

81

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 1 lutego 1972 r.

w sprawie zasad organizacji żywienia przyzakładowego w zakładach pracy.

Na podstawie § 13 ust. 1 pkt 1, ust. 2 pkt 1 i 3 oraz ust. 4 uchwały nr 180 Rady Ministrów z dnia 9 listopada 1970 r. w sprawie funduszu socjalnego w przedsiębiorstwach państwowych (Monitor Polski Nr 40, poz. 297) i § 3 ust. 2 uchwały nr 295 Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 1971 r. w sprawie zasad odpłatności konsumentów za usługi świadczone przez placówki żywienia przyzakładowego oraz zasad finansowania tych placówek (Monitor Polski z 1972 r. Nr 1, poz. 1) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Zarządzenie ustala zasady organizacji żywienia przyzakładowego prowadzonego na rzecz pracowników oraz innych uprawnionych osób w przedsiębiorstwach państwowych i ich jednostkach nadrzędnych, w jednostkach budżetowych i w organizacjach społecznych, które otrzymują dotacje z budżetu państwa, zwanych dalej „zakładami pracy.”

2. Zarządzenie nie dotyczy:

- państwowych przedsiębiorstw gospodarki rolnej i państwowych gospodarstw rolnych podległych Ministrowi Rolnictwa lub przez niego nadzorowanych,
- jednostek (instytucji) wojskowych podległych Ministrowi Obrony Narodowej, z wyjątkiem przedsiębiorstw resortu obrony narodowej,
- zakładów określonych przez Ministra Sprawiedliwości,
- jednostek podległych Ministrowi Spraw Wewnętrznych, z wyjątkiem Komendy Głównej Straży Pożarnej, Głównego Urzędu Geodezji i Kartografii oraz przedsiębiorstw tego resortu,
- zakładów, w których żywienie prowadzone jest przez jednostki podległe Centrali Handlowej „Konsumy”, a których pracownicy są uprawnieni do korzystania z żywienia na odrębnych zasadach,
- zamkniętych zakładów opieki zdrowotnej i zakładów opieki społecznej.

§ 2. 1. Żywienie przyzakładowe prowadzi się w zakładach i punktach gastronomicznych sieci zamkniętej, zwanych dalej „placówkami żywienia przyzakładowego”, albo w formie ruchomej.

2. Do zakładów gastronomicznych sieci zamkniętej zalicza się:

- 1) stołówki przyzakładowe,
- 2) stołówki międzyzakładowe,
- 3) kawiarnie przyzakładowe.

3. Do punktów gastronomicznych sieci zamkniętej zalicza się:

- 1) bufety przyzakładowe,
- 2) jadalnie,
- 3) smaźalnie przyzakładowe,
- 4) barwozy,
- 5) przyzakładowe punkty sprzedaży artykułów spożywczych.

4. Do placówek żywienia przyzakładowego zalicza się również prowadzone przez zakłady pracy na potrzeby żywienia pracowników centralne przygotowalnie, a mianowicie:

- 1) centralne kuchnie oraz zakłady i pracownie garmazeryjne,
- 2) przygotowalnie półproduktów kulinarnych,
- 3) wytwórnie pomocnicze.

5. Do ruchomych form żywienia przyzakładowego zalicza się formę:

- 1) przeñośną,
- 2) obwoźną,
- 3) obnośną.

§ 3. 1. Zakład pracy zapewnia pracownikom możliwość korzystania z żywienia przyzakładowego na warunkach i zasadach określonych w przepisach dotyczących budowy stołówek i innych punktów żywienia pracowników w nowo budowanych i przebudowywanych zakładach pracy, z wyłączeniem możliwości spożywania posiłków w zakładach gastronomii sieci otwartej. W odniesieniu do posiłków wydawanych pracownikom, wykonującym pracę w warunkach szkodliwych dla zdrowia lub uciążliwych, zakład pracy zapewnia możliwość korzystania z żywienia przyzakładowego na warunkach i według zasad określonych w odrębnych przepisach.

2. Rodzaj placówek żywienia przyzakładowego i zakres ich działania powinien być ustalony po przeprowadzeniu analizy potrzeb pracowników zakładu pracy, a formy tej działalności i jej rozmiar — dostosowane do istniejących warunków w zakładzie pracy, charakteru wykonywanej pracy, zakresu uprawnień do korzystania z niektórych rodzajów po-

siłków przysługujących określonym grupom zatrudnionych itp.

