

## 397

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 12 listopada 1969 r.

## w sprawie produkcji i sprzedaży wyrobów kulinarnych w zakładach gastronomicznych.

Na podstawie art. 3 ust. 2 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. z 1952 r. Nr 44, poz. 301 i z 1956 r. Nr 54, poz. 244), § 1 zarządzenia Przewodniczącego Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego z dnia 13 stycznia 1954 r. w sprawie przekazania Ministrowi Handlu Wewnętrznego niektórych uprawnień do wydawania przepisów o gospodarowaniu artykułami spożywczymi w zakładach żywienia zbiorowego (Monitor Polski Nr 7, poz. 166) i § 1 zarządzenia nr 40 Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 maja 1966 r. w sprawie przekazania Ministrowi Handlu Wewnętrznego uprawnień do wydawania przepisów w zakresie sprzedaży przez placówki handlu detalicznego i przemysłu gastronomicznego (Monitor Polski z 1966 r. Nr 24, poz. 123 i z 1969 r. Nr 36, poz. 271) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Zarządzenie normuje produkcję i sprzedaż wyrobów kulinarnych oraz ich półproduktów wytwarzanych w zakładach gastronomicznych oraz centralnych przygotowalniach przemysłu gastronomicznego i sprzedawanych w tych zakładach.

2. Zarządzenie nie dotyczy stołówek i bufetów przyzakładowych.

§ 2. Wyroby kulinarne (potrawy, napoje) przeznaczone do obrotu oraz ich półprodukty powinny być wytwarzane wyłącznie według przepisów kulinarnych.

§ 3. 1. Przepis kulinarny powinien określać:

- 1) nazwę wyrobu lub półproduktu,
- 2) wielkość (ilość, ciężar) masy gotowego wyrobu lub półproduktu, na jaką jest przeznaczony,
- 3) ilość i rodzaj surowców bądź półproduktów,
- 4) wydajność surowców w poszczególnych etapach przerobu,
- 5) ewentualne zwroty produkcyjne (masę odpadów surowcowych zdalnych do dalszego przerobu),
- 6) opis procesu technologicznego,
- 7) ogólne wymagania w odniesieniu do wyglądu wyrobu oraz warunków jego wydawania (temperatura, dodatki uzupełniające, specjalne naczynia).

2. Przepis kulinarny powinien być opatrzony podpisem organu ustalającego ten przepis oraz oznaczony numerem rejestru (§ 5 ust. 1).

3. Przedmiotem przepisu kulinarnego mogą być zarówno własne opracowania, jak również przepisy obce przejęmowane w całości lub w części do stosowania przez dany zakład.

4. Tryb, zasady i warunki opracowywania przepisów kulinarnych oraz ich układ określają wytyczne stanowiące załącznik do zarządzenia.

§ 4. 1. Przepisy kulinarne dla zakładów wytwarzających wyroby kulinarne i ich półprodukty ustala:

- 1) dla zakładów państwowych — dyrektor przedsiębiorstwa,
- 2) dla zakładów spółdzielczych — zarząd spółdzielni,
- 3) dla pozostałych zakładów uspołecznionych — zarząd jednostki prowadzącej te zakłady,
- 4) dla zakładów prywatnych — właściwe zrzeszenia prywatnego handlu i usług.

2. Uprawnienia wymienione w ust. 1 pkt 1 i 2 mogą być przekazane kierownikom (zarządom) zakładów wytwarzających wyroby kulinarne i ich półprodukty.

3. Jednostki nadrzędne nad jednostkami uprawnionymi na podstawie ust. 1 do ustalania przepisów kulinarnych mogą zastrzec sobie prawo do wydawania tych przepisów.

§ 5. 1. Jednostka ustalająca przepisy kulinarne powinna posiadać zbiór tych przepisów oraz prowadzić ich rejestr, zawierający następujące dane: numer przepisu kulinarnego, nazwę wyrobu, pochodzenie przepisu (własny, przejęty od innej jednostki), datę wprowadzenia i ewentualnie wycofania przepisu oraz nazwę zakładu, w którym przepis kulinarny stosowany jest jako obowiązujący.

2. Zakład gastronomiczny, którego kierownik (zarząd) nie jest uprawniony do ustalania przepisów kulinarnych, powinien posiadać zbiór przepisów kulinarnych stosowanych w zakładzie oraz ich rejestr.

§ 6. W razie zaniechania wytwarzania określonego wyrobu kulinarnego lub półproduktu, przepis na taki wyrób lub półprodukt może być wycofany ze zbioru dopiero po upływie okresu właściwego do przechowywania dokumentów rozliczeniowych.

§ 7. 1. Wyroby kulinarne i półprodukty mogą być sprzedawane:

- 1) na porcje — w zakładach gastronomicznych i centralnych przygotowalniach,
- 2) w jednostkach miary (ciężar, objętość) — w centralnych przygotowalniach.

Wielkość porcji powinna być określana w gramach lub centymetrach sześciennych.

2. Dopuszczalne odchylenia od wielkości poszczególnych porcji nie mogą przekraczać 10% w stosunku do deklarowanej, a w odniesieniu do 10 porcji i powyżej tego samego wyrobu i półproduktu — 2%.

§ 8. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 3 stycznia 1957 r. w sprawie przepisów kulinarnych w zakładach gastronomicznych (Monitor Polski Nr 1, poz. 8).

§ 9. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1970 r.

Minister Handlu Wewnętrznego: *E. Sznajder*

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 12 listopada 1969 r. (poz. 397).

#### WYTYCZNE W SPRAWIE TRYBU, ZASAD I WARUNKÓW USTALANIA PRZEPISÓW KULINARNYCH NA WYROBY KULINARNE I PÓLPRODUKTY

1. Opracowanie przepisu kulinarnego na wyrób kulinarny lub półprodukt następuje na podstawie próbnej (wzorcowej) produkcji, z co najmniej 3-krotnym powtórzeniem próby. Zasada ta dotyczy zarówno własnych projektów przepisów kulinarnych, jak i przepisów kulinarnych opartych na opracowaniach obcych.

2. Celem próbnej produkcji jest ustalenie:

- 1) prawidłowego składu surowców do produkcji danego wyrobu,
- 2) prawidłowej technologii przerobu,
- 3) wydajności surowców (przyrostu bądź ubytków) w poszczególnych fazach procesu technologicznego,
- 4) wskaźników fizyko-chemicznych (w zależności od posiadanych warunków do przeprowadzenia takich badań) oraz ocena jakości wyrobu (półproduktu, gotowego wyrobu).

3. Szczególnie ważne przy próbnej produkcji jest ustalenie składu surowcowego zarówno rodzajowego, jak i ilościowego, dobór takich samych surowców przy powtarzaniu prób i stosowanie jednakowego procesu technologicznego przy każdej z prób, dokładny sposób wykonania poszczególnych faz produkcji, ustalenie wydajności surowców w poszczególnych fazach produkcji oraz ilości uzyskanych zwrotów produkcyjnych i przeciętnej masy gotowego wyrobu.

4. Przepisy należy ustalać na 1000 g wyrobu lub 10 albo 100-krotną tej ilości bądź na określonej ilości porcji. Ustalanie przepisów kulinarnych w układzie dziesiętnym gwarantuje większą ich przydatność niż ustalanie przepisów na określonej ilości porcji, ponieważ nie są one związane wielkościami porcji, które mogą być zmienne. Układ ten bardzo ułatwia planowanie produkcji.

5. Jeżeli półprodukt ma zastosowanie do więcej niż jednego wyrobu gotowego, należy na ten półprodukt ustalić odrębny przepis według zasad i w trybie określonych w wytycznych.

6. W jednostkach organizacyjnych prowadzących zakłady gastronomiczne i centralne przygotowalnie o różnych warunkach technicznych próbną produkcję należy przeprowadzać dla grup zakładów posiadających zbliżone warunki techniczne. Może się bowiem okazać, że przepisy kulinarne na takie same wyroby będą musiały być zróżnicowane dla poszczególnych grup zakładów.

7. Próbną produkcję należy przeprowadzać komisyjnie. Komisję powołuje kierownik (zarząd) jednostki ustalającej przepisy kulinarne. Komisja powinna składać się co najmniej z 3 osób, w tym: 1 kuchmistrza i 1 technologa żywienia.

8. Wyniki próbnych produkcji powinny być ujęte protokołem. Wyniki te stanowią podstawę do wydania przepisu kulinarnego, jeżeli protokół zawiera taki wniosek komisji.

9. Zbiór przepisów kulinarnych należy prowadzić w formie kartoteki: w kartotece obok przepisu kulinarnego należy podawać również wielkość porcji wyrobu.

10. Kopie przepisów, ustalanych przez jednostki wymienione w § 4 ust. 1 pkt 1, 2 i 3 zarządzenia, należy przekazywać do wiadomości jednostki nadrzędnej, a kopie przepisów ustalonych przez jednostki wymienione w § 4 ust. 1 pkt 4 zarządzenia — do wojewódzkiej komisji porozumienia branżowego.

11. Zakłady gastronomiczne oraz centralne przygotowalnie powinny informować bieżąco jednostkę organizacyjną, której są podporządkowane (zgrupowane), o występujących odchyleniach w wydajności surowca lub stwierdzonych nieprawidłowościach w przepisach kulinarnych ustalonych przez tę jednostkę.

12. Jednostki organizacyjne, o których mowa w ust. 11, obowiązane są zbadać przyczyny odchylenia bądź sprawdzić zgłoszone nieprawidłowości i w razie potrzeby odpowiednio skorygować ustalone przepisy kulinarne.

13. Przepis ust. 12 ma odpowiednie zastosowanie do zakładów gastronomicznych lub centralnych przygotowalni, których kierownicy (zarząd) posiadają uprawnienia do wydawania przepisów kulinarnych.