

35. Technikum Mechaniczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Chorzów, Siemianowicka 7,
 36. Technikum Mechaniczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Gliwice, Kozielska 1,
 37. Technikum Mechaniczno-Elektryczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Gliwice, Jana Sliwki 12,
 38. Technikum Mechaniczno-Odlewnicze Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Sosnowiec, Raclawicka 25,
 39. Technikum Mechaniczno-Odlewnicze Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Toszek k/Gliwic, Gliwicka 222,
 40. Technikum Mechaniczno-Kuźnicze Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Ustroń, 1 Maja 12,
 41. Technikum Mechaniczno-Elektryczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Warszawa, Drewnicka 8,
 42. Technikum Budowy Silników Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Warszawa, Hoża 88,
 43. Technikum Mechaniczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Warszawa, Śniadeckich 17,
 44. Technikum Mechaniczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Warszawa, Odrowąża 75,
 45. Technikum Budowy Samochodów Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Warszawa, Targowa 86,
 46. Technikum Mechaniki Precyzyjnej Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Warszawa, Grochowska 320,
 47. Technikum Radiotechniczno-Teletechniczne Mi-

- nisterstwa Przemysłu Maszynowego, Warszawa, Stępińska 13,
 48. Technikum Mechaniczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Grodzisk Mazowiecki, Wólczyńska 35,
 49. Technikum Budowy Obrabiarek Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Pruszków, Pułaskiego 6,
 50. Technikum Budowy Traktorów im. W. Piecka Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Ursus, Marsa 9,
 51. Technikum Mechaniczno-Radiotechniczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Dzierżoniów, Mickiewicza 8,
 52. Technikum Mechaniczno-Elektryczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Świdnica, Stalingradzka 63,
 53. Technikum Budowy Obrabiarek Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Wrocław, Prace Odrzańskie,
 54. Technikum Budowy Wagonów Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Wrocław, Poznańska 18,
 55. Technikum Budowy Silników Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Wrocław, Kielcowska 43,
 56. Technikum Budowy Maszyn Elektrycznych Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Wrocław, Młodych Techników 58,
 57. Technikum Mechaniczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Wrocław, Jemiołowa 57,
 58. Technikum Mechaniczne Ministerstwa Przemysłu Maszynowego, Zielona Góra, Bema 11.

408

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 15 lutego 1954 r.

w sprawie rodzajów 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. Nr 10, poz. 62) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zakładami gastronomicznymi w rozumieniu niniejszego zarządzenia są zakłady żywienia zbiorowego z wyjątkiem stołówek, bufetów przyzakładowych oraz punktów żywienia zbiorowego w ośrodkach wczasowych, internatach i innych podobnych zakładach.

§ 2. Przedmiotem działania zakładu gastronomicznego jest produkcja wyrobów kulinarnych oraz sprzedaż do spożycia na miejscu lub poza zakładem zarówno wyrobów kulinarnych jak i wyrobów przemysłu spożywczego i produktów rolnych koniecznych do uzupełnienia obsługi konsumentów zakładu (towary handlowe).

§ 3. W zależności od zakresu działalności gastronomicznej rozróżnia się następujące rodzaje zakładów gastronomicznych:

- 1) restauracje;
- 2) jadalnie;
- 3) gospody;
- 4) bary;
- 5) bufety;
- 6) kawiarnie;
- 7) cukiernie;
- 8) wagony restauracyjne.

§ 4. Restauracją jest zakład gastronomiczny prowadzący produkcję oraz sprzedaż wyrobów kulinarnych w szerokim asortymencie (przekąski, dania główne, zupy, napoje, wyroby cukiernicze, lody, desery) i sprzedaż towarów handlowych (§ 2), w tym wszystkich rodzajów napojów alkoholowych, tj. piwa, win, miodów i wódek.

§ 5. Jadalnią jest zakład gastronomiczny o przedmiocie działania określonym w § 4 nie sprzedający napojów alkoholowych z wyjątkiem piwa i wina. Jadalnia prowadzi produkcję masowych wyrobów kulinarnych.

§ 6. Gospodą jest zakład gastronomiczny o przedmiocie działania określonym w § 4, prowadzony na terenie osad i gmin wiejskich.

§ 7. 1. Barem jest zakład gastronomiczny o przedmiocie działania określonym w § 4, z tym że asortyment wyrobów kulinarnych ogranicza się do z góry przygotowanych wyrobów masowych.