§ 4. 1. Żywnie przyzakładowe może być prowadzone przez zakład pracy we własnym zakresie lub zleczone do prowadzenia jednostce wyspecjalizowanej (przedsiębiorstwu państwowemu lub spółdzielni, prowadzącym działalność gastronomiczną) albo innemu zakładowi pracy prowadzącemu żywienie przyzakładowe i posiadającemu odpowiednie warunki do przyjęcia zlecenia.

2. Formy organizacyjne działalności żywienia przyzakładowego ustalają kierownicy zakładów pracy w porozumieniu z radami zakładowymi.

§ 5. Zakład pracy może prowadzić żywienie przyzakładowe we własnym zakresie przez wyznaczoną komórkę organizacyjną tego zakładu pracy lub w wypadkach uzasadnionych zakresem i rozmiarem prowadzonego żywienia przyzakładowego:

- 1) w przedsiębiorstwie państwowym — przez wyodrębnioną jednostkę działającą według zasad wewnętrznego pełnego lub wewnętrznego ograniczonego rozrachunku gospodarczego,
- 2) w jednostce budżetowej — przez gospodarstwo pomocnicze działające według zasad określonych przez Ministra Finansów.

§ 6. 1. Żywnie przyzakładowe zleczone jednostce wyspecjalizowanej może być prowadzone na terenie zakładu pracy zleceniodawcy w formie:

- 1) dostawy przez zleceniobiorcę gotowych posiłków i półproduktów do placówek żywienia przyzakładowego, prowadzonych przez zakład pracy zleceniodawcy,
- 2) dostawy gotowych posiłków i półproduktów oraz wydawania gotowych posiłków przez zleceniobiorcę w placówkach żywienia przyzakładowego zleceniodawcy lub w innym odpowiednio przystosowanym pomieszczeniu wskazanym przez zleceniodawcę,
- 3) placówek żywienia przyzakładowego.

2. Przy zawieraniu umowy z jednostką wyspecjalizowaną obowiązują następujące zasady rozliczeń między stronami:

- 1) w wypadku określonym w ust. 1 pkt 1:
 - a) przy sprzedaży gotowych posiłków z zakładu gastronomicznego sieci otwartej, odbieranych transportem zleceniodawcy, jednostka wyspecjalizowana stosuje niezależnie od kategorii handlowej zakładu gastronomicznego ceny sprzedażne obowiązujące w zakładach III kategorii (bez naliczenia jakichkolwiek dodatków) z bonifikatą w wysokości co najmniej 8%,
 - b) przy sprzedaży gotowych posiłków i półproduktów dostarczanych z wytwórni wyrobów kulinarnych do zakładu pracy zleceniodawcy obowiązują ceny zbytu ustalone odrębnymi przepisami,
- 2) w wypadku określonym w ust. 1 pkt 2 — obowiązują ceny zakładu gastronomicznego III kategorii z bonifikatą w wysokości co najmniej 5% oraz dostawa własnym transportem zleceniodawcy,
- 3) w wypadku określonym w ust. 1 pkt 3 — należy ustalić wysokość planowanych kosztów ponoszonych przez zleceniobiorcę w związku z prowadzeniem placówki żywienia przyzakładowego na rzecz zleceniodawcy oraz dodatkowy narzut zleceniobiorcy w wysokości do 2% ogółu planowanych kosztów (łącznie z kosztami surowców),
- 4) przepis pkt 3 ma zastosowanie również w wypadkach określonych w ust. 1 pkt 1 i 2, jeżeli dostawa posiłków i półproduktów dokonywana jest z własnych stołówek jednostki wyspecjalizowanej bądź też przez nią prowadzonych.

§ 7. 1. Żywnie przyzakładowe zleczone innemu zakładowi pracy może być prowadzone:

- 1) na terenie zakładu pracy zleceniodawcy w formie:
 - a) dostawy przez zleceniobiorcę gotowych posiłków i półproduktów do placówek żywienia przyzakładowego, prowadzonych przez zakład pracy zleceniodawcy,
 - b) dostawy gotowych posiłków i półproduktów oraz wydawania gotowych posiłków przez zleceniobiorcę w placówkach żywienia przyzakładowego zleceniodawcy lub w miejscu wskazanym przez zleceniodawcę,
 - c) placówek żywienia przyzakładowego,
- 2) w placówkach żywienia przyzakładowego zleceniobiorcy,
- 3) w zakładzie żywienia o charakterze placówki międzyzakładowej dla położonych w pobliżu zakładów pracy zleceniodawców.

