyw, celem zachowania w nich jak największej ilości witaminy C i innych cennych składników odżywczych, np. gotowanie pod ciśnieniem, bez wody i inne.

Największą jednak rolę w pokryciu zapotrzebowania organizmu na witaminę C odgrywają warzywa i owoce w postaci surowej, jest więc rzeczą konieczną podawanie pewnej ilości surówek.

Surówki ponadto spełniają ważną rolę jako potrawy urozmaicające jadłospisy i pobudzające apetyt oraz mogą zawierać czynniki dotąd nie zbadane a ważne dla organizmu.

Jednak i podczas przyrządzania surówek zachodzą pewne straty witaminy C. W ramach prac nad tymi stratami w Dziale Higieny Żywności PZH przeprowadzono badania nad następującymi zagadnieniami:

1) jakim stratom ulega witamina C w warzywach po ich rozdrobieniu,

2) jak wpływa na straty witaminy C dodatek różnych przypraw, octu, śmietany,

3) w jakim stopniu spada zawartość witaminy C w surówkach od chwili ich przyrządzenia, aż do momentu spożycia i

4) czy w surówkach mieszanych — to znaczy takich, w których są połączone dwa warzywa lub więcej, nie oddziałują one na siebie w kierunku większych strat witaminy C na skutek tego, że niektóre z nich mogą zawierać więcej enzymów utleniających niż inne.

Do sporządzania surówek wybrano warzywa, które są u nas najbardziej rozpowszechnione i są spożywane w większych ilościach a mianowicie: ogórki, pomidory, kapustę białą.

Z wymienionych warzyw sporządzono surówki w następujących zestawieniach (waga warzyw bez odpadków):

Surówka z ogórków świeżych ze śmietaną — 150 g ogórków, 1 g soli, 0,5 g cukru, 1,5 ml octu 10%, 15 g śmietany.

Surówka z ogórków świeżych bez śmietany — 150 g ogórków, 1 g soli, 0,5 g cukru, 0,05 g pieprzu, 3 ml octu 10%.

Surówka z pomidorów z pieprzem — 140 g pomidorów, 1 g soli, 0,05 g pieprzu, 0,5 g cukru, 1,5 ml octu 10%.

Surówka z białej kapusty ze śmietaną — 80 g kapusty, 1 g soli, 1 g cukru, 1 ml octu 10%, 15 g śmietany.

Surówka z białej kapusty bez śmietany — 80 g kapusty, 1 g soli, 1 g cukru, 3 ml octu 10%.

Surówka z kapusty i jabłek ze śmietaną — 80 g kapusty, 20 g jabłek, 1 g soli, 1 g cukru, 0,5 ml octu 10%, 15 g śmietany.

Surówka z białej kapusty i jabłek bez śmietany — 80 g kapusty, 20 g jabłek, 1 g soli, 1 g cukru, 1,5 ml octu 10%.

Przyrządzanie surówek

Warzywa na surówki były kupowane na rynku. Surówki przyrządzano w ten sposób, aby jak najmniej było strat witaminy C, a więc do

obierania, rozdrabniania i mieszania surówek używano nierdzewnego sztućca i naczyń. Po umyciu warzyw pobierano z nich próbki celem oznaczenia witaminy C w surowcu wyjściowym.

Następne warzywa były rozdrabniane i mieszane z przyprawami. Witaminę C oznaczano w surówkach bezpośrednio po przyrządzeniu, po 1 i po 3 godzinach od czasu przyrządzenia aby zaobserwować w jakim stopniu spada jej wartość w miarę przetwarzania surówki, gdyż w praktyce zwykle wydawanie posiłków trwa kilka godzin.

W przypadku surówek z kapusty zbadano także jak zachowuje się witamina C w kapuście poszatowanej i wymieszanej z solą celem zmiękczenia jej na surówkę. Straty witaminy C obliczono w procentach w stosunku do zawartości witaminy C w surowcu wyjściowym. Załączona tablica na str. 147 podaje średnie z wykonanych badań.

Surówki z ogórków

Jak wynika z przytoczonych badań są różnice w stratach witaminy C, zależnie od sposobu doprawiania, ale dopiero w miarę przetwarzania surówek. Po jednej godzinie przetwarzania w temperaturze pokojowej zaznacza się mniejsza strata witaminy C w surówce z dodatkiem śmietany, co jeszcze bardziej uwidacznia się po 3 godzinach.

Surówki z ogórków są na ogół niezbyt obfitym źródłem witaminy C z powodu jej niskiej zawartości w tym warzywie oraz szybko zachodzących procesach utleniania kwasu askorbinowego. Biorąc jednak pod uwagę, że w okresie sezonu są one spożywane w dość dużych ilościach, mogą wnieść do jadłospisu przy odpowiednich warunkach przyrządzenia ok. 10 mg witaminy C (w 150 g porcji ogórków netto, co równa się ok. 180 g produktu brutto).

Surówki z ogórków świeżych należy podawać do spożycia bezpośrednio po przyrządzeniu, aby uniknąć większych strat witaminy C. Ma to duże znaczenie w żywieniu zbiorowym, gdzie zwykle od razu na długo przed wydaniem przyrządza się potrzebną ilość surówki z ogórków. Trzeba też pamiętać, że wydawanie posiłków trwa niejednokrotnie kilka godzin. Surówkę z ogórków należy przyrządzać w miarę zapotrzebowania.

Pomidory są dobrym źródłem witaminy C w naszym żywieniu, dlatego racjonalne ich wykorzystanie ma wielkie znaczenie. Jak wykazały powyższe badania witamina C w surówkach z pomidorów ulega tylko nieznacznym stratom (ok. 10%) na skutek procesów kulinarnych, nawet po 3 godzinach przechowywania w temperaturze pokojowej.

Jednak w żywieniu zbiorowym ilość witaminy C w surówkach z pomidorów, obliczona teoretycznie nie trafia do konsumenta, ponieważ na skutek krajania i mieszania pomidorów na dno naczynia opada dużo soku, który po skończonym wydawaniu posiłków jest zwykle usuwany do odpadków kuchennych. Najbardziej racjonalne wykorzystanie witaminy C z surowych pomidorów w żywieniu zbiorowym byłoby wtedy, gdyby podawano konsumentowi całe pomidory oraz oddzielnie przyprawy. Około 100 g porcja pomidorów dostarczyłaby 20 mg witaminy C.

Surówki z kapusty

Kapusta, którą można z łatwością przechować w naszych warunkach do wiosny bez większych strat witaminy C, jest doskonałym jej źródłem w zimie (przeciętnie 45 mg/100 g), jeżeli podaje się ten produkt w postaci surówek. Wartość witaminową kapusty podnosi dość dobra trwałość w niej kwasu askorbinowego. Według otrzymanych wniosków niewielki spadek witaminy C występował dopiero po godzinie i dłużej od chwili dodania do surówki octu, cukru i śmietany, przy czym, tak jak i w surówkach z ogórków, przy dodatku śmietany zawartość witaminy C jest nieco wyższa. Natomiast sam dodatek octu przyspieszał niszczenie kwasu askorbinowego. 80-gramowa porcja surówki z kapusty dostarczy przeciętnie 35 mg witaminy C (80 g kapusty netto równa się ok. 100 g brutto).

Z badań tych wynika, że najlepszym sposobem przyrządania surówki będzie następujący: kapustę należy najpierw wymieszać z solą i pozostawić dla zmiękczenia ok. godziny. Wszystkie przyprawy smakowe należy dodać tuż przed podaniem.

Surówki z kapusty i jabłek

Wyniki otrzymane z analiz tych surówek wykazują, że połączenie jabłek z kapustą nie jest szkodliwe dla witaminy C. Jabłka nie wnoszą

	Zawartość witaminy C		% strat w stosunku do surowca	Zawartość witaminy C w surówce po jednej godzinie od czasu przyrządania	% strat w stosunku do surowca	Zawartość witaminy C w surówce po trzech godzinach od czasu przyrządania	% strat w stosunku do surowca
	Surowiec wyjściowy	Surówka zaraz po przyrządzeniu					
Surówka z ogórków świeżych z solą, cukrem, octem i śmietaną.	13,6	10,6	22,1	9,0	33,8	8,0	41,2
Surówka z ogórków świeżych z solą, cukrem, pieprzem i octem	13,6	10,6	22,1	8,8	35,3	6,9	49,3
Surówka z pomidorów z solą, cukrem, pieprzem i octem	32,3	32,0	0,9	31,2	3,4	29,4	9,0
Kapusta poszatkowana i wymieszana z solą	44,9	42,6	5,1	42,6	5,1	42,6	5,1
Surówka z kapusty z solą, cukrem, octem i śmietaną	46,2	43,0	6,9	42,6	7,8	40,8	11,7
Surówka z kapusty z solą, cukrem i octem	46,2	42,9	7,1	40,8	11,7	36,9	20,1
Surówka z kapusty i jabłek z solą, cukrem, octem i śmietaną *)	46,1	43,0	6,7	42,8	7,2	41,6	9,8
Surówka z kapusty i jabłek z solą, cukrem i octem *)	46,1	42,6	7,6	41,6	9,8	38,7	16,1

*) Średnia zawartość witaminy C w jabłkach wynosiła 8,8 mg%, ale straty witaminy C obliczono tylko w stosunku do kapusty, gdyż witamina C w jabłkach utartych na tarce o dużych otworach spadła do zera.

witaminy C do surówki, gdyż po utarciu ich na tarce ulega ona szybko utlenieniu, ani też nie powoduje zwiększenia strat witaminy C w kapusie.

Straty witaminy C w surówkach z surowej kapusty oraz z kapusty i jabłek są bardzo do siebie podobne.

Ogólne wnioski

Na postawione na początku niniejszego artykułu pytania można by dać następujące odpowiedzi:

1. Straty witaminy C w surówkach, powstałe na skutek procesów kulinarnych są różne. Zależy to od wielu czynników, a przede wszystkim od zawartości enzymów utleniających w danych warzywach i owocach, od zawartości czynników hamujących jej działanie, od środowiska (kwasowości) i innych.

2. Rodzaj dodawanych przypraw do surówek ma pewne znaczenie. W pracy tej zauważono, że dodatek do surówek śmietany lub soli działa oszczędzająco na witaminę C. Działanie śmietany tłumaczy się częściowo mechaniczną ochroną rozdrobnionego warzywa od działania tlenu powietrza. Sól działa w ten sposób, że zmniejsza ilość tlenu w

środowisku, ponieważ rozpuszczalność tlenu w soli jest mniejsza. Dodatek do surówek octu i cukru mimo obecności soli powodował spadek zawartości witaminy C, przyczyną tego może być kwas octowy.

Praca ta była wykonana w 1950 roku. Natomiast w roku 1952 ukażała się praca Alma, w której autor wysuwa przypuszczenia co do niszczącego działania kwasu octowego na witaminę C. Kwas octowy nadgryza tkankę roślinną, na skutek czego następuje szybsze zetknięcie się kwasu askorbinowego z enzymami utleniającymi.

3. Czas przechowywania przyrządzonych surówek wpływa na obniżenie zawartości witaminy C. Obniżenie to jest tym większe im szybciej zachodzą procesy utleniania witaminy C w danym warzywie.

4. Z surówek mieszanych zbadano tylko jedną kombinację i nie zauważono ujemnego działania na siebie użytych produktów.

Piśmiennictwo:

1. Wojna Nowicka L.: Roczniki PZH Nr 2, str. 195, 1954 r.
 2. Szczygłowa M. i Siczkońska J.: Żywnie Zbiorowe, Nr 6, str. 7, 1951 r.
 3. Markuze Z.: Roczniki PZH Nr 1-2, str. 112, 1951 r.
 4. Alm P.: Int. Z. Vitaminforsch, 23 str. 459, 1952 r. i 24 str. 81, 1953 r.

Wartość odżywcza dyni, kabaczków i pieprzu słodkiego

WNASZYCH codziennych posiłkach powinniśmy dbać o to, aby dostarczyć organizmowi wszystkich niezbędnych składników pokarmowych. Poszczególne produkty spożywcze przedstawiają różną wartość odżywczą. Warzywa np. cenimy jako surowiec pokrywający nasze zapotrzebowanie na witaminy i składniki mineralne. Wśród licznej różnorodności warzyw pragnę zwrócić uwagę na wymienione w tytule, jako mniej u nas popularne, a stanowiące cenną pozycję ze względu na dużą zawartość — karotenu (prowitaminy A) i witaminy C. Wszystkie te warzywa są względnie łatwe w uprawie, stosunkowo niedrogie i o dużych możliwościach kulinarnych.

Dynia. W uprawie warzywnej stosuje się dynię olbrzymią, dynię zwyczajną i dynię piżmową oraz ich krzyżówki. Najczęściej spotykanymi odmianami dyni są Melonowa siatkowa i Mamut. Owoce dyni mogą dochodzić do 50 kg wagi.

Dynia stanowi dobre źródło β — karotenu. Badania przeprowadzone w PZH w roku 1951 wykazały, że zawartość β — karotenu jak i witaminy C waha się w dość dużych granicach zależnie od czasu zbioru (stadium dojrzałości) i odmiany. Dojrzałe owoce zawierają znacznie więcej β — karotenu i witaminy C niż niedojrzałe. Poza tym na ogół można przyjąć, że owoce silniej zabarwione i o delikatniejszym miąższu będą zawierały więcej witamin. W przebadanych trzech odmianach Mozèlewska, Melonowa i Mamut amerykański oraz dyni rynkowej zawartość β — karotenu wynosi od 0,16 do 3,69 mg%,¹⁾ średnio 1,18 mg%, a zawartość witaminy C od 6,4 do 23,9 mg%, średnio 13 mg%. Przez dobór odpowiednich odmian można wybitnie zwiększyć ilość tych witamin. W czasie przechowywania dyni zawartość witaminy C znacznie się zmniejsza.

¹⁾ mg% — miligram % . Miligram = $\frac{1}{1000}$ grama.

Wanda PIOTROWIAK
Halina STOBNIKA

Potrawy z kabaczków, zielonego pieprzu i dyni

KABACZKI, dynia oraz pieprz zielony należą do jarzyn niezbyt rozpowszechnionych w żywieniu zbiorowym prawdopodobnie dlatego, że mało są znane sposoby ich przyrządzania. Potrawy z kabaczków i z dyni są lekko strawne, na skutek czego nadają się nie tylko do jadłospisów dla dorosłych, ale również znajdują zastosowanie w jadłospisach dla dzieci, starców i ozdrowieńców. Potrawy z dyni i kabaczków stosujemy nawet w diecie dla chorych na cukrzycę.

Pieprz zielony nie posiada tak szerokiego zastosowania jak dynia, czy kabaczki, niemniej jednak nie powinno zabraknąć w jadłospisach zakładów żywienia zbiorowego potraw z tego tak poszukiwanego przez smakoszy surowca.

Zaletą omawianych jarzyn jest łatwość i szybkość ich przyrządzania, a szczególnie gotowanie, które nie powinno trwać dłużej niż kilka minut.

Podane niżej przepisy są odpowiednie dla żywienia zbiorowego. Obejmują one potrawy, które mogą być przygotowane na kilka godzin przed konsumpcją (zapiekanki, jarzyny faszerowane itp.) oraz takie, których

Dynia zawiera ok. 0,7% składników mineralnych — głównie fosforu, potasu i sodu.

Kabaczki są to dynie, których młode, nie wyrosnięte owoce ($\frac{1}{3}$ maksymalnej swojej wielkości) stanowią produkt spożywczy. W Polsce najbardziej rozpowszechnione są kabaczki szparagowe. Zawierają one 3—15 mg% witaminy C.

Pieprz słodki zbiera się u nas zwykle na zielono do konserw. Do sałatek i faszerowania używa się pieprz po osiągnięciu barwy czerwonej. Zielone owoce mogą dojrzeć poza rośliną. Pieprz ten jest niezwykle bogaty w witaminę C (ok. 250 mg%), a także w β — karoten (ok. 10 mg%).

Dziennie zapotrzebowanie witaminy A u człowieka wynosi ok. 3.000 jednostek międzynarodowych. Jeśli przyjmujemy przeciętną przyswajalność karotenu $\frac{1}{3}$ w porcji dyni 200—250 g, organizm otrzyma 1500 jednostek międzynarodowych, czyli połowę dziennego zapotrzebowania.

Dziennie zapotrzebowanie witaminy C u człowieka wynosi ok. 50 mg%, czyli taka sama porcja dyni zaspokoi $\frac{1}{4}$ zapotrzebowania dziennego. Ponadto β — karoten z dyni jest łatwiej przyswajalny niż z wielu innych warzyw, np. marchwi.

Pieprz słodki jeszcze w większym stopniu niż dynia pokrywa zapotrzebowanie na te witaminy.

Wprowadzenie dyni, kabaczków i pieprzu słodkiego na szerszą skalę do żywienia zbiorowego ułatwiłoby pokrycie niedoborów witaminy A i C oraz stworzyłoby szereg nowych możliwości kulinarnych.

Literatura.

Berger S. Werthelm A. Krzyżanowska M. — Zawartość — karotenu (prowitaminy A) i karotenoidów w pomidorach i dyni oraz witaminy C w dyni. Przemysł Rolny i Spożywczy Nr 12, str. 459, 1951. Reisler A. W. Gągiena Pitanija, 1952.

przyrządzanie musi się odbywać w miarę wydawania potraw na salę konsumpcyjną (dynia z pomidorami, kabaczki smażone itp.).

Przyrządzanie kabaczków

Należy wybierać kabaczki młode, z małą pozostałością kwiatową. W młodych kabaczkach procent odpadków jest minimalny, ponieważ nie odrzuca się pestek, gdyż są one jadalne (bardzo miękkie). Kabaczków młodych nie obiera się, a tylko po dokładnym wymyciu oskrobuje. Natomiast starsze kabaczki wymagają już obierania. Do potraw duszonych należy wybierać kabaczki nieduże, aby można napępniać je nadzieniem tylko z jednego końca. Kabaczki o większych rozmiarach mogą być wykorzystane do potraw gotowanych lub smażonych. Kabaczki wrzuca się na osoloną wrzącą wodę i gotuje nie dłużej niż 10 minut. Kabaczki smażone soli się przed podaniem aby zapobiec wypłygnięciu soków z jarzyny, które utrudniają smażenie.

Z kabaczków można przyrządzać sałatki, pastę do kanapek, kabaczki faszerowane podawane na zimno

oraz na gorąco (w sosach), ołatki smażone na tłuszczu, placki z surowych lub z gotowanych kabaczków, a nawet żur z kabaczkami.

A oto kilka przepisów (ilość na 10 porcji)

1. Sałatka z kabaczków:

kabaczki — 1,50 kg, pomidory — 0,25 kg, zielenina — 0,03 kg, olej — 0,10 kg, sól, ocet, cukier.

Kabaczki umyć, obrać, pokroić w podłużne kawałki i ugotować w małej ilości osolonej wody. Wymieszać z pokrajany pomidorem, doprawić smakowo, polać olejem i posypać posiekaną zieleniną.

2. Pasta do smarowania kanapek:

kabaczki — 1,50 kg, olej — 0,20 kg, cebula — 0,30 kg, pomidory — 0,25 kg, zielenina — 0,02 kg, sól, ocet.

Młode kabaczki umyć, obrać, ugotować i bardzo drobno posiekać. Cebulę drobno pokrajaną poddusić na oleju, dodać pokrajany kabaczek i obsmażyć na tłuszczu. Następnie przestudzić, doprawić smakowo. Kawalczyki chleba lub bułki posmarowane masłem smarować pastą, posypać zieleniną i dekorować plasterkami pomidora.

3. Kabaczki po grecku:

kabaczki — 1,50 kg, olej — 0,20 kg, seler — 0,10 kg, marchew — 0,30 kg, pietruszka — 0,20 kg, cebula — 0,15 kg, pasta pomidorowa — 0,12 kg, liście bobkowe, sól, ocet, pieprz, cukier.

Kabaczki nieduże umyć, obrać i pokroić w plastry o grubości ok. 1 cm. Smażyć na tłuszczu. Warzywa oczyścić, zetrzeć na długie paski, cebulę posiekać. Warzywa poddusić do miękkości na oleju, dodać przyprawy i przecier z pomidorów. Sosem tym polać ostudzone kabaczki.

Kabaczki po grecku można podawać również na gorąco z ziemniakami z wody.

4. Kabaczki faszerowane:

kabaczki — 2,50 kg, ryż — 0,40 kg, grzyby suszone — 0,08 kg, tłuszcz — 0,15 kg, śmietana — 0,15 kg, ser tyłczycki — 0,10 kg, jaja (3 sztuki) — 0,15 kg, sól, pieprz.

Kabaczki nieduże umyć, obrać, wydrążyć. Ugotować ryż na sypko, oddzielnie ugotować grzybki, drobno pokrajać, wymieszać z ryżem i jajkiem oraz mięszem kabaczków. Przygotowanym nadzieniem faszerować kabaczki. Poddusić pod przykryciem. Przed wydaniem sos zaprawić śmietaną i posypać utartym serem.

Uwaga: Kabaczki można faszerować nadzieniem z mięsa gotowanego i kasz lub bułki z ryżem i koprem itd. Wydawać z sosem pomidorowym lub paprykowym.

5. Kabaczki smażone:

kabaczki — 2,50 kg, jaj (4 sztuki) — 0,20 kg, mąka — 0,10 kg, bułka tarta — 0,20 kg, olej — 0,20 kg, sól.

Obrane młode kabaczki pokroić w plasterki grubości ok. 1 cm. Otaczać w mące i w jajku, a następnie w bułce tartej, smażyć na gorącym tłuszczu, lekko osolić natychmiast podawać.

Przyrządzanie zielonego pieprzu

Należy wybierać zielone duże strąki. Jeżeli strąki są bardzo grube, to przecina się je wzdłuż, a w przeciwnym wypadku wydrąża przy ogonku aby wyjąć wszystkie pestki. Przy wydrążaniu można posługiwać się łyżeczką do wydrążania ziemniaków. Faszerowany zielony pieprz podaje się na zimno lub na gorąco w sosach (greckim, beszamelowym, śmietanowym) z makaronem albo z ryżem. Strąki surowe poszatkowane mogą być użyte jako dodatek do sałatek.

Zielony pieprz faszeruje się:

a) nadzieniem przyrządzonym z miększu wyjętego

ze strąka z dodatkiem bułki tartej, oliwy, jajka i cebuli;

b) nadzieniem z ryżu z grzybami, cebulą, koprem (dla związania składników daje się niewielką ilość mielonego surowego mięsa);

c) nadzieniem z mięsa z kaszą jęczmienną lub ryżem. Strąki pieprzu wydawać można również zawijane w ciasto francuskie i pieczone.

Pieprz faszerowany ryżem:

zielony pieprz — 2,50 kg, ryż — 0,40 kg, grzyby suszone — 0,04 kg, tłuszcz — 0,30 kg, cebula — 0,30 kg, śmietana — 0,30 kg, zielenina 0,05 kg, sól, pieprz.

Pieprz wydrążyć. Ryż ugotować na sypko. Grzyby ugotowane posiekać. Cebulę drobno pokroić, zrumienić. Składniki wymieszać i doprawić smakowo. Nadzieniem faszerować strąki, ułożyć w rondlu, podlać wodą, skropić tłuszczem i wstawić do gorącego piekarnika. Wydrążony ze strąków przetrzeć, dodać śmietaną, koperek. Gdy strąki zmiękną zalać je śmietaną i chwilę poddusić.

Przyrządzanie dyni

Z dyni można przyrządzać smaczne surówki, sałatki, zapiekanki z różnymi gatunkami kasz, ołatki, dynię duszoną w sosach, faszerowaną, zupę z dyni. Stosować ją można również do pieczywa cukierniczego. Dynię ugotowaną, przetartą przez sito dodaje się do ciasta. Dynia poza tym jest doskonałym surowcem na wszelkiego rodzaju przetwory, jak kompoty, powidła, konfitury, marynaty.

Na potrawy należy wybierać dynię nieprzejrzałą, umyć ją, obrać, rozkroić, wydrążyć pestki i włókna.

1. Surówka z dyni ze śliwkami: dynia — 1,50 kg, śliwki — 0,50 kg, cukier — 0,15 kg, kwasek cytrynowy — 0,005 kg, lub sok z cytryny.

Dynię pokroić w kostkę, wymieszać z pokrojonymi śliwkami, osłodzić i zakwasić. Przyrządzić na dwie godziny przed wydaniem.

2. Surówka z dyni i jabłek:

dynia — 1,50 kg, jabłka kwaśne — 0,60 kg, cukier — 0,10 kg.

Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion. Jabłka umyć. Dynię i jabłka zetrzeć na tarce o dużych otworach. Dynię wymieszać z jabłkami i doprawić cukrem do smaku.

3. Sałatka z dyni:

dynia — 2,00 kg, cukier — 0,15 kg, sok z cytryny lub kwasek cytrynowy — 0,005 kg.

Dynię oczyszczoną ze skóry, pestek i włókien upiec w dużych kawałkach lub pokroić w kostkę bez dodania wody pod przykryciem, ostudzić, osłodzić i zakwasić.

4. Budyń z dyni z kaszą jaglaną:

dynia — 1,50 kg, kasza jaglana — 0,60 kg, jaja (3 sztuki) — 0,15 kg, masło — 0,10 kg, mleko — 1 kg, bułka tarta — 0,20 kg, cukier — 0,05 kg, skórka cytrynowa lub wanilia.

Oczyszczoną dynię pokroić w kostkę i rozgotować w części przeznaczonej ilości mleka. W pozostałej ilości mleka ugotować na sypko kaszę jaglaną. Ugotowaną dynię przetrzeć. Żółtka utrzeć z masłem. Uartą emulsję połączyć z przecierem z dyni i kaszą, doprawić do smaku. Ubić pianę z białka, wymieszać z masą, włożyć do formy budyniowej i gotować 40 minut.

Tak przygotowaną masę można również upiec.

5. Racuszki z dyni:

dynia — 2 kg, mąka — 0,25 kg, jaja (3 sztuki) — 0,15 kg, sól — 0,01 kg, olej — 0,20 kg, śmietana — 0,20 kg, cukier — 0,02 kg.

Dynię pokroić, ugotować, przetrzeć przez sito, wymieszać z pozostałymi składnikami, smażyć na oleju. Podawać ze śmietaną.

6. D y n i a p o w ę g i e r s k u :

dynia — 2,50 kg, tłuszcz — 0,15 kg, mąka — 0,15 kg, śmietana — 0,30 kg, sól — 0,02 kg, papryka — 0,005 kg, koper — 0,03 kg, kwas cytrynowy — 0,005 kg.

Dynię pokroić w kostkę lub wydrążyć łyżeczką kulki i zagotować w niewielkiej ilości wody. Z mąki z tłuszczu sporządzić zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem z dyni i wymieszać ze śmietaną, doprawić smakowo, dodać siekany koper.

7. D y n i a z k w a s z o n y m o g ó r k i e m :

dynia — 2,50 kg, cebula — 0,20 kg, ogórki kwaszone — 1 kg, smalec — 0,05 kg, mąka — 0,05 kg, śmietana — 0,10 kg, zielony koper — 0,02 kg, sól — 0,01 kg, kwas z ogórków.

Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion, pokroić w kostkę. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Dynię wraz z cebulą zalać bardzo małą ilością wody, posolić i gotować. Z tłuszczu i mąki przyrządzić lekko zrumienioną zasmażkę, przestudzić i rozprowadzić gorącym wywarem z dyni i śmietaną. Ogórki zetrzeć na tarce o dużych otworach, dodać do dyni. Potrawę doprawić do smaku kwasem ogórkowym, wymieszać z zasmażką i zagotować.

Przed wydaniem posypać posiekanym zielonym koperkim. Podawać jako dodatek do drugiego dania obiadowego, lub do potraw z kaszy, względnie mąki.

8. D y n i a l u b k a b a c z e k z p o m i d o r a m i :

dynia — 2,50 kg, cebula — 0,20 kg, pomidory — 1,50 kg, (lub pomidory koncentrat), śmietana — 0,20 kg, mąka — 0,05 kg, sól — 0,02 kg.

Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion, pokroić w ko-

stkę. Cebulę obrać, drobno pokroić. Dynię wraz z cebulą zalać bardzo małą ilością wody (dynia w czasie gotowania wydziela dużo wody), posolić i gotować. Pomidory umyć, pokroić na części, rozgotować i przetrzeć do dyni. Śmietaną rozmieszać z mąką. Gdy dynia miękka dodać do niej zaprawę i zagotować. Podawać jako dodatek do drugiego dania obiadowego, lub do potraw z kaszy, względnie mąki.

Potrawy z dyni

9. Z u p a z d y n i z z i e m n i a k a m i i z a c i e r k ą :

dynia — 2 kg, cebula — 0,30 kg, pomidory koncentrat — 0,15 kg, śmietana — 0,20 kg, smalec — 0,07 kg, ziemniaki — 1 kg; zacierka: mąka — 0,25 kg, jajka — 2 sztuki.

Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion i włókien, pokroić w kostkę, rozgotować, przetrzeć. Ziemniaki obrane pokroić w kostkę, ugotować w niewielkiej ilości wody. Połączyć ziemniaki z przecierem z dyni, rozprowadzić wodą gotującą do odpowiedniej objętości, osolić. Cebulę drobno pokrojoną udusić w tłuszczu, połączyć z przecierem pomidorowym i dodać do zupy. Na gotującą zupę wrzucić zacierki i ugotować.

10. Z u p a z d y n i i j a b ł e k :

dynia — 1,50 kg, jabłka kwaśne — 0,80 kg, śmietana — 0,15 kg, mąka — 0,03 kg, cukier — 0,20 kg, cynamon — 0,003 kg.

Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion i włókien, pokroić w kawałki. Jabłka umyć, pokroić na ćwiartki. Dynię wraz z jabłkami zalać gorącą wodą, rozgotować, przetrzeć i wymieszać z cukrem. Śmietaną rozmieszać z mąką, wlać do gotującej się zupy, dodać cynamonu, zagotować. Podawać z grzankami, groszkiem ptysiovym, sucharkami.

Z wydawnictw książkowych

Od książki kulinarnej do polityki wydawniczej w zakresie żywienia zbiorowego

WYDAWNICTWA z dziedziny żywienia mają w Polsce głęboką tradycję. Książki z czasów Rzeczypospolitej szlacheckiej nie zawierają wprawdzie wyłącznie tematyki kulinarnej, gdyż poświęcone są przede wszystkim sprawom gospodarstwa domowego we dworze szlacheckim, niemniej sztuka sporządzania posiłków i umiejętność przechowywania żywności odgrywały w nich poczesną rolę.

Pierwsze książki nastawione specjalnie na dobór i sporządzanie potraw zaczynają pojawiać się w XIX wieku. Służą one dworom i dworcom szlacheckim, rozmiłowanym w jedzeniu. Coraz częściej trafiają też do rąk zamożnej gospodyni mieszczańskiej usiłującej dorównać wymaganiom, gustom i manierom szlacheckim. Książki kucharskie pisane przez autorki w rodzaju Cwier-

ciakiewiczowej, Ochorowicz-Monastowej i in., stanowią kompilacje krajowych i zagranicznych doświadczeń kulinarnych, podają wiele wyszukanych przysmaków i przemysłowych metod kulinarnych.

W tym samym czasie wielka ilość gospodyń korzysta tylko z ustnej lub pisemnej tradycji przekazywanej córkom przez matki i babki. Kobiety z klasy pracującej muszą obywać się i bez książek i bez tradycji, nie mają żadnych wskazówek, jak zdrowo i smacznie przyrządzać posiłki w ramach szczupłego budżetu domowego.

Książka kucharska w Polsce międzywojennego 20-lecia jest jedną z najbardziej popularnych pozycji wydawniczych i zajmuje — jeśli idzie o nakłady i poczytność — drugie miejsce po literaturze dewocyjnej. W dalszym ciągu nastawiona

jest na odbiorców zamożniejszych, dysponujących znacznymi środkami finansowymi i rozporządzających tzw. służbą domową.

Wszystko to ulega radykalnemu przewrotowi z chwilą obalenia w Polsce kapitalizmu i przystąpienia do budowy socjalizmu. Powstaje nowa gałąź gospodarki narodowej: żywienie zbiorowe, które tym różni się od przedwojennej sieci restauracji, barów, cukierni itp., że nastawione jest na masowe zaspokajanie potrzeb społecznych, a nie na zysk, znajduje się bowiem w rękach państwa i spółdzielczości, a nie kapitału prywatnego.

Rola tradycji kulinarnej maleje. Nabierają znaczenia nowe przepisy, proporcje, normy i sposoby sporządzania potraw, pojawiają się na rynku półfabrykaty, ułatwiające pracę w kuchni itd. Zdrowe, smaczne i ekonomiczne odżywianie zastępuje dawne dogadanie sobie. Fakty te znajdują odbicie w literaturze fachowej poświęconej żywności zbiorowemu i indywidualnemu.

Jednak początkowo do roku 1950 nasze wydawnictwa uspołecznione

traktowały ten problem marginesowo. Dogasające wydawnictwa prywatne wydawały tu i ówdzie poradniki kuchni domowej. Resztę wiadomości zdobywano z rubryki pism kobiecych: „Co będziemy jedli dziś na obiad?”

Pierwszą książką z zakresu żywienia, wydaną przez Polskie Wydawnictwa Gospodarcze w r. 1950 jest „Ekonomia i planowanie żywienia zbiorowego“ Maksymienki — tłumaczenie z języka rosyjskiego.

Na drugą książkę trzeba było czekać rok. W 1951 r. ukazuje się nakładem PWG „Żywienie zbiorowe w żłobkach sezonowych“ S. Witkowskiej, pierwsza praca oryginalna. Rok 1952 przynosi w zasadzie również skromne rezultaty; PWG wydają C. Bitterowej — „Organizację żywienia pracowników w zakładach produkcyjnych“, R. Górskiego — „Planowanie żywienia zbiorowego“, S. Witkowskiej — „Normy żywienia dzieci i jadłospisy“ oraz Górskiego i Sztuckiego — „Wykorzystanie odpadków w zakładach żywienia zbiorowego“.

Po 3 latach poszukiwania kierunku, po okresie badań potrzeb rynku następuje zasadniczy przełom. W r. 1953 ukazuje się już 10 pozycji wydawniczych w 91.700 egzemplarzy. Książki te dadzą podzielić się na 3 grupy. Do pierwszej należą podręczniki dla szkół zawodowych: „Ekonomia i planowanie żywienia zbiorowego“ Górskiego, Pawłowskiego i Wierzbickiego, „Technologia przyrządzania potraw“ cz. I Badeckiej-Celczyńskiej, „Technologia przyrządzania potraw“ cz. I Strasburger i Komornickiej. Do drugiej grupy zaliczymy poradniki o charakterze podręczników dla szkolenia przywarsztatowego, dla uczestników kursów zawodowych i dla potrzeb praktyków, a zatem na rynek zamknięty. Będą to: „Kontrola techniczno-chemiczna w żywności zbiorowej“ Mackiewicz (skrypt powielany), „Organizacja gospód gminnych spółdzielni“ Podkowińskiego, „Rachunkowość i kalkulacja gospód GS“ Pawłowskiego. W trzeciej grupie mieszczą się wszystkie pozostałe publikacje przeznaczone dla szerokiego odbiorców zarówno w żywności indywidualnym, jak i zbiorowym, a więc: „Obsługa konsumenta w zakładach żywienia zbiorowego“ pod kierunkiem Jezierskiej, „Normy żywienia dzieci i jadłospisy“ Witkowskiej II wyd., „Receptura potraw“ praca zbiorowa IHŻ, „Książka kucharska“ Czerny. Wszystkie te książki cieszą się ogromnym powodze-

niem i nabycie wielu z nich przedstawia dzisiaj niemałą trudność.

Kierunki publikacyjne krystalizują się, polityka wydawnicza w zakresie żywienia staje się bardziej konsekwentna. Rok 1954 przynosi dalsze, planowe rozszerzenie wachlarza zainteresowań wydawniczych. Plan wydawniczy zawiera 12 pozycji o nakładzie 135.800 egz., z czego na drugie wydanie „Książki kucharskiej“ przypadnie 100.000 egz. Tematyka 1954 r. zawiera ponadto 5 podręczników, 2 pozycje poświęcone gospodarce oddziałów zaopatrzenia robotniczego, 1 technologii gastronomicznej, 1 utrwalaniu produktów i wyrobów gastronomicznych, 1 stołówkom pracowniczym, 1 żywności dietetycznemu. Pojawiają się nowe problemy i nowi autorzy.

Zamierzenia wydawnicze 1955 r. są jeszcze większe i bardziej urozmaicone. Projekt planu wydawniczego przewiduje wydrukowanie ok. 20 pozycji o nakładzie co najmniej 120.000 egz., z czego na podręczniki przypadnie 9 pozycji. Planowane jest wydanie „Kuchni polskiej“, prac dotyczących statystyki żywienia zbiorowego, założeń ekonomicznych i technicznych projektowania zakładów żywienia zbiorowego, higieny i bezpieczeństwa pracy w zakładach, zasad zaopatrzenia materiałowego, organizacji i działalności barów mlecznych itp. W większym niż dotychczas stopniu zostaną w książkach wykorzystane doświadczenia i osiągnięcia, zwłaszcza przodujących zakładów i ich pracowników.