2. Barem „automatem” jest bar mający kilka wyspecjalizowanych stoisk sprzedażnych, z tym że każde stoisko jest obsługiwane przez oddzielną kasę.

§ 8. 1. Bufetem jest zakład gastronomiczny prowadzący sprzedaż wyrobów kulinarnych w ograniczonym asortymencie oraz sprzedaż towarów handlowych z wyjątkiem wódek.

2. W przypadkach uzasadnionych bufet może otrzymać zezwolenie na sprzedaż wódek na określony czas.

§ 9. Kawiarnią jest zakład prowadzący w szerokim asortymencie sprzedaż wyrobów cukierniczych, wyrobów kulinarnych i napojów przeznaczonych na śniadania i podwieczorki jak również sprzedaż towarów handlowych; z wyrobów alkoholowych w kawiarni sprzedaje się tylko wina, piwo i likiery.

§ 10. Cukiernią jest zakład prowadzący sprzedaż wyrobów cukierniczych w szerokim asortymencie i napojów oraz towarów handlowych z wyjątkiem piwa i wódek.

§ 11. Wagonem restauracyjnym jest zakład gastronomiczny o przedmiocie działania określonym w § 4, znajdujący się w pociągu i przeznaczony do obsługi podróżujących danym pociągiem.

§ 12. 1. Zakłady gastronomiczne wymienione w §§ 4, 5, 6, 7 i 8 (restauracje, jadalnie, gospody, bary i bufety) są podstawowymi zakładami gastronomicznymi.

2. Poszczególne zakłady gastronomiczne mogą wyspecjalizować się w produkcji wyrobów określonego rodzaju (zakłady wyspecjalizowane). Do zakładów wyspecjalizowanych zalicza się:

- 1) restauracje i bary tatarskie — w których są produkowane i sprzedawane głównie potrawy mięsne z mięsa końskiego z wyłączeniem produkcji i sprzedaży potraw z innych gatunków mięsa, drobiu i dziczyzny;
- 2) restauracje i bary rybne — produkujące i sprzedające głównie potrawy z ryby z wyłączeniem potraw z mięsa, drobiu i dziczyzny;
- 3) jadalnie dietetyczne — o asortymencie zaspokajającym potrzeby konsumentów, wymagających odżywiania się według przepisanej przez lekarza diety, z wyłączeniem sprzedaży wódek;
- 4) jadalnie jarskie — nie prowadzące sprzedaży potraw, w skład których wchodzi mięso, drób, dziczyzna lub ryby;
- 5) bary mleczne — przygotowujące i sprzedające potrawy i napoje wyłącznie z mleka i przetworów mlecznych, z produktów zbożowych, jaj, owoców i ziemniaków oraz niektóre towary handlowe z wyłączeniem wszelkich napojów alkoholowych; bar mleczny nie sprzedaje żadnych dań, w skład których wchodzi mięso, drób, dziczyzna i ryby;
- 6) bary cukiernicze — przygotowujące i sprzedające wyroby cukierniczo-owocowe, jak kremy, kisiele, lody, surówki owocowe, przetwory owocowe, napoje i niektóre towary handlowe w ograniczonym zakresie, z napojów zaś alkoholowych tylko wina.

3. W wyjątkowych przypadkach, po uprzednim uzyskaniu zezwolenia Ministra Handlu Wewnętrznego, mogą być organizowane restauracje, jadalnie lub kawiarnie-kluby dla ściśle określonego grona konsumentów.

§ 13. 1. W restauracjach, jadalniach, gospodach, kawiarniach, cukierniach i wagonach restauracyjnych konsumenci obsługiwani są przez kelnerów.

2. W barach i bufetach sprzedaż odbywa się bez obsługi konsumentów przez kelnerów (samoobsługa).

§ 14. W restauracji, gospodzie i kawiarni mogą odbywać się koncerty, występy estradowe, inne imprezy, jak pokazy mody, wystawy artystyczne oraz dancingi, zabawy itp. W gospodzie, kawiarni i cukierni powinny być udostępnione konsumentom czasopisma, a także mogą być udostępnione gry towarzyskie, jak warcaby, bilardy itp.

§ 15. 1. Zakłady gastronomiczne — w zależności od obowiązującego danego zakładu asortymentu oraz urządzenia zakładu i wyposażenia zarówno części konsumpcyjnej jak i produkcyjnej — podlegają zaszeregowaniu do jednej z następujących kategorii: specjalnej — S, pierwszej — I, drugiej — II, trzeciej — III.

