

5. Wykonanie uchwały porucza się Ministrowi Obrony Narodowej i Ministrowi Pracy i Opieki Społecznej.

6. Uchwała wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Prezes Rady Ministrów: *J. Cyrankiewicz*

## 557

### ZARZĄDZENIE Nr 88 PREZESA RADY MINISTRÓW

z dnia 29 kwietnia 1952 r.

**w sprawie zakończenia działalności Komisji Rehabilitacyjnej dla osób, które były zatrudnione w czasie okupacji niemieckiej w policji państwowej (tzw. granatowej) i w straży więziennej.**

Dekret z dnia 22 października 1947 r. o dopuszczalności rehabilitacji osób, które były zatrudnione w policji państwowej (tzw. granatowej) i straży więziennej w czasie okupacji niemieckiej (Dz. U. R. P. Nr 65, poz. 385) określił końcowy termin do dnia 28 października 1948 r. dla zgłaszania wniosków o wszczęcie postępowania rehabilitacyjnego. Powołana na mocy tego dekretu Komisja Rehabilitacyjna rozpatrzyła wszystkie zgłoszone wnioski i wydała orzeczenia w sprawach, które na podstawie zebranego materiału faktycznego dojrzały do rozstrzygnięcia.

Wobec tego na podstawie art. 7 dekretu z dnia 22 października 1947 r. (Dz. U. R. P. Nr 65, poz. 385) zarządza się, co następuje:

§ 1. Działalność Komisji Rehabilitacyjnej, powołanej na mocy art. 5 i 6 dekretu z dnia 22 października 1947 r., uznaje się za zakończoną.

§ 2. Sprawy o przeprowadzenie postępowania rehabilitacyjnego, dotychczas nie rozstrzygnięte z powodu braku materiału faktycznego do ich merytorycznego rozpatrzenia, pozostawia się bez załatwienia, a postępowanie w tych sprawach umarza się (art. 71 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o po-

stępowaniu administracyjnym — Dz. U. R. P. Nr 36, poz. 341).

§ 3. Przy przyjmowaniu do pracy we władzach, urzędach oraz państwowych instytucjach i przedsiębiorstwach osób, których sprawy o przeprowadzenie postępowania rehabilitacyjnego pozostawione zostały bez załatwienia z przyczyny określonej w ust. 2, należy uwzględnić okoliczność, że osoby te w terminie przepisany poddały się postępowaniu rehabilitacyjnemu i że postępowanie to z powodu braku materiału faktycznego zostało umorzone, wobec czego możliwość zatrudnienia tych osób powinna być oceniana według ogólnie obowiązujących zasad o przyjmowaniu do pracy.

§ 4. Zarządzenie nie narusza działalności Komisji Weryfikacyjnej przy Prezesie Rady Ministrów, powołanej na mocy art. 20 ust. 1 ustawy z dnia 1 lipca 1949 r. o zmianie niektórych przepisów o zaopatrzeniu emerytalnym funkcjonariuszów państwowych i zawodowych wojskowych (Dz. U. R. P. Nr 42, poz. 304).

§ 5. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Prezes Rady Ministrów: *J. Cyrankiewicz*

## 558

### ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 25 marca 1952 r.

**w sprawie określenia rodzajów, gatunków oraz norm zużycia surowców do wypieku pieczywa (receptury) i norm wydajności wypieku.**

Na podstawie § 3 rozporządzenia Ministrów Handlu Wewnętrznego oraz Zdrowia z dnia 2 maja 1951 r. w sprawie wypieku i obrotu pieczywem (Dz. U. R. P. Nr 32, poz. 252) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zezwala się na wypiek i dopuszcza się do obrotu pieczywo, którego rodzaje, gatunki oraz normy zużycia surowców (receptury) i normy wydajności wy-

pieku ustalone są w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po ogłoszeniu.

Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25 marca 1952 r. (poz. 558).

