

76

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 6 lutego 1959 r.

w sprawie przedmiotu działania i rodzajów zakładów gastronomicznych.

Na podstawie § 21 ust. 3 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 25 lipca 1958 r. w sprawie zezwoleń na prowadzenie przedsiębiorstw handlowych i na zawodowe wykonywanie czynności handlowych oraz na prowadzenie przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego przez jednostki gospodarki nie uspołecznionej (Dz. U. Nr 49, poz. 241) oraz § 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. 1. W zależności od przedmiotu i zakresu działalności gastronomicznej rozróżnia się następujące rodzaje zakładów:

- 1) restauracja (gospoda, wagon restauracyjny);
- 2) jadalnia;
- 3) bar;
- 4) bufet;
- 5) kawiarnia (cukiernia, herbaciarnia);
- 6) winiarnia;
- 7) piwiarnia.

2. Przedmiotem działalności poszczególnych rodzajów zakładów gastronomicznych jest:

- 1) restauracji — produkcja oraz sprzedaż wyrobów kulinarnych, jak przekąski, zupy, dania podstawowe, napoje, wyroby cukiernicze;
- 2) jadalni — produkcja i sprzedaż wyrobów kulinarnych o charakterze popularnym;
- 3) baru — produkcja i sprzedaż lub wyłącznie sprzedaż wyrobów kulinarnych, których asortyment ogranicza się do z góry przygotowanych wyrobów o charakterze popularnym;
- 4) bufetu — sprzedaż z góry przygotowanych wyrobów kulinarnych o ograniczonym asortymencie;
- 5) kawiarni — produkcja i sprzedaż w szerokim asortymencie wyrobów cukierniczych, napojów gorących oraz produkcja i sprzedaż niektórych wyrobów kulinarnych, przeznaczonych na śniadania i podwieczorki;
- 6) winiarni — sprzedaż win i miodów pitnych w szerokim asortymencie oraz dodatków uzupełniających, jak pierniki, biszkopty;
- 7) piwiarni — sprzedaż piwa w szerokim asortymencie oraz dodatków uzupełniających, jak zimne przekąski, prele, groch solony.

3. Zakłady gastronomiczne prowadzą ponadto sprzedaż towarów handlowych uzupełniających zaopatrzenie konsumenta.

§ 2. W ramach ustalonych w § 1 ust. 1 rodzajów zakładów gastronomicznych mogą być tworzone różne typy zakładów w zależności od specjalizacji zakładu, jak restauracje i bary rybne, jadalnie jarskie, bary mleczne, bary kawowe.

§ 3. 1. W zakładach gastronomicznych może być organizowana działalność rozrywkowa, jak koncerty, występy estradowe, pokazy mody, dancingi i zabawy, oraz mogą być

udostępnione konsumentom gry towarzyskie i zręcznościowe. W zakładach z obsługą kelnerską powinny być udostępnione konsumentom czasopisma.

2. Na prowadzenie działalności rozrywkowej zakłady gastronomiczne obowiązane są uzyskać zgodę właściwych organów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 4. 1. Zakłady gastronomiczne podlegają zaszeregowaniu do następujących kategorii:

specjalnej (S) — restauracje, kawiarnie, wagony restauracyjne;

pierwszej (I) — restauracje, kawiarnie, cukiernie;

drugiej (II) lub

trzeciej (III) — restauracje, kawiarnie, cukiernie, herbaciarnie, jadalnie, bary, bufety, winiarnie i piwiarnie.

2. Zakłady gastronomiczne, o których mowa w § 2, podlegają zaszeregowaniu do kategorii określonych w ust. 1.

3. Zaszeregowanie zakładu gastronomicznego do jednej z kategorii wymienionych w ust. 1 następuje w zależności od:

- 1) lokalizacji,
- 2) rodzaju i wielkości pomieszczeń oraz wykończenia wnętrza,
- 3) rodzaju urządzenia i wyposażenia części handlowej, a w szczególności sal konsumpcyjnych (meble, stołownia),
- 4) asortymentu wyrobów kulinarnych i towarów handlowych,
- 5) poziomu obsługi.

§ 5. Zakłady gastronomiczne należy zaszeregować:

1) zaprojektowane i uruchamiane w nowym budownictwie do kategorii S, I, II albo III, jeśli pomieszczenia odpowiadają warunkom określonym w normatywach technicznych projektowania zakładów gastronomicznych (z wyjątkiem wagonów restauracyjnych);

2) uruchamiane w istniejących budynkach:

a) do kategorii S lub I, jeśli:

- restauracja posiada pomieszczenia co najmniej na hall (z wyjątkiem restauracji dworcowych), salę konsumpcyjną, kuchnię, obróbkę wstępną surowca, zmywalnię naczyń stołowych, magazyn produktów suchych, magazyn ziemniaków i warzyw, magazyn napojów, urządzenia chłodnicze, urządzenia sanitarne,
- kawiarnia, cukiernia posiada pomieszczenia co najmniej na salę konsumpcyjną, urządzenia do zmywania naczyń stołowych, magazyn produktów suchych, urządzenia sanitarne;

b) do kategorii II albo III, jeśli:

- restauracja, jadalnia lub bar posiada pomieszczenia co najmniej na salę konsumpcyjną, kuchnię, zmywalnię naczyń stołowych, magazyn produktów suchych, magazyn ziemniaków i warzyw, urządzenia chłodnicze i urządzenia sanitarne oraz wydzieloną powierzchnię do obróbki wstępnej surowca; bar prowadzący sprzedaż wyrobów kulinarnych,

wyłącznie dostarczanych z innych zakładów powinny posiadać co najmniej pomieszczenia na salę konsumpcyjną, zmywalnię naczyń stołowych, magazyn produktów suchych, urządzenia chłodnicze i urządzenia sanitarne oraz miejsce na kuchenkę podręczną bądź urządzenia umożliwiające podgrzewanie potraw,

- kawiarnia posiada pomieszczenia co najmniej na salę konsumpcyjną, urządzenia do zmywania naczyń stołowych, magazyn produktów suchych, urządzenia sanitarne,
- bufet, winiarnia lub piwiarnia posiada pomieszczenia co najmniej na salę konsumpcyjną, magazyn, urządzenia do zmywania naczyń stołowych, urządzenia sanitarne.

Urządzenia sanitarne, jeżeli na to pozwalają warunki, powinny być oddzielne dla personelu i konsumentów. Przez urządzenia sanitarne dla restauracji dworcowych rozumie się urządzenia dostępne dla ogółu podróżnych.

§ 6. Wyposażenie części handlowej zakładów gastronomicznych powinno odpowiadać zasadom higieny i estetyki; w zakładach kategorii S lub I może ono być projektowane indywidualnie.

§ 7. 1. Zakłady gastronomiczne z obsługą kelnerską należą zaszerogować:

- 1) do kategorii S lub I, jeśli pracownicy obsługi posiadają:
 - a) w restauracji kategorii S — co najmniej w 60% stopień kelnera i co najmniej w 30% stopień starszego kelnera, a w restauracji kategorii I — co najmniej w 50% stopień kelnera i co najmniej w 20% stopień starszego kelnera w stosunku do ogółu zatrudnionych pracowników obsługi,
 - b) w kawiarni kategorii S — co najmniej w 50% stopień kelnera, a w kawiarni lub cukierni kategorii I — co najmniej w 30% stopień kelnera w stosunku do ogółu zatrudnionych pracowników obsługi;
 - 2) do kategorii II lub III — jeśli pracownicy obsługi posiadają w większości co najmniej stopień młodszego kelnera.
2. W zakładach gastronomicznych kategorii S lub I powinna być zawsze obsługa kelnerska.

§ 8. 1. Zaszerogowania zakładów gastronomicznych do kategorii wymienionych w § 4 ust. 1 dokonują organy administracji handlu prezydentów powiatowych (miejskich, dzielnicowych) rad narodowych.

2. Zaszerogowanie zakładu gastronomicznego do kategorii S i I następuje za zgodą organu administracji handlu prezydium wojewódzkiej rady narodowej (rady narodowej miasta wyłączonego z województwa).

§ 9. 1. Organ administracji handlu prezydentów powiatowych (miejskich, dzielnicowych) rad narodowych wydają zakładom gastronomicznym prowadzonym przez jednostki gospodarki uspołecznionej zaświadczenia o zaszerogowaniu zakładu do określonej kategorii.

2. Zaświadczenie powinno zawierać:

- 1) oznaczenie organu administracji handlu, który wydał zaświadczenie;
- 2) datę i nr zaświadczenia;
- 3) nazwę i siedzibę przedsiębiorstwa prowadzącego zakład;
- 4) nazwę zakładu;
- 5) kategorię i typ zakładu;
- 6) adres (siedzibę) zakładu;
- 7) podpis kierownika organu administracji handlu, wydającego zaświadczenie,
- 8) odcisk okrągłej pieczęci.

§ 10. Kategorię zakładu prowadzonego przez jednostkę gospodarki nie uspołecznionej określa stosownie do wymagań § 4 organ administracji handlu prezydium (miejskiej, dzielnicowej) rady narodowej w zezwoleniu na prowadzenie zakładu gastronomicznego, wydanym w trybie rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 25 lipca 1958 r. w sprawie zezwoleń na prowadzenie przedsiębiorstw handlowych i na zawodowe wykonywanie czynności handlowych oraz na prowadzenie przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego przez jednostki gospodarki nie uspołecznionej (Dz. U. Nr 49, poz. 241).

§ 11. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 15 lutego 1954 r. w sprawie rodzajów i kategorii uspołecznionych zakładów gastronomicznych (Monitor Polski z 1954 r. Nr 25, poz. 408 i z 1955 r. Nr 92, poz. 1193).

§ 12. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. E. Sznajder

ZARZĄDZENIE MINISTRA KOMUNIKACJI

z dnia 9 lutego 1959 r.

w sprawie obowiązku zaopatrzenia w taksomierze dorożek samochodowych na terenie miasta Kielc.

Na podstawie § 7 ust. 2 rozporządzenia Ministra Transportu Drogowego i Lotniczego z dnia 27 listopada 1951 r. w sprawie udzielania zezwoleń na publiczny transport drogowy (Dz. U. z 1951 r. Nr 64, poz. 442 i z 1958 r. Nr 25, poz. 109) zarządza się, co następuje:

§ 1. Wprowadza się z dniem 1 kwietnia 1959 r. obowiązek zaopatrzenia dorożek samochodowych używanych do wy-

konywania nieregularnego transportu osób w granicach miasta Kielc w urządzenia rejestrujące samoczynne opłaty za użycie pojazdu (taksomierze).

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Komunikacji: R. Strzelecki