Z książek PWG mogą korzystać i korzystają: uczniowie zasadniczych szkół gastronomicznych i techników gastronomicznych, studenci wyższych szkół ekonomicznych, administracyjni i techniczni pracownicy wszystkich szczebli przedsiębiorstw i zakładów żywienia zbiorowego, pracownicy szpitali, sanatoriów, domów wczasowych zajmujący się żywnością itp., ekonomiści, statystycy, planiści i technolodzy, a także gospodynie domowe. Obliczone są na czytelnika bądź szkolącego się, bądź doszkalającego się. Dla wielu praktyków stanowią podsumowanie, przypomnienie lub podkreślenie zagadnień węzłowych występujących w ich pracy.

Książki PWG nie są jedynymi wydawnictwami w zakresie żywienia.

Należy wspomnieć o pozycjach Państwowych Wydawnictw Lekarskich, np. dietetyka, higiena zakładów żywienia zbiorowego itp. W innych wydawnictwach, np. PWT również można znaleźć zagadnienia

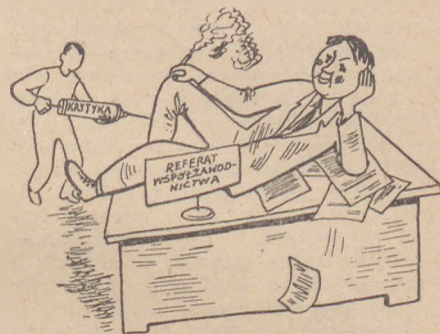
interesujące technologów żywienia zbiorowego. Wszystkie te publikacje razem wzięte służą jednej sprawie; dają wskazówki, informacje, przykłady, które praktykom pomagają lepiej wykonywać swoje zadania, które uczą i dokszałcają, podają metody i sposoby lepszego, smaczniejszego, zdrowszego i oszczędniejszego przyrządzania posiłków.

K. SOKOŁOWSKI

Z PRASY

W Jeleniogórskich Zakładach Gastronomicznych i WZG Wschód we Wrocławiu nikt nie interesuje się współzawodnictwem, co w poważnym stopniu odbija się na wykonaniu planów.

(Koresp. W. Banaszewski)



Umarł Maciek umarł,
Wciąż leży na desce,
gdy mu dadzą zastrzyk,
obudzi się wreszcie.

Gazeta Robotnicza

Nie trudno odgadnąć



- Chcesz się napić z brudnej szklanki? Udaj się do „Pomorzanki“.
 - Gdzie ta „Pomorzanka“, która z brudu słynie?
 - Gdzie? Nie szukaj daleko — w mieście Koszalinie.
- (Wg korespondencji Kuscewicz) Głos Koszaliński

W stołówce Poznańskich Zakładów Metalurgicznych



— Od chwili gdy je skrytykowano, że widelce i noże są brudne — starają się jak mogą.

SZPILKI

Księgowość i finanse — W zakresie pokrywania kosztów przejazdu i diet pracowników delegowanych do prac społecznych oraz kosztów za używanie pojazdów mechanicznych do wykonywania akcji mającej na celu dobro ogólnospołeczne, należy ściśle stosować:

Przepisy okólnika Nr 55 Prezesa Rady Ministrów z 30.III.1951 r. (Monitor Polski Nr 31, poz. 395) przy pokrywaniu kosztów delegacji i diet pracowników przedsiębiorstw delegowanych do prac społecznych. Okólnik stwierdza m. in., że pracownik delegowany w związku ze sprawami organizacyjnymi związku zawodowego lub z akcją społeczno-polityczną, mającą charakter ogólny, otrzymuje zwrot kosztów przejazdu i diety od organizacji społeczno-politycznej delegującej go. Na podstawie powyższego pokrywanie omawianych kosztów delegacji i diet przez przedsiębiorstwa gastronomiczne nie powinno mieć miejsca. Przedsiębiorstwa zobowiązane są jedynie do udzielenia na czas delegacji wystawionej przez organizację związkową lub społeczno-polityczną urlopu płatnego z uwzględnieniem potrzeb służby.

Przepisy okólnika Nr 4 Prezesa Rady Ministrów z 30.I.1950 r. (Monitor Polski Nr 17, poz. 177) przy pokrywaniu kosztów użycia pojazdu w związku z wykonywaniem akcji mającej na celu dobro ogólnospołeczne.

Zgodnie z przepisami § 7 ust. 1 wymienionego okólnika prezydya wojewódzkich, powiatowych i miejskich rad narodowych upoważnione są do zwracania się w formie pisemnej m. in. do przedsiębiorstw gastronomicznych o przydział samochodów dla potrzeb terenowych organów władz państwowych. Przepisy te nie dają jednak podstawy do żądania dostarczenia przez przedsiębiorstwa środków lokomocji dla obsługi bieżących potrzeb administracyjnych prezydów rad narodowych.

W przypadku, gdy jednostka służbowa, jej pracownik lub też organizacja społeczna, czy polityczna działająca na terenie przedsiębiorstwa bierze w używanie pojazd z związku z wykonywaniem akcji, mającej na celu dobro ogólnospołeczne — koszty obciążają przedsiębiorstwo oddające w użytkowanie pojazd.

Zgodnie jednak z wyjaśnieniami Urzędu Rady Ministrów podanymi radom narodowym w piśmie z 27.III.1952 r. Nr Og. 14/642/52, pokrywanie kosztów przez jednostkę oddającą w użytkowanie pojazd może nastąpić jedynie w toku akcji, dla wykonywania której nie ma specjalnie powołanego organu lub też ustalonych kredytów. Z pisma Urzędu Rady Ministrów wynika, że w razie odmowy udzielenia środków lokomocji przewodniczący wojewódzkiej, powiatowej czy miejskiej rady narodowej uprawnieni są w toku realizowania akcji, uznanej przez władze jako mającej na celu dobro ogólnospołeczne, do oceny motywów uzasadniających odmowę udzielenia środków lokomocji. W przypadku uznania przytoczonych przez przedsiębiorstwo motywów odmowy za

niewystarczające, przewodniczący rady narodowej z tytułu ciążącej na nim odpowiedzialności w zakresie właściwego wykonania akcji na terytorium danej rady narodowej uprawniony jest w oparciu i z powołaniem się na ogólną uchwałę prezydium do wydania zarządzenia, aby określony środek lokomocji został dostarczony w ustalonym terminie. Zarządzenie to jednak nie może dotyczyć samochodów o specjalnym przeznaczeniu, np. do przewozu pieczywa, ryb, mięsa, których nie należy odrywać od wykonywania specjalnie zleconych im zadań.