#### RODZAJE, GATUNKI I NORMY ZUŻYCIA SUROWCÓW DO WYPIEKU PIECZYWA ORAZ NORMY WYDAJNOŚCI WYPIEKU.

##### I. Pieczywo żytnie.

##### 1. Chleb żytni z mąki żytniej 60%.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszykach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	100 kg
2) sól szara jadalna	1,5 "
3) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7 "
4) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25 "

## Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

1 kg	2 kg	3 kg
------	------	------

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	134	135	136
2) " " w koszyczkach	136	137	138
3) " " w formach	138	139	140

## 2. Chleb żytni z mąki żytniej 82%.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	100 kg
2) sól szara jadalna	1,5 "
3) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7 "
4) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25 "

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	138	139	140
2) " " w koszyczkach	140	141	142
3) " " w formach	142	143	144

## 3. Chleb z mąki żytniej 97%.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia 97%	100 kg
2) sól szara jadalna	1,5 "
3) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7 "
4) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25 "

## C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	142	144	146
2) " " w koszyczkach	143	145	147
3) " " w formach	144	146	148

## 4. Chleb żytni starogardzki.

A. Opis: wypiekany w formach z mąki żytniej 90% specjalnej produkcji młyna Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie na kwasie.

## B. Receptura:

1) mąka żytnia starogardzka	100 kg
2) sól szara jadalna	1,5 "
3) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25 "

## C. Wydajność minimalna:

146

## 5. Chleb żytni z dodatkiem łuski pszennej.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na kwasie z dodatkiem łuski pszennej specjalnej, drożdży, soli i cukru.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia 60%	80	kg
2) łuska pszenna specjalna	20	"
3) drożdże	0,3	"
4) cukier	2	"
5) sól szara jadalna	1,5	"
6) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1	"
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"
8) otręby (do posypywania koszyków)	0,7	"

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

	1 kg	2 kg	3 kg
--	------	------	------

**C. Wydajność minimalna:**

1) chleb odrabiany w koszykach	140	—	—
2) " " w formach	142	—	—

**6. Chleby żytnie z dodatkiem mąki ziemniaczanej spożywczej bądź płatków ziemniaczanych.**

**A. Opis:** jak wyżej w poz. 1, 2 i 3 z dodatkiem mąki ziemniaczanej spożywczej lub płatków ziemniaczanych i drożdży.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia 60% <sup>o</sup> bądź 82% <sup>o</sup> lub 97% <sup>o</sup>	97	kg
2) mąka ziemniaczana bądź płatki	3	"
3) sól szara jadalna	1,5	"
4) drożdże	0,3	"
5) otręby (do posypywania desek i koszyków)	0,7	"
6) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

**C. Wydajność minimalna:**

1) chleb odrabiany na deskach:			
a) 60% <sup>o</sup>	134	135	136
b) 82% <sup>o</sup>	139	140	141
c) 97% <sup>o</sup>	143	144	145
2) chleb odrabiany w koszykach:			
a) 60% <sup>o</sup>	136	137	138
b) 82% <sup>o</sup>	141	142	143
c) 97% <sup>o</sup>	145	146	147
3) chleb odrabiany w formach:			
a) 60% <sup>o</sup>	138	139	140
b) 82% <sup>o</sup>	143	144	145
c) 97% <sup>o</sup>	147	148	149

**II. Pieczywo pszenne zwykłe.**

**1. Chleb pszenny domowy.**

**A. Opis:** wypiekany w formach z mąki pszennej 97%<sup>o</sup> z dodatkiem dojrzałego kwasu (3 kg), na drożdżach oraz z dodatkiem cukru i margaryny.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna 97% <sup>o</sup>	100	kg
2) drożdże	1	"
3) cukier	4	"
4) margaryna	2	"
5) sól szara jadalna	1,5	"
6) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1	"
7) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	"
8) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,4	"

**C. Wydajność minimalna**

148

**2. Chleb pszenny Graham.**

**A. Opis:** wypiekany w formach z mąki pszennej 97%<sup>o</sup> specjalnej produkcji młyna Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie, na drożdżach z dodatkiem soli.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna Graham	100	kg
2) drożdże	1	"
3) sól szara jadalna	1,5	"
4) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	"
5) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,4	"

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

	1 kg	2 kg	3 kg
C. Wydajność minimalna	145	—	—

**3. Chleb białostocki.**

A. Opis: wypiekany z mąki pszennej pośledniej, odrabiany w formach, na drożdżach, z dodatkiem soli.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna poślednia	100	kg
2) drożdże	1	"
3) sól szara jadalna	1,5	"
4) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	"

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

	0,5 kg	1 kg	2 kg
C. Wydajność minimalna:			

**C. Wydajność minimalna:**

1) chleb odrabiany na deskach	128	132	134
2) " " w koszyczkach	129	133	135
3) " " w formach	130	134	136

