

**ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO**

z dnia 6 lutego 1951 r.

**w sprawie zasad kalkulacji w uspołecznionych przedsiębiorstwach gastronomicznych.**

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

§ 1. Przepisom niniejszego zarządzenia podlegają uspołecznione przedsiębiorstwa gastronomiczne, z wyjątkiem stołówek pracowniczych i akademickich, bufetów istniejących przy zakładach pracy i bufetów akademickich.

§ 2. Podstawą kalkulacji w zakładach gastronomicznych jest cena zakupu produktów. Cena zakupu nie może przekraczać:

- a) przy zakupach ze źródeł scentralizowanych — obowiązującej ceny detalicznej pomniejszonej o rabat handlowy, ustalony dla handlu detalicznego,
- b) przy zakupach ze źródeł zdecentralizowanych — obowiązującej ceny rynkowej, określonej w sposób ustalony w przepisach szczególnych regulujących tryb dokonywania zakupów ze źródeł zdecentralizowanych.

§ 3. Do ceny zakupu, ustalonej w sposób określony w § 2, zakłady gastronomiczne — przy sprzedaży wyrobów produkcji własnej i towarów handlowych — mogą doliczać zysk brutto w zależności od typu i kategorii za-

kładu, określonych w zarządzeniu Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 6 lutego 1951 r. w sprawie ustalenia typów i kategorii uspołecznionych zakładów gastronomicznych (Monitor Polski Nr A-31, poz. 392).

§ 4. 1. Ustala się aż do odwołania następujące granice zysku brutto:

	dla potraw i przekąsek	dla napojów alkoholowych
a) dla zakładów kategorii I	100 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	150 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
b) dla zakładów kategorii II	80 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	100 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
c) dla zakładów kategorii III	70 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	70 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
d) dla bufetów w miejscach rozrywkowych	70 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	70 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
e) dla bufetów (z wyjątkiem bufetów w miejscach rozrywkowych)	50 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	50 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
f) dla barów mlecznych	50 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	50 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
g) dla gospód	70 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	70 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>

2. Zysku brutto w wysokości ustalonej w ust. 1 nie stosuje się do posiłków, na które ustalona jest przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego cena maksymalna.

3. Piwo oraz wody gazowe i mineralne powinny być sprzedawane w zakładach gastronomicznych po detalicznych cenach maksymalnych, powiększonych:

- a) w zakładach kategorii I — o 20<sup>0</sup>/<sub>0</sub>,
- b) w zakładach kategorii II — o 15<sup>0</sup>/<sub>0</sub>,
- c) w zakładach kategorii III — o 10<sup>0</sup>/<sub>0</sub>,
- d) w bufetach — o 10<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

4. Dla restauracji i kawiarni typu „specjalne“ granice zysku brutto ustala indywidualnie dla każdego zakładu Ministerstwo Handlu Wewnętrznego (Departament Cen w porozumieniu z Departamentem Żywnienia Zbiorowego).

§ 5. 1. Do cen, ustalonych z zachowaniem przepisów § 4, mogą być doliczane w porze nocnej (po godzinie 22) lub w czasie występów artystycznych albo w okresie działalności rozrywkowej (orkiestra, dancing) specjalne dodatki:

- a) bądź w formie procentowego doliczenia do rachunków w granicach do 15<sup>0</sup>/<sub>0</sub>,
- b) bądź w formie pobierania należności za karty wstępu.

2. Wprowadzenie dodatków określonych w ust. 1 i ich wysokość podlega zatwierdzeniu przez komisję cennikową przy prezydium wojewódzkiej rady narodowej.

3. W przypadku pobierania specjalnego dodatku w formie ustalonej w ust. 1 pkt b) pobrana należność za kartę wstępu powinna być odliczona od należności za konsumpcję, jeżeli należność za konsumpcję przekroczy cenę karty wstępu.

§ 6. 1. Zakłady gastronomiczne z wyjątkiem bufetów nie są obowiązane prowadzić sprzedaży na zewnątrz (do konsumpcji poza zakładem) towarów handlowych, a w szczególności napojów alkoholowych wysokoprocentowych, wina, piwa, wód gazowych, wyrobów cukierniczych (czekolada, cukry, herbatniki itp.), pieczywa i wędlin.

