

Zywnienie **ZBIOROWE**



WARSZAWA, KWIECIEŃ 1955 R.

4

Nauka w służbie żywienia zbiorowego — C. BITTER	1
Uwagi o wnętrzach zakładów z nowego budownictwa — Włodzimierz SOBIESZCZUK	2
Czego żądamy od kierownika w zakresie ochrony mienia społecznego — Mieczysław JAKMAN	4
Większe zainteresowanie szkoleniem w zakresie BHP — Stanisław SZCZEPAN-SKI	5
Niewłaściwy stosunek do akcji bezpieczeństwa i higieny pracy w KZG — Zygmunt GROSZEWSKI	5
Nazwy czynności i procesów kulinarnych — Marian ZAMIARA	5
S p o s t r z e ż e n i a i u w a g i :	
Zwiększyć troskę o sprawy socjalne — Z. K.; Cienie prowizyjnego systemu plac w gospodach — A. IMIELSKI; Usunięcie błędów i usterek w żywieniu młodzieży sprawą palącą — Feliksa STARZYŃSKA; Trzeba wzmocnić szkolenie przyzakładowe — Stanisław BŁOŃSKI; Rozszerzyć asortyment potraw z dorsza w ośrodkach FWP — Eugeniusz ORZECZOWSKI	8

ORGANIZACJA PRACY I POSTĘP TECHNICZNY

Znaczenie racjonalnego żywienia rybaków — Bernard SZCZEBLEWSKI	11
Obsługa maszyny do mielenia mięsa — Helena KOPROWSKA	12
Dobre pomysły	13

TECHNOLOGIA — HIGIENA TOWARZNAWSTWO

Mazurki — Władysław WYLAŻEWSKI	14
Stale nie doceniamy potraw z jarzyn — Jadwiga CHMIELNICKA	15
Materiały metalowe kotłów i aparatury kuchennej — Maria KŁACZYŃSKA	17

KORZYSTAMY Z DOŚWIADCZEŃ ZSRR

Zywnienie zbiorowe w ZSRR — msk	18
Zywnienie na wielkich budowach komunizmu — Walentyna BUSZOWA	20
Kucharz górniczej stołówki	21
Na półce księgarskiej	21
Przypominamy o zarządzeniach i przepisach	22
Kartki z przeszłości: Odżywianie się chłopów — Marian SIKORA	24
Z prasy	24
Ponadto: Przeczytaj i zapamiętaj; Drobiazgi	

Na okładce:

Kawiarnia reprezentacyjna „Rzeszowlanka“ w Rzeszowie.

Przeczytaj i ZAPAMIĘTAJ

W zależności od rodzaju i ilości gotowanej zupy oblicza się ilość wody potrzebnej na wywar. Aby ułatwić sobie zadanie należy poznać litraż kotłów i wlewać do nich tyle wody, aby po wygotowaniu wywaru już nie dolewać wody do zupy, co obniża jej smak. Do określenia objętości wody w dużych kotłach służy kotłomierz, tj. czworoboczna listwa z twardego drzewa lub z metalu (aluminium, żelazo pobielane) z podziałką co 5, 10 lub 20 litrów.

Przeprowadzając okresową kontrolę przetworów owocowo-warzywnych należy zwrócić uwagę; czy kapusta kiszona w beczkach pokryta jest sokiem, czy konfitury i dżemy nie pleśnieją, a w marynatkach jest dostateczna ilość octu. Jeśli ilość soku w kapuście okaże się niewystarczająca należy dodać przegotowanej, zimnej wody, osolonej w stosunku 1 — 2 dkg soli na 1 litr wody. Roztwór soli sporządza się we wrzącej wodzie, a następnie studzi. Kapustę kiszoną z beczek dolewanych roztworem soli należy zużyć w pierwszej kolejności. Co pewien czas, w miarę powstawania śluzowatego nalotu, kamień przytłaczający denko oraz klepki od strony wewnętrznej należy starannie oczyścić i zmyć gorącą wodą. Jeśli konfitury pleśnieją zbiera się z nich dokładnie pleśń, a konfitury przesmaża z dodatkiem cukru. Ostudzone konfitury składa się z powrotem do czystych słoików. Gdy konfitury cukrzeją, tzn. cukier oddziela się od owocu tworząc twarde grudki, konfitury trzeba przesmażyć z dodatkiem niewielkiej ilości zakwaszonej wody, lub dodać na 1 kg cukru 100 g syropu ziemniaczanego.

Wyparowany ocet ze źle uszczelnionych marynat uzupełnia się zimnym octem przegotowanym z przyprawami.

Kefir jest napojem mlecznym najbardziej znanym ze swoich właściwości zdrowotnych. W zależności od czasu dojrzewania otrzymuje się kefir jedno, dwu, trzy i więcej dniowy. Jednodniowy kefir o smaku słodkawej śmietany ma działanie lekko rozwalniające, podczas gdy kefir dwudniowy jest rzadszy i silnie pieniający się, bardzo dobrze regulujący czynności przewodu pokarmowego. Natomiast trzydniowy kefir jest w smaku bardziej kwaśny od poprzedniego i bardziej płynny. Jego działanie jest obstrukcyjne.

Pumpernikiel jest chlebem z pełnego ziarna żyta. Przygotowuje się go na zakwasie i poddaje po fermentacji długiemu pieczeniu (ok. 12 godz.) w niskiej temperaturze. Podczas pieczenia działają fermenty, które scukrzają skrobię, a utworzony cukier brunatnieje nadając chlebom charakterystyczną barwę. Pumpernikiel sprzedawany jest jako przysmak i powinien znajdować się we wszystkich zakładach gastronomicznych.

Smażąc naleśniki należy pamiętać, aby ciasto wlewać na dostatecznie wygrzaną patelnię, w przeciwnym wypadku ciasto ogrzewa się razem z patelnią, powoli ścina i wskutek tego przykleja do patelni. W czasie smażenia naleśników przed każdym nalaniem ciasta na patelnię należy je zamieszać, ponieważ skrobią nie rozpuszcza się w wodzie, tylko tworzy w niej zawieszinę, która zostawiona w spokoju opada na dno naczynia i stąd powstaje nierównomierna gęstość ciasta w różnych jego warstwach.

Przy smażeniu ciasta z pianą (używanego do naleśników na paszteciki, do jabłek smażonych w cieście, do słodkich naleśników) nie należy wlewać go na patelnię, lecz konieczne czerpać łyżką wazową, za każdym razem mieszając i nabierając ciasto od dołu. W ten sposób równomiernie rozprowadza się pianę, która nawet po połączeniu z ciastem podływa ku powierzchni.

W A R U N K I P R E N U M E R A T Y

Prenumerata wynosi: kwartalnie 9 zł, półrocznie 18 zł, rocznie 36 zł. Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze do 10 każdego miesiąca poprzedzającego kwartał. Reklamacje z tytułu nieregularnego doręczania czasopisma należy zgłaszać w miejscu zamówienia i opłacania prenumeraty.

Adres Redakcji

Warszawa, ul. Koszykowa 54 tel. 8-18-50, 8-05-54 w. 12
Redaguje kolegium. Godziny przyjęć w dni powszednie od 9—12. Redakcja nadesłanych rękopisów nie zwraca
WYDAWCA: Polskie Wydawnictwa Gospodarcze Przedsiębiorstwo Państwowe, Warszawa ul. Poznańska 15.

Nauka w służbie żywienia zbiorowego

Mgr Inż. C. BITTER

POWOLUJĄC do życia organizacje gospodarcze dla prowadzenia żywienia zbiorowego otwartej i zamkniętej sieci państwo nasze dało wyraz trosce o poziom pracy tego żywienia przez powołanie placówki naukowo-badawczej. Instytut Naukowo-Badawczy Handlu i Żywienia Zbiorowego powstał w Warszawie w 1950 r. Przed zespołem, któremu w IHŻ przypadło zadanie opracowania problematyki żywienia zbiorowego, stanął szeroki wachlarz zagadnień dotąd w Polsce przez naukę prawie nie tkniętych.

Jeżeli w handlu czynności praktyki, a zatem i zakres zagadnień stojących przed pracownikami nauki zamykają się w sferze obrotu towarowego, to w żywnieniu zbiorowym obok czynności handlowych występują zagadnienia produkcji. Należy podkreślić, że jest to produkcja szczególnego rodzaju, gdyż przerobowi podlega produkt łatwo psujący się, a od jakości, świeżości a nawet sposobu podania konsumentowi gotowych potraw zależą nie tylko ekonomiczne efekty zakładów, ale przede wszystkim zdrowie ludności.

ORGANIZACJA, METODY I TEMATYKA PRAC NAUKOWYCH

Organizacyjnie i tematycznie podzielono prace Instytutu z zakresu żywienia zbiorowego na dwie grupy:

- 1) racjonalizacja i normalizacja żywienia zbiorowego,
- 2) ekonomika i organizacja żywienia zbiorowego.

Zespół pierwszy ma do swojej dyspozycji pracownię technologiczną oraz laboratorium chemiczno-mikrobiologiczne. W pierwszym etapie metoda prac naukowych opiera się o badania w pracowniach doświadczalnych — laboratoriach. Wyniki badań sprawdzane są w skali półtechnicznej na terenie zakładów żywienia zbiorowego.

Z zakresu racjonalizacji i normalizacji żywienia zbiorowego wykonano szereg prac. Z ważniejszych wymienić należy prace wydane drukiem: Recepty potraw dla żywienia zbiorowego, Technologia gastronomiczna, Magazynowanie produktów spożywczych w zakładach żywienia zbiorowego, Łatwe metody utrwalania artykułów żywnościowych w zakładach żywienia zbiorowego, z prac powielonych: Zagadnienie kontroli laboratoryjnej w żywnieniu zbiorowym, Analiza rącji żywnościowej w świetle narodowych planów gospodarczych.

Dla zespołu drugiego — ekonomiki i organizacji żywienia zbiorowego — szeroką i jedyną bazą doświadczalną są zakłady i przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego. Badania przeprowadzane w terenie mają za zadanie wykrycie prawidłowości występujących w praktyce oraz wyjaśnienie przyczyn ich występowania.

Z wykonanych w tym zakresie prac należy wymienić opracowania drukowane: Organizacja żywienia

pracowników w zakładach produkcyjnych, Obsługa konsumenta w zakładach żywienia zbiorowego, Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego w sprzęt i urządzenia, z prac powielonych: Ogólne zasady programowania i lokalizacji sieci zakładów żywienia zbiorowego w miastach i osiedlach, Perspektywiczny program żywienia zbiorowego dla Wielkiej Warszawy, Analiza niektórych elementów przelotowości zakładów żywienia zbiorowego, Współczynniki pracochłonności potraw w żywnieniu zbiorowym.

O WSPÓLPRACY INSTYTUTU Z PRAKTYKĄ

Jedną z poważnych bolączek Instytutu jest sprawa współpracy z praktyką. Jak wspomniano pierwsze bezpośrednie zetknięcie się z praktyką ma miejsce już przy prowadzeniu badań i zbieraniu materiału, który podlega następnie opracowaniu. Na tym etapie konieczna jest pracownikom nauki duża pomoc ze strony praktyki, pomoc często przysparzająca kłopotu i powodująca zakłócenie ustalonego w zakładzie porządku. Na przykład badania nad receptami potraw wymagają dodatkowych czynności, jak ważenie produkcji, np. półfabrykatów i gotowych produktów podczas procesów technologicznych. Badanie popytu konsumpcyjnego — szczególnej uwagi i pewnych dodatkowych prac od personelu, np. rozdawanie i zbieranie ankiet przez kelnerów, notowanie godzin ubywania potraw przez blokierki itp. Prace te najczęściej odbywają się bez udziału pracowników Instytutu. Stąd też zrozumienie celu badań i pomoc ze strony pracowników zakładów jest nieodzowna. W dalszym etapie gotowe opracowania podlegają ocenie w Instytucie. W zespole oceniającym znajdują się zawsze przedstawiciele praktyki, którzy opiniują pracę głównie z punktu widzenia przydatności dla życia praktycznego. Jest to jeden z głównych warunków przyjęcia pracy jako zakończonej i ewentualnego jej dopuszczenia do publikacji.

Prace naukowe IHŻ powinny napotykać na żywe zainteresowanie i powodować aktywność pracowników aparatu gospodarczego, którzy zmierzają będą do zmiany istniejącego stanu rzeczy.

Czy prace Instytutu zadanie to spełniają — osądzić musi praktyka. Miernikiem zainteresowania pracami Instytutu są fakty powoływania pracowników IHŻ na ekspertów, udział w komisjach oceny projektów inwestycyjnych tzw. KOPI i zespołach planujących sieć zakładów żywienia zbiorowego itp.

Niezbędnym warunkiem postępu w działalności praktyki i nauki jest rzetelna i przemyślana krytyka. W ciągu 5 lat istnienia Instytutu praktyka zbyt mało poświęcała uwagi krytycznej ocenie jego prac z zakresu żywienia zbiorowego.

Uwagi o wnętrzach zakładów z nowego budownictwa

W 1954 r. Warszawa otrzymała w nowozbudowanych budynkach dalszych 17 zakładów żywienia zbiorowego. Najwięcej, bo 10 zakładów uruchomiono w śródmieściu, 5 na Muranowie, 1 na Mokotowie i 1 na Rynku Starego Miasta.

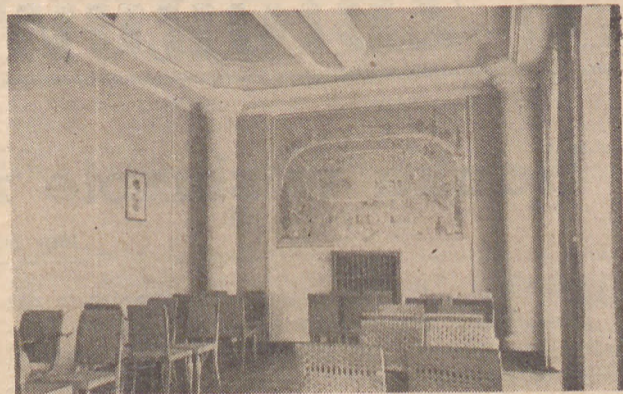
Z liczby 17—10 to kawiarnie i cukiernie, 4 restauracje, 2 bary oraz 1 jadalnia. Aż 12 zakładów otrzymało stosownie do indywidualnie zaprojektowanej architektury wnętrz odrębne meble, estetyczne dekoracje, najlepszy sprzęt itp.

Nie ulega wątpliwości, że w porównaniu z latami ubiegłymi w 1954 r. uruchomiliśmy zakłady lepiej wyposażone, szczególnie w sprzęt zmechanizowany, a przede wszystkim lepiej zaprojektowane pod względem funkcjonalnym. Poprawę na odcinku projektowania zakładów żywienia zbiorowego notujemy jako wynik ścisłej współpracy naszej służby inwestycyjnej z pracownikami „Miastoprojekt Stolica“ i innymi biurami projektowymi, zacieśnionej w początkach 1953 r.

Nie wszystkie zakłady uruchomione w 1954 r. są pod względem funkcjonalnym rozwiązane błądnie, ponieważ większość ich w stanie surowym wybudowano w latach 1952—1953 według projektów jeszcze wcześniejszych. W tym czasie nie zawsze mieliśmy wpływ na projektowanie zakładów, a następnie w wybudowanych już lokalach mogliśmy ograniczyć się jedynie do poprawek niecałkowicie usuwających błędy.

Błędy funkcjonalne są stosunkowo mniej dotkliwe i w mniejszym stopniu występują w kawiarniach i cukierniach niż w innych lokalach. Ale i tu są przyczyną wielu kłopotów.

Wyraźnie niewłaściwe rozwiązanie funkcjonalne spotykamy w cukierni „Telimena“ przy Krakowskim Przedmieściu. Przede wszystkim architekt nie zaprojektował takich pomieszczeń, jak zmywalnia naczyń stołowych, spiżarnia, magazyn napojów i produktów, pokój biurowy oraz szatnia personelu. Pierwotnie przewidziano, że pomieszczenia magazynowe i szatnia personelu znajdą się w podziemiu, ale następnie zajęto je na kotłownię i skład opału. Dalszym mankamentem w „Telimena“ jest bark wentylacji mechanicznej, przy równoczesnej niewystarczającej ilości przewodów wentylacji grawitacyjnej.



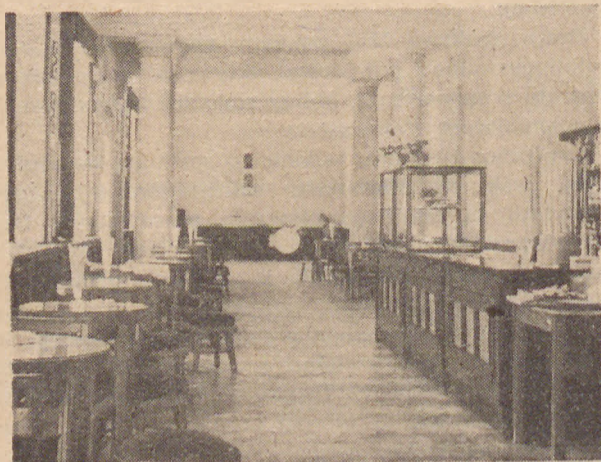
Kawiarnia „Nowy Świat“ — sala wyścigowa

Abyśmy mogli mówić o prawidłowym rozwiązaniu tego zakładu musiałby on część magazynową, z wyjątkiem magazynu produktów, który należało usytuować na parterze, mieć urządzoną w podziemiu, gdzie ostatecznie mogłaby znaleźć się również szatnia personelu z urządzeniami sanitarnymi. Na parterze pomiędzy salą konsumpcyjną a kuchnią powinna być zmywalnia naczyń stołowych, przy kuchni spiżarnia na podręczny zapas produktów. Wobec tego, że na I piętrze znajduje się również sala konsumpcyjna, należało i tu zaprojektować zmywalnię naczyń stołowych.

Dużo lepiej rozwiązano kawiarnię „Nowy Świat“ przy ul. Nowy Świat, aczkolwiek i tu nie uniknięto błędów. Prawidłowe co do wielkości zaplecza magazynowe i produkcyjne oraz szatnie personelu znajdują się w podziemiu. Sale konsumpcyjne usytuowane są na parterze i I piętrze. Ponieważ ze względów kompozycyjnych nie przewidziano usytuowania bufetów na salach — należało zaprojektować na każdej kondygnacji odpowiednio duże pomieszczenia na rozdzielnię kelnerską, bufet i zmywalnię. Pomieszczenia te są zbyt małe, co odbija się ujemnie na sprawności ekspedycji z bufetu. Poza tym zapomniano w projektach o pokoju biurowym i trzeba było jedno z pomieszczeń WC, których z kolei zaprojektowano za dużo, przeznaczyć na ten cel.

Stosunkowo nieźle rozwiązana jest pod względem funkcjonalnym kawiarnia „Arkady“ z barem kawo-

„Smocza Jama“ — kawiarnia



Restauracja „Pod Kandelabrami“ — sala konsumpcyjna



wym na MDM. Brak tu jedynie wydzielonego pomieszczenia na przygotowalnię, natomiast powierzchnia kuchni przewyższa powierzchnię przewidzianą dla kuchni i przygotowalni razem. Wadliwie usytuowana jest szatnia personelu. Pracownicy, aby dostać się do szatni, muszą przechodzić albo przez kuchnię, albo przez salę konsumpcyjną, co nie powinno mieć miejsca.

Analogiczne błędy występują w kawiarni „Słowiańskiej“ przy ul. Puławskiej. W obu wypadkach nie udało się ich usunąć ze względu na konstrukcję budynków.

Kawiarnia „Europa“ przy pl. Wareckim, „W—Z“ przy ul. Nowotki i Świerczewskiego oraz „Smocza Jama“ przy ul. Smoczej są rozwiązane prawidłowo.

Znacznie więcej błędów spotykamy w rozwiązaniach restauracji i jadłodajni. I tak w restauracji „Krokodyl“ na Rynku Starego Miasta — w podziemiach — są wszystkie pomieszczenia produkcyjne przewidziane normatywem technicznym projektowania, jednakże powierzchniowo zbyt szczupłe. Zaplecze magazynowe nie ma natomiast wszystkich pomieszczeń przewidzianych normatywem i również jest za ciasne. Trzeba jednak podkreślić, że zupełnie prawidłowe zaprojektowanie zakładu w zabytkowych piwnicach przy ograniczonej powierzchni nie było możliwe i że w istniejących warunkach rozwiązano zakład możliwie najlepiej.

Restauracja „Smok“ przy ul. Smoczej jest jednym z nielicznych zakładów posiadających odpowiednie pod względem wielkości zaplecze produkcyjne i magazynowe. Natomiast w rozwiązaniu funkcjonalnym występują błędy. Szczególnie usytuowanie kuchni na parterze, a przygotowalni I i II oraz garmazerni w podziemiu nie przyczynia się do usprawnienia pracy. Sala konsumpcyjna jest długa i wąska (45×5 m), przez co mało przyjemna.

Jadłodajnia „Muranów“ przy ul. Nowotki na skrzyżowaniu z Al. Świerczewskiego rozwiązana jest prawidłowo, posiada odpowiednie zaplecze zarówno produkcyjne jak i magazynowe. Pod względem wykończenia byłaby jednym z najlepszych zakładów, gdyby budowniczowie oddali do eksploatacji w odpowiednim czasie kotłownię na parę i gorącą wodę.

Restauracja i bar „Europa“ przy pl. Wareckim w gmachu MHW, jakkolwiek budowane we własnym zakresie przez CZPG przy współpracy z kierownikiem zakładu wyznaczonym do prowadzenia tego przedsięwzięcia, również, wykazują błędy w rozwiązaniu funkcjonalnym. Przygotowalnia I jest za mała i mieści zaledwie obieralnię ziemniaków i warzyw. Brak jest pomieszczenia na patroszenie i czyszczenie ryb oraz na patroszenie i skubanie drobiu. Przygotowalnia II, w której odbywa się przygotowywanie potraw do gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia, jest niewłaściwie usytuowana, gdyż dostawa produktów do niej musi odbywać się przez kuchnię. Następuje krzyżowanie się ruchu produktów do przygotowalni II i potraw z przygotowalni II do kuchni. Przygotowalnia II nie jest oddzielona od kuchni.

