

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 17 marca 1955 r.

zmieniające zarządzenie 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. W zarządzeniu 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 (Monitor Polski Nr A-71, poz. 924) wprowadza się następujące zmiany:

1) § 2 otrzymuje brzmienie:

„§ 2. Ustala się:

- 1) orientacyjne normy wyposażenia technicznego stołówek w sprzęt zmechanizowany, jak w załączniku nr 1 do niniejszego zarządzenia,

2) orientacyjne normy wyposażenia w inny sprzęt dla stołówek obliczonych na 200 — 300 konsumentów, jak w załączniku nr 2 do niniejszego zarządzenia.”;

2) dotychczasowy załącznik do zarządzenia oznacza się tytułem „Minimum wyposażenia technicznego stołówek pracowniczych” i oznacza się jako załącznik nr 1;

3) dodaje się nowy załącznik nr 2 w brzmieniu podanym w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. J. Kiljańczyk

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 17 marca 1955 r. (poz. 354).

„Załącznik nr 2 do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25 lipca 1951 r. (poz. 924).

ORIENTACYJNE NORMY WYPOSAŻENIA W INNY SPRZĘT DLA STOŁÓWEK OBLICZONYCH NA 200 — 300 KONSUMENTÓW (75 MIEJSC KONSUMPCYJNYCH)

Lp.	Wyszczególnienie sprzętu	Ilość	Lp.	Wyszczególnienie sprzętu	Ilość
	<i>Maszyny</i>		26.*)	Wanienki do ryb z wkładką	4
1.	Boiler 100 l	1	27.	Łyżki czerpakowe 3 l z trzonkiem 1 m	2
2.	Maszynka ręczna do mięsa	1	28.*)	Łyżki czerpakowe 0,5 l	4—6
3.**)	Lodówka na lód naturalny	1	29.*)	Łyżki czerpakowe ϕ 8 cm	3
4.	Maszynka do tarcia bułki	1	30.*)	Cedzidła duże ϕ 22 cm	3
5.	Maszynka do ostrzenia i czyszczenia noży	1	31.*)	Cedzidło kotłowe ϕ 30 cm z trzonkiem 1 m	1
6.	Wentylatory	2	32.*)	Szumówki ϕ 10 cm	2
	<i>Naczynia i sprzęt kuchenny</i>		33.*)	Szumówka ϕ 20 cm z trzonkiem 1 m	1
7.*)	Kociołek o pojemności 70 l ϕ 50 cm	1	34.	Miednice ϕ 40 cm	3—4
8.*)	Kociołki o pojemności 50 l ϕ 44 cm	3—4	35.	Miednice ϕ 60 cm	1—2
9.*)	Kociołki o pojemności 20 l ϕ 32 cm	4—6	36.	Wiadra ϕ 30 cm emaliowane	2—4
10.*)	Rondle ϕ 24 cm płytkie 3,5 l	3—5	37.	Wiadra ϕ 30 cm ocynkowane	2
11.*)	Rondle ϕ 24 cm głębokie 6,5 l	3—5	38.	Szatkownice małe	2—4
12.	Patelnie ϕ 32 cm	5—6	39.	Tarki grube	4—5
13.	Patelnie ϕ 20 cm	4	40.	Tarki drobne	2
14.	Pokrywy różnej wielkości dopasowane do wielkości naczyń	15—21	41.	Lejek	1
15.*)	Czajniki wypukłe ϕ 28 cm — 10 l	2	42.	Podstawki pod garnki	10
16.	Solniczka kuchenna	1	43.	Łopatki do mięsa i ryb	4
17.	Wagi uchylne lub szalkowe	2	44.	Thuczki (młotki) do mięsa	2
18.	Waga dziesiętna	1	45.	Thuczki do ziemniaków (druciane)	4
19.	Zegar	1	46.	Trzepaczki sprężynowe (podłużne)	2
20.	Bemar z blachy stalowej z uchami	1	47.	Widelce kuchenne 175 mm	2
21.	Brytwanny żeliwne 40 cm, 36 cm i 30 cm	6—8	48.	Widelce kuchenne 200 mm	2
22.	Blachy do pieczenia ciast	4	49.	Noże do wędlin	2
23.	Wanienki do płukania jarzyn	2—3	50.	Noże kucharskie 150 mm, 175 mm, 200 mm, 300 mm, 400 mm po 2	10
24.	Sita do jarzyn ϕ 30 cm	2	51.	Noże jarzyniaki 50 mm, 112 mm	10—15
25.	Wanienki do ciasta	2	52.	Tasaki 150 mm	2
			53.	Musat stalowy	1
			54.	Topór rzeźniczy	1
			55.	Siekierka	1

