

924

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 25 lipca 1951 r.

w sprawie ustalenia norm orientacyjnych minimum wyposażenia technicznego stołówek pracowniczych prowadzonych przez spółdzielnie spożywców i oddziały zaopatrzenia robotniczego.

Na podstawie § 7 pkt 2 uchwały Prezydium Rządu z dnia 21 lutego 1951 r. w sprawie zasad prowadzenia stołówek pracowniczych i tworzenia oddziałów zaopatrzenia robotniczego (Monitor Polski Nr A-19, poz. 246) zarządza się, co następuje:

§ 1. Wyposażenie techniczne stołówek powinno odpowiadać następującym warunkom:

- 1) na jedno miejsce w sali przeznaczonej dla konsumentów powinno przypadać nie mniej niż 1,1 m²;
- 2) stosunek powierzchni sali przeznaczonej dla konsumentów do części obejmującej pomieszczenia gospodarcze (ekspedycja, zmywalnia, kuchnia, przygotowalnia, magazyn podręczny itp.) powinien wynosić nie mniej niż:
 - a) w stołówkach do 500 konsumentów — 1 : 1,
 - b) w stołówkach od 500 do 1000 konsumentów — 1 : 0,6;

- 3) kuchnia i sale przeznaczone dla konsumentów powinny mieścić się na jednej kondygnacji;
- 4) przez pomieszczenia wytwórcze oraz magazyny nie mogą prowadzić przejścia do innych pomieszczeń;
- 5) pomieszczenia stołówki powinny być wyposażone w odpowiednie urządzenia kanalizacyjne i wodociągowe, instalacje elektryczne i gazowe oraz urządzenia wentylacyjne i wyciągi kominowe.

§ 2. Ustala się tymczasowe normy minimalnego wyposażenia technicznego stołówek w sprzęt zmechanizowany jak w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 3. Istniejące stołówki powinny być dostosowane do wymogów niniejszego zarządzenia w terminie do dnia 31 grudnia 1955 r.

§ 4. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: T. Dietrich

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25 lipca 1951 r. (poz. 924).

I	Typy wielkości stołówek:	ilość konsumentów		200 — 300	300 — 500	500 — 700	700 — 1000	1000 — 2000			
		jednorazowa ilość miejsc	75	125	175	250	500				
II	Wyszczególnienie sprzętu technicznego	ilość		ilość		ilość		ilość			
		wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu	wielkość bądź zdolność produkcyjna sprzętu		
1	2	3		4		5		6			
7	8	9		10		11		12			
1	trzon kuchenny	1	3 m ²	1	3 m ²	1	4,5 m ²	1	4,5 m ²	1	4,5 m ²
2	podgrzewacze	1	1 paln.	1	1 paln.	1	2 paln.	2	2 paln.	2	2 paln.
3	kotły warzelne	100 l	100 l	—	—	—	—	—	—	—	—
		150 l	150 l	2	150 l	2	150 l	2	150 l	2	150 l
		300 l	—	1	300 l	1	300 l	2	300 l	2	300 l
		500 l	—	—	—	1	500 l	1	500 l	2	500 l
4	komplet kociołków: (20+40+60+80) l	1	—	1	—	1	—	2	—	2	—
5	patelnia mechaniczna uchylna	1	—	1	—	2	—	2	—	3	—
6	obieraczka do ziemniaków i jarzyn	1	170/kg godz.	1	170/kg godz.	1	170/kg godz.	2	170/kg godz.	2	170/kg godz.
7	zmywalnia-steryliz. mechan.	1	1500/godz.	1	1500/godz.	1	1500/godz.	1	1500/godz.	1	1500/godz.
8	maszyna do mielenia mięsa (wilk)	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—
9	maszyna uniwersalna	—	—	—	—	1	—	1	—	1	—
10	maszyna do krajania chleba	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—
11	szafa-chłodnia mechaniczna	1	1200 l	1	300 l	1	600 l	1	600 l	1	1200 l
12	magazyn-chłodnia rozbierana	—	—	1	4 m ²	1	6 m ²	2	4 m ²	3	4 m ²