2. W szczególności należy zaszeregować:

restauracje i kawiarnie	do kategorii S, I, II albo III,
cukiernie	" I, II albo III,
jadalnie, gospody i bary	" II albo III,
bufety	" II albo III,
wagony restauracyjne	" S.

3. Asortyment wyrobów kulinarnych i towarów handlowych, które powinny być sprzedawane w poszczególnych rodzajach i kategoriach zakładów (ust. 1), określają zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego dotyczące minimum asortymentu wyrobów kulinarnych i towarów handlowych.

4. Urządzenie architektoniczno-budowlane części handlowej zakładów gastronomicznych, zaliczonych do poszczególnych rodzajów i kategorii, oraz ich wyposażenie powinny odpowiadać wymaganiom podanym w załącznikach nr 1, 2 i 3 do niniejszego zarządzenia.

§ 16. 1. Zaszeregowanie zakładów gastronomicznych do kategorii S i I, a ponadto zaszeregowanie barów i bufetów do kategorii II ustala Ministerstwo Handlu Wewnętrznego na wniosek prezydium właściwej wojewódzkiej rady narodowej (wydział handlu).

2. Zaszeregowanie zakładów gastronomicznych do kategorii II, z wyjątkiem barów, ustala prezydium wojewódzkiej rady narodowej (wydział handlu) na wniosek prezydium właściwej powiatowej (miejskiej) rady narodowej. Zaszeregowanie gospody do kategorii II może nastąpić tylko w przypadku, gdy w danej miejscowości istnieje zakład III kategorii, określony w §§ 4, 5, 6, 7.

3. Zaszeregowanie zakładów gastronomicznych do kategorii III ustala prezydium właściwej powiatowej (miejskiej) rady narodowej.

4. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego na wniosek prezydium wojewódzkiej rady narodowej może w wyjątkowych przypadkach zaszeregować zakład gastronomiczny do kategorii wyższej, aniżeli to wynika z warunków określonych przepisami § 15 ust. 4 i § 17.

§ 17. Przedsiębiorstwa państwowe i spółdzielcze prowadzące zakłady gastronomiczne obowiązane są zorganizować wewnętrzną pracę zakładów gastronomicznych zgodnie z wymaganiami podanymi w załączniku nr 4 do niniejszego zarządzenia.

§ 18. 1. Zakłady gastronomiczne mogą występować jako zakłady sprzężone. Przez sprzężenie zakładów gastronomicznych rozumie się podleganie wspólnemu kierownikowi oraz korzystanie ze wspólnych pomieszczeń produkcyjnych i składowych zakładów gastronomicznych tych samych rodzajów o różnych kategoriach albo różnych rodzajów zakładów gastronomicznych o tych samych bądź o różnych kategoriach.

2. Zaszeregowanie do właściwej kategorii poszczególnego rodzaju zakładu gastronomicznego wchodzącego w skład zakładu sprzężonego następuje według przepisów § 16.

§ 19. Wydziały handlu prezydium rad narodowych, właściwe do składania wniosków w sprawie zaszeregowania zakładów gastronomicznych do poszczególnych kategorii, skontrolują w terminie do dnia 1 czerwca 1954 r. dotychczasowe zaszeregowanie zakładów gastronomicznych określonych w § 3 i zależnie od wyników kontroli wystąpią z wnioskiem o zmianę zaszeregowania.

§ 20. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 6 lutego 1951 r. w sprawie ustalenia typów i kategorii uspołecznionych zakładów gastronomicznych (Monitor Polski z 1951 r. Nr A-31, poz. 392 i z 1953 r. Nr 22, poz. 278) oraz zarządzenie z dnia 7 lipca 1953 r. w sprawie rodzajów i kategorii uspołecznionych zakładów gastronomicznych.