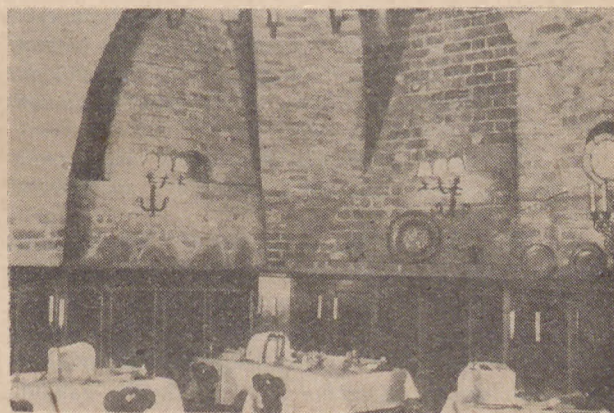
Zmywalnia jest tak usytuowana, że odpadki konsumpcyjne trzeba wynosić przez kuchnię. Szatnia personelu męskiego znajduje się w podziemiu i kelnerzy, aby dostać się z niej na salę konsumpcyjną, muszą przechodzić przez kuchnię. Dalszym mankamentem jest brak bezpośredniego powiązania baru z kuchnią, na skutek czego dostawa potraw gotowych w na-

czyniach barmarowych z kuchni do baru musi odbywać się przez kredens kelnerski.

Dla towarów dostarczanych z zewnątrz do zakładu zaprojektowano kryte pomieszczenie na rozładunek. Natomiast poważnym niedociągnięciem jest brak ramy rozładunkowej. Wnętrze zakładu należy uznać za jedno z najlepszych.

Jako ostani zakład w 1954 r. uruchomiono restaurację i bar „Pod Kandelabrami“ przy zbiegu pl. Konstytucji i ul. Marszałkowskiej. Zakład ten należy do rzędu dużych, nowoczesnie wyposażonych i ma zaplecze całkowicie odpowiadające potrzebom. Razem z kawiarnią i barem kawowym „Pod Arkadami“ przy ul. Marszałkowskiej stanowi duży kombinat gastronomiczny, pomyślany dla obsługi tak stałych mieszkańców Warszawy, jak i przyjezdnych, szczególnie mieszkańców w Hotelu „MDM“. Zarówno do kawiarni, jak i restauracji przewidziano bezpośrednie przejście z hotelu.

Zaplecze produkcyjne obsługuje restaurację i bar. Bar usytuowany na I piętrze ma jedynie kuchnię



„Krokodyl“ — restauracja nocna

pomocniczą, w której potrawy sporządzone w kuchni głównej na parterze są podgrzewane w barmarach.

Poza potrawami barowymi wydaje się tu również niektóre potrawy z patelni, dla których półfabrykaty szykuje kuchnia główna. Położenie kuchni pomocniczej w stosunku do kuchni głównej jest niewłaściwe, gdyż komunikacja odbywać się może jedynie przez podziemie. Zainstalowane windy nie rozwiązują tej sprawy nastęrczającej dużo kłopotów.

Jak z tego krótkiego przeglądu wynika — dobrze zaprojektowanych pod względem funkcjonalnym zakładów mamy w Stolicy niewiele. Główna przyczyna tego stanu leży w samej konstrukcji budynków. Szczególnie w dwutraktowcach poprzecinanych klatkami schodowymi trudno jest zaprojektować nawet mały zakład o 75—100 miejscach, a co dopiero większy. Wysuwamy stałe postulaty, aby w budynkach, w których znajdują się zakłady żywienia zbiorowego, projektowano trzeci trakt przynajmniej dla kondygnacji parterowej, a tym samym poszerzano budynek do ok. 15 m. — znajduje coraz częściej zrozumienie. W projektach nowych zakładów należy także uwzględnić takie pomieszczenia pomocnicze, jak pralnie zakładowe, pomieszczenia na reperację bielizny stołowej i odzieży ochronnej.

Poważną bolączką naszych zakładów jest brak dużych przestronnych sal o specjalnym przeznaczeniu

na przyjęcia i bankiety oraz sal mniejszych o 20—50 miejscach dogodnych dla organizowania uroczystości rodzinnych, jak wesela, imieniny itp.

W nowoprojektowanych lokalach należy koniecznie urządzać specjalne sale do gry w bilard, domino, szachy i sale do tańca. W zakładach posiadających kilka sal o różnorodnym przeznaczeniu można zadowolić

szeroki wachlarz konsumentów, co istnieje za granicą. W związku z prowadzeniem działalności kulturalnej w zakładach żywienia zbiorowego, warto pokusić się o wybudowanie przynajmniej w Warszawie zakładu gastronomicznego lub kawiarni ze sceną, gdzie można by np. przy kawie jednocześnie oglądać film lub przedstawienie.

Mieczysław JAKMAN

Czego żądamy od kierownika w zakresie ochrony mienia społecznego

NA KIEROWNIKU zakładu żywienia zbiorowego z tytułu pełnionej przez niego funkcji ciąży cały szereg obowiązków w dziedzinie ochrony mienia społecznego. Zarówno te obowiązki, jak i zakres odpowiedzialności materialnej są wyraźnie sprecyzowane. W praktyce jednak nie wszyscy kierownicy zakładów znają obowiązujące przepisy, przez co narażają zarówno siebie na przykre konsekwencje, jak i zakład, czy przedsiębiorstwo na straty. Jednocześnie organizowane kursy przyzakładowe dla kierowników, które mogłyby być dużą pomocą dla nich, nie cieszą się powodzeniem. Ilość słuchaczy na kursach jest z reguły niedostateczna.

Do obowiązków kierownika zakładu, jako osoby powołanej do czuwania nad mieniem społecznym, należy:

1) Zabezpieczenie prawidłowości i terminowości rozliczeń podległych mu osób materialnie odpowiedzialnych. Rozliczaniem osób materialnie odpowiedzialnych zajmują się referenci rozliczeń, którzy o wynikach rozliczeń muszą natychmiast powiadamiać kierownika. Zależnie od wielkości zakładu przydziela się jednego lub dwóch referentów. Jako pracownicy są oni służbowo podporządkowani kierownikowi zakładu, natomiast z racji pełnionej funkcji kontrolera finansowego funkcjonalnie podlegają głównemu księgowemu.

2) Instruowanie materialnie odpowiedzialnych pracowników zakładu w zakresie obowiązującego systemu rozliczeń oraz zasad odpowiedzialności materialnej.

3) Czuwanie nad terminowością sporządzania rozliczeń dziennych i okresowych przez referentów rozliczeń oraz nad terminowym odsyłaniem dokumentacji do księgowości i sekcji rozliczeń w przedsiębiorstwie.

4) Dopilnowanie, aby podlegli pracownicy rozliczali się we właściwy sposób i w terminie, a zarazem merytoryczna kontrola raportów sporządzanych przez tych pracowników.

5) Prowadzenie zdecydowanej i nieprzejednanej walki z mankami i mankowiczami przez dokładną i aktualną ewidencję mank, ściąganie mank od pracowników natychmiast po ich zaistnieniu, zgłaszanie wniosków do działu kadr dyrekcji o ewentualne zwolnienie z pracy mankowiczów, systematyczne badanie przyczyn powstawania mank w zakładzie i ich usuwanie, zawiadamianie w razie potrzeby władz powołanych do ścigania przestępstw.

6) Analizowanie i kontrolowanie całokształtu działalności zakładu m. in. przez branie udziału w inwentaryzacjach niezapowiedzianych i okresowych.

Przeprowadzanie doraźnych kontroli w punktach przerobu na odcinku właściwego zużycia surowca i ewidencji artykułów wydawanych do produkcji oraz wysokości zapasów i właściwego ich magazynowania; w punktach sprzedaży na odcinku prawidłowości pobierania cen za towary. Wnikliwe badanie kalkulacji w celu zabezpieczenia interesu konsumenta oraz realizacji zaplanowanej marży.

7) Doprowadzenie przydzielonych do wykonania zadań gospodarczych do poszczególnych załóg zakładu, przedyskutowanie i ustalenie środków zapewniających wykonanie zadań. Prowadzenie ksiąg rentowności w celu kontroli wykonania poszczególnych wskaźników planu gospodarczego oraz dla zabezpieczenia rentowności zakładu.

8) Przestrzeganie zasad dyscypliny finansowej przez terminowe odprowadzanie utargów do banku, terminowe rozliczanie się z pobranych zaliczek, przestrzeganie zasad obrotu bezgotówkowego oraz właściwej dokumentacji przy sprzedaży posiłków w trybie bezgotówkowym (bankiety, przyjęcia itp.).

9) Zabezpieczenie zakładu przed pożarem, włamaniem oraz właściwe ubezpieczenie zakładu.

10) Zabezpieczenie właściwej gospodarki opakowaniami wypożyczonymi, przy zwróceniu szczególnej uwagi na terminowy ich zwrot.

11) Usprawnienie organizacji przy przyjmowaniu towarów i materiałów w celu zmniejszenia do minimum przestoju środków transportowych.

Dodatkowe obowiązki na kierownika zakładu nałożyć mogą dyrektor i główny księgowy.

Zakres odpowiedzialności materialnej kierownika zakładu żywienia zbiorowego należy rozpatrywać z dwóch punktów widzenia. Przede wszystkim kierownik zakładu jako pracownik materialnie odpowiedzialny za inwentarz ponosi pełną majątkową odpowiedzialność za zawinione braki i szkody w powierzonym mieniu społecznym. Następnie z tytułu pełnionej przez siebie funkcji kierownika odpowiada za wszelkie szkody i straty wynikłe na skutek tego, że nie należycie wykonywał podstawowe obowiązki z zakresu ochrony mienia społecznego. W szczególności dotyczy to szkód, jakie powstały przez opóźnienie w rozliczeniach osób materialnie odpowiedzialnych, przez nieściąganie natychmiastowe mank, na skutek niewpłacania codziennego utargu do banku, za różnice cen in minus w przypadku nie stosowania się do obowiązującego cennika, za kary i grzywny wymierzone przez PIH i PKC.

Większe zainteresowanie szkoleniem w zakresie BHP

NIEDOCENIANIE i nieprzestrzeganie przepisów i zarządzeń w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz często występująca niezajomość tych zagadnień ze strony kierownictw przedsiębiorstw naraża przemysł gastronomiczny zarówno na przerwy w procesach produkcyjnych, jak i na szkody w urządzeniach produkcyjnych. Liczba straconych dni roboczych na skutek wypadków wpływa na zmniejszenie wydajności pracy i rzutuje ujemnie na właściwe wykonanie planów gospodarczych. Trzeba zaznaczyć, że w jednym tylko pionie CZPG w pierwszym półroczu 1954 r. było 87 wypadków, a liczba straconych dni roboczych wyniosła 2323. Wynika stąd konieczność zwrócenia specjalnej uwagi na bezpieczeństwo i higienę pracy, zainteresowania tymi zagadnieniami wszystkich pracowników.

Jednym z ważnych czynników przyczyniających się do podniesienia stanu bezpieczeństwa i higieny pracy jest szkolenie ogółu pracowników i to zarówno w formie instruktażu wstępnego na stanowisku roboczym, jak i w ramach okresowych kursów. Szkolenie m. in. ma na celu:

- 1) uświadomienie pracowników o niebezpieczeństwie wynikającym z lekceważenia przepisów BHP,
- 2) zaznajomienie z metodami zapobiegania wypadkom,
- 3) dostarczenie pracownikom minimum wiadomości z zakresu obowiązujących przepisów dotyczących BHP oraz zagadnień sanitarnych,
- 4) pobudzenie zainteresowań zagadnieniami BHP,
- 5) ściślejsze powiązanie pracowników z warsztatem pracy.

Zygmunt GROSZEWSKI

Niewłaściwy stosunek do akcji bezpieczeństwa i higieny pracy w KZG

JEDNYM z najbardziej zaniedbanych odcinków pracy w Kolejowych Zakładach Gastronomicznych jest nadal akcja bezpieczeństwa i higieny pracy, pomimo że już w r. 1952 powierzono zajęcie się sprawami BHP jednemu z pracowników działu produkcji Centralnego Zarządu KZG. W krótkim czasie zorganizowano sieć służby BHP we wszystkich 17 wojewódzkich zarządach KZG, które powołały referentów do spraw BHP w większych zakładach na swoim terenie. W tym samym roku dla podniesienia poziomu wiedzy w tej dziedzinie zorganizowano specjalne kursy szkoleniowe.

Wydawałoby się, że wszystko to powinno zapewnić właściwy rozwój akcji BHP na terenie KZG. Niestety, zarządzenie Ministra Kolei z dnia 9.3.1954 r. w sprawie organizacji i zakresu działania służby bezpieczeństwa i higieny pracy zahamowało rozwój BHP w KZG. W myśl bowiem tego zarządzenia utworzono samodzielne stanowisko starszego inspektora higieny sanitarnej oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, podporządkowane bezpośrednio pierwszemu zastępcy dyrektora. W ten sposób sprawy BHP znalazły się w działach produkcji, przy czym na pierwszym miejscu

Szkolenie pracowników żywienia zbiorowego w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy wymaga jednak odpowiednich umiejętności i właściwej postawy ze strony personelu inżynierijno-technicznego powołanego do instruowania pracowników w ramach obowiązków służbowych. Niestety, stan faktyczny w tej dziedzinie pozostawia wiele do życzenia. Znaczna część personelu inżynierijno-technicznego przede wszystkim techników BHP nie posiada dostatecznych wiadomości z zakresu bezpieczeństwa i higieny, co więcej często odnosi się z nienależytym zrozumieniem do tych spraw. Dlatego w pierwszym rzędzie należy przeszkolić techników BHP, a następnie pozostały personel inżynierijno-techniczny zarówno na kursach z oderwaniem od pracy, jak i przy szkoleniu wewnątrzzakładowym.

Dużą pomoc w nauczaniu winny dać gabinety ochrony pracy, w których porusza się szereg istotnych tematów dotyczących BHP.

Należy także w szerszym zakresie wykorzystać inne formy oddziaływania na słuchaczy, a mianowicie wygłaszanie pogadarek na tematy BHP przez radiowęzeł przedsiębiorstwa względnie zakładu, organizowanie filmów z tego zakresu, opracowywanie plakatów i napisów tematycznie związanych z BHP, propagowanie odpowiedniej literatury z tej dziedziny organizowanie krótkich odpraw z pracownikami z chwilą wydarzenia się wypadku przy pracy itp.

Systematyczne szkolenie pracowników żywienia zbiorowego w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy współdziałaniu organizacji partyjnych i zawodowych winno wreszcie przyczynić się do pozytywnych zmian na tym odcinku.

postawiono zagadnienie higieny sanitarnej, a na dalszym bezpieczeństwo pracy.

W rezultacie w Centralnym Zarządzie KZG sprawami BHP zajmuje się nadal jak dotychczas tylko technik, a w przedsiębiorstwach pracownicy, których podstawowym zajęciem jest prowadzenie tuczu trzody chlewnej lub spraw sanitarnych, względnie obydwu tych referatów razem. Do pogorszenia się sytuacji na odcinku BHP przyczynia się również i ta okoliczność, że wyjazdy na lustracje akcji BHP napotykają na trudności z powodu braku odpowiednich kredytów, wreszcie że osoby, którym przydziela się sprawy BHP, są często zmieniane wbrew Centralnemu Zarządowi, który nakazuje wykorzystać przeszkolonych pracowników we właściwym kierunku i na odpowiednich stanowiskach. Tymczasem prawie wszystkim absolwentom kursu BHP zmieniono rodzaj pracy.

Inaczej ustosunkowano się do akcji BHP w dykcjach okręgowych kolei państwowych sprawy BHP powierzono starszym inspektorom BHP. Jest to wieloosobowe stanowisko pracy. Niewątpliwie przy organizowaniu akcji BHP kierowano się stopniem nie-

bezpieczeństwa, jakie zagraża przy wykonywaniu pracy. Nie można jednak zapominać, że i w Kolejowych Zakładach Gastronomicznych zakres pracy nie ogranicza się tylko do gotowania obiadów, czy zarządzania wyrobów garmażeryjnych. Pracownicy zajmują się również wypiekami różnego rodzaju ciastek, produkcją wód gazowych, wędlin i lodów, tuczem trzody chlewnej oraz prowadzą warsztaty mechaniczne, działy samochodowe i pracownie stolarskie. Przy takiej różnorodności zajęć personelowi grozi nie tylko oparzenie się, ale i złamanie ręki czy nogi, zniekształcenie twarzy, utrata oczu, a nawet i wypadki śmiertelne, a z chorób zawodowych — żyłaki i reumatyzm.

Nie będę szczegółowo opisywał braków, uchybień i niedociągnięć w poszczególnych zakładach, ograniczę się do uogólnienia, że przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w KZG pozostawia wiele do życzenia. W całym szeregu zakładów po-

sadzki kamienne nie są izolowane przed zimnem przez położenie kratownic drewnianych względnie desek przynajmniej w tych miejscach, w których stoją lub siedzą pracownicy. Elektryczne żarówki olśniewające nie mają matowych osłon kloszowych. Brak jest wentylacji, przez co pracownicy przebywają w powietrzu dusznym. Koła napędowe i pasy transmisyjne są bez osłon. Przy butlach z CO₂ nie ma manometrów. W apteczkach pierwszej pomocy brak niezbędnych leków ambulatoryjnych. Podwyższenia i otwory nie są zabezpieczone, a ściany brudne. Personel zatrudnia się ponad ustawową ilość godzin pracy; nie zaopatruje się go w dostatecznym stopniu w odzież ochronną; brak jest szafek na odzież ochronną, umywalkę itd.

Czas skończyć w KZG z niewłaściwym stosunkiem do akcji bezpieczeństwa i higieny pracy, a zatroszczyć się poważnie o zdrowie i bezpieczeństwo człowieka pracy.

Mgr Marian ZAMIARA

Nazwy czynności i procesów kulinarnych

W NAZWACH sprzętów i narzędzi raziły nas przede wszystkim wyrazy pochodzenia niemieckiego¹⁾. Jeśli zaś przejrzymy nazwy pewnych procesów kulinarnych uderzy nas wielka ilość słów francuskich.

Wyrazy te zostały przyjęte za pośrednictwem języka niemieckiego i dlatego forma ich jest nieszczyśliwa. Do końcówki bezokolicznika francuskiego dodano polską końcówkę, przez co wyraz nadmiernie i niepotrzebnie rozbudowano. Typowymi przykładami takich wyrażen są: blanżerować, panierować, soterować, tranżerować, garnirować itp.

Co właściwie znaczy blanżerować? Blanchir po francusku to po prostu bielić, prać. A więc blanżerujemy suszone warzywa lub surową wątróbkę przez sparzenie gotującą wodą i odlanie jej. W ten sposób usuwamy zanieczyszczenia lub nieprzyjemny zapach. Czynności tej nie możemy naturalnie nazwać bielaniem czy praniem, lecz **sparzyć i odlać**, albo nawet krótko **wyparzyć** wydaje mi się wyrazem właściwym.

Bardziej kłopotliwe jest panierowanie, ponieważ kotlet panierowany macza się w jajku i obtacza w tartej bułce. Tego wyrażenia również nie można przetłumaczyć dosłownie, gdyż paner w języku francuskim znaczy „obulczyć“, co byłoby jednak niezgrabnym nowotworem w języku polskim. Natomiast wyrażenie **obtoczyć** w tartej bułce spotykamy już niekiedy w podręcznikach i powinniśmy je w praktyce stosować.

Łatwiej możemy już sobie poradzić z soterowaniem. Sauter (skakać, podrzucać) dla Francuza oznacza smażyć kawałek mięsa opruszonego mąką na

ostrym ogniu w tłuszczu i poruszać patelnią, by mięso do niej nie przywarło. Stąd zamiast soterować możemy powiedzieć **opruszyć**, jeśli idzie nam o czynność przygotowawczą lub **poruszać**, gdy mięso już się smaży.

Tranżerować (trancher = kroić) przetłumaczymy dosłownie i nie będziemy musieli nawet wyjaśniać, że kroimy na plasterki, gdyż cięcie na większe kawałki określimy słowem **rozebrać** lub **dzielić**, np. rozebrać indyka.

Garnirowanie można bardzo łatwo zastąpić polskim wyrażeniem, jeśli będziemy pamiętać, że garnir znaczy zdobić. Tak więc zamiast ugarnirować półmisek **ozdobimy** go jarzynką.

W ten sposób pozbyliśmy się z naszego słownictwa najgorszych dziwolągów, bo słowa: fasować, szpikować, trybować czy drylować — nie mają już podwójnych końcówek obcych i polskich spotykanych w poprzedniej grupie. Niemniej jednak powinniśmy i te wyrazy usunąć, gdyż ich tematów nie można wywieść od żadnego z polskich źródłosłów.

I tak fasujemy jarzyny, **przecierając** je przez sito. Mięso szpikujemy, tzn. **przewlekamy** przez nie paski słoniny lub ozora. Zamiast trybować kości powinniśmy je **wyluzować**, albo lepiej jeszcze **wyjąć**, a drylowanie pestek zastąpić również **wyjęciem** lub **wydobyciem**.

Nie roszyć sobie pretensji do uznania podanych przeze mnie wyrazów za bezwzględnie słuszne i właściwe, lecz chciałem w tych kilku uwagach wykazać, że przy pewnej pomysłowości i uczuleniu językowym można bardzo dużo słów obcych z naszego słownictwa zawodowego usunąć, a na ich miejsce wprowadzić nowe, bardziej zgodne z duchem języka polskiego.

¹⁾ Patrz artykuł: „Nazwy sprzętów, urządzeń i narzędzi” tegoż autora. Nr 2/55 „Żywnienie zbiorowe”.



W gospodach wojew. bydgoskiego

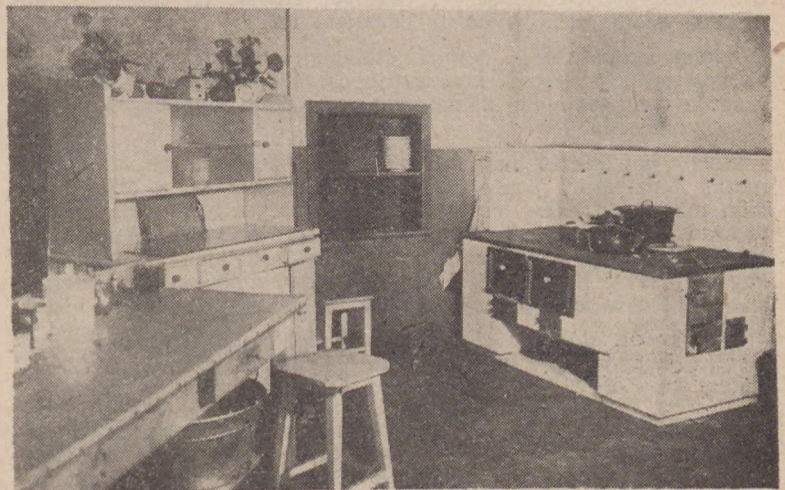


Zdjęcie pierwsze od góry po prawej stronie przedstawia fragment sali konsumpcyjnej w gospodzie w Chełmiewie. Przyjemnie tutaj, czyściutko i jedynie w wyglądzie sali raz zbyt „miejskość”. A przecież wśród konsumentów przeważają chłopcy, których cieszyłby folklor miejscowy w gospodzie.

W większym stopniu charakter wiejski ma schludna sala gospody we wsi Mrocza (zdjęcie u góry na lewo). Należy zaznaczyć, że gospoda w Mroczy przoduje w kompleksowym wykonaniu planów; w r. 1954 załoga tej gospody wypracowała 10% akumulacji w stosunku do obrotu, prowadząc jednocześnie ostrą walkę z alkoholizmem.

Największą bolączką gospód w województwie bydgoskim jest wyposażenie kuchni (zdjęcie na dole). Przeważnie jest ono skromne, a nawet — jak w gospodzie Łobzenica — więcej niż skromne. Mimo to kuchmistrz Feliks Zarzycki nawet w takich warunkach potrafi produkować dobre potrawy i zakąski.

Dzisiejsze gospody w województwie bydgoskim w niczym nie przypominają dawnych szynków. W salach konsumpcyjnych, jak i w kuchniach panuje wzorowa czystość. Choć gospody te nie mają takich urządzeń jak zakłady gastronomiczne w miastach, to jednak codziennie dają dowody, że w każdych warunkach można przestrzegać przepisów sanitarnych, a potrawy przyrządzać zgodnie z obowiązującymi recepturami. O pracy załóg w gospodach bydgoskich świadczy najlepiej fakt, że w książkach życzeń i zażaleń na ogół nie znajdujemy skarg wpisanych przez konsumentów. Również w aktach pomspekcyjnych ani PII, ani Wydział Handlu WRN w r. 1954 nie stwierdzili odchylenia czy naruszenia obowiązujących zarządzeń.



Zwiększyć troskę o sprawy socjalne

III Plenum KC PZPR między innymi dokonało oceny realizacji wskazań programowych II Zjazdu Partii w zakresie szybszego podniesienia stopy życiowej mas pracujących w mieście i na wsi i nakreśliło zadania na przyszłość. Wzrost stopy życiowej będzie nadal realizowany również przez rozwój świadczeń socjalnych. Właściwa sieć urządzeń socjalnych i usługowych ma olbrzymie znaczenie dla ludzi pracy, gdyż zapewnia ochronę zdrowia i zwiększa tężyznę fizyczną, ułatwia lub redukuje do minimum pracę w gospodarstwie domowym.

Dobrobyt ludzi pracy w poważnej mierze zależy również od tego, w jakim stopniu instytucje czy przedsiębiorstwa, w których pracują, dbają o ich warunki bytowe. Przypatrzmy się zatem akcji socjalnej w organizacjach żywienia zbiorowego. Trzeba na wstępie stwierdzić, że najpełniej i najbardziej wszechstronnie akcja ta rozwija się w ZSS. Znaczna ilość pracowników zatrudnionych w spółdzielczości spożywców korzystała w 1954 r. z wczasów normalnych i z wczasów świątecznych. W zakresie tych ostatnich możemy w pionie ZSS mówić już o pewnej masowości.

Wczasy świąteczne organizowane są również w CZPG i CZKZG, jednak dotacje na organizowanie tych imprez są bardzo małe. W CZPG w II kwartale ub. roku przypadało 0,67 zł na osobę, w III kwartale — 1,40 zł.

W CZKZG kwota na pracownika rocznie na wczasy świąteczne nie przekraczała 2 zł. Kolejowe Zakłady Gastronomiczne jakkolwiek znajdują się w resorcie kolei korzystają tylko z takich zniżek na PKP, jakie przysługują wszystkim zorganizowanym wycieczkom. Tym niemniej w r. 1954 zorganizowano w tym pionie 47 wycieczek jedno- lub dwudniowych, w których wzięło udział ok. 10% pracowników.

Akcja wyjazdów dzieci na kolonie letnie w poszczególnych pionach kształtuje się różnie. I tu znowu najlepiej zagadnienie kolonii rozwiązał ZSS, który ma 53 własne punkty kolonijne, a ponadto organizuje kolonie w punktach dzierżawionych oraz w szkołach. W r. 1954 z górą 50% dzieci pracowników spółdzielczości spożywców w wieku od 7 do 14 lat korzystało z kolonii. Planuje się uruchomienie nowych ośrodków kolonijnych koło Mikuszowic i Rybienka pod Warszawą, a w Jasięcu powstanie punkt wczasów rodzinnych.

Poza tym ZSS prowadzi od kilku lat tzw. zimowiska w okolicach podgórskich. Wyjeżdżające tam dzieci otrzymują do użytkowania sprzęt narciarski. Niestety, koszt prowadzenia zimowisk jest wysoki, stąd w r. 1954 wzięło w nich udział zaledwie 5% liczby dzieci korzystających z kolonii letnich.

Również CRS ma sporą liczbę własnych punktów kolonijnych. W zasadzie można przyjąć, że w roku 1954 co trzecie dziecko w tym pionie korzystało z kolonii letnich.

Natomiast akcja kolonii dla dzieci nie została właściwie zorganizowana w CZKZG. CZKZG nie prowadzi własnych punktów kolonijnych, a ilość otrzymanych miejsc na kolonie letnie z ZZK w ub. roku wyniosła zaledwie 180.

Lepiej akcja kolonii letnich stoi w pionie CZPG. W r. 1954 korzystano z 5 ośrodków kolonijnych. W roku bieżącym CZPG planuje uruchomienie 2 dalszych ośrodków letnich dla dzieci pracowników.

Warto powiedzieć przynajmniej parę słów na temat domów matki i dziecka. ZSS projektuje uruchomić w r. 1955 jeden dom matki i dziecka na 100 osób. W pozostałych organizacjach prowadzących żywienie zbiorowe nic o podobnych planach nie słyszy się. Czy nie należałoby wystąpić wobec tego do FWP, aby zwiększył ilość tego rodzaju placówek. Byłoby to wielkim udogodnieniem dla pracujących w żywieniu zbiorowym matek.

W zakresie żłobków i przedszkoli omawiane organizacje najczęściej korzystają z urządzeń innych przedsiębiorstw oraz Ministerstwa Zdrowia i Ministerstwa Oświaty.

W CZPG kłopoty z umieszczeniem dzieci w żłobkach, a częściowo w przedszkolach, występują przede wszystkim w Poznaniu i Stalinogrodzie. Na terenie Stalinogrodu CZPG planuje

Prowizyjny system płac w gospodach CRS miał uzależnić wysokość wynagrodzenia od wkładu i wyników pracy, a przez to dać możliwość pracownikom zwiększenia swoich zarobków. Niestety zadania tego nie spełnił. Również korekta wprowadzona z dniem 1.1.1954 r. nie usunęła jego braków. Na wielu odprawach i naradach roboczych instruktorzy i kierownicy gospód wskazywali na liczne i rażące błędy w regulaminie. Mimo to nic nie zrobiono, by błędy te usunąć, chociaż godzą one dotkliwie w interesy materialne pracowników.

Poruszę najważniejsze, moim zdaniem, błędy systemu prowizyjnego obowiązującego w gospodach.

Ustalone minimum wynagrodzenia w wysokości 450 zł dla kierownika, 400 zł dla kucharza i 370 zł dla innych pracowników jest stanowczo za niskie. Zdarzają się wypadki, że wynagrodzenie w wymienionej wysokości pracownicy pobierają przez kilka następujących po sobie miesięcy. Po zapłaceniu kosztów żywienia w gospodzie, wynoszących średnio 200 zł miesięcznie, pozostaje im 170 czy 200 zł.

§ 10 regulaminu postanawia, że prawo do zastępstwa przysługuje jedynie w barach o obsadzie do 2 osób. W gospodach o większej liczbie zatrudnionych nieobecnego pracownika zastępuje osoba wyznaczona z pozostałego personelu. Na pozór sprawa jest prosta. Dla przykładu jednak podam wypadek następujący: gospoda Nr 1 w GS Jasienica zatrudnia w sezonie 1 kierownika, 2 bufetowe-kelnerki, 1 kucharkę i 1 pomoc kuchenną. Po skończeniu sezonu, wobec zmniejszenia się ilości konsumentów, pomoc kuchenną zwalnia się z pracy, pozostaje sama kucharka. Kucharce należy się urlop po wyczerpującej pracy w sezonie, a zatem ktoś musi ją zastąpić. Najlepiej zrobi to bufetowa. Niestety nie ma ona pojęcia o gotowaniu. Po upływie jednego tygodnia bufetowa-kucharka wraca do bufetu, natomiast pracę kuchni obejmuje druga bufetowa. Sprawa ta ma jednak jeszcze jeden aspekt. Cierpi na tym konsument.

§ 9 regulaminu postanawia „Jeżeli przy obsadzie wieloosobowej (2 i więcej ludzi) jeden lub więcej pracowników korzysta z urlopu, wypracowana przez pozostałych pracowników prowizja dzielona jest na wszystkich pracowników, to znaczy także i na tych, którzy są na urlopie”. Przepis ten nie dotyczy jedynie kierownika gospody. To samo ma miejsce w wypadku odkomenderowania pracownika na kurs. Regulamin nie przewiduje zróżnicowania poszczególnych pracowników zależnie od ich kwalifikacji zawodowych. I tak, wszyscy kelnerzy czy bufetowe mają taki sam współczynnik i otrzymują takie samo wynagrodzenie, mimo że ich wkład pracy może być różny. Takie uregulowanie sprawy nie stwarza bodźca materialnego dla pracowników słabszych, a lepszych zniechęca, gdyż nie daje możliwości polepszenia bytu.

Bardzo ważnym zagadnieniem jest czas pracy w zakładach. W wielu barach czy gospodach dzień pracy bufetowej, względnie kierownika zaczyna się o 7 rano i trwa do 22, a nieraz dłużej. Znane mi są

wypadki pracy po 40 godzin bez przerwy. Liczba godzin pracy w miesiącu wynosi przeciętnie od 240 do 280. Nielepiej przedstawia się czas pracy kierownika 2-osobowego baru. Jednego dnia pracuje on jako bufetowy, w drugi dzień „wolny od pracy” musi troszczyć się o zaopatrzenie, odprowadzenie utargu, rachunkowość techniczną, sprawozdawczość. System prowizyjny nie przewiduje zapłaty za godziny nadliczbowe.

Te i podobne błędy wyraźnie wskazują na konieczność zmiany regulaminu prowizyjnego systemu płac w gospodach.

A. Imielski
Bielsko

TRZEBA WZMÓC SZKOLENIE PRZYKŁADOWE

Oddziały Zaopatrzenia Kolejowego (OZK) prowadzą około 250 stołówek i 300 bufetów. Jakość świadczonych usług przez te placówki jest uzależniona od kwalifikacji zatrudnionego personelu. Można przytoczyć szereg przykładów, które świadczą, że przy jednakowym koszcie surowca jakość obiadów w poszczególnych stołówkach jest różna, a wyższy koszt surowca nie idzie w parze z jakością posiłków. Właściwa obróbka wstępna i termiczna, odpowiednia przyprawa czynią potrawy wartościowymi i smacznymi. Konsument wychodzi wtedy ze stołówki zadowolony. Na ogół jednak jest inaczej. Często spotykamy się z marnotrawstwem surowców, które powstają na skutek nieumiejętnego, bądź niedbałego ich przerabiania.

Bufety OZK cierpią na chroniczny brak takich dań produkcji własnej, jak sałatki, galaretki, wyroby garmazeryjne z mięsa, podrobów, ryb oraz pieczywa cukierniczego. Brak inicjatywy, mała dbałość o potrzeby klientów, nieuprzejma obsługa — to powszechne spotykane niedociągnięcia bufetów OZK, których usunięcie zależy wyłącznie od zatrudnionego personelu.

Poprawa jakości usług świadczonych przez stołówki i bufety OZK nie wykazuje dostatecznego temna. Należy to przypisać przede wszystkim temu, że placówki żywienia zbiorowego obsadzone są przez personel o niskich kwalifikacjach. Przeprowadzenie odpowiednich kadr dla stołówek i bufetów stało się sprawą palącą. Praktyka wykazała, że szkolenie na kursach kucharzy, bufetowych i kierowników stołówek nie daje właściwych wyników. Znacznie większe efekty może przynieść szkolenie przykładowe.

W pionie OZK szkolenie przykładowe personelu dla stołówek i bufetów nie jest prowadzone w formie zorganizowanej. Wprawdzie opracowane zostały programy szkolenia na kucharza, garmazera i bufetowego, jednak w terenie nie bierze się ich pod uwagę przy szkoleniu. Brak personelu szkolenego i nadzorującego nie stwarza właściwych warunków do rozwoju szkolenia przykładowego.

Aby szkolenie miało charakter praktyczny, należałoby zorganizować w kilku wzorcowych stołówkach i bufetach rozmieszczonych na terenie kraju, a nadzór nad nimi zostawić w rękach CZK. Zatrudnianie w stołówkach i bufetach wzorcowych stosunkowo małej ilości kadr wysokokwalifikowanych jako personelu

uczucheniemu przedszkola na 120 dzieci. W Poznaniu MHD otworzy żłobek, z którego korzystać będą również pracownicy żywienia zbiorowego.

Dzieci pracowników CZKZG umieszcza się w żłobkach i przedszkolach głównie resortu kolei. ZSS korzysta ze żłobków własnych i obcych. W budowie są 3 żłobki. ZSS dysponuje 9 własnymi przedszkolami, a 2 są w trakcie przygotowania. Ponadto jest 8 świetlic dziecięcych z czego na bardzo dobrym poziomie w Jarosławiu, Łodzi i woj. stalinogrodzkim.

CRS nie prowadzi własnych żłobków, gdyż zagadnienie instytucji żłobków na wsi nie występuje tak drażliwie jak w mieście. Natomiast spora ilość dzieci pracowników uczęszcza do przedszkola, CRS ma 3 własne przedszkola.

Na marginesie można zaznaczyć, że w ogóle kwestia korzystania z urządzeń socjalnych na wsi ma specjalny aspekt i wymaga prowadzenia szerokiej akcji propagandowej, mającej na celu podniesienie zainteresowania wsi urządzeniami z tej dziedziny.

Na ogół bardzo źle w pionach żywienia zbiorowego przedstawia się kwestia świetlic. W najlepszej sytuacji znajdują się pracownicy CZKZG, którzy mogą korzystać ze świetlic resortu kolei, natomiast pracownicy wielu przedsiębiorstw, chociażby z pionu CZPG, są pozbawieni możliwości odpoczynku czy rozrywki w świetlicy.

Dalszy rozwój form i zasięgu akcji socjalnej zależy od inicjatywy i przedsiębiorczości załóg żywienia zbiorowego, które we własnym interesie winny poważnie włączyć się do realizacji uchwał III Plenum traktujących o wzroście dobrobytu ludzi pracy.

Z. K.
Warszawa

Usunięcie błędów i usterek w żywności młodzieży sprawą palącą

Jednym z czynników decydujących o zdrowiu i tężyznie młodych kadr jest właściwe żywienie. Przez racjonalne żywienie można nie tylko uchronić organizm ludzki od szeregu chorób, ale również umożliwić mu osiągnięcie pełnej sprawności fizycznej i odporności na choroby. Efekt zależy od tego, jak wcześnie zaczniemy prawidłowe żywienie i jak długo będzie ono trwało. Niestety, zagadnienie właściwego ustawienia spraw żywienia młodzieży nie zdobyło sobie jeszcze prawa obywatelstwa w placówkach kierujących sprawami bytowymi w skupiskach młodzieżowych. Jest to zjawisko nienaturalne i wymagające szybkiej zmiany.

Dla wysunięcia pewnych usprawniających wniosków w tym kierunku potrzebna jest analiza stanu obecnego. Ocenę jakości i warunków żywienia młodzieży w chwili obecnej należy przeprowadzić na podstawie analizy stołówek przy internatach czy domach młodzieży, które skupiają największą jej ilość. Przy analizie żywienia młodzieży należy wziąć pod uwagę dwa zasadnicze momenty, a mianowicie: warunki sanitarne produkcji posiłków oraz jakość posiłków z punktu widzenia ich wartości odżywczych.

Strona sanitarna stołówek młodzieżowych pozostawia wiele do życzenia. Lokale w większości przedwojenne są nieodpowiednie, nieprzystosowane do potrzeb, ciasne, nie zapewniające właściwych filtrów dla bakterii. Prawie z zasady brak jest wyodrębnionych pomieszczeń na mycie naczyń i brudną obróbkę surowca, brak szafek dla personelu, odpowiednich umywalk, osobnych ubikacji. Wyposażenie w niezbędny sprzęt jest niedostateczne; nie ma odpowiednich stołów, sprzętu do mycia i przechowywania naczyń, desek do produkcji itd. Magazynowanie artykułów spożywczych odbywa się w warunkach prymitywnych. W pomieszczeniach nieodpowiednich, źle wentylowanych, niedostatecznie zabezpieczonych przed muchami i gryzoniami, pozbawionych nieraz najniezbędniejszego sprzętu jak półki i legary. Brak lodówek utrudnia przechowywanie artykułów łatwo psujących się.

Również higiena personelu pozostawia wiele do życzenia. Bardzo często są wypadki zatrudniania pracowników bez kart zdrowia oraz niedostatecznego zaopatrywania ich we właściwą odzież ochronną. Najważniejszym może niedociągnięciem na tym odcinku jest nieznanomość podstawowych przepisów sanitarnych. Powoduje to cały szereg usterek przy samych procesach technologicznych i czynnościach porządkowych.

Jeszcze większe zastrzeżenia budzi jakość żywienia młodzieży. Jadłospisy najczęściej w ogóle nie są planowane, a tam, gdzie się je planuje robi się to bez oparcia o wytyczne, czy instrukcje, gdyż takowych przeważnie nie ma.

Jadłospisy są bardzo mało urozmaicone, tak pod względem doboru artykułów spożywczych, jak i samych technik sporządzania posiłków. Rozłożenie posiłków w ciągu dnia jest najczęściej wadliwe. Szczególnie dużo zastrzeżeń budzą śniadania i kolacje, mało urozmaicone, ubogie zarówno w kalorie, jak i składniki zapobiegawcze.

Ilość mleka, jarzyn i owoców jest prawie z zasady niedostateczna, masło w wielu wypadkach zastępuje się smalcem, mięso podaje się w ograniczonej ilości i małym asortymencie. Nie wykorzystuje się ryb i podrobów. Natomiast produkty zbożowe spożywane są w nadmiarze i tą drogą pokrywane jest zapotrzebowanie kaloryczne organizmu. Przy kontroli wartości odżywczych posiłków stwierdzono stale powtarzający się niedobór białka pełnowartościowego, wapnia, witaminy C i A. Braki te pogłębia jeszcze wadliwa technika przyrządzania posiłków. Najczęściej błędy popełniane są przy przyrządzaniu warzyw i mleka oraz przy przechowywaniu tłuszczu. Kierownictwa zakładów nie zdają sobie z tego sprawy, gdyż nie prowadzą żadnej kontroli jakości.

Poważne braki sanitarne zwiększające niebezpieczeństwo zastruć pokarmowych oraz błędy w żywieniu, mające znowu ujemny wpływ na rozwój fizyczny i stan zdrowia młodzieży — wymagają zastanowienia się nad przyczynami niedociągnięć i sposobami ich usunięcia.

Główne źródło zła tkwi w tym, że stołówki młodzieżowe nie są otoczone dostateczną opieką ze strony wydziałów oświaty wojewódzkich rad narodowych czy dyrekcji okręgowych szkolenia zawodowego (DOSZ). W DOSZ np. sprawami kontroli żywienia młodzieży w internatach zajmuje się przy okazji wizytator do prac pozaszkolnych i świetlicowych, który nie zna zagadnień żywienia i nie może dać trafnej oceny jego jakości.

Brak wydzielonych stanowisk, a co z tym się wiąże, brak ludzi zorientowanych w zagadnieniach żywienia powoduje, że właśnie ta strona życia zbiorowego młodzieży nie jest dostatecznie analizowana, a placówki centralne resortów nie są w sposób właściwy informowane o brakach.

W wyniku opisanej sytuacji budżety planuje się z całkowitym pominięciem lub z niedostatecznym uwzględnieniem sum na remonty czy wyposażenie lokali stołówek. Zupełnie nie przewiduje się rozchodów na szkolenie personelu, zaopatrzenie w literaturę fachową itd. W samych stołówkach odczuwa się brak personelu fachowego, na wszystkich stanowiskach. Mimo to nie prowadzi się żadnej akcji szkoleniowej, nie tylko systematycznej, ale nawet dorywczej, na odprawach nie dostarcza się instrukcji, wytycznych, odpowiedniej lektury, wzorcowych jadłospisów itd.

Dystrybucja niektórych artykułów spożywczych, a w szczególności warzyw i owoców nie zawsze stoi na poziomie. Są miejscowości, gdzie w zakładach uspołecznionych trudno w niektórych porach roku dostać taki asortyment, jaki się żąda. Poza tym zdarzają się wypadki rozbieżności w cenach obowiązujących w handlu uspołecznionym i w sprzedaży wolnorynkowej. Na przykład mięso z uboju gospodarczego jest tańsze od sprzedawanego w sklepach, to samo dotyczy masła i śmietany. Zakup takich artykułów na wolnym rynku obniżyłby koszty surowców i zwiększył możliwości lepszego zaopatrzenia. Niestety, stołówki młodzieżowe mają ograniczone możliwości korzystania z wolnorynkowych źródeł zakupu.

Należy również stwierdzić, że jakość dostarczanych surowców nie zawsze jest właściwa. Specjalnie sklepy mięsne zaopatrują zamknięte zakłady żywienia zbiorowego w mięso w małym wyborze, przy czym rodzaje i gatunki są na ogół drogie lub mało ekonomiczne. Z takiego surowca trudno jest wykalkulować i sporządzić smaczny, wartościowy i tani posiłek.

Jak widać z powyższych rozważań niedociągnięć jest sporo, a sprawa paląca i wymaga szybkiego uregulowania. Spostrzeżenia powyższe nie wyczerpują całokształtu zagadnienia racjonalnego żywienia młodzieży, a mają jedynie na celu zwrócenie uwagi zainteresowanym władzom do przeprowadzenia wnikliwej analizy celem usprawnienia metod postępowania.

Inż. Feliksa Starzyńska
Białystok

Eugeniusz Orzechowski
Mikuszowice Śląskie

wykładającego nie będzie nastęrczać trudności z uwagi na małą ilość tego rodzaju placówek. Szkoleniem omawianego typu winni być objęci kierownicy stołówek, kucharze, bufetowe.

