

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 25 lipca 1951 r.

w sprawie ustalenia norm orientacyjnych minimum wyposażenia technicznego stołówek pracowniczych prowadzonych przez spółdzielnie spożywców i oddziały zaopatrzenia robotniczego.

Na podstawie § 7 pkt 2 uchwały Prezydium Rządu z dnia 21 lutego 1951 r. w sprawie zasad prowadzenia stołówek pracowniczych i tworzenia oddziałów zaopatrzenia robotniczego (Monitor Polski Nr A-19, poz. 246) zarządza się, co następuje:

§ 1. Wyposażenie techniczne stołówek powinno odpowiadać następującym warunkom:

- 1) na jedno miejsce w sali przeznaczonej dla konsumentów powinno przypadać nie mniej niż 1,1 m<sup>2</sup>;
- 2) stosunek powierzchni sali przeznaczonej dla konsumentów do części obejmującej pomieszczenia gospodarcze (ekspedycja, zmywalnia, kuchnia, przygotowalnia, magazyn podręczny itp.) powinien wynosić nie mniej niż:
  - a) w stołówkach do 500 konsumentów — 1 : 1,
  - b) w stołówkach od 500 do 1000 konsumentów — 1 : 0,6;

- 3) kuchnia i sale przeznaczone dla konsumentów powinny mieścić się na jednej kondygnacji;
- 4) przez pomieszczenia wytwórcze oraz magazyny nie mogą prowadzić przejścia do innych pomieszczeń;
- 5) pomieszczenia stołówki powinny być wyposażone w odpowiednie urządzenia kanalizacyjne i wodociągowe, instalacje elektryczne i gazowe oraz urządzenia wentylacyjne i wyciągi kominowe.

§ 2. Ustala się tymczasowe normy minimalnego wyposażenia technicznego stołówek w sprzęt zmechanizowany jak w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 3. Istniejące stołówki powinny być dostosowane do wymogów niniejszego zarządzenia w terminie do dnia 31 grudnia 1955 r.

§ 4. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25 lipca 1951 r. (poz. 924).

I	Typy wielkości stołówek:	Ilość konsumentów		200 — 300		300 — 500		500 — 700		700 — 1000		1000 — 2000	
		jedenrazowa ilość miejsc		75		125		175		250		500	
II	Wyszczególnienie sprzętu technicznego	Ilość		Ilość		Ilość		Ilość		Ilość		Ilość	
		wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu
1	2	3		4		5		6		7			
1	trzon kuchenny	1	3 m <sup>2</sup>	1	3 m <sup>2</sup>	1	4,5 m <sup>2</sup>	1	4,5 m <sup>2</sup>	1	4,5 m <sup>2</sup>	1	4,5 m <sup>2</sup>
2	podgrzewacze	1	1 paln.	1	1 paln.	1	2 paln.	2	2 paln.	2	2 paln.	2	2 paln.
3	kotły warzelne	100 l	100 l	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		150 l	150 l	2	150 l	2	150 l	2	150 l	2	150 l	2	150 l
		300 l	—	1	300 l	1	300 l	2	300 l	2	300 l	2	300 l
		500 l	—	—	—	1	500 l	1	500 l	1	500 l	2	500 l
4	komplet kociołków: (20+40+60+80) l	1	—	1	—	1	—	2	—	2	—	2	—
5	patelnia mechaniczna uchylna	1	—	1	—	2	—	2	—	3	—	—	—
6	obieraczka do ziemniaków i jarzyn	1	170/kg godz.	1	170/kg godz.	1	170/kg godz.	2	170/kg godz.	2	170/kg godz.	2	170/kg godz.
7	zmywalnia-steryliz. mechan.	1	1500/godz.	1	1500/godz.	1	1500/godz.	1	1500/godz.	1	1500/godz.	1	1500/godz.
8	maszyna do mielenia mięsa (wilk)	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—
9	maszyna uniwersalna	—	—	—	—	1	—	1	—	1	—	1	—
10	maszyna do krajania chleba	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—
11	szafa-chłodziła mechaniczna	1	1200 l	1	300 l	1	600 l	1	600 l	1	600 l	1	1200 l
12	magazyn-chłodziła rozbitana	—	—	1	4 m <sup>2</sup>	1	6 m <sup>2</sup>	2	4 m <sup>2</sup>	3	4 m <sup>2</sup>	3	4 m <sup>2</sup>