

koniecznego minimum, unikając w miarę możliwości przepompowywania kondensatu. Szybkość pary niskoprężnej w przewodach nie może przekraczać 10 m/sek. przy kotłach i 22 m/sek. w sieci. Rurociągi parowe poziome z dolnym rozdziałem, otulone, należy odwadniać w odstępach 25—30 mb., nie otulone co 15—20 mb.

§ 24. Dla ustrojów budowlanych złożonych należy dokonać obliczenia współczynników przenikania ciepła K z podaniem szkicu ustroju.

§ 25. 1. Nie należy ogrzewać pomieszczeń usytuowanych pomiędzy pomieszczeniami ogrzewanymi, a mianowicie:

- 1) przedpokojów bez lub z nieznacznymi stratami ciepła;
- 2) korytarzy bez lub z nieznacznymi stratami ciepła; dotyczy to również korytarzy połączonych z ogrzewaną klatką schodową;
- 3) innych pomieszczeń bez lub z nieznacznymi stratami ciepła, o ile utrzymanie pewnej określonej temperatury nie jest konieczne ze względu na przeznaczenie pomieszczenia lub charakter budynku.

2. Ograniczenie to nie dotyczy dużych wysokich sal bez lub z nieznacznymi stratami ciepła, wymagających w zależności od ich przeznaczenia rozwiązań specjalnych.

3. Przez nieznaczące straty ciepła należy rozumieć takie straty, które powodują minimalną, nie dającą się wyraźnie odczuć niższą temperaturę.

§ 26. W bilansie cieplnym pomieszczeń ogrzewanych, w których prowadzone są rurociągi centralnego ogrzewania, należy odliczyć wydajność cieplną tych ru-

rociągów i tylko brak pokrycia strat ciepła uzupełnić grzejnikami. Zasada ta dotyczy również pomieszczeń, przez które prowadzone są kominy centralnego ogrzewania. Z 1 m<sup>2</sup> ściany kominowej, przyjętej w świetle otworu komina, przyjmować można 120 K cal/h.

§ 27. Wszystkie rurociągi parowe lub z wodą gorącą, prowadzone w piwnicach gospodarczych, należy dla uniknięcia przegrzewania otulić.

§ 28. Przy doborze średnic rur kotłowych należy operować asortymentem rur produkowanych przez huty.

§ 29. 1. Przewodów nie posiadających stałej cyrkulacji, jak rury bezpieczeństwa lub odpowietrzające, nie należy umieszczać na nie ogrzewanych poddaszach. Dążyć należy również do umieszczania naczyń zbiorczego w pomieszczeniu ogrzewanym na wysokości, zapewniającej całkowite napełnienie oraz samoczynne i niezawodne odpowietrzanie zakładu.

2. Urządzenia bezpieczeństwa muszą być zaprojektowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 30. Nie należy powiększać grzejników na ogrzewanie powietrza do wentylacji naturalnej w granicach do 1,5-krotnej wymiany i do + 0° C temperatury na zewnątrz budynku.

§ 31. W obliczeniach należy podawać kubaturę budynku, ogólne zapotrzebowanie ciepła na potrzeby centralnego ogrzewania oraz zapotrzebowanie ciepła na 1 m<sup>3</sup> budynku w K cal/h.

§ 32. Przy sporządzaniu kosztorysów instalacji cieplnych należy ściśle stosować się do obowiązujących przepisów oszczędnościowych tak co do użycia materiałów jak i robocizny.

## 391

## ZARZĄDZENIE MINISTRÓW GOSPODARKI KOMUNALNEJ I PRZEMYSŁU LEKKIEGO

z dnia 30 marca 1951 r.

w sprawie przekazania Przedsiębiorstwu Eksploatacji Żużla Wielkopiecowego i Kotłowego części Wojewódzkiego Przedsiębiorstwa Robót Drogowych w Katowicach.

Na podstawie § 3 uchwały Prezydium Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z dnia 5 kwietnia 1950 r. w sprawie przekazywania przedsiębiorstw, zakładów lub ich części między państwowymi jednostkami gospodarczymi (Monitor Polski Nr A-47, poz. 532) zarządza się, co następuje:

§ 1. Wojewódzkie Przedsiębiorstwo Robót Drogowych w Katowicach, ul. Kościuszki 47, przekazuje, a Przedsiębiorstwo Eksploatacji Żużla Wielkopiecowego i Kotłowego, Przedsiębiorstwo Państwowe w Katowicach, przejmie z dniem 1 kwietnia 1951 r. Dział Eksploatacji Żużla z hałd hutniczych wraz ze sprzętem

technicznym, urządzeniami pomocniczymi, lokalami faktycznie zajmowanymi i obsadą personalną.

§ 2. Przekazanie nastąpi w trybie i na warunkach, przewidzianych w §§ 4 i 9 uchwały Prezydium Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z dnia 5 kwietnia 1950 r. (Monitor Polski Nr A-47, poz. 532).

§ 3. Koszty, związane z przekazaniem, ponosi Przedsiębiorstwo Eksploatacji Żużla Wielkopiecowego i Kotłowego, Przedsiębiorstwo Państwowe w Katowicach.

Minister Gospodarki Komunalnej: K. Mijsal

Minister Przemysłu Lekkiego: w z. J. Grzymek

## 392

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 6 lutego 1951 r.

w sprawie ustalenia typów i kategorii uspołecznionych zakładów 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. W gospodarce uspołecznionej ustala się następujące typy zakładów gastronomicznych:

- a) restauracje,
- b) jadalnie,

- c) gospody,
- d) bary,
- e) bary mleczne,
- f) kawiarnie,
- g) cukiernie,
- h) bufety.

§ 2. 1. Restauracja jest zakładem gastronomicznym, wydający śniadania, obiady i kolacje, bądź tylko obiady

i kolacje w szerokim asortymencie oraz prowadzący sprzedaż dań gorących i zimnych w szerokim asortymencie, jak również sprzedający do spożycia na miejscu towary monopolowe i inne towary spożywcze w zakresie niezbędnym do uzupełnienia obsługi konsumentów.

2. Jadłodajnią jest zakład gastronomiczny, wydający w ograniczonym asortymencie obiady, uprawniony także do wydawania śniadań i kolacji, bez wyszynku alkoholu, oraz sprzedający do spożycia na miejscu towary monopolowe (oprócz napojów alkoholowych) i inne towary spożywcze w zakresie niezbędnym do uzupełnienia obsługi konsumentów.

3. Gospodą jest zakład gastronomiczny, prowadzący w ograniczonym zakresie sprzedaż dań gorących i zimnych, uprawniony także do wydawania obiadów oraz sprzedający do spożycia na miejscu towary monopolowe i inne towary spożywcze w zakresie niezbędnym do uzupełnienia obsługi konsumentów. Gospody mogą być uruchamiane i prowadzone w miejscowościach położonych na terenie gmin wiejskich, osad i małych miasteczek w zasadzie przez gminne spółdzielnie „Samopomoc Chłopska“ i posiadają prawo prowadzenia także pokojów noclegowych.

4. Barem jest zakład gastronomiczny, wydający potrawy barowe i sprzedający do spożycia na miejscu towary monopolowe i inne artykuły spożywcze w zakresie niezbędnym do uzupełnienia obsługi konsumentów. Bar nie może posiadać sal dla konsumentów, powinien jednak posiadać urządzenia, umożliwiające spożycie na miejscu potraw i napojów.

5. Barem mlecznym jest zakład gastronomiczny, wydający gorące i zimne napoje mleczne oraz prowadzący sprzedaż przetworów mlecznych i nabiałowych jak również pieczywa w zakresie niezbędnym do uzupełnienia obsługi konsumentów.

6. Kawiarnią jest zakład gastronomiczny, prowadzący sprzedaż napojów gorących i zimnych, ciastek, lodów i wyrobów cukierniczych, uprawniony także do wydawania śniadań i podwieczorków oraz sprzedaży napojów alkoholowych, stanowiących uzupełnienie do wydawanych napojów podstawowych i ciast.

7. Cukiernią jest zakład gastronomiczny, prowadzący sprzedaż napojów gorących i zimnych, ciastek, lodów i wyrobów cukierniczych.

8. Bufetem jest stoisko gastronomiczne stałe bądź ruchome, prowadzące sprzedaż dań zimnych i gorących oraz zimnych i gorących napojów, wyrobów cukierniczych, ciastek, lodów, wina i piwa — w pełnym bądź ograniczonym zakresie w miejscach zamkniętych bądź

otwartych. Napoje alkoholowe — poza wyżej wymienionymi — można sprzedawać w bufecie tylko za specjalnym zezwoleniem prezydium terenowej rady narodowej. Nie może być udzielone tego rodzaju zezwolenie dla bufetów przyzakładowych i akademickich, a także dla bufetów w teatrach i kinach.

§ 3. Zakłady gastronomiczne, o których mowa w § 1 i § 2, z wyjątkiem gospód, barów mlecznych i bufetów, dzielią się na kategorie.

§ 4. 1. Do kat. I zalicza się zakłady gastronomiczne o najwyższych kosztach obsługi konsumentów, spowodowanych: położeniem lokalu, charakterem oraz zakresem jego działalności (główna trasa komunikacyjna, wielkie miasta, trudna dostawa produktów itp.), wykwintnym urządzeniem (lustra kryształowe, kandelabry, marmury itp.), urządzeniami rozrywkowymi dla konsumentów (podium orkiestrowe, parkiety dancingowe, estrady dla występów artystycznych, specjalne werandy itp.) oraz koniecznością stałego kompletowania potraw i napojów w najszerszym asortymencie.

2. Do kategorii II zalicza się zakłady gastronomiczne o średnich kosztach obsługi konsumentów, a więc o średnim wyposażeniu, nie położone w zasadzie przy głównych trasach komunikacyjnych i prowadzące działalność, o której mowa w ust. 1, w pełnym bądź ograniczonym zakresie.

3. Do kategorii III zalicza się pozostałe zakłady gastronomiczne.

§ 5. 1. Zaszeregowania istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego zarządzenia zakładów gastronomicznych do właściwych typów i kategorii dokonają prezydium właściwych terytorialnie powiatowych (miejskich) rad narodowych na wniosek właściwych terytorialnie oddziałów central spółdzielczych lub państwowych przedsiębiorstw gastronomicznych.

2. W przypadku wątpliwości co do uwzględnienia wniosków, wymienionych w ust. 1, prezydium rad narodowych przesyłają sprawy prezydiom wojewódzkich rad narodowych. Od decyzji prezydiów wojewódzkich rad narodowych służy zainteresowanym odwołanie do Ministra Handlu Wewnętrznego w terminie przewidzianym w przepisach o postępowaniu administracyjnym. Wnieście odwołania nie wstrzymuje wykonania zaskarżonego orzeczenia.

§ 6. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia z mocą od dnia 15 lutego 1951 r.

Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*

393

### 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:

- przy zakupach ze źródeł scentralizowanych — obowiązującej ceny detalicznej pomniejszonej o rabat handlowy, ustalony dla handlu detalicznego,
- 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-