

Załącznik do zarządzenia Ministra
Finansów z dnia 12 stycznia 1951 r.
(poz. 80).

JEDNOLITY PLAN KONT DLA JEDNOSTEK ADMINISTRACYJNYCH UTRZYMYWANYCH
Z NARZUTÓW

**Klasa 0 — Konta środków trwałych, robót kapitalnych,
funduszków własnych, sprawozdawcze i po-
zabilansowe.**

- 00 — Środki trwałe
- 01 — Likwidacja środków trwałych
- 02 — Finansowanie inwestycji
 - 020 — Finansowanie inwestycji limitowych
 - 021 — Finansowanie inwestycji pozalimitowych
- 03 — Inwestycje
 - 030 — Inwestycje rozpoczęte
 - 031 — Inwestycje zakończone
- 04 — Remonty kapitalne
- 06 — Środki otrzymane
 - 062 — Środki otrzymane na poczet przyszłych wydatków
 - 063 — Wydatki
 - 0630 — Wydatki dokonane
 - 0631 — Wydatki przewidziane w budżecie
 - 0632 — Odchylenia
- 07 — Umorzenie wartości środków trwałych
- 08 — Fundusze własne
 - 080 — Fundusz statutowy
 - 089 — Wyniki działalności
- 09 — Konta sprawozdawcze i pozabilansowe
 - 098 — Bilans otwarcia
 - 099 — Konta pozabilansowe

Klasa 1 — Konta finansowe

- 10 — Gotówka
 - 100 — Kasa
- 11 — Rachunki bankowe
 - 110 — Rachunek bankowy bieżący
 - 1101 — Rachunek budżetowy
 - 112 — Rachunki bankowe specjalne
 - 1120 — Rachunek funduszków i rezerw
 - 1121 — Rachunek środków własnych na inwestycje
 - 1122 — Rachunek środków na kapitalne remonty
 - 116 — Sumy pieniężne w drodze
- 12 — Kredyty bankowe
- 13 — Odbiorcy
- 14 — Dostawcy
- 15 — Rozliczenia z tytułów publiczno-prawnych
- 16 — Rozliczenia wewnętrzno-branżowe
- 17 — Inne należności i zobowiązania
- 18 — Rezerwy i fundusze
 - 186 — Fundusze specjalnego przeznaczenia

- 188 — Fundusze na roboty kapitalne
 - 1881 — Fundusz na inwestycje ze środków własnych
 - 1882 — Fundusze na kapitalne remonty
- 19 — Rozliczenia międzyokresowe
 - 190 — Rozliczenia wydatków i nakładów prostych
 - 197 — Rozliczenia działalności pozazakładowej

**Klasa 2 — Konta strat i zysków nadzwyczajnych oraz
nakładów i dochodów pozazakładowych.**

- 20 — Straty nadzwyczajne
- 21 — Zyski nadzwyczajne
- 22 — Nakłady działalności pozazakładowej
- 23 — Dochody działalności pozazakładowej

Klasa 3 — Konta materiałów i towarów

- 30 — Materiały
 - 300 — Materiały w drodze
 - 302 — Materiały
 - 305 — Przedmioty nietrwałe
 - 3050 — Przedmioty nietrwałe na składzie
 - 3051 — Przedmioty nietrwałe w użytkowaniu
 - 308 — Inwentarz żywy
- 36 — Towary

Klasa 4 — Konta nakładów do rozliczenia

(układ według jednolitego planu kont dla podległych jednostek operacyjnych)

Klasa 7 — Konta kosztów

- 70 — Koszty działalności podstawowej
 - 700 — Koszty działalności
 - 709 — Przeniesienie kosztów
- 75 — Koszty robót kapitalnych
 - 750 — Koszty robót kapitalnych
 - 759 — Przeniesienie kosztów
- 77 — Rozliczenia działalności pozazakładowej
 - 770 — 8 — Rozliczenia działalności pozazakładowej
 - 779 — Przeniesienie rozliczeń