Poza szkoleniem praktycznym, programy szkolenia przyzakładowego powinny przewidywać pewną ilość godzin na wykłady teoretyczne, w których nie wolno pominąć tematyki społeczno-politycznej.

Właściwy i bardzo staranny dobór kandydatów na szkolenie będzie mieć decydujący wpływ na jego wyniki. Na szkolenie należy kierować ludzi młodych, zdrowych, odznaczających się pilnością i uczciwością w pracy. Jako minimum wykształcenia ogólnego należałoby przyjmując 7 klas szkoły podstawowej. Po ukończeniu szkolenia powinien być przeprowadzony egzamin praktyczny i teoretyczny, szczególnie jeśli idzie o kierowników stołówek i bufetów. Absolwenci, którzy zdali egzaminy z pomyślnym wynikiem, powinni otrzymać odpowiednie zaświadczenie, a kucharze również tytuł zawodowy.

Stanisław Błoński
Warszawa

ROZSZERZYĆ ASORTYMENT POTRAW Z DORSZA W OŚRODKACH FWP

Ośrodki Wczasowe FWP położone w rejonach górskich, jak Krynica, Zakopane, Szczawnica przeważnie nie wykonują normy spożycia ryb, a często nie osiągają nawet jej połowy. Dzieje się tak bez względu na nasilenie ruchu wczasowiczów, a zarazem bez względu na to, że nieraz występują poważne trudności na odcinku zaopatrzenia w mięso, wędliny czy drób. Ośrodki wczasowe wyjaśniają, że wczasowicze niechętnie konsumują ryby, zwłaszcza dorsza.

Propaganda spożycia dorsza prowadzona jest rozmaicie i od dawna. Za najlepszy środek uznać trzeba próbne pokazy przyrządzania dorsza połączone ze spożyciem. Pokazy takie cieszą się zawsze dużym zainteresowaniem konsumentów i niewątpliwie wpływają dodatnio na wzrost konsumpcji tej ryby. Z niewiadomych jednak przyczyn wspomniana forma propagandy nie dociera zupełnie do placówek Funduszu Wczasów. A szkoda, bo właśnie w ośrodkach FWP powinna i może mieć ona wyjątkowo wdzięczne pole do popisu.

Jaka jest przyczyna niepopularności dorsza wśród wczasowiczów? Chyba wyłącznie ta, że w ciągu 14-dniowego turnusu otrzymują oni kilkakrotnie dorsza w jednej i tej samej postaci — zwyczajnie usmażonej porcji z ziemniakami. Rzadkim wariantem jest już kotlet mielony.

Tymczasem, gdyby do domu wypoczynkowego przyjechał od czasu do czasu instruktor-technolog i z jednej strony zapoznał kucharkę ze sposobem przyrządzania szeregu smacznych i atrakcyjnych potraw z tej ryby, z drugiej — zaprosił wczasowiczów do ich konsumpcji, stosunek ich do dorsza na pewno uległby zmianie. Jednocześnie administracja domu wczasowego także z zadowoleniem przywitaby innowację, gdyż przyrządzanie potraw z dorsza zmniejszyłoby jej kłopoty, jakie ma nieraz w związku z brakiem mięsa, wędlin czy drobiu.

Znaczenie racjonalnego żywienia rybaków

ZAGADNIENIE żywienia rybaków, załóg kutrów wypływających na połowy na Morze Bałtyckie, na Morze Północne i na Morze Barentsa wymaga właściwego rozwiązania. Dotychczasowy sposób odżywiania się rybaków opiera się przeważnie na pożywieniu suchym, głównie węglowodanowo-tłuszczowym (chleb, wędliny, smalec). Wskutek tego większość rybaków narażona jest na przewlekłe schorzenia przewodu pokarmowego. Na korzystanie przez rybaków raczej z pożywienia nie gotowanego wpływa kilka czynników, między innymi:

1. Indywidualne zaopatrywanie się w prowiant.
2. Brak czasu na gotowanie posiłków podczas połowów, szczególnie na kutrach nie posiadających kucharki (czynność tę sprawują poszczególni członkowie załogi).
3. Trudności techniczne gotowania podczas wysokiej fali na morzu.

To ostatnie zagadnienie rozwiązano przez zaprojektowanie specjalnego garnka, który umożliwia gotowanie na kutrze nawet podczas fali. Jest to garnek posiadający pokrywę w formie lejka szczelnie dopasowaną. Wewnątrz umieszczone są odpowiednio wkładki, do których wstawia się kapary (rodzaj wędków) z gotowymi potrawami w celu odgrzania.

Przy indywidualnym sposobie zaopatrywania się w żywność na czas połowów rybak nie zabiera na rejs produktów szybko psujących się, nietrwałych, a tym samym nie korzysta prawie zupełnie z jarzyn i owoców. Pobyt rybaka na lądzie w okresie między połowami jest zbyt krótki na to, żeby uzupełnić brak składników pożywienia nie dostarczonych organizmowi podczas pracy na morzu.

Praca rybaka należy do typu prac ciężkich. Dzielne zapotrzebowanie kaloryczne organizmu rybaka ustalono na około 4800 kal. brutto z tym, że tłuszcze dostarczają ok. 30% ogólnej ilości kal., białko — 14%, a węglowodany — 56%. Odpowiada to w przybliżeniu 150—160 g tłuszczu, 160—170 g białka i 650—670 g węglowodanów. Stosunek białek roślinnych do zwierzęcych powinien wynosić 1:1, a tłuszczów pochodzenia roślinnego do zwierzęcych — 8,5 : 1,5.

Niemniej ważne znaczenie mają i inne składniki, na które dziennie zapotrzebowanie wynosi: witamina C 100 mg, B₁ 3 mg, B₂ 2 mg, A 1,1 mg, sól wapnia 0,8—1 g, sól żelaza 15 mg, sól kuchenna 15—20 g.

Podane normy należy przyjąć jako średnio optymalne dla wszystkich członków załogi. Jedynie pracownikom zatrudnionym w maszynowni należy zapewnić dodatek 0,5 l mleka dziennie, co daje wyrównanie strat białkowych spowodowanych blokowaniem aminokwasów przez szkodliwe związki.

Poza tym wodę przeznaczoną do picia należy odpowiednio solić 5 g/l, gdyż pracownicy zatrudnieni w maszynowni na skutek panującej tam wysokiej tempera-

tury wraz z potem wydzielają sól oraz pewne ilości witaminy B i C. Brak soli kuchennej w organizmie powoduje obniżenie się ilości kwasów żołądkowych, co prowadzi do obniżenia łaknienia. Uzupełnienie braku witaminy B osiąga się przez konsumpcję chleba razowego z grubego przemiału, który na statkach jest chętnie spożywany. Należałoby jednak rozwiązać w jak najszybszym czasie zagadnienie wypieku specjalnego chleba, odpowiednio opakowanego, który przez dłuższy czas zachowa świeżość i nie będzie pleśniał.

Podział posiłków pod względem kaloryczności powinien kształtować się w zasadzie następująco: śniadanie 35% ogólnej ilości kal., obiad 40%, kolacja 25%.

W myśl postulatów higieny żywienia oraz ze względu na liczne niedyspozycje przewodu pokarmowego rybaków, należałoby posiłki podawać cztery razy na dobę z następującym stosunkiem podziału kaloryczności: 1) śniadanie 25% ogólnej ilości kal., 2) obiad 40%, 3) kolacja 20%, 4) drugie śniadanie lub podwieczorek 15%.

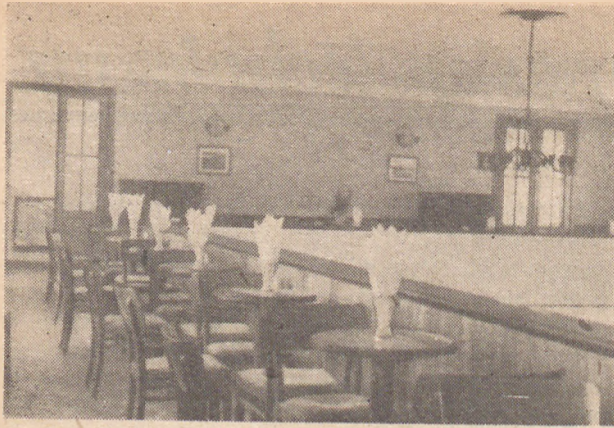
Rozbicie posiłków na cztery racje, na rybackich małych jednostkach nie da się jednak wprowadzić ze względu na specyficzne warunki pracy. Wprawdzie państwowy przemysł spożywczy produkuje artykuły gotowe do spożycia, jak rosół z makaronem, rosół z drobiu, plure z grochu z kiełbasą itp. Są one jednak dość drogie, tak że przekraczają możliwości finansowe rybaków.

Żeby zapewnić rybakom regularne odżywianie, niezależnie od warunków klimatycznych i lokalowych, należałoby przygotowywać posiłki w kaparach. Pożywienie przyrządzone w kaparach, w formie odpowiedniej do spżycia po uprzednim podgrzaniu w specjalnie do tego przeznaczonym garnku lub w formie półfabrykatu wymagającego krótkiego czasu do podgotowania, zapewni rybakowi przy minimum wysiłku regularne odżywianie. Produkty przyrządzone w kaparach nie ulegają szybkiemu psuciu się i są stosunkowo niedrogie.

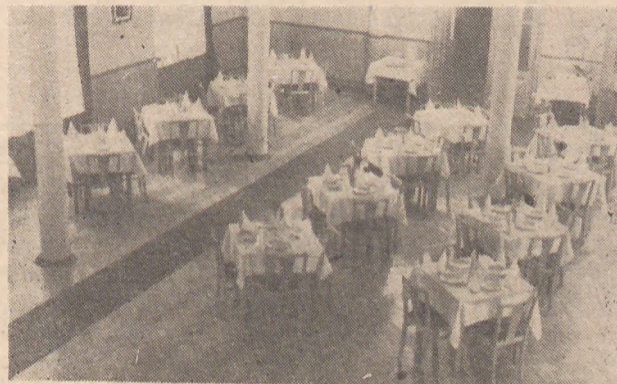
W OZR „Arka“ wykonano szereg prób uwzględniających przyzwyczajenia smakowe rybaków (np. danie jednogarnkowe). Równocześnie opracowano receptury na następujące posiłki: 1) zupa pomidorowa z ryżem, 2) zupa grochowa na bozku wędzonym, 3) bigos, 4) gulasz wieprzowy, 5) baranina w sosie białym. Potrawy te przez 14 dni przechowywano w warunkach zbliżonych do warunków istniejących na statku, po czym przy udziale komisji dokonano próby smakowej. Potrawy nie wykazały odchylenia od normy.

Podczas przygotowania potraw w kaparach produkty tracą jednak na wartości witaminowej. Zniszczeniu ulega szczególnie witamina C. Należy więc podawać ją dodatkowo w postaci pastylek, płynnego owocu itp. Celem wyrównania niedoboru witaminy C korzystamy z produktów zagranicznych (soków i cytryn). Aktualne stał się więc zagadnienie zastąpienia tych produktów surowcami pochodzenia krajowego.

Specyfika pracy i klimat, w jakim pracują rybacy na Morzu Północnym i Morzu Barentsa, wyma-



„POD ŻAGLAMI“
Najelegantszym lokalem w Olsztynie jest reprezentacyjna restauracja - kawiarnia kat. I „Pod żaglami“. Z boku fragment estetycznego wnętrza kawiarni i poniżej sali konsumpcyjnej. Lokal nie tylko zmienił dawną nazwę, ale również poważną zmianę na lepsze widać w urządzeniu, obsłudze i jakości podawanych posiłków.



ga zwiększenia zapotrzebowania kalorycznego, gdyż w klimacie zimowym zwiększa się oddawanie ciepła przez organizm i ulegają wzmożeniu procesy utleniania. Podaż kaloryczna w tych wypadkach powinna wynosić 5 000—5 500 kal., z czego 1 800—2 000 kal. powinny stanowić tłuszcze.

Sposób zaopatrywania się w żywność rybaków dalekomorskich jest trochę odmienny. Mianowicie na połowy wypływają oni razem ze statkiem-bazą, który zaopatruje trawlerzy i lugrotrawlerzy nie tylko w sprzęt rybacki, ale i w prowiant. Należałoby przysposobić statek-bazę do przygotowywania żywności w kaporach dla podopiecznych trawlerów. Gotowanie bowiem na małych jednostkach spotyka się i tu z tymi samymi trudnościami co na Morzu Bałtyckim.

Ważnym zagadnieniem jest również sprawa doboru i odpowiedniego przechowywania żywności. Żywność powinna być właściwie opakowana. Opakowanie przeznaczone na rynek krajowy nie wytrzyma dalekich rejsów w warunkach wilgotnych. Produkty powinny być w opakowaniach nie przepuszczających wilgoci, w porcjach małych do jednorazowego zużycia, żeby nie narażać nie zużytej części produktu na zepsucie. Statki-bazy powinny być zaopatrzone w odpowiednie chłodnie-spiżarnie, z przedziałami dla różnych rodzajów żywności.

Racjonalne przechowywanie produktów spożywczych gwarantuje przedłużenie wartości biologicznej i kalorycznej posiłków. Należyty sposób przyrządzania potraw, prawidłowe przechowywanie, warunki sanitarne, jak i sama higiena spożywania decydują o zdrowiu i gwarantują maksimum wydajności pracy.

Mgr Bernard SZCZEBLEWSKI

Obsługa maszyny do mielenia mięsa

MASZYNĄ, bez której nie można sobie wyobrazić racjonalnie pracującego zakładu żywienia zbiorowego zarówno zamkniętego, jak i otwartego, jest maszyna elektryczna do mielenia mięsa, tak zwany wilk. Elektrowilki zależnie od swojej wielkości ma różną zdolność przepustową i o tym należy pamiętać przy wyposażaniu zakładu w urządzenia mechaniczne. Dla zakładów otwartych najodpowiedniejsze są wilki o wydajności 50 kg/godz. Posiadanie zbyt dużej maszyny jest nieekonomiczne ze względu na trudności wykorzystania jej możliwości produkcyj-

nych. Elektrowilki o przepustowości 100, 150, 200 i 300 kg/godz. nadają się jedynie dla zakładów o bardzo dużej jednolitej produkcji, a więc dla stołówek akademickich i fabrycznych, dla zakładów garmazejnych lub masarskich.

Zasady budowy elektrowilka są takie jak powszechnie znanej ręcznej maszynki do mielenia mięsa z tą różnicą, że napęd ręczny zamienia się na elektryczny. Najczęściej w naszych zakładach spotykamy maszyny produkcji czeskiej, niemieckiej i w niczym nie ustępujące tamtym — produkcji krajowej.

Niezależnie od typu maszyny, składa się ona z następujących zasadniczych części: 1) silnika elektrycznego, 2) cylindra roboczego (głowicy), 3) ślimaka, 4) jednostronnego, czteroramiennego noża, 5) kompletu siatek o różnej średnicy otworów, 6) nakrętki czołowej, 7) miski umocowanej na głowicy.

Przed uruchomieniem maszyny należy dokładnie sprawdzić czy została dobrze umyta po ostatnim używaniu, czy do głowicy nie dostały się nieczystości, np. muchy itp. Następnie do korpusu wstawić ślimak uważając, aby koniec ślimaka był osadzony w tulei obracającej go. Na drugim końcu ślimaka osadzamy nóż w ten sposób, aby ostrze skierowane było do sita, po czym na osi ślimaka umieszczamy sito ściśle przylegające do noży i zakręcamy maszynę nakrętką czołową. Na głowicę należy założyć miskę i kłaść na nią mięso. Mięso powinno być przygotowane wcześniej, gdyż maszyna nie powinna pracować na obrotach jałowych. Mięso przed mieleniem należy dokładnie oddzielić od kości, grubych i twardych żył, umyć oraz pokrajać na kawałki. Tak przygotowane mięso włożyć do miski i włączyć silnik.

Obciążenie maszyny powinno być przez cały czas dostateczne i równomierne. Przy niedostatecznej ilości mięsa maszyna będzie pracowała źle, gdyż ślimak w takim wypadku nie wywiera należytego parcia. Natomiast, gdy mięsa okaże się za dużo, noże nie będą w stanie należycie go pokrajać. Ażeby zachować właściwą równowagę, nie należy mięsa popychać ani ubijać, lecz stale podawać. Podawanie zbyt dużych ilości na raz, jak również niestrannie przygotowanych kawałków mięsa spowoduje zwolnienie biegu silnika i jego silne grzanie się. Przedostanie się kawałka

kości może zatrzymać wilka i spowodować tak silne nagrzanie się uzwojeń motoru, że nastąpi zwęglenie izolacji na przewodach i spalenie silnika. Dlatego przy jakichkolwiek oznakach wadliwej pracy maszyny należy silnik natychmiast wyłączyć i sprawdzić przyczyny zaburzenia.

Po skończonej pracy maszynę należy rozebrać i poszczególne części oraz głowicę dokładnie wymyć w mydlanej letniej wodzie, opłukać i starannie wytrzeć ścierką. Do mycia i płukania nie używać wody wrzącej, nie suszyć na trzonie kuchennym, gdyż powoduje to tępienie noży i sitka. Wszystkie części ruchome muszą być przechowywane razem w miejscu na ten cel przeznaczonym. Cały kadłub maszyny po dokładnym umyciu i osuszeniu winien być przykryty pokrowcem.

Dla zapewnienia stałej gotowości do pracy maszyna winna być okresowo smarowana, noże stale ostre, sitka o gładkiej, ściśle przylegającej do noży powierzchni. Wskazane jest posiadanie zapasowych noży i sitek.

Helena KOPROWSKA

DOBRE pomysły

Wózek barowy ZSS

Rozwój sieci zakładów żywienia zbiorowego ZSS w wielu miastach jest niewłaściwy. Często na przedmieściach brak jest w ogóle zakładów. Poważną trudność nastęrcza też zaspokojenie sezonowych potrzeb ludności. Parki, plaże, miejsca podmiejskich wycieczek, targi, jarmarki i inne miejsca zebrania pozbawione są punktów żywienia zbiorowego. Starano się temu zaradzić częściowo przez organizowanie sprzedaży żywności z samochodów ciężarowych. Niestety samochody nie są przystosowane do spełniania takich funkcji. Sprzedaż na nich jest utrudniona i ogranicza się do produktów suchych i zimnych.

ZSS wprowadza w roku bieżącym sprzedaż posiłków na wózkach barowych. Z potraw na gorąco można będzie dostać parówki, kiełbasę, bigos, flaki, ryby, zrazy — przyrządzone w kuchniach stałych. Pierwszą partię towaru wózek zabierze ze sobą na miejsce sprzedaży, następne będą sukcesywnie dostarczane w termosach.

Potrawy znajdujące się w wózku będą stale gorące dzięki zanurzeniu w podgrzewanym za pomocą maszynki spirytusowej basenie. Konsumpcja będzie odbywać się na stojąco, na talerzykach tekturowych lub w kubkach parafinowych. Na zużyte papierowe naczynia przy wózku ma być specjalny kosz.

Wózek ma gablotkę szklaną na suche artykuły, jak herbatniki, czekolada, cukierki, ewentualnie kanapki. Wózek będzie obsługiwany przez jedną osobę. Nad wózkiem można będzie rozpiąć parasol chroniący przed słońcem lub deszczem. Wykończenie wózka estetyczne: pomalowany na ładny kolor, ozdoby i uchwyty poniklowane.

(H. K.)

Kierowniczką kawiarni „Switezianka“ ob. Frendłowa z Warszawskich ZG-Kawiarnie po raz pierwszy w kraju wprowadziła sprzedaż kawy i wyrobów cukierniczych w sąsiadującym z kawiarnią zakładzie fryzjerskim. Sprzedaż cieszy się dużym powodzeniem, szczególnie w dni przedświąteczne.

Ta sama kierowniczką we wczesnych godzinach rannych w „tlusty czwartek“ popakowała w pudełka i papier firmowy pączki po 5,10 i 15 sztuk. W czasie największego nasilenia ruchu przygotowane pączki można było sprzedawać klientom szybko i skłannie i obsłużyć poważną ilość kupujących. Pomysł godny naśladowania w podobnych okolicznościach.

*

Poznańskie ZG-Zachód uruchomiły bar samoobsługowy pod nazwą „Garmażer“ z punktem sprzedaży wyrobów garmażeryjnych na wynos. Punkt sprzedaży szeroki asortyment wyrobów garmażeryjnych oraz napoje. Sprzedaż na wynos stanowi około 40% ogólnego obrotu zakładu. Wyroby garmażeryjne wydają się na tackach tekturowych składanych i pakowanych w papier. Większe ilości ułożone są na półmiskach wypożyczanych za pobraniem kaucji. Wyroby garmażeryjne mogą być dostarczane na życzenie kupującego do domu bez dodatkowej dopłaty. Jest to niewątpliwie udogodnienie przede wszystkim dla kobiet pracujących. Obok pomieszczenia, w którym odbywa się sprzedaż na wynos, znajduje się sala konsumpcyjna.

W podległym temu samemu przedsiębiorstwu zakładzie „Wielkowiejska“ wprowadzono sygnalizację świetlną między salą konsumpcyjną a zapleczem. Kelner zawiadamiany jest przez blokierekę za pomocą sygnału świetlnego, że zamówiona przez niego potrawa jest do odebrania. Tablica sygnalizacyjna na sali posiada 10 oddzielnie oświetlanych numerów. Numery te odpowiadają numerom kelnerów na sali.

Dzięki opisanemu usprawnieniu kelnerzy nie potrzebują wyczekiwać na zamówione potrawy w rozdzielni.

*

Dyrekcja Gdańskich ZG wprowadziła sprzedaż uliczną parówek. Sprzedaż odbywa się z wózka stojącego w ruchliwym punkcie Gdańska w pobliżu dworca kolejowego. Parówki wydawane są z bułką i musztartą na talerzykach tekturowych.

DOBRCZE ZAPREZENTOWAŁY SIĘ...



Elbląskie Zakłady Gastronomiczne na ciekawej wystawie cukierniczo-garmażeryjnej, urządzonej w ramach uroczystości związanych z 5-leciem działalności Gdańskich Zakładów Gastronomicznych. Zdobyły one I miejsce. Orzeczenie jury zgodne było z opinią konsumentów.

Równocześnie miłośnicy najlepszego cukiernika otrzymali Jan Sanocki — szef produkcji cukierniczej EZG (na zdjęciu) za eksponat „Jeziorko Łabędzie“. EZG po sukcesach na krajowych wystawach cukierniczych w Poznaniu, Warszawie, Sopocie i Gdańsku, bardzo energicznie przygotowują się do wojewódzkiej wystawy, która odbędzie się w Elblągu w kwietniu br.

MAZURKI

BARDZO charakterystycznym wyrobem produkowanym głównie w okresie wielkanocnym są mazurki. Tradycja tego wyrobu jest bardzo stara.