**4. Drobne pieczywo pszenne zwykłe.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>0/0</sup> w różnych kształtach — niektóre gatunki posypane makiem, kminkiem lub czarnuszką — na drożdżach, z dodatkiem cukru i soli.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna 72 <sup>0/0</sup>	98	kg
2) drożdże	1	"
3) cukier	2	"
4) sól	1,5	"
5) mak, kminek lub czarnuszka	1	"
6) mąka żytnia 60 <sup>0/0</sup> (do odrabiania)	?	"

Wydajność przy wadze nominalnej pieczywa w gramach

	45	90	200	300	500
C. Wydajność minimalna	124	126	128	129	130

**C. Wydajność minimalna**

**5. Bułki pszenne domowe.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 97<sup>0/0</sup> z dodatkiem 3 kg dojrzałego kwasu oraz z dodatkiem margaryny, cukru i soli do ciasta, na drożdżach.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna 97 <sup>0/0</sup>	98	kg
2) drożdże	1	"
3) cukier	4	"
4) margaryna	4	"
5) sól	1,5	"
6) mąka ziemniaczana (do smarowania)	0,1	"
7) mąka żytnia 60 <sup>0/0</sup> (do odrabiania)	2	"

Wydajność przy wadze nominalnej pieczywa w gramach

	100	200
C. Wydajność minimalna	130	132

**C. Wydajność minimalna**

**6. Bułki pszenne „białostockie“.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej pośledniej, na drożdżach, o kształcie okrągłym lub podługowatym.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna poślednia	100	kg
2) drożdże	1	"
3) sól	1,5	"

Wydajność przy wadze nominalnej pieczywa w gramach

	50	100	200	500
C. Wydajność minimalna	122	125	—	—

**C. Wydajność minimalna**

**7. Chały zwykle posypane makiem.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, na drożdżach, posypane z wierzchu makiem, z dodatkiem cukru, margaryny i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	100	kg
2) drożdże	2	"
3) cukier	10	"
4) margaryna	4	"
5) sól	1,5	"
6) mak	1	"

C. Wydajność minimalna

132                      134                      136

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

200 g                      500 g                      1000 g

**8. Chały zwykle smarowane jajkiem.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny i soli, smarowane po wierzchu jajkiem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	100	kg
2) drożdże	2	"
3) cukier	10	"
4) margaryna	4	"
5) sól	1,5	"
6) jaja do smarowania	50	szt.

C. Wydajność minimalna

132                      134                      136

**III. Pieczywo pszenne wyborowe.**

**1. Bułki maślane (okrągłe, rogaliki) o wadze 50 g.**

7) mąka żytnia 60 <sup>o</sup> / <sub>o</sub> (do odrabiania)	2	kg
8) mak	0,5	"

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>o</sup>/<sub>o</sub> i 50<sup>o</sup>/<sub>o</sub> w stosunku 80 : 20, na drożdżach, z dodatkiem mleka, margaryny, cukru i soli.

C. Wydajność minimalna — 125.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	80	kg
2) " " 50 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	20	"
3) drożdże	2	"
4) cukier	15	"
5) margaryna	12	"
6) mleko odłuszczone	20	l
7) sól biała	1,5	kg

C. Wydajność minimalna — 149.

**2. Bułki pszenne: warszawianki, rogalie, obwarzanki o wadze 50 g.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>o</sup>/<sub>o</sub> i 50<sup>o</sup>/<sub>o</sub> w stosunku 85 : 15, na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	83	kg
2) " " 50 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	15	"
3) drożdże	1	"
4) cukier	3	"
5) margaryna	1	"
6) sól biała	1,5	"

**3. Sołanki o wadze 50 g.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, na drożdżach, posypane solą i kminkiem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	98	kg
2) drożdże	1	"
3) cukier	2	"
4) sól biała	1,2	"
5) sól do posypywania (kryształ)	2	"
6) kminek	1	"
7) mąka żytnia (do odrabiania)	2	"

C. Wydajność minimalna — 124.

**4. Szwedki o wadze 50 g.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, na drożdżach, z dodatkiem kminku.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72 <sup>o</sup> / <sub>o</sub>	78	kg
2) drożdże	1	"
3) sól biała	1,5	"
4) cukier	2	"
5) kminek	1	"

- 6) mąka żytnia 60% (do odrabiania) 2 kg  
7) mąka żytnia 60% 20 "

C. Wydajność minimalna — 125.

#### 5. Grahamki o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 97% specjalnej produkcji młyna Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie i z mąki pszennej 72% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, z dodatkiem cukru i soli.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna Grahama 80 kg  
2) " " 72% 20 "  
3) drożdże 1,5 "  
4) cukier 3 "  
5) sól biała 1,0 "