Klasa 9 — Konta realizacji

- 95 — Realizacja robót kapitalnych
 - 950 — Realizacja robót kapitalnych
 - 959 — Koszt własny realizacji
- 96 — Realizacja towarów
 - 966 — Realizacja towarów
 - 969 — Koszt własny realizacji
- 98 — Inne wpływy

81

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 28 grudnia 1950 r.

o zmianie zarządzenia z dnia 7 kwietnia 1950 r. w sprawie ustalenia rodzajów i gatunków oraz określenia składników wędlin, wyrobów wędliniarskich i konserw mięsnych.

Na podstawie § 2 ust. 1 rozporządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 24 marca 1950 r. w sprawie unormowania wyrobu i obrotu przetworami mięsnymi (Dz. U. R. P. Nr 12, poz. 120) zarządza się, co następuje:

§ 1. W załączniku do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7 kwietnia 1950 r. w sprawie ustalenia rodzajów i gatunków oraz określenia składników wędlin, wyrobów wędliniarskich i konserw mięsnych (Monitor Polski Nr A-43, poz. 500) po pozycji 64 wprowadza się pozycje 65—81 w następującym brzmieniu:

65. KIELBASA POPULARNA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**
- | | |
|------------------------|-------|
| 1) wołowina III kl. | 25 kg |
| 2) wieprzowina III kl. | 60 „ |
| 3) mięsa różne | 5 „ |
| 4) skórki wieprzowe | 10 „ |
| razem 100 kg. | |
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**
- I. p r z y p r a w y:
- | | |
|-----------------|---------|
| 1) sól kuchenna | 2,30 kg |
| 2) saletra | 0,06 „ |
| 3) pieprz | 0,05 „ |
| 4) gorczyca | 0,05 „ |
| 5) majeranek | 0,02 „ |
| 6) czosnek | 0,10 „ |
- II. o s ł o n k a: jelito sztuczne Nr 8.
- C. Postać składników:** wołowina kutrowana, mięso wieprzowe grubo, a reszta drobno mielona.
- D. Wydajność:** przeciętna — 105%,
granice dopuszczalnych wahań: 103—106%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie:** 70%.

66. KIELBASA SERBSKA — PIECZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**
- | | |
|---------------------------|-------|
| 1) słonina świeża | 75 kg |
| 2) mięso wieprzowe IV kl. | 25 „ |
| razem 100 kg. | |
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**
- I. p r z y p r a w y:
- | | |
|------------|---------|
| 1) sól | 2,50 kg |
| 2) saletra | 0,05 „ |
| 3) papryka | 0,20 „ |
| 4) pieprz | 0,02 „ |
| 5) czosnek | 0,10 „ |
- II. o s ł o n k a: jelita wołowe środkowe.
- C. Postać mięsa i tłuszczu:** słonina peklowana i krajana w kostkę ca 2,5 cm, mięso mielone przez siatkę 2 mm i kutrowane.
- D. Wydajność:** przeciętna — 92%,
granice dopuszczalnych wahań: 90—95%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie:** do 30%.

67. KIELBASA SŁONINOWA — PIECZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**
- | | |
|-----------------------------|-------|
| 1) słonina świeża | 75 kg |
| 2) wołowina III kl. (bukat) | 25 „ |
| razem 100 kg. | |
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**
- I. p r z y p r a w y:
- | | |
|------------|---------|
| 1) sól | 2,40 kg |
| 2) saletra | 0,05 „ |
| 3) papryka | 0,15 „ |
| 4) pieprz | 0,02 „ |
| 5) czosnek | 0,07 „ |
- II. o s ł o n k a: jelita wołowe cienkie.
- C. Postać mięsa i tłuszczu:** słonina peklowana i krajana w kostkę ca 2,5 cm, mięso mielone przez siatkę 2 mm i kutrowane.
- D. Wydajność:** przeciętna — 95%,
granice dopuszczalnych wahań: 93—98%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie:** do 33%.