Mazurki są wyrobem, który nie traci świeżości przez kilka lub kilkanaście dni w zależności od składu surowcowego. Mazurki wyglądem zewnętrznym przypominają trochę torty, trochę placki, a smakowo stanowią kompozycję tych dwóch wyrobów. Wysokość mazurków wynosi od 2,5 — 3,5 cm, kształt ich jest różnorodny i zależny od upodobań lokalnych oraz fantazji i zmysłu artystycznego wykonawców. Mazurki mogą mieć kształt prostokąta, kwadratu, koła, elipsy, rogu, tarczy herbowej itp.

Dobrze wykonane mazurki powinny cechować estetyczne wykończenie w postaci najrozmaitszych ozdób z pomady, kuwertury, migdałów, orzechów, owoców itp. Ozdoby powinny być zharmonizowane z całością. Nazwy mazurków, jak i ich kształt przyjęte są w wielu wypadkach zwyczajowo np. polskie, krakowskie, paryskie itp., lub też pochodzą od nazw surowców czy półfabrykatów, z których zostały wykonane np. owocowe, migdałowe, stefankowe.

W obowiązujących recepturach MHW są następujące rodzaje mazurków:

Mazurki paryskie. Składniki: spody kruche, blaty stefankowe, marmolada do przełożenia, pomada, masa orzechowa oraz owoce do ozdabiania. Spód kruchy posmarowany marmoladą łączy się z blatem stefankowym. Złożone blaty kraje się na prostokąty lub kwadraty, następnie na brzegach blatów kruchych wyciska się za pomocą woreczka zakończonego nacinaną metalową końcówką najrozmaitsze wypukłe wzory z masy orzechowej. Gdy masa dostatecznie wyschnie piecze się mazurki w temp. ok. 200°C. Po wyjęciu z pieca smaruje się masę pokrywając boki mazurka gorącym, lekko rozcieńczonym syropem ziemniaczanym. Po wystudzeniu środek mazurka smaruje się marmoladą, oblewa pomadą, a po zastygnięciu ubiera wierzch owocami.

Mazurki polskie dekorowane. Składniki: spody kruche, blaty maślane, masa z ciasta do dekorowania, pomada i owoce w cukrze. Na kruchy spód należy rozsmarować marmoladę, położyć na nią blat maślany i przycisnąć. Złożone blaty kroi się w kwadraty lub prostokąty. Brzegi złożonych i pokrajanych blatów smaruje się marmoladą i dekoruje w różne wzory masą sporządzoną z ciasta. Następnie odstawia się mazurki celem obeschnięcia, po czym piecze się je w temp. ok. 200°C. Wystudzone mazurki po oblanu pomadą i po jej wystygnięciu ubiera się owocami.

Mazurki migdałowe. Składniki: ciasto kruche, pomada, masa migdałowa, marmolada i owoce.

Mazurki migdałowe sporządza się w ten sam sposób jak mazurki paryskie z tą tylko różnicą, że marmoladą łączy się dwa kruche spody. Pozostałe czynności przebiegają identycznie jak przy mazurkach paryskich.

Mazurki polskie kruche. Składniki: ciasto kruche, pomada, marmolada, owoce. Z ciasta kruchego przygotowuje się spody o różnych kształtach. Brzegi

ich smaruje się jajkiem i układa na nie wałeczki z ciasta kruchego. Następnie na wałeczkach robi się karby oraz smaruje żółtkami. Ukształtowane mazurki należy piec w temp. ok. 180°C. Po upieczeniu i ostudzeniu środek mazurków smaruje się marmoladą i oblewa pomadą, a następnie ubiera owocami.

Mazurki Murzynki. Składniki: ciasto kruche, masa orzechowa, marmolada, owoce w cukrze. W produkcji mazurków Murzynków występuje dodatkowo kakao. Z ciasta kruchego walcuje się blaty i zapieka je w temp. ok. 180°C. Orzechy lekko i równo obsuszone drobno posiekane, cukier i białko praży się nad płomieniem o temp. 100 — 105°C. Po zaprażeniu masę miesza się z mąką i esencją, a przy produkcji mazurków Murzynków dodaje się kakao. Zapieczony kruchy blat, posmarowany marmoladą pokrywa się zaprażoną masą i obsusza w ciepłym miejscu. Obsuszone mazurki kroi się na kawałki dowolnej wielkości (prostokąty, kwadraty) i piecze w temp. 190°C. Po upieczeniu mazurki dekoruje się owocami.

Mazurek stefankowy. Składniki: blaty stefankowe, krem russel czekoladowy, kuwertura. Blaty stefankowe przekładane kremem czekoladowym i krajane na kawałki w kształcie prostokątów i kwadratów obciąża się kuwerturą. Na wierzchu mazurki ozdabia się delikatnymi wzorami i napisami z czekolady.

Mazurek owocowy. Składniki: masa orzechowa, blaty kruche, blaty camargo, owoce w cukrze, galaretka z agar-agaru. Na kruchy spód posmarowany marmoladą układa się blat camargo. Złożone blaty kroi się na prostokąty lub kwadraty, na brzegach wyciska się różne wypukłe wzory z masy orzechowej. Po wysuszeniu i upieczeniu dekoruje się mazurki owocami i obciąża galaretką agarową.

Mazurki camargo. Składniki: blaty camargo, krem orzechowy, kuwertura, syrop do nakrapiania. Z blatów camargo usunąć wierzchnią skórę, delikatnie przesyć blaty syropem, a następnie złożyć wierzchnie części blatów do środka przekładając je kremem orzechowym. Blaty ochłodzić do temp. ok. 15°C, pokroić i oblać czekoladą. Mazurki ozdabiać napisami z kremu.

Mazurki krakowskie z galaretką. Składniki: blaty kruche, masa makaronikowa, marcepan, galaretka żelatynowa, marmolada, owoce w cukrze. Blaty kruche o dowolnych kształtach przełożyć marmoladą, a brzegi dekorować masą makaronikową, obsuszyć i upiec w temp. ok. 200°C. Po upieczeniu środek mazurków oblać pomadą, następnie ubrać je marcepanem i owocami zalanymi galaretką.

Mazurek makaronikowy. Składniki: blaty makaronikowe, blaty kruche, krem grylazowy, kuwertura, owoce w cukrze, orzechy, marcepan, spirytus. Blat makaronikowy posmarować grylazem, nałożyć na niego blat kruchy, ponownie posmarować grylazem i przykryć blatem makaronikowym. Blaty pokroić i oblać kuwerturą, wierzch ich udekorować wyciskając kwiatki z kuwertury, następnie ubrać orzechami, owocami i ozdobami z marcepanu. Pomimo pewnych ana-

logii przy produkcji mazurków rzeczą najbardziej rzucającą na ich smak jest właściwe i dokładne produkowanie półfabrykatów.

KILKA UWAG DOTYCZĄCYCH SPORZĄDZANIA PÓLFABRYKATÓW

Błaty kruche — ciasto na blaty kruche nie powinno być zbyt przegniecione.

Błaty stefankowe — masę na blaty stefankowe można produkować w dwójaki sposób: tablerowane (mieszane) i bite. Prościej i szybciej jest produkowanie blatów tablerowanych. Trzeba jednak zwrócić uwagę aby tłuszcz był dobrze połączony z cukrem (na biało) przed dodaniem jaj, które z kolei należy dodawać w małych ilościach. Masę dokładnie wymieszana, zamieszać z mąką i rozsmarować blaty.

Błaty camargo — przy produkcji blatów camargo należy wprawdzie dobrze zmieszać tłuszcz z cukrem, następnie dodać mąkę. Otrzymaną masę w dalszym ciągu miesza się i dodaje jajka w małych ilościach. Po dodaniu wszystkich składników masę rozsmarować na blaty.

Błaty makaronikowe — sporządza się z masy orzechowej z jajami. Przy ucieraniu masy na walcach trzeba zwrócić uwagę, żeby orzechy nie były zmiżdżone (nie uległy zolejeniu). Częsteczki orzechów nie mogą być zbyt grube.

Marcepan powinien być tak twardej konsystencji, żeby można go było wałkować i wyciskać z niego

różne ozdoby. Marcepan można kolorować na różne odcienie pastelowe.

Pomada do oblewania mazurków nie może być skryształizowana. Przy przyrządzaniu pomady należy uważać by nie była podgrzana do temperatury wyższej niż 25° C.

Galaretkę z agar-agaru do pokrywania powierzchni mazurków owocowych powinna być zagotowana, a następnie doprowadzona do temp. ok. 36° C. Galaretki z żelatyny nie gotuje się; należy ją tylko rozgrzać.

Ostatnią fazą produkcji mazurków jest dekorowanie ich kuwerturą i owocami. Kuwertura do robienia ozdób na mazurkach powinna mieć bardziej gęstą konsystencję niż kuwertura do oblewania. Ozdoby z kuwertury robi się za pomocą tutek z pergaminu. Ozdoby powinny być bardzo delikatne, cienkie i nie mogą pokrywać całej powierzchni mazurka. Brzegi mazurka przeważnie zdobi się kuwerturą w formie szlaczka. Mogą to również być fragmenty zdobnicze w rogach powierzchni górnej mazurka lub napisy pod warunkiem, że część powierzchni wolnej pozostanie na dekorowanie owocami. Ozdabianie owocami mazurków nie jest w zasadzie skrępowane prawidłami. Istnieją pewne zasady ogólne przy krajaniu owoców do ubierania, poza tym cukiernicy mogą wykazać swoje zdolności układając owoce na mazurku w różne estetyczne wzory.

Władysław WYLAZŁOWSKI

Stale nie doceniamy potraw z jarzyn

JARZYNY pozornie nie przynoszą nam takiej korzyści jak pokarmy białkowe, mączne i tłuszcze. Bez głębszego wniknięcia w ich wartość trudno poznać, jakie znaczenie przedstawiają one dla organizmu ludzkiego.

Zawartość wody w jarzynach wynosząca 80—90% powoduje ich małą wartość energetyczną, dlatego jarzyny nie mogą pod tym względem równać się z takimi pokarmami jak mięso, masło, jaja, ser itd. Jarzyny są jednak poważnym źródłem witamin, soli mineralnych, kwasów organicznych, błonnika i barwników. Kwasy i sole organiczne zawarte w soku komórkowym jarzyn mają znaczenie moczopędne i pobudzają wydzielanie soków trawiennych.

Specyficzne znaczenie w odżywianiu ma błonnik znajdujący się w jarzynach, pomimo że organizm człowieka nie potrafi go trawić. Spożycie odpowiedniej ilości błonnika jest jednak pożyteczne, albowiem wzmacnia uczucie nasycenia i warunkuje regularne ruchy jelit. Cenne własności błonnika wykorzystuje się między innymi w leczeniu otyłości, cukrzycy i nawykowego zaparcia.

Jarzyny dostarczają człowiekowi prawie wszystkich niezbędnych witamin. Od dawna wiadomo było, że brak lub niedobór witamin w pożywieniu wywołuje szkorbut. Niedostateczny dopływ witaminy C powoduje osłabienie, krwawienie dziąseł i zmniejszenie odporności na zakażenie. Dzielne zapotrzebowanie na witaminę C wynosi od 40—80 mg. Najbogatszym źródłem tej witaminy wśród jarzyn są: kalafior, kapusta biała, czerwona, włoska, pomidory, rzodkiew. Jakkolwiek bulwy ziemniaczane zawierają stosunkowo mało witaminy C (12 mg %); w okresie zimy przypada na

nie zadanie głównego pokrycia zapotrzebowania na tę witaminę, gdyż spożycie ziemniaków jest stosunkowo duże.

W tym okresie źródłem kwasu askorbinowego są oprócz ziemniaków różne surówki, jarzyny gotowane, kapusta kiszona oraz inne kiszonki. Kiszonki należą do produktów wysokowartościowych i w pożywieniu powinny być szeroko stosowane. Ponieważ wartość sokom kiszonym nadają witaminy, które ulegają zniszczeniu w czasie ogrzewania, wobec tego zaleca się dodawać sok z kiszonek do potraw, dopiero po ich ugotowaniu. Gotowanie kapusty trwające ok. 20 — 30 minut powoduje stratę do 75% witaminy C.

Niektórzy chorzy na szkorbut nie reagują na wprowadzenie do organizmu syntetycznego kwasu askorbinowego, natomiast efekt leczniczy uzyskuje się po zastosowaniu koncentratów witaminy C z produktów naturalnych. Tłumaczy się to tym, że w produktach naturalnych kwas askorbinowy znajduje się w kompleksie z witaminą PP. Witamina PP występuje najczęściej w tych samych jarzynach co i witamina C, a największe jej ilości zawierają kalafior, zielona pietruszka, zielony groszek, szpinak, kapusta, dynia. Niedobór witaminy PP prowadzi do choroby zwanej pelagrą. Chorobę tę charakteryzują: zapalenie skóry, biegunka, zaburzenia psychiczne.

Zielone części jarzyn, a szczególnie szpinak i kapusta są dobrym źródłem przeciwkrwotocznej witaminy K.

Grupa witamin B znajduje się wśród jarzyn, szczególnie strączkowych (fasola, groch, bób, goszek zielony) oraz wśród liściastych (kapusta, kalafior).

Witamina B₁ reguluje procesy spalania w ustroju oraz zapobiega chorobom układu nerwowego. Brak Witaminy B₂ powoduje zatrzymanie wzrostu i spadek wagi ciała, pękanie naskórka w kątach ust i okolicy nosa. Dzielne zapotrzebowanie na witaminę B₁ wynosi 1 mg, na B₂ od 2 — 4 mg u człowieka dorosłego.

Jarzyzny zawierają stosunkowo dużo witaminy A. Pierwsze miejsce wśród nich zajmują marchew, zielona pietruszka, pomidory, szpinak, pory, zielony groszek. Brak witaminy A w młodych organizmach powoduje zatrzymanie wzrostu, u ludzi dojrziałych jest przyczyną suchości i rogowatości nabłonków.

Wspomnieliśmy już, że jarzyny są także bogate w związki mineralne niezbędne dla naszego ustroju. Głównie występują: wapń, sód, potas, żelazo, fosfor, jod. Substancje mineralne stanowią w ustroju człowieka dorosłego ok. 4% wagi ciała. Konieczność dostarczenia soli mineralnych w pożywieniu jest oczywista, chociażby ze względu na warunki wzrostu organizmu. Organizm noworodka zawiera 14 g wapnia, a człowieka dorosłego ok. 670 g. W odniesieniu do żelaza rozpiętość wynosi od 0,4 do 4—5 g. Człowiek potrzebuje ok. 2 g soli wapnia na dobę. Najwięcej wapnia wśród jarzyn znajduje się w kapuście, szpinaku, zielonej pietruszce, rzodkiewce, marchwi.

Ustrój ludzki potrzebuje od 12 — 30 mg żelaza na dobę. Żelazo potrzebne jest do syntezy czerwonych ciałek krwi (hemoglobiny). Niedobór żelaza w pożywieniu prowadzi do niedokrwistości (anemii). Do pokarmów roślinnych zawierających najwięcej żelaza należą: zielony groszek, pory, rzodkiewka, szpinak, szparagi, ziemniaki, kalafior, buraki.

Sole fosforowe, które obok wapnia wchodzi w skład kośćca, a także biorą udział w przemianie węglowodanów zawarte są w dość dużych ilościach w pietruszce, kalafiorach, burakach, szpinaku.

Substancje mineralne wpływają na krzepliwość krwi, biorą udział w trawieniu i umożliwiają utrzymanie równowagi kwasowo-zasadowej tkanek i cieczy ustrojowych. Zagadnienie utrzymania równowagi kwasowo-zasadowej jest niezmiernie ważne dla naszego organizmu.

W miarę trawienia pokarmów przez organizm składniki mineralne pokarmów ulegają stopniowemu uwolnieniu. Jedne z nich mają własności kwasotwórcze, inne zasadowotwórcze, czyli odkwaszające. Ustrój ludzki dążąc do utrzymania równowagi nie dopuszcza ani do zakwaszenia, ani do zalkalizowania organizmu. Większość naszych pokarmów zawiera pewien ndmiar składników zakwaszających. Do nich należą produkty zbożowe, mięso, tłuszcze, jaja. Nadmiar składników odkwaszających mają jarzyny, owoce i mleko. Ponieważ pierwszy rodzaj produktów stanowi podstawę naszego pożywienia, dlatego zakwaszenie ustroju, szczególnie w wadliwym składzie diety zdarza się stosunkowo często. Aby tego uniknąć należy spożywać odpowiednie ilości jarzyn i owoców.

Najlepszymi produktami odkwaszającymi ustrój są szpinak, buraki, pomidory, ziemniaki, marchew, sałata, w mniejszym stopniu kapusta, jabłka, gruszki, kalafior, brukselka. Najbardziej zakwaszająco działają produkty zwierzęce, jaja, mięso wołowe. Stąd zrozumiałe jest dlaczego tak chętnie je się np. buraki do mięsa wołowego.

Długotrwałe zakwaszenie ustroju powoduje uczucie zmęczenia, złą cerę, starczy wygląd, bóle głowy, podatność na zaziębienie itp.

Dużą wartość w odżywianiu przedstawiają też barwniki roślinne znajdujące się w jarzynach: zielony — chlorofil (szpinak, brukselka), żółty — karoten (marchew, pomidory, szpinak, dynia), czerwony — antocyjany (buraki, kapusta czerwona).

Według dietetyków w racji pokarmowej człowieka jarzyny powinny zajmować ok. 20% wagi spożytego pokarmu, a więc dziennie ok. 1/2 kg.

*

Zakłady gastronomiczne w dalszym ciągu nie doceniają znaczenia jarzyn w żywieniu zbiorowym. Ubogi asortyment potraw z tego surowca nawet w sezonie pełnej podaży jest dość częstym zjawiskiem. Zgodnie z zarządzeniem w sprawie minimum asortymentu wyrobów kulinarnych oraz zgodnie z postulatami racjonalizacji żywienia należy dążyć do poprawy sytuacji na tym odcinku.

W karcie dań poza dodatkami jarzynowymi muszą znajdować się samodzielne dania z tego surowca. Atrakcyjnym daniem w lecie czy jesienią jest bukiet z jarzyn z jajem sadzonym, kotlety z ziemniaków lub kapusty podawane z różnymi sosami, zapiekanki z ziemniaków lub kapusty z grzybkami i jajami uzupełnione surówką, gołąbki z kaszą i mięsem, kapusta faszerowana, kapusta z pomidorami i kiełbasą itp. W obowiązujących recepturach znajduje się szeroki asortyment tego rodzaju potraw.

Ażeby potrawy z jarzyn były wystarczające jako drugie danie zarówno pod względem ilościowym jak i jakościowym, należy uzupełniać ich wartość kaloryczną przez dodatek porcji kaszy, ryżu, makaronu, kneдли, ziemniaków itp. zaś wartość białkową przez łączenie jarzyn z jajami, serem lub małą ilością mięsa. Przyjmuje się wagę porcji jarzyn jako dania samodzielnego 200 — 250 g, a norma dodatku jarzynowego do różnych potraw wynosi 100 g dla surówek, 150 dla sałatek, 150 dla gorących potraw. Kombinacje dodatków złożonych mogą być różne zależnie od kalkulacji, zapasów surowca i życzenia konsumenta. Przy dodatkach złożonych należy przestrzegać doboru ich według barw oraz o ile możności według zawartości różnych składników odżywczych np. 1) ziemniaki z wody lub piure, buraki zasmażane lub ćwikła z chrzanem, 2) ziemniaki z wody z zieleciną, kapusta kiszona zasmażana, surówka z marchwi z chrzanem, 3) ziemniaki — fritki, kalafior, groszek konserwowy, 4) ziemniaki, szpinak, fasola szparagowa (konserwowa), 5) ziemniaki piure, kalafior z wody, surówka z kiszzonego ogórka z cebulą itp.

Przy doborze jarzyn na dodatki do drugich dań należy uwzględnić upodobania smakowe konsumentów oraz pewne kulinarne prawa zwyczajowe. Nie należy zapominać o przygotowaniu na zimę kilku surówek, a szczególnie tych, które są bogate w witaminę C, a zatem wszystkich w skład których wchodzi chrzan i kapusta kiszona.

W celu umożliwienia jak najszerzej produkcji potraw z jarzyn należy zakłady zaopatrzyć w urozmaicony ich asortyment. Zapotrzebowanie na jarzyny należy uwzględnić w planach kwartalnych i miesięcznych oraz przestrzegać prawidłowego odbioru ilości zaplanowanych.

Zaopatrzeniowcy muszą zwrócić większą uwagę na przyjmowanie jarzyn z central zaopatrujących w możliwie najlepszym stanie, a szefowie kuchni czy ma-

gaznierzy chronić jarzyny przed zepsuciem i wysychaniem. W czasie przerobu nie dopuszczać do powstawania strat wartości odżywczych. Nadmienić należy, że straty najczęściej powstają przez długotrwałe moczenie w wodzie jarzyn, rozdrabnianie jarzyn, a następnie przetrzymywanie ich bez przykrycia, długie

powolne ogrzewanie i przetrzymywanie na płycie kuchennej przez kilka godzin, parzenie (blanszowanie) i odlewanie, zetknięcie z żelazem przy gotowaniu w naczyniach z poobijaną emalią, rozdrabnianie tarkami i nożami rdzewnymi.

Mgr Jadwiga CHMIELNICKA

Materiały metalowe kotłów i aparatury kuchennej

SMAK i wartość odżywcza posiłku są uzależnione od sposobu przyrządzania i jakości użytych surowców, jak również od materiału naczyń i narzędzi kuchennych, z którymi stykają się produkty. Materiał kotłów i aparatury musi odpowiadać pewnym wymagom sanitarnym. Powinien być łatwy do utrzymania w czystości, nie może zawierać składników szkodliwych dla zdrowia i oddziaływać ujemnie na wygląd, smak i wartość odżywczą produktów spożywczych. Metale i stopy stosowane do wyrobu sprzętów kuchennych muszą być odporne na działanie chemiczne i mechaniczne. Materiały mało odporne, pod wpływem aktywnych składników żywności, np. kwasów ulegają korozji*), przy czym składniki materiału kotła przenikają do żywności. W wypadku przechodzenia składników szkodliwych dla zdrowia, np. ołowiu, miedzi, cynku, mogą mieć miejsce zatrucia pokarmowe.

Materiały metalowe stosowane do wyrobu kotłów i aparatury są różne.

Ż e l i w o, ż e l a z o r d z e w n e l u b z w y k ł a s t a l r d z e w n a są tanie, ale pod względem gospodarczym i sanitarnym mało wartościowe. Naczynia żeliwne są ciężkie, łatwo pękają, rdzewieją, powierzchnię mają porowatą, trudną do utrzymania w czystości. Rdzewne materiały żelazne łatwo rozpuszczają się w kwasach, tworząc rozpuszczalne sole, które zmieniają wygląd produktów żywnościowych. Na przykład, kasza i zapiekanki, w miejscach styku z żelazem otrzymują plamy szaroniebieskie. Sole żelaza zmieniają również barwę jarzyn i owoców. Obecnie z materiałów rdzewnych wyrabiane są tylko brytfanny i patelnie, ponieważ warstwa tłuszczu, znajdująca się na powierzchni tych naczyń chroni żywność od chemicznego działania żelaza. Po użyciu tłuszcz musi być niezwłocznie usunięty z brytfanny, gdyż żelazo przyspiesza utlenianie tłuszczu, a tym samym jego psucie.

Blacha żelazna pobielana cyną jest szeroko stosowana do wyrobu różnych naczyń i aparatury. Powierzchniowa warstwa cyny nałożona na żelazo chroni je od rdzewienia. Zetknięcie z pobiałą powoduje przejście pewnej ilości cyny do żywności, ale ilość ta nie jest toksyczna**). Ustawodawstwo sanitarne dopuszcza dość duże ilości cyny w produktach spożywczych, do 200 mg/1 kg. Ale kwaśne soki owocowe (pomidorowy, porzeczkowy, cytrynowy) i marynaty octowe po dłuższym staniu w naczyniach pobielanych rozpuszczają w sobie większe ilości cyny mogące szkodzić zdrowiu. Często do spawania aparatury, a nawet do bielienia używa się cyny technicznej, zawierającej dużo ołowiu.

Ołów w pobiale łatwo jest wykryć pocierając powierzchnię cynowaną wacikiem zwilżonym mieszaniną 5% roztworów kwasu octowego i jodku potasowego. Pożółknięcie wacika świadczy o obecności ołowiu. Naczynia dające dodatnią reakcję z jodkiem potasowym, muszą być niezwłocznie wycofane z użycia jako szkodliwe dla zdrowia. Małe dawki ołowiu pochodzące z naczyń nie powodują natychmiastowych zatruc, ale są niebezpieczne, gdyż gromadząc się systematycznie w organizmie dopiero po pewnym czasie wywołują pierwsze objawy chorobowe — upadek sił, mdłości i bóle podobne do reumatycznych. Granice dawek toksycznych ołowiu wahają się od 0,1 mg — 1 mg, natomiast spożycie dzienne 5—10 mg ołowiu wywołuje po upływie 3—4 tygodni poważne zatrucie. Ustawodawstwo żywnościowe wymaga aby cyna stykająca się z żywnością zawierała nie więcej jak 1% zanieczyszczeń. Jednak dla zmniejszenia zawartości cyny i ołowiu w żywności celowe jest stopniowe wycofywanie z użycia blachy pobielanej i zastąpienie jej innymi nie ulegającymi korozji metalami.

Od blachy cynowej należy odróżniać blachę cynkową. Materiał ten nie nadaje się do naczyń kuchennych, gdyż cynk łatwo rozpuszcza się w produktach szczególnie kwaśnych. Cynk podrażnia śluzówkę i wywołuje krótkotrwałe wymioty. W naczyniach cynkowych nie można ani gotować, ani przechowywać żywności. Z blachy cynkowej mogą być tylko wiadra do wody i blachy pokrywające stoły.

Żelazo emaliowane jest materiałem tanim, dość praktycznym, łatwym do czyszczenia. Naczynia z niego zrobione nadają się do gotowania owoców i jarzyn. Ujemną ich cechą jest słaba wytrzymałość emalii na uderzenia i przegrzewanie. Emalia odpryskuje, drobne jej odłamki przenikają z pokarmem do jelit, mogą wywołać podrażnienie i stany zapalne. Niekiedy emalia zawiera składniki szkodliwe, jak ołów i antymon przechodzące do żywności.

Stal nierdzewna jest najlepszym materiałem na kotły, bardzo wytrzymałym i odpornym na działania chemiczne żywności. Gładka i lśniąca powierzchnia stali pozwala na utrzymanie metalu w czystości.

Aluminium, czyli glin ze względu na lekkość i odporność jest praktyczny. Wyroby aluminiowe mogą być z materiału lanego lub z blachy. Te ostatnie są lepsze ze względu na mniejszą porowatość powierzchni. Aluminium dobrze przewodzi ciepło i jest nieszkodliwe dla zdrowia. Wadą jego jest porowatość powierzchni utrudniająca czyszczenie. Pod wpływem alkalicznych składników żywności, powierzchnia aluminium ciemnieje, ale nie wpływa to na smak i wygląd potraw. Naczyń aluminiowych nie należy czyścić sodą, najlepiej do tego nadaje się papka z gliny i octu.

Duraluminium jest to stop aluminium zawierający małe domieszki innych metali: miedzi do 3%,

*) Korozja — nadżeranie, wygryzanie, zniszczenie tkanek skutkiem gnicia lub ropienia.

***) Toksyna — trujący produkt wywołany przez bakterie.



cynku — 0,3%, arsenu — 0,015% oraz nieznaczne ilości niklu, żelaza, krzemu i manganu. Ponieważ domieszki te nie przechodzą do roztworów, stopy duraluminiowe nadają się do wyrobu naczyń stykających się z żywnością.

Miedź jest to metal, który w warunkach zwykłych łatwo przechodzi do żywności. Aparatura i kotły kuchenne miedziane mogą być używane tylko po pobieleniu ich cyną, przy czym warstwa cyny musi szczelnie pokrywać powierzchnię miedzi. Miejsca bardziej narażone na ścieranie, np. dno muszki, muszą być pokryte grubszą warstwą. Bielenie musi być powtarzane w miarę ścierania się cyny. Naczynia miedziane niepodobielane są dopuszczalne tylko do wyrobów cukierniczych. Ścianki kotłów miedzianych niepodobielanych wobec powietrza szybko ulegają korozji. Na powierzchni tworzą się tlenki miedziowe łatwo rozpuszczające się nawet w słabych kwasach organicznych. Aby ustrzec przed korozją niebielone naczynia miedziane należy je niezwłocznie po pracy oczyścić i wypolerować do blasku w celu dokładnego usunięcia tlenków. W naczyniach miedzianych nie można przechowywać produktów szczególnie kwaśnych, gdyż więcej miedzi przechodzi z naczyń podczas przechowywania niż gotowania. Miedź przyspiesza utlenianie witamin tlenem powietrza. Wobec tego produkty gotowane w naczyniach miedzianych są uboższe w witaminę C. Spadek witaminy

C należy szczególnie uwzględnić przy przeróbce produktów owocowych i warzywnych. Obecnie kuchennych naczyń miedzianych nie produkuje się; w użyciu są pozostałości z czasów przedwojennych. Zatrucia pokarmowe są rzadkie, charakteryzują się krótkotrwałymi wymiotami, bez ubocznych objawów chorobowych. Chronicznych zatruc miedź nie daje.

Nikiel jest surowcem odpornym, ale stosuje się go wyłącznie do celów dekoracyjnych zewnętrznej części aparatury. Nikiel jest stopniowo wypierany odporniejszym chromem. Obecnie rozpowszechnione są chromowane narzędzia kuchenne. Powłoka chromowa jest trwalsza, gdy jest naniesiona niebezpośrednio na żelazo, a na cienką warstwę miedzi lub miedzi i niklu pokrywających żelazo.

Obecnie do wyrobu kotłów coraz częściej stosuje się różne stopy, np. chromu i niklu lub chromu, niklu i molibdenu charakteryzujące się dużą odpornością. Bardzo dobry i mający duże zastosowanie do wyrobu kotłów jest stop niklu i miedzi z niedużą domieszką żelaza tzw. monel-metal. Nie ulega on chemicznemu działaniu składników żywności, związków alkalicznych i wolnego chloru. Naczynia z monelu mogą być dezynfekowane wodą chlorowaną bez szkody dla nich. Cechy te mają duże znaczenie dla żywienia zbiorowego.

Mgr inż. Maria KLACZYŃSKA

KORZYSTAMY Z DOŚWIADCZEŃ ZSRR

Żywnie zbiorowe w ZSRR

WZWIĄZKU RADZIECKIM zarówno stołówki, garkuchnie i bufety przyzakładowe, jak również wszystkie restauracje, bary, herbaciarnie, kawiarnie itp. traktuje się jako zakłady żywienia zbiorowego. Wszystkie one spełniają podobnie jak pojedyncze sklepy funkcje handlowe, niezależnie od tego czy wchodzi w grę produkcja własna czy nie, gdyż sprzedaż potraw stanowi część ogólnego obrotu towarowego. Hotele natomiast i gospody (zajazdy) są przedsiębiorstwami wykonującymi prace o charakterze czysto usługowym. Dlatego nie podlegają przedsiębiorstwom gastronomicznym i nie należą do resortu handlu wewnętrznego, lecz zaliczone są do urządzeń komunalnych władz miejscowych.

Organizacja i znaczenie żywienia zbiorowego

Stały rozwój żywienia zbiorowego odgrywa niezmiernie ważną rolę w procesie podnoszenia stopy życiowej mas pracujących, zachowania ich zdrowia i zdolności do pracy, jak również wzrostu wydajności pracy. W Związku Radzieckim państwo wzięło w opiekę dziedzinę żywienia zbiorowego i dzięki temu mogło ono zająć niezmiernie ważną pozycję w zaopatrzeniu i wyżywieniu mas pracujących. Różnorodna sieć dziesiątek tysięcy restauracji, barów, stołówek, garkuchni, herbaciarni i kawiarni pokrywa dzisiaj cały kraj. Jakie znaczenie przywiązuje Partia i Rząd ZSRR do wzrostu placówek żywienia zbiorowego świadczy ustawa wydana przez Radę Ministrów i KC KPZR w październiku 1953 r., w myśl której w latach od 1954—1956 zostanie zbudowane i uruchomione 11 000 różnego rodzaju zakładów żywienia zbiorowego.

Za właściwe zaopatrzenie ludności w sieć żywienia zbiorowego odpowiedzialne jest ministerstwo handlu wewnętrznego ZSRR, którego departament żywienia zbiorowego rozstrzyga wszystkie kluczowe zagadnienia z tej dziedziny. Zakłady i przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego połączone są w organizacje tzw. „tresty“, które podlegają departamentom żywienia zbiorowego w ministerstwach handlu wewnętrznego poszczególnych Republik Rad. Obok trestów istnieją przedsiębiorstwa „olbrzymy“ np. w Moskwie i Leningradzie, które podlegają bezpośrednio ministerstwu handlu wewnętrznego ZSRR.

Bardzo duże znaczenie przywiązuje się do zaopatrzenia zakładów w miejscowościach kuracyjnych i uzdrowiskach. Dlatego w ministerstwie handlu wewnętrznego został wydzielony departament, który zajmuje się wyłącznie sprawami zaopatrzenia restauracji, sanatoriów, domów związkowych oraz sieci sklepów żywnościowych w uzdrowiskach.

W poszczególnych gałęziach gospodarki narodowej jak np. w transporcie lub leśnictwie zakłady i urządzenia żywienia zbiorowego podlegają ministerstwom resortowym. Herbaciarnie i restauracje na wsi należą do pionu spółdzielczości rolniczej, która odpowiada za całkowite zaopatrzenie ludności wiejskiej.

Różnorodne formy organizacji i wzajemnej zależności są typowe dla organizacji całego handlu w Związku Radzieckim. Nie ma skostniałego, sztywnego systemu, ani też nie stosuje się schematycznie poszczególnych form organizacyjnych. Zawsze można wybrać formę organizacyjną najdogodniejszą w danych warunkach, zapewniającą jak najpełniejsze zaopatrzenie zakładów.

„Tresty“ są jednostkami rządzącymi się samodzielnie i pracującymi na zasadach rozrachunku gospodarczego. Otrzymują one z banku państwowego środki obrotowe, które umożliwiają im prowadzenie działalności gospodarczej. Rozporządzają własnym kontem bankowym i są upoważnione do zawierania umów. Dyrektor jest całkowicie odpowiedzialny za przedsiębiorstwo. W planie obrotu przedsiębiorstwa największy nacisk kładzie się na produkcję własną, a więc produkcję potraw, cukierniczą, napojów, lodów itp. Rentowność przedsiębiorstwa wymaga przewagi produkcji własnej, dlatego prowadzi się walkę o zwiększenie obrotów produkcją własną.

Poszczególne restauracje, kawiarnie itp. podzielone są na kategorie w zależności, od których kształtują się ceny potraw i napojów. Wyróżnia się kategorię specjalną „S“, kat. I, II i III, przy czym kategoria I jest najwyższa, a III najniższa. Do kategorii III należą restauracje, stołówki, kantyny i bary przy zakładach pracy.

Troska o człowieka

Ekonomiczne prawa gospodarki socjalistycznej określają cel i kierunek działalności przedsiębiorstw i zakładów żywienia zbiorowego. Zatrudnieni w nich pracownicy starają się rozszerzać asortyment potraw i podnosić ich jakość w tym celu, aby zaspokoić stale wzrastające potrzeby mas pracujących. I tak w jednej stołówce np. można spotkać 47 rodzajów rozmaitych zakąsek, zup i dań obiadowych. Dziwi to niezmiernie gości zagranicznych, którzy w swoich krajach nie są przyzwyczajeni do takiej różnorodności potraw w przyzakładowej stołówce czy restauracji. To bogactwo asortymentowe jest wyrazem wysokiej stopy życiowej, jaką osiągnął człowiek radziecki w swej drodze do komunizmu.

Przeciętna duża kuchnia zakładu żywienia zbiorowego wydaje od 9 000 do 11 000 posiłków dziennie. Jej wydajność określona jest na 12 000 litrów i 25 000 porcji posiłków. W dziale cukierniczym takiej kuchni zatrudnia się ogółem 43 cukierników i sił pomocniczych. Dziennie zużywa się tutaj 1½ tony mąki na 25 różnych rodzajów wypieków.

Troska o człowieka pracy wyraża się m.in. również w tym, że w zakładach są urządzone specjalne sale, w których wydaje się posiłki dietetyczne stosownie do wskazań lekarza dietetyka. Zarówno w salach konsumpcyjnych, jak i w zapleczach panuje wzorowa czystość. Lekarze i higienistki czuwają pilnie aby wszystkie przepisy sanitarno-higieniczne były ściśle przestrzegane. W dużych kuchniach można również zaobserwować jak dalece technika zamrażania została udoskonalona i rozpowszechniona w Związku Radzieckim i pozwala zapobiec marnotrawstwu środków spożywczych przez odpowiednie przechowywanie surowców i gotowych produktów.

W dużych kuchniach przygotowuje się potrawy w oparciu o 900 różnych receptur opracowanych przez instytuty naukowe podległe bądź to ministerstwu handlu wewnętrznego, bądź ministerstwu zdrowia. Receptury mogą być opracowywane i udoskonalane przez zakłady żywienia zbiorowego. Nowe pomysły muszą być przed wprowadzeniem w życie zatwierdzone przez odpowiednie wydziały handlu terenowych rad.

Coraz powszechniej daje się zauważyć wzrost zamówień na gotowe potrawy zabierane do domu. Udogodnienie to ma szczególną wagę dla kobiet pracujących, gdyż odciaża je od pracochłonnych zajęć w gospodarstwie domowym przy przyrządzaniu potraw. Na uroczystości rodzinne można też zamawiać gotowy asortyment doskonale i według własnego życzenia przyrządzonych potraw i wyrobów.

Podejmowane są liczne zobowiązania. Tak np. pracownicy przyzakładowej stołówki moskiewskiej fabryki papierosów „Jawa“ podjęli zobowiązanie sprawniejszej obsługi konsumentów, wykonania planu obrotu przez podniesienie produkcji własnej oraz zwiększenie wydajności pracy.

Z drugiej strony i czynnik kontrolny przyczynia się niewątpliwie do polepszenia pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Kontrolerzy bowiem codziennie sprawdzają działalność kuchni znajdujących się na terenie zakładów pracy. Zadaniem kontrolerów jest zwracanie uwagi na przestrzeganie norm i receptur przy sporządzaniu potraw oraz kontrolowanie cen, wagi, i jakości sprzedawanych posiłków.

Stanowisko kucharza w zakładzie żywienia zbiorowego jest specjalnie ważne z uwagi na to, że od jego pracy zależy wysokość obrotu i zadowolenie konsumenta. Wartość i znaczenie jego pracy znajduje wyraz w wynagrodzeniu, które jest proporcjonalne do ilości wyprodukowanych potraw. Charakterystyczne dla kucharzy radzieckich jest dążenie do zdobycia odznaczenia mistrza kucharskiego nadawanego osobiście przez ministra handlu wewnętrznego w dowód uznania zasług na polu pracy zawodowej.

Specjalizacja sieci zakładów żywienia zbiorowego

Dla powiększenia sieci zakładów żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim wydano zarządzenie, że wszystkie lokale, które były uprzednio zajmowane przez placówki handlowe a obecnie służą innym celom, z powrotem mają być oddane do dyspozycji handlu. I tak w Moskwie w dużym gmachu przy ul. Arbat w lokalu zajmowanym dotychczas przez urzędy administracyjne z powrotem urządzono restaurację „Praga“. Jest to jeden z najnowocześniejszych zakładów gastronomicznych w Związku Radzieckim. Restauracja „Praga“ posiada 11 sal konsumpcyjnych o 1100 miejscach siedzących, przy czym w lecie ilość miejsc może być powiększona o dalsze 400. Restauracja jest zakładem wiązanim, w którego skład wchodzi sklep towarów delikatesowych oraz bufet z wyrobami garmazeryjnymi.

Obok tej olbrzymiej restauracji prowadzącej kuchnię narodowe krajów zaprzyjaźnionych, istnieją w Moskwie i innych wielkich miastach Związku Radzieckiego zakłady gastronomiczne, które nie tylko sprzedają potrawy kuchni narodowych krajów zaprzyjaźnionych, ale i narodów radzieckich. Nadto urządzenie tych restauracji i zakładów jest ściśle wzorowane na zwyczajach i architekturze danego narodu. Na przykład restauracja „Ararat“ w Moskwie nie tylko sprzedaje potrawy narodowe Armenii i wina armeńskie, ale równocześnie architektura wnętrza i styl jego urządzenia oraz obsługa jest armeńska.

Kuchnie olbrzymich zakładów żywienia zbiorowego są wyposażone pod względem technicznym w najnowocześniejszy sprzęt. Np. kuchnia restauracji i hotelu „Sowiecka“ jest całkowicie zelektryfikowana i wyposażona w najnowocześniejsze maszyny i sprzęt.

(msk)

Żywnie na wielkich budowlach komunizmu

W ZWIĄZKU RADZIECKIM budowa gigantycznych elektrowni wodnych, splawnych kanałów, potężnych systemów nawadniających na Woidze, Dnieprze, Donie i Amu-Darii oznacza nowy etap w dziele tworzenia materialno-technicznej bazy komunizmu. Budowle te, dotychczas nie spotykane w świecie tak co do rozmiarów jak i zadań, są realizowane przez naród radziecki z pełnym entuzjazmem wypływającym ze świadomego, komunistycznego stosunku do pracy.

W celu zorganizowania zaopatrzenia budowniczych poprzez sieć stołówek, bufetów i sklepów powołano do życia specjalne przedsiębiorstwa, tzw. „torgi“ dla poszczególnych wielkich budowli. Praca „torgów“ nie była łatwa, szczególnie na początku, gdy w gołym stopniu trzeba było zapewnić wyżywienie setkom, a później tysiącom pracowników.

Wiele trudności piętrzyło się na drodze pierwszych ekip pionierskich. Nie było odpowiednich budynków, nie było wody, światła, nie było środków transportowych, a tam gdzie istniały — nie mogły być eksploatowane z uwagi na drogi nie przystosowane do transportu samochodowego, szczególnie w okresie jesennym i wiosennym. W niemiejszym stopniu odczuwano brak wykwalifikowanego personelu. Tymczasem pracę trzeba było zorganizować tak, aby pomimo jej prowizorycznego charakteru pracownik nie odczuwał braków i całą energię mógł skierować na sprawę budowy.

Z pierwszymi robotami przy budowie Kanału Wołga-Don rozpoczął swą działalność „torg“. Uruchomiona stołówka wydawała śniadania, obiady, kolacje. Tymczasem budowa rosła i poszczególne odcinki coraz bardziej oddalały się od punktu żywienia. Po pewnym czasie odległości dochodziły do 170 km. Zachodziła więc potrzeba organizowania coraz to nowych punktów żywienia. Zanim urządzono nowe stołówki zorganizowany został handel obwoźny. Autosklepy codziennie docierały do najdalszych odcinków dostarczając pracownikom żywność, odzież roboczą i inne artykuły pierwszej potrzeby.

Ponieważ pracowano w lesie, nowe stołówki z braku budynków urządzano w składanych drewnianych domkach w kształcie jurty. Każda z takich stołówek obsługiwała szereg odcinków robót odległych od kilkunastu do kilkudziesięciu kilometrów. Pracownicy w oznaczonych godzinach byli dowożeni autami do miejsca posiłku; szoferów i traktorzystów obsługiwało poza kolejną przy specjalnie wydzielonych stolikach. Następnie, z uwagi na szybkość posuwania się robót, stołówki na budowie urządzano w ziemiankach, których przygotowanie było łatwiejsze ze względu na mały nakład czasu i sił. Takie stołówki zewnętrznie nie przedstawiały się korzystnie, ale zatrudnione w nich pracownice starały się nadać im przyjemny i estetyczny wygląd, a staranna obsługa i smaczne posiłki przyczyniały się do dobrego samopoczucia robotników.

Praca w stołówkach była trudna. Często stołówka musiała być czynna przez całą dobę, gdyż nocą przybywały nowe partie robotników i trzeba było dać im gorący posiłek. Często posiłki donoszono na miej-

sca pracy w termosach, gdy robotnicy z uwagi na pilne roboty nie mieli czasu na przyjęcie do stołówki.

Wiele kłopotów sprawiało dowożenie towarów, szczególnie gdy roboty przerzucano na drugą stronę Donu.

Asortyment wydawanych w stołówkach dań był bardzo bogaty. Zup mięsnych i jarskich gotowano 5 rodzajów, drugich dań od 15 do 20 oraz kilka rodzajów deserów. Podawano: mięso duszone z makaronem, wątróbkę pieczoną z ryżem i groszkiem zielonym, szczupaka smażonego z ziemniakami, gulasz z ziemniakami lub kaszą gryczaną, makaron po marynarsku, bitki z kaszą gryczaną lub kapustą i ziemniakami, kotlety siekane z makaronem i ziemniakami, ryżem lub groszkiem. Nadto konsument mógł zamówić na żądanie takie potrawy, jak befszytk, rumsztyk, rozbratel, pieczoną gęś, ozór, potrawy dietetyczne, a więc blinki z dżemem, ryż na mleku, śmietaną, twaróg.

