

ROZKAZ

MINISTRA NÁRODNÍ BEZPEČNOSTI

Ročník 1952

V Praze dne 27. června 1952

Číslo 20

OBSAH: 83. Směrnice pro závodní kuchyně národní bezpečnosti.

#83

Směrnice pro závodní kuchyně národní bezpečnosti

1. Závodní kuchyně NB řídí se zásadně směrnici Ústřední rady odborů. Jejich obsah musí znát především vedoucí závodní kuchyně NB. V závodních kuchyních NB se podle směrnic provádí vyúčtování nakoupeného proviantu, peněžních prostředků, vybraných potravinových lístků od strážníků, tak i vnitřní kontrola celého vedení a hospodaření v závodních kuchyních NB. Aby bylo usnadněno a usměrněno hospodaření v závodních kuchyních NB, připomíná ministerstvo národní bezpečnosti některá nejdůležitější vydaná nařízení o zřízení, správě, provozu a účtování v ZK NB. Se zřetelem k různorodosti služby u NB a ze způsobu zásobování příslušníků NB potravinovými lístky, platí pro ZK NB obdobně jako pro vojenské závodní kuchyně určité odchylky.

rozdíly potravinových lístků odevzdaných strážníky, výjimka z povinnosti oznamovat ÚRO různé údaje o počtu strážníků a jména členů stravovací komise ZK NB; kontrola v ZK NB může být prováděna též za spoluúčasti kontrolních orgánů ministerstva výživy, kteří jsou však povinni respektovat vojenské předpisy o vstupu civilních osob do objektů NB.

2. Závodní kuchyně NB pro společné stravování se zřizují jen se souhlasem ministerstva národní bezpečnosti - hospodářské správy MNB.
3. Příplatek na společné stravování: Hospodářská správa MNB přispívá denním příplatkem dle rozkazu ministra národní bezpečnosti ze dne 21. dubna 1952 č. 51, jen občanským zaměstnancům národní bezpečnosti a těm příslušníkům, kteří nepobírají vojenské lístky. Příslušníkům NB, kteří pobírají vojenské lístky, příspěvky podle výše uvedeného rozkazu nepřijímají.

sluší. Výdaje na každé jídlo se kalkulují. Nesmí být úspory. Ztráty hradí vedoucí ZK.

4. Ceny za obědy a večeře podávané v ZK NB stanoví hospodářská správa MNB a pro toto počáteční období stanoví nejnižší Kčs 14.— za oběd a Kčs 14.— za večeři dle předepsaných norem stravních dávek.
5. Úhrada výdajů: MNB opatřuje zařízení kuchyňského a stolního nádobí, přístroje a velkokuchyňského zařízení z téhož období stanoví nejnižší Kčs 14.— za oběd vlastního rozpočtu. Správy jednotlivých složek a útvarů poskytují závodním kuchyním NB zdarma místnosti potřebné k provozu kuchyně, jídelny skladiště a pod. a hradí výdaje za otop, palivo, elektrický proud, vodu a plyn z vlastních rozpočtových položek. Také i platy občanských zaměstnanců v závodních kuchyních provádějí příslušné kmenové správy z vlastních rozpočtových položek. Překročili-li kmenová správa tyto rozpočtové položky z důvodů převzetí kuchyní do vlastní režie, vyžádá si na hospodářské správě MNB zvýšení rozpočtové položky.
6. Dopravní prostředky přidělené ZK NB, jejich údržba a provoz jde na vrub příslušného dopravního referátu.
7. Stravování civilních zaměstnanců. Občanští zaměstnanci u NB jsou stravováni podle směrnice ROH a vyžaduje se na tyto zaměstnance přiděl od ONV a jejich dávky potravin pro stravování ZK NB jsou dle směrnice ROH na příslušné zásobovací období. Obědy, případně večeře jsou totožné s obědy příslušníků NB. Příslušná částka na stravování musí být každým občanským zaměstnancem a příslušníkem NB zaplacená. Zásobování jiných osob v ZK NB není dovoleno, pokud by závodní kuchyně nedostala souhlas od hospodářské správy MNB. Ústřední radě odborů se též odvádí za civilní strážníky příspěvky.
8. Minimální dávky potravinových ústřížků v závodních kuchyních NB:

110 TR 1118 1 51/12 a 93/2
 RMNB 1/12 č. 20/2

Maso	1 100 g
Tuk	500 g
Cukr	500 g
Mléko	1 lt
Veje	2 ks
Mouka hladká	1 500 g
Mouka hrubá	500 g
Chléb	1 500 g

Tyto dávky jsou nejnižší a stravování na celý měsíc bez nedělí. Stravuje-li se strážník i na večere, jest tato dávka dvojnásobná vyjma umělého tuku. Místo umělého tuku se odebírá na večere maslo a sádlo.

9. Zvláštní přiděly vydávané hospodářskou správou MNB.

Závodní kuchyně NB nahlásí čtvrtletně předem spotřebu veškerého proviantu, který není na potravinových listcích (H 30 a H 7) obsažen. Ministerstvo národní bezpečnosti (hospodářská správa) s ministerstvem potravinářského průmyslu zajistí odběr proviantu s příslušnou krajskou správou. Vedoucí závodní kuchyně NB k odběru tohoto proviantu použije dosavadních odběrních listů, které se nacházejí na KS. Dla níže uvedených tabulek jest možno požadovati nejvyšší množství potravin:

Měsíčně jest přiděleno na osobu:

tvaroh	100 g
kroupy	300 g
krupky	300 g
vločky	150 g
luštěniny	150 g
těstoviny	500 g

Koření na 100 obědů za jeden měsíc:

pepř	0,15 kg
pepř mletý	0,25 kg
nové koření	0,10 kg
pepř umělý	0,20 kg
majoránka	0,50 kg
thymián	0,15 kg
paprika sladká	0,50 kg
paprika ostrá	0,15 kg
zázvor	0,05 kg
muškátový oříšek	0,05 kg
bobkový list	0,05 kg
muškátový květ	0,10 kg
skořice	0,25 kg
skořice umělá	0,15 kg
hřebíček	0,10 kg
kmín	1,50 kg

10. Stravování příslušníků NB, kteří jsou samozásobiteli.

Příslušníci NB, kteří jsou samozásobiteli a stravují se v závodní kuchyni NB, obdrží od své kmenové správy předepsané množství potravinových listků pro stravování v závodní jídelně NB.

11. V místech kde je zřízena ZK NB, nesmí se příslušník Sboru stravovat v civilních kuchyních. V místech, kde není zřízena ZK NB a stravují-li se příslušníci Sboru v závodní kuchyni ROH, zaplatí plnou cenu určenou závodní kuchyní ROH.

12. Vybavení závodních kuchyní NB textilem.

Vedoucí ZK NB vyžaduje příslušné oděvní součástky pro civilní zaměstnance, na které vydává ROH poukazy u hospodářské správy MNB. Potřebné textilie (ubrusy, utěrky) k vybavení kuchyně vyžaduje zvláště u hospodářské správy MNB.

13. Jídelní listky.

Jídelní listky sestavuje vedoucí kuchyně za spolupráce kuchaře a stravovací komise. Jídelní listek musí být vyhotoven nejméně na jeden týden dopředu a musí být vyvěšen v ZK NB.

14. Pivo a nápoje v ZK NB.

V ZK NB jest dovoleno čepovati pivo v době kdy se podávají hlavní jídla, s podmínkou, že bude prodáváno jen za kupní cenu. Pivo nesmí být podáváno přes ulici. Čepování a prodej lihoviny je v ZK NB přísně zakázáno. Bezalkoholické nápoje jsou dovoleny prodávat jen za režijní cenu.

15. Zrušení a likvidace ZK NB.

Přerušil-li se provoz v závodní jídelně přechodně na dobu delší, než jednoho týdne, oznámí to vedoucí ZK NB ministerstvu národní bezpečnosti, hospodářské správě s odůvodněním, proč byl provoz zastaven a jaká byla provedena opatření pro další stravování příslušníků NB. Hlášení musí býti podepsáno náčelníkem (velitelem), pod něhož ZK NB spadá.

16. Stravovací komise.

Stravovací komise je volena z řad řádných strážníků ze ZK NB, kteří mají předpoklady, že budou plnit své povinnosti. Zvolená stravovací komise musí být schválena příslušnou správou a uveřejněna v rozkaze. Příslušná správa oznámí jména stravovací komise MNB hospodářské správě. Příslušný náčelník (velitel) umožní komisi potřebný čas k vykonávání svých povinností. Komise musí mít nejméně čtyři členy. Jeden člen ze stravovací komise pro svou kontrolu v ZK NB má nárok na jednu hodinu volna.

Povinnosti stravovací komise:

Sestavují společně s vedoucím závodní kuchyně, kuchařem, případně závodním lékařem jídelní lístky, při čemž dbají zásad správné výživy. Tyto zásady, jakož i různá doporučení, jak zpestřit jídelní lístek využitím některých sezonních surovin (na př. zeleniny, ovoce a pod.) jsou uveřejňovány v časopise *Výživa a zásobování pracujících*.

Při dohledu na řádné uskladnění potravin hledí na to, aby skladiště a spíše na potraviny byly suché, dobře větratelné a chladné, podlahy kompaktní, snadno umývatelné (beton a terazzo). Při dohledu na účelné obhospodařování potravin dbají na to, aby potraviny byly nakupovány za nejvýhodnějších cenových podmínek a nejlepší jakosti, nakoupené potraviny cenově řádně kalkulovány, váženy a ve správné váze zapsány do příslušných záznamů, v kuchyni všechny svařeny, řádně a účelně spotřebovány a zpracovány.

Občasným dozorem se přesvědčí, zda velikost porcí odpovídá stanoveným dávkám a rozhodují spolu s vedoucím závodní kuchyně, jak se má naložit se zbylými obědy.

Na konci každého zásobovacího období provedou s vedoucím závodní kuchyně inventuru všech základních potravin a potvrdí ve skladových kartotékách, že záznamy odpovídají zjištěnému stavu. V případě, že se vyskytnou rozdíly, požádají vedoucího závodní kuchyně o vysvětlení a na podkladě sepsaného protokolu opraví záznamy s příslušným odůvodněním tím způsobem, že rozdíly přičtou nebo odečtou od vykazovaného zbytku na kartě.

Přesvědčují se též čas od času, zda administrativní záznamy o vedení kuchyně jsou řádně prováděny podle směrnic ROH. V potvrzeních přijatých potravinových ústřížků zjišťují, zda všichni strážníci odevzdali stejný a plný počet potravinových ústřížků, jsou-li odevzdané obědové poukázky každým strážníkem řádně potvrzeny a vybrány peněžité částky na obědy. Příjem peněz kontrolují koncem období, kdy také provedou zkontrolu pokladní. Přesvědčí se, zda všechny přijaté odběrní poukazy byly řádně a včas odevzdány dodavatelům.

V žádankách, které musí být denně vypisovány kuchařem, se přesvědčí, zda požadované množství potravin odpovídá počtu strážníků a jsou-li také správně odepisovány ze skladových kartoték. Počet musí souhlasit se zápisem v kuchyňském deníku a stavem v žádance uvedených strážníků.

V knize příjmu zboží musí být zachyceny všechny dodávky zboží v časovém pořadí, jak byly přijímány do skladu.

Za každé měsíční období provedou s vedoucím kuchyně podrobnou kalkulaci podávaných jídel. Přesvědčují se, zda přijaté částky od strážníků stačí na úhradu vařených jídel.

Dbají, aby v závodní kuchyni neprodléval nikdo, kdo není zaměstnancem kuchyně, a aby se strážníci nezdržovali v jídelně nad stanovenou dobu. Pečují o to, aby v závodní kuchyni byla dodržována všeobecná čistota (přísně) a to především u personálu a na objektech. Dodržování čistoty v jídelně nutno žádat též od strážníků. Dbají, aby příspý zákaz kouření v jídelně byl dodržován. Ve funkci při dozoru v závodní jídelně se mohou střídát. Této funkci mohou z pracovní doby věnovat jednu hodinu denně. Pouze v naléhavých a nutných případech mohou věnovat kontrole více času se souhlasem svých náčelníků (velitelů). Případné stížnosti na vedení kuchyně, přání strážníků, své vlastní připomínky, stížnosti přednášejí vedoucímu kuchyně a svému velitelství. Nemohou však o své vůli zasahovat do odborných záležitostí kuchyňských, leč po dohodě s vedoucím závodní kuchyně.

Během zásobovacího období provádějí namátkové kontroly uskladněných potravin a porovnávají skutečně zjištěnou váhu se záznamy v kartotéce. Veškeré kontroly je třeba provádět neočekávaně, aby nebyl vyloučen moment překvapení, který při kontrolách je velmi důležitý.

Výsledek kontrol oznamují svému náčelníku (veliteli) od něž si vyžádají další instrukce. V případech, které nemůže rozřešit, obrací se na hospodářskou správu MNB, která předložené věci vyřeší.

Administrativní vedení ZK NB musí být přísně dodržováno podle směrnic ROH.

Zvlášť se upozorňuje na tyto předpisy o vedení ZK NB.

1. Kuchyňský deník
2. Potvrzení přijatých potravinových ústřížků a vydaných poukázek na obědy neb večere bude účtováno na vzoru „I B“. Tyto tiskopisy jsou na skladě u ÚRO.
3. Žádanka na dodací list — vyplňuje se podle směrnic ÚRO. Tato žádanka musí být vedena přesně podle předepsaných směrnic ÚRO.
4. Kniha příjmu zboží — tato kniha příjmu zboží musí být vedena v každé ZK NB.
5. Skladové karty — se vedou podle předepsaných směrnic ÚRO.

6. Výkaz o spotřebě a nároku mastných výrobků — podle předepsaných směrnic ÚRO. Výkaz slouží pro kontrolu spotřeby masných výrobků.
7. Hlášení průměrného stavu. ZK NB jest povinna při odběru vázaného proviantu předkládat hlášení velitelství, které vystavilo odběrné poukazy. Hospodář toto hlášení pošle hromadně hospodářské správě MNB.
8. Poukázky na obědy a večeře musí obsahovat číslo ZK NB a každý útržek musí nést pořadové číslo stravenky. Jednotlivé poukázky musí být označeny též pořadovým číslem. Po skončení zásobovacího období se zbytky a vrácené stravenky uschovají každé zvlášť po dobu tří měsíců.
9. Za vedení ZK NB jest odpověden vedoucí ZK. Hospodáři všech součástí, u nichž je zřízena ZK NB, zodpovídají za správné vedení a hospodaření ZK NB.
10. Lékařská prohlídka veškerého personálu v ZK NB se provádí příslušnou správou, kde jest zřízeno ambulatorium. Kuchyňský personál se podrobí každý měsíc lékařské prohlídce. Záznam o provedených prohlídkách povede vedoucí závodní kuchyně.

Veškerá nařízení, která se přiči těmto směrnicím, se ruší.

Čj. B/8-18.571/30-52.

** Zrušeno podle slučební směrnice
MV-prot-II-1 provedlo dne
28. 1. 1954 porad. táčové*

*Průběh má být v platnosti
dnem 11. 8. 1952*

Náměstek ministra národní bezpečnosti
Jindřich KOTAL v. r.

** VIA RMNB 8. 21/52 č. 100/52
J. Kotal*