C. Wydajność minimalna — 125.

#### 6. Obwarzanki (bajgle) o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i z mąki żytniej 60% w stosunku 78 : 22, na drożdżach, z dodatkiem cukru, oleju i soli.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 78 kg  
2) " żytnia 60% 22 "  
3) drożdże 1,5 "  
4) cukier 6 "  
5) olej jadalny 2 "  
6) sól biała 0,45 "

C. Wydajność minimalna — 127.

#### 7. Bulki pszenne z kminkiem o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, z dodatkiem cukru, kminku i soli.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 98 kg  
2) drożdże 1,5 "  
3) cukier 5 "  
4) mąka żytnia 60% (do odrabiania) 2 "  
5) kminek 0,5 "  
6) sól biała 1,5 "

C. Wydajność minimalna — 127.

### IV. Pieczywo półcukiernicze.

#### 1. Bulki maślane przekładane makiem o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób półfrancuski, przekładane makiem.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 80 kg  
2) " " 50% 20 "  
3) drożdże 2 "  
4) mleko odtłuszczone 30 l  
5) cukier 19 kg  
6) margaryna 6 kg  
7) mak 7 "  
8) sól biała 0,3 "  
9) esencja migdałowa 0,03 "  
10) wanilina 0,01 "  
11) esencja rumowa 0,03 "  
12) przyprawy korzenne 0,05 "  
13) syrop ziemniaczany 0,4 "  
14) żółcień jajowy 0,03 "

C. Wydajność minimalna — 152.

#### 2. Bulki maślane przekładane marmeladą o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób półfrancuski, w formie podkówki i półrogali, przekładane marmeladą.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 80 kg  
2) " " 50% 20 "  
3) drożdże 2 "  
4) mleko odtłuszczone 30 l  
5) cukier 16 kg  
6) margaryna 5,5 "  
7) marmelada 9 "  
8) sól biała 0,3 "

- 9) wanilina 0,01 kg  
10) esencja rumowa 0,03 "  
11) syrop ziemniaczany 0,4 "  
12) żółcień jajowy 0,03 "

C. Wydajność minimalna — 149.

#### 3. Bulki maślane z cynamonem o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób „papataczy”.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 80 kg  
2) " " 50% 20 "  
3) drożdże 2 "  
4) mleko odtłuszczone 30 l  
5) cukier 21,5 kg  
6) margaryna 5,5 "  
7) sól biała 0,3 "  
8) wanilina 0,02 "  
9) cynamon 0,6 "  
10) esencja rumowa 0,03 "  
11) syrop ziemniaczany 0,4 "  
12) żółcień jajowy 0,03 "

C. Wydajność minimalna — 151.

#### 4. Bulki maślane półfrancuskie o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób półfrancuski.

B. Receptura:

- 1) mąka pszenna 72% 80 kg  
2) " " 50% 20 "  
3) drożdże 2 "  
4) mleko odtłuszczone 30 l  
5) cukier 18 kg



6) margaryna	5 kg	2) mąka pszenna 50%	20 kg
7) sól biała	0,3 "	3) drożdże	2 "
8) wanilina	0,01 "	4) mleko odtłuszczone	30 l
9) esencja rumowa	0,03 "	5) cukier	17 kg
10) żółcień jajowy	0,03 "	6) jaja (masa jajowa)	4 "
11) masa jajowa	2 "	7) margaryna	4 "

C. Wydajność minimalna — 149.

### 5. Bułki drożdżowe z serem o wadze 50 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, przekładane serem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	80 kg
---------------------	-------

8) ser	10 "
9) esencja rumowa	0,03 "
10) sól biała	0,3 "
11) wanilina	0,02 "
12) syrop ziemniaczany	0,4 "
13) żółcień jajowy (dozwolony do barwienia artykułów żywnościowych)	0,03 "

C. Wydajność minimalna — 156.

## V. Pieczywo mieszane.

### 1. Chleb „nałęczowski“

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 60% i pszennej 72% w stosunku 50 : 50, odrabiany na deskach, na drożdżach, z dodatkiem soli oraz maku lub kminku i czarnuszki, o kształcie podłużnym.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	50 kg
2) „ pszena 72%	50 "
3) drożdże	1 "
4) sól	1,5 "
5) mak bądź kminek i czarnuszka	1 "
6) otręby (do posypywania desek)	0,7 "