W okresie kończenia robót przy kanale działało na terenie robót 26 stołówek i bufetów pracujących dzień i noc, 26 autosklepów, 12 piekarni, własny kombinat mięsny, dwie fabryki masarsko-garmażeryjne. „Torg“ dysponował licznymi urządzeniami, m.in. przy transporcie pracowało 125 własnych samochodów.

Poważną przeszkodą w pracy „torgu“ był brak wykwalifikowanego personelu. W centrum budowy z kadrami nie było większych kłopotów, gdyż z poszczególnych miast Związku Radzieckiego przysyłano często całe zespoły obsługi stołówki. Mniejsze stołówki trudności kadrowe rozwiązywały we własnym zakresie, m. in. szkoliły miejscowe „rezerwy“ rekrutujące się z rodzin budowniczych.

Podobnie przebiegała praca „torgu“ zaopatrującego robotników drugiej budowli komunizmu, jaką była hydroelektroścacja w Kujbyszewie. Powiatowy komitet partyjny Kujbyszewa zobowiązał miejscowych pracowników handlu i żywienia zbiorowego do udzielania pomocy „torgowi“. Podstawową formą pomocy było oddelegowanie do pracy w „torgu“ specjalistów oraz dokonywanie nadzoru. Organizowano wyjazdy piętnastoosobowych grup na miejsce budowy. Każda ekipa przebywała w terenie 10—12 dni, przekazując własne doświadczenia i służąc praktyczną pomocą pracownikom „torgów“.

Przy budowie hydroścacji pod Stalingradem, gdy nawigacja była już wstrzymana a lody jeszcze nie stanęły, dowożono produkty samolotami. Na budowie tej stosowano system stołówek — baz obsługujących sieć punktów wydawania obiadów. Punkty żywienia urządzono na saniach ciągniętych przez traktor w miarę przesuwania się robót. W ten sposób osiągnięto maksymalne zbliżenie sieci punktów żywienia do zatrudnionych przy budowie hydroścacji. Gotowano potrawy o stałej konsystencji, aby jakość ich nie pogarszała się w czasie transportu.

Tak jak w Kujbyszewie, tak i przy budowie hydroścacji pod Stalingradem największą bolączką był brak wykwalifikowanych kadr, a szkolenie nie nadążało za potrzebami w tym zakresie. Szkolono personel własnymi siłami oraz przy pomocy wykwalifikowanych pracowników gastronomicznych z Moskwy, Stalingradu i innych miast Związku Radzieckiego. Organizowane były wystawy wyrobów gastronomicznych, konferencje technologiczne. Każdą skargę ze strony konsumenta analizowano celem ewentualnego wpro-

wadzenia poprawek do organizacji pracy. Na przykład w związku z zażaleniem ze strony konsumentów na niesmaczną potrawę na specjalnie zwołanej konferencji omawiano przyrządzanie tylko tej potrawy.

Wprowadzone zostały zamówienia na dzień następną na potrawy wymagające specjalnego przyrządzenia. W formularzu zatytułowanym: jakie potrawy chcemy otrzymać na jutrzejszy obiad w naszej stołówce, znajdowały się następujące rybryki: nazwa potrawy, ilość porcji, imię i nazwisko zamawiającego, na którą godzinę wykonać zamówienie.

Duże znaczenie w pracy „torgów“ odegrało współzawodnictwo indywidualne i zespołowe. W wyniku rozwoju form współzawodnictwa powstały brygady przyrządzania potraw najwyższej jakości oraz brygady najlepiej obsługujące konsumentów.

Kontrolę pracy w „torgach“ realizowano przez komisje kontroli społecznej. Przedmiotem kontroli była jakość posiłków, przestrzeganie obowiązujących receptur, kalkulacja cen itp. zażądania. Komisje te w wyniku przeprowadzonej kontroli wносиły propozycje i zalecenia.

W celu usprawnienia pracy w każdym punkcie żywienia zbiorowego codziennie po ukończeniu zajęć odbywała się 5-minutowa narada, a raz w tygodniu narada produkcyjna, zaś co miesiąc podsumowanie wyników pracy.

—o—

KUCHARZ GÓRNICZEJ STOŁÓWKI

O SWICIE do ubieralni kopalni „Młody Komunard“ w Enakiewie wszedł rosty mężczyzna.

— Szacunek dla Semiona Pawłowicza — powitali go górnicy.

W dwóch wielkich koszach, które z pomocą kelnera przyniósł szef kuchni Semion Pawłowicz Majboroda znajdowały się starannie opakowane w celofan zawiniątka, a w nich zakąski z szynką, kielbasą, masłem, kawiozem, serem i gotowanym mięsem.

Wymijając z kieszeni notatnik, kucharz pytającym wzrokiem powiódł po zebranych górnikach.

— Pisz: barszcz ukraiński, pieczeń domowa, a na deser kakao — powiedział rębacz Tichon Czugurko.

Z kolei, za Czugurką zaczęli zamawiać swoje ulubione potrawy i inni górnicy — pewni, że po zakoń-

czeniu zmiany czekać ich będzie smacznie przygotowany obiad.

Dobrym imieniem cieszy się kucharz Semion Pawłowicz Majboroda i górnicza stołówka, w której pracują. Przytulnie i czysto jest w sali obiadowej. Jadłospis obejmuje codziennie około 50 pożywnych dań oraz różne wyroby garmażeryjne i cukiernicze.

Pamiętnym dla Semiona Pawłowicza był dzień, w którym wręczono mu odznakę: „Przodownik socjalistycznego współzawodnictwa Ministerstwa Przemysłu Węglowego ZSRR“. Podczas wręczenia nagrody Semion Pawłowicz wzruszony stał na podium w świątecznie udekorowanym Domu Kultury. Gratulacje składali mu najstarsi górnicy, których imiona są dobrze znane w całym Donbasie.

Semion Pawłowicz Majboroda już dwadzieścia lat pracuje jako kucharz. Nawet w latach wojny nie zerwał z ulubionym zawodem. W oddziale lotniczym, z którym sierżant Majboroda przeszedł od Północnego Dońca do Odry z uznaniem mówiono o kucharzu, który w warunkach frontowych zawsze potrafił smacznie i pożywnie nakarmić żołnierzy.

Wiele, bardzo wiele życzliwych uwag pod jego adresem wpisano do książki życzeń w stołówce kopalni „Młody Komunard“. Szczególnie troszczy się o to, aby wybór dań był urozmaicony, stara się o podwyższanie jakości potraw i ich estetyczne podanie do stołu. Szczególne powodzenie u stołowników mają przyrządzone przez niego: barszcz czernigowski i kijowski. Mistrzostwo jego zyskało sobie wielkie uznanie wśród żon górników: każdego dnia od 100 do 120 gospodyń zabiera obiady ze stołówki do domu.

Semion Pawłowicz szkoli młode kadry kucharzy. Ucząc ich, sam również stale pogłębia swoją wiedzę zawodową. Zapoznaje się z doświadczeniami innych produkcyjnych nowatorów przedsiębiorstw żywienia zbiorowego. Niedawno skończył specjalne kursy podwyższenia kwalifikacji kucharzy zorganizowane przez Zarząd Zaopatrzenia Robotniczego kombinatu „Stalinugol“.

Za wzorową obsługę górników stołówka „Młody Komunard“ kilkakrotnie otrzymała specjalne premie. Już drugi rok z rzędu załoga jej jest w posiadaniu Czerwonego Sztandaru Przechodniego Enakiewskiego Partijnego Komitetu Górniczego i Komitetu Wykonawczego Rady Górniczej.

(Z gazety „Sowietskaja Torgowla“)

Na półce KSIĘGARSKIEJ

Eugeniusz Modliński — **OCHRONA PRACY W GOSPODARCE SOCJALISTYCZNEJ**. Państwowe Wydawnictwa Techniczne, Warszawa 1954, str. 46, cena zł 2.—.

Broszura z uwag w zakresie tematyki i charakter ogólny poruszanych zagadnień otwiera serię, która składa się na „Biblioteczkę Wykładowcy BHP“. „Biblioteczka Wykładowcy BHP“ przeznaczona jest, jak wskazuje jej nazwa dla wykładowców na kursach bhp, personelu służby bhp, personelu inżynieryjno-technicznego, a także słuchaczy kursów szkoleniowych.

Broszura Modlińskiego wyjaśnia na czym polega zasadnicza różnica w podejściu do zagadnienia ochrony pracy w ustroju socjalistycznym i w ustroju kapitalistycznym, wynikająca z odmiennych ekonomiczno-politycznych założeń.

Podstawowym prawem socjalizmu jest

maksymalne zabezpieczenie stale rosnących materialnych i kulturalnych potrzeb całego społeczeństwa w drodze nieprzerwanego wzrostu i doskonalenia techniki. Tym samym w pierwszym rzędzie muszą być zapewnione bezpieczne i higieniczne warunki pracy. Tylko w takim wypadku możemy mówić o dobrobycie społeczeństwa.

W ustroju kapitalistycznym, gdzie głównym prawem ekonomicznym jest dążenie do maksymalnego zysku, kapitalista o tyle tylko godzi się na ochronę pracy, o ile przynosi mu to zyski wynikające ze zmniejszenia przestojów i przerw w pracy spowodowanych wypadkami. Także wywalczony przez robotników prawo do odszkodowania za wypadki skłania kapitalistę do ewentualnego stworzenia warunków nie sprzyjających powstawaniu wypadków. Natomiast zdrowie i dobro robotnika jest mu najzupełniej obojętne.

W ustroju socjalistycznym zagadnienie ochrony pracy traci aspekt obrony robotnika przed wyzyskiem ze strony kapitalisty, a rozszerza się zagadnienie nie tylko bezpieczeństwa, ale i higieny

pracy oraz reguluje kwestie pracy kobiet, młodocianych. Ochrona pracy w ustroju socjalistycznym ma znaczenie społeczne, polityczne i gospodarcze. We wszystkich poczynaniach produkcyjnych stworzenie bezpiecznych, dogodnych i zdrowych warunków pracy musi być brane pod uwagę. Jest to czynnik decydujący tak o zdrowiu, jak i o wydajności pracownika.

Właściwe kierunki podejścia do zagadnień ochrony pracy, które następnie znajdują dalsze rozwinięcie w prawodawstwie i w praktycznym życiu gospodarczym zostały nakreślone w podstawowych aktach prawno-politycznych, jak Manifest Lipcowy, Uchwały VII i IX Plenum KC PZPR, II Zjazdu itp., o których autor broszury przypomina czytelnikowi. Daje również przegląd i omawia zasadnicze ustawy i zarządzenia dotyczące ochrony pracy, jak np. Uchwałę Prezydium Rządu z 1 sierpnia 1953 r.

Przy końcu pracy podkreślono zadania związków zawodowych jako czynnika kontroli i omówiono zadania i kierunki pracy Centralnego Instytutu Ochrony Pracy.

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, PRZEPISY O ZAPOBIEGANIU NIEDOBOROM (MANKOM) W HANDLU USPOŁECZNIONYM. Wydawnictwa Prawnicze, Warszawa 1954, str. 180, cena zł 13,25.

Zbiór obejmuje ważniejsze przepisy wydane przez Ministra Handlu Wewnętrznego według stanu prawnego na dzień 1.X.1954 roku, obowiązujące w jednostkach handlu uspołecznionego i żywienia zbiorowego, określające obowiązki pracowników w zakresie zabezpieczenia socjalistycznej własności.

Wydanie przepisów w formie usystematyzowanej ma ułatwić pracownikom spełnianie ich powinności, niedopuszczanie do niedoborów, które często powstają właśnie na skutek nieznamomości przepisów.

Andrzej Wąsowicz, Małgorzata Gniazdowska — PRODUKCJA MARMOLAD, DZEMÓW, GALARETEK I SOKÓW SŁODZONYCH. Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa — 1954. Stron 108, cena zł 8.

Broszurka przeznaczona jest dla pracowników zatrudnionych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego. Opracowanie i wydanie jej ma na celu podnieść kwalifikacje pracowników zatrudnionych w tej dziedzinie przemysłu

przez zapoznanie ich z prawidłowym przebiegiem procesów technologicznych, a przez to samo przyczynić się do poprawy samej produkcji.

Produkcja przetworów owocowo-warzywnych stale wzrasta w związku ze zwiększającym się popytem na te artykuły.

Broszurka podzielona jest na trzy części. W części pierwszej znajdujemy krótką charakterystykę owoców i materiałów pomocniczych, jak cukier, używanych przy produkcji przetworów. Następną część poświęcono produkcji półprzetworów służących następnie do wyrobu marmolad, dżemów itp. W części ostatniej omówione zostały zagadnienia dotyczące procesu technologicznego oraz rozlewania i pakowania marmolad, dżemów, galaretek i soków słodzonych. Ponadto znajdujemy tam wiadomości z zakresu przygotowania opakowań bezpośrednich szklanych, blaszanych i drewnianych, magazynowania przetworów i ich wad, które mogą powstać w procesie produkcji bądź magazynowania.

Omówiona praca może zainteresować pracowników trudniących się robeniem przetworów na większą skalę w gospodarstwach pomocniczych przedsiębiorstw żywienia zbiorowego.

mi plecakami będą stemplowali kelnerzy rachunki.

Gospodarka odzież specjalną. Pracownicy komórek administracyjno-gospodarczych i służba BHP zbyt mało uwagi przywiązują do sprawy odzieży ochronnej dla pracowników. Odzież ochronna jest wydawana w sposób sprzeczny z ustalonymi przepisami i nie zawsze używana zgodnie ze swym przeznaczeniem. Sami zaś użytkownicy często jej nie szanują. Aby zapobiec tym stratom ze skarbu państwa, pracownicy adm.-gospod. i BHP powinni zwrócić uwagę, aby: 1) każdy pracownik miał przydzielone ubranie oznaczone inicjałami; 2) prowadzone były podręczne kartoteki odzieży ochronnej; 3) pracownicy, którzy ustępują z pracy, zwracali ubrania, a ci, którzy je z własnej winy zniszczyli, wnieśli wynagrodzenie z tytułu strat; 4) odzież używana była zgodnie z przeznaczeniem.

Ceny na wyroby produkowane dla detalu. Zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego nr 266 z 10. VII. 1954 r. oraz Prezesa PKC nr 47/54 uporządkowały ostatecznie sprawę produkcji i sprzedaży wyrobów garmażeryjnych. Ustaliły one, że produkcja wyrobów garmażeryjnych dla sprzedaży detalicznej odbywać się może tylko na podstawie zatwierdzonych receptur, a sprzedaż według zatwierdzonych cen. Ceny na wyroby garmażeryjne mogą być zatwierdzone jedynie przez Państwową Komisję Cen lub prezydja WRN.

Współpraca z władzami terenowymi sanitarnymi. Stwierdzono, że poszczególne przedsiębiorstwa gastronomiczne niedostatecznie współpracują z terenowymi władzami sanitarnymi w zakresie uruchamiania zakładów gastronomicznych w nowym budownictwie. Spowodowało to, że nowe zakłady mają wiele usterek sanitarnych. Aby uniknąć tych usterek, należy jak najściślej współpracować z władzami sanitarnymi przez cały czas budowy czy adaptacji zakładu gastronomicznego.

Przestrzeganie receptur w stołówkach. W stołówkach pracowniczych i akademickich stwierdzono, że przy produkcji potraw nie stosuje się obowiązujących receptur. Obowiązującymi recepturami w stołówkach są receptury wydane przez MHW 29.III.1952 r. oraz receptury tymczasowe zatwierdzone przez MHW Departament Żywienia Zbiorowego z 11.I. 1954 r. Ponadto można korzystać z „zasadniczych receptur gastronomicznych” zeszyt I i II, wydanych na podstawie zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z 7.V.1954 r. Produkcja posiłków w stołówkach w oparciu o receptury własne może mieć miejsce o ile są one zatwierdzone.

Konieczność stosowania receptur wpływa z obowiązku ochrony interesów konsumenta oraz zapewnienia podstawy dla rozrachunku i kontroli zużycia surowca.

Uzupełnienie sprzętu w stołówkach akademickich. Zdarzają się wypadki, że spółdzielnie prowadzące stołówki akademickie odmawiają uzupełnienia sprzętu zniszczonego w trakcie używania i domagają się tego od poszczególnych uczelni. Uzupełnienie zniszczonego wskutek bieżącego używania sprzętu jest obowiązkiem spółdzielni, natomiast nakłady z tym związane pokrywa Ministerstwo Szkolnictwa Wyższego w ramach wydat-

Przypominamy o zarządzeniach i przepisach

Dyskwalifikacja potraw. Dla uniemożliwienia nieuczciwym pracownikom sprzedaży potraw wycofanych przez instruktora jako nie nadających się do spożycia, należy komisyjnie przeprowadzić dyskwalifikację i zniszczenie potraw. W skład komisji winni wchodzić: instruktor żywienia zbiorowego, kierownik zakładu, czynnik społeczny. Komisja po zakwalifikowaniu potraw wycofanych ze sprzedaży sporządza protokół zniszczenia, a następnie niszczy je przez spalanie, wylanie itd.

Prowadzenie ksiąg życzzeń i zażeń. Książki życzzeń i zażeń winny być prowadzone według ustalonych zasad i wzorów. Nie wolno używać do tego celu zwykłych zeszytów lub brulionów. Druki obowiązujących ksiąg życzzeń i zażeń są rozprowadzane przez bazy terenowe Centrali Wydawniczej Druków i każdy zakład winien się w nie zaopatrzyć. Kierownicy mają obowiązek codziennego przeglądania ksiąg życzzeń, a w terminie 2-dniowym załatwiania wpisanych do nich uwag i skarg. Kontrolą zapisów w ksiągkach życzzeń i zażeń zajmują się zastępcy dyrektorów do spraw produkcyjno-handlowych, dyrektorzy przedsiębiorstw terenowych oraz pracownicy komórek usług i inżynierów. Ich obowiązkiem jest też dbanie o terminowość załatwiania uwag konsumentów.

Taryfa na przewozy konne. Zgodnie z uchwałą Rady Ministrów z 20 sierpnia 1954 r. weszła w życie nowa taryfa towarowa przewozów konnych. Nieprzestrzeganie wymienionej taryfy grozi sankcjami. Przedsiębiorstwa terenowe korzystające z usług przewoźników konnych powinny dokładnie zapoznać się z

przepisami taryfy. Jeżeli w związku z wykonywaniem usług przewozu i czynności ładunkowych wchodzi w grę wykonywanie innych czynności przez przewoźnika, za które taryfa nie przewiduje opłaty, należy z przewoźnikiem zawrzeć umowę o opłaceniu czynności dodatkowych.

Przejsie OPDIBM na budżet terenowy. Minister Handlu Wewnętrznego wydał zarządzenie 25. IX. 1954 r., na mocy którego 17 okręgowych przedsiębiorstw detalu i barów mlecznych przeszło od 1. I. 1955 r. pod bezpośredni nadzór prezydja WRN. Rozliczanie się OPDIBM z budżetem państwa następować będzie poprzez budżety terenowe. W związku z reorganizacją główni księgowi OPDIBM obowiązani są podporządkować się zarządzeniom gł. księgowych WZPG, działających na danym terenie. Z drugiej strony główni księgowi WZPG powinni otoczyć opieką i nadzorem służby finansowo-księgowe OPDIBM i traktować te przedsiębiorstwa na równi z przedsiębiorstwami gastronomicznymi.

Wystawianie rachunków dla konsumentów. CZPG zarządzeniem nr 23 unormował sprawę wystawiania rachunków dla konsumentów. Rachunek winien być wypełniony czytelnie w jednym egzemplarzu i dostarczony konsumentowi nawet gdyby rachunku nie żądał. Zabrania się poprawiania i przekreślania poszczególnych pozycji w rachunku. W razie potrzeby anulowania rachunku, należy go wydrzeć z bloku i zniszczyć. CZPG poleciło kierownictwu zakładów zamówić dla wszystkich kelnerów plecak z imieniem, nazwiskiem, numerem kelnera i inicjałami zakładu pracy. Ty-

ków administracyjno-rzeczowych. Uczelnia uzupełniają sprzęt w razie zwiększenia liczby korzystających ze stołówek, jak również uzupełniają wyposażenie stołówek w sprzęt mechaniczny. Stołówki sumy na uzupełnienie sprzętu wykazują w zapotrzebowaniu dotacji na pokrycie kosztów administracyjno-rzeczowych stołówek akademickich.

Usprawienie pracy brakarzy. W walce o jakość produkcji własnej w zakładach żywienia zbiorowego brakarze mają do wykonania określone i wyjątkowo ważne zadania. W praktyce jednak okazuje się, że brakarze albo nie zawsze są dokładnie zorientowani w swoich obowiązkach, albo z innych przyczyn nie wykonują ich. Dlatego zakłady żywienia zbiorowego winny zwiększyć nadzór nad pracą brakarzy, a w szczególności zwrócić uwagę na okoliczności, które wpływają hamująco na wyniki ich pracy. Między innymi należy typować właściwych kandydatów na brakarzy. Dotyczy to tych zakładów, w których już zaangażowani brakarze nie mają wymaganych kwalifikacji oraz tych, gdzie brakarze nie zostali jeszcze zaangażowani. Na szkolenie należy wysłać kandydatów odpowiadających wymaganiom kwalifikacyjnym. Nie należy zatrudniać brakarzy na innych stanowiskach pracy.

Równocześnie inspektorzy przy każdorazowej inspekcji lub wizytacji winni interesować się pracą brakarzy.

Rozszerzenie działalności kulturalno-rozrywkowej. Miejscem prowadzenia działalności kulturalno-rozrywkowej nie muszą być jedynie restauracje i kawiarnie, ale mogą być również jadalnie. Dotyczy to przede wszystkim jadalni w ośrodkach fabrycznych i nowopowstałych w tych miastach, gdzie nie ma instytucji kulturalnych, jak kina, teatry. Przy organizowaniu imprez rozrywkowych w jadalniach obowiązują analogiczne warunki odpłatności jak w restauracjach czy kawiarniach, tj. karty wstępu, dodatek procentowy do konsumpcji.

