

10-26/4

ÉLELMEZÉSI SZAKUTASÍTÁS



A BM ANYAGI ÉS TECHNIKAI CSOPORTFŐNÖKSÉG KIADVÁNYA

1974

Szám: 293/1973.

BELSŐ HASZNÁLATRA!

JÓVÁHAGYOM!

Budapest, 1974. évi január hó 25-én.
A távollevő miniszterhelyettes helyett

DR. LANTOS JÓZSEF sk.
r. ezredes

I. Főcsoportfőnök-helyettes

ÉLELMEZÉSI SZAKUTASÍTÁS



KIADOM:

Budapest, 1974. évi január hó 25-én

DR. KÓNYA JÓZSEF sk.
r. ezredes

I/II. Csoportfőnök

A BM ANYAGI ÉS TECHNIKAI CSOPORTFŐNÖKSÉG KIADVÁNYA

1974

Készítették:

Sásdi Lajos r. alezr.
Dr. Donkó Gellért r. ao. alezr.
Sárossi György r. hdgy.

Ellenőrizték:

Kecskés József r. ezr.
Dr. Szász Péter r. őrgy.
Velkey László ny. r. ezr.

Csoportfőnök h. és
oszt. vezetői is kaptak.

BELÜGYMINISZTERIUM

Szám: 10—26/4—1974.

SZIGORUAN TITKOS	
Ikt. sz.: 40 — 35-16/74	Lap. sz.: 120 neu
Érk.: 1975 FEB 25	
Ügyintéző: Horváth C.	

A MAGYAR NÉPKÖZTÁRSASÁG
BELÜGYMINISZTER-HELYETTESÉNEK
4. számú UTASÍTÁSA

Budapest, 1974. évi január hó 25-én

Tárgy: Az „Élelmezési Szakutasítás” c. szabályzat jóváhagyása és hatálybaléptetése.

A G—6. Élelmezési Szakutasítás kiadása óta eltelt időszakban az élelmezési szakszolgálat tevékenységét meghatározó szabályok, előírások lényegesen megváltoztak.

A vezetést és a szakszolgálat gyakorlati munkáját megnehezítette, hogy a feladatokat időközönként kiadott módosító, illetve kiegészítő intézkedések, utasítások alapján kellett végezni.

Az élelmezési szakszolgálatra vonatkozó új „Élelmezési Szakutasítás”-t jóváhagyom, és hatálybaléptetésére az alábbi

u t a s í t á s t

adom ki.

1. A Szakutasítás hatálya kiterjed teljes egészében
 - a BM valamennyi normaélelmezést folytató csapategységére és szervére, továbbá
 - a normaélelmezést nem folytató, de élelmiszer, takarmány, élelmezés-felszerelés és anyagjárandósági cikk ellátásban részesülő és ezekkel gazdálkodó BM szervekre; részlegesen (a Szakutasítás 31—32., 47—48., 50—51., 53—56. pontjai)
 - a BM saját kezelésű közétkeztetéseire
 - a BM üdülőire és gyermekintézményeire, és a
 - BM irányítása alatt álló klubokra.
2. A Forradalmi Készletlét Rendőri Ezred személyi állományának élelmezését — a sorállományról hivatásos állományra való átváltás befejezéséig — a csapategységekre vonatkozó élelmezési normáknak megfelelően a normaélelmezés keretében, azt követően pedig közétkeztetés útján kell biztosítani.
3. A Szakutasítás a kiadás napján lép hatályba.

4. Egyidejűleg

- a 0012/1962. sz. miniszterhelyettesi utasítással kiadott Élelmezési Szakutasítást, a módosítására kiadott 7/1963., 2/1968. és a 7/1970. sz. főcsoportfőnöki utasításokat, és
 - a 700/1962. szám alatt kiadott „Élelmezési, anyagjárandósági és állattáp normák” című normafüzetet hatályon kívül helyezem.
5. A továbbra is hatályos utasításokat, intézkedéseket a Szakutasítás melléklete tartalmazza.
6. A Szakutasítást és függelékeit a parancsnokok (vezetők), valamint az ellátásra jogosult személyi állomány a reá vonatkozó mértékben, az anyagi szakszolgálat — ezen belül az élelmezési szakszolgálat — vezetői és beosztottai teljes terjedelemben kötelesek elsajátítani.
A Szakutasítást az anyagi és technikai szakkáder kiképzés és továbbképzés keretében oktatni kell.
7. A szolgálati feladatok zavartalan ellátása érdekében felhatalmazom az I/II. Csoportfőnököt, hogy a Szakutasítás és függelékei szakmai előírásait — az alapvető normák kivételével — a szükséges mértékben saját hatáskörben, indokolt esetben az I/I. Csoportfőnökkel való egyeztetés után módosítsa.

A távollevő miniszterhelyettes helyett

DR. LANTOS JÓZSEF sk.

r. ezredes

I. Főcsoportfőnök-helyettes

TARTALOMJEGYZÉK

	Oldal
Az „Élelmezési Szakutasítás”-t hatályba léptető 4/1974. számú miniszterhelyettesi utasítás	3

I. FEJEZET

ÁLTALÁNOS RÉSZ

1. Az élelmezési szakszolgálat fogalma és rendeltetése	10
2. Az élelmezési szakszolgálat ellátási és gazdálkodási körébe tartozó anyagnemek, anyagjárandósági cikkek	11

II. FEJEZET

AZ ÉLELMEZÉSI SZAKSZOLGÁLAT SZERVEINEK ÉS BEOSZTOTTAINAK FELADATKÖRE

3. Az élelmezési szakszolgálat szervei	12
4. Az élelmezési szakszolgálat minisztériumi (felsőfokú) szerve ...	13
5. A középfokú (testületi) anyagi szervek	13
6. Végrehajtó anyagi szervek	14
7. A számadótest parancsnok	14
8. A számadótest anyagi vezetője	15
9. Az alegység parancsnok	16
10. A végrehajtó szervek élelmezési szakszolgálatába beosztottak ...	18
11. Az élelmezési szakszolgálat vezetőjének feladatai.....	18
12. Az élelmezési előadó feladatai	21
12.1. Normaélelmezést folytató szerveknél	21
12.2. Normaélelmezést nem folytató szerveknél	21
13. A beszerző	22
14. A nyilvántartó	22
15. Az élelmiszer és takarmánykezelő raktáros	23
16. A főszakács (alegységeknél az önálló szakács)	24
17. Beosztott szakácsok	25
18. Cukrászok	25
19. Konyha mészárosok (hentesek)	25
20. Konyhai kisegítők	26
21. Őrsellátó (élelmezéssel megbízott személy)	26
22. Az élelmezésben közreműködők	28

	Oldal
23. A konyhaügyeletes	28
24. Orvos (egészségügyi beosztott)	29

III. FEJEZET

AZ ÉLELMEZÉSI ELLÁTÁS ÉS ANYAGGAZDÁLKODÁS RENDJE

25. Az ételmezési ellátás és anyaggazdálkodás rendje	31
25.1. Az ellátás alapja, mértéke	31
25.2. Az ellátás és anyaggazdálkodás szabályai	31
25.3. Élelmiszerekre nézve	31
25.4. Féléves beszerzési jelentés	38
25.5. Ételmezés-fejlesztési eszközökre és anyagokra nézve	39
25.6. Göngyölegek (csomagoló eszközök) gazdálkodási szabályai	44
25.7. Az ételmezési szakszolgálat számlák kifizetésével, kezelésével kapcsolatos feladatai	45

IV. FEJEZET

AZ ÉLELMEZÉS ÉS ANYAGJÁRANDÓSÁGI CIKKEKKEL VALÓ ELLÁTÁS FORMÁI ÉS SZABÁLYAI

26. Az ételmezés formái	47
27. Normaételmezés	47
27.1. A normaételmezés fogalma	47
27.2. Normaételmezés szervezése	47
27.3. Normaételmezés igénybevételére jogosultak köre	48
27.4. BM. állományába nem tartozók normaételmezésben való részvétele	49
27.5. Ételmezési normák és az egyes normaételmezési változatokra vonatkozó előírások	50
27.6. A normaételmezés gazdálkodási eszközei	54
27.7. A normaételmezés általános szabályai	55
28. A térítés ellenében étkezők térítési, étkezési jegyek használati előírásai	59
28.1. Étkezés térítési díjak	59
28.2. Étkezési jegyek használatával kapcsolatos előírások, étkezés térítések elszámolása	61
29. Közétkeztetések	66
30. Nem BM. szervek, vagy vállalatok útján való ételmezés	66
30.1. A Magyar Néphadsereg egységei útján biztosított ételmezés	66
30.2. Vállalati úton való ételmezés	67
31. Védőétel és melegítő ital ellátás	68
31.1. Az ellátás megszervezése, biztosítása	68

	Oldal
31.2. Védőétel ellátás	68
31.3. Melegítő ital ellátás	70
31.4. Bv. intézeti elítéltek, BM. szervek által fogvatartottak melegítő ital ellátása	70
32. Anyagjárandósági cikkekkel való ellátás	71
32.1. Az ellátás rendszere	71
32.2. Cigaretta ellátás	71
32.3. Tisztálkodási szappan ellátás	71

V. FEJEZET

RENDKÍVÜLI ÉLELMEZÉSI ELLÁTÁS

33. Általános előírások	74
34. Razziák, karhatalmi akciókban résztvevők étellemezése	74
35. A Néphadsereg és a Munkásőrség alakulatainak étellemezése	75
36. Ügyeleti szolgálatot ellátók étellemezése	76
37. Készültségi szolgálat alatti étellemezési ellátás	78
37.1. A BM összes központi szerveinél	78
37.2. A Hő. normagazdálkodást folytató szerveinél, alegységeinél	78
37.3. Iskoláknál, tanfolyamoknál	79
37.4. Egészségügyi intézeteknél	79
37.5. Készültségi szolgálat étellemezésére vonatkozó egyéb előírások	80
38. Nagyobb elemi csapások elhárításában résztvevők étellemezése ...	81
39. Sportversenyekre felkészülők, versenyeken résztvevők étellemezése	82
40. Szakácstanfolyamok étellemszer ellátása	83
41. Családtagok étellemszer ellátása	83
42. Kihegyezett egység tábori étellemezése	84

VI. FEJEZET

ÁLLATTARTÁS ÉS KERTGAZDÁLKODÁS

43. Takarmány ellátás és gazdálkodás szabályai	87
44. A szolgálati állatok ellátása (takarmányozása)	91
44.1. Az ellátás mértéke	91
44.2. Szolgálati lovak ellátása	91
44.3. Szolgálati kutyák ellátása	92
44.4. Tenyésztésbe bevont anyakutyák és saját nevelésű kölyök-kutyák ellátása	92
45. Haszonállatok tartása és ellátása	93
45.1. Sertéstartás	93
45.2. Egyéb haszonállatok tartása	98
45.3. Az állattartással kapcsolatos felelősségi elvek	99
46. A kertgazdálkodás szabályai	100

VII. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREK ÉS TAKARMÁNYOK MINŐSÉGI VIZSGÁLATA, MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

	Oldal
47. A minőség megállapítása	102
48. Az élelmiszerek minőségi követelményei	106
49. Takarmányok és szalma minőségével szemben támasztott követelmények	107

VIII. FEJEZET

ÉLELMISZER-SZÁLLÍTÁS SZABÁLYAI

50. Általános előírások	109
-------------------------------	-----

IX. FEJEZET

A TÁROLÁS SZABÁLYAI

51. Általános előírások	111
51.1. A raktározás, tárolás általános szabályai, speciális előírások	111
51.2. Raktárhelyiségek (berendezések) biztosítása	111
51.3. A raktárhelyiségekkel szemben támasztott követelmények	112
51.4. Hűtőberendezésekkel szemben támasztott követelmények, használatuk szabályai	112
51.5. Pincékkel és zöldségtároló helyiségekkel szemben támasztott követelmények	113
51.6. Az élelmiszerek, takarmányok tárolásának általános szabályai	114
51.7. Csomagoló eszközök (göngyölegek) tárolásának általános szabályai	116
51.8. Élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok tárolásának általános szabályai	117
51.9. Raktárhelyiségek rágcsálók, rovarok elleni védelme	117

X. FEJEZET

KÉSZLETEK ROVANC SOLÁSA TERMÉSZETES VESZTESÉGEK ELSZÁMOLÁSA

52. Készletek rovincsolása	120
53. Természetes veszteségek elszámolása	121
53.1. Természetes veszteségek fogalma	121

	Oldal
53.2. Természetes veszteségek mértéke	121
53.3. Élelmiszer veszteségek elszámolása	121
53.4. Sertésvágási és feldolgozási veszteségek elszámolása	123
53.5. Téli tárolású burgonya, zöldség, hagyma, gyümölcs vesz- teség elszámolása	124
53.6. Takarmány veszteségek elszámolása	124
53.7. Élelmiszerhiányok és többletek kompenzálása	124
53.8. Élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok leírása, kom- penzálása	126

XI. FEJEZET

A KONYHA RENDELTETÉSE ÉS ELHELYEZÉSE

54. A konyha rendeltetése és az elhelyezés irányelvei	127
55. A konyhablokk helyiségei és berendezésük	129

XI. FEJEZET

EGÉSZSÉGÜGYI ÉS HIGIÉNIAI ELŐÍRÁSOK

56. Az élelmezési szakszolgálattal kapcsolatos egészségügyi és hi- giéniai előírások	134
56.1. Az előírások betartása, betartatása	134
56.2. Az élelmezést végző személyekkel szembeni egészségügyi követelmények	134
56.3. Az élelmiszer szállítás egészségügyi előírásai	137
56.4. Az élelmiszer feldolgozó helyiségekkel szembeni egészség- ügyi követelmények	140
56.5. Az élelmiszer feldolgozás egészségügyi követelményei	141
56.6. Az elkészített ételek minőségének ellenőrzése, az ízlelés (kóstolás) előírásai	145
56.7. Ételminta vétel és megőrzés előírásai	147
56.8. Eljárás ételmérgezés esetén	148
56.9. Az élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok megtisztítá- sának (mosogatásának) követelményei	149

XIII. FEJEZET

ELLENŐRZÉS

57. Az élelmezési szakszolgálat ellenőrzése	153
1. sz. melléklet: Érvényben levő utasítások, intézkedések	156

I. FEJEZET

ÁLTALÁNOS RÉSZ

1. Az élelmezési szakszolgálat fogalma és rendeltetése

1.1. Az élelmezési szakszolgálat — mint az anyagi-technikai szolgálat egyik szakágazata — részben önállóan, részben a pénzügyi szolgálattal együttműködve gondoskodik:

1.11.

- a BM csapategységek és szervek sor- és hivatásos állományának, polgári alkalmazottainak,
- a BM egészségügyi intézeteiben gyógykezelés alatt álló betegeknek, és
- a határőrizeti és rendőrhatósági őrizetben levő őrizeteseeknek, előzetes letartóztatottnak (továbbiakban: fogvatartottak) az élelmezési normagazdálkodás (továbbiakban: normaélelmezés), illetve közétkeztetés keretén belüli élelmezéséről,

1.12. A BM csapategységek, szervek és intézetek (továbbiakban: „szervek”) élelmezés-felszerelési eszközök és anyagokkal, valamint anyagjárandósági cikkekkel való ellátásáról, továbbá

1.13 a BM állatállományának takarmány ellátásáról.

1.2. Az élelmezési szakszolgálat végzi mindazokat a feladatokat, amelyeket „Az Anyagi-Technikai Szolgálat Általános Szabályzata” az egyes szakszolgálati ágak vonatkozásában általános feladatként előír.

2. Az élelmezési szakszolgálat ellátási és gazdálkodási körébe tartozó anyagnemek, anyagjárandósági cikkek

2.1. Az élelmezési szakszolgálat ellátási és anyaggazdálkodási körébe tartoznak:

- az élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok,
- az élelmiszerek,
- szemes- és szálas takarmányok, állattáp anyagok,
- az alomszalma,
- a cigaretta, tisztálkodási szappan, és
- a felsorolt anyagnemek, anyagjárandósági cikkek csomagolására, szállítására és tárolására szolgáló — a BM vagy a szállító vállalatok tulajdonát képező — göngyölegek.

Az anyagnemek és anyagjárandósági cikkek tételes felsorolását a „Részletes Cikkjegyzék” tartalmazza.

II. FEJEZET

AZ ÉLELMEZÉSI SZAKSZOLGÁLAT SZERVEINEK ÉS BEOSZTOTTAINAK FELADATKÖRE

3. Az élelmezési szakszolgálat szervei

3.1. A 2. pontban meghatározott szakanyagok vonatkozásában az általános és a szakfeladatokat az alábbi szervek és személyek látják el:

3.11. A Belügyminisztériumban

- egyrészt minisztériumi (felsőfokú) szinten, másrészt középfokú (testületi) szinten a BM Anyagi és Technikai Csoportfőnökség illetékes osztálya, mint az élelmezési szakszolgálat országos szabályozó, irányító, szakfelügyeleti és gazdálkodó szerve.

3.12. A BM testületi országos parancsnokságoknál

- középfokú (testületi) szinten az országos parancsnok (szervezetszerű anyagi-műszaki-pénzügyi helyettes) és a testületi anyagi és technikai szakszolgálat vezetőjének irányítása mellett a hatáskörileg illetékes alosztály, mint a testületi élelmezési szakszolgálat közvetlen irányító, gazdálkodó és ellenőrző szerve.

3.13. A végrehajtó szerveknél

- önálló és utalt számadótesteknél; a számadótest parancsnok és az anyagi vezető irányítása mellett az élelmezési szakszolgálat vezetője és beosztottai,
- anyaggazdálkodási alegységeknél; Hór. csapategységeinél az alegység parancsnok közvetlen irányítása mellett az őrsellátó, a kormányőrségi, a rendőrségi és az egyéb szerveknél — személyében — az alegységparancsnok (vezető), vagy az anyagi megbízott.

4. Az élelmezési szakszolgálat minisztériumi (felsőfokú) szerve

4.1. A minisztériumi (felsőfokú) szerv általános feladatait a saját ügyrendje, valamint „Az Anyagi-Technikai Szolgálat Általános Szabályzata” határozza meg.

4.2. Élelmezési szakfeladatai;

4.21. az élelmiszerek, takarmányok, állattápok és az anyagjárandósági cikkek társmisztériumoknál, országos iparági és kereskedelmi központoknál (vállalatoknál) való biztosítása, ennek kapcsán az időszakos igénylések felülbírálata, az igénylő szervek értesítése az igénylésük elfogadásáról, vagy módosításáról,

4.22. az élelmiszer-ellátási helyzet és -felhasználás értékelése az időszakos „anyagstatisztikai” és „élelmiszer beszerzési jelentés”-ek útján, a jelentett fontosabb élelmezésfelszerelési eszközök és anyagok operatív nyilvántartása,

4.23. a közvetlen számadótestek által készített „Havi elszámolás és jelentés”-ek felülvizsgálatának (szigorlásának) ellenőrzése,

4.24. a közvetlen számadótestek és a középfokú (testületi) anyagi szervek normaélelmezésről készített „Összesítő”-inek felülvizsgálata és elemzése, az országos „Összesítő” elkészítése.

5. A középfokú testületi (anyagi) szervek

5.1. A középfokú (testületi) anyagi szervek általános feladatait a testületi országos parancsnokságok ügyrendje és „Az Anyagi-Technikai Szolgálat Általános Szabályzata” határozza meg.

5.2. Élelmezési szakfeladataik;

5.21. a testületi élelmiszer-, állattápigénylések összeállítása és felterjesztése,

5.22. az elfogadott élelmiszer-, állattápigénylések visszaigazolása, a testületi elosztó megküldése a szállító vállalatoknak,

5.23. a számadótestek élelmiszerbeszerzési jelentéseinek értékelése, a testületi jelentések elkészítése és felterjesztése,

5.24. a felülvizsgálat (szigorlás) szempontjából közvetlenül hozzájuk tartozó számadótestek „Havi elszámolás és jelentés”-einek és az alegységekkel rendelkező számadótestek „Összesítő”-inek felülvizsgálata (szigorlása), elemzése, a testületi „Összesítő” elkészítése és felterjesztése.

5.3. Felelősek a felsorolt feladatok végrehajtásáért, a testület — élelmezési szakszolgálat gazdálkodási hatáskörébe tartozó — anyagokkal való ellátottságáért, a gazdálkodás szabályszerűségéért, a kiadott vagy elmulasztott intézkedések anyagi következményeiért.

6. Végrehajtó anyagi szervek

6.1. A végrehajtó anyagi szervek (önálló és utalt számadótestek, anyaggazdálkodási alegységek) általános feladatait a saját ügyrendjük és „Az Anyagi-Technikai Szolgálat Általános Szabályzata” határozza meg.

6.2. Élelmezési szakfeladataik;

6.21. az élelmezési szakszolgálat tevékenységét irányító és vezető, az élelmezési szakszolgálat feladatait ellátó, vagy azok elvégzésében közreműködő személyeknél felsorolt feladatok végrehajtása,

6.22. az igényjogosultak élelmezésének, élelmezés-felszerelési eszközökkel és anyagokkal, anyagjárandósági cikkekkel való ellátásának gyakorlati lebonyolítása,

6.23. a szolgálati állatállomány takarmányellátásáról való gondoskodás.

6.3. Felelősek a számadótest, anyaggazdálkodási alegység élelmezési szakanyagokkal való ellátottságáért, a gazdálkodás szabályszerűségéért.

7. A számadótest parancsnok

7.1. A számadótest parancsnoka az élelmezési szakszolgálat munkáját a számadótest anyagi vezetője útján irányítja.

7.2. Az anyagi és technikai szolgálattal kapcsolatos általános feladatait „Az Anyagi-Technikai Szolgálat Általános Szabályzata” határozza meg.

7.3. Feladatai az ételmezés terén;

7.31. gondoskodjék a nagy létszámú (századnak megfelelő, vagy ennél nagyobb) létszámú normaételmezést folytató szerveknél konyhaügyletesi szolgálat biztosításáról és vezényléséről,

7.32. biztosítsa az ételmezési szakszolgálat részére szükséges étkezési létszámadatokat a törzsfőnök, pénzügyi szolgálat, vagy létszámnnyilvántartó útján,

7.33. rendszeresen kísérje figyelemmel és ellenőrizze az étkezés színvonalát, az ételek minőségét és mennyiségét,

7.34. rendszeresen számoltassa be a számadótest anyagi vezetőjét az ételmezési szakszolgálat tevékenységéről, helyzetéről, a szükséges segítség, támogatás megadása, intézkedések megtétele céljából.

7.4. Felelős az ételmezési szakszolgálat ellátásához szükséges szolgálati előfeltételek és körülmények biztosításáért, az ételmezési szakszolgálatot érintően elmulasztott, vagy az általa kiadott intézkedések anyagi következményeiért, az emiatt bekövetkezett ellátási zavarokért.

8. A számadótest anyagi vezetője

8.1. A számadótest anyagi vezetője az ételmezési szakszolgálat vezetőjének munkáját az illetékes alosztály (csoport) vezetője útján vagy közvetlenül, a szakszolgálatba beosztottak munkáját pedig az ételmezési szakszolgálat vezetője útján irányítja.

8.2. „Az Anyagi-Technikai Szolgálat Általános Szabályzata”-ban meghatározott feladatokon túlmenően

feladatai az ételmezési szakszolgálat vonatkozásában;

8.21. rendszeresen kísérje figyelemmel, illetve ellenőrizze az étkezés színvonalát, az ételek minőségét és mennyiségét, szükség esetén intézkedjék az észlelt hibák megszüntetésére az ételmezési szakszolgálat vezetője útján,

8.22. rendszeresen tájékoztassa a számadótest parancsnokát az ételmezési szakszolgálat tevékenységéről, az ellátottság helyzetéről, az ételmezési szakszolgálattal kapcsolatos fontosabb intézkedésekről, eseményekről,

8.23. kiadmányozza és felterjeszti az időszakos „élelmiszer-igénylés”-eket, az „anyagstatisztikai jelentés”-eket és az „élelmiszer beszerzési jelentés”-eket,

8.24. normaélelmezést folytató szerveknél;

- jóváhagyja az étrendeket,
- személyesen, vagy a kijelölt szakelőadó útján felülvizsgálja (szigorolja) a gazdálkodásról készített „havi elszámolás és jelentés”-eket,
- intézkedik a felülvizsgálat során megállapított hibák megszüntetésére,
- felterjeszti a felülvizsgált „havi elszámolás és jelentés”-ek alapján készített féléves „összesítő”-ket.

8.3. Felelős az élelmezési szakszolgálat szakmai irányításáért, az élelmezési szakszolgálat tevékenységének szabályszerűségéért, a személyi állomány előírásnak megfelelő élelmezéséért és anyagjárandósági cikkekkel való ellátásáért, a szolgálati állatok takarmányozásáért, az elmulasztott, vagy az általa kiadott intézkedések anyagi következményeiért, az emiatt bekövetkezett ellátási zavarokért.

9. Az alegységparancsnok

9.1. Az alegységparancsnok az élelmezési szakszolgálattal kapcsolatos feladatokat személyesen, vagy az ezzel megbízott személy (őrsellátó, anyagi megbízott stb.) útján végzi.

Feladata az alegység személyi állományának élelmezési formájától függően eltérő, éspedig;

9.2. Normaélelmezést folytató anyaggazdálkodási alegységeknél:

9.21. az őrsellátó (élelmezéssel megbízott személy) munkájának irányítása és ellenőrzése,

9.22. az élelmezési létszámadatok közlése,

9.23. az élelmezési, takarmány, élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok, anyagjárandósági cikkek időbeni igénylése, az anyagok szabályszerű felhasználásának, rendeltetésszerű használatának, nyilvántartásának, tárolásának, karbantartásának rendszeres ellenőrzése,

9.24. az étrend jóváhagyása, havi elszámolás és jelentések felülvizsgálatra (szigorlásra) való felterjesztése,

9.25. a változatos étkezés biztosítása, az ételfélék és az állatok ellátásához szükséges takarmányanyagok minőségének és mennyiségének ellenőrzése,

9.26. az élelmiszerek és göngyölegek havonkénti, az élelmészfelszerelések félvévenkénti tételes rovincsolása,

9.27. az élelmezéssel kapcsolatos káreljárások kezdeményezése, a kárt okozók fegyelmi felelősségre vonása.

9.3. Közétkeztetést fenntartó anyaggazdálkodási alegységeknél:

9.31. a személyi állomány élelmezésének biztosítása a közétkeztetés útján,

9.32. a „Közétkeztetési Szabályzat”-ban meghatározott feladatok végrehajtása, a közétkeztetés működésének, a nyilvántartások vezetésének rendszeres ellenőrzése, szabályszerűségének biztosítása,

9.33. az alegység készletében levő élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok nyilvántartása, meglétének, rendeltetésszerű használatának rendszeres ellenőrzése, a hiányzó anyagok igénylése, a feleslegek bejelentése,

9.34. a takarmány és kutyatáp nyilvántartása, az elszámolások folyamatos vezetése, megszerkesztése és felterjesztése,

9.35. az élelmezéssel kapcsolatos káreljárások kezdeményezése.

9.4. Egyéb normagazdálkodást nem folytató, közétkeztetéssel nem rendelkező anyaggazdálkodási alegységeknél:

9.41. a személyi állomány élelmezésének nem a BM szervek útján való biztosítása, továbbá

9.42. a 9.33.—9.35. pontokban részletezett feladatok elvégzése, amennyiben ezek az anyaggazdálkodási alegység vonatkozásában indokoltak.

9.5. Felelős az anyaggazdálkodási alegység személyi állományának előírásoknak megfelelő élelmezéséért és anyagjárandósági cikkekkkel való ellátásáért, a szolgálati és haszonállatok ta-

kormányozásáért, az alegység szükségleteinek időbeni biztosításáért, a készletében levő anyagok rendeltetésszerű használatáért, szabályszerű elszámolásáért, elmulasztott, vagy általa kiadott intézkedések anyagi következményeiért, az emiatt bekövetkezett ellátási zavarokért.

10. A végrehajtó szervek élelmezési szakszolgálatába beosztottak

10.1. A végrehajtó szerveknél az élelmezéssel kapcsolatos gyakorlati feladatokat a számadótesteknél az élelmezési szakszolgálatba beosztottak, az anyaggazdálkodási alegységeknél pedig az őrsellátó, illetőleg az ezzel megbízott személyek végzik.

10.2. Az élelmezési szakszolgálat vezetőjének közvetlen alárendeltségében, illetőleg szakirányítása mellett tevékenykednek;

- az élelmezési előadó,
- a beszerző,
- az élelmiszer nyilvántartó (könyvelő),
- az élelmiszer és takarmánykezelő raktáros,
- a főszakács és a szakácsok (nagy létszámú egységeknél cukrász, konyhamészáros, felszolgálók),
- az alárendelt, utalt számadótestek, anyaggazdálkodási alegységek élelmezését végző beosztottak,
- a kisegítő munkára vezényeltek (a vezénylés idején).

11. Az élelmezési szakszolgálat vezetőjének feladata

11.01. az élelmezési szakszolgálat vezetése, az élelmezési szakszolgálatba beosztottak irányítása és ellenőrzése, az élelmezési szakszolgálatba beosztottak szakmai és politikai továbbképzése,

11.02. bázisadatok gyűjtése, a szükségletek állandó figyelemmel kísérése, felmérése, az élelmezési szakszolgálat különféle anyagi és pénzügyi tervjavaslatainak elkészítése,

11.03. az ügykörét érintő költségvetési keretek nyilvántartása, azok emelésére, csökkentésére, vagy átcsoportosítására vonatkozó javaslatok elkészítése,

11.04. élelmiszer, takarmány, anyagjárandósági cikk, és a soron kívüli élelmezés-felszerelési anyagigénylések megszerkesztése,

11.05. a nem kiemelt közétkeztetések élelmiszerszükségleteinek biztosítása az illetékes megyei tanácsok útján,

11.06. a számadótest részére központilag biztosított és kiutalt anyagok felvételezése, a beszerzendő anyagok megrendelése, beszerzése, vagy a beszerzések irányítása,

11.07. a felvételezett, vagy beszerzett, vagy saját műhelyben készített anyagok beszállításáról, tárolásáról és nyilvántartásba vételéről való gondoskodás, a szabályszerű tárolás, karbantartás megszervezése, ellenőrzése,

11.08. a raktári készletek és a nyilvántartás egyezőségének, az érintett szakanyag raktárak rendjének rendszeres ellenőrzése, a tűz- és vagyonbiztonság biztosítása,

11.09. az élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok elosztása, utalványozása, a szükséges javítások és felújítások elvégzése,

11.10. a közétkeztetések anyaggazdálkodási tevékenységének, a gazdálkodás szabályszerűségének rendszeres ellenőrzése,

11.11. az alegységek közötti anyagátcsoportosítások végrehajtása, használhatatlanná vált felszerelési anyagok kicserélése, feleslegek bevonása, használatból való kivonásra, átadásra, értékesítésre való előkészítése,

11.12. a normaélelmezést folytató anyaggazdálkodási alegységek ellátásának megszervezése, az élelmiszerszükségletek biztosítása, az alegységek részére kiadásra kerülő élelmiszerek, takarmányok elosztása, utalványozása, és az ellátás végrehajtásának ellenőrzése,

11.13. a külön utasításban előírt tartalékok kialakítására vonatkozó intézkedések végrehajtásának, a tartalékolt cikkek rendszeres cseréjének, felfrissítésének előírt időszakonkénti ellenőrzése,

11.14. az étrendkészítés, ételminták rendszeres vételének, tárolásának, valamint a havi elszámolás és jelentések vezetésének ellenőrzése, és az utasításokban előírt ellenőrzések végrehajtása,

11.15. az alegységek elszámolásainak számszaki és érdemi felülvizsgálata (szigorlása), a megállapított hibák megszüntetésére észrevételek, intézkedések kiadása,

11.16. az élelmiszer feldolgozás, ételkészítés és kiosztás rendszeres ellenőrzése,

11.17. az időszakos jelentések és a minisztériumi (felsőfokú), illetőleg a középfokú (testületi) anyagi szervek által esetenként, külön utasítással elrendelt statisztikai adatszolgáltatások összeállítása és felterjesztése,

11.18. az igényelt és ténylegesen beszerzett élelmiszerek arányának, az igénylések realitásának értékelése, az időszakos élelmiszer beszerzési jelentések elkészítése,

11.19. a számlák záradékolása és a pénzügyi szolgálathoz való továbbítása,

11.20. a balesetvédelmi és közegészségügyi (higiéniai) előírások betartásának, az élelmezési szakszolgálatban dolgozók kötelező orvosi vizsgálaton való részvételének ellenőrzése,

11.21. az élelmezési kárügyek intézése,

11.22. az idegen göngyölegek visszaszolgáltatásának megszervezése,

11.23. a számadótest anyagi vezetőjének rendszeres tájékoztatása az élelmezési szakszolgálat helyzetéről, problémáiról, az ellenőrzések során szerzett tapasztalatairól, az általa tett, vagy szükségesnek vélt intézkedésekről.

11.24. Felelős a felsorolt feladatok végrehajtásáért, az élelmezési szakszolgálat szabályszerű működéséért;

- a személyi állomány előírásoknak megfelelő élelmezéséért és anyagjárandósági cikkekkel való ellátásáért, a szolgálati és használatok takarmányozásáért,
- az általa, illetőleg a szakszolgálat beosztottai által készített rendszeres elszámolások, jelentések, adatszolgáltatások adatainak valódiságáért és számszaki pontosságáért,
- a nyilvántartásba vétel elmulasztásából eredő esetleges károkért, az elmulasztott, vagy az általa kiadott intézkedések anyagi következményeiért, az emiatt bekövetkezett ellátási zavarokért.

12. Az élelmezési előadó feladatai

12.1. Normaélelmezést folytató szerveknél.

12.11. az élelmezési szakszolgálat vezetőjének távollétében annak helyettesítése,

12.12. a munkaköri leírásban felsorolt, illetőleg a számadótest anyagi vezetője, vagy az élelmezési szakszolgálat vezetője által esetenként meghatározott feladatok ellátása.

12.13. Felelős az előírt feladatai végrehajtásáért, az általa készített rendszeres elszámolások, intézkedések, jelentések, adatszolgáltatások adatainak számszaki helyességéért, valódiságáért, az elmulasztott, vagy általa kiadott intézkedések anyagi következményeiért.

12.2. Normaélelmezést nem folytató szerveknél.

12.21. A normaélelmezést nem folytató szerveknél az élelmezési szakszolgálatkal kapcsolatos feladatokat az élelmezési előadó, vagy — más szakszolgálati feladatok ellátása mellett — kijelölt előadó végzi.

12.22. Feladatai megegyeznek az élelmezési szakszolgálat vezetőjének feladataival azzal az eltéréssel, hogy azokból csak a szerv jellegéből adódó feladatokat kell elvégeznie, vagyis;

- ha a szerv közétkeztetéssel rendelkezik, akkor az azzal kapcsolatos feladatokat,
- ha közétkeztetéssel nem rendelkezik, akkor csak az élelmezés-felszerelési eszközökkel és anyagokkal, valamint az anyagjárandósági cikkekkel kapcsolatos gazdálkodási és ellátási feladatokat.

12.23. Felelős:

- a munkaköri leírásban felsorolt feladatok végrehajtásáért, a személyi állomány előírásoknak megfelelő élelmezéséért, anyagjárandósági cikkekkel való ellátásáért, a szolgálati állatok takarmányozásáért,
- az általa, illetőleg a szakszolgálati feladatokat végző beosztottak által készített rendszeres elszámolások, jelentések, adatszolgáltatások adatainak valódiságáért, számszaki pontosságáért,

- a nyilvántartásba vétel elmulasztásából eredő esetleges károkért, az elmulasztott, vagy az általa kiadott intézkedések anyagi következményeiért, az emiatt bekövetkezett ellátási zavarokért.

13. A beszerző

13.1. A beszerzőnek ismernie kell a beszerzési (anyagbiztosítási) körülményeket, a minőségi és mennyiségi átvétel szabályait, a beszerzéssel kapcsolatos okmányokat és adminisztrációt.

13.2. A beszerző napi feladatait az élelmezési szakszolgálat vezetője határozza meg.

13.3. Feladata általában:

13.31. a beszerzési terv összeállításában való részvétel,

13.32. az anyagok beszerzése, átvétele, beszállítása és a raktárosnak való átadása,

13.33. az alárendelt anyaggazdálkodási alegységek részére kiszállításra kerülő anyagok előkészítésében, csomagolásában és kiszállításában való részvétel,

13.34. az idegen göngyölegek visszaszállítása.

13.4. Felelős a kapott feladatok végrehajtásáért, az anyagok megrendelés (szállítási szerződés) szerinti mennyiségi és minőségi átvételéért, amennyiben a szállítást is a beszerző végzi, az előírások szerinti szállításáért, a részére kiadott pénzeszközök, okmányok, bélyegzők meglétéért, rendeltetésszerű felhasználásáért és elszámolásáért.

14. A nyilvántartó

14.1. Feladata:

14.11. a nyilvántartások — mindenkor érvényes utasítások előírásai szerinti — vezetése, az okmányok, számadások gyűjtése és megőrzése,

14.12. az anyagnyilvántartás esetenkénti egyeztetése az alegység- és raktári nyilvántartással,

14.13. a göngyöleg nyilvántartás vezetése és havonkénti egyeztetése a pénzügyi szolgálat által vezetett azonos nyilvántartással,

14.14. a nyilvántartás havonkénti és esetenkénti lezárása (átadás-átvétel, rovancsolás stb. alkalmával),

14.15. az egyes jelentések összeállításához szükséges adatok kigyűjtése, megadása.

14.2. Felelős a felsorolt feladatok végrehajtásáért, a nyilvántartásokba bejegyzett adatok helyességéért, a nyilvántartások szabályos naprakész vezetéséért, minden egyes anyagváltási okmány, illetve tétel lekönyveléséért, az okmányok, bizonylatok, nyilvántartások meglétéért.

15. Az élelmiszer és takarmánykezelő raktáros

15.1. Feladata:

15.11. az eszközök, anyagok szabályszerű átvétele, kiadása, tárolása és karbantartása,

15.12. az élelmiszerkészletek folyamatos cseréje, felfrissítése,

15.13. a raktári helyiségek, mérlegek, súlyok, csomagolóeszközök stb. előkészítése a vételezéshez, anyagkiadáshoz,

15.14. a raktárban foglalkoztatottak munkájának megszervezése, irányítása, ellenőrzése,

15.15. a göngyölegek kitisztíttatása, gyűjtése, megőrzése, és a szállító vállalatokhoz visszaküldésre való előkészítése,

15.16. a raktárfelszerelési eszközök karbantartása, időbeni gondoskodás, illetőleg javaslattétel a mérőeszközök időszakonkénti hitelesítésére,

15.17. ahol külön raktári nyilvántartást is vezetnek, a raktári anyagnyilvántartás vezetése, a kiadási, illetve bevételi okmányok gyűjtése és megőrzése,

15.18. a tárolóhelyek rendszeres tisztántartása, féregtelenítése, illetve féregteleníttetése,

15.19. a vagyon- és tűzbiztonsági intézkedések megtétele, a tárolóhelyek nyitása, zárása, a tűzbiztonsági berendezés működésének rendszeres ellenőrzése.

15.2. Felelős a felsorolt feladatok végrehajtásáért, az anyagátadás-átvételek időbeni és szabályszerű lebonyolításáért, a tárolt anyagok szakszerű tárolásáért, meglétéért és azok minőségének fenntartásáért, valamint a raktári rendért és a raktárhelyiségek tűz- és vagyonbiztonságáért.

16. A főszakács (alegységeknél az önálló szakács)

16.1. Feladata:

16.11. az étkezők, szolgálatilag távol levők létszámának megismerése,

16.12. a beosztott szakácsok, cukrászok, konyhamészárosok (hentesek) és a konyhára vezényelt kisegítők munkájának megszervezése, a beosztott szakácsok szakmai továbbképzése (gyakorlati oktatása),

16.13. az étrend összeállításában való közreműködés,

16.14. a konyha részére utalványozott nyersanyagok felvételezése (csapategységeknél a konyhaügyeletes jelenlétében), a raktárból átvett nyersanyagok lehetőség szerinti maximális mennyiségben és kifogástalan minőségben való feldolgozása, feldolgoztatása, az ételek kiosztásának irányítása,

16.15. a hulladék gyűjtéséről, időbeni elszállításáról való gondoskodás,

16.16. a konyhai berendezések, eszközök megőrzése, rendszeres tisztántartása, tisztíttatása, a szükséges tisztítóanyagok előírások szerinti felhasználásának biztosítása,

16.17. a konyhai beosztottak és kisegítők testi épségének biztosítása, az előírt balesetvédelmi előírások betartatása,

16.18. a konyharend, a tisztasági és egészségügyi rendszabályok betartása, az előírt orvosi vizsgálatokon való megjelenés,

16.19. az ételminták vétele, előírás szerű tárolása.