68. KIELBASA PARÓWKOWA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**
- | | |
|---------------------------|-------|
| 1) mięso wieprzowe IV kl. | 60 kg |
| 2) podgardla skorowane | 40 „ |
| razem 100 kg. | |
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**
- I. p r z y p r a w y:
- | | |
|-------------------|---------|
| 1) sól kuchenna | 2,00 kg |
| 2) saletra | 0,10 „ |
| 3) pieprz | 0,05 „ |
| 4) papryka słodka | 0,03 „ |
| 5) gałka muszk. | 0,02 „ |
| 6) czosnek | 0,05 „ |
- II. o s ł o n k a: jelita wieprzowe cienkie Φ 28—30 mm, odkręcane w kielbaski długości 12 do 15 cm.
- C. Postać mięsa i tłuszczu:** całość drobno mielona i kutrowana.
- D. Wydajność:** przeciętna — 106%,
granice dopuszczalnych wahań: 103—110%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie:** do 56%.

69. BOCZEK LITEWSKI

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**
Boczek solony na sucho 100 kg.
- B. Postać mięsa i tłuszczu:** boczek pokrojony w poprzeczne pasy i wędzony zimnym dymem.
- C. Wydajność:** przeciętna — 82%,
granice dopuszczalnych wahań: 80—85%.

70. BOCZEK WĘDZONY

(w puszkach — pasteryzowany).

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**
boczek peklowany (bez żeberek) 100 kg.
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**
- I. p r z y p r a w y:
- | | |
|---------------------|---------|
| 1) ziele angielskie | 0,02 kg |
| 2) listki bobkowe | 0,005 „ |
| 3) żelatyna | 0,40 „ |
- II. o p a k o w a n i e b e z p o s r e d n i e:
puszki mandolinowe duże.
- C. Postać mięsa i tłuszczu:**
Boczek lekko obsuszony i obwędzony, krajany w pasy wysokości puszkę, szczelnie układane, po czym po zamknięciu ewakuacja powietrza. Czas pasteryzacji taki sam jak przy tabeli szynek + 1/2 godz.
Temperatura: 60 minut na 98° C. do 100° C., reszta na 82° C.
Studzenie: 1/2 godz. w bieżącej wodzie, następnie ca 12 godz. chłodzenie powietrzne, potem w chłodni minimum 12 godz.
- D. Wydajność gotowego produktu:** przeciętna — 91%,
granice dopuszczalnych wahań: 90—92%,
zwrot okrawków do magazynu średnio 5 kg, dopuszczalne wahania od 4—6 kg.

71. GOŁONKA WIEPRZOWA W GALARECIE

(konserwa sterylizowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**
gołonka peklowana z kością 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. przyprawy:**

1) gorczyca	0,05 kg
2) listki bobkowe	0,002 "
3) maggi	0,50 "
4) żelatyna	0,50 "

II. opakowanie bezpośrednie:
puszki 99/119 mm i 99/63 mm.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** golonka pozbawiona kości, zalana zalewą z żelatyny.**D. Wydajność:**

przeciętna — 75%,
granice dopuszczalnych wahań: 72—78%.

E. Zawartość wody — 60%.**72. PAPRYKACZ CIEŁĘCY — (konserwa sterylizowana)****A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) cielęcina bez kości	95 kg
2) smalec	5 "

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. przyprawy:**

1) sól	1,20 kg
2) papryka	0,15 "
3) pieprz	0,05 "
4) gałka muszk.	0,06 "
5) żelatyna	0,50 "
6) cukier (karmel)	0,20 "

II. opakowanie bezpośrednie:
puszki 99/63 mm.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** cielęcina pokrajana w kostkę, podsmażana na smalcu.**D. Wydajność:**

przeciętna — 82%,
granice dopuszczalnych wahań: 80—85%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie: 65%.

U w a g a: zamiast żelatyny można używać mocnego rosółu z nóg lub skórek wieprzowych.

73. PIECZEŃ WIEPRZOWA — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) wieprzowina bez kości	96 kg
(mięso z łopatek, karczku i polędwiczki)	
2) smalec	4 "

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. przyprawy:**

1) sól	1,30 kg
2) pieprz	0,05 "
3) kminek	0,05 "
4) cebula (obrana)	1,50 "
5) maggi	0,20 "
6) gałka muszk.	0,01 "
7) żelatyna	0,70 "

II. opakowanie bezpośrednie:
puszki 99/119 mm i 99/63 mm, pojemność puszki 850 g i 425 g netto.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** mięso podsmażane na smalcu, zalewa z sosu od podsmażania.**D. Wydajność:**

przeciętna — 85%,
granice dopuszczalnych wahań: 83—88%.

U w a g a: zamiast żelatyny można stosować mocny rosół, wygotowany z nóg wieprzowych lub skórek wieprzowych.

74. CYNADERKI PRUŻONE — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) nerki wieprzowe	95 kg
2) smalec	5 "

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. przyprawy:**

1) sól kuchenna	1,20 kg
2) majeranek	0,02 "
3) pieprz	0,06 "
4) liście bobkowe	0,001 "
5) cebula	1,50 "
6) maggi	0,15 "
7) żelatyna w listkach lub mielona	0,40 "
8) cukier (karmel)	0,20 "

II. opakowanie bezpośrednie:
puszki 99/63 mm, pojemność netto 430 g.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** nerki pokrajane w plasterki, i podsmażone, zalewa z żelatyny i przypraw.**D. Wydajność:**

przeciętna — 85%,
granice dopuszczalnych wahań: 83—88%.

U w a g a: zamiast żelatyny można stosować mocny rosół z nóg wieprzowych.

75. MÓZDZEK — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) mózdzek wieprzowy	93 kg
2) smalec	5 "
3) boczek wędzony	2 "

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. przyprawy:**

1) sól kuchenna	1,00 kg
2) pieprz	0,10 "
3) cebula	6,00 "

II. opakowanie bezpośrednie:
puszki 99/50 mm i 99/26 mm, pojemność netto 320 g i 150 g.**C. Postać mięsa i tłuszczu oraz proces technologiczny:** mózdzek obrany z błony i części krwawych, podsmażany na smalcu, boczek pokrajany w kostkę 5 mm.**D. Wydajność:**

przeciętna — 72%,
granice dopuszczalnych wahań: 70—75%.

76. SCHAB WĘDZONY W GALARECIE**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

schab do pszkowania surowy, bez kości grzbietowej tylko z żeberkiem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. przyprawy:**

1) maggi	0,10 kg
2) ziele angielskie	0,015 "
3) żelatyna	0,80 "
4) sól	3,00 "
5) saletra	0,10 "

II. opakowanie bezpośrednie:
puszki 99/119 mm, pojemność 860 g netto.**C. Postać mięsa i tłuszczu oraz proces technologiczny:** schab peklowany, lekko obwędzony, pokrajany w plastry grubości ca 3 cm, zalany roztworem żelatyny z przyprawami.

D. Wydajność:

przeciętna — 105%,
granice dopuszczalnych wahań: 104—107%.

E. Przygotowanie schabu do puszgowania:

rozbiór schabu: 1) schab do puszgowania 79%,
2) wieprzowina I kl. 6%,
3) tłuszcz 2%,
4) kości I 13%,

razem 100%.

U w a g i: Zamiast żelatyny można stosować bardzo mocną zalewę z nóg lub skór wieprzowych; podaną ilość soli i saletry stosuje się do peklowania.

77. NOGI WOŁOWE W GALARECIE**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

nogi wołowe (oczyszczone z sierści) 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól	1,50 kg
2) pieprz	0,07 "
3) ziele angielskie	0,02 "
4) listki bobkowe	0,004 "
5) czosnek	0,05 "
6) marchew	3,00 "
7) pietruszka	2,00 "
8) cebula	2,00 "

II. o s ł o n k a: jelito sztuczne pergaminowe białe ϕ 6 cm.

C. Postać mięsa i tłuszczu: nogi wołowe gotuje się, po czym mięso obrane z kości wraz z jarzynami i wygotowanym rosółem studzi się i napełnia gęstniejącą masą jelita sztuczne pergaminowe.

D. Wydajność:

przeciętna — 105%,
granice dopuszczalnych wahań: 100—110%,
kości wygotowane 40—45 kg.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie: do 81%.

78. PARÓWKI SOCZYSTE — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) wieprzowina IV kl.	40 kg
2) wołowina III kl.	30 "
3) tłuszcz	30 "

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól	1,40 kg
2) saletra	0,10 "
3) cukier	0,10 "
4) pieprz	0,10 "
5) papryka	0,05 "
6) gałka muszk.	0,03 "

II. o s ł o n k a: jelita baranie.

C. Postać mięsa i tłuszczu oraz proces technologiczny: mięso i tłuszcz drobno mielone i kutrowane wraz z przyprawami, parówki długości puszki.

D. Wydajność:

przeciętna — 110%,
granice dopuszczalnych wahań: 108—113%.

E. Puszgowanie:

puszki 99/119 mm,
pojemność puszki 560 g netto parówek.

79. FLAKI WOŁOWE W ROSOLE

— (konserwa sterylizowana)

A. Surowiec (ilość i charakterystyka):

1) żołądki wołowe (oczyszczone) 93 kg

2) skórki wieprz.	6 kg
3) smalec	1 "

razem 100 kg.

Rosół wygotowany z 10 kg kości wołowych.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) pieprz	0,10 kg
2) papryka	0,05 "
3) imbir	0,05 "
4) majeranek (tarty)	0,01 "
5) maggi	0,10 "
6) pietruszka	1,00 "
7) seler	1,00 "
8) marchew	1,00 "
9) sól kuchenna	1,20 "

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i e:
puszki 99/119 mm i 99/63 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu: żołądki gotowane i krajane w paski, skórki wieprzowe parzone, mielone drobno i kutrowane, zalewa z rosółu gotowanego na kościach i włoszczyźnie.

D. Wydajność:

przeciętna — 96%,
granice dopuszczalnych wahań: 93—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie: 75%.

80. RAGU BARANIE — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) baranina bez kości	95 kg
2) smalec	5 "

razem 100 kg.

B. Przyprawy oraz materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól kuchenna	1,20 kg
2) pieprz	0,10 "
3) majeranek	0,03 "
4) czosnek	0,03 "
5) cebula	2,00 "
6) marchew czerw.	7,00 "
7) pietruszka i seler	3,00 "
8) ziemniaki	15,00 "
9) cukier (karmel)	0,20 "

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i e:
puszki 99/63 mm, pojemność 430 g netto.

C. Postać mięsa i tłuszczu: baraninę pokrojoną w kawałki podsmaża się na smalcu wraz z przysmażoną cebulą i przyprawami, włoszczyzna i ziemniaki pokrajane w plasterki i sparzone, zalewa z sosu otrzymanego przy podsmażaniu.

D. Wydajność gotowego produktu:

przeciętna — 107%,
granice dopuszczalnych wahań: 105—110%.

81. SŁONINA PAPRYKOWANA**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

słonina solona 100 kg.

B. Przyprawa i materiał pomocniczy:

papryka 1,2 kg.

C. Postać tłuszczu i mięsa oraz proces technologiczny: słonina krajana w cegiełki, wędzona, po czym nacierana papryką.

D. Wydajność:

przeciętna — 93%,
granice dopuszczalnych wahań: 92—95%.

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: T. Dietrich