Lp.	Wyszczególnienie sprzętu	Ilość	Lp.	Wyszczególnienie sprzętu	Ilość
56.	Młynek do pieprzu	1		<i>Wyposażenie kuchni</i>	
57.	Korkociągi	2	93.	Zlewozmywaki (trójdziałowe)	2
58.	Otwieracze do konserw	2	94.	Stoły obite blachą	4
59.	Kocioł do bielizny Φ 42 cm	1	95.	Półki na naczynia	3—4
60.	Tara	1	96.	Kredensy lub szafy	1—2
61.	Żelazko elektryczne	1	97.	Taborety	5—6
62.	Podstawka pod żelazko	1	98.	Stołki dla obieraczek	5—6
	<i>Wyroby z drzewa</i>		99.	Pień do rąbania mięsa	1
63.	Sito włosiane Φ 60 cm	1	100.	Paka do węgla	1
64.	Sita włosiane Φ 30 cm	2	101.	Wiadra do węgla Φ 32 cm ocynkowane	2—3
65.	Warząchwie	4	102.	Łopalki do węgla (szufelki)	2
66.	Wiosła do mieszania okute	2—3	103.	Pogrzebacz do wygarniania żużli	1
67.	Łyżki różnej wielkości	15—20	104.	Haczyki	2
68.	Pirlejki (mątewki)	3		<i>Przybory porządkowe</i>	
69.	Deski różnej wielkości	4—6	105.	Szczotki ryżowe ręczne	4—6
70.	Stolnice	2	106.	Szczotki ryżowe na kij	2
71.	Walki do ciasta	4	107.	Szczotki z włosia do zamiatania	3—4
72.	Tace z dykty	5—8	108.	Śmietniczki 24 cm	2
73.	Koszyki dla obieraczek	5—8	109.	Wiadra hermetyczne na śmieci	3
	<i>Nakrycia stołowe</i>		110.	Miednice do mycia	2
74.	Noże stołowe	200	111.	Mydelniczki	2
75.	Łyżki stołowe	200	112.	Wycieraczki do nóg	3
76.	Widelce stołowe	300	113.	Wieszaki do ręczników	3
77.	Łyzeczki	150	114.	Spluwaczki emaliowane	6
	<i>Porcelana lub porcelit</i>		115.	Puszka na środki do czyszczenia	1
78.	Talerze głębokie Φ 24 cm	200—300	116.	Łopalki gumowe do zgarniania z talerzy	6
79.	Talerze płytkie Φ 24 cm	200—300		<i>Bielizna kuchenna</i>	
80.	Talerze płytkie Φ 17 cm	150—200	117.	Ścierki do naczyń	50—60
81.	Filiżanki ze spodkami	100—150	118.	Ścierki do podłóg	6—8
82.	Solniczki posypywaczki	20	119.	Ręczniki	15—20
83.	Cukierniczki	20		<i>Bielizna stołowa</i>	
84.	Imbryki do kawy (dzbanki) 2 l	20	120.	Obrusy 140 × 140 cm	60
	<i>Wyroby kamionkowe</i>			<i>Różne</i>	
85.	Garnki 10 l	4—5	121.	Paki obite blachą na odpadki	1—2
86.	Garnki 15 l	3	122.	Apteczka	1
87.	Kwasiarki z dziurkowanymi pokrywami 0,5 l lub 0,25 l	200—300	123.	Komplet narzędzi	1
	<i>Wyposażenie sali konsumpcyjnej</i>		124.	Nożyczki	1
88.	Stoły 80 × 80 cm	20	125.	Lampa naftowa	1
89.	Krzesła	80		<i>U w a g i:</i>	
90.	Serwetniki	20	*)	W miarę możliwości aluminiowe.	
91.	Popielniczki	20	**)	O ile stołówka nie posiada szafy-chłodni mechanicznej.	
92.	Wazony (do ciętych kwiatów)	20			