16.2. Felelős a felsorolt feladatok végrehajtásáért, az élelmiszeranyagok gazdaságos és előírás szerű feldolgozásáért és fel-

használásáért, az ételek időben való elkészítéséért, mennyiségéért, minőségéért, az előírt balesetvédelmi, tisztasági és egészségügyi rendszabályok betartásáért.

17. Beosztott szakácsok

17.1. A beosztott szakácsok napi feladatait a főszakács határozza meg.

17.2. Feladatuk általában:

17.21. a nyersanyagok felvételezésénél való közreműködés,

17.22. az átvett nyersanyagok konyhai előkészítése, feldolgozása,

17.23. az elkészített ételek adagolása és kiosztása,

17.24. az előírt orvosi vizsgálatokon való megjelenés,

17.25. ha konyhai kisegítő munkás nincs, az előkészítő helyiségek és a konyha takarítása, tisztántartása, a konyhai főzőedények, berendezések és felszerelések megtisztítása, mosogatása és karbahelyezése.

18. Cukrárszok

18.1. A cukrárszok napi feladatait a főszakács határozza meg.

18.2. Feladatuk általában:

18.21. a sütemények, cukrászati készítmények nyersanyagai felvételezésénél való közreműködés,

18.22. az étrendbe beállított sütemények elkészítése, adagolása, kiosztásra való előkészítése,

18.23. az egyéb konyhai munkálatokban való közreműködés,

18.24. az előírt orvosi vizsgálatokon való megjelenés.

19. Konyhamészárosok (hentesek)

19.1. A konyhamészárosok, hentesek napi feladatait a főszakács határozza meg.

19.2. Feladatuk általában:

19.21. a napi ételkészítéshez szükséges nyershús, vagy húskészítmény felvételezésénél való közreműködés,

19.22. az átvett húsféleségek főzéshez, kiosztáshoz való előkészítése, a nyershúsok kicsontozása, szeletelése, aprítása, ledarálása, a csontok eldarabolása, fűrészelése, a húskészítmények feldarabolása, adagolása stb.,

19.23. az egyben főtt, vagy sült húsok felszeletelése, adagolása,

19.24. az előírt orvosi vizsgálatokon való megjelenés,

19.25. a nyershús előkészítő helyiség takarítása, tisztántartása, a húsfeldolgozó gépek, húsvágó tőke és a feldolgozó eszközök és felszerelések megtisztítása, mosogatásáról és karbahelyezéséről való gondoskodás.

20. Konyhai kisegítők

20.1. A konyhai kisegítők napi feladatait a főszakács határozza meg.

20.2. Feladatuk általában:

20.21. raktárból vételezett élelmezési nyersanyagok (burgonya, zöldség, főzelékfélék stb.) megtisztítása, feldolgozásra való előkészítése,

20.22. a konyha és az előkészítő helyiségek takarítása, állandó tisztántartása,

20.23. a főző- és étkezőedényzet, konyhaberendezések és felszerelések megtisztítása, mosogatása és karbahelyezése,

20.24. hulladékanyagok összegyűjtése, elszállítása.

20.3. A konyhai kisegítők — mivel az időszakos szűrővizsgálatokon nem vesznek részt — a konyhában és tálalóban a főzési és tálalási idő alatt nem tartózkodhatnak.

21. Őrsellátó (élelmezéssel megbízott személy)

21.1. Az őrsellátó (élelmezéssel megbízott személy) az élelmezési szakszolgálattal kapcsolatos feladatait az élelmezési szak-

szolgálat vezető és az alegységparancsnok irányításának megfelelően végzi.

21.2. Feladatai:

21.21. az ételmezést végző személyek munkájának megszervezése, irányítása és ellenőrzése,

21.22. ételmiszer, takarmány, anyagjárandósági cikk és ételmezésfelszerelési anyagigénylések elkészítése, a kiutalt anyagok átvétele, a biztosított ételmiszerek megrendelése, beszerzése, beszállítása,

21.23. az étrend elkészítése, jóváhagyatása, a normák szerinti zavartalan étkeztetés feltételeinek biztosítása, az állatok takarmányozásának megszervezése, a takarmány kiadása, az etetés, itatás ellenőrzése,

21.24. az átvett anyagok nyilvántartása, tárolása, utalványozása, felhasználásra való kiadása,

21.25. a kiadott anyagok feldolgozásának, felhasználásának, az elkészített ételek mennyiségének, minőségének, kiosztásának ellenőrzése, az ételminták rendszeres vételéről, előírt tárolásáról és őrzéséről való gondoskodás,

21.26. a havi elszámolás és jelentések vezetése, szerkesztése, felülvizsgálatra (szigorlásra) való felterjesztése, a kiadott észrevételekben, intézkedésekben felsorolt hibák megszüntetése, és a tett intézkedésekről a jelentés elkészítése,

21.27. a kiadott beszerzési előleg nyilvántartása, elszámolása, a számlák záradékolása és érvényesítésre, kifizetésre való felterjesztése,

21.28. az ételmezési kárügyek kezdeményezése.

21.3. Felelős:

21.31. a felsorolt feladatok végrehajtásáért, az alegység személyi állománya előírások szerinti ételmezéséért, anyagjárandósági cikkekkel való ellátásáért, a szolgálati és haszonállatok takarmányozásáért, az alegység készletében levő anyagok rendeltetészerű használatáért, szabályszerű elszámolásáért,

21.32. az elmulasztott, vagy az általa kiadott intézkedések anyagi következményeiért, az emiatt bekövetkezett ellátási zavarokért.

22. Az ételmezésben közreműködők

22.1. Az ételmezésben közreműködők még a szolgálati tevékenységük ideje alatt sem tartoznak az ételmezési szakszolgálat alárendeltségébe.

22.2. Feladatuk általában:

az előírásoknak megfelelő, zavartalan ételmezés biztosítása érdekében a katonai rend és fegyelem fenntartása, valamint a higiéniai és egészségügyi előírások betartatása, azok betartásának ellenőrzése.

23. A konyhaügyeletes

23.1. Konyhaügyeleti szolgálatot csak a nagy létszámú (századnak megfelelő, vagy ennél nagyobb létszámú) csapategységknél, iskoláknál és tanalakulatoknál kell szervezni.

23.2. Konyhaügyeleti szolgálatra a legképzettebb tiszthelyetteseket, tiszteseket kell vezényelni. Az anyagi-pénzügyi-technikai szakszolgálatba beosztottak konyhaügyeletesi szolgálatra nem vezényelhetők.

23.3. A konyhaügyeletes a csapatügyeletes (napos) tisztnek az alárendeltje. Szolgálati ideje alatt előljárója a beosztott szakácsoknak, konyhai kisegítőknél.

23.4. Részletesen ismernie kell az alegységenkénti és étkezéskénti létszámot, valamint a közegészségügyi előírásokat.

23.5. Feladata:

23.51. a konyhaügyeletesi szolgálati kötelmek, közegészségügyi előírások áttanulmányozása és megismerése,

23.52. a nyersanyagok felvételezésénél való jelenlét, az anyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése, kifogás esetén jelentéstétel,

23.53. a kiadott élelmiszerek feldolgozásának és a megengedhető maximális mennyiségben való felhasználásának ellenőrzése,

23.54. a higiéniai és egészségügyi előírások betartatása, a konyharend és tisztaság biztosítása,

23.55. az adagolás és ételkiosztás szabályszerűségének és a távollevők étkeztetésének biztosítása,

23.56. az előjáróknál és az ellenőrzésre jogosult személyeknél való jelentkezés, jelentéstétel.

23.6. Felelős a felsorolt feladatok végrehajtásáért, a konyha részére utalványozott anyagok átvételének szabályszerűségéért (a mennyiség és minőség ellenőrzéséért), az utalványozott anyagok lehetőség szerinti maximális mennyiségben való felhasználásáért, az ételek adagolásáért és az előírt időben való kiosztásáért, a higiéniai előírások betartásáért, a konyharendért és tisztaságért.

24. Orvos (eü. beosztott)

24.1. Feladata:

24.11. az étrendszerkészítésben való részvétel annak érdekében, hogy az ellátás az élettani követelményeknek megfelelő legyen,

24.12. az élelmezéshez felhasznált élelmiszeranyagok kalóriaértékének — a szervnél történő — esetenkénti kiszámítása az étrend és az élelmiszer-utalvány és összesítő alapján,

24.13. az élelmezési szakszolgálatban dolgozók egészségügyi alapismeretekre való oktatása, illetve ezen tárgyból való vizsgáztatása,

24.14. az élelmezési szakszolgálatban dolgozók egészségügyi vizsgálata,

24.15. az élelmezési-blokk helyiségeinek, az élelmezési szakszolgálatban dolgozók tisztaságának ellenőrzése,

24.16. a beszállításra kerülő élelmiszerekre, szállító járművekre, az élelmiszer raktározásra, tárolásra, feldolgozásra, készétel szállításra vonatkozó egészségügyi és higiéniai előírások betartásának ellenőrzése,

24.17. az elkészült ételek minőségének esetenkénti érzékszervi ellenőrzése, indokolt esetben ételminták vétele, és az ételkiosztás megtiltása,

24.18. gyanús esetekben a szükséges laboratóriumi vizsgálatok elvégeztetése,

24.19. az intézkedésre jogosult vezetők rendszeres tájékoztatása, az észrevételek, megállapítások jelentése.

24.2. Felelős a felsorolt feladatok végrehajtásáért, az előírt közegészségügyi szabályok betartásának ellenőrzéséért.

III. FEJEZET

AZ ÉLELMEZÉSI ELLÁTÁS ÉS ANYAGGAZDÁLKODÁS RENDJE

25. Az élelmezési ellátás és anyaggazdálkodás rendje

25.1. Az ellátás alapját és mértékét az anyag- és pénznormák, valamint a létszámadatokat rögzítő szervezési állomány-táblázatok, továbbá a hosszú és középtávú tervek alapján elkészített és jóváhagyott éves költségvetés és az anyagszükségleti tervek képezik, illetve határozzák meg.

25.2. Az ellátás és anyaggazdálkodás általános szabályait „Az Anyagi-Technikai Szolgálat Általános Szabályzata”, az élelmezési szakszolgálattal kapcsolatos speciális szabályokat pedig jelen utasítás tartalmazza.

25.3. Élelmiszerekre nézve:

25.31. Tervezés, anyagbiztosítás.

Az élelmiszerek tervezése a mindenkor érvényes tervezési utasításban meghatározott elveknek megfelelően történik.

25.32. Tervezés szempontjából az élelmiszerek három csoportra oszlanak:

- mérleges,
- kiemelt szabad, és
- szabadforgalmú termékekre.

A mérleges termékek körét az Országos Tervhivatal, a kiemelt szabad cikkek körét pedig a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium határozza meg.

Az élelmiszerekre cikkenkénti elemi tervjavaslatot „anyagban” készíteni nem kell.

Az élelmezés pénzfedezetét az éves költségvetésben kell előirányozni, az ellátandók létszámát és a vonatkozó élelmezési normák pénzértékét alapul véve.

25.33. A normaélelmezést folytató szervek és a tervezési utasításban felsorolt, ún. kiemelt közétkeztetések részére

- a mérleges élelmiszereket a minisztériumi (felsőfokú) terv- és pénzügyi szerv központilag tervezi, és az éves szükségleteket az Országos Tervhivatal felé bejelenti,
- a kiemelt szabad cikkeket a negyedéves igénylések alapján — az igénylések készítésekor felmért szükségletnek megfelelő mennyiségben — a társmisztériumok és az illetékes kereskedelmi szervek útján a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv biztosítja.

A tervezési utasítás esetenkénti felsorolásában nem szereplő közétkeztetések részére a minisztériumi (felsőfokú) terv- és pénzügyi, valamint anyagi szervek élelmiszert nem terveznek, és nem is biztosítanak. Ezeknek a közétkeztetéseknek a mérleges és kiemelt szabad élelmiszer-szükségeit — az illetékes tanácsi szervek útján — a számadótestek saját hatáskörben kötelesek biztosítani.

25.34. Igénylés.

A számadótesteknek a normaélelmezést folytató szervek és a kiemelt közétkeztetések élelmiszerszükségeiből **negyedévenként** csak a „Mellékletek, nyomtatványminták” c. függelék 1. sz. minta szerinti nyomtatványon felsorolt, **a továbbiakban részletezett** mérleges és kiemelt szabad **élelmiszerekre kell igénylést készíteni** és felterjeszteni.

Az igénylésekben a

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| — nyershús (sertéshús, mar- | — marhabelső, |
| hahús és felvágottfélék | — pacal, |
| összesen), | — füstölt szalonna, |
| — borjúhús, | — zsír, |
| — H. kolbász, | — húskonzerv, |
| — sertésmáj, | — májkonzerv, |
| — marhamáj, | — engedményes bor, |
| — sertésbelső, | — sör |

negyedéves szükségleteket havi ütemezés nélkül, **egy mennyiségben**, de ha ugyanazt az élelmiszert több szállító vállalatnál kívánják beszerezni, akkor szállító vállalati részletezésben, a

- gyulai kolbász, és
- cs. szalámi

negyedéves szükségletet havi és szállító vállalati bontásban kell igényelni.

A szállító vállalatokat az igénylés „Megjegyzés” hasábjában kell feltüntetni.

Hús- és májkonzervet a szerveknek csak akkor kell igényelni, ha a szükségleteiket közvetlenül a konzervgyártól kívánják beszerezni.

Borjúhúst — a nyershústól elkülönítve — a vonatkozó tiltó kormányrendelet következtében — csak a BM Egészségügyi Intézetek és a BM külügyi osztály igényelhet.

A felsorolásban nem szereplő élelmiszereket igényelni, illetve a negyedéves igénylésekbe beállítani nem kell.

Az élelmiszer-igénylést 2 példányban kell elkészíteni. Abból egy példányt:

- a közvetlen számadótestek és a kiemelt közétkeztetések a **tárgynegyedévet megelőző hó 5-ig** a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szervhez,
- a testületi számadótestek pedig a **tárgynegyedévet megelőző hó 1-ig** az illetékes középfokú (testületi) anyagi szervhez

kötelesek felterjeszteni. Az igénylés második példánya a számadótestnél marad.

A negyedéves élelmiszer-igénylések első oldalán fel kell tüntetni:

- az alkalmazott élelmezési normák szerint külön-külön a várható átlagos napi létszámot,
- a több megye területén beszerzésre kerülő (megyei bontásban részletezett) élelmiszerigényeket,
- az „élelmezési szakszolgálat vezető kiegészítő jelentése” cím alatt az alapnormához beírt létszámból előreláthatólag hány főt kell ellátni hideg élelemmel (A hideg élelem ellátásra beállított létszám után meleg étkezéshez szükséges élelmiszereket igényelni nem szabad).

A középfokú (testületi) anyagi szervek a testületi számadótestek igényléseit kötelesek felülbírálni, szükség esetén a hiányzó adatokat pótolni, és a testület élelmiszer-igényésébe beépíteni.

A testületi „Élelmiszer-igénylés”-t (megyei bontásban) a „Mellékletek, nyomtatványminták” c. függelék 2. sz. minta szerinti nyomtatványon kell elkészíteni, és a **tárgynegyedévet megelőző hó 5-ig** a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szervhez felterjeszteni.

A középfokú (testületi) anyagi szervek — annak érdekében, hogy az „Élelmiszer-igénylés”-üket időben el tudják készíteni — a testületi számadótestek igényléseinek felterjesztési határidejét korábbi időpontban is meghatározhatják.

25.35. A minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv, a középfokú (testületi) anyagi szervek és a közvetlen számadótestek (kiemelt közétkeztetések) igényléseit érdemileg és számszakilag felülvizsgálja, elkészíti a BM negyedéves igénybejelentését, majd

- a közvetlen számadótesteket,
- a kiemelt közétkeztetéseket, és a
- középfokú (testületi) anyagi szerveket,

az igénylésük elfogadásáról (esetleges módosításáról) írásban értesíti.

Ezzel egyidejűleg az élelmiszerek vállalatoknál, kereskedelmi szerveknél való biztosítása érdekében a BM negyedéves igénybejelentését az illetékes minisztériumoknak, kereskedelmi központoknak megküldi.

A középfokú (testületi) anyagi szervek az igénylésük elfogadásáról (esetleges módosításáról) a testületi számadótesteket ugyancsak kötelesek értesíteni.

A középfokú (testületi) anyagi szervek a megynként elfogadott negyedéves mennyiségeken belül a tárgynegyedév során önállóan gazdálkodhatnak.

Az alegységek részére élelmiszer-szükségleteket igénylő számadótestek az értesítésben foglaltak alapján kötelesek az elfogadott negyedéves nyershús- és húskészítmény-mennyiségeket megyei és alegységenkénti bontásban, valamint szállítónkénti (húsbolt, közületi húselosztó) részletezésben a szállító vállalat központjához bejelenteni.

Amennyiben a szükséglet a rendelkezésre álló mennyiségnél magasabb, pótigénylést kell felterjesztetni, vagy megyék közötti átcsoportosítást kell kérni. A pótigénylést részletesen meg kell indokolni.

A feleslegként mutatkozó élelmiszer-mennyiségeket lemondani nem kell.

25.36. Beszerzés, beszállítás.

A normaélelmézést folytató szervek, alegységek mind a tartós (liszt, tésztafélék, cukor, rizs, só stb.), mind a gyorsan romló élelmiszer (kenyér, hús, tej, zöldség, zöldfőzelékfélék stb.) szükségleteiket saját maguk szerzik be, ezért az önálló gazdálkodást folytató alegységekkel rendelkező számadótestek kötelesek az al-

egységek beszerzését rendszeresen figyelemmel kísérni, a beszerzések zavartalanságának biztosítása érdekében a szükséges szállítási szerződéseket (megállapodásokat) megkötni, igénybejelentéseket megküldeni, az esetleges hiánycikkeket beszerezni, vagy a beszerzéshez segítséget nyújtani.

Az élelmiszerszükségletek beszerzése kétféle formában történik.

- **Központi** — termelő üzemektől, forgalmazó szervektől való **biztosítás útján, a felterjesztett igénylések, illetőleg azokból a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv által összesített negyedéves igénybejelentés alapján.**

Ebben a formában történik a

- gyulai kolbász,
- cs. szalámi,
- húskonzerv,
- májkonzerv,
- engedményes bor, és a
- sör

beszerzése. Ezekre az élelmiszerekre a számadótesteknek szállítási szerződést kötni, 10 napos megrendelést (szállítási ütemtervet) benyújtani nem kell.

- **Helyi** — termelő üzemektől, kereskedelmi szervektől való **beszerzés útján saját hatáskörben kötött szállítási szerződés (megállapodás), vagy 10 napos megrendelés (szállítási ütemterv) alapján.**

Ennek megfelelően;

a számadótesteknek a saját és az alegységek

- tartós élelmiszer-szükségleteinek biztosítására és havonkénti egyszeri kiszállítására a területileg illetékes kereskedelmi vállalatokkal,
- burgonya, zöldség, zöldfőzelék és gyümölcsfélék biztosítása érdekében pedig mind a folyamatos szükségletre, mind a téli betároláshoz szükséges mennyiségre — a területileg illetékes MÉK vállalatokkal, termelőszövetkezetekkel, vagy állami gazdaságokkal

szállítási szerződést (megállapodást) kell kötni.

A szállítási szerződésnek (megállapodásnak) tartalmaznia kell a tárgyidőszakban (általában havonta) szükséges élelmiszerek felsorolását és mennyiségét, az árumegrendelés módját, ütemezését, a szállítási határidőket, az áruval szemben támasztott minőségi követelményeket, az áru árát, a szállítás, átvétel előírásait, a számlák kiegyenlítésének, kifizetésének módját, a vissz-

áru elszámolás lehetőségeit, az üres vállalati göngyölegek rendszeres visszaszállítására és elszámolására vonatkozó előírásokat.

Az ellátásra vonatkozó jogerős szállítási szerződések (megállapodások) 1-1 példányát (több alegységre vonatkozó szerződés hiteles kivonatát) az érintett alegységeknek ki kell adni.

A tartós élelmiszer-szükségleteket általában a számadótestek kötelesek havonta megrendelni és kiszállíttatni, ezért ezekről a cikkekről — alegységenkénti részletezésben — 45 napi szükségletnek megfelelő „Ellátási terv”-et kell készíteni, és a szállító vállalatoknak megküldeni.

A számadótest parancsnok indokolt esetben átmenetileg, vagy hosszabb időre engedélyezheti, hogy valamennyi, vagy csak néhány alegység a tartós élelmiszereket és azok kiszállítását a vállalatnál közvetlenül megrendelhesse.

Közvetlen rendelés esetén ellátási tervet készíteni, vagy az érintett alegységeket az ellátási tervbe felvenni nem kell. A közvetlenül megrendelő alegységek a megrendeléseket 2 példányban kötelesek elkészíteni, és azt az őrsellátó (élelmezéssel megbízott személy) és az alegységparancsnok tartozik aláírni. A megrendelésből egy példányt a vállalatoknak kell megküldeni, egy példányt pedig a havi elszámolás és jelentéshez kell mellékelni.

A szállítási szerződéssel (megállapodással) folyamatos szállításra lekötött élelmiszer-mennyiségre a beszerzést végrehajtó szerv, alegység az első napi szállítás időpontját megelőzően 5 nappal a „Mellékletek, nyomtatványminták” c. függelék 3. sz. minta szerinti nyomtatványon 10 napos megrendelést (szállítási ütemtervet) köteles küldeni a vállalat, termelőszövetkezet, vagy állami gazdaság részére.

A

- nyershús (sertés-, marhahús és felvágottfélékre részletezve),
- borjúhús,
- h. kolbász,
- sertés- és marhamáj,
- sertés- és marhabelső,
- pacal,
- füstöltszalonna,
- zsír, és az
- adóterhes bor

szükségletekre, továbbá a korábbi felsorolásban nem szereplő egyéb szabad forgalmú élelmiszerekre külön szállítási szerződést kötni nem kell. Ezekre a cikkekre a beszerzést végrehajtó szervnek, alegységnek a szállító vállalatok (Húsip. Váll., vagy helyi húsüzlet stb.) részére a szállítást megelőző 5 nappal csak

az előző bekezdésben meghatározott, a 3. sz. minta szerinti nyomtatványon 10 napos megrendelést (szállítási ütemtervet) kell küldeni.

A 10 napos megrendelés egyébként szállítási szerződésnek tekintendő, a szállító vállalatok a szükségleteket ennek alapján is biztosíthatják.

25.37. Az élelmiszereket általában a vállalat telephelyén kell átvenni. Az átvételhez az átvevő közegnek (beszerzőnek) az alábbi iratokat kell magával vinnie:

- meghatalmazást (az állandó beszerzőnek visszavonásig érvényes meghatalmazást),
- a szállítási szerződést (megállapodást), vagy annak kivonatát,
- az előírásoknak megfelelően előre kiállított „Áruátvételi és szállítási elismervény”-t,
- az átvett anyagok elszállításához szükséges csomagoló eszközöket.

A beszerzett anyagokat az okmányok alapján, mérlegelve, súly, illetve űrmérték szerint kell a raktárosnak átadni. A helyszínen beszerzett anyagoknak az átvételi okmányokon feltüntetett minőségéért és mennyiségéért a beszerző felelős.

Amennyiben a szállító vállalat külön szállítási szerződéshez (megállapodáshoz) nem ragaszkodik, a saját tartós élelmiszer-szükségleteiket az alegységek részére élelmiszert nem biztosító számadótestek 10 napos megrendelés (szállítási ütemterv) alapján is beszerezhetik.

A szabad forgalmú élelmiszereket a helyi adottságok minél jobb kihasználásával elsősorban az állami gazdaságoktól, földművesszövetkezetektől és a termelőszövetkezetektől kell felvásárolni.

Amennyiben a beszerző szerv, alegység a megállapodás szerint lekötött cikkekkel valamilyen okból kifolyólag átvenni nem tudja, az átvétel esedékességét megelőzően legalább három nappal köteles erről az illetékes kereskedelmi szervet írásban értesíteni.

25.38. Egyéni termelőktől csak olyan cikkek szabad vásárolni, amelyek beszerzése szocialista szektor útján nem lehetséges, de csak akkor, ha erre a közvetlen előjáró anyagi szerv, közvetlen számadótestnél a számadótest parancsnoka előzetes írásbeli engedélyt adott.

25.39. Az átvett anyagok elszállításáról általában az átvevő szerv, alegység köteles gondoskodni.

Amennyiben a számadótest a kereskedelmi szervezetekkel, vállalatokkal az egyes élelmiszerek alegységeihez való kiszállítására köt szerződést (megállapodást), az átvételt — az előbbieken meghatározottak szerint — az alegységek székhelyén kell végrehajtani.

Ha az okmányokon feltüntetett és a ténylegesen átadott mennyiségek között eltérés mutatkozik, a raktáros tartozik az élelmezési szakszolgálat vezetőnek jelentést tenni, aki köteles a beszerző és szállítmánykísérők bevonásával az eltérés okát megvizsgálni, és az erre vonatkozó jegyzőkönyvet felvenni, szükség esetén a káreljárást lefolytatni.

25.4. Féléves beszerzési jelentés.

25.41. A beszerzett mérleges és fontosabb szabad forgalmú élelmiszerekről — félévenként — „Beszerzési jelentés”-t kell készíteni.

A beszerzési jelentés vonatkozó részében a sertésvágásból nyert fontosabb termékek mennyiségét is jelenten kell.

25.42 A féléves beszerzési jelentést

- az alegységek „Havi elszámolás és jelentés”-eit felülvizsgáló számadótestek az alegységek felterjesztett és felülvizsgált „Készletnyilvántartás”-ai, illetőleg a saját élelmiszer anyagnyilvántartásuk tárgyidőszakra vonatkozó összesített adatai,
- az alegységekkel nem rendelkező közvetlen számadótestek (kiemelt közétkeztetések) az anyagi szolgálat vezetője (vagy az általa kijelölt személy) által felülvizsgált „Készletnyilvántartás”-ok, vagy a saját élelmiszer anyagnyilvántartás tárgyidőszakra vonatkozó összesített adatai,
- a középfokú (testületi) anyagi szervek pedig a testületi számadótestek jelentései, valamint a felülvizsgálat szempontjából közvetlen számadótestek „Készletnyilvántartás”-ai

alapján a „Mellékletek, nyomtatványminták” c. függelék 4. sz. minta szerinti nyomtatványon kettő példányban kötelesek összeállítani.

25.43. A jelentések egyik példányát — iktatás és az adatok leellenőrzése után — külön kísérlőirat nélkül

- a testületi számadótestek a **tárgyfélévet követő hó 5-ig** az illetékes középfokú (testületi) anyagi szervhez,

— a közvetlen számadótestek (kiemelt közétkeztetések) és a közép fokú (testületi) anyagi szervek pedig a **tárgyfélévet követő hó 10-ig** a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szervhez

kötelesek felterjeszteni. A jelentés második példányát irattárba kell helyezni.

25.44. Az élelmiszereket „Készletnyilvántartás”-ban nyilvántartó alegységeknek beszerzési jelentést készíteni és felterjeszteni nem kell. A beszerzési adatokat és a sertésvágásból nyert termékek mennyiségét a felülvizsgálatot végző számadótest tartozik házilag készített nyilvántartásból — havonkénti részletezésben — kigyűjteni és jelentésbe foglalni.

25.45. A beszerzési jelentés 1. sorszámú „nyershús” gyűjtőfogalmába a cikk-felsorolásban nem szereplő egyéb vágóhídi és húsfeldolgozó ipari termékek (máj, belsőség, disznósajt, kenőmáj, májas-, véreshurka) nem tartoznak bele, az ezekből a cikkek-ből beszerzett mennyiségeket jelenteni nem kell, az ún. vörös árúkból (virslis, párizsis, szafaládé, krinolin) beszerzett mennyiségeket azonban a felvágottfélék összmennyiségébe be kell számítani.

25.46. A féléves beszerzési jelentésen felül — statisztikai adatgyűjtés és ár-megfigyelés céljából — az ellátási évre szállítási, vagy tárolási szerződéssel (megállapodással) folyamatos szállításra lekötött, valamint a téli tárolásra átvett (letárolt) burgonya, zöldség-, zöldsőzelék- és hagymafélék, továbbá a friss gyümölcs mennyiségét és azok mázsánkénti átlagárát **évenként egyszer, külön jelentésben minden év november 20-ig** a testületi számadótesteknek a közép fokú (testületi), a közvetlen számadótesteknek (kiemelt közétkeztetéseknek) pedig a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szervhez jelenteni kell.

25.5. Élelmezés-felszerelési eszközökre és anyagokra nézve:

25.51. Tervezés, biztosítás.

Az élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok tervezése a mindenkor érvényes tervezési utasításban, beszerzése, átcsoportosítása, ki- és beszállítása „Az Anyagi-Technikai Szolgálat Általános Szabályzat”-ában meghatározott általános elveknek és előírásoknak megfelelően történik.

25.52. Az anyagellátás szabályai.

A számadótestek élelmezés-felszerelési eszközökkel és anyagokkal való ellátása

- központi beszerzés és kiutalás,
- készlet átcsoportosítás, és
- helyi beszerzés

útján történik.

A központi beszerzésre tervezhető cikkek körét a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv évente külön utasításban határozza meg.

A központilag beszerzésre kerülő élelmezés-felszerelési eszközöket és anyagokat külön igénylés nélkül a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv az éves „Ellátási terv”-ek alapján a számadótestek részére folyamatosan adja ki, vagy a gyártó, készletező vállalatoktól közvetlenül kiszállíttatja.

A helyileg beszerezhető anyagokat a mindenkor érvényes előírásoknak megfelelően, félévenkénti előzetes tájékozódás alapján készített „Ellátási terv” szerint a számadótestek kötelesek beszerezni, és azokkal az alegységeket évenként legalább két esetben ellátni.

25.53. Mind a központi beszerzési igények bejelentésénél, mind a helyi beszerzés tervezésénél figyelembe kell venni:

- a költségvetési tárgyalás során elfogadott éves kv.-i keretet,
- a számadótest és az alegységek tényleges szükségleteit (hiányokat),
- a meglevő készletek állapotát, az átcsoportosítható feleslegeket.

25.54. A rendelkezésre álló Ft keretről az élelmezési szakszolgáltatnak költségvetési keret-nyilvántartást kell vezetni. A költségvetési keret-nyilvántartásnak tartalmaznia kell

- az éves (negyedéves) Ft keretet,
- a feladott megrendelésekkel lekötött Ft összeget,
- a számlák alapján ténylegesen kifizetett összegeket,
- a bevételezési okmánynapló tételszámát, és
- a további beszerzésekre rendelkezésre álló, vagy a lekötetlen kv.-i keretet.

A költségvetési keret-nyilvántartás vezetésével biztosítani kell, hogy az élelmezési szakszolgálat vezető mindenkor tájékozott legyen a rendelkezésre álló Ft összegről.

A költségvetési keret-nyilvántartást házilag kell elkészíteni. A központi beszerzésre tervezett cikkek Ft fedezetét a helyi beszerzésű anyagok Ft fedezetétől elkülönítve célszerű nyilvántartani.

25.55. Anyagstatisztikai jelentés.

A felsőbb anyagi szervek tájékoztatása céljából az ellátás tekintetében fontos élelmezés-felszerelési eszköz- és anyagkészletekről, illetőleg azok alakulásáról a számadótestnek — a **december 31-i állapotnak megfelelően** — a „Mellékletek, nyomtatvány minták” c. függelék 5. sz. minta szerinti nyomtatványon, 2 példányban „Anyagstatisztikai jelentés”-t kell készíteni.

Abból egy példányt:

- a közvetlen számadótestek **január hó 15-ig** a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szervhez,
- a testületi számadótestek pedig **január hó 10-ig** a közép fokú (testületi) anyagi szervhez

kötelesek felterjeszteni. A jelentés második példánya a számadótestnél marad.

A közép fokú (testületi) anyagi szervek a testületi számadótestek jelentéseit kötelesek felülvizsgálni, szükség esetén a hiányzó adatokat pótolni, és a testület összesített jelentésébe beépíteni.

A testületi „Összesített anyagstatisztikai jelentés”-t 2 példányban a számadótestek jelentéseivel azonos nyomtatványon kell elkészíteni, és annak egy példányát **január hó 20-ig** a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szervhez felterjeszteni.

25.56. A felszerelési eszközök és anyagok karbantartása, javítása.

Az élelmezés-felszerelési eszközöket és anyagokat élettartamuk meghosszabbítása érdekében az alábbiak szerint kell karbantartani:

- a gépi berendezéseket a géppel együtt kiadott katalógusokban (vagy műszaki leírásban) meghatározott időben és módon kell karbahelyezni,
- a felszerelési anyagokat rendszeresen meg kell vizsgálni, az előírt karbantartó anyagokkal kell kenni, zsírozni, olajozni,
- a késeket, vágószerveket rendszeresen meg kell éleztetni, köszörültetni,
- az erősen oxidálódott alumínium edényeket ki kell lúgozni, az ónozott edényeket újra kell ónoztatni,

- a festett felületeket a szükségletnek megfelelően, de legalább kétévenként át kell festeni,
- a használaton kívüli gépek megmunkált felületeit és az edényeket kozmetikai vazelinnal kell bekenni.

A megelőző jellegű és a használat közbeni karbantartás az anyagot használók, a raktári készletek karbantartása pedig a raktáros feladata.

A használat során meghibásodott eszközöket — annak érdekében, hogy rendeltetésszerű használatra újból alkalmassá váljanak — meg kell javíttatni.

Az élelmezés-felszerelési eszközöket és anyagokat saját műhelyben, vagy vállalati úton kell megjavíttatni. A megjavított mérlegeket (súlyokat) javítás után hitelesíttetni kell.

A speciális szakmunkát igénylő gépjavításokat (pl. a burgonyahámozó gépek bélelését) a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv által esetenként kijelölt vállalatoknál kell elvégeztetni.

A jótállási idővel szállított gépi berendezéseket — a jótállási időn belül — csak a gyártó (szállító) vállalattal, vagy az annak szerviz munkálatait végző vállalattal szabad megjavíttatni.

Az alegységeknél levő gépek, felszerelések karbantartását, a házilag elvégezhető kisebb javítások elvégzését a számadótestek évenként legalább egyszer ellenőrizni kötelesek.

Az alegységek használatában levő gépek megjavíttatásáról — az ilyen irányú bejelentések alapján — a számadótestek kötelesek gondoskodni.

25.57. Élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok használatból való kivonása, értékesítése.

Az elhasználódás folytán szolgálati célra részben, vagy teljesen alkalmatlanná, vagy feleslegessé vált anyagokat a mindenkor érvényes külön utasításnak megfelelő módon a használatból ki kell vonni (selejtezni) és értékesíteni.

A több alkatrészből álló élelmezés-felszerelési eszközöket és anyagokat a selejtezés során szét kell szedni, a használható alkatrészeket a javításokhoz kell felhasználni.

A kiselejtezett élelmezés-felszerelési eszközöket és anyagokat az előírásoknak megfelelően kell megjelölni annak érdekében, hogy azok a raktári készletbe vissza ne kerüljenek, vagy a bizottság jelenlétében további használat céljára alkalmatlanná kell tenni (ki kell lyukasztani, össze kell törni stb.).

A kiselejtezett élelmezés-felszerelési anyagokból

- a vas- és fémanyagot a MÉH útján kell értékesíteni,
- a textilhulladékot fogyóanyagként kell bevételezni, és mint tisztító anyagot kell felhasználni,
- a faanyagot a tüzelőanyag nyilvántartásba kell bevételezni, és mint tüzelőanyagot kell elhasználni,
- a viaszosvászon és gyékényhulladékot el kell égetni,
- az üveg, porcelán, fajansz és gránit törmelékét pedig a szemétgyűjtő telepre kell elszállítani.

Az ezüst és alpakka élelmezés-felszerelési eszközöket és anyagokat a vonatkozó kormányintézkedésnek megfelelően csak a felvásárlásra kijelölt, illetőleg jogosult vállalatok felé szabad értékesíteni.

A „Részletes cikkjegyzék”-ben felsorolt élelmezés-felszerelési fogyóeszközöket használatból kivonni (selejtezni) nem kell, hanem a X. fejezet 53.8. pontjában foglaltak szerint le kell írni.

25.58. Az értékesítésből származó bevételek kezelése, felhasználása.

A használatból kivont, vagy feleslegessé vált élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok értékesítéséből befolyó összeg (bevétel) szervek közötti közvetlen átadás esetén 100%-ban, külső, nem BM szervek, vállalatok felé, illetőleg külön engedély alapján magánszemélyek részére történő értékesítés esetén 50%-ban az értékesítő szervet illeti meg.

Az így befolyt összeg a számadótest parancsnokának rendelkezése szerint mind fejlesztési, mind utánpótlási szükségletek kielégítésére felhasználható.

A felhasználható összeget a számadótestek pénzügyi szolgálata külön e célra megnyitott átfutó számlán tartja nyilván, ezért ezeket az összegeket erre a számlára kell átutaltani.

A szervek által egymás között, közvetlenül nem értékesíthető — a mindenkor érvényes külön utasításban meghatározott — anyagok nem BM szervek felé történő értékesítéséből eredő teljes bevétel, az egyéb termékek külső szervek részére történt értékesítése esetén a bevétel 50%-a költségvetési bevételt képez.

Ezt az összeget (összegeket) a BM bevételi számlájára kell átutalni.

25.6. Göngyöleg (csomagolóeszköz) gazdálkodás szabályai.

25.61. A BM tulajdonát képező és az ételmezési szakszolgálat által használt göngyölegek gazdálkodási szabályai, nyilvántartási előírásai megegyeznek az ételmezés-felszerelési eszközök-re és anyagokra vonatkozó előírásokkal.

25.62. A szállító vállalatok tulajdonát képező csomagolóeszközöket kiürítésük után, de legkésőbb helyi átadás-átvétel esetén 45 napon, helyközi szállítás esetén pedig 60 napon belül a vállalatnak vissza kell szállítani.

Azokat a csomagoló eszközöket és anyagokat, amelyeket csekély értékük és többszöri felhasználásra való alkalmatlanságuk miatt, vagy egyéb más okból a vállalat az átvevő szerv felé nem számláz, nem kell nyilvántartásba venni, hanem a raktárban össze kell gyűjteni, és a helyi hulladékgyűjtő vállalat (MÉH) útján kell értékesíteni, az így befolyt összeget a bevételi számla javára kell befizetni.

25.63. Az idegen, a szállító vállalatok tulajdonát képező betétdíjas göngyölegeket az ételmezési szakszolgálatnál az ételmezési anyagnyilvántartásban, vagy készlet-nyilvántartásban az ételkészletekkel együtt fajtánként, egységáranként csoportosítva, mennyiségben és értékben, a pénzügyi szakszolgálatnál pedig vállalatunkénti részletezésben, értékben kell nyilvántartani. Minden beszerző szerv csak az általa beszerzett anyagok göngyölegeit válthatja vissza. Ezért az alegységek a számadótest által beszerzett ilyen göngyölegeket kiürítés után a számadótest részére kötelesek visszaszállítani.

25.64. A szervezeteknek, alegységeknek a kiszámlázott csomagolóeszköz tartozásukról a szállító vállalatokkal **minden hó 1-ig** kölcsönösen kell elszámolni.

25.65. A göngyöleg nyilvántartásokat, a forgalom (terhelés, jóváírás) összegének helyességét az ételmezési szakszolgálatnak a pénzügyi szolgálattal havonta egyeztetni kell.

Az egyeztetés megtörténtét az ételmezési szakszolgálat vezetőjének a „Havi elszámolás és jelentés” megfelelő részében igazolni, vagy az elmaradás okát jelenteni kell.

Az egyeztetések alkalmával jelentkező göngyöleg károk tekintetében a „Kártérítési Szabályzat” vonatkozó rendelkezései szerint kell eljárni.

Vétlenség, illetve értékcsökkenés esetén a kár értékét az „Egyéb szolgáltatás” költségvetési tételen kell jegyzőkönyv alapján elszámolni.

25.7. Az élelmezési szakszolgálat számlák kifizetésével, kezelésével kapcsolatos feladatai.

25.71. A számlákat a mindenkor érvényes pénzügyi előírásoknak megfelelően kell kifizetni.

25.72. Minden számlát ahhoz a gazdálkodó egységhez kell bekérni, amely a beszerzést végezte.

A beérkező számlát ellenőrizni kell abból a célból, hogy az azon feltüntetett anyagmennyiségek egyeznek-e a ténylegesen átvett mennyiségekkel. Az ellenőrzést, élelmiszerszámlák esetében az „Áruátvételi és szállítási elismervény” „II. Árukiadási jegy” szelvényével, illetve az élelmezés-felszerelési eszközök és anyagoknál az anyagnyilvántartással való egyeztetés útján kell végrehajtani.

Amennyiben az átvett és a számlázott mennyiség között eltérés van, a számlát az illetékes vállalatnak helyesbítés céljából vissza kell küldeni. Ha a mennyiségek egyeznek, az élelmiszerszámlák esetében le kell ellenőrizni, hogy azok összege szerepel-e a „beszerzett élelmiszerek pénzértéké”-ről vezetett kimutatáson, ha nem, a kimutatásra rá kell vezetni, és a számlát a következő záradékkal kell ellátni:

„A számlázott anyagok beszerzésének szükségességét, valamint azok kifogástalan állapotban és mennyiségben való átvételét igazoljuk. Bevételeztük az okmánynapló tételszám, azok pénzértékét pedig átvezettük a beszerzett élelmiszerek pénzértékéről vezetett kimutatás oldal folyószámai alatt.”

A záradékot az élelmezési szakszolgálat vezető és az anyagnyilvántartó, alegységeknél az alegységparancsnok és az őrsellátó (élelmezéssel megbízott személy) köteles aláírni. A számlához az élelmiszereknél az „Áruátvételi és szállítási elismervény I. Átvételi elismervény” részét, egyéb anyagoknál pedig az „anyag-bevételezési jegy” egy példányát csatolni kell.

25.73. Magántermelőktől történő vásárlás esetén a számlát az előírásoknak megfelelően kiállított „Készpénz vásárlási jegyzék” helyettesíti.

25.74. A szabályosan kiállított és ellenőrzött számlákat a bankszámlával nem rendelkező alegységeknek

— 500,— Ft-ig készpénzzel,

— 500—3000,— Ft-ig elszámolási csekkel kell fizetni.

A 3000,— Ft-on felüli számlákat kifizetés céljából a számadótesthez kell felterjeszteni.

A készpénzzel, illetve elszámolási csekkel történő kifizetéseket 8 napon belül az alegységek saját hatáskörben kötelesek teljesíteni. A számadótestek által kifizetésre kerülő számlákat 48 órán belül kell felterjeszteni. Az alegységek által felterjesztett számlákat az élelmezési szakszolgálat utólag, a tárgyhavi elszámolás és jelentés felülvizsgálatakor ellenőrizze abból a szempontból, hogy a számlázott anyagok bevételezése az alegység részéről megtörtént-e, hogy az anyagbevételezési jegyen, valamint a számlán feltüntetett mennyiségek egyeznek-e, illetőleg, hogy azok pénzürtékét helyesen vezették-e rá a beszerzett élelmiszerek pénzürtékéről vezetett kimutatásra.

25.75. A szabálytalanul felszerelt, vagy szabálytalanul záradékolt számlákat a számadótest köteles az alegységeknek helyesbítés céljából visszaküldeni.

A helyesnek talált számlákat kifizetés végett a beszerzett élelmiszerek pénzürtékéről vezetett kimutatáson a pénzügyi szolgáltatnak kell átadni, és az átvételt az időpont feltüntetésével el kell ismertetni.

25.76. Ha az „I. Áruátvételi elismervény” lapot a vállalat elvesztette, vagy az a vállalat állítása szerint valamilyen egyéb ok következtében megsemmisült, az elismervény sorszámát feltüntetve az elvesztés, megsemmisülés körülményeit a vállalat felelős megbízottjával jegyzőkönyvbe kell foglalni. A jegyzőkönyv egy példányát a vállalattal a számlához kell csatoltatni, és ügyelni kell arra, hogy a vállalat az elvesztettnek, vagy megsemmisültnek nyilvánított áruátvételi elismervény felhasználásával újabb számlát ne nyújtson be.

Ha az „I. Áruátvételi elismervény” lapot, vagy a jegyzőkönyv egy példányát a vállalatok a számlához nem csatolták, a számla nem fizethető ki.

IV. FEJEZET

AZ ÉLELMEZÉS ÉS AZ ANYAGJÁRANDÓSÁGI CIKKEKKEL VALÓ ELLÁTÁS FORMÁI ÉS SZABÁLYAI

26. Az ételmezés formái

26.1. Az ételmezés fő formái a normaételmezés és a közétkeztetés.

26.2. A személyi állomány ételmezéséről — ahol a normaételmezés, közétkeztetés megszervezésének és gazdaságos fenntartásának feltételei nincsenek, vagy nem teremthetők meg — nem BM szervek, vagy vendéglátóipari vállalatok útján kell gondoskodni.

26.3. Így a BM szervek személyi állományának ételmezése három, egymástól eltérő formában

- normaételmezés,
- közétkeztetés,
- nem BM szervek, vagy vállalatok által biztosított ételmezés keretében történhet.

27. Normaételmezés

27.1. A normaételmezés fogalma.

A normaételmezés alatt — a pénzelszámoláson alapuló normagazdálkodás keretében — az ételmezési pénznormák alapján biztosított természetbeni ételmezést, illetve az e helyett kifizetett étkezési pénzt értjük.

27.2. Normaételmezés szervezése.

Normaételmezés keretében kell az étkeztetést biztosítani:

- a BM Határőrség Országos Parancsnokság alárendeltségébe tartozó csapategységeinél,

- a BM által szervezett és fenntartott iskoláknál, tanfolyamoknál és kiképzőtáboroknál (továbbiakban: „iskoláknál”), valamint
- a BM egészségügyi intézeteinél.

27.3 Normaélelmezés igénybevételére jogosultak köre.

27.31. Térítés nélküli normaélelmezésre jogosultak köre:

- a sorállományúak és a tartalékos kiképzésre, továbbképzésre behívottak,
- a BM szervek hivatásos állománya, a BM iskolák térítés nélküli élelmezésre nem jogosult hallgatói és törzsállománya, polgári alkalmazottai, különleges feladatot (razzia, karhatalmi akció, fokozott megerősített határszolgálat) ellátó egységekhez történő beosztás esetén, a feladat megkezdésétől a befejezéséig, vagy a belügyminiszter és helyettesei, valamint a területi országos parancsnokok által esetenként elrendelt készségi szolgálat (összetartás) ideje alatt az V. fejezetben meghatározottak szerint,
- a BM iskolák azon hallgatói, akik a mindenkor érvényben levő — a belföldi kiküldetést, vezénylést stb. szabályozó — utasítás alapján vezényeltnek minősülnek (a vezénylési díj kézhezfizetése helyett),
- a BM egészségügyi intézeteiben gyógykezelés alatt álló betegek,
- határőrségi, vagy rendőrhatalósági fogvatartottak,
- a BM objektumokban különféle munkákat végző bv. intézeti elítéltek.

A BM iskolák bentlakásra kötelezett azon hallgatói részére, akiknek vezénylési, vagy napidíj nem jár, csak a reggelit és a vacsorát szabad térítés nélkül kiszolgáltatni (az ebédért téríteni kötelesek).

27.32. A normaélelmezést térítés ellenében igénybe vehetik:

- a BM szervek hivatásos állománya, polgári alkalmazottai abban az esetben, ha a szervnél valamilyen oknál fogva közétkeztetés nem szervezhető, illetve étkeztetésük más BM közétkeztetés keretében nem biztosítható,
- a BM iskolák térítés nélküli élelmezésre nem jogosult hallgatói és törzsállománya,
- a BM egészségügyi intézetek beosztottai és alkalmazottai,

- a normaélelmezést folytató szerveknél, iskoláknál és egészségügyi intézeteknél hivatalosan eljáró, más BM szerv állományába tartozó beosztottak,
- a BM szerveknél, iskoláknál és egészségügyi intézeteknél foglalkoztatott rész- vagy mellékfoglalkozású dolgozók (a munkaidejük alatt kiszolgáltatót egyszeri főétkezést).

27.4. BM állományába nem tartozók normaélelmezésben való részvétele.

27.41. A BM állományába nem tartozó személyek a normaélelmezésben általában nem vehetnek részt.

27.42. Külön engedély alapján — térítés ellenében — étkezést lehet biztosítani:

— a BM dolgozó háztartásában élő

- munkaviszonyban álló családtagjának abban az esetben, ha annál a vállalatnál (szervnél), ahol dolgozik, üzemi étkeztetés nincs,
- a munkaviszonyban nem álló felnőtt családtagjainak abban az esetben, ha igazolt betegségükből kifolyólag a maguk, vagy a család ellátásáról gondoskodni nem tudnak,
- az önálló keresettel nem rendelkező gyermekeinek abban az esetben, ha az előző kettő bekezdésben meghatározott indokok fennállnak,

és az adott helységben rendszeresen meleg étkezést biztosító vendéglátóipari vállalat nem működik.

- a Néphadsereg, a Büntetésvégrehajtás, a Vámőrség, Pénzügyőrség és Munkásőrség azon hivatásos állományú tagjainak, akiknek étkeztetése az adott helységben, saját testületi szervüknél, egységüknél nem biztosítható,
- a BM objektumokat építő, vagy BM objektumokban munkálatokat végző vállalati dolgozóknak abban az esetben, ha az étkeztetésről sem a vállalat, sem a BM más úton gondoskodni nem tud.

27.43. A felsoroltak normaélelmezésben való részvételét, a BM egészségügyi intézetei kivételével — ha a konyha kapacitása lehetővé teszi —, az illetékes számadótest parancsnoka engedélyezheti, illetve a Néphadsereg, Büntetésvégrehajtás, Vám-

őrség, Pénzügyőrség és a Munkásőrség hivatásos tagjai részére — az érdekelt szerv (egység) parancsnokának írásbeli kérésére — köteles engedélyezni.

A BM egészségügyi intézeteinél a családtagok, valamint a társtestületek hivatásos tagjai részére étkezést biztosítani nem szabad.

27.44. A felsorolásban nem szereplő — BM állományába nem tartozó — személyeknek az étkezés rendszeres ignéybevitelére engedély nem adható, az ilyen irányú kérelmeket el kell utasítani.

27.44. A felsorolásban nem szereplő — BM állományába tenkénti élelmezésére vonatkozó csoportos kérelmeket engedélyezés végett — véleményezve — a testületi számadótesteknek az illetékes közép fokú (testületi) anyagi szervhez, közvetlen számadótesteknek pedig a minisztériumi (felső fokú) anyagi szervhez kell felterjesztetni, aki ezt a közép fokú, illetőleg felső fokú pénzügyi szervvel egyetértésben bírálja el.

27.46. A térítés ellenében étkezők részére — függetlenül attól, hogy az étkezésben rendszeresen részt vesznek-e, vagy csak esetenként étkezők — elsősorban az étlap szerinti meleg étkezést szabad kiszolgáltatni, hideg élelem csak a 28.16. pont 3—5. bekezdésében meghatározottak szerint adható ki.

27.5. Élelmezési normák és az egyes normaélelmezési változatokra vonatkozó előírások.

27.51. A BM csapategységeknél és szerveknél alkalmazható élelmezési normákat az „Élelmezési, anyagjárandósági és állattáp normák a BM csapategységei és szervei részére” c. függelék tartalmazza.

27.52. Csapategységek, iskolák élelmezése.

A csapategységek, iskolák élelmezését a vonatkozó élelmezési alapszabályok szerint kell biztosítani. Meghatározott esetekben és alkalmakkor az arra jogosultakat a felszámítható pótlékokkal, és a kiegészítő norma szerint is el kell látni.

A csapategységek, iskolák állományából előzetes letartóztatásban levők, vagy fogságfenytést töltők részére minden esetben csak az alapszabály szerinti étkezés adható ki. Részükre más norma szerinti ellátást biztosítani, vagy pótlékokat felszámítani nem szabad.

Azokon a napokon, amikor az étkeztetés a kiegészítő norma felszámítása mellett történik, a térítés ellenében étkezők a fel-
emelt étkezésért külön térítést nem fizetnek.

Az iskolák parancsnokai kötelesek a tanulmányi év, időszak
kezdetekor írásban, név szerint meghatározni, hogy a hallgatók
közül ki, milyen módon (térítésmentesen, vagy térítés ellenében)
részesíthető normaélelmezésben.

Az időközben beállott változásokat is írásban kell közölni az
élelmezési szakszolgálattal.

A BM Főiskolára áthelyezett főiskolai hallgatók élelmezését
az iskolákra vonatkozó alapnorma szerint kell biztosítani.

Az áthelyezett főiskolai hallgatók a kiszolgáltatót étkezé-
sért a mindenkor érvényes térítési díjat kötelesek befizetni.

A normában meghatározott esetekben és alkalmakkor a ki-
egészítő norma szerinti felemelt étkezés az áthelyezett hallgató-
kat is külön térítés nélkül illeti meg.

A 24 órás váltásos rendszerben őrségi, ügyeleti szolgálatot
ellátó áthelyezett hallgatók szolgálati idejük alatt térítésmentes
étkezésre jogosultak. A természetbeni ellátás helyett esetenként
a vonatkozó norma napi pénzértéke kézhez is fizethető.

27.53. Étkezési pénz (normaváltás) kifizetése.

Étkezési pénzre jogosultak azok a sorozottak, tartalékos ki-
képzésre, továbbképzésre behívottak, akik részére átmenetileg a
normaélelmezés — sem meleg, sem hideg élelemben — nem biz-
tosítható.

Az étkezési pénzt ki kell fizetni:

- szabadság és eltávozás idejére,
- az egészségügyi szolgálat javaslata alapján a számadótest pa-
rancsnok által engedélyezett kint étkezés esetében, továbbá
- minden olyan időszakra, amikor a természetbeni ellátás az
igényjogosult részére nem biztosítható.

Az étkezési pénz nem osztható meg, azt étkezésenként (reg-
geli, ebéd, vacsora) megosztva kifizetni nem szabad.

Az étkezési pénz kifizetése, a normaélelmezést folytató al-
egységeknél az alegység parancsnok (ellátó szakasz pk.), őrsel-
látó (élelmezéssel megbízott személy), ellátó szakasszal nem ren-
delkező számadótesteknél pedig a pénztáros feladata.

A 24 órát meg nem haladó eltávozás időszakára az élelmezést
hideg élelem kiadása útján kell biztosítani, ez esetben étkezési
pénzt kifizetni nem szabad.

27.54. Egészségügyi intézetek ellátása.

A BM egészségügyi intézetekben ápolott betegek részére a vonatkozó norma keretében — az egészségügyi követelményeknek megfelelő —, a beosztottaknak pedig a részükre meghatározott norma szerinti étkezést kell biztosítani. Meghatározott esetekben és alkalmakkor az arra jogosultakat a kiegészítő norma szerint is el kell látni.

A kórházi és rendelőintézeti beosztottak általában csak a munkaidejük alatt felszolgálásra kerülő fő étkezésekben (reggeli, ebéd, vacsora) vehetnek részt. (Az egészségügyi intézetek parancsnokai azonban indokolt esetben, egyéni elbírálás alapján engedélyezhetik a munkaidőn kívül felszolgálásra kerülő fő étkezésekben való részvételt is.)

A mellék étkezésnek számító tízórai és uzsonna a beosztottak részére még kivételes esetekben sem szolgáltatható ki.

A rendes napi munkaidő letöltése után éjjeli ügyeleti szolgálatra beosztott kórházi orvosok részére az éjjeli ügyeleti szolgálat tartama alatt egyszer, térítés nélküli ügyeleti pótvacsorát kell biztosítani.

Az ügyeleti pótvacsora nyersanyag értéke a norma alapján biztosított vacsora értékét nem haladhatja meg.

A rendes éjszakai műszakban dolgozó beosztottak részére térítés nélküli pótvacsorát kiszolgáltatni nem szabad.

27.55. Fogvatartottak étellemezése.

A fogvatartottakat — a vonatkozó pénznormák keretén belül — legalább naponta kétféle alkalommal meleg étellel kell ellátni.

- Azoknál a BM szerveknél, amelyeknek a székhelyén országos, megyei, vagy járási börtön van, az étellemezést elsősorban a helyi börtön útján kell biztosítani a nem dolgozó elítéltek mindenkor érvényes étellemezési normájának megfelelő mennyiségben és értékben.
- Azoknál a BM szerveknél, amelyeknek a székhelyén börtön nincs, de a szervek normaétellemezést folytatnak, vagy saját kezelésű közétkeztetéssel rendelkeznek, az étellemezést normaétellemezés, vagy közétkeztetés útján kell biztosítani az erre az esetre meghatározott személyenkénti és napi Ft értékben.
- Azoknál a BM szerveknél, amelyeknek a székhelyén sem börtön, sem normaétellemezést folytató szerv, vagy saját kezelésű közétkeztetés nincs, vagy az étellemezés a szombati és munkaszüneti napokon nem működik, az étellemezést a helyi vendég-

látóipari vállalat, vagy szövetkezet útján kell biztosítani az erre az esetre meghatározott személyenkénti és naponkénti Ft értékben.

A vendéglátóipari vállalatoknak a mindenkor érvényes, normaértéken felül, az üzemegységre megállapított és a vállalattal kötött megállapodásban rögzített adagonkénti és naponkénti rezsiköltséget is meg kell téríteni.

- Azoknál a közétkeztetéssel rendelkező szerveknél, ahol a közétkeztetés a szombati és a munkaszüneti napokon szünetel, az élelmezés hideg élelemmel is biztosítható, amennyiben a körülmények figyelembevételével ehhez az illetékes ügyészség hozzájárul. Ez esetben az élelmezésre az előző pont szerinti, rezsiköltség nélküli személyenkénti és naponkénti Ft értéket lehet felszámítani.
- a Budapesti Rendőrfőkapitányság fiataikorú fogvatartottai és gondozottai személyenkénti és naponkénti élelmezését a részükre meghatározott magasabb norma értékből kell biztosítani.

A fogvatartottak élelmezési költségét az illetékes szerveknek félhavonként utólag kell átutalni, illetőleg a közétkeztetéseknek, vagy vendéglátóipari vállalatoknak kifizetni.

27.56. BM objektumokban munkákat végző bv. intézeti elitéltek ellátása.

A BM szervek objektumaiban különféle munkákat végző bv. intézeti elitélteket a mindenkor érvényes és a végzett munka jellegének (könnyű, vagy nehéz testi) megfelelő, elitélt élelmezési norma pénzértékének megfelelően kell élelmezni.

27.57. A normaélelmezés igénybevételére kötelezettek étkeztetése.

Az élelmezés igénybevételére kötelezettek étkeztetését a normaélelmezést folytató csapategységeknél, iskoláknál az alkalmazott, az egészségügyi intézeteknél pedig az alkalmazottak részére megállapított élelmezési normák szerint kell biztosítani.

Az alábbi beosztásokat, munkaköröket betöltő, illetve ellátó hivatásos, polgári állományú személyek a munkaidejük alatt kiszolgáltató fő étkezések (reggeli, ebéd, vacsora) igénybevételére hivatalból kötelezettek.

Közvetlen a konyhai személyzethez tartozó dolgozók közül:

a szakács, cukrász, konyhamészáros, hentes, tejkonyha vezető, konyhalány, előkészítő, pincér, felszolgáló, napi 4 óránál

hosszabb ideig a konyhán, éttermekben rendszeresen foglalkoztatott takarító, házimunkás és egyéb segéderő, valamint rendszeresen napi 2 óránál hosszabb ideig ételkészítésével, szállításával foglalkoztatott alkalmazott.

Nem közvetlenül a konyhai személyzethez tartozó dolgozók közül:

a diétásnővér, az ételkészítési anyagoknak a konyha részére történő rendszeres kiadásával megbízott alkalmazott, az ételkészítési raktáros és az étel tárolásával és felszolgálásával rendszeresen foglalkozó alkalmazott (pl. eü. intézeteknél az osztályos tároló, elosztó és felszolgáló, segédápoló stb.).

A helyi körülmények figyelembevételével a számadótest parancsnoka az ételkészítési szakszolgálat vezetőjét, továbbá — a felsorolásban nem szereplő — egyéb beosztottait, adminisztratív dolgozóit is kötelezheti az ételkészítés igénybevételére.

27.6. A normaételkészítés gazdálkodási eszközei.

27.61. A normaételkészítés felállításával és fenntartásával kapcsolatos költségek jelentős részét a költségvetésből, kis részét pedig költségvetésen kívüli pénzeszközökből kell fedezni.

27.62. A költségvetés terhére kell elszámolni:

- a mindenkor érvényben levő normák alapján biztosított ételkészítési pénz összegét, az anyagjárafordítási cikkek költségeit, továbbá
- a rezsi jellegű kiadásokat. (Az alkalmazottak illetményét, ingatlanfenntartás, felszerelési eszköz beszerzés és karbantartás, takarítás, energia, szállítás, közmuvelőkezelés stb. költségeit.)

27.63. Az ételkészítés feljavítására az ételkészítési illetményen felül — mint költségvetésen kívüli eszközt — fel lehet használni, és el lehet számolni:

- a saját hizlalású sertések súlygyarapodásából adódó értékkülönbséget,
- az egyéb állattartásból származó értékkülönbséget,
- a kertgazdálkodás keretében termelt termékek értékét,
- az étel, ételkészítés hulladék (moslék, csont stb.) hasznosításából eredő Ft bevételt, ha az saját hizlalás útján, vagy vágott sertés ellenében nem értékesíthető.

27.7. A normaélelmezés általános szabályai.

27.71. A normaélelmezést a bevonulás (befogadás) napjától a leszerelés (az eü. intézeteknél az elbocsátás) napjáig elsősorban meleg élelemben, ha ez átmenetileg nem lehetséges, hideg élelemben kell biztosítani.

A teljes állományt 1 napnál, egyes személyeket pedig 3 napnál hosszabb ideig hideg étellel élelmezni még átmenetileg sem szabad.

27.72. A térítés ellenében étkezők, iskoláknál a törzs, eü. intézeteknél pedig a beosztottak és alkalmazottak részére külön éttermet kell biztosítani. Azoknál a szerveknél, iskoláknál, ahol erre lehetőség nincs, a sorozott állományúak (hallgatók) étterméből erre a célra külön részt kell berendezni.

A parancsnok részére külön asztalt kell beállítani.

Alegységeknél a térítés ellenében étkezők részére az étteremben külön asztalt kell kijelölni.

27.73. Kis létszámú (10—15 főnél kevesebb) fogvatartott elítélt étkeztetése esetén a fogvatartottak, elítéltek részére külön főzni nem kell, hanem csökkentett adagot, vagy csökkentett húsmennyiségű, normál ételt (adagot) kell kiszolgáltatni.

A „Havi elszámolás és jelentés”-ben, vagy a közétkeztetés elszámolásában, mindenkor az érvényes és a munka jellegétől függően indokolt — a fogvatartottak részére megállapított, vagy felszámítható — bv. intézeti élelmezési normák pénzértékét szabad csak felszámítani, illetve elszámolni.

27.74. A gazdálkodást úgy kell megszervezni (irányítani), hogy a tárgyhóra felszámítható pénzüsszeggel szemben a hó végén legfeljebb 5%-os megtakarítás, illetve túllépés fordulhat elő.

A megtakarítás összege több hónapos folyamatos gazdálkodás halmozott eredményeként sem lehet több az utolsó havi illetmény 20%-ánál, a túllépés összege pedig az utolsó havi illetmény 5%-ánál. Ennél nagyobb eltérés esetén kivizsgálást kell indítani aleggységgel nem rendelkező szerveknél az élelmezési szakszolgálat vezetője, normaélelmezést folytató aleggységeknél pedig az aleggység parancsnok és az őrsellátó (élelmezéssel megbízott személy) ellen, akit (akiket) munkájuk hanyag elvégzéseért fegyelmileg, 5%-nál nagyobb túllépés esetén pedig anyagilag is felelősségre kell vonni.

5%-nál nagyobb túllépés esetén a kivizsgálást folytató eljáró anyagi szervnek meg kell állapítani, hogy a túllépés

- normán felüli étkeztetésből, vagy visszaélésből ered-e,
- begazdálkodása lehetséges-e anélkül, hogy az étkezés színvonala erősen leromlana, továbbá, hogy
- a túllépés a kivizsgálás időpontjáig milyen mértékben csökkent.

Csak fegyelmi felelősségre vonást kell alkalmazni akkor,

- ha a túllépés normán felüli étkeztetésből eredt, és azt a kivizsgálás időpontjáig begazdálkodták, vagy előre láthatóan két hónapon belül begazdálkodják anélkül, hogy az az élelmezést károsan befolyásolná. Pl. ha a túllépés összegét a tárgy-hónapot követő hónapokban vágásra kerülő sertésekből, vagy kertgazdálkodásból nyert termékekből fedezni tudják, és ennek következtében a túllépés megszűnik.

Abban az esetben, ha a túllépés összegét (vagy annak egy részét) a gazdálkodásért felelős személy terhére megtérítésre írják elő, úgy a megtérülő összeggel az érintett egység túllépését csökkenteni kell, vagyis azt az összeget a következő havi elszámolás és jelentés vonatkozó részében jóvá kell írni.

A megtérülő összeget térítvényként kezelni nem szabad, azt a bevételi számlára kell irányítani.

Visszaélés esetén anyagi és fegyelmi, súlyosabb esetben bűnvádi eljárást kell folyamatba tenni.

A megtakarítás összege a következő hónapban felhasználható, ezért a következő hónapra felszámítható élelmezési pénz összegéhez hozzá kell adni, a túllépés összegét viszont a következő hónapban folyamatosan be kell gazdálkodni, azért az élelmezési pénz összegéből le kell vonni.

A megtakarítás elérésére azokban a hónapokban kell törekedni, amelyekben az idényjellegű élelmiszcikkek olcsóbbak, hogy ezáltal a drágább beszerzési hónapokban is megfelelő szinten lehessen tartani az élelmezést. Pl. március végéig folyamatosan 15—20%-os megtakarítás elérésére kell törekedni azért, hogy a tavaszi és nyáreleji hónapokban a primőr cikkek magasabb beszerzési ára miatt az étkezés színvonala ne csökkenjen.

27.75. A szervek, alegységek a raktáron tárolható élelmiszcikkek beszerzését úgy irányítsák, hogy a gazdálkodó egységek a külön utasításban elrendelt tartalék élelmiszerkészleten felül 5—10 napra szükséges élelmiszer raktári készlettel állandóan rendelkezzenek. A tartalék készleten felüli hóvégi raktári készlet pénzértékben azonban nem lehet több az egy havi élel-

mezési pénz 50%-ának megfelelő Ft összegnél. Ebbe a Ft összegbe azonban nem számítható be a hó végén beszállított, a következő havi ellátáshoz szükséges élelmiszerek értéke, a sertések önköltségi ára, valamint a téli szükségletre beszerezett burgonya, hagyma, téli alma, káposzta, zöldfélék, stb. értéke. Ha a hóvégi készlet értéke a felsoroltak figyelembevételét követően is magasabb az étkezési pénz engedélyezett 50%-os összegénél, akkor a következő hónapban a készletben levő élelmiszercikkek beszerzését mérsékelni kell.

27.76. Ha valamely szervnél a normaélelmezés (kiképzés, tanfolyam, stb. végén) felszámol, akkor a felszámolás előtti időszakban a gazdálkodást úgy kell irányítani, hogy a befejezés időpontjára a gyorsan romló élelmiszercikkekből készlet ne maradjon, a felszámítható élelmezési pénz összegével szemben túllépés ne legyen. Az esetleges túllépést az étkeztetésért felelős személlyel meg kell téríttetni. Ez alól kivételt képeznek azok az esetek, amikor a szerv felszámolása váratlanul történik, vagy ha a felszámolás időpontját az élelmezési szakszolgálat vezetőjével megfelelő időben nem közölték.

Az étkeztetés megszüntetésével a „Készletnyilvántartás”-t, vagy az élelmezési anyagnyilvántartást le kell zárni, és a tárgyhóra vonatkozó havi elszámolás és jelentést el kell készíteni.

A raktári készletben levő élelemanyagok pénzértékét — a legutolsó beszerzési egységárak alapján — meg kell állapítani, és a készletet bevonás, vagy más szervhez való átadás céljából az előljáró parancsnoksághoz be kell jelenteni. Az így átadott élelemanyagok pénzértékével az átvevő szervet meg kell terhelni, az átadás-átvételi okmány egy példányát a felszámoló szerv havi elszámolás és jelentéséhez kell csatolni.

A felszámolt szerv élelmezési megtakarítását általában más szerv, alegység élelmezése javára jóváírni, illetve felhasználni nem szabad.

Ha az újonckiképzés önálló normaélelmezést folytató szervnél történik, és az újonckiképzés ideje alatt, a kiképzés megkezdése előtti megtakarításnál nagyobb megtakarítás keletkezik, akkor a kiképzés kezdete előtt már meglevő megtakarításon felül, a további megtakarítás egy főre eső hányadát a visszamaradó szerv létszámának megfelelően jóvá lehet írni, és a visszamaradó szerv élelmezésére fel lehet használni. Az így jóváírható összeg felüli megtakarítást felhasználni nem szabad.

Az egy főre eső megtakarítás összegét a kiképző szerv átlaglétszámát alapul véve kell megállapítani.

Hasonlóképpen kell a felszámolható megtakarítás összegét meghatározni és eljárni akkor is, ha a kiképző ponton korábban

normaélelmezés nem volt, de az újonckiképzés befejezése után az élelmezést valamilyen oknál fogva, kisebb létszámmal tovább is folytatni kell.

27.77. Az élelmezési szakszolgálatnak biztosítani kell a feltételeket a takarékos gazdálkodás érdekében, vagyis;

— Gondoskodni kell jól képzett szakácsok beállításáról.

A bevonuló újoncok közül a szakácsokat, vagy rokon szakmával rendelkezőket kell kiválasztani, és a konyhára vezényelni, ha ilyen képzettségűek nincsenek, a szükséges szakácslétszámot szakácstanfolyamon kell kiképezni.

— A keletkező hulladék csökkenése céljából kifogástalan minőségű élelmiszereket kell beszerezni.

— Ügyelni kell arra, hogy tárolás közben az élelmiszerek tápanyagértéke ne csökkenjen.

Különös gondot kell fordítani huzamosabb ideig tárolt élelmiszerek (téli burgonya, hagyma, zöldség stb.) kezelésére, tárolására. Gondos tárolás esetén csökkenthetők a veszteségek is.

— Rendszeresen figyelemmel kell kísérni a nyers élelmiszeranyagok feldolgozását.

Ezúton is törekedni kell arra, hogy az étkezés mennyisége és minősége javuljon, a hulladék minimális legyen.

— Figyelemmel kell kísérni az ételkészítés folyamatát is.

A nem megfelelő (túlfőzött, túlsütött, leégett, vagy féligfőtt, elsózott, stb.) ételek pazarláshoz vezetnek.

— Gondosan kell megszervezni az ételek kiszolgáltatását.

Ügyelni kell arra, hogy az étel ne legyen forró, vagy hideg.

— Ügyelni kell az étrend helyes összeállítására.

Az élelmiszerek helyes felhasználásáról, a feldolgozás során keletkezett hulladék és moslék rendszeres vizsgálata útján is meg kell győződni, mert ha egyes élelmiszereket nagyobb mennyiségben és rendszeresen találunk a hulladékban, moslékban — annak ellenére, hogy az elkészítése kifogástalan volt —, akkor bizonyos, hogy azt az élelmiszert vagy ételfélét az élelmezettek nem szeretik. Ezeket az élelmiszereket a lehetőségeken belül, más hasonló tápértékű élelmiszerekkel kell helyettesíteni.

A moslék és ételmaradék gyűjtés mellett mindenütt meg kell szervezni a népgazdasági szempontból hasznos hulladékanyagok (csont, konzervdoboz, stb.) gyűjtését.

A takarékos gazdálkodás magába foglalja a használatban levő ételmezés-felszerelési eszközök és anyagok kíméletes használatát, és a javítási költségek takarékos felhasználását is.

Kellő felvilágosító munkával és ellenőrzéssel biztosítani kell, hogy a szakácsok (konyhai beosztottak) a kezelésükre bízott ételmezés-felszerelési eszközöket és anyagokat úgy használják, kezeljék és tartsák karban, hogy azok használati ideje minél hosszabb legyen.

Időben gondoskodni kell az ételmezés-felszerelési eszközök és anyagok folyamatos javításáról is.

AZ ÉTELMEZÉSI NORMÁK ÖNKÉNYES CSÖKKENTÉSE ÚTJÁN TAKARÉKOSKODNI SZIGORÚAN TILOS!

28. A térítés ellenében étkezők térítési, étkezési jegyek használati szabályai, előírásai

28.1. Étkezési térítési díjak.

28.11. Az étkezés térítési díjakat az „Ételmezési, anyagjárándósági és állattáp normák a BM csapategységei és szervei részére” c. függelék tartalmazza.

28.12. A normaételmezést folytató szerv, alegység állományába tartozó, és az ételmezésben rendszeresen részt vevő BM beosztottak, továbbá azok a napidíj, vagy vezénylési pótdíj felszámítására (a kiküldetés időtartamától függetlenül) nem jogosult BM beosztottak, akik a normaételmezést folytató szervnél szolgálati ténykedést végeznek, kedvezményes, az alkalmazott normáknak a BM hozzájárulással csökkentett összegét kötelesek téríteni.

Az étkezésben rendszeresen részt vevőknek csak azok tekinthetők, akik az étkezési térítési díjat a teljes befizetési időszakra, de legalább egy hétre előre befizetik.

28.13. A normaételmezésben esetenként részt vevő, illetőleg az előzetes letartóztatásban levő, vagy fogságfenytést töltő, beosztási illetményben részesülő BM beosztottak, továbbá a Nép-hadsereg, Büntetésvégrehajtás, a Vámórség, Pénzügyórség és a Munkásórség tagjai, tekintet nélkül arra, hogy az ételmezésben rendszeresen, vagy esetenként vesznek részt, az étkezésért az alkalmazott norma pénzértékét (100%-ot) kötelesek téríteni.

Az egyes élelmiszereket kiskereskedelmi áron beszerző al-egységeknél a magasabb pénzértékű norma szerinti étkezés igénybevétele esetén is a csapategységekre vonatkozó alapnorma 100%-os pénzértékét kell téríteni.

Az étkezési pénzzel (normaváltsággal) ellátott BM sorállomány magasabb pénzértékű norma szerint élelmező alegységeknél ugyancsak a csapategységekre vonatkozó alapszabvány pénzértékét (annak 100%-át) köteles az igénybe vett étkezésekért téríteni.

28.14. A normaétkezésben külön engedély alapján részt vevő nem BM állományú személyek (családtagok, vállalati dolgozók stb.) az étkezésért felemelt térítést, az alkalmazott norma rezsiköltség térítéssel növelt értékét kötelesek téríteni.

A 14 éven aluli családtagok után az igénybe vett étkezésért a meghatározott összegek 50%-át kell téríteni.

28.15. Az élelmezés igénybevételére kötelezettek a munkaidejük alatt kiszolgáltatásra kerülő minden étkezésért az alkalmazott norma alapján részükre meghatározott, csökkentett összegű térítést kötelesek fizetni.

Az élelmezés igénybevételére kötelezettek létszámát a normagazdálkodásról készített „Havi elszámolás és jelentés”-ek I. részében a 11—13. rovatokban — az egyéb térítés ellenében étkezők létszámához hozzáadva — a „befizetők létszámába” is be kell írni.

28.16. Az élelmezésre való igényt a normaélelmezésben rendszeresen részt vevőknek — az étkezési jegyváltás útján — az esetenként étkezőknek pedig az étkezést megelőzően 1 nappal, de legalább 5 órával az étkezés előtt kell az élelmezési szakszolgálatnál közölni.

Azok, akik az étkezésre való igényüket időben nem jelentik, meleg étel ellátásban nem részesülhetnek, és részükre hideg élelmet sem szabad kiadni.

Hideg élelem ellátás tekintetében kivételt képeznek azok a BM állományú személyek, akik a magasabb parancsnokságtól, szervektől szolgálati ténykedés céljából, vagy berendelés alapján érkeznek a normaélelmezést folytató szervhez, alegységhez, és étkezési szándékukat az első bekezdésben meghatározott időben bejelenteni nem tudták, illetőleg a meleg étkezés biztosítását nem kérhették. A részükre kiadásra kerülő hideg élelem beszerzési áron számított pénzértéke az alkalmazott norma vonatkozó étkezési hányadának (reggeli, ebéd, vacsora) 100%-os térítési összegét nem haladhatja meg.

Egy-egy személynek azonos időpontban egy adagnál több hideg élelem nem szolgáltatható ki.

A normaélelmezést folytató szerv, alegység állományába

tartozó személyek részére kizárólag csak abban az esetben szabad hideg élelmet kiszolgáltatni, ha az étkezésben mint rendszeresen étkezők vesznek részt, és az előre befizetett meleg étkezést valamilyen oknál fogva (pl. szolgálati útbaindítás) igénybe venni nem tudták.

28.2. Étkezési jegyek alkalmazásával kapcsolatos előírások, étkezés térítések elszámolása.

28.21. A térítés ellenében étkezők részére az egyes étkezéseket csak a tárgynapra érvényes étkezési jegyek ellenében szabad kiszolgáltatni.

Az étkezés térítési díjak befizetésekor (étkezési jegyváltáskor) a befizetők részére a „Mellékletek, nyomtatvány minták” c. függelék szerinti 6. sz. mintának megfelelő (eü. intézeteknél ettől eltérő kivitelű), rendszeresített étkezési jegyeket kell kiadni.

Az étkezési jegyeket a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv az étkezés térítési kategóriáknak (kedvezményes, 100%-os, rezsiköltség térítéssel növelt) megfelelően, részétkezésenként (reggeli, ebéd, vacsora) különféle színben, vagy különböző színű nyomással, nyomdailag összefűzött és tömbszámozott, borító-lappal ellátott 100 lapból álló, 600 db étkezési jegyet tartalmazó tömbökben központilag készítetteti el, és a nyomtatvány ellátás keretében az arra érvényes szabályok szerint adja ki.

A határőr őrsöknél és egyéb kis létszámú alegységeknél étkezési jegyet használni nem kell.

Nem kell étkezési jegyet kiadni az ételmezés igénybevételére kötelezettek részére sem, ha étkeztetésük külön étteremben történik, illetve kis létszámuknál fogva az étkeztetésük megnyugtató módon ellenőrizhető.

28.22. Az étkezési jegyek igénylése, az igényelt jegyek kezelése és nyilvántartása, valamint az ételmezési szakszolgálat, illetve az utalt számadótestek pénzügyi szolgálata részére történő kiadása, a felhasználás ellenőrzése, a pénzügyi szolgálat feladata.

A jegyek nyilvántartása és kezelése a pénzügyi szolgálatnál a pénztáros munkakörébe tartozik.

A jegyek értékesítését általában az ételmezési szakszolgálatnak kell végeznie, önálló normaételmezést folytató számadótesteknél a feladat elvégzésével a pénztáros is megbízható.

Az étkezési jegyeket szigorú számadásos nyomtatványként kell kezelni. Azokat

— a pénzügyi szolgálatnál a „Mellékletek, nyomtatvány min-

ták” c. függelék szerinti 21. sz. mintának megfelelő „Étkezési jegyek nyilvántartása a pénzügyi szerveknél” c. nyilvántartásban,

- a felhasználó szerveknél pedig a „Mellékletek, nyomtatvány minták” c. függelék szerinti 22. sz. mintának megfelelő „Étkezési jegy (étkezés térítési) nyilvántartás a felhasználó szerveknél” c. nyilvántartásban

kell a „Nyilvántartás, elszámolás” c. függelékben meghatározottak szerint nyilvántartani és elszámolni.

A nagy létszámú szerveknél — az étkezési létszám megállapítás megkönnyítése érdekében — a naponkénti és ezen belül az étkezésenkénti létszámot a „Mellékletek, nyomtatvány minták” c. függelék szerinti 22. sz. mintának megfelelő nyilvántartással párhuzamosan a 23. sz. minta szerinti „Étkezési létszámnyilvántartás”-ban is nyilván kell tartani.

A határőr őrsőknél és egyéb kis létszámú alegységeknél a napi étkezési létszámot a 21. sz. minta szerinti nyilvántartásból kell megállapítani.

28.23. Az étkezési jegy (étkezés térítési) nyilvántartást a felhasználó szervek részére a pénzügyi szolgálat köteles biztosítani és hitelesítve használatra kiadni.

A nyilvántartást

- a pénzügyi szerveknél évenként egyszer, az év végén,
- a felhasználó szerveknél havonként

le kell zárni.

A zárás alkalmával a számadás szerint mutatkozó maradványt össze kell hasonlítani az étkezési jegyek tényleges maradványával. Eltérés esetén a szükséges vizsgálat lefolytatása után a többletet be kell vételezni, hiány esetén a hiányzó jegymennyiségeket kiadásba kell helyezni, és azok értékét a felelős személlyel meg kell téríttetni.

28.24. A kedvezményes étkezési jegy váltására jogosult, rendszeresen étkezők részére a jegyeket csak szolgálati jegyre szabad kiadni, illetve értékesíteni. Az igénylést osztályonként, alosztályonként stb. összesítve kell elkészíteni. Az összesítésbe fel kell tüntetni az igénylő nevét és rendfokozatát, az igényelt jegyfajtát és mennyiségét.

Az igénylést az osztály, alosztály stb. vezetőjével alá kell íratni.

A szolgálati jegy a nyilvántartás bizonylata, a nyilvántartás

folyószámát rá kell vezetni, és mint annak bizonylatát a számadással együtt meg kell őrizni.

Kedvezményes térítésű jegyeket vasárnapokra és munkaszüneti napokra kiadni — az egészségügyi intézetek kivételével — csak azoknak szabad, akik az említett napokon szolgálatot teljesítenek.

A kedvezményes térítésre jogosult hivatalos ténykedést (ellenőrzést stb.) folytató személyek részére az étkezési jegy csak a hivatalos ténykedést igazoló menetlevél, nyíltparancs stb. felmutatása ellenében adható ki, melynek számát a nyilvántartás 3. hasábjában az étkezők nevének és szolgálati helyének megjelölésével együtt fel kell jegyezni.

28.25. Az étkezési jegyeket értékesítés előtt, napra érvényesíteni kell.

Ennek megfelelően

- a kedvezményes ebédjegyekre a tárgyhónapot és azon belül a vonatkozó hét (1, 2, 3, 4, vagy 5. hét) számát,
- a többi étkezési jegyekre pedig a tárgyhónap és a vonatkozó naptári nap számát

kell keltező bélyegző használatával, vagy más módon feltüntetni.

Az étkezésben részt vevők egy része általában a szombati étkezést nem veszi igénybe, ezért a kedvezményes ebédjegyeknél a szombati napra vonatkozó étkezési jegyre a „szombat” felírás nincs rányomtatva. A rendszeres étkezők közül azok részére, akik vasárnap szolgálatot teljesítenek, továbbá az ugyanott említett, napidíj felszámítására nem jogosult BM beosztottak részére igénylés esetén a még nem értékesített szombati jegyeket kell kiadni, de ebben az esetben azt a napi dátumot kell a jegyre bélyegezni, amelyik napon az, az étkezés igénybevételére érvényes, és ezen kívül tintával rá kell írni a „vasárnap” szót is.

A kedvezményes ebédjegyeknél értékesítésre nem kerülő napi (szombati stb.) jegyeket a „Töszelvény”-en kell hagyni (illetve hozzátűzni), és az így kifogyott tömböt az elszámolás alkalmával a pénzügyi szolgálat részére vissza kell szolgáltatni. (A megmaradt jegyek darabszámát a tömb borítólapján fel kell tüntetni.)

Az értékesített jegyek darabszámát és forint értékét a nyilvántartásba be kell jegyezni, és a befolyt térítési összeget a pénzügyi szerv pénztárába be kell fizetni.

A befizetések időpontját — a befolyt étkezés térítés összegét és a biztonságos pénzkezelés követelményeit figyelembe véve — a számadótest pénzügyi szolgálata határozza meg, illetve szabályozza.

A határőr őrsöknél és egyéb kis létszámú alegységeknél az étkezés térítéseket (jegy kiadás nélkül ugyancsak) a „Mellékletek, nyomtatvány minták” c. függelék szerinti 22. sz. mintának megfelelő nyilvántartásba kell bejegyezni, és a befizetett összeget a számadótest pénzügyi szolgálata által meghatározott időszakonként a számadótest pénztárába befizetni.

28.26. Az ételmezés igénybevételére kötelezettek befizetéséről név, befizetési időszak, befizetett összeg feltüntetésével 2 példányban kimutatást kell készíteni. A kimutatás egyik példánya alapján a befizetett térítés összegét egy tételben be kell vezetni a „Mellékletek, nyomtatvány minták” c. függelék szerinti 21. sz. mintának megfelelő, a pénzügyi szolgálat által vezetett nyilvántartásba, míg a másik példányt a befizetést igazoló záradékkal ellátva a főszakács (szakács) részére kell átadni az igénybe vett étkezés ellenőrzése céljából.

Azoknál a szerveknél, ahol a nagy létszám, illetve a körülmények miatt az étkeztetés megnyugtató módon nem ellenőrizhető, az ételmezés igénybevételére kötelezett dolgozók részére is étkezési jegyet kell kiadni. Ezek a szervek erre a célra külön jegyeket kötelesek készíttetni, melyeket a „Mellékletek, nyomtatvány minták” c. függelék szerinti 22. sz. minta nyomtatványnak megfelelő, külön nyilvántartásban kell kezelni és elszámolni.

28.27. A befolyt étkezés térítési díjak költségvetési bevételt képeznek, amelyet az „Étkezés térítés” kv.-i tételen kell bevételezni, azokat az ételmezési kv.-i tételen térítményezni nem lehet.

A felhasználó szervek részére kiadott jegy-ellátmányt legalább negyedévenként egyszer le kell rovancsolni. A rovancsolás alkalmával ellenőrizni kell a nyilvántartások vezetésének szabályszerűségét. Az étkezési jegy maradványokat egyeztetni kell a számadás szerint mutatózó maradványokkal, hiány esetén a szükséges vizsgálat lefolytatása után a hiányzó jegy mennyiségeket kiadásba kell helyezni, és azok értékét a jegyek kezelőivel meg kell téríttetni, illetve többlet esetén a többletet be kell vételezni.

A rovancsolás alkalmával ellenőrizni kell azt is, hogy az eladott jegyekért az étkezők az előírásoknak megfelelő mértékben térítettek-e, és a térítési díjak befizetése a pénzügyi szerv pénztárába, illetve bevételi számlájára megtörtént-e.

Az étkezési jegy (étkezés térítési) nyilvántartásokat a pénzügyi szervek minden egyes helyszínre történő kiszállítás alkalmával is kötelesek ellenőrizni.

Az étkezési jegy (étkezés térítési) nyilvántartás és az étkezési jegyek kezelőjének személyében beállott változás esetén a nyilvántartások, illetve az étkezési jegyek átadás-átvételét jegyzőkönyv felvétele mellett a pénztár átadás-átvételtre vonatkozó szabályok szerint kell lebonyolítani.

A pénzügyi szervek vezetői az élelmezési „Havi elszámolás és jelentés” záradékolása előtt kötelesek meggyőződni arról, hogy az elszámolásokban feltüntetett étkezés térítési összegek a bevételi számlára befolytak-e.

28.28. A rendszeres étkezők, amennyiben valamilyen oknál fogva (szabadság, betegség, eltávozás, kiküldetés stb.) az étkezést nem tudják igénybe venni, ezt a tényt az étkezés időpontja előtt — addig, amíg a felszolgálásra kerülő étkezés nyersanyagát a konyha feldolgozásra át nem vette — kötelesek a vonatkozó étkezési jegy egyidejű leadása mellett bejelenteni. **Csak az így bejelentett lemondást szabad elfogadni.**

Az időben lemondott és leadott étkezési jegyek árát a befizetett térítésekből kell visszafizetni. **Utólagos visszafizetés szigorúan tilos!**

Az étkezés térítési összeg visszafizetésének megtörténtét a visszaváltott jegyeken kell elismertetni, ezért valamennyi visszaváltott étkezési jegyet a visszaváltó személy név aláírásával köteles ellátni. A visszaváltott étkezési jegyeket naponként külön-külön lapra fel kell ragasztani, és a lemondásokat naponta egy tételben kell, piros színű tintával a nyilvántartásokon átvezetni. A nyilvántartások összegezése (lezárása) alkalmával a visszaváltott jegyek mennyiségét és értékét (a visszafizetett étkezési térítések összegét) az értékesített jegyek mennyiségéből és értékéből (a befizetett térítési összegből) le kell vonni.

A visszaváltott jegyeket újból eladni nem szabad. A felragasztott jegyeket a nyilvántartás mellékleteként meg kell őrizni.

Az étkezési jegyet nem használó kis létszámú egységeknél a lemondásokat azonos módon, tételenként kell a nyilvántartáson átvezetni.

28.29. Az étkezés kiszolgáltatásakor a tárgynapra érvényes étkezési jegyet az étkezést kiszolgáltató személynek kell átadni, **aki azokat köteles azonnal érvényteleníteni.**

Az érvénytelenítést szegre tűzéssel (átlyukasztással) kell

végrehajtani. **Érvénytelenített jegyre étkezést kiszolgáltatni szigorúan tilos!**

A beszedett érvénytelenített jegyeket az étkezést követő napon az étkeztetési szakszolgálat vezetőnek kell átadni, aki a befizető létszámmal való egyeztetés és érvényességük ellenőrzése után köteles azokat megsemmisíteni. Eltérés esetén az eltérés okát meg kell állapítani, és a szükséges intézkedést meg kell tenni.

29. Közétkeztetések

29.1. A közétkeztetés fogalma és rendeltetése.

A közétkeztetés a BM személyi állomány étkeztetésének egyik fő formája. A közétkeztetés célja, hogy meghatározott étkezési térítés és költségvetési támogatás együttes összegéből biztosítsa az állomány — vállalati üzemélelmezésnek megfelelő — kollektív étkeztetését.

29.2. Közétkeztetést általában ott kell szervezni, ahol a fenntartó BM szerv (szervek) személyi állományának többsége hivatásos és polgári állományú, sorállománynak rendszeres élelmezéséről gondoskodni nem kell, vagy azok ellátása a közétkeztetés keretében is biztosított.

A közétkeztetések gazdálkodásának szabályait a „Közétkeztetési Szabályzat” határozza meg.

30. Nem BM szervek, vagy vállalatok útján való élelmezés

30.1. A Magyar Néphadsereg útján való élelmezés.

A honvédségi egységek útján ellátott, vagy honvédségi szaktanfolyamokra vezényelt, vagy fogságfenyítésüket töltő sor- és hivatásos állományú BM beosztottakat az érintett egység, szaktanfolyam — a részére megállapított — HM élelmezési normák szerint élelmezi.

A sorállományúak az étkezésért nem térítenek, az étkeztetésükkel kapcsolatosan felmerült élelmezési költségeket — az élelmezési szakszolgálat igazolása alapján — egy számadótesttől történő vezénylés esetén a vezénylő számadótest pénzügyi szolgálata, több számadótesttől történő vezénylés esetén pedig az illetékes testületi országos parancsnokság pénzügyi szerve köteles megtéríteni, illetve átutalni.

A hivatásos állományú BM beosztottak a részükre kiszolgáltatott étkezésért az érvényben levő HM rendelkezések értelmében kötelesek téríteni.

A tisztálkodási szappan és cigaretta ellátásra jogosultak szappanváltságát és cigaretta pénzét a zsolddal együtt a számfejtő pénzügyi szolgálat köteles biztosítani.

30.2. Vállalati úton való élelmezés.

Ha a szolgálati feladatot ellátó kihelyezett alegységek (alegységekhez kihelyezett kisebb csoportok, vagy személyek) elhelyezése nem teszi lehetővé, hogy az alegység önálló normaélelmezést folytasson, és a kihelyezett személyi állomány ellátása más normaélelmezést folytató szerv, vagy BM kezelésű közétkeztetés útján sem lehetséges, az ellátást vállalati üzemélelmezés, vagy vendéglátóipari vállalat útján kell biztosítani.

Az élelmezést biztosító vállalatokkal a számadótestnek olyan megállapodást kell kötni, melynek alapján az élelmezők a kihelyezett alegységek részére kötelesek:

- az alegység részére megállapított normáknak megfelelő élelmezést biztosítani,
- személyi mozgatás esetén az útbaindított személyeket hideg élelemmel ellátni,
- az ünnepi norma pénzértékének megfelelően — a normában előírt napokon — feljavított élelmezést biztosítani,
- biztosítani a higiénikus étkező helyiséget, éttermi felszerelést és a felszolgálat.

Az élelmező vállalatokat külön főzésre kötelezni nem lehet, ezért az ellátásra vonatkozó megállapodásban azt is le kell rögzíteni, hogy a vállalat a vonatkozó BM norma és a vállalati ellátás közötti értékkülönbségnek megfelelő élelmiszert is biztosítsa, és a vállalati élelmezésen felül reggeli, tízórai vagy vacsora pótlékként adja ki.

A vállalati élelmezésben részesülő alegységek élelmezéséhez szükséges élelmiszereket a vállalatok biztosítják. A számadótestek élelmiszer anyagokat a vállalatoknak nem adhatnak át. Az anyagjárandósági cikkek (vagy a helyettük kézhez fizetendő szappanváltság és cigaretta pénz) biztosításáról a számadótestek kötelesek gondoskodni.

Az élelmező vállalatok az általuk biztosított élelmezésért a mindenkor érvényben levő norma pénzértékét, és ezen felül személyenként és naponta a vállalat részére előírt, és a megállapodásban rögzített rezsiköltséget számíthatják fel.

A vállalatok által biztosított élelmezést — rendszeres étkezőként — a kihelyezett alegység állományába tartozó hivatásos állományúak is igénybe vehetik. Az erre vonatkozó igényüket a

számadótest élelmezési szakszolgálatához kötelesek bejelenteni, és a 28.12. pontban meghatározott térítési összeget kötelesek előre befizetni. Ebben az esetben a hivatásos állományúakat a sorállományúak étkezési létszámába fel kell venni.

A hivatásos állomány az előző bekezdésben foglaltaktól eltérő esetekben, a vállalatok útján igénybe vett étkezésért a vállalati előírásoknak megfelelően köteles téríteni.

A hivatásos állomány után a kv. terhére naponta és fejenként csak a minisztériumi (felsőfokú) anyagi és pénzügyi szervek előzetes közös engedélyében meghatározott BM étkezési hozzájárulást és rezsiköltségek térítést lehet elszámolni.

31. Védőétel és melegítő ital ellátás szabályai

31.1. Az ellátás megszervezése, biztosítása.

A védőétel (védőételek) és a melegítő ital ellátás megszervezése és biztosítása, beszerzése — higiénés körülmények közötti — elkészítése és kiadása az élelmezési szakszolgálat feladata.

Az igényjogosultakat védőétellel és melegítő itallal elsősorban az elhelyezési körletekben működő, normaélelmezést folytató konyhák, illetőleg saját kezelésű közétkeztetések útján kell ellátni.

Azoknál az alegységeknél, ahol normaélelmezést biztosító konyha (közétkeztetés) nincs, az engedélyezett védőétel és melegítő ital készítéséhez szükséges élelmiszereket az állandó előleg terhére az alegység köteles beszerezni. A melegítő ital elkészítéséről az alegység parancsnoka köteles gondoskodni.

31.2. Védőétel ellátás.

Az egészségre ártalmas, meleg, gázos stb. munkát végző dolgozókat munka közben egészségük védelme érdekében védőételekkel kell ellátni.

A BM szerveknél védőétel ellátásra jogosultak mindazok

- a sorállományúak és tartalékos kiképzésre, továbbképzésre behívottak,
- hivatásos és polgári állományúak,

akik az „Élelmezési, anyagjárandósági és állattáp normák a BM csapategységei és szervei részére” c. függelékben meghatározott — egészségre ártalmas — munkakörökben dolgoznak.

Az ellátásra jogosultak részére a függelékben meghatáro-

zott — a munkaköröknek megfelelő — védőételeket térítés nélkül kell kiszolgáltatni.

A meghatározott munkakörökben foglalkoztatottak részére a védőétel azonban csak a munkában eltöltött munkanapokon és akkor adható ki, ha a munkaidejükből naponként legalább 4 órát az említett munkakörben töltenek, és az ártalom megfelelő védőberendezéssel nem küszöbölhető ki.

A védőételre való jogosultságot a BM egészségügyi szervek állapítják meg és engedélyezhetik.

Ezért a kérelmező szervezetnek, vagy a számadótestek anyagi szolgáltatának a védőétel kiszolgáltatásának engedélyezésére az egészségügyi szervekhez javaslatot kell tenni.

A védőétel kiszolgáltatásának engedélyezésére irányuló javaslatnak tartalmaznia kell:

- a munkahely részletes megjelölését,
- a munkával összefüggő ártalom leírását,
- az érdekelt dolgozók számát, továbbá.
- a számadótest orvosának véleményét.

A javaslatot

- a testületi számadótesteknek az illetékes testületi országos parancsnokságok egészségügyi osztályához,
- a rendőrségi és egyéb közvetlen számadótesteknek pedig a BM Egységügyi Osztályhoz

kell engedélyezés végett felterjeszteni.

Az egészségügyi szervek az engedély megadása előtt kötelesek meggyőződni arról, hogy a védőétel ellátásra való jogosultságot indokoló ártalmak a számadótestek javaslataiban megjelölt munkahelyeken fennállnak-e.

Az egészségügyi szervezetnek a védőétel kiszolgáltatására vonatkozó engedélyben meg kell határozni:

- azt a munkakört (azokat a munkaköröket), amelyekben (amelyben) védőétel kiszolgáltatható, és
- a kiszolgáltatható védőétel (védőételek) fajtáját.

Az engedélyt az élelmezési szakszolgálat vezetője előjegyzés végett köteles a pénzügyi szolgálatnak bemutatni.

Az engedélyezett létszámban beállott változás esetén újabb engedélyt kérni nem kell.

Az egészségügyi szervek előzetes engedélye nélkül védőételt kiszolgáltatni nem szabad.

A védőételt lehetőleg a munkaközi szünet kezdetekor, ha erre lehetőség nincs, a munka megkezdése előtt kell kiadni.

A védőételt a munkahelyen kell elfogyasztani, pénzzel megváltani szigorúan tilos!

A védőételre nem jogosult dolgozók részére védőételt kiadni nem szabad.

A védőételre jogosult dolgozók részére az engedélyezett védőétel helyett más védőételt, vagy más munkakörre megállapított védőételt, továbbá a megállapított védőételtől az engedélyezettől eltérő mennyiséget kiadni nem szabad.

A védőételek biztosítására személyenként és naponta a mindenkor érvényes Ft norma pénzértékét szabad felhasználni. Ezért a védőétel céljára beszerzésre kerülő élelmiszereket ennek megfelelően kell megválasztani.

Abban az esetben, ha a védőétel engedélyezésének indoka már nem áll fenn, a védőétel kiszolgáltatását meg kell szüntetni.

31.3. Melegítő ital ellátás.

A hideg évszakokban a szabadban szolgálatot teljesítő, szabadban különféle munkákat végzők részére

- azokon a napokon, amelyeken a Meteorológiai Intézet jelentése szerint a várható napi középhőmérséklet a $+4^{\circ}\text{C}$ -ot nem haladja meg,
- és a szabadban töltött szolgálat (szabadban végzett munka) a 4 órát meghaladja

melegítő italt kell biztosítani.

A BM szerveknél melegítő ital ellátásra jogosultak körét, valamint a kiszolgáltatható melegítő ital mennyiségét az „Élelmezési, anyagjárandósági és állattáp normák a BM csapategységei és szervei részére” c. függelék határozza meg.

A melegítő italt — térítés nélkül — lehetőleg két részben (a szolgálatba induláskor és a bevonuláskor) kell kiszolgáltatni.

A melegítő ital biztosítására személyenként és naponta a mindenkor érvényes Ft norma pénzértékét szabad felhasználni.

A melegítő italt pénzzel megváltani tilos!

31.4. Bv. intézeti elítéltek, BM szervek által fogva tartottak melegítő ital ellátása.

A melegítő ital ellátásra a

— téli időszakban szabadban dolgozó,

a BM szervek által foglalkoztatott bv. intézeti elítéltek és a fogvatartottak is jogosultak.

A jogosultságot meghatározó feltételek fennállása esetén az elítélteket, fogvatartottakat a személyi állománnyal azonos melegítő itallal kell ellátni.

32. Anyagjárandósági cikkekkel való ellátás rendszere

32.1. Az ellátás rendszere.

A BM szervek személyi állományának anyagjárandósági cikkekkel való ellátása

- részben természetben, a járandósági anyagok kiadása,
- részben pedig a járandósági anyagok pénzértékének kifizetése útján történik.

Az ellátásra jogosultakat és az ellátás mértékét az „Élelmezési, anyagjárandósági és állattáp normák a BM csapategységei és szervei részére” c. függelékben meghatározott normák, és a minisztériumi (felsőfokú) anyagi és pénzügyi szervek által kiadott külön utasítások, intézkedések határozzák meg.

32.2. Cigaretta ellátás.

A sorállományúak részére a cigaretta járandóság helyett a normában meghatározott cigaretta pénzt kell biztosítani. A cigaretta pénzt a zsold névjegyzéken utólag kell folyósítani, és a zsold fizetéssel egyidőben kifizetni.

A nagyobb elemi csapások elhárításával kapcsolatos védelmi munkálatokban és nagygyakorlatokon részt vevő hivatásos és polgári állományúak részére — az igényjogosultsági napokra — ugyancsak cigaretta pénzt kell számfejtetni és utólag kifizetni.

Amennyiben a dohányzók a körülményeik miatt a cigaretta szükségletüket beszerezni nem tudják, a természetbeni ellátásuk megszervezéséről az élelmezési szakszolgálat tartozik gondoskodni. Az így beszert cigaretta mennyiségét a dohányzók részére térítés ellenében kell kiszolgáltatni.

32.3. Tisztálkodási szappan ellátás.

32.3.1. A sorállományúak, tartalékos tisztképzésre behívottak ellátása.

- A mosdószappan járandóság két részből áll:
- alapjárandóságból, és

— kiegészítő járandóságból.

A jogosultak részére a mosdószappan alapjárandóság és a borotvaszappan járandóság helyett a normában meghatározott éves szappanváltság összegét kell biztosítani.

Az éves szappanváltság összegét 12 havi egyenlő részben az egyéb pénzilletményekkel (zsold, cigaretta pénz) együtt, utólag kell számfejtteni és kifizetni.

Az átlagosnál nagyobb szennyezettséggel járó, vagy fokozottabb tisztálkodást igénylő, a norma szerint meghatározott munkakört betöltők kiegészítő szappanjárandóságát a **hónap első napjának tényleges létszáma alapján — pótlékként — az alapjárandóságon felül, természetben, előre kell biztosítani.**

A kiegészítő szappanjárandóságra jogosultakról névsort kell készíteni, amelyen az átvétel megtörténtét, az átvevő aláírásával köteles elismerni.

A névsort az „Anyagkiadási utalvány”-hoz kell csatolni.

A természetbeni szappanellátásról időszakos elszámolást készíteni nem kell, az ellátás szabályszerűségét a helyszínen kell ellenőrizni.

32.32. Hivatásos és polgári alkalmazottak szappanellátása

Az átlagosnál nagyobb szennyezettséggel járó, vagy fokozott tisztálkodást igénylő, a norma szerint meghatározott munkakört betöltő hivatásos állomány, valamint a polgári alkalmazottak részére — az egészségügyi és konyhai dolgozókat kivéve — a negyedév első napjának tényleges létszáma alapján a normában megállapított szappanjárandóság helyett a negyedévre kiadható szappanmennyiség pénzértékét (a függelék „Tisztálkodási szappanjárandóság” c. részének utolsó bekezdésében meghatározott fogyasztói árát) kell előre kifizetni.

A negyedévi járandóság nem osztható, ezért ha az igényjogosultság a negyedév második hónapjától kezdődik, úgy a negyedév hátralevő időszakára a szappanjárandóság nem számítható fel, s annak pénzértéke nem fizethető ki.

Az egészségügyi és konyhai dolgozók szappanjárandóságát havonta, a hó első napján meglevő tényleges létszám alapján, természetben kell kiadni.

32.33. A személyi járandóságon felül a vonatkozó norma szerint meghatározott mennyiségben, kollektív használatra szappant lehet felszámítani:

- a konyhák,
- az ügyeletek, valamint
- a reprezentációs költség-átalány felszámítására jogosult vezetők titkárságai részére,
- a FEP-ek mellékhelyiségei után.

A FEP-ek szappanszükségeit a Határőrség Országos Parancsnokság saját hatáskörben határozza meg, és a fedezetét is biztosítja.

A szappan kiadása, okmányolása és ellenőrzése tekintetében — értelemszerűen — a 32.31. pontban leírtak szerint kell eljárni.

32.34. Fogvatartottak szappanellátása

A fogvatartottak szappanszükségletét a tapasztalati adatok alapján — a várható átlaglétszám után — a fogda, illetve gyermekszoba részére havonként előre kiadott szappanmennyiségből kell biztosítani.

A szappan felhasználásról a naponkénti tényleges létszám alapján utólag kell elszámolni.

V. FEJEZET

RENDKÍVÜLI ÉLELMEZÉSI ELLÁTÁS

33. Általános előírások

A rendkívüli feladatok (razzia, karhatalmi akció, ügyeleti, készségi, árvízvédelmi szolgálat, sportversenyekre való felkészülés stb.) ellátása a személyi állomány számára helyhez kötöttséget, nagyobb igénybevételt jelent, ellátásukról fokozottabb mértékben kell gondoskodni.

A rendkívüli feladatok ellátására igénybe vett állományt a szolgálati feladatok jellegétől függően — az erre a célra meghatározott külön normák alapján kell élelmezni.

A vonatkozó külön normákat ugyancsak az „Élelmezési, anyagjárandósági és állattáp normák a BM csapategységei és szervei részére” c. függelék tartalmazza.

34. Razziák, karhatalmi akciókban részt vevők élelmezése

34.1 A razziákon, karhatalmi akciókban résztvevő teljes személyi állomány részére a normaélelmezés keretében a razzia (akció) megkezdésétől a befejezésig a csapategységek alapszabályai szerinti, és a normákban meghatározott feltételek fennállása esetén a pótlékolt étkezést is térítés nélkül kell biztosítani, illetve kiszolgáltatni.

A hivatásos állományt, a parancsnok szolgálati jegyen közölt utasítása alapján kell — térítés nélküli ellátásra — létszámba venni.

Ha a napirend szerint előírt meleg étel elkészítésének és kiosztásának időpontját azonnali útbaindítás miatt bevárni nem lehet, és az elkészített meleg étel a helyszínre nem szállítható ki, az útbaindított személyeket hideg élelemmel kell ellátni.

A razziák, karhatalmi akciók alkalmával a főzésre előkészített (vagy felfőzött), és az akció miatt veszendőbe ment élelmi-

szereket és azok pénzértékét, valamint az utalványozás alapját képező korábbi, és a tényleges étkezési létszámot a „Mellékletek, nyomtatvány minták” c. függelék szerinti 7. sz. mintának megfelelő „Bizottsági jegyzőkönyv”-ben kell rögzíteni.

Az egyébként térítés ellenében étkezők részére — a razzia (akció) időtartamára — előre befizetett étkezési térítés összeget vissza kell fizetni.

34.2. Az állandó állomáshelyről karhatalmi stb. feladatok önálló ellátására kirendelt egység élelmezését — amennyiben élelmezésileg más számadótesthez nincs utalva — a kirendelés időtartamára is a számadótest köteles biztosítani. A kirendelt egység élelmezésének biztosítására ideiglenes anyagi szervet (ellátó szakaszt) kell szervezni.

A kirendelt egységet el kell látni:

- a szükséges szállító eszközzel,
- kifogástalan állapotban levő élelmezés-felszereléssel,
- tartósított élelmiszer cikkekből a feladattól függően, de legfeljebb 3 napi szükséglettel, amelyet az ellátó szakasz az elvonulás alkalmával magával szállít,
- friss élelmiszerekből, az időjárásnak megfelelő egy-két napi készlettel.

Az egység számára megfelelő létszámban szakácsokat kell biztosítani.

A kirendelt egység tartós élelmiszer szükségletének kiegészítéséről, továbbá a friss élelmiszer szükségletek beszerzéséhez szükséges Ft fedezetről a számadótest köteles gondoskodni.

Az élelmezés gyakorlati lebonyolítása tekintetében a 42. pontban meghatározottak szerint kell eljárni.

34.3. A BM Forradalmi Készenléti Rendőri Ezredtől — a rendőr-főkapitányságok és alárendelt szerveik által — igénybe vett állomány ellátását az igénybe vevő rendőr-főkapitányságok kötelesek biztosítani.

35. A Néphadsereg és a Munkásőrség alakulatainak élelmezése

35.1. Az egyes szolgálati feladatok (razziák, karhatalmi akciók stb.) során indokolttá válhat, hogy a BM szervek parancsnokai átmenetileg a Néphadsereg és Munkásőrség alakulatainak segítségét is igénybe vegyék.

35.2. Amennyiben az igénybe vett egység az ételmezést saját hatáskörben biztosítani nem tudja, ellátásáról az egység parancsnokának napi létszámmeljelentései alapján az igénybe vevő számadótest ételmezési szakszolgálatára köteles gondoskodni.

Ilyen esetekben az igénybe vett egység teljes személyi állománya részére az igénybe vevő BM szerv ételmezésével mindenben azonos ellátást kell biztosítani.

35.3. Amennyiben az igénybe vett egység az ételmezését saját hatáskörben biztosítja, a kiszolgáltatott étkezések 100%-os nyersanyag költségét (az alkalmazott normák, vagy azok hányadának értékét) az illetékes Néphadsereg, vagy Munkásőrség Parancsnokságának meg kell téríteni.

36. Ügyeleti szolgálatot ellátók ételmezése

36.1. A BM szerveknél a napi feladatok végzése mellett ügyeleti szolgálatot ellátókat térítés nélküli étkezésben, illetve ételmezési költségterítésben kell részesíteni.

36.2. Térítés nélküli étkezésre, illetve ételmezési költségterítésre jogosult — testületi hovatartozás és állományviszonyra való tekintet nélkül — a BM szervek minden ügyeleti szolgálatot ellátó beosztottja;

- az állomány-tábla szerint rendszeresített ügyeleti munkakört betöltő beosztottak,
- éjjeli ügyeleti szolgálatot ellátó kórházi orvosok,
- a készenléti ügyeleti szolgálatot ellátó polgári alkalmazottak, és
- a sorállományúak

kivételével.

36.3. A térítés nélküli étkezést, illetőleg ételmezési költségterítést

- a normaételmezést folytató szerveknél az alkalmazott alapszabvány napi pénzértékének, illetőleg a pénzérték meghatározott részhányadának megfelelő összegben,
- egyéb szerveknél a reájuk nézve meghatározott, mindenkor érvényes napi, vagy részhányadonkénti Ft összegben kell biztosítani.

36.4. Térítés nélküli étkezésre, illetve ételmezési költségterítésre jogosult ügyeleti szolgálatot ellátó beosztottakat

- 8 óra időtartamú ügyeleti szolgálat esetén *egy*,
 - éjszakai ügyelet esetén *kettő* (vacsora és reggeli),
 - míg 24 óra időtartamig terjedő ügyeleti szolgálat esetén *három* főétkezésben,
- illetőleg ennek megfelelő ételmezési költségtérítésben kell részesíteni.

36.5. 8 óra időtartamot el nem érő ügyeleti szolgálat alatt térítés nélküli étkezést, illetve ételmezési költségtérítést biztosítani nem szabad.

36.6. Az ügyeleti szolgálat alatt csak olyan főétkezést, illetve annak megfelelő költségtérítést szabad kiadni, mely a szolgálat idejébe beleesik.

Az egyes főétkezésre való jogosultság elbírálása tekintetében az étkezés kiszolgálási időszakaként az alábbi időpontokat kell alapul venni:

- reggeli 7—8 óráig
- ebéd 12—14 óráig
- vacsora 18—20 óráig.

Az ügyeleti szolgálatváltás időpontjára eső főétkezésben, illetve annak megfelelő ételmezési költségtérítésben mindig csak az egyik ügyeletes (átadó vagy átvevő) részesülhet. A jogosultságot a szerv vezetője — figyelemmel a váltás idejére — saját hatáskörben határozza meg.

36.7. Az ételmezést elsősorban természetben, meleg, illetve hideg ételben kell kiadni. (Normaételmezést folytató szervezetnél minden esetben csak természetben.)

Ahol a természetbeni ellátás normaételmezés, vagy saját kezelésű közétkeztetés hiányában nem biztosítható, ott az ételmezési költségtérítést a szerv vezetőjének az arra való jogosultságot igazoló szolgálati jegye alapján utólag kell kifizetni.

Ez esetben az ügyeleti szolgálatot ellátók ételmezésükről saját maguk kötelesek gondoskodni.

36.8. A normaételmezést folytató szervezetnél a kiszolgáltatót étkezést a „Havi elszámolás és jelentés” megfelelő részében, egyéb szervezetnél a kiszolgáltatót természetbeni ételmezést, vagy az ételmezési költségtérítés kézhez fizetett összegét a szolgálati jegyek alapján az ételmezés kv.-i tétel terhére kell elszámolni.

37. Készültségi szolgálat alatti ételmezési ellátás

Készültségi szolgálat elrendelése esetén a személyi állomány ételmezését az alábbiak szerint kell biztosítani:

37.1. A BM összes központi szerveinél, továbbá

- a Határőrség Országos Parancsnokságánál,
 - a Forradalmi Készletlét Rendőri Ezrednél,
 - a budapesti és megyei rendőr-főkapitányságoknál, és
- az alárendeltségükbe tartozó szerveknél

munkanapokon:

az ebédet a helyi közétkeztetésben mindenkor érvényben levő térítési összeg befizetése ellenében szabad csak kiszolgáltatni. Az így kiszolgáltatót ebéd összadag száma után az engedélyezett közétkeztetési hozzájárulást szabad csak felszámítani,

a reggelit és a vacsorát térítés nélkül kell kiszolgáltatni, és az erre a célra meghatározott külön norma reggeli és ebéd hányadának pénzértékét lehet a BM terhére felszámítani, illetve az „ételmezés” elnevezésű költségvetési tétel terhére elszámolni,

munkaszüneti napokon:

készültségi szolgálatot teljesítők részére a teljes napi étkezést térítés nélkül kell kiadni. Ez alkalommal a reggeli és vacsora hányadra a munkanapokra megállapított összeget, az ebéd nyersanyag költségeként pedig az erre a célra meghatározott mindenkor érvényes Ft összeget lehet felszámítani.

A 24 óra szolgálat, 24 óra szabad váltással szolgálatot teljesítő személyi állomány részére — a készültségi szolgálat időtartama alatt — az ételmezést egyik napon (vagyis, amikor egyébként szolgálatmentesek lennének) térítésmentesen, míg a másik napon (vagyis, amikor egyébként is szolgálatban lennének) — az adott szerv étkeztetésére egyébként érvényes szabályok szerint — térítés ellenében szabad csak kiszolgáltatni.

A térítésmentesen kiszolgáltatót ételmezés teljes önköltségét az étkezést kiszolgáltató közétkeztetés részére a költségvetés terhére meg kell téríteni.

37.2 A Határőrség normagazdálkodást folytató szerveinél, alegységeinél.

A készültségi szolgálatot teljesítő hivatásos állományúak étkeztetését az alkalmazott alapnorma szerint a normaételmezés keretében kell biztosítani, és pedig:

munkanapokon:

az ebédet csak az érvényben levő térítési összeg befizetése ellenében, a reggelit és vacsorát pedig térítés nélkül kell kiszolgáltatni,

munkaszüneti napokon:

a készülségi szolgálatot ellátó személyek részére a teljes napi étkezést térítés nélkül kell kiszolgáltatni.

Amennyiben valamely határőr szerv, alegység hivatásos állományának étkeztetése közétkeztetés keretében történik, a térítés nélkül kiszolgáltató étkezések nyersanyag költségét az étkezést kiszolgáltató közétkeztetések részére a költségvetés terhére meg kell téríteni.

37.3. Iskoláknál.

A sorállományú, vagy a hivatásos állományú hallgatók a vonatkozó alapnorma szerinti teljes napi étkezését — a tanfolyam székhelyén lakó és bentlakásra nem kötelezett hivatásos állományú hallgatók kivételével — térítés nélkül kell kiszolgáltatni.

A tanfolyam székhelyén lakó és bentlakásra nem kötelezett hivatásos állományú hallgatók, valamint a törzs tagjai részére csak a reggelit és a vacsorát szabad térítés nélkül biztosítani, az ebédet a mindenkor érvényes térítési díj ellenében kell kiszolgáltatni.

A BM Rendőrtiszti Főiskolára áthelyezett hallgatók részére

munkanapokon:

— a reggelit és vacsorát

munkaszüneti napokon:

— teljes napi ellátást

térítés nélkül kell kiszolgáltatni, esetenként a vonatkozó alapnorma ennek megfelelő étkezési hányadakénti, vagy teljes pénzértéke is kézhez fizethető. Munkanapokon az ebédért a készülségi szolgálat ideje alatt is téríteni kötelesek.

37.4 Egészségügyi intézeteknél.

A készülségi szolgálatot ellátó hivatásos állomány részére

— azokat az étkezéseket, amelyek arra az időre esnek, amikor egyébként is szolgálatmentesek lennének, **térítés nélkül,**

— míg azokat az étkezéseket, amelyek abban az időszakban ke-

rülnek kiadásra, amikor egyébként is szolgálatban lennének, a mindenkor érvényes **térítés ellenében**

szabad csak kiszolgáltatni.

A készülségi szolgálat szerinti ellátást kell biztosítani az intézetek teljes, vagy az érintett osztályok személyi állománya részére járványveszély (tifusz, himlő stb.), vagy annak megelőzése érdekében esetenként elrendelt egészségügyi zárlat esetén is.

Egészségügyi zárlat esetén az intézetben, vagy az érintett osztályon vizsgálat céljából tartózkodó ambuláns betegeket a beteg létszámba, a betegek látogatóit pedig elkülönítetten a személyzeti létszámba kell felvenni. Az utóbbiak részére az étkezést térítés ellenében szabad csak kiszolgáltatni.

37.5. Készülségi szolgálat élelmezésére vonatkozó egyéb előírások.

A normaélelmezést nem folytató, megfelelő mennyiségű hideg élelmezésre alkalmas élelmiszer készletekkel nem rendelkező szerveknek az élelmiszert szállító vállalatokkal meg kell állapodni annak érdekében, hogy készülségi szolgálat elrendelése esetén bármely időben — tehát éjjel is — vételezhessenek élelmiszert. A vállalat vezetőjével ki kell jelölni, hogy adott esetben ki az a kettő személy, aki élelmiszer anyagot adhat ki. A vállalat részéről kijelölt, illetve meghatározott személyek nevét, lakcímét — az anyagi szolgálatnál — fel kell jegyezni. A vállalat vezetője legalább kettő személyt bízjon meg ezzel a feladattal azért, hogy az egyik feltétlen megtalálható legyen. Havonta meg kell győződni arról, hogy a megbízottak személyében történt-e változás.

Akcio esetén, ha az egység egy része, vagy teljes egésze elvonul, legalább egyszeri étkezésre elegendő élelmiszerral kell ellátni, a további étkezést — a bevonulásig — a működési területre utánuk kell szállítani, és pedig elsősorban meleg étkezés formájában.

Az ételmérgezések elkerülése érdekében a nyers élelmiszer anyagokat felhasználás, a készételeket pedig kiosztás előtt fokozottabb orvosi vizsgálatnak kell alávetni.

Azokon a helyeken, ahol a készülségi szolgálat ideje alatt a természetbeni élelmezés nem biztosítható, a személyi állomány egyénileg köteles gondoskodni ellátásáról.

Ez esetben az étkezési pénzt készpénzben kell kifizetni. Étkezési pénzt kifizetni azonban csak kizárólag azokra az étkezésekre és azon személyek részére szabad, amikor és akik részére a térítésmentes étkezés felszámítható.

38. Nagyobb elemi csapások elhárításában részt vevők élelmezése

38.1. Nagyobb elemi csapások (árvíz, belvíz, földrengés stb.) elhárításában, ezzel kapcsolatos védelmi (mentési) munkálatokban részt vevő BM beosztottak részére — állományviszonyuktól függetlenül (hivatásos, sorozott vagy polgári állományú) — térítés nélkül, természetbeni élelmezést kell biztosítani.

38.2. A térítés nélküli ellátás azokat is megilleti, akik a szolgálati, illetve lakóhelyük közigazgatási területén vesznek részt a védelmi (mentési) munkában.

38.3. A természetbeni élelmezésre naponként és személyenként az erre a célra megállapított külön norma pénzértékének megfelelő összeget lehet elszámolni.

38.4. A személyenkénti és naponkénti nyersanyag költség teljes összegben csak 12 órát meghaladó igénybevétel esetén számítható fel.

Amennyiben a munkálatokkal kapcsolatos igénybevétel a napi 12 órát nem éri el, úgy a résztvevők részére csak az igénybevétel idejére eső, a napszaknak megfelelő részétkezés biztosítható.

Az igénybevétel idejébe a szolgálati, illetve lakóhelytől a munkálat helyére történő indulás, és a szolgálati, illetve lakóhelyre való visszaérkezés időtartama közötti teljes időt be kell számítani.

38.5. Abban az esetben, ha a természetbeni ellátás (hideg, vagy meleg élelmezés) biztosítására nincs lehetőség, a munkálatokban részt vevőket az erre az esetre meghatározott (természetbeni élelmezés külön normájánál magasabb összegű) étkezési pénzzel kell ellátni.

Ha ilyen esetben a munkálatok előreláthatóan több napig tartanak, az érvényes pénzügyi előírásoknak megfelelően, a várható időtartamnak megfelelő előleget kell folyósítani.

38.6. Az ellátáshoz szükséges élelmezési anyagok beszerzéséről és a védelmi (mentési) munkában részt vevő személyek természetbeni élelmezéséről a számadótest anyagi vezetője köteles gondoskodni.

A védelmi munkálatokban részt vevő személyek étkeztetéséhez szükséges evőeszközt (evőcsésze, kanál), valamint az élelmezés-felszerelési cikkeket elsősorban saját készletből kell biz-

tosítani. Amennyiben a számadótest készlettel nem rendelkezik, úgy azt soron kívül és közvetlenül a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szervtől kell igényelni.

38.7. Az igénybevétellel kapcsolatban felmerülő élelmezési ellátás költségének mértékét s jogosságát a munkálatra kirendelő parancsnokkal kell igazoltatni.

Az élelmezéssel kapcsolatos kiadásokat az „Élelmezés” kv.-i tételen kell elszámolni.

38.8. Az ellátásban részesülők részére ugyanazon időre kiküldetési költség, vezénylési vagy napidíj nem fizethető ki.

39. Sportversenyekre felkészülők, versenyeken résztvevők élelmezése

39.1. A BM testületek területi, testületi, BM országos (testületek közötti) és nemzetközi kiképzési és tömegsport versenyein (pl. rendőrségi, vagy BM járőrbajnokság, nemzetközi tűzoltó verseny stb.) részt vevő állomány — testületi és állományviszonyra való tekintet nélkül — a felkészülés és a verseny ideje alatt emeltszintű — térítés nélküli — természetbeni élelmezésre jogosult.

39.2. Amennyiben a résztvevőket a felkészülés (verseny) időszaka alatt normaélelmezést folytató egységnél élelmezik, az ellátást az alkalmazott alapszabály és a mindenkor érvényes sportpótlék együttes összegéből, vagy a sportversenyt rendező BM szerv költségvetésében erre a célra biztosított külön norma pénzértékéből kell biztosítani.

39.3. A felkészülésre (versenyre) vezényelt sor- és hivatásos (esetleg polgári) állomány szervenkénti létszámát, továbbá külön-külön a felkészülés és a verseny kezdő és záró időpontját, valamint a felkészülés és a verseny időszakára kért étkezéssel szembeni követelményeket (sportpótlék, külön étrend stb.), a biztosított külön norma pénzértékét (rész-étkezésenkénti hányadait) a sportversenyt rendező BM szerv tartozik az élelmezést biztosító BM szervvel közölni.

A sorállományt a sportversenyt rendező szerv intézkedése alapján az élelmezést biztosító egységhez „Élelmezési jegy”-en át kell jelenteni.

39.4. Külön norma szerinti élelmezés biztosítása esetén a normaélelmezést folytató BM szervnek az ellátáshoz felhasznált élelmiszereket külön „Élelmiszer utalvány”-on kell utalványoz-

ni. A külön utalványozott élelmiszerek értékét a tényleges beszerzési egységarak alapulvételével a sportversenyt rendező BM szerv felé le kell számlázni, és a „Havi elszámolás és jelentés”-ben mint „nem saját felhasználás”-t kell elszámolni.

39.5. Ha az élelmezést saját kezelésű közétkeztetés biztosítja, az élelmezéssel kapcsolatos tényleges költségeket ugyancsak a sportversenyt rendező BM szerv költségvetése terhére kell a közétkeztetés részére kifizetni, illetőleg átutalni.

39.6. A **39.1.**—**39.5.** alpontok előírásai az ún. minőségi (sportegyesületi) sportversenyeken részt vevő minősített sportolók élelmezési ellátására nem vonatkoznak. Azok élelmezése tekintetében a sportegyesületek mindenkor érvényes intézkedései, illetőleg a sportegyesületek kérésére a minisztériumi (felsőfokú) anyagi és pénzügyi szervek által esetenként kiadott külön intézkedések az irányadók.

40. Szakácstanfolyamok élelmiszer ellátása

40.1. A testületi számadótestek által saját hatáskörben rendezett szakácstanfolyamok sorállományú hallgatói kiképzéséhez, oktatásához szükséges élelmiszereket a — hallgatónként és naponként — felszámítható mindenkor érvényes Ft összegben az ellátó szakasz (vagy az az alegység, ahol a kiképzés folyik) tartozik biztosítani.

40.2. Az erre a célra kiadott élelmiszereket naponként külön „Anyagkiadási utalvány”-on kell utalványozni.

Az utalványon az „átvevő megnevezése” sorba „szakácstanfolyam részére, kiképzési célra, . . . fő hallgató után” szöveget, illetőleg a hallgatók tárgynapi létszámát kell bejegyezni.

40.3. Az utalványozott élelmiszereket a „Havi elszámolás és jelentés” megfelelő részében, mint „nem saját felhasználásra kiadott élelmiszer”-t kell kimutatni, és értéküket jóvá kell írni.

40.4. Amennyiben a sorállományú szakácsok kiképzése a HM szakácstanfolyamon történik, a hallgatók kiképzéséhez, oktatásához felhasznált élelmiszer stb. költségek kiegyenlítése tekintetében is a **30.1.** pontban előírtak szerint kell eljárni.

41. Családtagok élelmiszer ellátása

41.1. A határőr őrsőkön, illetve FEP-eken szolgálatot teljesítő tisztek, tiszthelyettesek, illetőleg azok családtagjai részére a

beszerzésre kerülő élelmiszerekből, ha ezt a helyi körülmények indokolják, az előljáró számadótest parancsnok engedélye alapján.

személyenként

- 0,50 kg nyershúst (hetenként)
- 0,15 dkg zsírt (hetenként)
- 0,50 kg kenyeret (naponta)
- 0,3 l tejet (naponta)

szabad térítés ellenében kiadni.

41.2. A zsírt és húst hetenként, a kenyeret a beszállítástól függően 2-3 naponként, a tejet pedig naponta a mindenkori fogyasztói ár előzetes befizetése ellenében szabad kiszolgáltatni.

Az élelmiszer mennyiségeket visszamenőleg kiszolgáltatni, vagy másra átruházni nem szabad.

41.3. A családtagok részére kiadásra kerülő élelmiszereket — esetenként, a kiadás alkalmával — „Anyagkiadási utalvány”-on kell utalványozni.

41.4. A családtagok részére kiszolgáltatott élelmiszereket a „Havi elszámolás és jelentés”-ben mint „nem saját felhasználás”-ra kiadott élelmiszert kell kimutatni, és a megfelelő részben a kiszolgáltatott anyagok mennyiségét, pénzértékét és a térítési összeg bevételezésére vonatkozó pénztárnapló tételszámát is fel kell tüntetni.

41.5. A hivatásos állomány és azok családtagjai részére más normaélelmezést folytató szerv készletéből élelmiszert kiadni nem szabad.

42. Kihelyezett egység tábori ételmezése

42.1. A rendkívüli feladatok végrehajtására kihelyezett egység ételmezése tábori viszonyok között fokozottabb gondoskodást igényel.

42.2. A kihelyezést megelőző időszakban az ételmezési szakszolgálat vezetőnek (ellátó szakasz parancsnoknak):

42.21. időben tájékozódnia kell az ételmezési szakszolgálat feladatairól, melynek érdekében az illetékes előljárótól meg kell ismernie a kihelyezés időpontját, időtartamát, helyét, az ételme-

zettek létszámát és az ételmezési szakszolgálattal kapcsolatos egyéb követelményeket,

42.22. a fűtőanyag, vízforrások, a helyi szállítóktól való étel-miszer beszerzés lehetőségének megállapítása céljából személyesen része kell vennie a kihelyezési körlet kijelölésénél,

42.23. a szükségleteket fel kell mérni, a hiányzó anyagokat be kell szerezni (igényelni),

42.24. a kihelyezés időtartamára ellátási tervet, időszakos külön étrendet kell készíteni, meg kell állapítani az étel-miszer szükségleteket, azok beszerzésének forrásait, és gondoskodni kell a folyamatos ellátáshoz szükséges szállítóeszközökről, szakácsokról,

amennyiben az egység a kihelyezés ideje alatt önálló norma-ételmezést folytat a „Nyilvántartások, elszámolások” c. függelékben meghatározott nyilvántartásokat, bizonylatokat és elszámolásokat kell vezetni, illetőleg szerkeszteni,

42.25. az étrendet kellő időben el kell juttatni az önálló főzést végző alegységhez,

42.26. a kihelyezésre vonatkozó parancs alapján az ételmezési szakszolgálat beosztottait és az alegységek ellátóit el kell igazítani,

42.27. az étkezés rendjére utasítástervezetet kell készíteni, és azt a parancsnokkal jóvá kell hagyatni,

42.28. biztosítani kell az ételmezési szakszolgálat kihelyezési felkészültségét, különös figyelemmel a hús és kenyér szállítására, a kijelölt szállítóeszközök állapotára, a mozgókonyhák előkészítésére, továbbá ellenőrizni kell, hogy a beosztottak ismerik-e feladataikat,

42.29. a szolgálati felkészültség ellenőrzésének eredményét jelenteni kell a parancsnoknak.

42.3. A kihelyezés időtartama alatt:

42.31. állandó kapcsolatot (összeköttetést) kell tartani az egység parancsnokával és az alegységek parancsnokaival és el-látóival,

42.32. a meleg étellel való ellátást alegység méreteiben (szakasz, csoport stb.) kell megszervezni, az ellátásért az alegység parancsnok és az ételmezési szakszolgálat vezető (ellátó szakaszparancsnok) együttesen felelősek.

A folyamatos ellátás érdekében szükséges utasítások, intézkedések elmulasztásáért az egység parancsnoka felelős.

42.33. A kihelyezett alegységek mozgásáról az ételmezési szakszolgálat vezetőt (ellátó szakasz parancsnokot) az egység parancsnoka idejében köteles tájékoztatni, hogy a személyi állomány étkeztetésének megszervezéséről időben gondoskodni tudjon.

42.4. Az egység személyi állományának étkeztetését lehetőleg egy helyen kell megoldani. Amennyiben ez nem lehetséges, a parancsnok tájékoztatása alapján az ételmezési szakszolgálat vezetője köteles gondoskodni az élelmiszer helyszínre való kiszállításáról.

Az étel, alegységekhez való kiszállításának idejét és helyét az egység parancsnoka határozza meg.

42.5. Tábori viszonyok között a felszámítható norma pénzértékén belül naponta háromszor kell meleg étkezést biztosítani, ezenkívül az engedélyezett pótlékok terhére hideg ételmet, vagy az időjárásnak megfelelően meleg teát, kávét kell kiadni. Kivételes esetekben (pl. 8 órát meghaladó terepkutatás, vagy egyéb szolgálati tevékenység) megengedhető a meleg étellel való kétszeri ellátás. Ebben az esetben a harmadik étkezést teljes értékű hideg élelemmel kell biztosítani. A kenyeret egész napra előre kell kiadni.

42.6. Az ételek minőségét, a mozgókonyhák, ételhordók használat előtti és utáni gondos megtisztítását az egység parancsnok, az ételmezési szakszolgálat vezető (ellátó szakasz parancsnok) és az orvos (eü. szolgálat vezető) fokozottabb mértékben köteles ellenőrizni.

42.7. Hideg időjárás esetén, ha az egységet lakott területen helyezték el, a konyhák elhelyezésére, élelmiszer feldolgozására üres fészereket, védő tetőket stb. kell igénybe venni, nyáron a konyhák elhelyezése, az élelmiszerek feldolgozása szabad területen, az egység által e célra berendezett sátrakban történjék.

Lakásokat feldolgozó helyiség céljára igénybe venni tilos!

42.8. A hivatásos állomány étkeztetését a sorállománnyal azonos módon, evőcsészéből kell biztosítani. Erre a célra egyéb éttermi, ételmezés-felszerelési anyagokat kiszállítani nem szabad.

VI. FEJEZET

ÁLLATTARTÁS ÉS KERTGAZDÁLKODÁS

43. Takarmány ellátás és gazdálkodás szabályai

43.1. Az ellátás alapját és mértékét az anyag és pénznormák, valamint a szolgálati állatok létszámadatait rögzítő szervezési állomány-táblázatok alapján elkészített és jóváhagyott éves költségvetési tervek képezik, illetve határozzák meg.

43.2. A takarmány ellátás és gazdálkodás szabályait jelen fejezet tartalmazza.

43.3. A takarmány anyagok tervezése, biztosítása.

A takarmányanyagok tervezése mindenkor az érvényes „Tervezési Utasítás”-ban meghatározott elveknek megfelelően történik.

Az éves költségvetésben csak — az állománytáblázatban rögzített — a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv által állományba vett, valamint a jóváhagyott középtávú tervek alapján a tárgyidőszakra visszaigazolt szolgálati állatok (szolgálati lovak és kutyák) éves takarmány szükségletének forint fedezete irányszabható elő.

A haszonállatok (sertések) takarmány szükségletének fedezetét a költségvetésben külön megtervezni nem szabad, az ilyen célra beszerzett takarmány anyagok számláit a normaélelmezés terhére kell elszámolni.

Mind a szolgálati, mind a haszonállatok takarmány szükségletét — az alegységek részére is — a számadótestek saját hatáskörben tartoznak biztosítani.

43.4. Takarmányanyagok igénylése, biztosítása.

43.41. A szolgálati loállomány részére a számadótesteknek szemes és szálastakarmányt és alomszalmát igényelni nem kell.

43.42. Az ellátási évre (november hó 1-től a következő év október hó 31-ig) szükséges szemes- és szálastakarmányt és álom-szalmát az ellátási évet megelőző május hó 1-ig közvetlenül a megyei szövetkezeti központoknál, illetőleg a megyei gabonafel-vásárló és feldolgozó vállalatoknál kell megrendelni.

A megrendelt mennyiségek szállítására a mindenkor érvényes rendelkezéseknek megfelelően szállítási szerződést (megállapodást) kell kötni.

43.43. **A szállítasiszerződés-kötés megtörténtét a mennyiségek megjelölésével május hó 20-ig** a testületi számadótesteknek a középfokú (testületi), közvetlen számadótesteknek a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szervhez **jelenteni kell.**

A szállítási szerződésben (megállapodásban) a közösen kialakított értékesítési árat is rögzíteni kell, mivel az árakban a termelő, a felvásárló és a felhasználó szabadon állapodhat meg.

43.44. Azok a számadótestek, amelyeknek erre lehetőségük van, a szalmát (részben vagy teljes egészében, trágya ellenében) csere formájában is biztosíthatják. Az így biztosítható mennyiséget a megyei szövetkezeti központnál megrendelni nem kell, hanem a cserére vonatkozóan külön megállapodást kell kötni. A május hó 20-ig felterjesztésre kerülő jelentésben ezeket a tételeket külön vállalatonkénti és szervenkénti részletezésben kell jelenteni.

43.45. A takarmánysó szükségletet igényelni nem kell. A szükséges mennyiséget helyileg kell beszerezni.

43.46. A kutyák ellátásához szükséges élelmiszerek közül a
— lóhús, és a
— slung

negyedéves szükségletet egy mennyiségben az „Élelmiszer-igénylés” 3. részében kell igényelni.

A törmelékrizs-, kukorica- és árpa-szükségleteket az igénylésbe felvenni nem kell, a negyedéves szükségletet közvetlenül a forgalmazó szervektől saját hatáskörben kell biztosítani.

Ezen felül a naponkénti szükségletek biztosítása érdekében a lóhúsra, slungra a forgalmazó vállalathoz a **szállítást megelőzően 5 nappal** a „Mellékletek, nyomtatványminták” függelék 3. sz. minta szerinti nyomtatványon **10 napos megrendelést** (szállítási ütemtervet) **kell küldeni.**

43.47. A kutyák ellátásához ebtápszert használó szerveknek a **negyedéves ebtápszert-szükségletet** — az élelmiszerigényléstől

eltérő időpontban — a **tárgynegyedévet megelőző második hónap 10. napjáig** (november, február, május és augusztus 10-ig) **külön igénylésben, havi ütemezésben kell** a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szervtől **igényelni**.

A testületi számadótesteknek ezért a negyedéves ebtápszer-igénylést a középfokú (testületi) anyagi szervhez úgy kell felterjeszteni, hogy az a **tárgynegyedévet megelőző második hónap 6. napjáig beérkezzen**.

Az ebtápszer biztosítása központilag, a gyártó vállalatoktól a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv igénybejelentése alapján történik.

A gyártó vállalat az igényelt ebtápszert az igénylő szervek részére kiszállítja, a szállítás esetleges elmaradását rövid úton kell jelenteni.

43.5. Takarmányanyagok beszerzése, átvétele.

43.51. A minőségileg megfelelő takarmány és szalmaellátás érdekében a számadótestek az alegységek bevonásával — a szerződéskötés előtt — kötelesek felkutatni a működési területük beszerzési lehetőségeit, hogy szükségleteiket elsősorban a helyi kereskedelmi szervek, földművesszövetkezetek útján tudják beszerezni, és így a nagyobb távolságról, másik szerv működési területéről való átdiszponálás hátrányait, az átvételkor felszínre kerülő minőségi eltéréseket elkerülik.

Amennyiben a megye területén felvásárlási lehetőség nincs, a szükségleteket helyközi szállítással más megyei kereskedelmi szervek útján kell beszerezni.

43.52. A számadótestek az általuk, vagy alegységeik által felkutatott megfelelő minőségű szálastakarmányra, szalmára vonatkozó vásárlási szándékukat a megyei kereskedelmi központnál és a helyi földművesszövetkezeti felvásárlónál jelentsék be, a bejelentéskor közöljék az eladó (állami gazdaság vagy termelőszövetkezet) nevét és telephelyét.

Az így felkutatott árut az eladó telephelyéről mérlegelt állapotban, aláírással, bélyegzővel ellátott átvételi elismervény ellenében kell átvenni és elszállítani.

Az átvett áru ellenértékét közvetlenül, vagy a megyei kereskedelmi szerv útján az átvevő számadótest (alegység) által adott átvételi elismervény alapján kell az eladó részére kifizetni.

43.53. A számadótestek a széna minőség javítása érdekében a normában előírt rétiszéna helyett a megyei kereskedelmi szer-

vekkal kötött szerződés (megállapodás) alapján lucerna, vagy lóhere szénát is beszerezhetnek.

A beszerzés arányát ilyen esetben azonban úgy kell meghatározni, hogy a lovak napi szénaadagja 4,5 kg-nál kevesebb ne legyen, és a széna beszerzésére fordított Ft összeg az anyagnorma szerint beszerezhető rétiszéna mennyiség Ft fedezetét ne haladja meg.

Vegyes széna beszerzése esetén, a lovanként és naponta kiadható (felszámítható) széna mennyiséget a számadótest alegységként köteles meghatározni.

43.54. A takarmányanyagok átvételére kéttagú bizottságot kell kijelölni. A bizottság tagja az élelmezési szakszolgálat vezetője és az állategészségügyi tiszt vagy tiszthelyettes (vagy a parancsnok által kijelölt személy) legyen. A bizottságnak a takarmányokat mennyiségileg és minőségileg kell átvenni.

A takarmány mennyiségi és minőségi átvételére vonatkozó előírásokat külön segédlet tartalmazza.

43.55. Az átvett takarmányokat előre elkészített szállítási ütemterv alapján — elsősorban a távoli és rossz útviszonyokkal rendelkező alegységek részére — kell elszállítani.

A szállítási ütemterv összeállításánál, illetve a kiszállításkor figyelembe kell venni az alegységek takarmányraktárainak, tárolóhelyiségeinek befogadó képességét. Amennyiben egyes alegységek az egész évi takarmányszükséglet tárolásához megfelelő nagyságú tárolóhelyiséggel nem rendelkeznek, a ki nem szállítható takarmányok tárolásáról a számadótest köteles gondoskodni.

A szállításokat időben meg kell kezdeni, és törekedni kell arra, hogy esős idők beállta előtt befejeződjenek. A takarmányféleségeket lehetőleg az ellátási év kezdetén teljes mennyiségben át kell venni. A számlákat a költségvetési év végéig ki kell egyenlíteni.

A megfelelő tároláshoz szükséges feltételeket a szállítást megelőzően meg kell teremteni.

43.56. A testületi számadótesteknek az ellátási évre átvett szemes és szálastakarmány, valamint alomszalma-mennyiségeket és azok mázsánkénti átlagárát — kereskedelmi és termelő szervenkénti bontásban — **minden év november 20-ig** a közép-fokú (testületi) anyagi szervhez jelenteni kell.

A jelentésben a lótrágya ellenében átvett alomszalmát külön kell szerepeltetni.

43.57. A szolgálati kutyák részére szükséges élelmiszereket és ebtápszert is a III. fejezetben előírt módon kell beszerezni.

43.58. A számlákat a számadótestek kötelesek kiegyenlíteni.

44. A szolgálati állatok ellátása (takarmányozása)

44.1. A BM szolgálati állatállománya részére kiszolgáltatható takarmányféleségek napi kiszabatait az „Élelmezési, anyagjárandósági és állattáp normák BM csapategységei és szervei részére” c. függelékben levő normatáblázatok határozzák meg.

44.2. Szolgálati lovak ellátása.

44.21. Az anyagnormák alapján a lovak részére

- szemestakarmányt (zabot)
- szálastakarmányt (rétiszénát)
- takarmánysót, és
- alomszalmát,

ezen felül a sportlovaknak kiegészítő ellátást (sárgarépat, korpát, stb.) kell biztosítani.

44.22. A takarmányféleségeket a norma szerint felszámítható mennyiségben, 10 naponként előre kell a kijelölt takarmányfelelős részére kiadni. A takarmányfelelős a felvételezett anyagokat köteles az e célra rendelkezésre álló helyiségben tárolni, és a folyamatos ellátást az előírás szerint biztosítani. Felelős a raktárból átvett takarmányok meglétéért, elosztásáért, rendeltetészerű felhasználásáért.

Amennyiben a lóállomány időközben növekszik, a felmerülő szükségletet pótlólag ki kell adni. A lólétszám csökkenése esetén a maradványként mutatkozó mennyiségeket a következő 10 napi kiutalásnál figyelembe kell venni.

44.23. A lovak erőállapotának és az általuk végzett munkának (igénybevétel) megfelelően egyedi takarmányozást kell alkalmazni.

Az egyedi takarmányozást az állatorvos (áéü. tiszt vagy tiszthelyettes) javaslatára a parancsnok köteles elrendelni. Az egyedi takarmányozást az egység lóállományának terhére kell megoldani, az normán felüli felhasználást nem eredményezhet.

44.24. Az állatorvos (áéü. tiszt vagy tiszthelyettes) a lótáp minőségét és mennyiségét, a takarmányozás rendjét köteles ellenőrizni. Azoknál az alegységeknél, ahol állatorvos (állategész-

ségügyi beosztott) nincs, az előírások betartásáért az alegység parancsnokok felelősek.

44.3. Szolgálati kutyák ellátása

44.31. A szolgálati kutyák ellátásának mértékét a „Kutyatáp normák” határozzák meg. Az ellátás pénznormákon alapuló normaélelmezés, vagy átalány térítés keretében történik.

44.32. A BM Kutyavezetőképző Iskolánál, valamint a normaélelmezést folytató BM szerveknél, alegységeknél az ellátást főzés útján kell biztosítani. Az ételeket külön konyhán kell megfőzni.

44.33. A normaélelmezést nem folytató BM szerveknél, alegységeknél a kutyák napi ellátását ebtápszerrel és ételmaradékkal, vagy a kutyavezető részére kézhez fizetett átalányból kell biztosítani. Ez utóbbi esetben a kutya teljes ellátását az átalányból kell fedezni.

Az ételmaradékot e célra kijelölt külön helyiségben kell felmelegíteni, az ebtápszert a felmelegített ételmaradékhhoz kell keverni.

A kutyákat hideg étellel vagy ételmaradékkal etetni nem szabad.

44.34. A személyi állomány részére főző konyhákban a kutyák részére főzni, ételmaradékot megmelegíteni és a tápszert hozzákeverni tilos!

44.35. Ahol arra lehetőség van, az ebtápszer helyett a kutyákat vágóhídi hulladékkal, ilyen hiányában húsboltban vásárolt hulladék, vagy olcsóbb minőségű hússal is lehet etetni. A norma pénzértéke nem léphető túl, és a naponta etetésre kerülő mennyiség vágóhídi hulladékból 1000, húsbolti húsból pedig 500 gr-nál kevesebb nem lehet.

44.36. Megbetegedés esetén a beteg kutyák részére állatorvos által előírt dietetikus élelmezést kell biztosítani. Az orvos által előírt élelmezés többletköltségét a normán felül fel lehet számolni.

A kutyavezetők kötelesek a kutyák erőnlétét állandóan figyelemmel kísérni, és minden rendellenességet az állatorvosnak (áéü. tisztnek vagy tiszthelyettesnek) jelenteni.

44.4. Tenyésztésbe bevont anyakutyák és saját nevelésű kölyökkutyák ellátása.

44.41. A tenyésztésbe bevont anyakutyák részére a norma füzetben meghatározott normák szerint a szoptatás időtartamára felemelt, a saját nevelésű kölyökkutyák részére pedig csökkentett ellátást kell biztosítani.

A normák pénzértékét, élelmiszereket, ebtápszert (az ételmaradék ellenértéket) csak az alombírálati jegyzőkönyv szerint, továbbtartásra alkalmasnak talált kölyökkutyák után szabad felszámítani.

45. Haszonállatok tartása és ellátása

45.1. Sertéstartás.

45.11. A sertéstartás célja és feltételei.

A normaélelmezést folytató BM szerveknél, alegységeknél az élelmezés feljavítása, valamint az élelmiszerek feldolgozása során keletkezett hulladék, az ételmaradék és a moslék gazdaságos felhasználása érdekében sertést (sertéseket) lehet tartani.

Sertést (sertéseket) tartani csak azoknál a szerveknél, alegységeknél szabad, ahol a sertések elhelyezése közegészségügyi szempontból nem kifogásolható (az elhelyezés a lakóépületektől, konyhablokktól stb. távol esik), és csak abban az esetben, ha az adott helyen a sertéstartást az illetékes tanácsi szervek nem tiltják.

45.12. Hizlalás céljából beállítható sertések száma.

A normaélelmezést folytató szerveknél, alegységeknél hizlalás céljából beállítható sertések számát — a helyi körülmények figyelembevételével — az élelmezési szakszolgálat vezetőjének javaslata alapján a számadótest parancsnoka határozza meg.

45.13. A sertésszükséglet kielégítése.

A hizlalás céljából szükséges sertéseket és azok folyamatos utánpótlását — az alegységek részére is — a számadótestek kötelesek biztosítani.

A sertéseket elsősorban saját tenyésztés útján, ahol erre lehetőség nincs, vásárlás útján az Állatforgalmi Vállalattól, állami gazdaságoktól, vagy termelőszövetkezetektől kell biztosítani.

Gazdaságossági szempontból hizlalás céljára 40—60 kg közötti súlyban levő sertéseket célszerű beállítani, illetve beszerezni.

A sertés beszerzési árak kedvező alakulása esetén állami gazdaságoktól, termelőszövetkezetektől vágásra kész sertéseket is be lehet szerezni.

Magánszemélyektől sertést vásárolni tilos!

45.14. A tenyésztés előírásai.

A számadótestek a saját és az alegységek sertésszükségleteinek kielégítése céljából anya- és apaállatokat tarthatnak.

A saját tenyésztés céljából beállítható anyaállatok számát — az utánpótlási szükségletektől függően —, az apaállatok számát pedig az anyaállatok számához viszonyítva a számadótestek élelmezési szakszolgálata határozza meg.

Saját tenyésztés céljára törzskönyvezett állományból származó, továbbtenyésztésre alkalmas sertéseket célszerű beszerezni és beállítani. A szükségletet a meglevő állományból is ki lehet alakítani.

Az elhullási károk csökkentése érdekében az alegységek részére 20 kg-nál nagyobb súlyú malacokat szabad csak kiadni.

A hizlalásra kerülő sertésekből a kanokat — a tenyésztési célra kiválasztott kanok kivételével — az elválasztás, vagy a vásárlás után, de legkésőbb 4 hónapos korban (nőstényeket csak indokolt esetben) ivartalanítani kell.

Az ivartalanítást állatorvossal kell elvégeztetni.

Ha a tenyésztésből származó sertések száma a számadótest szükségletét meghaladja, a felesleget a közép fokú (testületi) anyagi szervhez jelenteni kell. A közép fokú anyagi szerv tartozik azt más számadótestek szükségleteinek kielégítésére — a 45.17. pont szerinti áron — átdiszponálni.

45.15. Sertések takarmányozása, moslék értékesítése.

Mind a hizlalás, mind a tenyésztés céljából beállított sertések takarmányozásának alapját elsősorban az élelmiszerek feldolgozása során keletkező hulladékok, az ételmaradék és a moslék képezik. A sertéstartás (tenyésztés és hizlalás) eredményesebbé tétele érdekében a takarmány szükséglet pótlására, kiegészítésére sertéstápot és takarmány anyagokat (burgonyát, árpát, kukoricát) is be lehet szerezni és felhasználni.

A takarmányozáshoz szükséges tápok, takarmányokat a számadótestek az állami kereskedelem, az állami gazdaságok, termelőszövetkezetek útján, saját hatáskörben tartoznak beszerezni. Ilyen célra takarmányanyagokat nem igényelhetnek, központi biztosítást nem kérhetnek.

Ahol sertéstartásra lehetőség nincs, az élelmiszer feldolgozása során keletkezett hulladékot, az ételmaradékot és moslékot elsősorban szocialista szektorba tartozó szervezetek, térítés ellenében kell átadni. A szervezetekkel a moslék rendszeres elszállítására és a térítésre vonatkozóan írásbeli megállapodást kell kötni. **Az értékesítésből befolyó összeget az élelmezés feljavítására fel lehet használni.**

Azoknál az egységeknél, szervezetnél, ahol a moslék értékesítése az előző bekezdésben foglaltak szerint nem lehetséges, a moslék és hulladék ellenértékeként élő, vagy levágott sertést is át lehet venni. Ebben az esetben az átvételre kerülő sertés, vagy serteshús mennyiségét az átadás-átvétel körülményeit, ütemezését, valamint a meghiúsulás eseteire vonatkozó jogi kötelezettségeket a szerződésben rögzíteni kell.

Amennyiben a moslék elszállítását szocialista szektorhoz tartozó szervezet nem vállalják, térítés ellenében a moslék magán-személyek felé is értékesíthető, ilyen esetben azonban a felvásárló szervezetekkel szerződéses viszonyban álló személyeket kell előnyben részesíteni.

45.16. Sertésállomány nyilvántartása.

Hizlalás és saját tenyésztés céljából beállított sertést (sertéseket) a normaélelmezést folytató szerv, alegység anyagnyilvántartásában az élelmiszerekkel együtt kell nyilvántartani.

A saját tenyésztésből származó szaporulatot 8 hetes korig nyilvántartásba venni nem kell. **Az anyaállatok ellését követő 24 órán belül bizottságilag „Alom jegyzőkönyv”-et kell felvenni.**

A jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell

- az ellés időpontját,
- a szaporulat darabszámát,
- a szaporulat nemek szerinti megoszlását,
- az ellés alatt, vagy az azt követő időben valamilyen oknál fogva elhullott malacok darabszámát,
- az elhullás okát és körülményeit,
- az élelmezési szakszolgálat vezető (ellátó szakasz- vagy alegység parancsnok), élelmezési raktáros (őrsellátó) és a sertésgondozó aláírását.

Az alom jegyzőkönyv mindkét példányát iktatás után az élelmiszer anyagnyilvántartás mellett kell megőrizni. Az alom jegyzőkönyveket felvevő bizottság a szaporulatban 8 hetes korig bekövetkező esetleges csökkenéseket és azok okát a jegyzőkönyvre utólag — a változás napján — köteles rávezetni.

A 8 hetes korban meglevő tényleges szaporulatot az alom jegyzőkönyv alapján az élelmiszer anyagnyilvántartásba be kell vételezni. A jegyzőkönyv második példányát az okmánynapló tételes szám és a bevételezési adatok feltüntetésére után az irattárban kell elhelyezni.

A sertésállományt (kivéve a tenyésztésből származó 8 héten aluliakat) a „Készletnyilvántartás”-ban, illetve azoknál a szervezetknél, ahol készletnyilvántartást nem vezetnek, a „Hővégi rovincsolási jegyzőkönyv”-ben darabban, és a 45.17. pont szerinti értékben az alábbi kategóriáknak megfelelő részletezésben kell kimutatni:

- 30 kg-on aluli,
- 30—60 kg-os,
- 60—100 kg-os,
- 100—150 kg-os, és
- 150 kg-on felüli súlyú
- anyaállat (csak tenyésztést folytató számadótesteknél, vagy ellátó szakaszánál),
- apaállat (csak tenyésztést folytató számadótestnél, vagy ellátó szakaszánál).

Normaélelmezést folytató alegységekkel rendelkező számadótestek élelmezési szakszolgálatára a sertésállomány helyzetéről — alegységenkénti részletezésben — a „Mellékletek, nyomtatvány minták” c. függelék 32. sz. minta szerinti nyomtatványon egy példányban „Havi jelentés”-t köteles készíteni.

A havi jelentés „összesen” adatait a normagazdálkodásról készített számadótesti „Összesítő” hátlapján fel kell sorolni, a havi jelentést az „Összesítő” fogalmazvány példányhoz csatolva kell megőrizni.

45.17. Sertésartással és -tenyésztéssel kapcsolatos költségek elszámolása.

A sertésartással és tenyésztéssel kapcsolatos

- sertés beszerzési,
- takarmány beszerzési,
- pároztatási,
- ivartalanítási, oltási, húsvizsgálati és egyéb állatorvosi költségeket (számlákat)

a kv. élelmezési tétele terhére kell elszámolni.

A számlák, valamint a saját tenyésztésből származó sertések terhelési összegét a beszerzett élelmiszerek pénzértékéről vezetett kimutatásra kell rávezetni.

A saját tenyésztésből származó sertések terhelési összegét (önköltségét) — a tenyészállatokat tartó szerv (ellátó szakasz) részére utánpótlás céljából visszamaradó mennyiséget kivéve — az alegységek részére történő kiadás alkalmával kell megállapítani.

Az alegységek részére kiadásra kerülő sertéseket le kell mérlegelni, és az élősúlyt az állatforgalmi vállalatról írásban megkért napiár 50%-ával be kell szorozni. Ha a tényleges önköltség az így megállapított értéknél több, az alegységet a tényleges önköltséggel, ha kevesebb, az előbbieket szerint kiszámított értékkel kell megterhelni. Számadótestek közötti átdiszponálásnál terhelési összegként a tényleges napi árat kell alapul venni.

Az alegységek részére kiadott sertések önköltségét a saját tenyésztést végző egységnél (ellátó szakasznál) a havi elszámolás és jelentés vonatkozó részében, mint a normaélelmezést nem terhelő kiadás pénzértékét kell kimutatni.

A saját tenyésztést végző egységnél visszamaradó, utánpótlási célt szolgáló sertések önköltségét felemelni nem szabad, vágáskor a tényleges önköltséget kell figyelembe venni.

45.18. Sertésvágás előírásai, a sertés súlygyarapodásából adódó értékkülönbséget felhasználása.

A hús kitermelés elsődlegessége miatt sertéseket a leggazdaságosabb 120—140 kg-os súlyban levágni.

A vágásokról a „Mellékletek, nyomtatvány minták” c. függelék szerinti 8. sz. mintának megfelelő nyomtatványon „Sertésvágási jegyzőkönyv”-et kell felvenni. Kényszervágás esetén a jegyzőkönyvhöz állatorvosi igazolást kell csatolni.

A vágások alkalmával a sertéseket hatósági állatorvossal meg kell vizsgáltatni. A vágóállatot a vágás előtti napon az illetékes hatósági (városi, községi, vagy kör-) állatorvosnak be kell jelenteni. Az állatorvos a vágóállatot közvetlenül a vágás előtt, élő állapotban, majd a felbontás után is tartozik megvizsgálni, és arról igazolást kiállítani. A vizsgálat megtörténtét és annak eredményét rögzítő állatorvosi igazolást a sertésvágási jegyzőkönyvhöz kell csatolni.

Az állatorvos a hús fogyaszthatóságát, minőségét hatósági hús-bélyegző lenyomattal is köteles megjelölni.

A számadótestek — hatósági állatorvosi ténykedésre nem jogosult — állatorvosai, vagy az áeü. tisztek, tiszthelyettesek húsvizsgálatot nem végezhetnek.

A levágott sertések termékeit a jegyzőkönyv alapján az élelmiszer anyagnyilvántartásba be kell vételezni.

Hurkaféléket (májas és véres) csak a vágás napjára és csak a létszám szerint szükséges mennyiségben szabad készíteni.

A saját hizlalású sertések súlygyarapodásából adódó értékkülönbséget a „Havi elszámolás és jelentés”-ben, a sertésvágási jegyzőkönyvek alapján kell elszámolni, és a normán felül az étkezés feljavítására felhasználni.

45.19. Sertéstartással és tenyésztéssel foglalkozó szervezetek, alegységeknek a népgazdaság mezőgazdasági üzeimre, továbbá a polgári lakosságra vonatkozó intézkedésekben meghatározott, vagy előírt általános állattartási és állategészségügyi rendszabályokat be kell tartani.

Sertéspestis és orbánc ellen, valamint a tanácsok állategészségügyi szervei által meghatározott egyéb esetekben a sertéseket be kell oltani.

Az elhullott sertéseket térítés ellenében az Állatifehérje Takarmányokat Előállító Vállalatnak (egyéb feldolgozó vállalatnak, ktsz-nek) kell átadni, ha erre lehetőség nincs, akkor a közigazgatási hatóság által kijelölt helyre kell elszállítani és elásni.

Az elhullott sertések értékesítéséből származó bevételt az élelmezés kv.-i tétel javára térítményezni kell, és az élelmezés feljavítására kell fordítani.

45.2. Egyéb haszonállattartás.

45.21. Normaélelmezést folytató szervezetknél, alegységeknél — a 45.11. pont második bekezdésében foglalt feltételek, valamint a helyi körülmények figyelembevételével — a sertéshizlalás mellett továbbtartási, illetve nevelési céllal juhokat, szárnyas állatokat is be lehet szerezni, illetőleg tartani.

Az egyéb állatok tartását a számadótest parancsnoka engedélyezheti.

45.22. Az egyéb állattartással kapcsolatos költségeket a sertéstartásnál meghatározott módon a kv. élelmezési tétele terhére kell elszámolni, és a beszerzett élelmiszerek pénzértékéről vezetett kimutatásra rá kell vezetni.

45.23. Az állatokat — vágás előtt és után — hatósági állatorvossal meg kell vizsgáltatni. A vágásokról a sertésvágási jegyzőkönyv szövegrészének megfelelő módosításával „vágási jegyzőkönyv”-et kell felvenni, a nyert termékeket a jegyző-

könyv alapján az élelmiszer anyagnyilvántartásba be kell vételezni. A húsvizsgálatról szóló állatorvosi igazolást a jegyzőkönyvhöz kell csatolni.

45.24. A juhok lenyúzott bőrét az állami, vagy szövetkezeti begyűjtő (felvásárló) szervek útján kell értékesíteni (beszolgáltatni). A bőr értékesítéséből származó összeget az élelmezés kv.-i tétel javára térítményezni kell, és a normán felül az élelmezés feljavítására kell fordítani.

45.25. Az egyéb állatok súlygyarapodásából adódó értékkülönbözetet a sertéstartás tiszta jövedelmével azonos módon kell elszámolni, és a normán felül az élelmezés feljavítására felhasználni.

45.26. Egyéb állattartás tekintetében az állategészségügyi szervek által előírt szabályokat ugyancsak be kell tartani.

45.3. Az állattartással kapcsolatos felelősségi elvek.

45.31. Az állatok megfelelő elhelyezéséért, takarmányozásáért, állategészségügyi ellátásért alegységeknél az alegység parancsnok, számadótesteknél az élelmezési szakszolgálat vezető (ellátó szakasz parancsnok), valamint az általa, a sertések (egyéb állatok) gondozására kijelölt személy felelős.

Kártérítési eljárást kell lefolytatni a fenti személyekkel szemben az állatok elhullása, kényszervágása esetén, ha a kár a helytelen takarmányozás, nem megfelelő elhelyezés, vagy az időben történő állatorvosi beavatkozás elmulasztása következtében keletkezett.

45.32. Nem terheli felelősség a fenti személyeket, ha a kárt előidéző ok nem az ő mulasztásukra vezethető vissza, azt saját hatáskörben nem szüntethették meg, és az állatok tartási körülményeivel kapcsolatos kifogásaikat, azok megszüntetésére irányuló javaslataikat időben jelentették.

45.33. A kár összegének meghatározásánál az állatok mindenkor napiáron számított értékét kell alapul venni.

A kártérítési eljárás során megállapított kár összegét a havi elszámolás és jelentés vonatkozó részében jóvá kell írni.

45.34. Ha az állatok járványos betegségben hullottak el, ezt a körülményt jegyzőkönyvbe kell foglalni, és hatósági állatorvossal igazoltatni kell. A jegyzőkönyvnek a betegség leírásán kívül tartalmaznia kell az elhullott állatokra ráfordított tényleges költséget (önköltséget) is. A havi elszámolás és jelentésben a

jegyzőkönyv csatolása mellett csak a tényleges költséget szabad jóváírni.

45.35. Egyéb — személyi felelősségtől független — megbetegedések következtében történő elhullás, kényszervágás esetén a keletkezett kár az egység, szerv (alegység) élm. gazdálkodását terheli.

45.36. A 45.1. és 45.2. pontokban foglalt előírások betartásáért, illetve betartatásáért a számadótest anyagi szolgálata, és ezen belül személy szerint az ételmezési szakszolgálat vezetője felelős.

45.37. A haszonállat tartás és tenyésztés, valamint az ebből származó termékek felhasználásának és elszámolásának ellenőrzése, rendszeres figyelemmel kísérése és a szükséges intézkedések megtétele a közép fokú (testületi) parancsnokságok feladata.

45.38. A leírt elvek gondatlan vagy vétkes megszegése, továbbá az előbbieken nem rögzített esetekből adódó hiányok, vagy károk esetén a mindenkor érvényes „Kártérítési Szabályzat” előírásai szerint kell eljárni.

46. A kertgazdálkodás szabályai

46.1. A normaételmezést folytató szerveknél, alegységeknél konyhakerti növények (zöldhagyma, saláta, uborka, retek, gyökérzöldség, sárgarépa, zöldborsó, zöldbab stb.), valamint takarmányfélék (kukorica, lucerna stb.) termesztésére kertgazdálkodást lehet folytatni.

46.2. A földterület igénybevételére, illetve hasznosítására vonatkozóan a mindenkor érvényes vonatkozó utasításban foglaltak az irányadók.

Azt, hogy — a vonatkozó utasítás keretén belül — a kertgazdálkodásra mely területek vehetők igénybe, a helyi körülmények figyelembevételével, az ételmezési szakszolgálat javaslata alapján a számadótest parancsnoka határozza meg.

46.3. A kert művelését, a növények ápolását és a betakarítási munkákat a szolgálat ellátása mellett, saját erőből kell biztosítani.

46.4. Az esetleges művelési költségeket (szántás, ekekapálás stb.), valamint a vetőmag, palánta és a gyümölcsfák permetyezéséhez szükséges anyagok beszerzési költségeit az ételmezés kv.-i tétel terhére kell kifizetni, és ezek összegét a beszerzett

élelmiszerek pénzértékéről vezetett kimutatásra rá kell vezetni (terhelni).

46.5. A saját termésből származó élelmiszereket, gyümölcsöt, takarmány anyagokat bizottságilag jegyzőkönyv alapján az élelmiszer anyagnyilvántartásba be kell vételezni, azonban ezek értékét az előző bekezdésben megnevezett kimutatásra rávezetni nem kell.

46.6. Alegységeknél a kis tételekben felhasználásra kerülő konyhakerti növényekről jegyzőkönyvet felvenni és a felhasznált mennyiséget a nyilvántartásba bevételezni nem kell. A felhasznált mennyiséget — a felhasználás napjának megjelölésével — az „Élelmiszer utalvány és összesítő” hátlapján kell kimutatni.

46.7. A kertgazdálkodás hozamát (az élelmezés kv.-i tétel terhére kifizetett ráfordítások és a nyert termékek napi beszerzési áron számított értéke közötti különbözetet) a normán felül, az étkezés feljavítására fel lehet használni.

46.8. A kertgazdálkodási tevékenység során keletkező hiányok, vagy károk tekintetében a mindenkor érvényes „Kártérítési Szabályzat” előírásai szerint kell eljárni.

VII. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREK ÉS TAKARMÁNYOK MINŐSÉGI VIZSGÁLATA, MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

47. A minőségi megállapítás

47.1. A személyi állomány élelmezése szempontjából igen nagy jelentőségű a biztosított élelmiszerek minősége, felhasználhatósága. Az élelmiszerek minőségének megállapítása egyúttal egézségügyi elbírálás is.

Ahhoz, hogy az élelmezési szakközegek az egyes élelmiszerek minőségét el tudják bírálni, ismerniük kell:

- az előírt minőségi követelményeket,
- a minőséget meghatározó tényezőket,
- a jó minőségű élelmiszer tulajdonságait, ismertető jeleit,
- a leggyakrabban előforduló minőségi elváltozásokat, és
- a minőség megállapítás gyakorlati módszereit.

47.2. Élelmezés céljára csak — a minőségi követelményeknek, előírásoknak megfelelő — jó, esetleg közepes minőségű, de kifogástalan, friss élelmiszert szabad beszerezni, illetve átvenni.

Az átvevő az élelmiszer egy részének, vagy teljes mennyiségének átvételét megtagadhatja, ha az átvételre felkínált élelmiszer az előírt minőségi követelményeknek nem felel meg.

47.3. Az élelmiszerek minőségét meghatározó tényezők.

Az egyes élelmiszerek minőségét kétfajta tényező, éspedig

- a vegyi összetétel és
- a külső jellemzők alapján lehet megállapítani.

A vegyi összetétel mutatja meg, hogy az élelmiszer milyen minőségű és mennyiségű alapvető tápanyagot, illetőleg mennyi vizet tartalmaz. Az élelmiszerek tápértéke döntően a vegyi összetételtől függ.

A külső jellemzők az élelmiszerek élvezeti értékét, épségét, frissességét, használhatóságát, romlottságát, szennyezettségét mu-

tatják meg. Ezek az egyes élelmiszereknél igen eltérőek lehetnek.

Az ilyen külső jellemzők az élelmiszerek

- íze,
- színe,
- szaga,
- állománya,
- alakja, formája,
- tisztasága, szennyezettsége,
- fajtaazonossága, keveredése,
- épsége, egészségessége stb.

47.4. A minőség megállapításának módszerei.

Az élelmiszerek minőségének megállapítása történhet

- kémiai és esetleg mikrobiológiai módszerekkel,
- érzékszervi úton, és
- fizikai eszközökkel.

Szükség esetén az élelmiszerek vegyi összetételét az erre a célra kijelölt laboratóriumban kell megállapítani.

A vegyi összetétel megállapítása sohasem terjed ki az átvételre kerülő teljes mennyiségre, hanem csak az abból vett mintára. A vegyi összetétel megállapítása az összes tápanyagra, vagy egy-két alkotó anyagra (pl. víztartalom, zsírtartalom) vonatkozhat.

Az érzékszervi úton való megállapítás a legegyszerűbb és a legáltalánosabban használt módszer, melynek keretében

- megtekintéssel az élelmiszerek színét, alakját, formáját vizsgáljuk,
- szaglással igen sok élelmiszer minőségét, frissességét, vagy romlottságát ellenőrizhetjük,
- tapintással az élelmiszerek állományáról, tömörségéről, rugalmasságáról, szilárdságáról stb. győződhetünk meg,
- ízleléssel általában a nyersen is fogyasztható élelmiszerek (tej, tejtermékek, gyümölcsök stb.) élvezeti értékét bírálhatjuk el.

Az érzékszervi módszereken kívül az átvevőknek — az élelmiszerek minőségének pontosabb megállapítására — ismerniük kell bizonyos egyszerűbb fizikai (technikai) eljárásokat (pl. szemelési próba, hektoliter súlymérés, forralási próba stb.).

47.5. Az élelmiszereknél előforduló minőségi elváltozások.

Az élelmiszerek minőségi átvételénél, különösen az élelmi-

szer természetes formájától és állapotától eltérő elváltozásokra kell ügyelni, mivel főleg ezek az elváltozások okozzák a gyengébb, vagy nem megfelelő minőséget.

Az elváltozások lehetnek:

Alaki hibák:

melyek a termesztésnél, gyártásnál, csomagolásnál, szállításnál, tárolásnál, kezelésnél általában külső deformáló erők hatására keletkeznek. Ilyen a nyomódás, horpadás (pl. kenyérnél), zúzódás (gyümölcsnél) stb.

Alaki hibás élelmiszerek csak igen nehéz beszerzési körülmények esetén vehetők át.

Az állomány hibák:

rendszerint vegyi, vagy mikrobás bomlás kísérői, ezért igen gondos elbírálást igényelnek.

Ilyenek: a megengedettnél lágyabb — pl. zsír, vaj —, vagy keményebb (sajt) állomány, kiszáradás, tömörség, morzsalékoság (kenyér) stb.

Szennyeződések:

különböző szerves, vagy szervetlen anyagok kívülről kerülnek az élelmiszerre. Ezek közül a por, homok, mész, gyommagvak stb. egészségügyi szempontból nem jelentenek közvetlen veszélyt (ártalmatlan szennyeződések), azonban maguk után vonhatják a baktériumokkal való fertőzés veszélyét.

A kemény anyagok (vas, üveg, kő) részecskéi, vagy az oldódó vegyületek (cink, ólom, arzén) sói közvetlenül ártalmasak, mert evés közben, vagy a szervezetbe kerülve mérgezést okozhatnak.

Egészségügyi szempontból az élelmiszereknek mindenféle szennyeződéstől mentesnek kell lenniük.

Romlottság és fertőzöttség:

az élelmiszerek romlottságát a bennük lejátszódó biológiai és kémiai folyamatok, illetve mikrobák okozzák.

Ezek következtében rothadás, savanyodás, keseredés bűzösödés, penészesedés, dohosodás, avasodás stb. állhat elő az élelmiszereknél. Az élelmiszerek romlási folyamatait igen gyakran mérgező jellegű bomlástermékek felhalmozódása kíséri, ezért a megromlott élelmiszereket fogyasztásra feldolgozni, elfogyasztani tilos!

Mikrobás romlás esetén a mérgezés mellett fertőzés veszélye is fennállhat. Gyakran a még nem romlott élelmiszer is tartalmazhat oly mértékben fertőző mikrobákat, hogy az az emberi

szervezetre káros. Ez különösen a folyékony (tej, ivóvíz), vagy nagyobb víztartalmú élelmiszereknél és ételeknél a nem megfelelő kezelés következtében fordul elő. Erre utaló gyanú esetén az élelmiszert orvossal kell megvizsgáltatni, és az orvos döntésének megfelelően kell intézkedni.

Hamisítás:

alatt azt a tevékenységet értjük, amikor valamilyen élelmiszerhez nyeréskedés (jogtalan hasznoszerzés) céljából silányabb minőségű, vagy olcsóbb (esetleg értéktelen) idegen anyagot kevernek.

A hamisítást a törvény szigorúan bünteti, ezért ha a hamisítás gyanúja forog fenn, az élelmiszerekből vett mintát laboratóriumban meg kell vizsgáltatni.

Ilyen esetben orvossal kell eldöntetni, hogy a laboratóriumi vizsgálat eredményének megérkezéig az élelmiszer fogyasztható-e, vagy sem.

47.6. Mintavétel.

Szükség esetén valamely élelmiszer minősége, használhatósága a belőle vett minta (kis mennyiség) minőségének vizsgálata útján állapítható meg. Pl. egy kanna tejből vett 1 dl tej elemzése által pontosan megállapítható az egész kanna tej összetétele.

Különböző területen, vagy több csomagoló eszközben levő nagyobb mennyiségű élelmiszer vizsgálatánál több helyről kell a mintát venni (pl. 5 zsák burgonya mindegyikéből).

Folyékony (pépes) élelmiszereket a mintavétel előtt alaposan össze kell keverni. Szilárd, szóródó anyagokból — különböző helyekről — elsősorban az elváltozott, gyanús helyekről kell a mintát venni.

Az élelmiszer mintát légmentesen zárható, tiszta edénybe kell tenni. Erre a célra a legmegfelelőbbek a csiszolt dugós üveg-edények. Parafadugó alkalmazása esetén az üveget pergament, vagy celofán papírral kell lekötni. Bakterológiai vizsgálat kérés esetén az edényzetet előzőleg ki kell főzni.

A próbaanyagot tartalmazó üveget (tartály) be kell csomagolni és átkötve le kell pecsételni. A mintákat meg kell számozni.

A mintavételről jegyzőkönyvet kell felvenni, és abban fel kell tüntetni a mintavétel helyét, idejét és körülményeit, a minták darabszámát, mennyiségét, súlyát, csomagolását, jelzését és a minőségre vonatkozó észrevételt, gyanút, a helyszíni elővizsgálat eredményét, a mintavétel módját (ha ez a szabványtól eltérő, annak magyarázatát), valamint a beküldő alakulat címét. A jegy-

zökönyvet a mintavételnél közreműködő személyeknek alá kell írni.

Konzerváló anyag hozzáadása esetén a jegyzőkönyvben a konzerválás tényét (módját) is le kell írni. Az egyes élelmiszerekből veendő minta mennyiségét és a mintakiválasztás egyéb körülményeit az élelmiszer szabványok tartalmazzák.

47.7. Szabvány.

A közfogyasztásra kerülő élelmiszerek jelentős részének minőségét szabvány írja elő. A szabvány (standard) a minőségi értékelés normája.

A szabványokat a Magyar Szabványügyi Hivatal minden élelmiszerre vonatkozóan külön-külön adja ki. A Magyar Szabványügyi Hivatal által kiadott, jóváhagyott szabvány: Magyar Szabvány. Rövidítése: MSz.

A szabvány a minőség szempontjából osztályozza és egységesíti a gyártásra, illetve forgalomba kerülő élelmiszerek jelentős részét, és ezáltal alapot ad a minőségi átvételhez.

A szabvány előírja a forgalomba hozható élelmiszerek megnevezését, tulajdonságait, fajtáit, osztályozását, vegyi összetételét, csomagolását és a mintavétel körülményeit.

A szabványosított élelmiszerekből csak azok hozhatók forgalomba, amelyek megfelelnek a szabványban előírt követelményeknek.

Abban az esetben, ha az átvételre felkínált szabványosított élelmiszer minősége ellen gyanú támad, az átvétel előtt orvossal meg kell vizsgáltatni, illetve laboratóriumi vizsgálatot kell kérni.

48. Az élelmiszerek minőségi követelményei

48.1. Az élelmiszerek jellege, sajátossága igen eltérő, ezért az irántuk támasztott minőségi követelmények is igen különbözők.

Egyes élelmiszerek — főképpen az előre csomagolt áruk és a tartósító ipari termékek — csak meghatározott időn belül hozhatók forgalomba. Értékesítésük határidőhöz kötött.

Az élelmiszer átvevő közegeknek háromféle határidőt kell ismerniük:

- szavatossági,
- eltarthatósági, és az
- értékesítési határidőt.

48.2. A szavatossági határidő lejártáig a termelő vállalat felel az áru minőségéért. A szavatossági határidőt a szabvány, a nem szabványosított termékeknél a termelő vállalat főhatósága állapítja meg.

48.3. Az eltarthatósági határidő az az időpont, ameddig az árucikknek szabványos minőségűnek kell maradnia. Ezt a határidőt a szabvány állapítja meg. A szabványosított áruknál a szavatossági határidőnek legalább az eltarthatósági határidőig kell terjednie. A lejárt eltarthatósági határidejű áru még kifogástalan minőségű lehet, ezért ilyen esetben a kereskedelem felügyeleti főhatósága, a Belkereskedelmi Minisztérium az eltarthatósági határidőn túl terjedő értékesítési határidőt engedélyezhet.

48.4. Az értékesítési határidő az a végső időpont, amelyen túl az áru már nem adható el.

48.5. Az élelmezési szakszolgálat olyan árucikkeket, amelyeknek az eltarthatósági határideje lejárt, legfeljebb csak igen indokolt esetben vehet át, olyan cikkeket pedig, amelyeknek már az értékesítési határideje is lejárt, átvenni szigorúan tilos!

48.6. Mivel az élelmezési szakszolgálatba beosztottak egyrészt nem ismerik valamennyi szabvány előírásait, másrészt a technikai vizsgálat feltételei nincsenek meg ahhoz, hogy a kis mennyiségben átvételre kerülő anyagok szabvány szerinti minőségét az átvétel alkalmával ellenőrizni (vizsgálni) lehessen, ezért az átvételre kerülő élelmiszerek minőségét a külső jellemzők alapján érzékszervi úton tartoznak megállapítani, de az átvételnél az egyes élelmiszerekkel, illetőleg azok minőségével szemben támasztott — külön segédletben, élelmiszer cikkenként részletezett — követelményeket, átvételi előírásokat figyelembe kell venniük.

Ezeket a követelményeket, átvételi előírásokat a szolgálati továbbképzések keretében rendszeresen tanulmányozni kell annak érdekében, hogy azokat az érintettek minél részletesebben ismerjék.

49. Takarmányok és szalma minőségével szemben támasztott követelmények

49.1. Az állatok erőnléte, munkavégzőképességük fenntartása és fokozása szempontjából igen nagy jelentősége van a beszerzett takarmányok minőségének.

Ezért az élelmiszerek minőségi átvétele mellett nagy gondot kell fordítani a takarmányok minőségi átvételére is. Indokolt

esetben a takarmányok minőségét laboratóriumi úton kell megállapítani.

A jó minőségű szemestakarmány egészséges, jól szelelt, száraz, a legutóbbi termésből való teljesen beérett, sima héjú és kifejlett szemű.

Az átvételre kerülő szemestakarmányok minőségi követelményénél hektoliter-súly (szokványsúly) tekintetében mindenkor az érvényben levő MSz szabványban meghatározott hektoliter-súlyt kell figyelembe venni.

49.2. Az egyes takarmányok minőségével szemben támasztott követelményeket, átvételi előírásokat részletesen ugyancsak a **48.6.** pontban már említett külön segédlet tartalmazza.

VIII. FEJEZET

ÉLELMISZER-SZÁLLÍTÁS SZABÁLYAI

50. Általános előírások

50.1. A szállítás általános szabályait, követelményeit és előírásait „Az Anyagi és Technikai Szolgálat Általános Szabályzata” tartalmazza.

50.2. Élelmiszerek szállításánál ezen felül az alábbi előírásokat kell betartani:

Az élelmiszereket — a földdel szennyezett burgonya és zöldségfélék kivételével — lehetőleg zárt, vagy fedett szállító eszközökön kell szállítani.

Nyitott járműveken való szállítás esetén az élelmiszereket vízhatlan ponyvával le kell takarni, az időjárás káros hatásaitól (meleg vagy eső) meg kell védeni.

Az élelmiszerek szállítására könnyen tisztítható, szilárd anyagból készített, jól záró fedéllel ellátott szállító edényeket (kannákat, ládákat, ételhordókat) és az élelmiszerek befedésére, betakarására megfelelő lenvászon ruhákat (lepleket) kell biztosítani.

A tartós, vagy tartósított élelmiszereket (lisztet, hüvellyest, rizst, konzerveket stb.) eredeti csomagolásban vagy azonos rendeltetésű saját göngyölegben (zsák, rekesz, láda) kell szállítani.

Az élelmiszer fajtákat egymástól elkülönítve külön edényben kell szállítani, hogy azok egymást ne szennyezhessek, az egyik élelmiszer a másik nedvességét, szagát át ne vehesse.

Élelmiszerekkel együtt erős illatú, mérgező, vagy fertőző anyagot és vegyi cikkeket szállítani szigorúan tilos!

A rakodásnál ügyelni kell arra, hogy az élelmiszereket tartalmazó ládák, edények, zsákok meg ne sérüljenek.

Élelmiszert szállító járműveken idegen személyek nem tar-

tózkodhatnak. A szállítmányt kísérő személyeknek az élelmiszerekre és élelmiszereket tartalmazó szállító edényekre ráülni tilos!

50.3. A sérülések következtében kiszóródó élelmiszereket szennyezettségük miatt az edényekbe, zsákokba visszatenni tilos! Mint szennyezett anyagot külön kell kezelni, és amennyiben az az egészségügyi követelményeknek megfelelően nem tisztítható, állatok etetésére kell felhasználni.

50.4. Az egyes élelmiszerek szállításával kapcsolatos különleges előírások egyben egészségügyi és higiéniai előírások is, ezért azokat a XII. fejezet **56.3.** pontja tartalmazza.

IX. FEJEZET

A TÁROLÁS SZABÁLYAI

51. Általános előírások

51.1. A raktározás, tárolás általános szabályait, továbbá a raktárhelyiségekkel (helyekkel) szemben támasztott követelményeket és előírásokat „Az Anyagi Technikai Szolgálat Általános Szabályzata” tartalmazza.

Az élelmiszerek, szemes- és szálastakarmányok tárolásánál az alábbi speciális előírásokat is be kell tartani.

51.2. Raktárhelyiségek (berendezések) biztosítása.

Az élelmiszer, takarmány és élelmezés-felszerelési anyagok, eszközök tárolására az alábbiakban felsorolt raktárhelyiségeket (tároló berendezéseket) kell biztosítani.

Kőből, téglából, vagy fából készített zárt raktárhelyiséget:

- a tartós élelmiszerek,
- a szemestakarmányok,
- az élelmezés-felszerelési anyagok, és
- a csomagoló eszközök

tárolásához.

Zárható külön raktárhelyiséget (a meleg évszakokban hűtőkamrát, hűtőszekrényt)

- a hús, tej és
 - egyéb romlandó élelmiszerek
- tárolásához.

Pincét, vagy külön helyiséget

- a burgonya és zöldségfélék
- tárolásához.

Szénatárolót

- a szálastakarmányok
- tárolásához.

51.3. Raktárhelyiségekkel szemben támasztott követelmények.

A raktárhelyiségekkel szemben támasztott alapvető követelmény, hogy az anyagokat az időjárás viszontagságaitól — eső, szél, meleg, fagy stb. — megvédjék. A tető, a mennyezet, a falak, a padozat, az ajtók, ablakok épek, hasadégmentesek legyenek.

Az előírás szerű tároláshoz szükséges berendezési és felszerelési tárgyak rendelkezésre álljanak.

Az élelmiszer és szemestakarmány tárolására szolgáló raktárhelyiségeket

- megfelelő szellőztető berendezésekkel,
 - a raktárhelyiség és a külső levegő hőmérsékletének mérésére hőmérőkkel,
 - a levegő nedvesség mérésére levegő nedvesség mérővel,
 - az anyagok tárolására szolgáló állványokkal, polcos szekrényekkel, terményes ládákkal, rekeszekkel, gyalult ászokfákkal, arra helyezhető rácsokkal, deszkalapokkal,
 - hézagmentes (bádoggal vagy eternit) burkolatú kiadó asztallal (pulttal),
 - mérlegekkel (súlyokkal),
 - mérő- és adagoló eszközökkel (lapátokkal, késekkel),
 - különféle raktári munkálatokhoz szükséges kéziszerszámokkal (kalapács, szöghúzó stb.),
 - a zsákok varrásához tűvel és cérnával, és
 - tűzoltó felszerelésekkel
- kell felszerelni.

A mérlegeket és súlyokat, valamint az egyéb mérő eszközöket (űrmértékeket stb.) javítás után minden esetben, egyébként pedig kétévenként egyszer hitelesíttetni kell.

Érvényes hitelesítési bélyegzéssel el nem látott mérlegeket és súlyokat használni tilos!

51.4. Hűtőberendezésekkel szemben támasztott követelmények, használatuk szabályai.

Az alacsony hőmérséklet meggátolja a baktériumok szaporodását, ezért a gyorsan romló élelmiszereket — a hideg téli időszakot kivéve — hűtőkamrákban, hűtőszekrényben kell tartani.

A hűtőkamrák falait, padlózatát vízálló, könnyen tisztítható anyaggal kell burkolni, a padozaton vízlevezető csatornaszemet kell létesíteni. A húсок felaggatása céljára kellő teherbírású és

megfelelő mennyiségű rozsdamentes akasztóhorgot kell a helyiségben felszereltetni.

A hűtőszekrények belső felülete ugyancsak sav- és vízálló burkolatú. Tárolásra legalkalmasabbak a több részre osztott, megfelelő válaszfalakkal ellátott hűtőberendezések, mert ezekben biztosítani lehet az élelmiszerek csoportosított elhelyezését.

Közös rekeszben vagy kamrában csak olyan élelmiszereket szabad elhelyezni, amelyek egymásra szennyezési veszélyt nem jelentenek. Külön-külön kell tárolni a nyers húsokat, a húskészítményeket, a tej és tejtermékeket, cukrászati árut stb.

Az élelmiszereknek a hűtőben való elhelyezésekor ügyelni kell arra, hogy nagy mennyiségű anyag ne zsúfolódjék össze, mert befűlledhet.

Húsokat akasztóhorgokon, egyéb élelmiszereket pedig lefedett, letakart edényekben, tálcákon kell a hűtőben elhelyezni. A hűtőszekrények polcaira közvetlenül élelmiszert tenni nem szabad.

A felaggatott húsok alá nyitott edényekben vagy letakaratlan állapotban egyéb élelmiszereket elhelyezni nem szabad, mert a lecsapódó és a húson végigcsurgó pára, valamint a kicsöpögő húsle az alatta levő anyagot beszennyezheti.

Meleg állapotban levő élelmiszert a hűtőbe tenni nem szabad, mert ilyen esetben a hűtő annyira felmelegedhet, hogy az ott elhelyezett élelmiszerek megromolhatnak.

Kerülni kell a felesleges ajtónyitogatást, mert a betóduló meleg levegő páratartalma lehűléskor lecsapódik a hűtőben levő élelmiszerekre, s gyorsítja azok romlását.

Romlott, vagy egyéb olyan kellően meg nem tisztított nyersanyagot (pl. zöldhagymát, sertéskörmöt, gombát stb.), amely a hűtő tisztaságát veszélyezteti, a hűtőbe elhelyezni még átmene-tileg sem szabad.

Fogyasztásra kész ételeket tartalmazó edényt hűtés céljából a jég szekrénybe, jeges vízbe tenni, vagy az élelmiszer közé összetört jeget tenni tilos!

Ügyelni kell arra, hogy a hűtőszekrény hűtőszervezete (az esetleg elillanó gáz) az élelmiszereket ne károsítsa. Az ilyen módon szennyezett élelmiszert felfőzetni, vagy fogyasztásra kiadni tilos!

A hűtőkamrák és szekrények belsejét állandóan tisztán kell tartani.

51.5. Pincékkel és zöldségtároló helyiségekkel szemben támasztott követelmények.

A burgonya és zöldségfélék tárolására elsősorban a rendelkezésre álló jól szellőztethető alagsori, vagy pincehelyiségeket kell használni. A padozatot lehetőleg mosható, vizet át nem eresztő anyagból (beton, cementlap) kell kiképezni.

Nedves, talajvizes pincét élelmiszerek tárolására használni tilos!

Földes pincékben a legfelső földréteget legalább évenként egyszer fel kell kapartatni, az alatta visszamaradó részt mésszel való fertőtlenítés után, friss földdel, vagy homokkal kell bete-
ríteni.

A falakat és a mennyezetet legalább évente egyszer frissen oltott mésszel kell meszeli.

Penész ellen az 1%-os rézgálicot tartalmazó mésszel való meszelés nyújt védelmet.

A kiürült pincéket kénezással is mentesíteni lehet a penész-
gombáktól.

Amennyiben a zöldségfélék raktározása talajszint feletti helyiségekben történik, hasonló feltételeket kell biztosítani.

A pincét vagy tároló helyiséget rekeszes oldalfallal ellátott zöldségtárolóval, állvánnyal kell felszerelni.

A káposzta és hagyma tárolására polcokat kell biztosítani.

Gondoskodni kell arról, hogy a pince a fagyveszély ellen is védelmet nyújtson.

51.6. Az élelmiszerek, takarmányok tárolásának általános szabályai.

51.61. A tárolásnál figyelembe kell venni az élelmiszerek, takarmányok sajátosságait, ezért biztosítani kell a különféle anyagok és készítmények elkülönítését.

Az elkülönítés legjobban külön-külön raktárhelyiségek használatával biztosítható.

Azoknál az egységeknél, ahol az elkülönítéshez elegendő raktárhelyiség nem áll rendelkezésre:

51.62. a tartós élelmiszereket

- lisztet, búzadarát, tésztaféléket, zsemlemorzsát,
- szárazhüvelyeseket, rizst,
- állati és növényi zsírokat,
- szalonna-, kolbász- és szalámitféléket, füstölt húsokat,
- húskonzerveket, növényi konzerveket,
- cukrot, kávészert, kakaót, csokoládét,
- mézet, mákot, diót,
- vegyesízt,
- teát, fűszerféléket, és a
- konyhasót

egy raktárhelyiségben, fajtánként egymástól elkülönítve külön-külön helyen,

51.63. a gyorsan romló élelmiszereket

- kenyeret,
- húsokat,
- 1-2 napnál hosszabb ideig nem tárolható hentesárukat, felvágottféléket,
- tej és tejtermékeket,
- gyümölcsöt,
- burgonyát, zöldségféléket és zöldfőzeléket, hagymát, tojást,
- hordós savanyúságot, savanyú káposztát, ecetet, továbbá a
- szemestakarmányt,
- szappant, és a
- csomagolóeszközöket

a jelen fejezet előző pontjaiban meghatározott csoportosításnak megfelelően külön-külön helyiségben, egymástól elkülönítve kell tárolni.

51.64. Az egészen kis létszámú szerveknél és alegységeknél — a földes áru kivételével — valamennyi nyers élelmiszert egy helyiségben, fajtanként egymástól elkülönítve, külön-külön helyen kell tárolni.

A földes árut ez esetben is külön helyiségben kell elhelyezni.

51.65. Az élelmiszerek tápanyagértékét a tárolás alatt meg kell óvni, ezért biztosítani kell a raktárhelyiségek tisztaságát, megfelelő hőmérsékletét és a levegő viszonylagos (relatív) nedvességtartalmát.

A tisztaság fenntartása érdekében a raktárhelyiségeket

- naponta többször (minden anyagmozgatás után) ki kell takarítani,
- havonta egyszer nagytakarítást kell végrehajtani,
- minden évben kétszer (ősszel és tavasszal) általános érvényű nagytakarítást kell végezni, meszeléssel, esetleg fertőtlenítéssel egybekötve.

A megfelelő hőmérséklet, illetve levegőnedvesség-tartalom biztosítása érdekében a raktárhelyiségeket

- tavasszal: hűvös és száraz hajnalokon,
- nyáron: hűvös, száraz időben nappal, meleg időben hajnalban,
- ősszel: száraz időben nappal,
- télen: páramentes, fagyos napokon

kell szellőztetni.

Szellőztetésre alkalmatlan időjárás esetén a raktárhelyiségek ablakait, ajtóit be kell csukni.

Ha a raktárhelyiségek viszonylagos levegőnedvesség-tartalmát szellőztetés útján nem lehet biztosítani, akkor a levegő nedvességtartalmát

- vízzel történő felmosással, vagy locsolással kell növelni, illetőleg
- klór vagy oltatlan mész raktárban való elhelyezése útján csökkenteni.

A klórt vagy oltatlan meszet kis faládákban, vagy dobozokban úgy kell a raktár padozatán elhelyezni, hogy az az élelmiszerekbe ne keveredhessen bele.

Téli időben az élelmiszerraktárak megfelelő hőmérsékletét szükség esetén fűtéssel kell biztosítani.

A raktárhelyiségek hőmérsékletét és viszonylagos levegőnedvességtartalmát naponta kell ellenőrizni.

Az élelmiszereket a raktárba való beszállítás előtt le kell mérlegelni, és minőségileg is meg kell vizsgálni.

Romlott, fertőzött, vagy minőségileg nem megfelelő (pl. raktári kártevőkkel szennyezett) élelmiszert raktárban elhelyezni tilos!

51.7. Csomagolóeszközök (göngyölegek) tárolásának általános szabályai.

A csomagolóeszközöket (göngyölegeket) fajtánként elkülönítve, külön raktárhelyiségekben kell tárolni.

A zsákokat kiürítésük után fajtánként csoportosítva kell a raktárban elhelyezni, és ügyelni kell arra, hogy a zsákok lemoshatatlan, vagy átható illatú anyagokkal ne szennyeződjenek.

A kiürített üvegeket ki kell mosni, és a víz kicsurgatása után fajtánként csoportosítva — amelyik üvegfajta leborítható, leborítva — polcokon kell elhelyezni.

Ládákat csak megtisztított és kijavított állapotban szabad tárolni. A használaton kívüli hűsszállító ládák belső fém bélését kozmetikai vazelinval kell bekenni.

Az üres hordókat ki kell mosni, a napfénytől, melegtől, a fém csomagolóeszközöket pedig a nedvességtől meg kell óvni, nehogy a hordók a meleg hatására szétszáradjanak, széthulljanak, a fém csomagolóeszközök pedig megrozsdásodjanak.

Az átmenetileg raktáron tárolt vállalati csomagolóeszközöket

(göngyölegeket) a BM tulajdonát képező csomagolóeszközöktől el kell különíteni.

Csomagolóeszközöket szabadban, vagy padláson tárolni még átmenetileg is tilos!

51.8. Élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok tárolásának általános szabályai.

A használaton kívüli új élelmezés-felszerelési anyagokat eredeti csomagban, a használatból bevont anyagokat pedig megfelelően karbahelyezve, száraz, jól szellőztethető, világos, fűtetlen, külön raktárhelyiségben kell tárolni.

Az alumínium, zománcozott, fém (ónozott, horganyzott) edényeket fajtánként és méretenként csoportosítva ászokfára helyezett alátétekre, vagy állványokra kell helyezni.

Az üvegpoharakat eredeti csomagolásban, vagy 10-es csoportosításban papír közé csomagolva, az egyéb üvegedényeket fajtánként külön, a porcelán (gránit) tálakat és tányérokat 5-ös, illetve 25-ös csoportosításban, a porcelán kancsókat, bögréket fajtánként csoportosítva, állványra helyezve kell tárolni.

A fémedényeket előzetes karbahelyezés után kozmetikai vazelinnal kell bekenni.

Az evőeszközöket eredeti csomagolásban, vagy 10-es csoportokban papírba csomagolva kell tárolni.

A mérlegeket eredeti csomagolásban, használat után pedig karbahelyezve kell tárolni, a fémrészeket rozsdamentesítő olajjal kell bekenni.

A tizedes mérlegek súlytartóját tárolás előtt le kell venni, és a mérleg rakfelületére kell helyezni.

A mérlegeket a földön húzni, vagy dobálni nem szabad, mert a mérlegek pontosságát kisebb sérülés is befolyásolja.

A mérlesúlyokat előzetes karbahelyezés után (rozsdamentesítő olajjal bekenve) fajtánként csoportosítva, ászokfára helyezett deszkalapon, vagy polcon kell tárolni.

51.9. Raktárhelyiségek rágcsálók, rovarok elleni védelme.

Az élelmiszerraktárakban a rágcsálók azon kívül, hogy jelentős anyagi kárt okoznak, szennyezési és fertőzési veszélyt is jelentenek.

A rágcsálók elszaporodásának meggátolása céljából az élelmiszeranyagokat tároló raktárakban, és ezek közvetlen kör-

nyékén évenként kétszer, általában tavasszal és ősszel — a rágcsálóártalom mértékétől függetlenül — kötelező megelőző irtást kell végezni.

Ennek időpontját a területileg illetékes tanács egészségügyi szerve határozza meg, vagy a BM egészségügyi szervei rendelik el.

Az irtás alkalmával az élelmiszereket és bútorokat át kell csoportosítani. A mérget csalétekbe keverve kell alkalmazni. A csalétket először mérreg nélkül kell kirakni, és csak akkor kell a mérget hozzákeverni, amikor a kártevők már a csalétket megszokták.

Az élelmezési blokkban az évenként kétszeri szervezett (vállalat által, szakemberrel végrehajtott) rágcsáló irtáson kívül fereg- és rágcsáló irtásra csak fizikai eszközöket kell és szabad használni.

A kereskedelmi forgalomban levő vegyszerekkel csak olyan módon szabad az eljárást lefolytatni, hogy az irtószer az élelmiszerekkel ne kerüljön érintkezésbe.

Állatokat (kutyákat, macskákat) a területileg illetékes tanács egészségügyi osztálya előzetes irtásbeli engedélye alapján szabad a rágcsálók irtására alkalmazni. Az engedély meghatározott időre szól, és tartalmazza mindazokat az óvintézkedéseket, amelyek betartása szükséges ahhoz, hogy az élelmiszerek szennyyezési veszélynek ne legyenek kitéve. Gázzal csak gázmesteri képesítésű, egyéb szabad forgalomban nem levő anyagokkal pedig csak fertőtlenítői képesítéssel rendelkező egyén végezhet rágcsálóirtást.

Irtás közben az elhullott kártevők tetemeit haladéktalanul el kell távolítani. A takarítás alkalmával fel kell kutatni a rágcsálók behatolási helyét, a lyukakat üvegtörmelékkel kell betömni és cementhabarccsal kell elzárni.

A rovarok elleni védekezésnél ugyancsak a megelőzés a legfontosabb. A legnagyobb veszélyt az élelmiszerekre a legyek jelentik. A röpködő rovarok elleni védekezés céljából a helyiségek ablakait sűrű dróthálóval (szúnyogháló) kell felszerelni. A környezet folyamatos tisztántartása csökkenti a rovarok odavándorlását.

A rovarirtó szereket a rovarok által látogatott helyekre kell szórni, vagy oldatban a falra, ajtó- és ablakfákra és a környező növényzetére kell permetezni. A permetezéssel felvitt anyag kb. 4—6 hétig hatásos. Mészbe keverve az irtószer hatása nem érvényesül.

A permetezési eljárást a tavaszi nagytakarítással egybekapcsolva kell alkalmazni.

A mászkáló élelmiszerkárosító rovarfélék (csótány, svábogár, hangya, ruszli) pusztítására a falak mentén összefüggő sávban kell az irtószert leszórni. A vízcsapok környékét is bőven be kell szórni, mert tapasztalat szerint a rovarok ott járnak rendszeresen.

Nagyfokú rovarveszély esetén az irtást gázzal is el lehet végezni, ehhez azonban az illetékes tanács egészségügyi osztályának az előzetes engedélye szükséges. Ilyen esetekben a helyiségekből az élelmiszereket el kell távolítani, és az irtást csak jogosítvánnyal rendelkező szakemberrel szabad elvégeztetni.

Az élelmiszerkárosító élőlények közé tartoznak az atka- és molyfélék. Leggyakrabban liszten, száraztésztán, szárított gyümölcsön, sajton telepednek meg.

A lisztmoly hernyója (lisztukac) felismerhető, ha a liszt felszínére üveglapot nyomunk, mert néhány perc múlva a hernyók járatai, kis árkok formájában láthatóvá válnak.

Elterjedésük esetén a lisztet át kell szitálni, haladéktalanul fel kell használni. A raktárhelyiséget és a zsákokat fertőtleníteni kell.

X. FEJEZET

KÉSZLETEK ROVANC SOLÁSA, TERMÉSZETES VESZTESÉGEK ELSZÁMOLÁSA

52. Készletek rovincsolása

52.1. Az élelmiszerek, élelmezés-felszerelési eszközök és anyagok mennyiségi meglétéről a készletek mennyiségi számbavétele, rovincsolása és nyilvántartásokkal való egyeztetése útján kell meggyőződni.

52.2. Az élelmiszerraktári készletet valamennyi normaélelmezést folytató egységnél havonként — a hónap utolsó napján — tételesen le kell rovincsolni.

A még fel nem bontott, eredeti (originált) csomagolású élelmiszereket névleges súlyuknak megfelelő mennyiségben kell számba venni (a liszt- és rizskészletet zsáksúly nélkül), a megbontott csomagolású élelmiszereket pedig cikkenként le kell mérni.

52.3. A rovincsolás során megállapított esetleges eltérésekről (hiányokról, többletekről) „Az Anyagi Technikai Szolgálat Általános Szabályzatá”-ban meghatározottak szerint jegyzőkönyvet kell felvenni, a hiányokat, többleteket az érintett anyagnyilvántartásokon át kell vezetni, és azok rendezéséig függőtételként elő kell jegyezni (kivéve a megengedett természetes veszteségi % — káló — alapján leírható, illetőleg a kompenzálható mennyiségeket).

52.4. A jegyzőkönyvet annyi példányban kell elkészíteni, ahány példány az ügyintézés, illetve a készletváltozás bizonylatolása szempontjából szükséges. A jegyzőkönyv 1 példányát a felterjesztésre kerülő havi elszámolás és jelentéshez kell csatolni.

52.5. Az élelmezés-felszerelési cikkeket „Az Anyagi Technikai Szolgálat Általános Szabályzatá”-ban meghatározott időben és módon kell rovincsolni.

53. Természetes veszteségek elszámolása

53.1. Az anyagellátás és gazdálkodás során, a leggondosabb kezelés (szállítás, tárolás) mellett is keletkeznek veszteségek. Ezek az anyagok természetéből (beszáradás, porlás, csöpögés stb-) adódó „természetes veszteségek”.

53.2. Természetes veszteség címén mindenkor csak az engedélyezett %₀-on belüli veszteséget (hiányt) szabad elszámolni (leírni). Amennyiben a tényleges hiány az engedélyezett %₀ szerinti mennyiséget meghaladja, a %₀-on felüli mennyiségre nézve kártérítési eljárást kell lefolytatni.

Az egyes anyagok után elszámolható természetes veszteségi százalékot (kálót) a „Mellékletek, nyomtatványminták” c. függelék 1. sz. melléklete tartalmazza.

A melléklet 1. és 2. részében meghatározott élelmiszereken, téli tárolású burgonyán, zöldségen, hagymán és gyümölcsön kívül más élelmiszer után, valamint a 3. részben meghatározott takarmányon és szalmán kívül más takarmányanyag után természetes veszteséget elszámolni nem szabad.

53.3. Élelmiszer veszteségek elszámolása.

53.31. A

- | | |
|--------------------|-----------------|
| — liszt, búzadara, | — szárasztésza, |
| — hüvelyes, | — rizs, |
| — zsír, | — cukor, |
| — cukrozott kávé | — vegyesíz, és |
| — konyhasó | |

természetes veszteségét a havonta beszerzett összmenyiség után, a hóvégi készlet rovancsolása alkalmával kell megállapítani. Az elszámolható mennyiség megállapításához a „Mellékletek, nyomtatványminták” c. függelék szerinti 9. sz. minta nyomtatványnak megfelelő „Veszteség elszámolási kimutatás”-t kell készíteni.

53.32. A

- | | |
|-------------------|-------------------|
| — csemegezalámi, | — turistaszalámi, |
| — gyulai kolbász, | — h. kolbász, és |
| — szalonna | |

természetes veszteségét a tárgyhavi (nyilvántartás szerinti) napi maradványok összmenyisége után kell megállapítani. Az elszámolható mennyiség megállapításához a „Mellékletek, nyom-

tatványminták” c. függelék szerinti 10. sz. minta nyomtatvány-nak megfelelő „Veszteség elszámolási kimutatás”-t kell készíteni.

Azokon a napokon, amikor az érintett élelmiszerekben készletváltás nem volt, az előző napi maradvány mennyiségét kell a kimutatás megfelelő rovatába beírni.

A csemegezalámi (vagy paprikásszalámi), turistaszalámi, gyulai kolbász és h. kolbász élelmiszerek után elszámolható természetes veszteségből a $\frac{1}{10}$ -ra eső mennyiség a normaélelmezést terheli, míg az alap $\frac{0}{10}$ szerinti mennyiséget a veszteség elszámolási kimutatás alapján a havi elszámolás és jelentés megfelelő részébe be kell írni, és értékét a különböző veszteségekkel együtt a gazdálkodás javára jóvá kell írni.

53.33. A felvágottfélék engedélyezett természetes veszteségét a szalámi és kolbászfélékkel együtt a tárgyhavi (nyilvántartás szerinti) napi maradványok összmennyisége után kell megállapítani, és ugyancsak a 10. sz. minta szerinti „Veszteség elszámolási kimutatás”-on kell felszámítani.

Természetes veszteséget elszámolni csak a téli időszakra, és csak azok után a felvágottfélék (minőségi vagy nyári turista, olasz, krakkói, tiroli, kedvenc, sonkaszalámi, az azonos egységárú debreceni páros és főzőkolbász stb.) után szabad, amelyeknek a kg-onkénti nagykereskedelmi ára a h. kolbász mindenkor érvényes egységárával megegyező, vagy ennél magasabb.

Mivel a felvágottfélék romlás veszélye nélkül 1-2 napnál hosszabb ideig még téli időszakban sem tárolhatók, az 1-1 alkalommal beszerzett felvágottfélék mennyisége után az engedélyezett természetes veszteséget elszámolni csak a beszerzés napján, és az azt követő két napon nyilvántartott napi maradványok összmennyisége után szabad.

A beszerzéseket ezért úgy kell ütemezni, hogy az egy alkalommal beszerzett tétel 3 napon belül felhasználásra kerüljön.

Az úgynevezett vörösáru-félék (virslis, szafaládé, krinolin, párisi) és a h. kolbásznál olcsóbb egységárú felvágottfélék és egyéb olcsóbb hentesáru után természetes veszteséget elszámolni tilos!

A vörösáru és egyéb olcsó hentesáru beszerzését úgy kell ütemezni, hogy az áru átvétele és beszállítása közvetlenül a felhasználást megelőző időszakban történjék.

53.34. A veszteség elszámolási kimutatásokat 2-2 példányban kell elkészíteni, a kimutatás egy-egy példányát a rovacso-

lási jegyzőkönyvhöz, a kimutatások második példányát pedig a felterjesztésre kerülő havi elszámolás és jelentéshez kell csatolni. A kimutatások jobb felső sarkára fel kell tüntetni a rovacsolási jegyzőkönyv okmánynapló szerinti tételszámát, valamint azt, hogy a kimutatás a jegyzőkönyvnek hányas számú mellékletét képezi.

53.35. Fentieken kívül a zsáktételben vásárolt lisztnél és rizsnél az átvételre kerülő zsákok számának megfelelően zsáksúlyként (csomagoló súlyként) zsákonként 0,8 kg-ot lehet elszámolni.

A zsákok számát és ennek megfelelően a leírható mennyiséget rövid jegyzőkönyvbe kell foglalni, és ennek alapján a bevételi tételt követően új tételként kiadásba kell helyezni.

Amennyiben a liszt és a rizs számlázása nettó súlyban történik, úgy az előző két bekezdésben meghatározott zsáksúlyvesztéséget elszámolni és leírni nem szabad.

53.36. Azoknál a szerveknél, aleggységeknél, ahol a készletnyilvántartást alkalmazzák és ezért a napi maradvány mennyiséget naponta nem mutatják ki, az elszámolás alapját képező napi maradványok mennyiségét a „Veszteségelszámolási kimutatás” készítésekor a „Készletnyilvántartás” és az „Élelmiszerutalvány és összesítő” adatai alapján kell megállapítani.

53.4. Sertésvágási és feldolgozási veszteség elszámolása.

Sertésvágási és -feldolgozási veszteséget a sertésvágás alkalmával készített „Sertésvágási jegyzőkönyv”-ben kell kimutatni.

53.5. Téli tárolású burgonya, zöldség, hagyma és gyümölcs veszteség elszámolása.

A téli tárolású élelmiszerek természetes veszteségét az érintett hónapok első napján nyilvántartott készlet után, az átválogatások alkalmával kell elszámolni. A válogatás eredményét „Bizottsági jegyzőkönyv”-ben kell rögzíteni.

A jegyzőkönyv tartalmazza az érintett élelmiszeranyagokból

- nyilvántartás szerinti havonkénti készleteket,
- a készletek alapján leírható mennyiséget, és
- a leírásra kerülő megromlott mennyiséget (tényleges veszteséget).

A tényleges veszteséget a „Bizottsági jegyzőkönyv” alapján a nyilvántartásból kiadásba kell helyezni. Amennyiben a tényleges veszteség a természetes veszteségként leírható mennyiségnél nagyobb, a tételt függőtételként elő kell jegyezni, és a kártérítési eljárást le kell folytatni. A jegyzőkönyv egy példányát a felterjesztésre kerülő havi elszámolás és jelentéshez kell csatolni.

53.6. Takarmány veszteségek elszámolása.

A szállítás alatti veszteséget a szállítás alkalmával a szállított készlet után, a tárolási veszteséget pedig havonta, a hóvégi nyilvántartási készletmaradvány után kell leírni.

A leírás alapját képező jegyzőkönyv egy példányát a felterjesztésre kerülő havi elszámolás és jelentéshez kell csatolni.

53.7. Élelmiszerhiányok és többletek kompenzálása.

53.71. A hó utolsó napján végrehajtott élelmiszerraktári készletek rovincsolása során megállapított hiányokból és többletekből csak a felsorolt élelmiszerek kompenzálhatók:

— szárasztésztát	másfajta szárasztésztával
— csemege- v. paprikásszalámit	gyulai kolbásszal (és fordítva)
— h. kolbászt	turista szalámival (és fordítva)
— felvágottféléket (minőségi, v. nyári turista, olasz, krakkói, tiroli, kedvenc, sonkaszalámi)	másfajta, azonos egységárú felvágottfélével, debreceni páros és főzőkolbásszal
— füstölt húsokat (sonka, karaj, tarja)	másfajta, azonos egységárú füstölt hússal
— hús-, májkrémkonzervet	azonos rendeltetésű és kiszerezésű (súlyú) másfajta konzervvel
— készétel konzerveket	azonos rendeltetésű és kiszerezésű (súlyú) másfajta készétel konzervvel
— szalonnaféléket	másfajta szalonnával, császárhússal (és fordítva)
— szárazhüvelyeseket	másfajta szárazhüvelyesekkel, rizzsel (és fordítva)
— zöldség és zöldfőzelékféléket	másfajta zöldség és zöldfőzelékekkel
— paradicsompürét	lecsókonzervvel (és fordítva)
— savanyúkáposztát	hordós savanyúsággal (és fordítva)
— üveges savanyúságot	másfajta üveges savanyúsággal
— főzelékkonzerveket	másfajta főzelékkonzervvel
— diót	mogyoróval, mandulával (és fordítva)

— vegyesízt	szilvaízzal (és fordítva
— dzsemet	másfajta dzsemmel
— befőttet	másfajta befőttel
— takarmány őrleményeket	másfajta takarmány őrlemény- nyel, korpával (és fordítva)

53.72. A hiányként megállapított élelmiszer anyagmennyiséget csak a kompenzálásra engedélyezett (meghatározott cikkből, cikkekből) megállapított többlet élelmiszer anyagmennyiséggel szabad kompenzálni.

A megállapított összes hiány Ft értékét a többletek Ft értékével, valamint a felsorolásban nem szereplő élelmiszerekből megállapított hiányt és többletet kompenzálni tilos!

53.73. A kompenzálásra előzetes engedélyt kell kérni. A rovincsolás alkalmával a kompenzálható élelmiszereket — a kompenzálható cikkeket egymással szembe állítva — az egyéb (nem kompenzálható) hiányoktól, többletektől elkülönítve kell jegyzőkönyvbe foglalni, és a jegyzőkönyv egy példányát engedélyezésre jogosult szervhez fel kell terjeszteni.

A normaélelmezést folytató alegységek raktári készletében megállapított 200,— Ft, a számadótestek raktári készletében megállapított 500,— Ft értéken aluli kompenzálható hiányok és többletek kompenzálására a számadótest parancsnoka, az alegységek 200,— Ft értéket meghaladó, valamint a számadótestek raktári készletében az 500,— Ft értéket meghaladó, de 1000,— Ft értéken aluli kompenzálható hiányok és többletek kompenzálására a testületi számadótesteknek a középfokú (testületi), a közvetlen számadótesteknek pedig a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv adhat engedélyt.

Az 1000,— Ft-on felüli értékű kompenzálható élelmiszerhiányok és többletek kompenzálását kizárólag csak a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szerv engedélyezheti.

53.74. A kompenzálendő élelmiszeranyagok értékét a mindenkor érvényes kiskereskedelmi árak alapján kell meghatározni.

53.75. A kompenzálásra az engedélyt csak úgy lehet, illetőleg kell kiadni, hogy az, az esetleges kártérítési eljárás lefolytatására engedélyezett határidőt ne befolyásolja. Az engedélyezés tényét a rovincsoláskor felvett jegyzőkönyv valamennyi példányára rá kell vezetni.

53.8. Élelmezés-felszerelési anyagok leírása, kompenzálása.

53.81. Az élelmezésfelszerelési anyagok közül a számadótestek a „Részletes cikkjegyzék”-ben megjelölt fogyóeszközöket, illetőleg az ezekből, az évenkénti használatból való kivonások közötti időben selejtté vált (eltörött, kicsorbult stb.), vagy veszendőbe ment és a jóváhagyott éves költségvetési keret terhére egyidejűleg utánpótlásként kiadható — tényleges selejt, vagy veszteség mennyiségeket írhatják le a nyilvántartásból természetes elhasználódás címén.

53.82. A káreljárást csak a gondatlan és szándékos károkozás esetén, és a **53.84.** pontban meghatározott esetekben kell — a „Kártérítési Szabályzat” előírásai szerint — lefolytatni.

53.83. A fogyóeszközök leírását évente legalább egyszer — a használatból való kivonás végrehajtásakor — kell végrehajtani.

53.84. Huzamosabb időn keresztül (több év alatt) keletkezett és rendszeresen le nem írt, és egyidejűleg nem pótoltt fogyóeszközöket utólag, a következő évben leltározás, átadás-átvétel alkalmával leírni nem lehet, hanem a hiányokat káreljárás lefolytatásával kell rendezni.

53.85. Az élelmezésfelszerelési fogyóeszközök leírásához (okmányolásához) a számadótestek külön jegyzőkönyvet kötelesek készíteni, azon más, használatból kivonandó anyag nem szerepelhet.

53.86. A rovancsolások alkalmával megállapított élelmezés-felszerelési anyaghányok, többletek nem kompenzálhatók, azok rendezésére, esetleges áttételezésére a testületi számadótesteknek a középfokú (testületi), közvetlen számadótesteknek pedig a minisztériumi (felsőfokú) anyagi szervtől kell engedélyt kérni.

XI. FEJEZET

A KONYHA RENDELTETÉSE ÉS ELHELYEZÉSE

54. A konyha rendeltetése és az elhelyezés irányelvei

54.1. A fogyasztásra szánt élelmiszerek csak olyan helyiségben (konyhablokkban) dolgozhatók fel, amelyek beosztás, kiépítés, berendezés és felszerelés tekintetében, továbbá tisztasági szempontból is megfelelnek a közegészségügyi követelményeknek:

54.2. A konyhablokk rendeltetése, hogy biztosítsa az élelmiszer-feldolgozás, az ételkészítés és kiosztás kulturált és higiénikus körülményeit.

A közegészségügyi követelmények betartása megkívánja, hogy az élelmiszerek feldolgozása, az ételek elkészítése, és kiosztása külön helyiségben, külön eszközökkel történjék. Ezért a tömegélelmezést biztosító konyháknak több helyiségből kell állni, a helyiségeket a szervezett munkafolyamatoknak megfelelően egy összefüggő blokkban kell kialakítani.

54.3. A konyha kialakításánál, felépítésénél az alábbi követelményeket kell figyelembe venni:

- a konyhablokkot lehetőleg egyéb épületektől külön pormentes, parkírozott területen kell felépíteni, vagy az épület elkülöníthető részében kell kialakítani. Ügyelni kell arra, hogy a konyhablokk közelében szemét, vagy trágyadomb, illetve szennygödör ne legyen,
- biztosítani kell az egyirányú forgalmat; a nyers élelmiszerek, a félkész, vagy készételek útját ne keresztezze,
- a munkaműveletek elkülönítéséhez megfelelő számú helyiséget és berendezést kell biztosítani.
- a helyiségeket jól záródó ajtókkal, szellőzőberendezésekkel, vízvezetékekkel, csatornázással, megfelelő világítással, a főző és előkészítő helyiségek ablakait szúnyoghálósval kell ellátni,

- vízvezeték hálózattal nem rendelkező blokkoknál a feldolgozáshoz és főzéshez „ivóvíz” minőségű vízellátást kell biztosítani,
- csatornahálózattal nem rendelkező konyhablokkoknál a közegészségügyi előírásoknak megfelelően kiképzett — a környezetre fertőzési veszélyt nem jelentő — szennyvízgyűjtőt és emésztőt kell építeni,
- a szennyvíz átmeneti tárolására zárt tárolóedényeket kell biztosítani,
- a helyiségek padlózataát résmentesen kiképzett, vizet át nem eresztő, könnyen tisztítható anyagokból (műkő, cementlap, beton) kell készíteni.

Ügyelni kell arra, hogy a padlózat ne legyen túlságosan sima felületű, mert a sima, nedves felületen könnyebben következhetnek be balesetek.

A helyiségek fa padlózatúak nem lehetnek, mert azt nehéz tisztán tartani, a szennyeződés a padlóba beszívódik, és a magas páratartalom következtében gyorsan elkorhad;

- a belső falakat legalább 150 cm magasságig könnyen tisztítható, világos színű csempével, cementlappal kell burkolni, vagy világos olajfestékkel kell lefesteni, hogy a szennyeződés szembetűnő és könnyen lemosható legyen. A vízálló burkolaton felüli falrészét és a mennyezetet fehérre kell meszolni.

Az étkezőhelyiség világos színre festett is lehet;

- a bútorokat, berendezési tárgyakat, ajtókat, ablakokat mosható, világos színű olajfestékkel kell bemázoltatni. A munkaasztalok lapját résmentes, vízálló anyaggal (forrasztott keretű horganylemez, márványlap, műanyag) kell bevonni. A munkaasztalok bevonására viaszosvásznat használni nem szabad,
- a különböző gépeket, berendezési tárgyakat a munkafolyamatnak megfelelő sorrendben kell a helyiségekben elhelyezni.

A képződött gőz, gáz elvezetésére a főzőüstök és tűzhelyek fölé gőzelvezető harangot, illetve kupolaszerűre kiképzett elszívó berendezést kell szerelni.

A gépek elhelyezésénél ügyelni kell arra, hogy a gépek a közlekedéshez szükséges teret el ne torlaszolják, az egyes gépek üzemeltetéséhez szükséges férőhely biztosított legyen;

- a gépeket a balesetelhárító óvrendszabályokban meghatározott védőberendezésekkel kell ellátni.

Az elektromos meghajtású gépeket, ha a műszaki előírás előírja, minden esetben le kell földelni (testelni).

A meghibásodott gépeket az áramütési veszély elhárításáig használni nem szabad;

- az erősen párás, nedves helyiségekben (mosogató, zuhanyozó) a villanylámpákat vízmentes páramentesítő burkolattal kell ellátni.

A villanykapcsolókat — a baleseti veszély elkerülése érdekében — a helyiségen kívül kell elhelyezni;

- a konyhablokkhoz vezető utakat és a környékét rendezni és portalanítani kell, és elvezető csatornákkal kell ellátni,
- a bejárati ajtóknál sárkaparót és lábtörlőt kell elhelyezni.

55. A konyhablokk helyiségei és berendezésük

55.1. A korszerű konyhablokknak az alábbi helyiségekből kell állnia:

55.11 Előkészítő helyiségek:

- nyershús feldolgozó,
- zöldség- és burgonyafeldolgozó,
- kenyérszeletelő.

55.12 Főzőhelyiség (konyha):

55.13. Étterem: Étkezőhelyiség, vagy helyiségek.

55.14. Segédhelyiségek:

- kéziratár,
- étkezdei és konyhai edénytároló,
- mosogató,
- tálaló,
- öltöző,
- zuhanyozó, és
- WC.

52.2 Előkészítő helyiségek.

55.21. Nyershúsfeldolgozó:

A nyershús feldolgozásához mosható falú, betonpadozatú külön helyiséget és külön feldolgozó eszközöket kell biztosítani.

A helyiségeket jól tisztántartható, forrasztott horganylemezzel, vagy márvánnyal bevont asztallal, húsvágó tőkével, húsvágó

deszkával, húsdaráló géppel, húsbárdal, feldolgozó késekkel s a hús felakasztására szolgáló ónozott horgokkal kell felszerelni.

Megfelelő férőhely esetén a húsfeldolgozóban kell a hűtőszekrényt is elhelyezni.

Azoknál a szerveknél, alegységeknél, amelyeknél az étkezési létszám 50 főnél kisebb és külön nyershúsfeldolgozó nincs, a nyershúst a konyhában külön asztalon, jelzéssel ellátott külön eszközökkel kell feldolgozni.

55.22. Zöldség- és burgonyafeldolgozó.

Zöldség- és burgonyafeldolgozó helyiséget minden konyhánál kell biztosítani.

A helyiségeket mosókádakkal vagy edényekkel, burgonyahámzó géppel, munkaasztalokkal, szeletelő deszkákkal, késekkel, hulladékgyűjtőkkel kell felszerelni.

A helyiség padlózatát betonból kell készíteni, vagy cementlappal burkolni és vízfolyóval ellátni.

A burgonyakoptató gépet vagy mélyített és csatornaszemmel ellátott medencében, vagy néhány cm magas betongyűrűvel körülvéve kell elhelyezni, hogy a gépből kicsurgó szennyes víz a helyiségben ne folyjon szét.

A feldolgozáshoz csak ép, jól karbantartott, tiszta munkagépeket és munkaeszközöket szabad használni.

A használaton kívüli tiszta kisgépeket, edényeket és eszközöket az edénytárolóban kell elhelyezni. A helyhez rögzített gépeket használaton kívül le kell takarni.

55.23. Kenyérszeletelő.

A kenyérszeletelő helyiséget a kenyér tárolására szolgáló lefüggönyözött kenyérállványokkal, szeletelőasztallal, deszkával, gépi, vagy kézi szeletelővel, késekkel, tálcákkal kell felszerelni.

A kenyérszeletelőt lehetőleg az étkezőhelyiség mellett kell kialakítani úgy, hogy a felszeletelt kenyeret a kiadó ablakon keresztül közvetlenül az étkezőhelyiségbe lehessen kiadni.

Kisebbszerveknél, alegységeknél, ahol külön kenyérszeletelő nincs, de tálaló van, a kenyeret a tálalóban külön asztalon, ha tálaló nincs, akkor vagy a konyhában, vagy az étteremben külön asztalon kell felszeletelni.

55.3. Főzőhelyiség (konyha).

A főzőhelyiséget, más néven főzőkonyhát gőz, gáz, villany vagy vegyestüzelésű tűzhelyekkel, főzőüstökkel, sütőkkel, kony-

haasztalokkal, konyhaszekrényekkel, a főthűs feldolgozásához külön főthűs szeletelő deszkákkal, késekkel, téstakészítéshez szükséges eszközökkel (szita, gyúródeszka, nyújtófa), résmentes kiképzésű, jól záródó fedéllel ellátott tüzelőanyag-tárolóval, tüzelőszerszámokkal, fémlappal fedett alacsony zsámolyokkal, szállító targoncával, gőzelvonó (gázelvönő) berendezéssel kell ellátni.

A főthűs, liszt, dara és hüvelyesek feldolgozását a főzőhelyiségben külön asztalon, jelzéssel ellátott külön eszközökkel kell elvégezni.

Kis létszámú alegységek konyhái részére sütővel ellátott ún. asztaltűzhelyet kell biztosítani.

Közegészségügyi és higiéniai szempontból a villanytűzhelyek és sütők a legmegfelelőbbek.

A gáz-, illetőleg fa- és szénttüzelésű berendezések használata esetén ügyelni kell arra, hogy az ételek ne szennyeződjenek.

Tábori főzőeszközöket (bukóüstöket) konyhai főzésre felhasználni átmenetileg is csak engedéllyel szabad.

A főzőüstszükséglet felmérésénél 1 főre 2,4 l űrtartalmat (első fogáshoz 1,2 l-t, második fogáshoz 0,6 l-t és vízmelegítéshez 0,6 l-t) kell számítani. Elegendő férőhely esetén a főzőhelyiségben kell elhelyezni a konyhai edények tárolására szolgáló állványokat is.

55.4. Étkezőhelyiség (étterem).

Az étkezőhelyiséget (éttermet) a konyha, vagy a tálalóhelyiség mellett kell kialakítani. Az étkezőhelyiséget megfelelő számú dekorit borítású, vagy abrosszal takart asztallal, székekkel, vagy padokkal és a kulturált étkezéshez szükséges étkezde felszerelési anyagokkal kell felszerelni.

A nagy létszámú étkezdék bejáratánál ruhatárt és mosdóhelyiséget vagy kézmosót kell kialakítani.

55.5. Segédhelyiségek.

55.51 Kéziraktár:

A kéziraktár a felvételezett anyagok 24 óránál hosszabb ideig nem tartó átmeneti tárolására szolgál.

A kéziraktárt megfelelő mennyiségű szekrénnel, asztallal, polccal, mérleggel, súlykészlettel és adagoló eszközzel (űrmérték, kés, stb.) kell felszerelni.

55.52. Edénytároló:

Az edénytárolót egyrészt a mosogatóval, másrészt a főző, il-

letve étkező helyiséggel kell összekapcsolni. Az edénytárolót állványokkal, polcokkal, szekrényekkel, vagy asztalokkal kell felszerelni.

Nagy létszámú konyhánál külön helyiséget kell biztosítani a konyhai és külön helyiséget az éttermi tiszta edények tárolására.

A konyhai edénytárolóban a feldolgozáshoz és a főzéshez használt eszközöket és edényzetet elkülönítve kell elhelyezni.

Kis létszámra főző konyhánál, ha külön edénytároló nincs, e célra külön szekrényt kell beállítani.

A főzéshez használt konyhai edények külön állványokon a főzőhelyiségben, vagy a kézraktárban is elhelyezhetők.

55.53. Mosogatóhelyiségek:

A mosogatóhelyiséget úgy a főzőhelyiséggel, mint az étkező helyiséggel közvetlenül össze kell kapcsolni.

A nagy létszámra főző konyhánál külön helyiséget kell biztosítani a fehér edények és külön helyiséget a konyhai, vagy fekete edények mosogatására.

A mosogatóhelyiségeket a konyhai edények mosogatásához két rekeszes mosogatókáddal, az étkezdei edények mosogatásához pedig három rekeszes káddal, horganylemezzel bevont asztalokkal, edényszárító állványokkal, jól zárható hulladékgyűjtőkkel kell felszerelni.

Mosogatógép alkalmazása esetén a gépet az étkezdei edények mosogatására kijelölt helyiségbe kell beállítani.

A kisebb konyhánál egy mosogatóhelyiséget kell kialakítani, és azt három rekeszes káddal kell felszerelni. A kétfajta edényzetet külön kell elmosogatni. Először a fehér edényeket és a végén a konyhai edényeket.

A mosogatás céljára a lekerekített sarkú, leszedhető faperemű zománcozott vaskádak a legmegfelelőbbek. A kádak elé farrácsot kell helyezni. A kádakhoz — lehetőleg vízvezetéken keresztül — elegendő hideg és meleg vizet kell biztosítani. Ügyelni kell arra, hogy a mosogatókádak pereme mindig ép legyen.

A helyiség padozatát betonból kell kiképezni és lefolyóval ellátni.

55.54. Tálaló:

A tálalót a főző és az étkező helyiséggel kell összekapcsolni, éspedig úgy, hogy a konyha felé ajtóval, az étterem felé pedig széles kiadó ablakkal (ablakokkal) csatlakozzon.

A kiadó ablakok előtt kiadó asztalokat kell elhelyezni. A tá-
láláshoz tálaló (adagoló) eszközöket és ételhordó tálcákat kell
biztosítani.

55.55. Öltöző:

A konyhán dolgozó személyek átöltözéséhez külön helyisé-
get kell biztosítani. Tíz főnél kevesebb személyt foglalkoztató
létesítményekben egy közös öltöző helyiséget, tíz fő felett pe-
dig külön női öltözőt kell biztosítani. Az öltözőket úgy kell elhe-
lyezni, hogy azokat a beosztottak közvetlenül megközelíthessék,
és ne kelljen a konyhablokk egyéb helyiségein keresztül utcai
ruhában átjárni.

55.56. Zuhanyozó:

A zuhanyozót (fürdő helyiséget) az öltöző mellett kell kiala-
kítani. A zuhanyozó, mosdó az öltözővel közös légtérben nem le-
het, mert a páradús levegő a ruházatot tönkreteszi.

Hideg és meleg víz szolgáltatásra alkalmas mosdókat és zu-
hanyozókat keverőcsappal, zuhanyrózsákkal, vízfolyóval, pa-
dozatát pedig faráccsal kell ellátni. A zuhanyozóban folyóvízes
melegvíz szolgáltatást kell biztosítani.

55.57. WC helyiség:

Minden korszerű konyhánál nélkülözhetetlen. Az előtérben
kézmosót, és a WC használata előtt levetett konyhai munkaruha
felakasztásához fogast kell felszerelni.

XII. FEJEZET

EGÉSZSÉGÜGYI ÉS HIGIÉNIAI ELŐÍRÁSOK

56. Az ételmezési szakszolgálattal kapcsolatos egészségügyi és higiéniai előírások

56.1. Az előírások betartása, betartatása.

Az egészségügyi és higiéniai előírások elhanyagolása veszélyezteti a személyi állomány egészségét.

Ezért az egészségügyi, higiéniai előírások betartása és betartatása az ételmezési szakszolgálat egyik legfontosabb feladata.

56.2. Az ételmezést végző személyekkel szembeni egészségügyi követelmények.

A szervek, alegységek ételmezését csak a kötelező orvosi vizsgálatokon alkalmasnak, és fertőző betegségektől mentesnek talált személyek végezhetik.

Az ételmezést végző személyeket „Egészségügyi Könyv”-vel kell ellátni, és

- alkalmazásukkor, a munkaviszony megkezdése előtt, továbbá
- folyamatosan, meghatározott időközben időszakos orvosi vizsgálaton való részvételre kell kötelezni,

Az orvosi vizsgálat

- alkalmassági,
 - mellkas rtg. szűrővizsgálatra,
 - hastífusz, paratífusz és diszenteria baciluszgazdaságra és féregpetére irányuló, és
 - luesz szerológiai vizsgálatra
- terjedjen ki.

Az alkalmassági vizsgálat célja: orvosilag megállapítani, hogy a dolgozó testi felépítettsége és általános egészségügyi ál-

lapota alapján alkalmas-e arra a munkakörre, amelyben foglalkoztatni kívánjuk, illetve amelyben dolgozik, és nem szenved-e undortkeltő, fertőző vagy fertőzésre gyanús betegségben, illetőleg nem hastífusz vagy diszenteria bacilushordozó.

A munkabábelépés előtti vizsgálatkor a vizsgálatot végző orvossal közölni kell a vizsgált személy munkakörét, az alkalmasági vizsgálat megismétlésekor pedig a dolgozó munkakörében beállott esetleges változást.

Az alkalmasági vizsgálat eredménye a következő lehet: „alkalmas”, vagy „ideiglenesen alkalmatlan”, „egészségileg nem alkalmas”.

Alkalmatlanná nyilvánítás esetén az esetleg felfedett betegséget az orvos csak a megvizsgált személlyel közölheti, a munkáltatóval nem.

Az egyes vizsgálatok érvényességi ideje:

- alkalmasági vizsgálat $\frac{1}{2}$ év
- mellkas rgt. szűrővizsgálat 1 év
- bacilusgazdaságra és féregpetére irányuló vizsgálat
 - csapatalakulatoknál $\frac{1}{4}$ év
 - szerveknél $\frac{1}{2}$ év
- luesz szerológiai vizsgálat 1 év

Az újabb vizsgálatokat az érvényességi időn belül:

- alkalmasági vizsgálatot január és július hónapban,
- mellkas rgt. és luesz szerológiai vizsgálatot minden év január hónapjában,
- a bacilusgazdaságra és féregpetére irányuló vizsgálatokat csapatalakulatoknál január, április, július és október hónapokban, szerveknél januárban és júliusban kell elvégeztetni.

Alkalmasági vizsgálatkor az orvos — ha indokoltnak tartja — az egyes szűrővizsgálatokat is megismételheti.

Az egyes vizsgálatokat meg kell ismételtetni az érvényességi időn belül akkor is, ha a dolgozónak, vagy vele együtt élő hozzátartozójának lázas gyomor-, bél, vagy hasmenéses megbetegedése volt.

Az előírt orvosi vizsgálatok elvégzésekor a vizsgálat eredményét az egészségügyi könyvbe be kell jegyeztetni.

A munkaviszony alatti vizsgálatokra külön megkeresés nélkül csupán az egészségügyi könyv felmutatásával kell a kijelölt

szakrendelő intézetben, illetve a (körzeti, községi) orvosnál jelentkezni.

Az egészségügyi könyvet a dolgozók — a szállítómunkások kivételével — a munkahelyükön kötelesek tartani, hogy azt az ellenőrző szervek kívánságára bármikor fel tudják mutatni. (A szállítómunkásokra vonatkozó előírásokat az 56.32. pont tartalmazza.)

Előírt orvosi vizsgálat nélkül, vagy ha a vizsgálatok érvényessége lejárt, a dolgozókat foglalkoztatni nem szabad.

Az áthelyezett dolgozónak az egészségügyi könyvét az új munkahelyre magával kell vinnie, mert csak annak felmutatása mellett állhat munkába. Elbocsátás esetén a dolgozó az egészségügyi könyvét magával viheti, és azt érvényességi határidején belül más, nem BM munkahelyen is használhatja. Az ételmezési szakszolgálat vezetőjének és a beosztottaknak is figyelemmel kell kísérni munkatársaik egészségi állapotát, és betegséggyanú esetén haladéktalanul orvoshoz kell irányítani.

A dolgozók kötelesek betegség esetén az orvosnak bejelenteni, hogy közfogyasztásra kerülő élelmiszerekkel foglalkoznak.

Fertőző betegségben szenvedők, bacilusgazdák, továbbá a kötelező orvosi vizsgálatot megtagadó dolgozók az ételmezésnél — felgyógyulásukig, illetve az orvosi vizsgán való részvételükig — munkájukat nem folytathatják.

A kötelező orvosi vizsgálatokkal kapcsolatban felmerülő utazási költségeket a költségvetés terhére kell elszámolni.

A munkábaállást követő egy hónapon belül minden új dolgozót a BM Egészségügyi Osztály által kiadott „Egészségügyi Alapismeretek” című könyv anyagából le kell vizsgáztatni.

56.21. Az utcai ruhán is jelentős mennyiségben találhatók baktériumok, betegséget terjesztő kórokozók. Ezért az ételmezésben közreműködő személyek a „Munka- és Védőruha Norma” alapján rendelkezésükre bocsátott tiszta ruhában kötelesek dolgozni.

A konyhai öltözet mosatásáról, tisztításáról az ételmezési szakszolgálat vezetője köteles gondoskodni.

A konyhai öltözetet csak a munkahelyen szabad viselni, **utcan benne járni tilos**, mert szennyeződik és nem felel meg a rendeltetésének.

Az utcai ruházatot és az egyéb személyi tárgyat az öltöző helyiségekben kell elhelyezni és tartani.

A női dolgozók munkahelyükön fehér, vagy világos színű fejkendőt, a férfiak pedig fehér sapkát kötelesek viselni.

A szakácsoknak naponta, a többi dolgozóknak hetenként kétszer kell tiszta ruházatot váltani.

- WC használata előtt a konyhai öltözetet le kell vetni.

Az ételkiosztást tiszta konyhai öltözetben szabad végezni.

56.22. Egészségügyi szempontból igen jelentős a dolgozók tisztasága is. Ezért a szakácsoknak munkájuk megkezdése előtt meg kell fürödni, az ételmezésben közreműködő többi személynek pedig kezet kell mosni.

A fürdés, kézmosás a bőrfelület zsíros volta miatt szappan, folyó melegvíz és körömkefe használat útján történjék.

A mosdótálban végzett kézmosás után a dolgozóknak kezüket tiszta vízzel le kell öblíteni, és a vizet minden kézmosás után azonnal ki kell önteni.

A kéztörléshez tiszta törülközőt kell használni. A törülközőket szennyezettségük mértékétől függően gyakran kell cserélni.

Az élelmiszerekkel foglalkozó személyeknek kezet kell mosniuk minden olyan alkalommal, amikor szennyezett anyagokkal foglalkoztak, illetve az újabb munkafolyamatok megkezdése előtt is.

Így a munka megkezdésekor szemét letakarítás, különböző anyagok rakodása (ládás áru, földes áru), irodai munka végzése, WC-használat, dohányzás, fésülködés stb. után.

56.3. Élelmiszer szállítás egészségügyi előírásai.

56.31. Élelmiszert minden esetben kifogástalan tisztaságú járművön kell szállítani. Az élelmiszer szállításra beállított külön járműveket más célra igénybe venni nem szabad.

Rakodás előtt a járműveket gondosan le kell tisztítani, szükség esetén lemosni, vagy fertőtleníteni.

56.32. Csomagolatlan élelmiszerek rakodásánál és szállításánál csak a kötelező szűrővizsgálatokon, fertőző betegségtől mentesnek talált személyek működhetnek közre.

Ezért az „Egészségügyi Könyv”-et a szállítómunkásoknak maguknál kell tartani, hogy azt az ellenőrző közeg kívánságára bármikor fel tudják mutatni.

56.33. A szállítómunkások a rakodást csak tiszta ruhában végezhetik, és az élelmiszerekhez csak tiszta kézzel nyúlhatnak.

56.34. Élelmiszer szállításnál a fertőző betegségek miatt lezárt területet el kell kerülni, amennyiben ez nem lehetséges, a lezárt területen megállni nem szabad, és a be- és kilépés helyén az előírt fertőtlenítési eljárásokat végre kell hajtani.

56.35. **A kenyeret, péksüteményt és a sütőipari termékeket** miután azokat minden tisztítás nélkül fogyasztjuk, a legszigorúbb közegészségügyi rendszabályok betartása mellett — kihűlt állapotban — jól tisztítható szállító kosarakban, rekeszekben, kenyérponyvában szabad csak szállítani.

Ügyelni kell arra, hogy a kosarakban, rekeszekben a kenyér és péksütemény ne törődjön, ne nyomódjon össze.

A kosarakat, rekeszeket egymásra rakni tilos, mert a felül levő szállítóeszközök szennyes alja az alatta levő kosarak, rekeszek tartalmát beszennyezi, összenyomja.

A kosarakat, rekeszeket a földön húzni nem szabad, mert a felverődő por, sár a bennük levő élelmiszert beszennyezi. A rakodásban részt vevő személyeknek, ha a kenyeret, pékárut kézzel fogják meg (pl. darabszámra rakják le a kenyeret, pékárut) ügyelniük kell arra, hogy kezük tiszta legyen. A rakodás, illetve szállítás közben beszennyeződött (pl. a földre esett) sütőipari termékeket, mint emberi fogyasztásra alkalmatlan anyagot kell kezelni.

56.36. **A húst** kihűlt állapotban szabad szállítani, mert a meleg hús befűlled és könnyen romlásnak indul.

Nagy mennyiségű hús és hentesáru szállítására könnyen mosható, sértetlen belső burkolattal, ónozott vagy horganyzott lemezzel ellátott, zárt járműveket kell használni. A burkolat könnyen tisztán tartható, és megvédi a jármű farészeit a húslé, vér beszivárgása ellen. Amennyiben a jármű burkolattal nincs ellátva, padlójára tiszta vászonruhát, vagy más könnyen tisztítható anyagból (pl. gyékényből) készített alátétet kell teríteni, és a nyershúst arra kell felrakni. A felrakott húst tiszta ruhával felülről is le kell takarni.

Nyitott szállítóeszköz használatakor a húst ezen felül vízálló ponyvával is védeni kell. A bőréből ki nem fejtett húst a ki-fejtett, vagy feldarabolt hústól gondosan el kell különíteni.

A hentesárut, kis mennyiségű húst horganylemezzel (ónozott lemezzel) bélelt, vagy könnyen tisztántartható alumíniumból, műanyagból készített, fedéllel ellátott hússzállító ládában, dobozban, vagy tiszta ruhába takarva gyékény- vagy műanyag szatyorban kell szállítani.

A szállító járművek, ládák horgany- vagy horganyzottle-

mez burkolatát (bélését) sérülés, rozsdásodás esetén azonnal ki kell javíttatni (cserélni).

A nyershúst és a hentesárut közös edényben szállítani nem szabad.

Hentesárut a jármű padlójára ömlesztve szállítani tilos!

Szállítás és rakodás közben ügyelni kell arra, hogy a hús ne zúzódjék, mert a zúzódások következtében a romlás könnyebben és gyorsabban következik be.

A húst csak tiszta ruha (húslepel) segítségével szabad megfogni és vállra venni. A behordás közben ügyelni kell arra, hogy a hús ne szennyeződjék.

56.37. A tejet jól záró fedéllel ellátott ónozott, vagy alumínium tejeskannákban kell szállítani. A fedelet tömítő szalaggal kell lezárni.

A felbontott kannák tömítő szalagját újból felhasználni nem szabad.

Hibás ónozású, rozsdás, vagy nem tökéletesen tiszta kannában tejet szállítani tilos!

A tejszállítás céljára használt tejeskannákat más célra (ételszállítás stb.) felhasználni nem szabad, az erre használt saját kannákat „tejszállító” szöveg ráfestésével meg kell jelölni.

A tejtermékeket, vagy eredeti zárt csomagolásban, vagy tiszta edényben lefedve kell szállítani.

A tejet, tejterméket — a szállítás tartama alatt — a szennyveződéstől, felmelegedéstől, illetve fagyástól is meg kell védeni.

Nyitott járműveken szállított kannákat és edényeket ponyvával kell letakarni.

56.38. A készételeket csak szállítási célra rendszeresített tiszta, hibátlan, jól záródó fedéllel ellátott edényekben (kannákban, ételhordókban) szabad szállítani.

A szállítást úgy kell végrehajtani, hogy az edényekbe forrón töltött ételek meleg állapotban jussanak el a tálalóhelyre.

Ételszállításra a duplafalú, jó hőtartó alumínium edények a legmegfelelőbbek.

A készételeket tartalmazó szállítóedényeket le kell plombálni, és a rendeltetési helyen a tálalásért felelős személynek így kell átadni.

Az ételt tartalmazó, lezárt edényeket szállítás közben felnyitni tilos!

A készétellel együtt szállításra kerülő kenyeret csak lefedett edényben, kosárban, vagy papírzsákban, a sülttésztaát pedig tálcán, tiszta fehér ruhával lefedve szabad szállítani.

Az ételszállító edényeket ételmelegítésre használni tilos!

56.4. Az élelmiszer-feldolgozó helyiségekkel szembeni egészségügyi követelmények.

56.41. A konyhablokk helyiségeibe a beosztottakon kívül csak az előjáró szemlélők, a parancsnok és az általa engedélyezett személyek léphetnek be, és tartózkodhatnak.

A belépésre jogosultak névjegyzékét a bejárat ajtóira ki kell függeszteni.

56.42. Minden konyhablokkban az ellenőrző személyek részére:

- kézmosáshoz mosdószappant, tiszta törülközőt és
- az ellenőrzés időtartamára tiszta fehérköpenyt kell biztosítani.

A konyhablokk helyiségeit utcai ruhában ellenőrizni szigorúan tilos!

Az ellenőrző személyek az ellenőrzés megkezdése előtt kötelesek kezet mosni, és a részükre biztosított fehér köpenyt felvenni.

56.43. A tisztaság fenntartása érdekében a konyhablokk helyiségeit

- napközben többször, folyamatosan (egyes munkafolyamatok után) kell takarítani, a napi munka befejezésekor zárótakarítást kell végezni, és rendszeresen kell szellőztetni,
- hetenként egyszer nagytakarítást kell végezni,
- minden évben kétszer (ősszel és tavasszal) általános nagytakarítást kell végezni, a falakat le kell meszelni, szükség esetén a helyiségeket fertőtleníteni kell,
- a tatarozás alatt a konyha üzemeltetését szüneteltetni kell.

56.44. A konyhablokk helyiségeiben dohányozni szigorúan tilos!

56.45. A konyha helyiségeiben étkezni szigorúan tilos!

A konyhai dolgozók — ha részükre kijelölt külön étkező helyiség nem áll rendelkezésre — az étteremben kötelesek étkezni.

56.5. Az élelmiszer-feldolgozás egészségügyi követelményei.

- 56.51. Az élelmiszereket az előkészítő helyiségekben kell feldolgozni, előkészíteni:

- a nyershúsokat a húsfeldolgozóban,
- burgonyát és zöldséget a zöldségtisztító helyiségben,
- kenyeret a kenyérszeletelőben stb.

A feldolgozó helyiségeket, munkaasztalokat céljuknak megfelelő felirattal kell ellátni.

Az egyes élelmiszerek feldolgozásához biztosított külön eszközöket (késeket, deszkákat, villákat stb.) ugyancsak meg kell jelölni:

- a nyershús feldolgozó eszközöket „NyH”,
- a főthús feldolgozó eszközöket „FH”,
- a halfeldolgozó eszközöket „H”,
- a burgonya és zöldségfeldolgozó eszközöket „ZF”

jelzéssel kell ellátni.

A jelzéssel ellátott eszközöket más élelmiszerek feldolgozásához használni tilos!

56.52. A feldolgozáshoz csak ép, jól karbantartott, tiszta munkagépeket, edényeket és munkaeszközöket szabad használni.

Fából készített, továbbá rozsdás, hibás edényzetet az előkészítéshez, illetőleg előkészítésnél használt eszközöket, edényeket más munkafolyamatok (főzés, mosogatás) elvégzéséhez használni tilos!

56.53. Egyes fontosabb élelmiszerek feldolgozásakor az alábbi előírásokat kell figyelembe venni, illetve betartani.

A lisztet felhasználás előtt át kell szitálni, majd a készíten-dő étel jellegének megfelelően kell feldolgozni.

A száraztésztából a szemetet és hibás (penészes, megfeketedett) darabokat ki kell válogatni, a hosszú tésztákat 6—8 cm hosszúra össze kell törni.

A csomagolóeszköz (zsák) alján levő törmelékes árut válogatás előtt át kell szitálni.

Főtt tészta készítésekor egyszerre csak két órán belül elfogyasztásra kerülő mennyiséget szabad kifőzni.

Az étteremben megmaradt süteményeket, vagy törmeléket összegyűjteni és a cukrászüzembe, konyhára további felhasználás céljából visszaszállítani szigorúan tilos!

A hüvelyeseket és rizst főzés előtt gondosan át kell válogatni, majd kétszer, háromszor cserélt vízben meg kell mosni. A víz felszínéről a felszálló szemetet és a hibás (férges), könnyebb fajsúlyú magvakat el kell távolítani.

A hüvelyeseket a gyorsabb és könnyebb főzés érdekében — tisztítás, válogatás után — 6—8 óráig hideg vízben kell áztatni.

A nyershúst először tiszta vízben meg kell mosni. A véres csomókat, bélyegzőhelyeket, sérüléseket ki kell válogatni.

A megmosott húst — a levesfőzéshez felhasználásra kerülő hús kivételével — ki kell csontozni.

A kicsontozott húst ezután az étel jellegének megfelelően fel kell darabolni (szeletelni, aprítani), majd újbóli megmosás után szabad csak a főzőedénybe rakni.

2 kg-nál nagyobb darabokban a húst főzni, vagy sütni nem szabad.

Az előkészített hús főzését, vagy sütését haladéktalanul meg kell kezdeni.

Vagdalt (fasírozott) hús készítéséhez egyszerre csak 30 perc alatt kisüthető húsmennyiséget szabad ledarálni. A ledarált mennyiséget ízesítés után azonnal ki kell sütni, mert a darálthús nagyon jó táptalaj a baktériumok számára, a fűszerfélék is könnyen szennyeződnek, az összekevert nyersanyagban a baktériumok rövid idő alatt elszaporodnak.

A fagyasztott húst 3—4 órán keresztül $+2$ — $+6$ °C-on kell tartani, és csak azután szabad a feldolgozást megkezdeni, mert ellenkező esetben a gyors felmelegedés következtében a hússzövetek szétroncsolódnak és a húsnedv eltávozik.

A fagyasztott húst a felengedés meggyorsítása céljából vízben áztatni tilos!

A felengedett húst a friss húshoz hasonlóan kell feldolgozni.

A kicsontozáskor kapott csontokat jól tisztítható edényben kell gyűjteni és időben fel kell használni.

A főtt húst kihűlt állapotban külön asztalon és külön eszközökkel kell felszeletelni.

A felszeletelt húst csak rövid ideig szabad tárolni, kiosztás előtt pedig leveslében (15—30 percig) át kell forrósítani.

Levesnek kifőzött húst csak főtt húsként, feltétként lehet felszolgálni, abból sültet, vagdalthúst stb. készíteni tilos!

A friss halat 2 óra hosszáig szabad csak a konyhán tartani, ezért gyorsan fel kell használni.

A feldolgozást külön eszközökkel és lehetőleg külön asztalon kell elvégezni. Feldolgozás előtt a halakat gondosan át kell vizsgálni.

A feldolgozás pikkelyezésből, kibevezésből, az uszonyok és szemek kivágásából, a megtisztított hal feldarabolásából áll.

A kivágott részeket a feldolgozó asztalról azonnal el kell távolítani és külön edényben kell gyűjteni.

A fagyasztott halakat tiszta, hideg vízben 2—4 óra hosszat áztatva kell felolvasztani. Az edényt minden olvasztás után forró lúgos vízzel kell kimosni.

A sózott halat felhasználás előtt ki kell áztatni.

A kiáztatás 10—18 órán keresztül folyó, vagy gyakran cserélt hideg vízben történjék.

A baromfifélék és vadak kibevezését elkülönített helyen kell végezni. A munkálatokat a húсок darabolására szolgáló munkasztalon végezni tilos, mert a bétartalom fertőzést okozhat.

Szalámit, felvágottat és kolbászféléket csak közvetlenül a feldolgozás, kiadás előtt szabad felszeletelni.

A külső burkot felszeletelés előtt meg kell tisztítani, törölni.

A tojást csak előzetes mosás és egy-két ezrelékes „Neomagnol” oldatos fertőtlenítés után szabad az előkészítő helyiségben feldolgozni.

Feltöréskor egy kisebb edény fölött minden egyes tojás minőségét külön meg kell vizsgálni. Vizsgálat nélküli feltörés és egybeöntés esetén egy romlott tojás miatt az addig feltört, kifogástalan minőségű tojás használhatatlanná válik.

A gyümölcsöt előzetesen (szemenként) át kell vizsgálni, hámozás, szeletelés, vagy nyersen fogyasztás előtt csurgó víz alatt (vagy több vízben) gondosan meg kell mosni.

Bélhurut, vagy egyéb fertőzőes bélbetegségek idején a gyümölcsöt 1 ezrelékes Neomagnolos vízben kell megmosni (1 liter vízbe 1-2 tablettát kell tenni).

A burgonyát és zöldfőzelékféléket a konyhára való kiadás előtt a tárolóhelyen át kell válogatni.

Hámozás előtt a burgonyát meg kell mosni. Mosatlan burgonya kézhámozás esetén a hámozott burgonya beszennyezését, gépi tisztításnál pedig a dörzsfelület gyors kopását és a hulladék növekedését eredményezi.

A burgonyahámozás legjobb és leggazdaságosabb módszere a gépi hámozás.

A burgonya gépi tisztításánál ügyelni kell arra, hogy a gépet túl ne terheljük, a gumók nagysága azonos legyen, tisztítás alatt a víz állandóan folyjon.

A géppel hámozott burgonyát (csíraszemektől stb.) kézzel is meg kell tisztítani, és tiszta hideg vízzel telt edénybe kell rakni, mert a levegőn megfeketedik.

A burgonyát vízben tárolni 4 óránál tovább nem szabad, mert a C-vitamin tartalma kioldódik és megsavanyodik.

A hámozott burgonyát közvetlenül a főzés előtt szabad csak felszeletelni.

A petrezselyem és sárgarépa gyökereket válogatás után meg kell mosni, és kaparással megtisztítani, majd újból megmosni és a szeletelésig vizes ruhával letakarva (nem vízben) tárolni.

A káposzta és karfiol és egyéb főzelékfélékről a rothadt, férges, rágott leveleket, száraz, csutkát le kell vágni (szakítani), az esetleges idegen anyagot (pl. spenótból, sóskából a fűszálakat stb.) ki kell válogatni, meg kell mosni, majd a szükséghez mérten fel kell szeletelni.

A szárított főzelékféléket (burgonya, káposzta, zöldségfélék) felhasználás előtt át kell válogatni, meg kell mosni, majd 6—8-szoros vízcsérével 2—6 óra hosszáig áztatni.

56.54. A keletkezett hulladékot minden egyes munkafolyamat befejezése után össze kell gyűjteni, és zárt hulladékgyűjtőben kell tárolni.

A hulladékot szükség szerint — esetleg naponta többször is —, de legkésőbb az üzemidő végén a helyiségből el kell távolítani.

56.55 A feldolgozás befejezése után a feldolgozó helyiségeket ki kell takarítani és le kell zárni.

56.56. A főtt, sült hús és tésztafélék feldolgozása csak a konyhában történhet, és azt fehér munkaruhában, kizárólag csak a szakácsok, hentesek és cukrárszok végezhetik.

Főzés, sütés közben az ételeket kézzel a lehető legszükségesebb esetben szabad csak érinteni.

Minden munkafolyamathoz (keverés, adagolás, szeletelés stb.) tiszta munkaeszközöket, az edények megfogásához pedig tiszta konyharuhát kell használni.

Az ízleléshez szükséges ételmennyiséget tiszta evőkanállal, vagy kis falappal (faspatulával) kell kiemelni.

Ügyelni kell arra, hogy az étel sem főzés (sütés) közben, sem a főzés után idegen anyaggal ne szennyeződjék.

Az edényeket a padlózatra letenni tilos!

Az elkészített ételt tartalmazó edényeket fémlappal fedett zsámolyra kell helyezni.

56.57. A készített általában 3 órán belül ki kell osztani. Amennyiben az étel 3 órán belül nem került kiosztásra, ismételt fel kell forralni, és 2 órán belül ki kell osztani. A készítményt 5 órán túl emberi étkezésre felhasználni semmiképpen nem szabad.

A készítményt másnapra eltenni még hűtőkamrába vagy jégszekrénybe sem szabad.

56.58. A konyhai munkálatok elvégzéséhez vezényelt kiegészítő munkások csak zöldség, főzelékfélék, burgonya, rizs és hüvelyesek tisztításával, mosogatással, tüzelő előkészítéssel, valamint a konyhablokk helyiségeinek takarításával foglalkozhatnak, hús és tésztafélék feldolgozásával, valamint tálalással nem bízhatók meg.

A kiegészítő munkások a konyha takarításának idején kívül a főzőhelyiségben, általában nem tartózkodhatnak, csak az előkészítőben.

56.6. Az elkészített ételek minőségének ellenőrzése, az ízlelés (kóstolás) előírásai.

56.61. Az egészségügyi utasítások értelmében az elkészített ételek minőségét a csapategység, vagy szerv állományába tartozó orvosnak, vagy az általa megfelelően kiképzett egészségügyi beosztottnak rendszeresen meg kell vizsgálnia.

A vizsgálatot az élelmiszerek elkészítése (megfőzés, sütés stb.) és összekeverése után, a kiosztás előtt szűrőpróbaszerűen, de minél több helyről kell elvégezni.

A vizsgálatához szükséges élelmiszer mintát abban a helyiségben, abból az edényből kell venni, amelyben az élelmiszert elkészítették. Az élelmiszerekhez az ellenőrzést végző személy

nem nyúlhat; ízlelés céljára mintát az ételből csak a szakács adhat.

56.62. A szakács köteles a vizsgáló személynek az egyes élelmiszerek minden olyan részéből, ahonnan a vizsgáló szükségességnek ítéli egy-egy merőkanál ételt kiemelni, és ebből egy-egy evőkanállal ízlelésre átadni.

Az ízleléshez használt evőkanalat minden egyes étel megízlelése után le kell mosni, vagy az egyes ételfélék megízleléséhez külön-külön evőkanalat kell használni.

56.63. A vizsgálat az ételek megtekintéséből, az étel szagának, ízének, állományának vizsgálatából áll.

Megtekintéssel meg kell állapítani, hogy az ételnek megvannak-e a szokásos, jellemző sajátosságai, illetve nem tartalmaz-e undortkeltő, egészségre ártalmas, idegen, szennyező anyagot.

Így vizsgálni kell, hogy a sült húsok és tészták a legvastagabb részekén is átsültek-e, a rántással készült ételekben nincsenek-e rántáscsomók, a burgonya nem tartalmaz-e megfeketedett részeket, a szárnyasok bőrén nem találhatók-e tollmaradványok, az ételben nincs-e kukac, bogár, romlott anyag, nem égett-e meg, nem penészes-e, a felvágott felszínén vagy metszéspapján nem mutatkozik-e romlottságra utaló elszíneződés stb.

Az ételek megszagolása útján kell meggyőződni arról, hogy a zsírral, olajjal, vajjal készült ételek nem avas szagúak-e, a húsoknak — különösen a csontok mellett — nincs-e romlottságra utaló szaguk, a veséből készült ételek nem vizeletszagúak-e, a főtt, vagy sült tésztáknak nincs-e dohos szaguk, vagy édes tésztán nem érezhető-e hagymaszag stb.

Ízleléssel kell megállapítani, hogy az egyes ételek szilárd alkotórészei (pl. hús, burgonya, bab, borsó, rizs stb.) kellően megpuhultak-e, az ételeket az általános ízlésnek megfelelő mértékben fűszereztek-e, nem észlelhető-e kellemetlen, vagy idegen íz, nem égett, kozmás ízű-e az étel, homok, kavics nem teszi-e élvezhetetlenné, a saláta, uborka nem keserű-e, a dió, mák, túró nem keserű vagy avas ízű-e stb.

56.64. A vizsgálat eredményét a 38. sz. minta szerinti „Étkezés-ellenőrző könyv”-be kell bevezetni. A vizsgálati könyvet a főszakács vagy a konyha vezetője köteles megőrizni.

A vizsgálati könyvbe be kell vezetni, hogy mikor, milyen étel vizsgálata történt meg, és hogy az étel a vizsgálat szerint „kiadható”, vagy „nem adható ki”. Az átlagosan megkívánt minőségtől való eltérést akkor is be kell jegyezni, ha az élelmiszer

egyébként kiadhatónak minősül (pl. a levesthús rágós stb.). Amennyiben valamelyik étel emberi fogyasztásra alkalmatlan, ezt a tényt az ételmezési szakszolgálat vezető bevonásával külön jegyzőkönyvben kell rögzíteni. Ilyen esetben az étkezést hideg ételkészítés kiadása útján kell biztosítani.

56.65. Ha a kiadásra alkalmatlan étel állati takarmányozásra felhasználható, akkor állatok etetésére kell kiadni, ha nem, akkor meg kell semmisíteni. A jegyzőkönyv alapján kártérítési eljárást kell lefolytatni.

Az emberi étkezésre alkalmatlannak minősített ételkészítésket fogyasztásra kiadni tilos!

56.66. Az ételkészítésk (ételek) vizsgálatának (kóstolásának) végzése címén a vizsgálatot végző személynek az ételkészítéskből a vizsgálat elvégzéséhez feltétlenül szükséges mennyiségnél többet (pl. egy teljes adag) elfogyasztania, elfogadnia, illetve a vizsgálat alkalmával közreműködő konyhai dolgozónak ennél több ételt kiszolgáltatnia térítés nélkül nem szabad.

56.7. Ételmintavétel és megőrzés előírásai.

56.71. A közegészségügyi rendelkezések értelmében a kiosztásra kerülő ételfélékből — a minőség ellenőrzése után, az ételkiosztás megkezdése előtt — az orvos (egészségügyi beosztott), vagy az ügyeletes tiszt (napos) jelenlétében ételmintát kell venni.

Az ételmintavétel azért szükséges, hogy az esetleges megbetegedés (ételmérgezés) esetén megállapítható legyen, hogy a megbetegedést melyik étel okozta, illetve, hogy a nyersanyag fertőzött volt, vagy a feldolgozásnál, kiosztásnál előfordult hanyagosság következménye-e a mérgezés.

56.72. Ételminták eltevéséhez üvegdugóval, vagy üvegfedéllel jól zárható üvegtartályokat ún. ételmintavégelyeket kell használni. A végelyeket a mintavétel előtt baktériummentessé kell tenni. Ezért legalább 10 percig vízben kell forralni. A kihűlt ételmintavégelyeket felhasználásukig szennyeződéstől védetten kell tartani. Az üveget és a dugót csak külső részén szabad kézzel érinteni, és az ételből vett mintát úgy kell beletenni, hogy külső, idegen szennyeződés ne juthasson az üveg belsejébe.

Külön üvegbe kell mintát elteni mindazokból az ételekből, amelyek külön készültek, tekintet nélkül arra, hogy a tálalásnál, illetve az ételben együtt szerepelnek. (Pl. külön a köretet, külön a sültet és külön a savanyúságot is, vagy külön a főtt tésztát és külön az ízesítő anyagokat.)

56.73. A mintavétel után az üveget azonnal le kell zárni, a

dugón, illetve a fedélen keresztülragasztott papírcsikkal úgy, hogy ennek két vége az edény két oldalára tapadjon. A papírszalagon az étel megnevezését, a mintavétel időpontját, és az eltevő nevét fel kell tüntetni.

56.74. A lezárt üvegeket zárható szekrénybe kell helyezni, és annak kulcsát az ellenőrző orvosnak (ügyeletes tisztnek), al egységeknél az egészségügyi beosztottnak (naposnak) kell meg-
őrzésre átadni.

56.75. Az ételmintát tartalmazó üvegeket hideg helyen el-
helyezett, zárt szekrényben 48 óráig kell megőrizni. Ennek el-
telte után az üvegeket ki kell üríteni, gondosan el kell mosni.

56.8. Eljárás ételmérgezés esetén.

56.81. A romlott, szennyezett, fertőzött, vagy mérgezett éte-
lek elfogyasztása ételmérgezést okozhat.

Ételmérgezésről általában akkor beszélünk, ha egyazon ételt
elfogyasztók közül több személy (legalább 4-5) hasonló gyomor-,
béltünetek között betegszik meg.

Az ilyen megbetegedések általános tünetei: hányinger, ros-
zszullét, fejfájás, szédülés, hányás, hasmenés, görcsök stb. A tü-
netek legtöbbször 2-3 órával az étel elfogyasztása után, de leg-
később 10-12 óra múlva jelentkeznek.

A tünetek jelentkezése esetén a betegeket azonnal orvosi
kezelésben kell részesíteni.

56.82. Azt, hogy a megbetegedést ételmérgezés okozta-e,
vagy sem, az orvos hivatott megállapítani.

Ha az ételmérgezés tényét, vagy annak gyanúját az orvos
megállapította, akkor — távbeszélőn vagy táviratilag — a terü-
letileg illetékes BM orvost is értesíteni kell.

56.83. Az ételből még meglevő mennyiséget sem felhasznál-
ni, sem kidobni nem szabad, azt meg kell őrizni, és át kell adni
az orvosnak, vagy a felügyeleti szerv megbízottjának.

Azokat az élelmiszereket, amelyekből a mérgezést okozó étel
készült, félre kell tenni, azokból újabb ételt főzni csak akkor sza-
bad, ha arra az orvos az engedélyt megadja.

56.84. Az ételmintákat az ügyben eljáró nyomozónak, ha
nyomozás nem folyik, az orvosnak, vagy a felügyeleti szerv meg-
bízottjának kell átadni annak érdekében, hogy azok azonnal el-
juttathatók legyenek a legközelebbi élelmiszervizsgáló állomásra.

Az ételmintákat vizsgálat céljából

- vidéken és Budapesten a területileg illetékes KÖJÁL Élelmezésegészségügyi Osztályára, vagy Budapesten az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetbe (Budapest, IX., Gyáli út 3/A),
- ha vegyészeti vizsgálat is indokolt (pl. arzénmérgezés gyanúja áll fenn), a Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetbe (Budapest, V., Városház u. 9.) kell elküldeni.

56.85. A mintához jegyzőkönyvet kell mellékelni, melyben rögzíteni kell:

- az esemény helyét és időpontját,
- az esemény körülményeit (mikor, mi történt, mennyi idővel az étkezés után jelentkeztek a rosszullét tünetei, hány ember betegedett meg stb), továbbá
- az esetleges más megjegyezni valókat.

56.9. Az élelmezés-felszerelési eszközök megtisztításának (mosogatásának) követelményei.

56.91. Az élelmezés-felszerelési eszközök rendszeres tisztántartása (mosogatása) igen fontos egészségügyi követelmény.

A mosogatást külön erre a célra kijelölt helyiségben (helyiségekben), mosogató medencékben, vagy mosogató géppel kell elvégezni.

56.92. A mosogatás megkezdése előtt az ételmaradékot az edényekről el kell távolítani és fedéllel ellátott, jól tisztítható moslék (hulladék) gyűjtőben össze kell gyűjteni.

A fehér edényeket és evőeszközöket legalább három vízben (medencében) kell elmosni. Az ételmaradéktól megtisztított edényt először az első medencében — zsíroló szert tartalmazó 45—50 °C-os melegvízzel — kell elmosni (100 l vízbe kb. 20 dkg Ultra mosogatóport kell tenni).

A második medencében ugyancsak melegvízbe fertőtlenítőszer; hypokloridot (Hypót) kell keverni (100 l vízbe 2 dl). Ebben a vízben az előző medencében már elmosott edényeket legalább 2 percig kell áztatni, hogy a fertőtlenítőszer hatása érvényesüljön.

Végül a harmadik medencében tiszta, folyó melegvízzel az edényeket le kell öblíteni.

56.93. A melegvizes öblítés szükségtelenné teszi az edények törölgetését, mert az átmelegedett edényzet gyorsan szárad.

A szárításra jól tisztítható anyagból készült lecsurgó tálcákat (lyuggatott, vagy fémrácsból készült enyhén lejtő tálcát) kell használni.

56.94. Ha a konyhán folyó melegvíz szolgáltatás nincs, az első két mosogatási ütemet az előzőekben meghatározott módon, az öblítést azonban ebben az esetben is folyóvízben, csurgó víz-csap alatt kell végezni.

A zsíroldó szert és fertőtlenítő anyagot tartalmazó vizet gyakran, folyamatos munka esetén a szennyeződés mértékétől függően cserélni kell.

Mosogathoz csak ivóvíz minőségű vizet szabad használni.

Amennyiben folyó melegvizes öblítést biztosítani nem lehet, az edények szárítására tiszta törlőruhát kell használni. A nem rozsdamentesített fém evőeszközöket ugyancsak törlőruhával kell megszáritani.

56.95. A szállító edényeket a konyhai edényektől elkülönítve kell elmosogatni, és mosogatás után fertőtleníteni kell vagy az előbbieken említett fertőtlenítő oldat segítségével, vagy gőzzel.

A szállító edényeket megtisztítás nélkül ismételten használni szigorúan tilos!

Fából készített tálcákat, rekeszeket meleg szódás vízzel kell megsúrolni és megszáritani.

A szállító kocsikat bő vízzel kell leöblíteni.

56.96. Pohármosáshoz mindig ivóvíz minőségű folyóvizet kell használni.

A poharakat és egyéb üvegedényeket folyó melegvíz szolgáltatás esetén minden esetben szódás melegvízben, ha folyó melegvíz szolgáltatás nincs, legalább naponta egy ízben meleg, szódás vízben kell elmosni.

A megmosott poharakat lyuggatott lecsurgó tálcára kell helyezni. Megszáritani vagy törölni nem kell.

A lecsurgó tálcára csak elmosogatott pohár kerülhet. A tálcában összegyűlő vizet gyakran le kell önteni, s a tálcát is meg kell tisztítani.

Pohármosás alkalmával minden megtisztított poharat meg

kell vizsgálni, hogy nem maradt-e rajta szennyeződés (rúzs, zsírfolt stb.).

Az ilyen szennyeződést melegvíz segítségével kell lemosni.

A poharak esetleges fényesítése alkalmával a poharakra rálehelni nem szabad, a benedvesítéshez folyóvizet kell használni.

56.97. Nagy létszámot ételmező konyhákban mosogatógépet használnak.

A mosogatógép működési elve, hogy a fémrácsra helyezett edényeket több oldalról erős nyomású forró vízszugár-permet éri és megtisztítja. Az edények a forró víztől erősen átmelegednek, ezért a gépből kikerülve gyorsan megszáradnak, tehát azokat törölni nem kell.

56.98. A munkagépeket (darálókat, szeletelőket, keverőgépeket, dagasztókat stb.) a munka befejezésekor szétszedve kell gondosan megtisztítani. A megtisztított alkatrészeket meg kell szárítani, és összerakás után a gépet tiszta ruhával le kell fedni.

A nem mozgatható géprészeknek (főzőüstöknek) először a belső felületét és utána a külső felületét kell megtisztítani.

A húsvágótőkét használat után le kell tisztítani, a tőke farostjai közé beverődött húsrészeket drótkefével kell eltávolítani. A megtisztított tőkét vékony söréteggel kell behinteni és tiszta ruhával le kell takarni.

Ha a tőke felszálkásodott, kitöredezett vagy kikopott, a meghibásodott részt le kell fűrészelteni és a felületét simára kell gyalultatni.

A tőkét vízzel lesúrolni, vagy lemosni nem szabad, mert a fába beszűrődő víz a fa rothadását eredményezi.

A kések, fűrészek, bárdok tisztításánál ügyelni kell arra, hogy a nyél és a penge találkozásánál levő részekben szennyeződő anyag ne maradjon.

A sütőlapokat minden használat után meg kell tisztítani.

A mosogatásnál használt ruhákat, keféket és más munkaeszközöket gondosan meg kell tisztítani, fertőtleníteni, a ruhákat kimosás után ki kell főzni, meg kell szárítani és szennyeződéstől védetten kell tárolni.

56.99. A mosogatóhelyiségeket a munka befejezésekor ki kell takarítani. A medence kimosásakor a medence faperemét (annak alsó részét is) meg kell tisztítani, mert ennek elmulasztása esetén a felgyülemlett szenny a baktériumok telephelyévé válhat.

Az ételmaradékot tartalmazó edényt az üzemidő végén a mosogatóból el kell távolítani.

A napi zárótakarítás alkalmával a nap folyamán használt felszerelési anyagokat és eszközöket minden körülmények között meg kell tisztítani.

Használt edényzetet szennyes állapotban tárolni szigorúan tilos!

A hetenként egyszeri — a konyha összes helyiségeire kiterjedő — nagytakarítás alkalmával, a hét folyamán nem használt gépeket, berendezési és felszerelési tárgyakat is meg kell tisztogatni.

A falakat és mennyezetet meg kell tisztítani a ráakadó portól, pókhálótól, a szabadon futó csővezetékeket, bútorok tetejét ugyancsak le kell porolni. A berendezési tárgyakat, mosható falrészeket, ajtókat, ablakokat 2⁰/₀-os szódás vízzel le kell mosni.

Az asztalok fiókjait, szekrények belső felületét, polcait le kell mosni, súrolni.

Az asztalok fiókjait, a szekrények polcait viaszosvászon, textil és papír alátétekkel bélelni, bevonni tilos!

A nagytakarítás alkalmával kell a szükséges karbantartási munkálatokat is elvégezni. A használaton kívül helyezett, vagy javításra váró gépeket, eszközöket a helyiségekből el kell távolítani.

XIII. FEJEZET

ELLENŐRZÉS

57. Az élelmezési szakszolgálat ellenőrzése

57.1. Az anyagi-technikai szakszolgálat ellenőrzésére vonatkozó általános szabályokat és előírásokat „Az Anyagi Technikai Szolgálat Általános Szabályzata”, valamint a BM ellenőrzését szabályozó mindenkor érvényes külön utasítás határozza meg.

Az élelmezési szakszolgálat tevékenységét az általános szabályoknak és előírásoknak megfelelően kell ellenőrizni.

57.2. Az élelmezési szakszolgálat ellenőrzésekor ellenőrizni kell:

57.21. a szakszolgálat vezetését, ezen belül;

- hogyan hajtják végre az utasításokban, parancsokban, szabályzatokban előírt feladatokat,
- hogyan és milyen módszerekkel történik a szakszolgálat irányítása, hogyan érvényesül a vezetésben a tervszerűség,
- a szakszolgálat vezetője és beosztottai katonai, politikai és szakmai képzettségét és általános műveltségét,
- az előírt ellenőrzések, a továbbképzések megtartását, a takarékosági előírások gyakorlati érvényesítését,
- a belső ügymenetet, a határidős jelentések elkészítését, azok minőségét, szabályszerűségét,
- a rendelkezésre álló erők és eszközök kihasználását.

57.22. az alárendelt, vagy utalt szervek, alegységek ellátását, ezen belül;

- az időszakos ellátás megszervezését,
- az ellátás a szervek szolgálati feladatainak megfelelően és a felszámítható anyag- és pénznormák figyelembevételével kellő időben történik-e,

- a fogyó élelmiszer, takarmány stb. anyagok mennyiségét, azok biztosításának, vagy utánpótlásának megszervezését,
- az élelmiszer ellátást és a takarmányozás minőségét,
- az alegységek felszerelési anyagokkal, anyagjárandósági cikkekkel való ellátását.

57.23. a normaélelmezés, az anyaggazdálkodás tevékenységét és annak eredményét, ezen belül;

- az alkalmazott normák használatát, az ezekkel való gazdálkodás helyességét,
- az esetleges jogtalan felhasználásokat, az engedélyezettől eltérő, magasabb norma, vagy pótlék felszámításokat,
- a készletek minőségét,
- az anyagok rendeltetésszerű felhasználását, használatát,
- az anyagkészletek meglétét,
- az élelmezési gazdálkodás helyes végrehajtásához szükséges megrendelések (szállítási ütemtervek) és az „Étrend” időben való elkészítését,
- a létszámnyilvántartás naprakész állapotban és a valósághoz hűen történő vezetését,
- a beosztási illetményben részesülők térítéses étkezésének nyilvántartását, a befolyt étkezési pénz kezelését,
- az élelmezés-felszerelési anyagok karbantartását, javítását,
- a hulladékanyagok értékesítését vagy felhasználását,
- az egészségügyi szolgálattal és állategészségügyi beosztottakkal való együttműködést,
- az élelmiszer anyagok feldolgozásánál az egészségügyi követelmények betartását,
- a haszonállat tartás és vágások szabályainak betartását,
- a kertgazdálkodás szabályainak betartását,
- a káreljárások lefolytatását, a kárösszegek behajtását.

57.24. a tárolást, a tárolóhelyeket és berendezési tárgyakat, ezen belül;

- a tárolóhelyek rendjét, tisztaságát,
- az anyagok tárolásának helyességét, szabályszerűségét,
- a mérőeszközök, súlyok hitelességét, működőképességét, karbantartását.

57.25. az egészségügyi, higiéniai rendszabályok betartását, ezen belül;

- a konyha- és éttermi helyiségeket, illetve berendezési tárgyait,
- az ételminták rendszeres eltevését, az ételminta szekrény kezelését,
- a friss élelmiszerek és a készletek rendszeres vizsgálatát és az ellenőrzés eredményének az „Étkezés ellenőrző könyv”-be való bejegyzését,
- a szakácsok és a konyhai alkalmazottak személyi és ruházati tisztaságát,
- a használatban levő konyhai felszerelések minőségét és tisztántartását,
- a konyhák és éttermek környékének tisztaságát.

57.26. a nyilvántartások és a havi elszámolás és jelentések vezetését, ezen belül;

- a nyilvántartásokat és elszámolásokat naprakész állapotban, szabályosan vezetik-e,
- felülvizsgálták-e az alárendelt alegységek elszámolásait, kiadták-e az észrevételeket, illetve feldolgozták-e a felsőbb szervtől kapott észrevételeket, milyen intézkedéseket tettek a jelzett hibák megszüntetése érdekében.

57.3. Az élelmezési szakszolgálat tevékenységével kapcsolatos célellenőrzéseket, anyagszempléket, anyagvizsgálatot az utóellenőrzést a meghatározott irányelvek alapján, a mindenkori konkrét feladatoknak megfelelően összeállított és az ellenőrzést elrendelő elöljáró által jóváhagyott „Ellenőrzési terv” szerint kell végrehajtani.

ÉRVÉNYBEN LEVŐ UTASÍTÁSOK,
INTÉZKEDÉSEK

- a BM Anyagi és Techn. Főo. vezetőjének
2273/1957. számú ut. (Agi. Ut. gyűjteménye 1. szám)
„Az árvízvédelemmel kapcsolatos anyagi intézkedés”
- a BM Terv és Pü. Főo.-vezetőjének
3260/1958. számú ut. (Put. 1958. évi 2. szám)
„A dohányválság folyósítása” tárgyában
- A BM Terv és Pü. Főo. Terv és Kv-i oszt. vezetőjének
8019/1959. számú ut. (Put. 1959. évi 2. szám)
A „Fogdafenyítéssel sújtottak által befizetett étkezési térítés elszámolása” tárgyában
- A BM Anyagi és Techn. Főo. Élelmezési Oszt. vezetőjének
1142/1959. számú ut. (Agi. ut. gyűjteménye 7. szám)
„Az italmérési engedélyekkel kapcsolatos intézkedés”
- 3. sz. miniszterhelyettesi utasítás
(Szám: 10—24/3—1961) (BK 1961. évi 8. szám)
A „BM-iskolákra, -tanfolyamokra stb. vezényelt hallgatók étkeztetéséről”
- a BM Terv és Pü. Főo. Terv és Kv.-i oszt. vezetőjének
3014/7—1961. számú ut. (BK 1961. évi 8. szám)
„A must és bor forgalmának korlátozásáról”
- a BM Terv és Pü. Főo. Terv és Kv.-i oszt. vezetőjének
2031/17—1961. számú ut. (BK 1961. évi 4. szám)
„A BM-sportbajnokságok pénzügyi lebonyolításáról”
- a BM Terv és Pü. és a BM Agi. és Techn. Főo.-vezetőjének
1116/56—1963. számú közös ut. (BK 1963. évi 8. szám)
„A büntetésvégrehajtási szervek személyi állománya étkeztetésének biztosítása” tárgyában.
- a BM Agi. és Techn. Főo.-vezetőjének
1141/1963. számú ut. (sokszorosított kiadvány)
A „Sertésvágások utáni termelői forgalmi adó megszüntetése” tárgyában
- a BM Terv és Pü. Főo.-vez.-helyettesének
7024/1964. számú ut.
„Egyes pénzügyi kérdések szabályozása” (a BM-klub tán-

- cosainak kalória pénze, festék és tisztálkodási költsége) tárgyában.
- a BM I/I. csoportfőnök-helyettesének
7006/1964. számú ut. (BK 1964. évi 7. szám)
A „Magánszemélyektől történő árubeszerzés újbóli szabályozása” tárgyában
 - a BM I/I. csoportfőnök
4619/1—1966. számú ut.
A „Repülőgépvezetők és -technikusok élelmezési válsága” tárgyában
 - a BM I/I. és I/II. csoportfőnök-helyettes
381/1—1968. számú közöt ut. (sokszorosított kiadvány)
Az „Öblösüveg-készlet értékkülönbözet elszámolása” tárgyában
 - a BM I/I. és I/II. csoportfőnökhelyettes
30—1053/72—1970. számú közös ut.
Az „Élelmezési Ft-norma módosítása” tárgyában
(III/1. osztály fogvatartottainak ellátására)
 - 15. sz. miniszterhelyettesi utasítás
(Száma: 10—24/15—1971) (nyomtatott kiadvány)
A „Rendőrtiszti Főiskolára áthelyezett hallgatók egyes ellátási kérdéseinek szabályozása”
 - a BM I/I. és I/II. csoportfőnökének
2965/1—1971. számú közös ut.
A „Főiskolára vezényelt hallgatók élelmezése” tárgyában
 - a BM I/I. és a BM Ig. rend. csoportfőnök
3/1971. számú közös ut. (BK 1971. évi 11. szám)
A „Szabálysértés miatt elzártak foglalkoztatása” tárgyában
 - 1. sz. BM I/II. csoportfőnöki utasítás
(Száma: 18—2770/1972) (sokszorosított kiadvány)
A „BM közvetlen számadótestek elm. gazdálkodásáról készített »Havi elszámolás és jelentés«-ek felülvizsgálati hatáskörének leadása” tárgyában
 - 04. sz. miniszterhelyettesi utasítás
(Száma: 10—24/4—1973) (sokszorosított kiadvány)
Az „M” élelmiszer tartalékanyag biztosítása, meglevő élelmiszer tartalékanyag értékesítése” tárgyában
 - 2. sz. miniszterhelyettesi utasítás
(Száma: 10—24/2—1973) (nyomdai kiadvány)

Az „Élelmezési normák és térítési díjak, valamint a sorálományúak dohányváltságának módosítása”

Az Élelmezési Szakutasítással kapcsolatos „Élelmezési, anyagjárandósági és állattáp normák a BM csapategységei és szervei részére”, „A nyilvántartás, elszámolás szabályai”, a „Mellékletek, nyomtatványminták” című „Függelék”-ekben előírtak a Szakutasítással együtt érvényesek, és azok betartása, illetve alkalmazása az élelmezési szakszolgálat beosztottai részére kötelező.

74.2806.66-19-1 Alföldi Nyomda, Debrecen