§ 21. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: M. Minor

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ W CZĘŚCI HANDLOWEJ

Lp.	Rodzaj, typ, kategoria zakładu gastronomicznego	Zestawienie pomieszczeń															Taras ogródek	
		przedsiónek	hall (sien)	szatnia dla konsumentów	zespół sanitarny dla konsumentów	sala konsumpcyjna						sala gier	sala bilardowe	pomieszczenie do sprzedaży produktów na wynos	pomieszczenie do sprzedaży ciastek na wynos	Wskaźnik powierzchni na 1 miejsce na sali		
						sala	pokoje bankietowe	ekspedycja	podium dla orkiestry	parkiet dancinowy	coctail bar							garderoba dla artystów
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
		indywidualnie projektowana powyżej obowiązujących norm przestrzennych																
1	Restauracja kat. „S”	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	-	-	-	-	1,4	-
2	Restauracja kat. I	++	++	++	++	++	-	++	+	-	-	-	-	-	+	-	1,3	-
3	Restauracja kat. II	++	++	++	++	++	-	++	-	-	-	-	-	-	+	-	1,3	+
4	Restauracja kat. III	++	++	++	++	++	-	++	-	-	-	-	-	-	+	-	1,2	+
5	Jadłodajnia kat. II	++	++	++	++	++	-	++	-	-	-	-	-	-	+	-	1,2	+
6	Jadłodajnia kat. III	++	++	++	+	++	-	++	-	-	-	-	-	-	+	-	1,2	+
7	Bar kat. II	++	+	+	++	++	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,0	-
8	Bar kat. III	++	+	+	++	++	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,0	-
9	Gospoda ludowa kat. II	++	-	++	++	++	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	1,1	-
10	Gospoda ludowa kat. III	++	-	++	++	++	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,0	-
11	Bar mleczny	++	-	+	-	++	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,0	+
12	Cukiernia kat. I	++	++	++	++	++	-	++	++	-	-	-	+	-	-	++	1,0	+
13	Cukiernia kat. II	++	++	++	++	++	-	++	-	-	-	-	+	-	-	++	1,0	+
14	Cukiernia kat. III	++	++	++	++	++	-	++	-	-	-	-	+	-	-	+	1,0	+
15	Bar cukierniczy	++	+	-	+	++	-	++	-	-	-	-	-	-	-	+	1,0	+
16	Kawiarnia kat. „S”	indywidualnie projektowana powyżej obowiązujących norm przestrzennych																
17	Kawiarnia kat. I	++	++	++	++	++	-	++	++	++	++	++	+	+	-	-	1,3	+
18	Kawiarnia kat. II	++	++	++	++	++	-	++	+	-	-	-	+	+	-	-	1,1	+
19	Kawiarnia kat. III	++	++	++	++	++	-	++	-	-	-	-	-	-	-	-	1,1	+

Objaśnienia do załącznika nr 1 — Zestawienie pomieszczeń w części handlowej:

++ zostały oznaczone pomieszczenia, których użytkowanie jest konieczne przy zaszerogowaniu zakładu do danego typu i kategorii,

+ „ „ „ „ „ „ zalecane, ale niekonieczne,

- „ „ „ „ „ „ się nie przewiduje w danej kategorii.

Wymagania zawarte w rubrykach 3 i 4 obowiązują w nowym budownictwie oraz w zakładach, adaptowanych w oparciu o normatyw techniczno ekonomiczny projektowania.

WYKOŃCZENIE BUDOWLANE I ARCHITEKTONICZNO-DEKORACYJNE CZĘŚCI HANDLOWEJ ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

Ściany, podłogi, oświetlenie.

Lp.	Rodzaj, typ, kategoria zakładu gastronomicznego	Podłoga	Ś c i a n y					Wypożyczenie dekoracyjne, tapicerka	Firanki	Armatura oświetleniowa*)			
			wyprawa	rodzaj malowania ścian	okładziny ścienne	zdobniczo, zieleń, ceramika, plastika	otwarte			zamknięte			
										żyrandole	kinkiety	reflektory	rampy
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
1	Restauracja kat. „S”		indywidualnie projektowana, wykończenie powyżej norm standartowych										
2	Restauracja kat. I	parkiet	tyunki gipsowe	malowane klejowo lub olejno	boazeria z drewna lub kamienia szlachetnego	++	++	++	+	+	+	+	
3	Restauracja kat. II	parkiet ew. podłoga sosnowa kryta choćnikiem	tynek zwykły filcowany	„	listwa drewniana lub cokół	+	+	++	typowe**)	-	-	-	
4	Restauracja kat. III	„	„	„	„	+	-	+	białe kule	-	-	-	
5	Jadłodajnia kat. II	„	„	„	„	++	+	++	typowe	-	-	-	
6	Jadłodajnia kat. III	„	„	„	„	+	-	++	białe kule	-	-	-	
7	Bar kat. II	lastrico, posadzka kamienna, drewno twarde lub drzewny materiał zastępczy	„	„	malowane olejno do 1,5 m	-	-	++	typowe	-	-	-	
8	Bar kat. III	„	„	„	„	-	-	++	białe kule	-	-	-	
9	Gospoda ludowa kat. II	sosnowa	„	„	listwa drewniana lub cokół	+	-	++	-	-	-	-	
10	Gospoda ludowa kat. III	„	„	„	„	+	-	++	-	-	-	-	
11	Bar mleczny	kamienna, lastrico	„	„	„	-	-	+	-	-	-	-	
12	Cukiernia kat. I	parkiet	„	„	boazeria	++	++	++	projektowane	+	-	-	
13	Cukiernia kat. II	„	„	„	„	+	+	++	typowe	-	-	-	
14	Cukiernia kat. III	„	„	„	„	+	-	++	-	-	-	-	
15	Bar cukierniczy	„	„	„	malowane olejno do 1,5 m	+	-	+	„	-	-	-	
16	Kawiarnia kat. „S”		indywidualnie projektowana, wykończenie powyżej norm standartowych										
17	Kawiarnia kat. I	parkiet	tynek zwykły filcowany	malowane klejowo lub olejno	boazeria	++	++	++	projektowane	+	+	++	
18	Kawiarnia kat. II	„	„	„	„	+	+	++	typowe	-	-	-	
19	Kawiarnia kat. III	„	„	„	„	+	-	++	„	-	-	-	

O b j a ś n i e n i a do załącznika nr 2 — Wykończenie budowlane i architektoniczno-dekoracyjne części handlowej zakładów gastronomicznych:

*) jedynie światło żarowe,

***) żyrandole typowe z masowej produkcji,

+ + zostało oznaczone wykończenie, które jest koniecznym czynnikiem przy zaszeregowaniu zakładu do danego typu i kategorii,

+ „ „ „ „ „ „ zalecane, ale niekonieczne,

+ „ „ „ „ „ „ „ „ którego się nie przewiduje w danej kategorii zakładu.

WYPOSAŻENIE I OSPRZĘTOWIENIE CZĘŚCI HANDLOWEJ ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH W MEBLE I STOŁOWIZNĘ

Lp.	Rodzaj, typ i kategoria zakładu gastronomicznego	Meble	Błaty szklane	Obrusy białe	Obrusy kolorowe	Dywany lub chodniki	Talercze	Sztućce	Szkło	Naczynia do podawania	Stroje obsługi	Stojaki do wieszania ubrań
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
		indywidualnie projektowana, wyposażenie powyżej standardu										
1	Restauracja kat. „S”	wyściełane pełne	-	++	-	welur	porcelana hotelowa	stalowe nierdzewne	szkło dmuchane ze szlifem	platerowane	szyte na miarę**)	-
2	Restauracja kat. I											
3	Restauracja kat. II	oparcia twarde siedzenia miękkie	++	++	-	kokos	porcelit	aluminiowe lub z pokrewnych stopów	szkło dmuchane bez szlifem	-	standartowe	-
4	Restauracja kat. III	twarde	++		++	"	"	"	"	-	-	-
5	Jadłodajnia kat. II	oparcia twarde siedzenia miękkie	++	-	++	"	"	"	"	-	-	-
6	Jadłodajnia kat. III	twarde	++	-	++	"	"	"	szkło prasowane	-	-	-
7	Bar kat. II	" *)	++	-	-	-	"	"	"	-	-	++
8	Bar kat. III	" *)	++	-	-	-	"	"	"	-	-	++
9	Gospoda ludowa kat. II	"	+	-	+	-	"	"	"	-	-	-
10	Gospoda ludowa kat. III	"	+	-	+	-	"	"	"	-	-	-
11	Cukiernia kat. I	wyściełane pełne	++	-	-	welur	porcelana hotelowa	stalowe nierdzewne	szkło dmuchane ze szlifem	platerowane	szyte na miarę***)	-
12	Cukiernia kat. II	oparcia twarde siedzenia miękkie	++	-	-	kokos	"	"	szkło dmuchane bez szlifem	-	standartowe	-
13	Cukiernia kat. III	"	++	-	-	"	"	"	"	-	"	-
14	Bar cukierniczy	twarde	++	-	-	"	porcelit	"	"	-	"	++
15	Kawiarnia kat. „S”											
16	Kawiarnia kat. I	plecione, wyściełane oparcia miękkie	++	-	-	welur	porcelana hotelowa	stalowe nierdzewne	szkło dmuchane ze szlifem	platerowane	szyte na miarę***)	-
17	Kawiarnia kat. II	plecione, wyściełane oparcia twarde	++	-	-	kokos	"	"	szkło dmuchane bez szlifem	-	standartowe	-
18	Kawiarnia kat. III	"	++	-	-	"	"	"	"	-	"	-
19	Bar mleczny	twarde*)	++	-	-	-	porcelit	aluminiowe	-	-	"	++

O b j a ś n i e n i a do załącznika nr 3 — Wyposażenie i osprzętowanie części handlowej zakładów gastronomicznych w meble i stołowiznę

*) 30% miejsc w barach przeznaczonych jest dla inwalidów, kobiet w ciąży itd., dlatego w formularzu podane są meble,

**) marynarka z płótna żaglowego albo piki jedwabnej, spodnie czarne wełniane, krawat czarny, koszula biała,

***) białe bluzki, granatowe spódnice, białe fartuszki, białe czółka,

++ zostało oznaczone wyposażenie, które jest koniecznym czynnikiem przy zaszeregowaniu zakładów do danego typu i kategorii,

+ " " " zalecane, ale niekonieczne,

- " " " którego się nie przewiduje w danej kategorii zakładu.

Załącznik nr 4

WYMAGANIA ORGANIZACYJNE STANOWIĄCE PODSTAWĘ ZASZEREGOWANIA RODZAJÓW ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH DO KATEGORII

Lp.	Rodzaj zakładu i kategoria	Dodatkowe stanowiska pracy										Kwalifikacje personelu						
		część handlowa					część produkcyjna					wielkość rewi- ru (ilość stoli- ków 4-osobo- wych)	wykształcenie	praktyka	spe- cjalizacja kucharzy	dokładna zna- jomość doboru potraw i trun- ków	znajomość języków ob- cych	
		kierownik sali	kierownik bufetu*)	starszy kelner	praktykanci	sprzedawca obnośny pa- pierośm**)	toaletowe, szatniarz	kierownik działu pro- dukcji***)	szeł kuchni	kuchmistrze ze zróżni- cowanymi specjalno- ściami	gospodyni							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
1	Restauracja kat. „S”	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	3-4	główne stanowiska kierownicze—stopień inżyniera; stanowiska odpowiedzialne—przeszkolenie zawodowe (szkoły gastronomiczne, kursy)	stanowiska odpowiedzialne—najmniej 6 lat	+	+	+
2	Restauracja kat. I	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	4	stanowiska kierownicze—przeszkolenie zawodowe	6 „	+	+	+
3	Restauracja kat. II	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-	+	4-5	„	5 „	-	-	-
4	Restauracja kat. III	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	5-6	„	3 lata	-	-	-
5	Gospoda kat. II i III	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6-7	„	2 „	-	-	-
6	Jadłodajnia kat. II	-	+	+	-	-	-	-	+	-	-	+	5	„	3 „	-	-	-
7	Jadłodajnia kat. III	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	„	2 „	-	-	-
8	Bar kat. II i III	-	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	„	3 „	-	-	-
9	Bar mleczny	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	„	3 „	-	-	-
10	Kawiarnia kat. „S”	+	+	-	-	+	+	-	-	-	-	+	6	„	3 „	-	+	+
11	Kawiarnia kat. I	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	6	„	2 „	-	-	-
12	Kawiarnia kat. II	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	„	1 rok	-	-	-
13	Kawiarnia kat. III	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	„	1 „	-	-	-
14	Cukiernia kat. I	+	+	+	-	+	-	-	-	-	-	+	6	„	2 lata	-	-	-
15	Cukiernia kat. II	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	„	2 „	-	-	-
16	Cukiernia kat. III	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	„	1 rok	-	-	-
17	Bar cukierniczy	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	„	1 „	-	-	-

O b j a ś n i e n i a do załącznika nr 4 — Wymagania organizacyjne stanowiące podstawę zaszerogowania rodzajów zakładów gastronomicznych do kategorii :

+ tak,
- nie,

*) stanowisko kierownika bufetu występuje w zakładach, w których są najmniej dwa bufety,

**) stanowisko obnośnego sprzedawcy papierosów może występować jako dodatkowa funkcja pracownika zatrudnionego w zakładzie (np. szatniarz).

***) stanowisko kierownika działu produkcji występuje w tych zakładach, w których dział produkcji składa się z kilku poddziałów, np. kuchnia właściwa, garmazernia, wytwórnia ciastek itp.