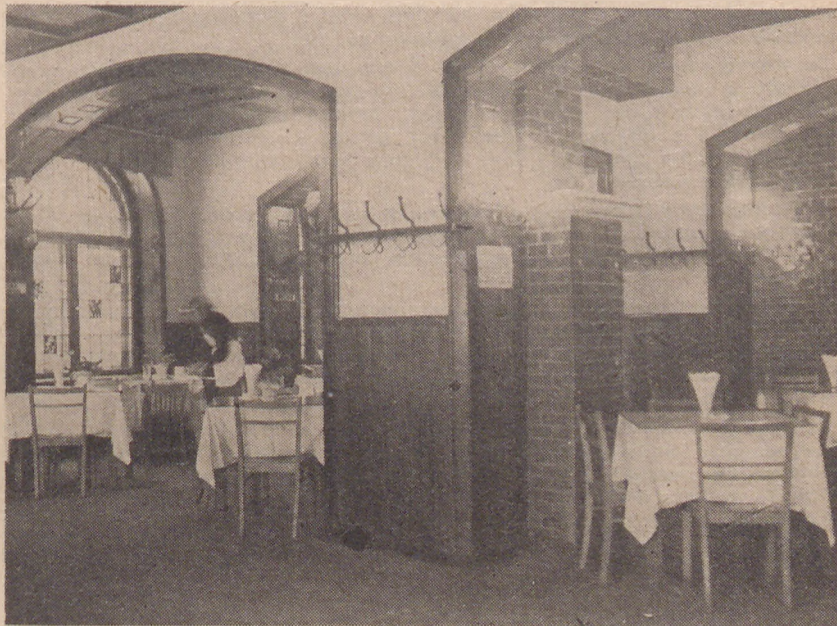
Zakup mięsa z uboju gospodarczego. W uzupełnieniu zarządzenia MHW z 24.III.1954 r. oraz na podstawie pisma ókólnego Dep. Zyw. Zb. MHW przedsiębiorstwa i zakłady żywienia zbiorowego winny przy nabywaniu mięsa z uboju gospodarczego sprawdzić czy sprzedawcy mięso posiada zaświadczenie o wykonaniu obowiązku dostaw zwierząt rzeźnych lub zwolnienie z tego obowiązku oraz czy ma zaświadczenie wydane przez urzędowe organa badania mięsa.

Przedsiębiorstwa i zakłady zakupujące mięso z uboju gospodarczego powinny prowadzić rejestr zakupów w formie książki sparafowanej i ostemplowanej przez wydział handlu PRN. Rejestr ten ma być przedstawiany na każde żądanie organów kontrolnych.

Produkcja przetworów z pomarańczy. W związku z otrzymaniem przydziału pomarańczy CZPG wydał polecenie wykorzystania pewnej ilości pomarańczy do przygotowania szerokiego asortymentu przetworów, które znajdują zastosowanie w produkcji deserowej. CZPG zwrócił uwagę na konieczność zaopatrzenia wszystkich barów owocowo-cukierniczych w przetwory z pomarańczy, które stanowią będą półfabrykat do sporządzania kompotów, galaretek, kremów, napojów chłodzących i lodów. Pracow-

nie cukiernicze powinny głównie nastawić produkcję na przygotowanie skórki pomarańczy i konfitur, które stanowią doskonały dodatek do pieczywa cukierniczego. Przedsiębiorstwa winny tak ustawić produkcję, aby przygotować zapas przetworów z pomarańczy na cały rok. Przetwory te winny być rozprowadzane przede wszystkim przez sieć zakładów reprezentacyjnych.

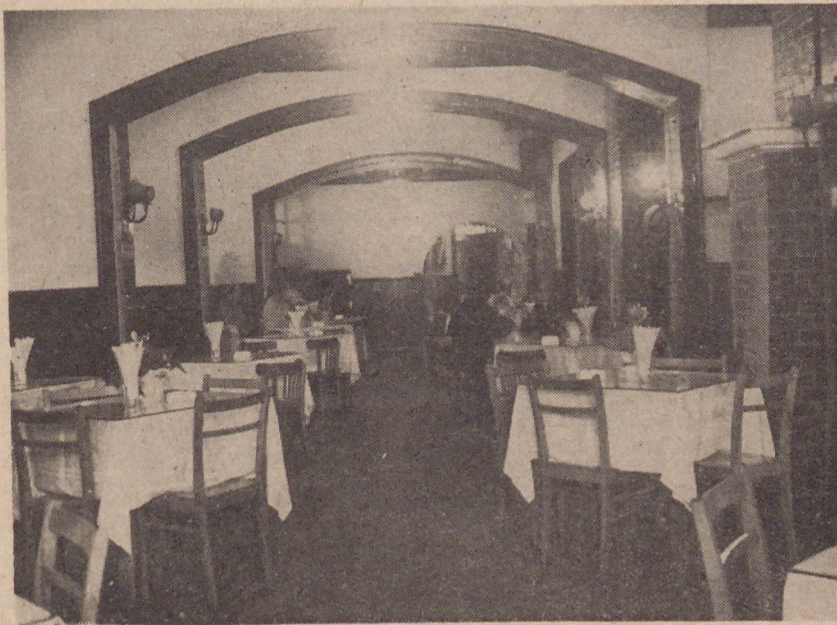
Zakaz pobierania dodatkowych opłat i dopłat. Prezydium Rządu wydało 18.XII.1954 r. uchwałę zabraniającą od I.I. br. pobierania jakichkolwiek dodatkowych opłat i dopłat od konsumentów w zakładach gastronomicznych np. 1% opłaty na SFOS. Wszelkie dodatkowe dopłaty czy opłaty stwarzają pozory podwyżki cen, co stoi w sprzeczności z prowadzoną przez Państwo polityką cen.



Zakład PSS „Borowianka” w Tucholi wyglądem swoim przypomina niejedyn lokal I kat. — sale konsumpcyjne czyste, jasne. Konsumentowi jest przyjemnie, gdy znajduje urozmaicony jadłospis, sprawną obsługę i smacznie przyrządzone potrawy a to właśnie znaleźć może w „Borowiance”. Urządzona tutaj w r. 1954 gustacja potraw przyczyniła się do szerokiego spopularyzowania szczególnie dań rybnych, jarzaskich oraz dań z dziczyzny. Wzmógł się na te dania wpływ na przedterminowe wykonanie planu „Borowianki” za rok 1954. Plan obrotu wykonano w 108,8%, plan produkcji własnej w 108,5%.

Zaloga zakładu „Borowianki” nakreśliła sobie na rok bieżący poważne zadania w zakresie rozszerzenia produkcji potraw i wyrobów garmazeryjnych oraz rozwinięcia na szerszą skalę działalności rozrywkowej.

Zaloga „Borowianki” należy wymienić przynajmniej kierownika zakładu ob. Zdzisława Kupsta i ob. Marię Kniwel, długoletnią pracownicę kuchni. Ich sumienny stosunek do pracy wywiera duży wpływ na pozostałych pracowników.



CHŁOPI w dawnej Rzeczypospolitej stanowili trzy czwarte ludności. Praca ich była podstawą bogactwa i znaczenia państwa. Mimo to położenie ludności wiejskiej na przestrzeni całych wieków było opłakane. W pierwszym rządzie świadczy o tym ich sposób odżywiania się. Kuchnia wiejska była skąpa i niewystarczająca. Do nowych potraw wieś odnosiła się z niedowierzaniem i niechęcią. Tak też było z ziemniakami, które następnie stały się podstawowym pokarmem na wsi.

Do pierwszych znanych nam potraw spożywanych przez wieś należały: kluski z mąki tatarskiej, żur z mąki owsianej na noc zakwaszonej, rzadki lub gęsty kisiel często zamrażany, kasza z hreczanej i żytniej mąki, zacierka z pszennej prażonej mąki, pęczak z jęczmienia lub orkiszu tłuczonego z grochem, knysze — pierogi ruskie okrągłe, w środku wyłożone cebulą smażoną itp.

W średniowieczu jadano kasze, warzywa, famułę, czyli potrawę z chleba tartego i gotowanych owoców, nabiał i grzyby zwane inaczej bełdkami. Mięso i drób nawet przy uroczystych obrzędach rzadko pojawiały się na stole.

Początkowo z krup czy mąki gotowano rozmaite polewki, bryje i kasze; wypiekano podpiomyki. Grubo później zaczęto piec chleb w specjalnych piecach piekarskich. Nakrycie do stołu było proste; drewniane łyżki, drewniane lub gliniane misy, z których najczęściej jadała wspólnie cała rodzina. Noży i widelców w ogóle nie używano.

Ogromne pogorszenie w zakresie odżywiania na wsi przyszło wraz z pańszczyzną. Nędza przenosiła się odąd z pokolenia na pokolenie, a rozpaczliwe rozmiary przybierała szczególnie w latach głodu. W średniowieczu podczas klęski głodu chłopci mieszały mąkę z korą drzewną i lebiodą; zbierali również żołądź w lesie.

W następstwie zupełnego braku żywności ludność wiejska szybko wymierała. Znane były wypadki ludożerstwa. Opisuje to kronikarz polski Jan Długosz. Rok 1319 — trzeci rok głodu przywiódł ludzi do takiej rozpaczliwej rozpaczy, że rodzice dzieci, a dzieci rodziców zabijali i z głodu jedli. Niektórzy zdejmowali ciała wisielców z szubienic i spożywali je.

O roku 1440 ten sam Długosz pisze, że z powodu panującego głodu wielu ludzi wymarło. Niektórzy żywnością sokiemi jemioty, inni wypiekali chleb z ziół, z liści i korzonków na skutek czego zapadał na zdrowiu i marł jak podczas zarazy.

Według zapisków kronikarza w r. 1570 głód był tak ogromny, że ludzie wygrzebywali ściervo bydła i psów, a niejednokrotnie i trupy ludzkie i zjadali je. W r. 1638 wieśniacy żywnością przeważnie ziołami leśnymi, korą, liśćmi suszonymi na ogniu, które następnie mieszały z grochem czy prosem i piekli z nich coś w rodzaju chleba. W r. 1669 ludzie na wsi jedli pokrzywy i chwasty, a w r. 1710 nawet padlinę końską, psy i koty.

O nędznym sposobie odżywiania się ludności wiejskiej wspomina dyplomata turecki Resim Ahmed Efendi w r. 1763:

„Cóż powiedzieć, gdy w wielu miejscach, szczególnie w Lechistanie (Polsce), kraju, gdzie wdzięczna ziemia wydaje obfite plony, gdzie pola pokryte są trzodami, ten kto z pospolitego stanu, może mieć kęs chleba i kawał mięsa na obiad, jest nader szczęśliwy i prawie ukazywany palcami”.

W r. 1790 Staszic pisząc o chłopach w „Przestrojach dla Polski” stwierdza, że żywnością ich był „chleb ze śrutu, a przez ćwierć roku samo zielsko; napojem woda i paląca wnętrzności wódka”.

Ponure obrazy tym razem ze wsi galicyjskiej z r. 1846 maluje N. Cybulski. Podaje on, że jeszcze zachodnie powiaty Galicji odżywiały się jako tako, ale im dalej na wschód, tym gorzej było. Większa część ludności wiejskiej Galicji żyła w półgłodzie. Pokarmy sporządzane z produktów roślinnych były mało strawne i mało pożywne.

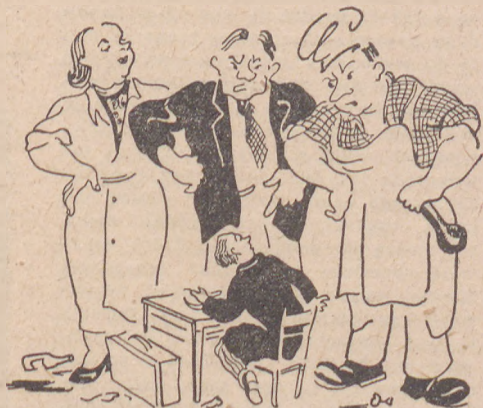
„Pod tym względem — rozważa Cybulski — biedni wieśniacy Galicji stoją na tak niskim stopniu, że ich można porównać chyba z mieszkańcami środkowej Afryki”. A trzeba wiedzieć, że Galicja w owym czasie pod wielu względami przewyższała pozostałe części naszego kraju.

W ostatnim dziesięcioleciu XIX wieku na wsi w Galicji nawet pokarm roślinny był skąpy, mało urozmaicony i źle okraszony. W środkowej Galicji w pow. kolbuszowskim i pow. niskim biedniejszy posiłek w południe w ogóle nie spożywali. Natomiast rano i wieczór jedli tylko żur. W pow. dobrowskim chłopci rano jedli barszcz żytni bez chleba, wieczorem rzadziutki żur. W pow. doliniańskim najubożsi tak w zimie jak i w lecie żyli bobem i kukurydzą, jesienią „zamieszka”, tj. mąką z wodą. W pow. stryjskim głównym pokarmem były placki i krupy owsiane, kapusta i kartofle; na przednówku wywar z liści młodych buraków i lebiody. Równie ubogo odżywiała się ludność góralska.

(dokończenie nastąpi)

Marian Sikora

W lokalu KZG na dworcu w Jeleniej Górze jest nieuprzejma obsługa i wiele nieporządków. Gdy jednak zażąda się książki zażaleń, kierownik i personel najpierw wypytują długo i z oburzeniem, kim jest podróżny, po co mu książka.



— Czy to pan żąda książki zażaleń?

GAZETA ROBOTNICZA

— Gdzie dziś podzieliemy coś zjeść?

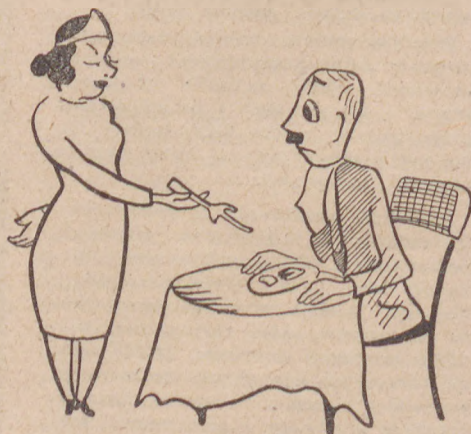
— Najlepiej do gospody ustrzyckiej Nr. 1. Tam zawsze tyle resztek pod stołem pozostawiają konsumenci — kelnerzy też psów nie wypędzają.

— Ee nie. — Nawet na mój psi smak jest tam za brudno.



NOWINY RZESZOWSKIE

W restauracji PSS w Grajewie obsługa często nie podaje konsumentom widelców i noży do obiadu... Dopiero na kilkakrotną prośbę konsumenta kelnerka raczy przynieść brudny, zardzewiały nóż i widelec o jednym zębie.



— Co się pan tak patrzy? Nie widział pan nigdy widelca?

GAZETA BIAŁOSTOCKA

SKWASZENIU MLEKA WINNE BYŁY CZAROWNICE

Strasliwe i ponure procesy czarownic kończyły się zwykle spaleniem na stosie lub utopieniem. A zostać posądzoną o czary nie było trudno. Grad, suszę, pomór i inne klęski — wszystko to przypisywano czarownicom. Półobłąkane z bólu, torturowane kobiety potwierdzały z reguły stawiane im zarzuty, co więcej — podawały nazwiska domniemanych współniczek. Wystarczyło złośliwe oskarżenie zawistnej sąsiadki, by rozpoczął się pełen cierpień proces. I tak z księgi sądowej wsi Kasina Wielka dowiadujemy się, że w r. 1698 po okropnych męczarniach plawiono w wodzie półnagie „czarownice“ Jadwigę Kubielankę i Katarzynę Chyrdykę — aż utonęły za to, że jak stwierdziła sąsiadka na skutek ich czarów mleko jej się zsiadało.

MURZYNIĄTKO Z CZEKOLADY

Czekoladę przywiózł z Meksyku do Europy wielki podróżnik hiszpański Kortez w r. 1528. Czekoladę wyrabiano wówczas z mieszaniny kakao, kukurydzy, pieprzu i innych przypraw. Europejczycy uważali czekoladę za napój odpowiedniejszy raczej dla świń niż dla ludzi. Jednak już w połowie XVII wieku zaczęła się ona rozpowszechniać w Hiszpanii, Włoszech i we Francji. Do Francji sprowadzono włoskich kucharzy doświadczonych w przygotowywaniu czekolady. Przy sporządzaniu czekolady zaczęto dodawać do kakao zamiast pieprzu wanilię lub cynamon, miód i cukier. Wkrótce czekolada była uważana za pożyteczne lekarstwo zwłaszcza przy reumatyzmie, bólu gardła, bezsenności, kolkach, cholercie i czerwonice. Jedynie niektórzy lekarze wątpili w jej pożyteczność twierdząc, że jest napojem ciężkim, dobrym jedynie na żołądki Indian, że psuje zęby i spala krew.

W XVII wieku markiza francuska de Sevigne pić czekolady przypisała to, że markiza Coetlogon urodziła zupełnie czarne dziecko. Miała je jakoby spalić czekoladą.

I KSIĘŻA NIE STRONILI OD ZABAW I WÓDKI

W wiekach średnich księża przesiadali całymi dniami i nocami w karczmach, jedli i pili, grali w kości o pieniądze lub napiwek. W niedziele i święta w karczmach kler tańczył z kobietami wiejskimi przyśpiewując sprośne śpiewki. Prymicje, czyli uroczystości związane z odprawianiem pierwszej mszy przez księdza zamieniały się w prawdziwe wesela, na których humor księży puszczających się w ohochoże piąsy nikogo nie raził. Zabawy prymicyjne odbywały się w karczmach.

Księża wracający od chorego nieraz całe noce spędzali na zabawach i grach w karczmie, a ubodzy klerycy po prostu wynajmowali się na służbę do karczmy.

W karczmach dziekani w XV w. odprawiali sądy kościelne, przy czym sędzia wraz z podsądnymi upijali się do nieprzytomności. Nawet śluby małżeńskie księża błogosławili w karczmie.

W aktach kapituł z połowy XVI wieku można znaleźć szereg wyroków sądów duchownych skierowanych przeciwko księżom, którzy za często zaglądali do karczmy.

PIJACKIE MIASTECZKO

W r. 1780 w miasteczku Bełczyce spalił się cały rynek. W ciągu roku został on zabudowany obszernymi karczmami, w których nie brakowało gościnnych pokojów. Podróźni, nawet z dalekich stron przejeżdżający przez Bełczyce, byli niejednokrotnie siłą zatrzymywani i zmuszani do pijactwa i hulanki z okazji różnych uroczystości, balów czy imienin mieszkańców.

PIERWSZE BUFETOWE

Już w średniowieczu zatrudniano w szynkach miejskich kobiety. Na przykład szynkownie piwa w Krakowie prowadziły kobiety podając napój przez okienko. Stąd nazwano je „oknienniczkami“. Szynkarek musiała być niemała, skoro uniwersał podatkowy w r. 1564 nałożył „czopowe“ po 6 groszy za sprzedawaną przez szynkarkę gorzałkę.

JAK GDZIES W DŻUNGLI AFRYKAŃSKIEJ

Rutkowski w swej pracy pt. „Poddaństwo włościan“ podaje, że w r. 1745 pewien pruski pan ogłosił w gazecie, iż sprzedaje kucharza, jego żonę i dwie córki za sumę około 500 talarów.

LEKKOMYŚLNY STOSUNEK DO ZABYTKÓW

Sędziwy Toruń posiada na rogu Rynku Nowomiejskiego i ul. Krzyżackiej jedną z najstarszych gospód mieszczańskich o miłej nazwie „Modry fartuszek“. Gospoda ta założona w r. 1489 słynęła długo jako pijalnia win. Niestety dzisiaj „Modry fartuszek“ jest nieczynny i niewiele brakuje, ażeby jego mury runęły.

W tym samym Toruniu, Toruńskie ZG pomieszczenia zabytkowej średniowiecznej gospody „Starmiejska“ odrestaurowały na tandety lokalik restauracyjny pod nazwą „Rybna“.

Z CZEGO ROBIONO WĘDLINY

Marek Gajus Senwius — handlarz bydła, właściciel przetwórci kłębas w starożytnym Rzymie i Tarcynie — jak pisze Howard Fast w powieści „Spartakus“ — nabywał setkami ciał niewolników poległych w walkach, aby przerobić je na kłębasę.

U nas w średniowieczu niektórzy karczmarze zabijali podróżnych i mięso ich solili w beczkach.

KTO I KIEDY WPROWADZIŁ GORZAŁKĘ DO PICIA

Gorzałka w polskich karczmach pojawiła się w XVI wieku. Do tego czasu sprzedawano ją jako lekarstwo. Pierwszy wprowadził gorzałkę do karczmy proboszcz z Marceporęby.

Zużył gorzałki rozpowszechniło się tak dalece, że już w r. 1564 obłożono konsumpcję tego trunku podatkiem państwowym. Z biegiem czasu gorzałka zajęła pierwsze miejsce, drugie — piwo. Gorzałkę nazywano dawniej: prostą, przepalanką, okowitą, popularnie — śmierdziuchą lub szmargawką.



POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

POLECAJĄ NOWE KSIĄŻKI:

Stala S. — ANALIZA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO (Przedsiębiorstw i zakładów).
Wyd. I, nakład 3 000, str. 260, cena zł 13,70.

Perkowicz W. — DOMOWY WYRÓB WIN I MIODÓW —
Wyd. I, nakład 20 000, str. 44, cena zł 2.—.

Dudzik M. — ŁATWE METODY UTRWALANIA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO — Wyd. I, nakład 2 000, str. 112, cena zł 7,10.

Rościszewska - Zawistowska A. — ŻYWIENIE DIETETYCZNE — Wyd. I, nakład 5 000, str. 264, cena zł 13.—.

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA — Praca zbiorowa.
Wyd. I, nakład 3 000, str. 328, cena zł 31,50.

Wróblewski W., Kurcysz J. — ORGANIZACJA ODZIAŁÓW ZAOPATRZENIA ROBOTNICZEGO — Wyd. I, nakład 4 000, str. 212, cena zł 11.—.

Czerny Z. — KSIĄŻKA KUCHARSKA — Wyd. II, nakład 100 000, str. 496, cena zł 30.—.

Sentek T. — RACHUNKOWOŚĆ W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO — Wyd. I, nakład 3 000, str. 280, cena zł 13,80.

Badecka - Celczyńska J. — TECHNOLOGIA PRZYRZĄDZANIA POTRAW Cz. II. Wyd. I, nakład 6 000, str. 150, cena zł 6.—.

Górski R., Pawłowski E., Wierzbicki M. — ORGANIZACJA I TECHNIKA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO — Wyd. I, nakład 4 000, str. 264, cena zł 8,80. Podręcznik dla uczniów klas II, III i IV.

Książki POLSKICH WYDAWNICTW GOSPODARCZYCH nabywać i zamawiać można w księgarniach techniczno-gospodarczych „DOMU KSIĄŻKI” oraz w Centralnej Księgarni Wysyłkowej „Domu Książki” w Warszawie Pl. Łąbrowskiego 8, która wysyła je za zaliczeniem pocztowym.