Żądanie dostarczenia środka lokomocji powinno zawierać określenie terminu, w ciągu którego środek lokomocji będzie pozostawał w dyspozycji prezydium rady narodowej. Termin nie może przekraczać 7 dni.

Zwrot kosztów za użycie pojazdu mechanicznego następuje ponadto na zasadach ustalonych w zarządzeniach: Ministra Transportu Drogowego i Lotniczego z 8.III.1953 r. w sprawie opłat za używanie pojazdów samochodowych jednostek gospodarki uspołecznionej przez inne jednostki (Dz. Tar. i Zarz. Komunik. Nr 13/53, poz. 150); Ministra Komunikacji z 8.II.1951 r. o ustaleniu stawek wynagrodzenia za dostarczone mechaniczne środki przewozowe (Dz. Tar. i Zarz. Komunik. Nr 5/51, poz. 44).

Produkcja — Minister Handlu Wewnętrznego wydał zarządzenie z dnia 7 maja 1954 r. w sprawie wprowadzenia nowych receptur w zakładach gastronomicznych. Wprowadzone zostały dwa rodzaje receptur: receptury zasadnicze i receptury regionalne. W miarę ukazywania się naszych receptur zasadniczych, receptury dotychczas obowiązujące wydane w formie książki będą anulowane.

Receptury regionalne zostaną ponownie opracowane i zatwierdzone. Przy wydziałach handlu WRN powołano już komisje kulinarne opiniujące zgłaszane receptury. W skład komisji kulinarnej wchodzi: przewodniczący rady kulinarnej działającej przy WZPG, względnie osoba przez niego wytypowana, kucharz, projektodawca receptury oraz kierownik sekcji technologicznej przedsiębiorstwa wnioskującego.

CZPG polecił wytypować w przedsiębiorstwach typu A i B nie posiadających zakładu doświadczalnego po jednym zakładzie gastronomicznym o dobrym zapleczu na zakład doświadczalny, w którym pracowałyby będą receptury do zatwierdzenia. Surowce użyte do produkcji ocenianych potraw winny być pobierane z magazynu zakładu, a potrawy wyprodukowane dopuszczone do sprzedaży. Zakład w ciągu miesiąca może wydać około 500 zł na potrawy, które nie będą miały zbyt, lub na potrawy poddane próbie smakowej przez członków komisji. Sumy pieniężne wydatkowane przez zakład na próby potraw należy traktować jako uzasadnione przekroczenie kosztów.

Zakład wytypowany winien być wyposażony w dobry sprzęt (garnki o różnych

pojemnościach, patelnie), wagę uchylną, naczynia miarowe i termometr. Próby winny być przeprowadzane 3-krotnie na 30 potraw, uwzględniając wszystkie fazy produkcji (np. waga surowców brutto, waga półfabrykatu, zwroty produkcyjne itp.). Próby przeprowadza rada kulinarna istniejąca przy przedsiębiorstwie. Z przeprowadzonych prób sporządza się protokół, stanowiący podstawę do zatwierdzenia wniosku lub odrzucenia go przez wojewódzką komisję kulinarną.

Handel — CZPG zobowiązała ponownie WZPG i dyrekcje przedsiębiorstw terenowych oraz komórki inspekcji branżowej do stałej, systematycznej kontroli, czy pracownicy obsługi wystawiają konsumentom na wpłacone kwoty rachunki. W przypadku stwierdzenia niewystawiania rachunku, wobec winnych stosowane będą konsekwencje służbowe w postaci ostrzeżeń, nagan, obcięć premii, a nawet dyscyplinarnego zwolnienia.

O obowiązkach wystawiania rachunku przez kelnerów należy informować konsumentów drogą wywieszek umieszczonych w salach konsumpcyjnych, drukowanych ulotek wykładanych na stolikach oraz na wszelkich naradach z konsumentami. O obowiązkach wystawiania rachunków przez kelnerów należy również codziennie przypominać w jadłospisach zakładów kat. S i I, mimo, że są drukowane indywidualnie. Centralnie drukowane jadłospisy dla zakładów kat. II i III tego rodzaju uwagę posiadają.

Dotychczasowy szyld obowiązujący zostanie stopniowo wycofany. Zamiast niego obowiązować będą 2 oznaczenia zakładu: szyld reklamowy i wywieszka firmowa. Przy szyldzie reklamowym zakład nie jest skrepowany żadnymi wzorami, wymiarami, kształtem, kolorem czy krojem litery. Szyld winien akcentować rodzaj, charakter działalności oraz specyficzność poszczególnych zakładów. Wygląd jednak szyldu musi być związany z elewacją budynku i charakterem samego zakładu. Wzór szyldu, zgodnie z uchwałą Prezydium Rządu z dnia 29.VII.1953 r., należy zatwierdzić we właściwej miejskiej inspekcji budowlanej — wydział szyldów i wywieszek.

Szyld reklamowy powinien zawierać nazwę zakładu oraz jego rodzaj z tym, że w szyldzie dominuje nazwa zakładu w rozmiarze i kolorze. Szyld może posiadać rysunek związany z nazwą zakładu. Natomiast nie wolno na nim umieszczać nazwy i adresu przedsiębiorstwa, adresu zakładu, numeru telefonu, emblematów przedsiębiorstw itd. zawartych w tekście wywieszki. Szyld reklamowy może mieć różne rozwiązania, jak gabloty szklane, szyldy malowane na szybach kolorowymi farbami, szyldy umieszczone w murze lub na dachu z zastosowaniem strzałek świetlnych stałych, czy przerywanych.

Wywieszka firmowa o formacie A-5 wykonana w materiale, barwach, układzie tekstu i kroju liter według danego szyldu powinna być umieszczona na drzwiach wejściowych, od wewnątrz lub nad drzwiami. Zakład może mieć tylko jedną wywieszkę.

W y d a w c a: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE. Przedsiębiorstwo Państwowe Warszawa, ulica Poznańska 15. Telefon 8-60-71
REDAGUJE KOLEGIUM. Adres red.: W-wa 10, ul. Koszykowa 54 (I p.), tel. 8-18-50 i 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 359/Cz/54 z dn. 16.VIII.54. Podpisano do druku 28.VIII.54. Druk ukończono dnia 3.IX.54 r.
Nakład 6.825 egz. Ark. wyd. 4,4. Papier druk. sat. kl. VII A 40. Zakł. Graf. Dom Słowa Polskiego. Zam. 4431/C. 5-B-18042
Cena egz. 3 zł.

