

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-

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%	150%
b) dla zakładów kategorii II	80%	100%
c) dla zakładów kategorii III	70%	70%
d) dla bufetów w miejscach rozrywkowych	70%	70%
e) dla bufetów (z wyjątkiem bufetów w miejscach rozrywkowych)	50%	50%
f) dla barów mlecznych	50%	50%
g) dla gospód	70%	70%

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%,
- b) w zakładach kategorii II — o 15%,
- c) w zakładach kategorii III — o 10%,
- d) w bufetach — o 10%.

4. Dla restauracji i kawiarni typu „specjalne“ granice zysku brutto ustala indywidualnie dla każdego zakładu Ministerstwo Handlu Wewnętrznego (Departament Cen w porozumieniu z Departamentem Żywności 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%,
- 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.), pierrywa 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. 438).

§ 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 — Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*

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).

## 394

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 11 marca 1951 r.

w sprawie zasad kalkulacji w nie uspołecznionych przedsiębiorstwach gastronomicznych.

Na podstawie § 2 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 17 października 1947 r. w sprawie normowania wynagrodzeń za usługi oraz za wartość pracy i wydatków przy umowie o dzieło i przy wytwarzaniu artykułów pierwszej potrzeby (Dz. U. R. P. Nr 67, poz. 418) zarządza się, co następuje:

§ 1. Przepisom niniejszego zarządzenia podlegają wszystkie przedsiębiorstwa gastronomiczne w rozumieniu rozporządzenia Ministra Apropowizacji i Handlu z dnia 23 lutego 1946 r. w sprawie wykonania dekretu z dnia 30 listopada 1945 r. o koncesjonowaniu przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego (Dz. U. R. P. Nr 12, poz. 83) z wyjątkiem uspołecznionych przedsiębiorstw gastronomicznych, wymienionych w zarządzeniu Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 6 lutego 1951 r. w sprawie zasad kalkulacji w uspołecznionych przedsiębiorstwach gastronomicznych (Monitor Polski Nr A-31, poz. 393).

§ 2. Podstawą kalkulacji w zakładach gastronomicznych są ceny zakupu produktów.

§ 3. Przez cenę zakupu rozumieć należy cenę ustaloną w obowiązujących przepisach, a w braku takiej ceny — cenę nie wyższą od ceny rynkowej.

§ 4. Zakłady gastronomiczne mogą przy sprzedaży wyrobów produkcji własnej i towarów handlowych doliczać do ceny zakupu zysk brutto w zależności od kategorii zakładu.

§ 5. 1. Dopuszczalna wysokość zysku brutto dla każdej kategorii zakładu wynosi:

	potrawy i przekąski	napoje
a) dla kategorii I	100%	150%
b) dla kategorii II	80%	100%
c) dla kategorii III	70%	70%
d) dla bufetów	50%	50%

2. Zysku brutto w wysokości określonej 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 po detalicznych cenach maksymalnych, powiększonych:

a) w zakładach kategorii I	— o 20%
b) w zakładach kategorii II	— o 15%
c) w zakładach kategorii III	— o 10%
d) w bufetach	— o 10%

§ 6. W rozumieniu niniejszego zarządzenia zalicza się:

1) do kategorii I — zakłady gastronomiczne o najwyższych kosztach obsługi, 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 (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 — zakłady gastronomiczne o średnich kosztach obsługi, posiadające średnie wyposażenie, nie położone w zasadzie przy głównych trasach komunikacyjnych i prowadzące działalność, o której mowa w pkt 1, w pełnym bądź ograniczonym zakresie;

3) do kategorii III — pozostałe zakłady gastronomiczne wydające gorące potrawy;

4) do bufetów — zakłady gastronomiczne bez wyszynku, wydające do spożycia na miejscu i poza zakładem przekąski zimne i gorące, napoje zimne i gorące, wino, piwo, wody gazowe i mineralne, pieczywo oraz inne towary spożywcze i monopolowe.

§ 7. 1. Zaszeregowania zakładów gastronomicznych do odpowiedniej kategorii dokonywają prezydya właściwych terytorialnie powiatowych rad narodowych, a w miastach stanowiących powiaty miejskie — miejskich rad narodowych, na wniosek zainteresowanych osób.

2. W przypadku wątpliwości co do uwzględnienia wniosków wymienionych w ust. 1 prezydya powiatowych (miejskich) rad narodowych przesyłają wnioski prezydium wojewódzkich rad narodowych.

3. Od decyzji prezydium wojewódzkich rad narodowych służy w takich przypadkach odwołanie do Ministra Handlu Wewnętrznego w terminie, przewidzianym w przepisach o postępowaniu administracyjnym.

4. Wniesienie odwołania nie wstrzymuje wykonania zaskarżonego orzeczenia.

§ 8. 1. Do cen, ustalonych w myśl zasad podanych w § 5, mogą być doliczone w porze nocnej (po godzinie 22) lub w czasie występów artystycznych albo działalności rozrywkowej (orkiestra, dancing) specjalne dodatki:

a) bądź w formie doliczenia procentowego do rachunków w granicach do 15%,

b) bądź w formie pobierania opłaty za karty wstępu.

2. Wprowadzenie oraz wysokość dodatków, określonych w ust. 1, podlegają zatwierdzeniu przez komisję cennikową przy właściwym terenowo prezydium wojewódzkiej rady narodowej.

3. W przypadku pobierania specjalnego dodatku, wymienionego w ust. 1 pkt b), pobrana opłata za kartę wstępu powinna być odliczona od należności za konsumpcję, o ile należność za konsumpcję przekracza opłatę za kartę wstępu.

§ 9. Ceny, ustalone z zachowaniem przepisów § 5, obowiązują również przy sprzedaży do konsumpcji poza zakładem.

§ 10. Traci moc obowiązującą 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).

§ 11. Zarządzenie wchodzi w życie po upływie 15 dni od daty ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*