2. W przypadku prowadzenia sprzedaży na zewnątrz obowiązują ceny, ustalone z zachowaniem przepisów § 4.

§ 7. 1. Sporządzanie potraw, przekąsek i napojów, dla których ustalona została przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego obowiązująca receptura, może się odbywać tylko z zastosowaniem tej receptury. W tym przy-

padku za podstawę do kalkulacji służy cena nabycia surowców (§ 2), obliczona na podstawie norm zużycia produktów, przewidzianych w recepturze.

2. Komisjom cennikowym przy wojewódzkich radach narodowych przysługuje prawo ustalenia dla danego terenu jednolitych cen na potrawy, przekąski i napoje, objęte obowiązującą recepturą, z zastosowaniem granicy zysku brutto określonej w § 4.

3. Poszczególne przedsiębiorstwa mogą uzupełnić w swoich zakładach gastronomicznych obowiązującą recepturę potraw, przekąsek i napojów, powinny jednak przedstawić komisji cennikowej przy wojewódzkiej radzie narodowej kalkulację własną, opartą na własnej recepturze, zatwierdzonej przez prezydium wojewódzkiej rady narodowej (wydział handlu).

§ 8. Sporządzanie bądź wydawanie konsumentom (porcjowanie) potraw, przekąsek i napojów z naruszeniem obowiązującej receptury stanowi występki, karalny na równi z naruszeniem obowiązującego cennika lub zasad kalkulacji.

§ 9. 1. Każdy zakład gastronomiczny powinien posiadać szyld z nazwą i adresem zakładu oraz uwidocznieniem jego typu i kategorii.

2. W każdym zakładzie gastronomicznym powinny być wyłożone na stolikach dla konsumentów jadłospisy z uwidocznieniem wszystkich sprzedawanych w danym dniu potraw i przekąsek oraz ich cen, jak również godzin wydawania posiłków podstawowych.

3. Jadłospisy, wyłożone na stolikach, powinny odpowiadać formie, ustalonej przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.

§ 10. 1. Każdy zakład gastronomiczny obowiązany jest prowadzić bieżąco kartotekę kalkulacyjną według wzoru i wytycznych ustalonych w ramach instrukcji rachunkowej dla zakładów gastronomicznych.

2. Poszczególne karty kalkulacyjne powinny zawierać co najmniej następujące dane:

- a) nazwę potrawy, przekąski lub napoju,
- b) recepturę,
- c) ceny jednostkowe produktów i ogólny koszt surowca,
- d) doliczany zysk brutto,
- e) cenę sprzedaży.

3. Kartoteka powinna obejmować wszystkie potrawy, przekąski i napoje podawane w zakładzie.

§ 11. Zakłady gastronomiczne lub przedsiębiorstwa prowadzące zakłady (osobno dla każdego zakładu) obowiązane są prowadzić zestawienia miesięczne, wykazujące — w oparciu o zapisy buchalteryjne — wysokość kosztów prowadzenia zakładów i koszt zużytych produktów. Wzory tych zestawień ustala centrale branżowe — każda dla swoich przedsiębiorstw i zakładów — po uzyskaniu zatwierdzenia wzorów przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.

§ 12. Zakłady gastronomiczne powinny przechowywać oryginały lub kopie faktur i dowodów przesyłkowych lub innych dowodów nabycia towarów. Dowody te powinny odpowiadać warunkom wymienionym w rozporządzeniu Ministra Skarbu z dnia 6 grudnia 1949 r. o obowiązku prowadzenia ksiąg szczególnego typu przez przedsiębiorstwa gastronomiczne (Dz. U. R. P. Nr 62, poz. 488).

§ 13. 1. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia z mocą od dnia 28 lutego 1951 r.

2. Jednocześnie tracą moc obowiązującą w stosunku do przedsiębiorstw uspołecznionych:

- a) zarządzenie Ministra Przemysłu i Handlu z dnia

13 listopada 1947 r. w sprawie ustalenia wysokości zysku brutto w obrotach handlowych przedsiębiorstw gastronomicznych (Monitor Polski Nr 144, poz. 880),

b) instrukcja Ministerstwa Przemysłu i Handlu —

Biuro Cen — z dnia 5 grudnia 1947 r. w sprawie wykonania zarządzenia wymienionego w pkt a) (Dz. Urz. Min. Przem. i Handlu Nr 18, poz. 259).

Minister Handlu Wewnętrznego: T. Dietrich