

§ 6. W razie zaniechania wytwarzania określonego wyrobu kulinarnego lub półproduktu, przepis na taki wyrób lub półprodukt może być wycofany ze zbioru dopiero po upływie okresu właściwego do przechowywania dokumentów rozliczeniowych.

§ 7. 1. Wyroby kulinarne i półprodukty mogą być sprzedawane:

- 1) na porcje — w zakładach gastronomicznych i centralnych przygotowalniach,
- 2) w jednostkach miary (ciężar, objętość) — w centralnych przygotowalniach.

Wielkość porcji powinna być określana w gramach lub centymetrach sześciennych.

2. Dopuszczalne odchylenia od wielkości poszczególnych porcji nie mogą przekraczać 10% w stosunku do deklarowanej, a w odniesieniu do 10 porcji i powyżej tego samego wyrobu i półproduktu — 2%.

§ 8. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 3 stycznia 1957 r. w sprawie przepisów kulinarnych w zakładach gastronomicznych (Monitor Polski Nr 1, poz. 8).

§ 9. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1970 r.

Minister Handlu Wewnętrznego: E. Sznajder

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 12 listopada 1969 r. (poz. 397).

WYTYCZNE W SPRAWIE TRYBU, ZASAD I WARUNKÓW USTALANIA PRZEPISÓW KULINARNYCH NA WYROBY KULINARNE I PÓLPRODUKTY

1. Opracowanie przepisu kulinarnego na wyrób kulinarny lub półprodukt następuje na podstawie próbnej (wzorcowej) produkcji, z co najmniej 3-krotnym powtórzeniem próby. Zasada ta dotyczy zarówno własnych projektów przepisów kulinarnych, jak i przepisów kulinarnych opartych na opracowaniach obcych.

2. Celem próbnej produkcji jest ustalenie:

- 1) prawidłowego składu surowców do produkcji danego wyrobu,
- 2) prawidłowej technologii przerobu,
- 3) wydajności surowców (przyrostu bądź ubytków) w poszczególnych fazach procesu technologicznego,
- 4) wskaźników fizyko-chemicznych (w zależności od posiadanych warunków do przeprowadzenia takich badań) oraz oceną jakości wyrobu (półproduktu, gotowego wyrobu).

3. Szczególnie ważne przy próbnej produkcji jest ustalenie składu surowcowego zarówno rodzajowego, jak i ilościowego, dobór takich samych surowców przy powtarzaniu prób i stosowanie jednakowego procesu technologicznego przy każdej z prób, dokładny sposób wykonania poszczególnych faz produkcji, ustalenie wydajności surowców w poszczególnych fazach produkcji oraz ilości uzyskanych zwrotów produkcyjnych i przeciętnej masy gotowego wyrobu.

4. Przepisy należy ustalać na 1000 g wyrobu lub 10 albo 100-krotną tej ilości bądź na określoną ilość porcji. Ustalanie przepisów kulinarnych w układzie dziesiętnym gwarantuje większą ich przydatność niż ustalanie przepisów na określoną ilość porcji, ponieważ nie są one związane wielkościami porcji, które mogą być zmienne. Układ ten bardzo ułatwia planowanie produkcji.

5. Jeżeli półprodukt ma zastosowanie do więcej niż jednego wyrobu gotowego, należy na ten półprodukt ustalić odrębny przepis według zasad i w trybie określonych w wytycznych.

6. W jednostkach organizacyjnych prowadzących zakłady gastronomiczne i centralne przygotowalnie o różnych warunkach technicznych próbną produkcję należy przeprowadzać dla grup zakładów posiadających zbliżone warunki techniczne. Może się bowiem okazać, że przepisy kulinarne na takie same wyroby będą musiały być zróżnicowane dla poszczególnych grup zakładów.

7. Próbną produkcję należy przeprowadzać komisyjnie. Komisję powołuje kierownik (zarząd) jednostki ustalającej przepisy kulinarne. Komisja powinna składać się co najmniej z 3 osób, w tym: 1 kuchmistrza i 1 technologa żywienia.

8. Wyniki próbnych produkcji powinny być ujęte protokołem. Wyniki te stanowią podstawę do wydania przepisu kulinarnego, jeżeli protokół zawiera taki wniosek komisji.

9. Zbiór przepisów kulinarnych należy prowadzić w formie kartoteki: w kartotece obok przepisu kulinarnego należy podawać również wielkość porcji wyrobu.

10. Kopie przepisów, ustalanych przez jednostki wymienione w § 4 ust. 1 pkt 1, 2 i 3 zarządzenia, należy przekazywać do wiadomości jednostki nadrzędnej, a kopie przepisów ustalonych przez jednostki wymienione w § 4 ust. 1 pkt 4 zarządzenia — do wojewódzkiej komisji porozumienia branżowego.

11. Zakłady gastronomiczne oraz centralne przygotowalnie powinny informować bieżąco jednostkę organizacyjną, której są podporządkowane (zgrupowane), o występujących odchyleniach w wydajności surowca lub stwierdzonych nieprawidłowościach w przepisach kulinarnych ustalonych przez tę jednostkę.

12. Jednostki organizacyjne, o których mowa w ust. 11, obowiązane są zbadać przyczyny odchyłań bądź sprawdzić zgłoszone nieprawidłowości i w razie potrzeby odpowiednio skorygować ustalone przepisy kulinarne.

13. Przepis ust. 12 ma odpowiednie zastosowanie do zakładów gastronomicznych lub centralnych- przygotowalni, których kierownicy (zarząd) posiadają uprawnienia do wydawania przepisów kulinarnych.

398

ZARZĄDZENIE MINISTRA LEŚNICTWA I PRZEMYSŁU DRZEWNEGO

z dnia 20 listopada 1969 r.

w sprawie uznania za rezerwat przyrody.

Na podstawie art. 13 ustawy z dnia 7 kwietnia 1949 r. o ochronie przyrody (Dz. U. Nr 25, poz. 180) zarządza się, co następuje:

1. Uznaje się za rezerwat przyrody pod nazwą „Gołoborze” obszar lasu o powierzchni 13,90 ha w Leśnictwie Ra-be Nadleśnictwa Baligród, położony w miejscowości Ra-be,

w gromadzie Baligród, w powiecie leskim województwa rzeszowskiego.

2. W skład rezerwatu wchodzi oddział lasu 130a według oznaczeń przyjętych w planie urządzenia gospodarstwa leśnego na lata 1962—1971. Granice rezerwatu zostały oznaczone na mapie rezerwatu w skali 1 : 20.000, stanowiącej załącznik do odpowiedniej pozycji rejestru tworów przyrody poddanych pod ochronę.

3. Rezerwat tworzy się w celu zachowania ze względów naukowych, dydaktycznych i krajobrazowych gołoborza, stopniowo opanowywanego przez las.

4. Na obszarze rezerwatu zabrania się:

- a) eksploatacji kamienia,
- b) wycinania drzew i pobierania użytków drzewnych, z wyjątkiem wypadków uzasadnionych potrzebami gospodarstwa rezerwatowego, których zakres określi plan urządzenia gospodarstwa rezerwatowego podlegający zatwierdzeniu przez Naczelnego Konserwatora Przyrody; do czasu sporządzenia wymienionego planu dopuszczalne jest — po uzgodnieniu z konserwatorem przyrody — usuwanie drzew martwych, wywrotów i złomów w sposób nie narażający na zniszczenie otoczenia i powierzchni ziemi, z pozostawieniem w ziemi karpiny, oraz w razie potrzeby dokonywanie zabiegów pielęgnacyjnych,
- c) zmieniania stosunków wodnych bez uzyskania pozwolenia wodnoprawnego, wydanego przez właściwy do spraw gospodarki wodnej organ prezydium rady narodowej w porozumieniu z właściwym do spraw ochrony przyrody organem prezydium wojewódzkiej rady narodowej; zmiana stosunków wodnych w re-

- zerwacie przyrody może nastąpić tylko o tyle, o ile nie spowoduje ona zasadniczej zmiany w biotopie,
- d) zbioru owoców oraz nasion drzew i krzewów, z wyjątkiem nasion na potrzeby odnowienia lasu, których pozyskiwanie może odbywać się na warunkach ustalonych przez konserwatora przyrody,
- e) zbioru ziół leczniczych oraz innych roślin lub ich części,
- f) niszczenia lub uszkodzenia drzew i innych roślin,
- g) pozyskiwania ściółki leśnej, trawy i pasania zwierząt gospodarskich,
- h) niszczenia gleby i pozyskiwania kopalin,
- i) polowania, chwytania, płoszenia i zabijania dziko żyjących zwierząt, niszczenia gniazd, wybierania jaj i piskląt wszystkich gatunków ptaków,
- j) zanieczyszczania terenu i wzniesienia ognia,
- k) umieszczania tablic, napisów i innych znaków, z wyjątkiem tablic i znaków związanych z ochroną rezerwatu,
- l) wznoszenia budowli oraz zakładania lub budowy urządzeń komunikacyjnych i innych urządzeń technicznych, z wyjątkiem ujęcia — w formie wierconej studni — źródła wody mineralnej dla projektowanego w Rabem sanatorium,
- ł) przebywania poza miejscami wyznaczonymi przez konserwatora przyrody.

5. Zarządzenie wchodzi w życie po upływie miesiąca od dnia ogłoszenia.

Minister Leśnictwa i Przemysłu Drzewnego: *R. Gesing*

399

ZARZĄDZENIE MINISTRA LEŚNICTWA I PRZEMYSŁU DRZEWNEGO

z dnia 20 listopada 1969 r.

w sprawie uznania za rezerwat przyrody.

Na podstawie art. 13 ustawy z dnia 7 kwietnia 1949 r. o ochronie przyrody (Dz. U. Nr 25, poz. 180) zarządza się, co następuje:

1. Uznaje się za rezerwat przyrody pod nazwą „Uroczysko Grodziszcze” obszar lasu o powierzchni 15,75 ha w Leśnictwie Bolewiny Nadleśnictwa Trzciel, położony w gromadzie Szczaniec, w powiecie świebodzińskim województwa zielonogórskiego.

2. W skład rezerwatu wchodzi oddział lasu 290a według oznaczeń przyjętych w planie urządzenia gospodarstwa leśnego na lata 1966—1975. Granice rezerwatu zostały oznaczone na mapie rezerwatu w skali 1 : 20.000, stanowiącej załącznik do odpowiedniej pozycji rejestru tworów przyrody poddanych pod ochronę.

3. Rezerwat tworzy się w celu zachowania ze względów naukowych, dydaktycznych i historycznych wielogatunkowego lasu liściastego o charakterze naturalnym wraz ze średniowiecznym grodziskiem.

4. Na obszarze rezerwatu zabrania się:

- a) wycinania drzew i pobierania użytków drzewnych, z wyjątkiem wypadków uzasadnionych potrzebami gospodarstwa rezerwatowego, których zakres określi plan urządzenia gospodarstwa rezerwatowego podlegający zatwierdzeniu przez Naczelnego Konserwatora Przyrody; do czasu sporządzenia wymienionego planu dopuszczalne jest — po uzgodnieniu z konser-

- watorem przyrody — usuwanie drzew martwych, wywrotów i złomów w sposób nie narażający na zniszczenie otoczenia i powierzchni ziemi, z pozostawieniem w ziemi karpiny, oraz w razie potrzeby dokonywanie zabiegów pielęgnacyjnych,
- b) zmieniania stosunków wodnych bez uzyskania pozwolenia wodnoprawnego wydanego przez właściwy do spraw gospodarki wodnej organ prezydium rady narodowej w porozumieniu z właściwym do spraw ochrony przyrody organem prezydium wojewódzkiej rady narodowej; zmiana stosunków wodnych w rezerwacie przyrody może nastąpić tylko o tyle, o ile nie spowoduje ona zasadniczej zmiany w biotopie,
- c) zbioru owoców oraz nasion drzew i krzewów, z wyjątkiem nasion na potrzeby odnowienia lasu, których pozyskiwanie może odbywać się na warunkach ustalonych przez konserwatora przyrody,
- d) zbioru ziół leczniczych oraz innych roślin lub ich części,
- e) pozyskiwania ściółki leśnej i pasania zwierząt gospodarskich,
- f) niszczenia gleby i pozyskiwania kopalin,
- g) zanieczyszczania terenu i wzniesienia ognia,
- h) niszczenia lub uszkodzenia drzew i innych roślin,
- i) polowania, chwytania, płoszenia i zabijania dziko żyjących zwierząt, niszczenia gniazd, wybierania jaj i piskląt wszystkich gatunków ptaków,