C. Wydajność minimalna

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

	1 kg	2 kg	3 kg
	133	134	—

### 2. Chleb „wiejski“.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i mąki pszennej pośledniej w stosunku 50 : 50, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na drożdżach.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	50 kg
2) „ pszena poślednia	50 "
3) drożdże	1 "
4) sól	1,5 "
5) kminek	1 "
6) otręby (do posypywania desek lub koszyczków)	0,7 "
7) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25 "

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	136	138	—
2) „ „ w koszyczkach	138	140	—
3) „ „ w formach	140	142	—

### 3. Chleb „łódzki“.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 60% i 82% oraz pszennej 72% w stosunku 25 : 50 : 25, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem drożdży i soli.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia 60%	25	kg
2) " " 82%	50	"
3) " pszenna 72%	25	"
4) drożdże	0,3	"
5) sól	1,5	"
6) otręby (do posypywania desek lub koszyczków)	0,7	"
7) olej jadalny (do smarowania blach)	0,25	"

Wydajność pieczywa w kg przy wadze jednostkowej

1 kg	2 kg	3 kg
------	------	------

**C. Wydajność minimalna:**

1) chleb odrabiany na deskach	136	138	139
2) " " w koszyczkach	138	139	140
3) " " w formach	140	142	144

559

**ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO**

z dnia 31 marca 1952 r.

**o uchyleniu zarządzenia z dnia 16 lutego 1951 r. w sprawie zakazu przemiału gospodarczego pszenicy na mąkę pszenną 50%.**

Na podstawie § 4 ust. 3 rozporządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 30 listopada 1950 r. w sprawie przemiału zbóż (Dz. U. R. P. z 1951 r. Nr 2, poz. 16) zarządza się, co następuje:

§ 1. Uchyła się zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 16 lutego 1951 r. w sprawie zakazu

przemiału gospodarczego pszenicy na mąkę pszenną 50% (Monitor Polski Nr A-18, poz. 239).

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia z mocą od dnia 1 kwietnia 1952 r.

Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*

560

**ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO**

z dnia 31 marca 1952 r.

**zmieniające zarządzenie z dnia 19 września 1951 r. w sprawie wysokości opłat za przemiał gospodarczy oraz w sprawie wpłat na rzecz Funduszu Remontów Młynów Gospodarczych.**

Na podstawie art. 2 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 30 grudnia 1950 r. o utworzeniu Funduszu Remontów Młynów Gospodarczych (Dz. U. R. P. Nr 58, poz. 527) oraz § 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 lub przetwarzaniu artykułów pierwszej potrzeby (Dz. U. R. P. Nr 67, poz. 418) zarządza się, co następuje:

§ 1. W zarządzeniu Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 19 września 1951 r. w sprawie wysokości opłat za przemiał gospodarczy oraz w sprawie wpłat na rzecz Funduszu Remontów Młynów Gospodarczych (Monitor Polski Nr A-89, poz. 1228 i Nr A-96, poz. 1341) wprowadza się następujące zmiany:

1) w § 2 dodaje się pkt 3a) w brzmieniu:

„3a) przy przemiale pszenicy na mąkę 50% — 11 kg pszenicy”;

2) w § 7 dodaje się pkt 3a) w brzmieniu:

„3a) przy przemiale pszenicy na mąkę 50% — zł 14,—”;

3) w § 8:

a) w ust. 1 dodaje się pkt 3a) w brzmieniu:

„3a) przy przemiale pszenicy na mąkę 50% — zł 6,—”;

b) w ust. 2 dodaje się pkt 3a) w brzmieniu:

„3a) przy przemiale pszenicy na mąkę 50% — zł 2,30”.

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia z mocą od dnia 1 kwietnia 1952 r. i obowiązuje do dnia 1 sierpnia 1952 r.

Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*

561

**ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO**

z dnia 2 kwietnia 1952 r.

**w sprawie ustalenia wykazu średnich szkół zawodowych II stopnia, których absolwenci podlegają w 1952 r. przepisom ustawy o planowym zatrudnianiu absolwentów średnich szkół zawodowych oraz szkół wyższych.**

Na podstawie art. 3 ust. 2 ustawy z dnia 7 marca 1950 r. o planowym zatrudnianiu absolwentów średnich

szkół zawodowych oraz szkół wyższych (Dz. U. R. P. Nr 10, poz. 106) zarządza się, co następuje: