ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 1 grudnia 1955 r.

w sprawie trybu i warunków uruchamiania oraz zasad prowadzenia bufetów przyzakładowych i studenckich.

Na podstawie § 2 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 lutego 1949 r. w sprawie zakresu działania Ministra Handlu Wewnętrznego (Dz. U. Nr 10, poz. 62) zarządza się, co następuje:

I. Przepisy ogólne.

§ 1. 1. Zarządzenie dotyczy bufetów prowadzonych przy zakładach pracy (bufetów przyzakładowych) oraz przy szkołach wyższych (bufetów studenckich).

2. Ilekroć w zarządzeniu jest mowa o wydziałach handlu bez bliższego określenia, rozumie się przez to wydziały handlu prezydiów właściwych powiatowych rad narodowych i miejskich rad narodowych miast stanowiących powiaty, a na obszarze m. st. Warszawy i m. Łodzi — oddziały handlu prezydiów dzielnicowych rad narodowych.

3. Przepisy dotyczące prezydiów wojewódzkich rad narodowych odnoszą się również do Prezydiów Rad Narodowych w m. st. Warszawie i m. Łodzi.

II. Uruchamianie.

§ 2. 1. Bufety przyzakładowe powinny być uruchamiane zgodnie z narodowym planem gospodarczym.

2. Wydziały handlu prezydiów wojewódzkich rad narodowych przesyłają do właściwych wydziałów handlu (§ 1 ust. 2) powiatowe (miejskie, dzielnicowe) harmonogramy uruchamiania bufetów określonych w ust. 1.

3. Harmonogramy, o których mowa w ust. 2, stanowią wycinki z wojewódzkich harmonogramów uruchamiania bufetów; harmonogramy te wydziały handlu prezydiów wojewódzkich rad narodowych otrzymują z zainteresowanych ministerstw (centralnych urzędów) po uchwaleniu narodowego planu gospodarczego.

§ 3. 1. Uruchomienie bufetu przyzakładowego nie objętego narodowym planem gospodarczym może nastąpić po uzyskaniu zgody Ministerstwa Handlu Wewnętrznego (Departament Żywienia Zbiorowego) na wniosek zainteresowanego zakładu pracy, zaopiniowany przez właściwe ministerstwo (centralny urząd).

2. We wniosku oprócz uzasadnienia potrzeby uruchomienia bufetu należy podać następujące dane:

1) wielkość powierzchni lokalu wraz z opisem urządzeń oraz zasadniczego wyposażenia w sprzęt,
2) zamierzony termin uruchomienia bufetu,
3) przewidzianą liczbę konsumentów,
4) jednostkę, która ma prowadzić bufet.

§ 4. 1. Rozpoczęcie działalności bufetów przyzakładowych może nastąpić po uzyskaniu zgody wydziału handlu. Wzór decyzji w tym przedmiocie stanowi załącznik nr 1 do zarządzenia.

2. W celu uzyskania zgody na rozpoczęcie działalności bufetu przyzakładowego, przewidzianego w narodowym planie gospodarczym, zainteresowany zakład pracy powinien wystą-

pić do wydziału handlu z odpowiednim wnioskiem. Wniosek powinien zawierać dane wymienione w § 3 ust. 2.

3. W razie wyrażenia zgody na uruchomienie bufetu w trybie przewidzianym w § 3 Ministerstwo Handlu Wewnętrznego przesyła akta sprawy do wydziału handlu w celu wydania decyzji określonej w ust. 1.

§ 5. 1. Wydział handlu wyraża zgodę na rozpoczęcie działalności bufetu po stwierdzeniu, że bufet odpowiada orientacyjnym normom dotyczącym powierzchni oraz zasadniczego wyposażenia bufetów, podanym w załączniku nr 2 do zarządzenia.

2. Przed powzięciem decyzji wydział handlu powinien zasięgnąć opinii organów nadzoru sanitarnego, czy nie ma przeszkód do uruchomienia bufetu ze względów higieniczno-sanitarnych.

3. W razie stwierdzenia uchybień wydział handlu uzależnia zgodę na rozpoczęcie działalności bufetu od ich usunięcia.

§ 6. Wydział handlu przesyła niezwłocznie odpis decyzji, o której mowa w § 4 ust. 1, do Ministerstwa Handlu Wewnętrznego (Departament Żywienia Zbiorowego).

§ 7. 1. Uruchomienie bufetu studenckiego może nastąpić na wniosek zainteresowanej szkoły wyższej, po uzyskaniu zgody Ministerstwa Handlu Wewnętrznego (Departament Żywienia Zbiorowego).

2. Przepisy § 4 ust. 1 i 3 oraz §§ 5 i 6 mają odpowiednie zastosowanie.

III. Zasady prowadzenia.

§ 8. 1. Bufety przyzakładowe i studenckie powinny być w zasadzie prowadzone przez powszechne spółdzielnie spożywców.

2. W zależności od warunków miejscowych wydział handlu w decyzji o rozpoczęciu działalności bufetu może upoważnić zakład pracy do prowadzenia go we własnym zakresie, jak również do powierzenia prowadzenia bufetu jednostce innej niż określona w ust. 1.

3. Prowadzenie bufetu przyzakładowego we własnym zakresie przez jednostkę budżetową, niezależnie od obowiązku zachowania innych warunków przewidzianych w niniejszym zarządzeniu, wymaga decyzji o utworzeniu (wyodrębnieniu) bufetu jako gospodarstwa pomocniczego zgodnie z przepisami o gospodarstwach pomocniczych jednostek budżetowych.

4. Jeżeli w danym zakładzie pracy istnieje stołówka, bufet przyzakładowy powinien być prowadzony w zasadzie przez jednostkę prowadzącą stołówkę.

§ 9. Powierzenie prowadzenia bufetu spółdzielni spożywców bądź innej jednostce (§ 8 ust. 2) powinno nastąpić w drodze umowy.

§ 10. 1. Jednostka, przy której prowadzony jest bufet, oddaje nieodpłatnie do użytku dla potrzeb bufetu pomieszczenia z pełnym urządzeniem i wyposażeniem w sprzęt oraz dokonuje wszelkich remontów pomieszczeń, a w miarę potrzeby uzupełnia wyposażenie w sprzęt zmechanizowany. Jednostka ta ponosi również koszty związane z ogrzewaniem, oświetleniem i dekoracją pomieszczeń, konserwacją i naprawą urządzeń i sprzętu oraz opłaty za zużytą wodę i za korzystanie z kanalizacji.

2. Inne wydatki związane z prowadzeniem bufetów pokrywane są z wpływów bufetu. Do wydatków tych zalicza się również koszt uzupełnienia wyposażenia w drobny sprzęt.

§ 11. Jeżeli w zakładzie pracy lub szkole wyższej działają stołówka i bufet, gospodarka finansowa powinna być prowadzona odrębnie dla każdego rodzaju tej działalności w sposób umożliwiający kontrolę surowcową i finansową, z tym że nadwyżki finansowe uzyskane w bufecie powinny być przeznaczone na poprawę jakości posiłków wydawanych w stołówce.

§ 12. 1. Bufety prowadzą sprzedaż towarów w formie gotowej do konsumpcji, w jednolitych porcjach, o wadze bądź pojemności określonych recepturami centralnymi lub regionalnymi, ustalonymi zgodnie z zarządzeniem nr 171 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7 maja 1954 r. w sprawie receptur w zakładach gastronomicznych, albo w opakowaniach fabrycznych.

2. Sprzedaż papierosów i zapałek odbywa się na zasadach obowiązujących w punktach sprzedaży detalicznej.

3. Owoce, jarzyny oraz wyroby cukiernicze mogą być sprzedawane na wagę.

4. Na wszystkich towarach sprzedawanych w bufetach powinny być uwidocznione ceny, a ponadto cennik powinien być umieszczony na widocznym miejscu.

§ 13. 1. Ustala się następującą dekadową strukturę sprzedaży wyrobów w bufetach:

40% dań z użyciem surowców mięsnych,
20% „ „ sera i jaj,
10% „ „ ryb,
30% „ „ jarzyn i innych surowców.

2. Przekroczenie 40% dań z użyciem surowców mięsnych może nastąpić wyłącznie przez użycie surowców mięsnych pochodzących z tuczu gospodarczego trzody chlewnej.

IV. Przepisy końcowe.

§ 14. Zarządzenie nie dotyczy bufetów uruchamianych przez oddziały zaopatrzenia robotniczego (OZR) i jednostki podległe Ministrowi Obrony Narodowej.

§ 15. Tracą moc:

1) zarządzenie nr 307 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 24 listopada 1951 r. o warunkach i trybie uruchamiania stołówek pracowniczych i bufetów przyzakładowych,
2) pismo okólne nr 77 Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z dnia 13 grudnia 1951 r. w sprawie warunków i trybu uruchamiania stołówek pracowniczych i bufetów przyzakładowych,
3) pismo okólne nr 23 Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z dnia 24 grudnia 1950 r. w sprawie zasad prowadzenia bufetów przyzakładowych i akademickich,
4) pismo okólne Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z dnia 23 marca 1953 r. nr ZZ-V-A-181/22 w sprawie zasad prowadzenia bufetów przyzakładowych.

§ 16. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: *M. Minor*

Załącznik nr 1 do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 1 grudnia 1955 r. (poz. 1618).

Prezydium . . . . . .
Rady Narodowej
w . . . . . .
Wydział Handlu
Nr . . . . .
dnia . . . . . .195 . . r.

DECYZJA Nr . . .

Na podstawie § . . . . zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 1 grudnia 1955 r. w sprawie trybu i warunków uruchamiania oraz zasad prowadzenia bufetów przyzakładowych i studenckich (Monitor Polski Nr 124, poz. 1618) wyraża się zgodę na rozpoczęcie działalności bufetu przy . . . . . .

Termin rozpoczęcia działalności bufetu . . . . . .
Bufet prowadzony będzie przez . . . . . .
Liczba konsumentów . . . . .

Uzasadnienie

Zgoda na rozpoczęcie działalności wyżej wymienionego bufetu wyrażona została w związku z:

1) planem żywienia zbiorowego w zakresie bufetów na rok . . . zatwierdzonym dla Ministerstwa . . . . . (uruchomienie planowe, objęte narodowym planem gospodarczym),
2) decyzją Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z dnia . . . . . (uruchomienie pozaplanowe).

. . . . . .
(podpis)

Załącznik nr 2 do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 1 grudnia 1955 r. (poz 1618).

ORIENTACYJNE NORMY DOTYCZĄCE POWIERZCHNI ORAZ ZASADNICZEGO WYPOSAŻENIA BUFETÓW

I. Wytyczne planowania powierzchni.

1. Bufet obejmuje części:

a) ekspedycyjno-handlową wraz z wydzielonym miejscem na kasę,

b) magazynową.

2. Bufet korzysta z pomieszczeń administracyjnych oraz urządzeń socjalnych i sanitarnych instytucji, przy której jest prowadzony.

3. Przyjmuje się dwie wielkości typowe bufetów:

a) bufet przewidziany do obsługi 20 konsumentów jednorazowo,

b) bufet przewidziany do obsługi 40 konsumentów jednorazowo.

Tabela minimalnych wielkości oraz pomieszczeń bufetów.

Pomieszczenie	dla bufetu przy obsłudze jednorazowej		Uwagi
	20 konsumentów	40 konsumentów	
A. Część ekspedycyjno-handlowa			
1. Miejsce na ladę bufetową	9 m²	20 m²	Wskaźnik powierzchni przypadającej na jednego konsumenta — 0,6 m²
2. Miejsce dla konsumentów	12 m²	24 m²	
Razem:	21 m²	44 m²	
B. Część magazynowa	6 m²	9 m²	W bufetach, w których występuje działalność gastronomiczna, należy przewidzieć zaplecze produkcyjne w zależności od rozmiaru prowadzonej produkcji.
Ogółem:	27 m²	53 m²	

II. Zasadnicze wyposażenie bufetu.

Lp.	Wyszczególnienie	Wielkość bufetów przy obsłudze jednorazowej		Uwagi
		20 konsumentów	40 konsumentów	
	A. Sprzęt bufetowy			
1	Szafa bufetowa	1	1	Górna część szafy powinna być oszklona (suwaki), dolna zaś część zasuwana (nie oszklona)
2	Lada bufetowa z kranami do piwa	1	1	Lada powinna być pokryta blachą, ceratą lub szkłem.
3	Gabloty oszklone, wymiary dostosowane do wymiarów lady	2	2	
4	Stół pokryty blachą	1	1	Należy umieścić w pobliżu lady bufetowej jako podręczny stół do pracy
5	Biurko	1	1	Przeznaczone dla kasjerki i do przechowywania dokumentów
6	Ekspres do kawy	1	1	W wyjątkowych uzasadnionych przypadkach
7	Waga uchylna	1	1	Szalkowa
8	Komplet odważników	1	1	
9	Deski do krajania	2	2	
10	Półmiski długości 34 cm	6	6	
11	Półmiski długości 42 cm	6	8	
12	Salaterki szklane	6	6	
13	Salaterki kamionkowe	3	3	
14	Rawiery długości 25 cm	2	2	
15	Talerze deserowe ⌀ 21 cm	60	90	
16	Talerzyki ⌀ 17 cm	48	72	
17	Szklanki do herbaty	48	72	
18	Filiżanki do herbaty lub kawy	48	72	
19	Spodeczki	96	144	
20	Szklanki do wody mineralnej 0,12 l	36	54	
21	Klosze do ciastek	2	2	
22	Kubeczki porcelitowe 0,25 l	48	72	
23	Kwasiarki do mleka 0,5 l	120	180	
24	Kwasiarki do mleka 0,25 l	120	180	
25	Kufle do piwa 0,25 l	24	36	
26	Kufle do piwa 0,5 l	24	36	
27	Kieliszki do wina 0,10 l	48	72	
28	Słoje do cukierków zamykane	2	2	
29	Widelce	48	72	
30	Noże	48	72	
31	Łyżki stołowe	6	6	
32	Łyżeczki do herbaty	60	90	
33	Łyżki z masy do sałatek	2	2	
34	Tace drewniane	6	6	
35	Tace z masy papierowej	6	6	
36	Termosy 20 l (zaleca się)	2	2	
37	Solniczki	6	6	
38	Szczypce do ciastek	2	2	
39	Szczypce drewniane do ogórków	2	2	
40	Waga dziesiętna z kompletem odważników	1	1	
41	Stół podręczny	1	1	
42	Szafa chłodnicza o pojemności 500 — 850 l bądź lodówka na lód naturalny lub sztuczny	1	1	

Lp.	Wyszczególnienie	Wielkość bufetów przy obsłudze jednorazowej		Uwagi
		20 konsumentów	40 konsumentów	
43	Kuchenka gazowa lub elektryczna	1	1	
44	Garnki aluminiowe o pojemności 5 — 6 l	2	2	
45	Garnek emaliowany 10 l	1	1	
46	Garnek aluminiowy 20 l	1	1	
47	Garnki kamionkowe 10 — 15 l	3	4	
48	Rondle ⌀ 24 cm	2	2	
49	Czajniki 10 l	2	3	
50	Patelnie ⌀ 24 cm	2	2	
51	Maszynka do krajania chleba	1	1	
52	Noże do wędlin	3	3	
53	Chochle	2	3	
54	Sitka do herbaty	2	2	
55	Sitko włosiane do kawy	1	1	
56	Lejek	1	1	
57	Łyżki drewniane różnej wielkości	4	4	
58	Wiadra emaliowane	2	3	
59	Wiadra ocynkowane	1	2	
60	Miska emaliowana ⌀ 50 cm	1	1	
61	Kosze do pieczywa	2	2	
62	Koszyk do towarów	1	1	
	B. Ubrania ochronne			
63	Fartuchy białe	3	3	na 1 pracownika
64	Fartuchy granatowe	1	1	na 1 pracownika
65	Czółka	3	3	
	C. Bielizna kuchenna			
66	Obrusy	2	2	
67	Ścierki do naczyń	24	24	
68	Ścierki do podłóg	6	6	
69	Ręczniki	6	6	
	D. Przybory porządkowe			
70	Szczotki do zamiatania	1	2	
71	Szczotki do szorowania	2	2	
72	Kubeł hermetyczny do śmieci	1	1	
73	Kosz do śmieci	1	1	
74	Szufelka do śmieci	1	1	
75	Miotła	1	1	
76	Mydelniczki emaliowane	1	1	
77	Szobry ryżowe do mycia naczyń	2	2	