2. Przy zawieraniu umowy z innym zakładem pracy obowiązują następujące zasady rozliczeń między stronami:

- 1) w razie dostawy (ust. 1 pkt 1 lit. a) lub dostawy i wydawania posiłków (ust. 1 pkt 1 lit. b) zleceniodawca pokrywa pełne koszty produkcji i dostawy bądź produkcji, dostawy i wydawania posiłków oraz dodatkowy narzut zleceniobiorcy w wysokości do 2% wartości dostarczanych posiłków, liczonej według cen płaconych przez zleceniodawcę,
- 2) w razie prowadzenia przez zleceniobiorcę placówki żywienia przyzakładowego na terenie zakładu pracy zleceniodawcy (ust. 1 pkt 1 lit. c) stosuje się zasady określone w § 6 ust. 2 pkt 3,
- 3) zakład pracy, którego pracownicy korzystają z usług żywieniowych prowadzonych w pomieszczeniach innego zakładu pracy (ust. 1 pkt 2 i 3), obowiązany jest do partycypowania w kosztach proporcjonalnie do liczby pracowników korzystających z tych usług.

§ 8. Formy i zasady prowadzenia żywienia przyzakładowego przez jednostkę wyspecjalizowaną lub inny zakład pracy powinny być określone w umowie zawartej między zleceniodawcą a zleceniobiorcą.

§ 9. 1. Uruchomienie przez zakład pracy placówki żywienia przyzakładowego może nastąpić, w uzgodnieniu z radą zakładową, po:

- 1) uzyskaniu zgody właściwego terenowo organu sanitarno-epidemiologicznego,
- 2) zgłoszeniu placówki do właściwego do spraw handlu organu prezydium powiatowej (miejskiej, dzielnicowej) rady narodowej w celu zarejestrowania i zapewnienia tej placówce zaopatrzenia.

2. Zakład pracy, prowadzący żywienie przyzakładowe we własnym zakresie lub na zlecenie innego zakładu pracy, powinien przystąpić do porozumienia terenowo-branżowego w przemyśle gastronomicznym na terenie danego województwa (miasta wyłączonego z województwa). Uprawnienia i obowiązki uczestników porozumienia oraz jednostek wiodących w branży regulują odrębne przepisy.

3. Likwidacja placówki żywienia przyzakładowego przez zakład pracy może nastąpić po uzyskaniu zgody rady zakładowej, opinii właściwej terenowo komisji związków zawodowych oraz zgody właściwego do spraw handlu organu prezydium powiatowej (miejskiej, dzielnicowej) rady narodowej.

§ 10. 1. Podstawę działalności gospodarczej w żywieniu przyzakładowym stanowią:

- 1) dla placówek żywienia przyzakładowego prowadzonych przez zakłady pracy — roczny plan działalności gastronomicznej jednostek niehandlowych, zatwierdzony przez kierownika zakładu na wniosek rady zakładowej, jeżeli przepisy nie stanowią inaczej,
- 2) dla placówek żywienia przyzakładowego prowadzonych przez jednostki wyspecjalizowane na zlecenie zakładów pracy:

- a) roczny plan handlowo-finansowy placówek żywienia przyzakładowego działających na zasadach wewnętrznego pełnego rozrachunku gospodarczego, zatwierdzony przez kierownika jednostki wyspecjalizowanej prowadzącej te placówki w uzgodnieniu z kierownikiem i radą zakładową zlecającego zakładu pracy,
- b) roczne zadania placówek żywienia przyzakładowego działających według zasad ograniczonego rozrachunku gospodarczego, wynikające z planu handlowo-finansowego jednostki wyspecjalizowanej prowadzącej placówki żywienia przyzakładowego, ustalone przez kierownika jednostki wyspecjalizowanej w uzgodnieniu z kierownikiem i radą zakładową zlecającego zakładu pracy.

2. Zasady ewidencji oraz sprawozdawczości statystycznej z działalności żywienia przyzakładowego regulują odrębne przepisy.

§ 11. 1. Zaopatrzenie placówek żywienia przyzakładowego odbywa się według zasad i w trybie przewidzianych dla zakładów gastronomicznych sieci otwartej.

2. Produkcja wyrobów kulinarnych i ciastkarskich oraz ich półproduktów w placówkach żywienia przyzakładowego powinna być prowadzona na podstawie przepisów kulinarnych oraz okresowych i dziennych planów produkcji. Przy produkcji posiłków, o których mowa w § 7 ust. 1 i 3 uchwały nr 295 Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 1971 r. w sprawie zasad odpłatności konsumentów za usługi świadczone przez placówki żywienia przyzakładowego oraz zasad finansowania tych placówek (Monitor Polski z 1972 r. Nr 1, poz. 1), oraz przy produkcji posiłków profilaktycznych należy uwzględnić wynikające z norm żywieniowych limity finansowe nakładu surowców przeznaczonych do produkcji tych posiłków.

3. Organizacja sprzedaży i wydawania posiłków w placówkach żywienia przyzakładowego powinna być dostosowana do rozkładu czasu pracy załogi, charakteru i warunków działania zakładu pracy, zmianowości pracy i innych warunków wynikających z regulaminu pracy zakładu, jak również do możliwości produkcyjno-usługowych placówek żywienia.

§ 12. Wielkość zatrudnienia w placówkach żywienia przyzakładowego powinna odpowiadać orientacyjnym normom określonym w instrukcji, o której mowa w § 13 zarządzenia, a kwalifikacje pracowników — wymaganiami określonym w przepisach, o których mowa w § 16.

§ 13. Szczegółowe zasady organizacji i prowadzenia placówek żywienia przyzakładowego określi instrukcja Ministerstwa Handlu Wewnętrznego.

§ 14. Zasady odpłatności konsumentów za usługi świadczone przez placówki żywienia przyzakładowego i finansowania działalności tych placówek, uprawnienia pracowników i innych osób do korzystania z żywienia przyzakładowego oraz zasady ewidencji kosztów i dochodów tej działalności regulują odrębne przepisy.

§ 15. Kontrolę działalności placówek żywienia przyzakładowego sprawują: zakłady pracy, jednostki wyspecjalizowane prowadzące żywienie przyzakładowe na zlecenie tych zakładów, właściwe organy kontroli państwowej i społecznej oraz komisje stołóvkowe powoływane przez rady zakładowe zakładów pracy.

§ 16. Do placówek żywienia przyzakładowego mają zastosowanie wydane przez Ministra Handlu Wewnętrznego przepisy w zakresie:

- 1) kwalifikacji pracowników,
- 2) przyjmowania osób do pracy na stanowiska kierownicze lub związane z odpowiedzialnością majątkową oraz sporządzania opinii o tych osobach,
- 3) rozliczania osób majątkowo odpowiedzialnych i przeprowadzania inwentaryzacji,
- 4) stosowania limitów na pokrycie niedoborów,
- 5) norm ubytków naturalnych niektórych artykułów spożywczych,
- 6) orientacyjnych wskaźników zużycia drobnego sprzętu i opakowań szklanych.

§ 17. Tracą moc:

- 1) zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 1 grudnia 1955 r. w sprawie trybu i warunków uruchamiania oraz zasad prowadzenia bufetów przyzakładowych i studenckich (Monitor Polski z 1955 r. Nr 124, poz. 1618, z 1956 r. Nr 75, poz. 879, z 1957 r. Nr 41, poz. 262 i z 1966 r. Nr 42, poz. 214) w zakresie dotyczącym bufetów przyzakładowych (pracowniczych),
 - 2) zarządzenie nr 146 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 4 października 1961 r. w sprawie wytycznych dotyczących rozszerzenia zakresu usług stołówek pracowniczych w jednostkach podległych i nadzorowanych przez Ministra Handlu Wewnętrznego oraz w stołówkach prowadzonych przez spółdzielnie zrzeszone w Związku Spółdzielni Spożywców „Społem” i zakłady ZSS „Społem” (Dz. Urz. MHW Nr 33, poz. 96),
 - 3) zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7 listopada 1961 r. w sprawie ustalenia orientacyjnych wskaźników technicznego wyposażenia stołówek pracowniczych w jednostkach podległych i nadzorowanych przez Ministra Handlu Wewnętrznego, stołówek studenckich oraz stołówek prowadzonych przez spółdzielnie zrzeszone w Związku Spółdzielni Spożywców „Społem”, zakłady Związku Spółdzielni Spożywców „Społem” i przez oddziały zaopatrzenia robotniczego (Monitor Polski Nr 96, poz. 407),
 - 4) zarządzenie nr 145 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 29 listopada 1965 r. w sprawie organizacji kontroli w stołówkach jednostek resortu handlu wewnętrznego (Dz. Urz. MHW Nr 48, poz. 115),
 - 5) zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 29 lipca 1966 r. w sprawie wytycznych organizacji stołówek i bufetów pracowniczych (Monitor Polski Nr 42, poz. 214).
- § 18. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: *E. Sznajder*