

puszczone jest wydłużenie dobowej normy czasu pracy do 12 godzin, z tym że w przyjętym okresie rozliczeniowym czas ten nie może przekroczyć liczby godzin wynikającej z tygodniowej normy czasu pracy w wymiarze średnio 42 godziny.

2. Przedłużony czas pracy, wynikający z wydłużenia dobowej normy czasu pracy, o której mowa w ust. 1, powinien być wyrównany przez skrócenie czasu pracy w innych dniach okresu rozliczeniowego lub przez udzielenie pracownikowi dni wolnych od pracy.

3. Rozkład czasu pracy w zakładzie pracy powinien być stosowany na podstawie harmonogramów pracy, określających dla poszczególnych pracowników dni i godziny pracy oraz dni wolne od pracy. Harmonogramy pracy powinny być opracowane na okres rozliczeniowy i podane do wiadomości pracowników co najmniej z 7-dniowym wprzedzeniem.

§ 3. 1. Okres rozliczeniowy czasu pracy pracowników zatrudnionych na stanowiskach wymienionych w § 1 ust. 1 pkt 2 i 3 nie może przekraczać jednego miesiąca.

2. Na stanowiskach pracy przy obsłudze kotłów i urządzeń centralnego ogrzewania (§ 1 ust. 1 pkt 1) okres rozliczeniowy nie może przekraczać okresu odpowiadającego sezonowi grzewczemu.

§ 4. Norma czasu pracy ustalona na okres rozliczeniowy ulega w razie usprawiedliwionej nieobecności pracownika zmniejszeniu o taką liczbę godzin, jaką pracownik miał zgodnie z harmonogramem przepracować w dniach tej nieobecności.

§ 5. 1. Praca przekraczająca 12 godzin na dobę oraz powyżej średniej tygodniowej normy czasu pracy, o której mowa w § 2 ust. 1, stanowi pracę w godzinach nadliczbowych.

2. Za pracę w godzinach nadliczbowych, oprócz normalnego wynagrodzenia, przysługuje pracownikowi dodatki w wysokości:

- 1) 50% wynagrodzenia wynikającego z osobistego zaszczerowania pracownika, z uwzględnieniem odrębnych zasad wynikających z zakładowych systemów wynagradzania — za pracę w dwóch pierwszych godzinach nadliczbowych przekraczających dobową normę czasu pracy i za godziny nadliczbowe przekraczające normę czasu pracy dla okresu rozliczeniowego; łączna liczba godzin nadliczbowych opłaconych z dodatkiem 50% nie może przekraczać liczby godzin wynikającej z pomnożenia przepracowanych dni przez 2, przy czym liczba tych godzin nie może być większa niż liczba dni roboczych w okresie rozliczeniowym pomnożona przez 2,
- 2) 100% wynagrodzenia wynikającego z osobistego zaszczerowania pracownika, z uwzględnieniem odrębnych zasad wynikających z zakładowych systemów wynagradzania — za pracę w dalszych godzinach nadliczbowych oraz w godzinach nadliczbowych przypadających w nocy lub w niedziele i święta.

3. Za pracę przekraczającą równocześnie dobową normę czasu pracy i normę czasu pracy dla okresu rozliczeniowego przysługuje tylko jeden dodatek.

§ 6. Rozliczenie z tytułu pracy w godzinach nadliczbowych i wypłata należnego wynagrodzenia powinny nastąpić niezwłocznie po zakończeniu okresu rozliczeniowego albo po rozwiązaniu umowy o pracę, jeżeli ulega ona rozwiązaniu przed upływem okresu rozliczeniowego.

§ 7. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Administracji i Gospodarki Przestrzennej:
W. Oliwa

179

ZARZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA I OPIEKI SPOŁECZNEJ

z dnia 4 lipca 1985 r.

w sprawie szczegółowych warunków, jakim powinny odpowiadać posiłki profilaktyczne i regeneracyjne wzmacniające pod względem składu i wartości odżywczej, oraz warunków higienicznosanitarnych wydawania tych posiłków.

Na podstawie § 2 ust. 2 uchwały nr 134 Rady Ministrów z dnia 8 października 1984 r. w sprawie zasad wydawania posiłków profilaktycznych i regeneracyjnych wzmacniających pracownikom zatrudnionym w warunkach szkodliwych dla zdrowia lub szczególnie uciążliwych (Monitor Polski Nr 25, poz. 168) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Posiłki profilaktyczne i regeneracyjne wzmacniające powinny składać się z zupy z wkladką mięsną lub inną dostarczającą białka zwierzęcego albo z potrawy typu drugiego dania.

2. Do zupy z wkladką mięsną lub inną dostarczającą białka zwierzęcego powinno być wydawane pieczywo mieszane (ciemne i jasne) w ilości:

- 1) 100—120 g do posiłku profilaktycznego,
- 2) 80—100 g do posiłku regeneracyjnego wzmacniającego.

Zalecany stosunek ilości pieczywa ciemnego do jasnego powinien wynosić 1:1.

§ 2. Minimalna wartość kaloryczna posiłków, o których mowa w § 1, powinna wynosić:

- 1) profilaktycznego 800 kcal,
- 2) regeneracyjnego wzmacniającego 600 kcal.

§ 3. 1. Każdy posiłek profilaktyczny i regeneracyjny wzmacniający powinien zawierać co najmniej 25% kalorii z tłuszczu, nie więcej jednak niż 35%, oraz co najmniej 11% kalorii z białka.

2. Zaleca się dodawanie tłuszczu roślinnego.

§ 4. 1. W każdym posiłku profilaktycznym i regeneracyjnym wzmacniającym białko zwierzęce w ogólnej ilości białka powinno stanowić nie mniej niż 50%.

2. Ilość produktu stanowiącego źródło białka zwierzęcego — średnio na jeden posiłek w dekadzie — nie powinna być mniejsza niż:

	Posiłek profilaktyczny	Posiłek regeneracyjny wzmacniający
Mięso lub ryby	120 g	90 g
Przetwory mięsne	zgodnie z tabelą zamiany produktów określoną odrębnymi przepisami	zgodnie z tabelą zamiany produktów określoną odrębnymi przepisami
Jaja	2 szt. i 30 g mięsa lub ryb, lub 30 g twarogu, lub 15 g sera podpuszczkowego	2 szt. i 20 g mięsa lub ryb, lub 20 g twarogu, lub 10 g sera podpuszczkowego
Ser twarogowy	80 g	70 g
Ser podpuszczkowy	70 g	55 g

Wymienione wyżej produkty mogą być stosowane przemiennie.

3. W razie braku urządzeń chłodniczych nie należy podawać wędlin podrobowych.

4. Zaleca się, aby każde ze źródeł białka zwierzęcego, o których mowa w ust. 2, nie występowało częściej w posiłku w okresie dekady niż trzykrotnie, z tym że jaja nie mogą być podawane w liczbie większej niż 2 szt. dziennie.

§ 5. Posiłki profilaktyczne i regeneracyjne wzmacniające powinny zawierać w swoim składzie warzywa lub owoce oraz nasiona roślin strączkowych i ziemniaki.

§ 6. 1. W razie braku możliwości zbiorowego wydania posiłków, należy pracownikom wydać produkty spo-

żywcze w celu przyrządzenia posiłków we własnym zakresie. Łączna ilość wydanych produktów na jeden posiłek powinna wynosić:

	Posiłek profilaktyczny	Posiłek regeneracyjny wzmacniający
Pieczywo mieszane (ciemne i jasne)	150 g	130 g
Wędliny lub ryby albo	150 g	120 g
Ser twarogowy albo	110 g	90 g
Ser podpuszczkowy albo	80 g	70 g
Jaja	2 szt. i 30 g mięsa lub ryb, lub 30 g twarogu, lub 15 g sera podpuszczkowego	2 szt. i 20 g mięsa lub ryb, lub 20 g twarogu, lub 10 g sera podpuszczkowego
Masło	20 g	15 g
Soki warzywno-owocowe lub soki warzywne, lub soki owocowe i owoce	500 g	400 g

2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, należy maksymalnie wykorzystywać dostępne na rynku przygotowane przemysłowo gotowe potrawy oraz soki owocowe i warzywne.

3. Przepis § 4 ust. 4 stosuje się odpowiednio.

§ 7. Warunki sanitarne przy wydawaniu pracownikom produktów spożywczych wymienionych w § 6 powinny być takie, jakie obowiązują w miejscach sprzedaży środków spożywczych.

§ 8. Warunki sanitarne wydawania posiłków profilaktycznych i regeneracyjnych wzmacniających powinny być takie, jakie obowiązują przy przygotowywaniu i wydawaniu posiłków obiadowych w stołówkach pracowniczych.

§ 9. W uzasadnionych przypadkach właściwy państwowy terenowy inspektor sanitarny lub państwowy portowy inspektor sanitarny może na czas określony wyrazić zgodę na odstępstwa od niektórych warunków sanitarnych, o których mowa w § 7 i 8.

§ 10. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Zdrowia i Opieki Społecznej: T. Szlachowski

180

ZARZĄDZENIE MINISTRA PRACY, PŁAC I SPRAW SOCJALNYCH

z dnia 25 lipca 1985 r.

zmieniające zarządzenie w sprawie określenia deficytowych zawodów robotniczych w przedsiębiorstwach państwowych.

Na podstawie § 13a ust. 2 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 7 marca 1983 r. w sprawie osiągania wynagrodzenia lub innych dochodów przez osoby uprawnione do emerytury lub renty (Dz. U. Nr 17, poz. 80, z 1984 r. Nr 3, poz. 14 i z 1985 r. Nr 21, poz. 95) zarządza się, co następuje:

§ 1. W zarządzeniu Ministra Pracy, Płac i Spraw Socjalnych z dnia 29 maja 1985 r. w sprawie określenia deficytowych zawodów robotniczych w przedsiębiorstwach państwowych (Monitor Polski Nr 15, poz. 121) wprowadza się następujące zmiany:

1) w § 1 dodaje się pkt 3, 4 i 5 w brzmieniu: