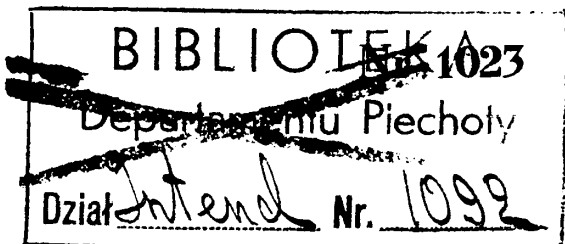


MINISTERSTWO SPRAW WOJSKOWYCH
DEPARTAMENT INTENDENTURY



INSTRUKCJA
O WYROBIE KONSERW KAWOWYCH
W WYTWORNIACH WOJSKOWYCH

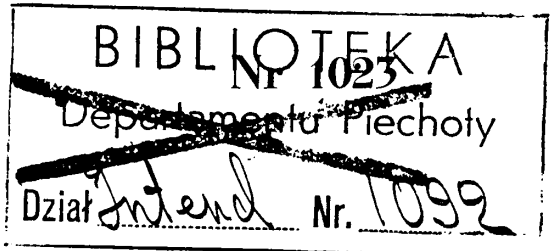


W A R S Z A W A 1 9 3 7

Ex Libris
Centralnej
Biblioteki
Wojskowej



MINISTERSTWO SPRAW WOJSKOWYCH
DEPARTAMENT INTENDENTURY



INSTRUKCJA
O WYROBIE KONSERW KAWOWYCH
W WYTWÓRNIACH WOJSKOWYCH



1. wcd.

W A R S Z A W A 1 9 3 7

0-348/97/8/5,-



344295

SPIS RZECZY.

Zakres instrukcji.

ROZDZIAŁ I.

Postanowienia ogólne.

<i>Artykuł</i>	<i>Strona</i>
1. Ciężar i skład konserw kawowych	1
2. Pomieszczenia wytwórni konserw kawowych	1
3. Higiena w wytwórni	2

ROZDZIAŁ II.

Warunki techniczne materiałów do wyrobu konserw.

4. Jęczmień	4
5. Pszenica	4
6. Cukier	4
7. Cykoria palona	4
8. Woda	4
9. Materiały do opakowania	4
10. Papier pakowy do opakowania kostek konserw kawowych	5
11. Papier pakowy do opakowania paczek konserw kawowych	5
12. Klej	6
13. Skrzynie drewniane	6
14. Olej do pras	6

ROZDZIAŁ III.

Wyrób.

15. Kolejność czynności przy wyrobie	7
16. Ważenie jęczmienia i pszenicy	7
17. Czyszczenie jęczmienia i pszenicy	7
18. Palenie jęczmienia i pszenicy	7

<i>Artykuł</i>	<i>Strona</i>
19. Normy ubytku przy czyszczeniu i paleniu jęczmienia i pszenicy . . .	8
20. Mielenie upalonego jęczmienia i pszenicy	8
21. Sporządzanie mieszanki do wyrobu konserw kawowych	9
22. Prasowanie w kostki	9
23. Sposób opakowania	9
24. Normy zużycia materiałów do wyrobu konserw kawowych	10

ROZDZIAŁ IV.

Rachunkowość i obliczanie kosztów.

25. Rachunkowość	11
26. Dziennik wytwórni konserw kawowych	11
27. Ewidencja robotników, lista płac, karta inwentarzowa	12
28. Wykaz wyrobu konserw kawowych	12
29. Obliczanie kosztów wyrobu konserw kawowych	12

ROZDZIAŁ V.

Postanowienia końcowe.

30. Wewnętrzny regulamin wytwórni konserw kawowych	13
31. Moc obowiązująca instrukcji i unieważnienie przepisów	13

Wzory.

Spis wzorów.

ZAKRES INSTRUKCJI

Instrukcja niniejsza ustala zasady wyrobu konserw kawowych i zasady rachunkowości w wojskowych wytwórniach konserw kawowych.

ROZDZIAŁ I.

POSTANOWIENIA OGÓLNE.

Na potrzeby wojska należy wyrabiać konserwy kawowe w kostkach o ciężarze 50 g netto. Ciężar ten rozumie się bez pośrednio po sprasowaniu mieszanki w kostki, łącznie z wodą dodaną przy sporządzeniu mieszanki (art. 21).

Kostka o ciężarze 50 g stanowi dwie porcje po 25 g.

Skład kostki konserwy kawowej powinien być następujący:

- 9 g jęczmienia palonego i mielonego,
- 5 g pszenicy palonej i mielonej,
- 32 g cukru i
- 4 g cykorii palonej.

a) Wytwórnia powinna mieścić się w lokalach, posiadających połączenie z siecią wodociągową i kanalizacyjną, w osiedlach zaś nie posiadających tychże, wytwórnia musi mieć własne urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne.

b) Wytwórnia konserw kawowych nie może mieścić się w surowych terenach oraz musi być oddalona co najmniej o 3 m od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nieskanalizowanych, śmietników, stajen itp. — co najmniej o 10 m.

c) Wszystkie pomieszczenia wytwórni konserw kawowych powinny posiadać wysokość co najmniej 3 m. Izby powinny być widne, suche i tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadło co najmniej 4 m² powierzchni. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić najmniej 1:10.

d) W pomieszczeniach wytwórni, a szczególnie w tych, w których odbywa się przygotowanie do wyrobu i wyrób konserw

**1.
Ciężar
i skład
konserw
kawowych.**

**2.
Pomieszczenia
wytwórni
konserw
kawowych.**

kawowych, powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub sztuczna (mechaniczna). Nad palarkami i chłodzarkami powinny być urządzenia wyciągowe do odprowadzania dymów.

e) Ściany i sufity powinny być gładkie, całe i czyste.

Ściany powinny być do wysokości co najmniej 2 m pomalowane jasną farbą olejną lub emaliową względnie wykładane materiałem, dającym łatwo się myć.

f) Podłogi powinny być szczelne i gładkie, z trwałego nieprzepuszczalnego materiału.

g) Pomieszczenia wytwórni powinny być wolne od myszy, szczurów i robactwa. W razie ich pojawienia należy wytepić je szybko i radykalnie, bez stosowania jednak środków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego (trucizn) i środków udzielających produktom zapachu.

h) Okna i otwory przewiewowe powinny być stale zabezpieczone od much szczelnymi, metalowymi siatkami o dostatecznie małych oczkach (1,5 -- 2 mm) oraz w miejscach dostępnych dla szczurów i myszy również i od tych; siatki powinny być pomalowane farbą olejną dla zabezpieczenia przed rdzewieniem, przy tym siatki okienne należy malować farbą białą, aby nie zaćmniać pomieszczeń.

i) Ubieralnie, umywalnie, natryski i ustępy powinny znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia konserw. W ubieralni powinny być:

- 1) umywalnia z wodą zdatną do picia,
- 2) mydło, szczotki do rąk i ręczniki,
- 3) szafa do ubrań pracowników i oddzielna do płaszców i czapek,
- 4) ławki lub krzesła.

j) Lokal wytwórni powinien posiadać urządzenia do ogrzewania w zimnej porze roku.

k) Pomieszczenia na skład surowców i półfabrykatów powinny posiadać drewniane podkłady do ustawiania na nich worków.

l) Stoły do pracy powinny być gładkie, bez pęknięć, kryte linoleum.

3. Higiena w wytwórni.

a) Wszystkie pomieszczenia wytwórni powinny być utrzymane we wzorowej czystości, a więc:

- 1) podłogi i spluwaczki codziennie myte,
- 2) stoły do pracy, maszyny i urządzenia wytwórni po skończonej pracy oczyszczone,

3) śmiecie, zmiotki i inne odpadki codziennie usunięte, lokal zaś przewietrzony.

b) Wszystkie osoby, zatrudnione przy wyrobie konserw kawowych podlegają zbadaniu przez lekarza przed przyjęciem do pracy, a następnie co miesiąc oględzinom lekarskim. Niezależnie od tego w razie wystąpienia u pracowników(nic) objawów choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarazków, zarządzający wytwórnią jest obowiązany usunąć te osoby od pełnienia powierzonych im czynności oraz zaraz spowodować oględziny lekarskie. Osoby dotknięte chorobą zakaźną lub skórą wzbudzającą wstręt (krosty, rany itp.) oraz osoby stykające się z zakaźnie chorymi powinny być na zarządzenie lekarza natychmiast usunięte od pracy.

c) Pracownicy wytwórni powinni zachowywać czystość osobistą, myć często ręce. W czasie pracy powinni posiadać czyste płócienne płaszczki oraz czapki.

d) Zabrania się:

- 1) przesiadywać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu konserw lub na workach z surowcami, półfabrykatami względnie na skrzynkach z wyprodukowanymi konserwami,
- 2) składać i przechowywać ubrania, jak również przedmioty nie związane z produkcją, w lokalach, w których odbywa się wyrób konserw lub magazynowanie surowców, półfabrykatów i wyprodukowanych konserw,
- 3) mieć przy pracy obnażone ciało prócz ramion,
- 4) słuwać na podłogę,
- 5) przyjmować posiłek i palić tytoń w lokalach, przeznaczonych do wyrobu konserw,
- 6) chodzić do ustępów w płaszczach, przeznaczonych do pracy,
- 7) wpuszczać osoby postronne do pomieszczeń, w których odbywa się przygotowanie surowców i wyrób konserw,
- 8) wpuszczać do wytwórni zwierzęta domowe.

ROZDZIAŁ II.

WARUNKI TECHNICZNE MATERIAŁÓW DO WYROBU KONSERW.

4. Jęczmień. Jęczmień, przeznaczony do wyrobu konserw kawowych, powinien odpowiadać warunkom technicznym, określonym w Instrukcji o zakupach zboża.

5. Pszenica Pszenica, przeznaczona do wyrobu konserw kawowych, powinna być szklista i odpowiadać warunkom technicznym, określonym w Instrukcji o zakupach zboża.

6. Cukier. Cukier powinien być drobnokrystaliczny, czysty, barwy białej, błyszczący, suchy w dotyku, w wodzie całkowicie rozpuszczalny.

Skład chemiczny cukru powinien być:

wody — najwyżej 1%,
sacharozy w suchej masie — najmniej 99%,
popiołu — najwyżej 0,3%.

Wymagania te obowiązują do czasu wprowadzenia w życie warunków technicznych środków żywnościowych, które będą wydane zamiast przepisu Żywn — 4c.

7. Cykoria palona. Cykoria palona powinna odpowiadać warunkom technicznym Ż. 67/34. I. T. I. (nr kat. 792).

8. Woda. Woda powinna odpowiadać warunkom, ustalonym w P. S. 125 — 180 dla dobrej wody do picia.

9. Materiały do opakowania. Do opakowania konserw służą:
a) papier pakowy do opakowania kostek konserw kawowych,
b) papier pakowy do opakowania paczek konserw kawowych,

- c) klej,
d) skrzynie drewniane.

Papier powinien być celulozowy, natronowy, niebarwiony, barwy brunatnej, czysty, bez plam, zgnieceń, zaprasowanych fałd i innych uszkodzeń mechanicznych.

Powierzchnia papieru z obu stron satynowana (gładzona).

Ciężar 1 m^2 — 40 gramów.

Wymiary arkusza — 350×220 mm.

Powinien odpowiadać wymaganiom, określonym dla papieru celulozowego natronowego, 40-gramowego wg norm — Papier

pakowy $\frac{\text{PNU}}{009}$.

Na środku każdego arkusza papieru powinien być wydrukowany w podwójnej ramce o wymiarach 90×90 mm następujący napis:

SKŁADNICA MAT. INT. Nr 1. WYTWÓRNIA KONSERW KAWOWYCH	
<u>Rok wyrobu</u>	
20 porcji	po 25 g
w 10 kostkach	po 50 g
Sposób użycia.	
Kostki kawy pokruszyć, wsypać do kotła lub innego naczynia, zalać zimną wodą, licząc po 1,2 litra na każdą kostkę, nakryć i zagotować. Po zagotowaniu odstawić naczynie z paleniska lub usunąć z pod niego ogień, zamieszać kawę, skropić ją nieco zimną wodą w celu szybszego opadnięcia mętów i nakryć naczynie, wyczekując ustania się kawy.	

Papier powinien być celulozowy natronowy, niebarwiony, barwy brunatnej, czysty, bez plam, zgnieceń, zaprasowanych fałd i innych uszkodzeń, prążkowany, jednostronnie gładzony.

Ciężar 1 m^2 — 60 gramów.

Powinien odpowiadać wymaganiom, określonym dla papieru celulozowego natronowego, 60-gramowego wg norm — Papier

pakowy $\frac{\text{PNU}}{009}$.

10.
Papier
pakowy do
opakowania
kostek
konserw
kawowych.

11.
Papier
pakowy do
opakowania
paczek
konserw
kawowych.

Wymiary arkusza: 500×707 mm (format wg $\frac{\text{PN}}{0-102}$ ^{szere} reg B 2).

12. Klej. Klej do sklemania paczek powinien być przygotowany z mąki żytniej.

13. Skrzynie drewniane. Skrzynie do pakowania paczek konserw kawowych powinny odpowiadać warunkom technicznym materiałów wojskowych — Skrzynia do konserw kawowych — Z. 55/33 I. T. I. (nr kat. 705).

14. Olej do pras. Do natłuszczania pakunków filcowych przy prasach powinien być używany olej rzepakowy, rafinowany, jadalny.

Olej powinien być prasowany na zimno. Powinien posiadać konsystencję płynną, jednorodną, barwę jasno-żółtą, być zupełnie klarowny i po 48-godzinnym staniu w temperaturze pokojowej nie powinien mętnieć.

Zapach i smak powinien być czysty, swoisty dla oleju rzepakowego, bez goryczy, zjełczenia, stęchlizny i jakichkolwiek innych obcych zapachów i posmaków.

Nie może zawierać: wolnych kwasów tłuszczowych więcej niż 0,5%, kwasów i olejów mineralnych, alkalii, metali szkodliwych dla zdrowia, obcych tłuszczów i żadnych innych obciążeń.

Ciężar właściwy w temp. 15° 0,9110 — 0,9175.

Wymagania te obowiązują do czasu wprowadzenia w życie warunków technicznych środków żywnościowych, które będą wydane zamiast przepisu Żywn. — 4c.

ROZDZIAŁ III.

W Y R Ó B.

Prace, związane z wyrobem konserw kawowych, powinny się odbywać w następującej kolejności:

- a) ważenie jęczmienia i pszenicy,
- b) czyszczenie jęczmienia i pszenicy,
- c) palenie jęczmienia i pszenicy,
- d) mielenie upalonego jęczmienia i pszenicy,
- e) sporządzenie mieszanki do wyrobu konserw kawowych,
- f) prasowanie w kostki,
- g) pakowanie konserw kawowych.

15.
Kolejność
czynności
przy
wyrobie.

Jęczmień i pszenica powinny być dokładnie odważone przed czyszczeniem, a następnie po ich upaleniu przed zmieleniem.

16.
Ważenie
jęczmienia
i pszenicy.

Jęczmień i pszenica po zważeniu powinny być dokładnie oczyszczone na wialni i tryjerze.

17.
Czyszczenie
jęczmienia
i pszenicy.

Oczyszczony jęczmień i pszenica powinny być przeniesione za pomocą elewatora bezpośrednio z tryjeru do koszów nad parłarkami.

Najwyższą nieprzekraczalną normę ubytku przy czyszczeniu jęczmienia i pszenicy podaje art. 19.

Oczyszczony jęczmień i pszenicę należy upalić na palarce w temperaturze 150° — 200°. Przy upalaniu należy zwracać uwagę na równomierne upalenie, unikając przepalenia ziarn.

18.
Palenie
jęczmienia
i pszenicy.

Orientacyjny czas palenia wynosi około 45 minut.

Oznaką ukończenia palenia jest uzyskanie przez surowce silnego połysku oraz na przelomie, barwy ciemno-brunatnej (kasztanowatej).

Pszenicę należy upalać nieco silniej niż jęczmień.

Jęczmień i pszenica po wyjściu z palarki powinny być ochłodzone na chłodzarkach.

Ważenie upalonych surowców następuje przed ich mieleniem.

Najwyższą nieprzekraczalną normę ubytku przy paleniu jęczmienia i pszenicy podaje art. 19.

19.
Normy
ubytku przy
czyszczeniu
i paleniu
jęczmienia
i pszenicy.

a) Ubytek jęczmienia i pszenicy przy czyszczeniu i przy paleniu oraz łączny ubytek przy czyszczeniu i paleniu powinny odpowiadać następującym normom:

Wyszczególnienie	Łączny ubytek przy czyszczeniu i paleniu najwyżej	Na co składa się	
		ubytek przy czyszczeniu najwyżej	ubytek przy paleniu najwyżej
Jęczmień	24%	1,5%	22,5%
Pszenica	24%	1%	23%

Podane normy ubytku są tylko orientacyjne i stanowią najwyższą nieprzekraczalną normę przeciętną w ciągu roku obrachunkowego (budżetowego).

b) Łączny ubytek przy czyszczeniu i paleniu jęczmienia i pszenicy należy obliczyć z różnicy ich ciężarów przed oczyszczeniem i upalonych, lecz przed mieleniem, przy czym:

- 1) ubytek przy czyszczeniu jęczmienia i pszenicy należy określić z ciężaru uzyskanych na wialni i tryjerze odpadków;
- 2) ubytek przy paleniu jęczmienia i pszenicy należy określić z różnicy łącznego ubytku i ubytku przy czyszczeniu.

20.
Mielenie
upalonego
jęczmienia
i pszenicy.

Upalony jęczmień i pszenicę po ich ochłodzeniu należy odważyć w ilościach potrzebnych do wyrobu konserw kawowych i zemleć na młynku na drobny proszek.

Mieszankę do prasowania w kostki konserw kawowych sporządza się w następujący sposób:

Upalony i zmielony jęczmień i pszenicę oraz cykorię i cukier wsypuje się do mieszadła mechanicznego w ilościach ściśle odważonych w stosunku podanym w art. 24 i poddaje mieszaniu. Wymieszanie powinno być dokładne, a sama czynność mieszania trwać około 20 minut.

W celu uzyskania spoistości kostek należy cukier po wsypaniu do mieszadła zwilżyć wodą w ilości 2,5 — 3% ogólnego ciężaru mieszanki.

Przy sporządzaniu mieszanki powstaje wskutek rozkurzu ubytek naturalny w ilości około 0,1% ogólnego ciężaru mieszanki. Ponieważ jednak przez zwilżenie cukru wodą w ilości 2,5 — 3% ogólnego ciężaru mieszaniny powstaje zarazem nadwyżka w ogólnym jej ciężarze, przeto ubytku naturalnego, powstałego wskutek rozkurzu nie uwzględnia się w rozliczeniach rachunkowych. W rozliczeniach wykazuje się rzeczywistą nadwyżkę ciężaru gotowych kostek w stosunku do ciężaru suchej mieszaniny, uzyskaną przez dodanie do cukru wody. Nadwyżka ta powinna wynosić co najmniej 2,3% w stosunku do ogólnego ciężaru mieszaniny suchej, użytej do wyrobu.

Przygotowaną w mieszadle mieszankę wsypuje się do wózków lub skrzyń i dostarcza do pras. Mieszankę wsypuje się szuflą ze skrzyń lub wózków do koszuw na prasach.

Prasowanie powinno być tak ściśle, aby kostki nie kruszyły się i nie rozpadały w czasie następnych manipulacji, tj. owijania i pakowania. W celu uniknięcia oklejania się pras mieszanką należy je podsypywać mielonym jęczmieniem palonym.

Jęczmień mielony, użyty do podsypki, łącznie z jęczmieniem, użytym do mieszanki nie może przekraczać norm ustalonych w art. 24.

Sprasowane kostki konserwy kawowej, o ciężarze 50 g netto, powinny posiadać wymiary $46 \times 46 \times 22$ mm.

W wymiarach kostek, lecz nie w ich ciężarze, są dopuszczalne odchylenia do + 5%.

Ciężar kostki sprawdza się przez odważenie 10 sztuk po wyjściu z pras (bez opakowania).

Kostki konserw kawowych (po 50 g) układa się w paczki po 10 sztuk, które owija się w arkusz papieru pakowego (art. 10) i końce papieru zakleja się klejem (art. 12).

10 takich paczek (tj. 100 kostek po 50 g) owija się w arkusz papieru pakowego (art. 11), końce zaś papieru zakleja.

21.
Sporządza-
nie mieszan-
ki do wyrobu
konserw
kawowych.

22.
Prasowanie
w kostki.

23.
Sposób
opakowania.

Opakowane paczki (100 kostek po 50 g) pakuje się po 10 sztuk w skrzynie drewniane (art. 13).

Wnętrze skrzyni wykłada się trzema arkuszami papieru pakowego (art. 11) w ten sposób, aby papier przylegał bezpośrednio do ścian, dna i wieka skrzyni.

Po zapakowaniu skrzyni i przybiciu gwoździami wieka, umieszcza się na nim następujący napis (czarną farbą):

„Składnica Mat. Int. Nr.
Wytwórnia konserw kawowych
Konserwy kawowe
Zawartość 1000 szt. kostek po 50 g
t. j. 2000 porcji po 25 g
. miesiąc i rok wyrobu
Ciężar brutto kg “

24.
Normy zużycia materiałów do wyrobu konserw kawowych.

Ustala się następujące normy zużycia materiałów, potrzebnych do wyrobu konserw kawowych:

Na 500 kostek konserw kawowych po 50 g, t. j. na 1000 porcji po 25 g potrzeba:

- | | | |
|--|----------|------------|
| a) jęczmienia palonego | najwyżej | 4,500 kg |
| b) pszenicy palonej | „ | 2,500 „ |
| c) cykorii palonej | „ | 2,000 „ |
| d) cukru | „ | 16,000 „ |
| e) oleju do pras | „ | 0,006 „ |
| f) koksu do upalania surowców | „ | 0,750 „ |
| g) papieru pakowego do opakowania kostek konserw kawowych (art. 10) | | 50 arkuszy |
| dopuszczalne straty wskutek uszkodzeń przy pakowaniu, względnie wad papieru najwyżej 3%, | | |
| h) papieru pakowego do pakowania paczek (art. 11) | | 6½ arkusza |
| dopuszczalne straty wskutek uszkodzeń przy pakowaniu wzgl. wad papieru najwyżej 2%, | | |
| i) mąki żytniej do sporządzenia kleju (art. 12) | | 60 g |

Ponadto do każdego rozpalenia jednej palarki norma zużycia drewna miękkiego wynosi najwyżej — 6 kg.

ROZDZIAŁ IV.

RACHUNKOWOŚĆ I OBLICZANIE KOSZTÓW.

Wojskowa wytwórnia konserw kawowych, jako część składowa (pododdział) Składnicy Mat. Int. prowadzi następujące księgi i dokumenty:

**25.
Rachunkowość.**

- a) dziennik wytwórni konserw kawowych,
- b) ewidencję robotników i listę płac,
- c) kartę inwentarzową,
- d) opis wytwórni,
- e) wykaz wyrobu konserw kawowych i
- f) obliczenie kosztów wyrobu konserw kawowych.

U w a g a: Wszelkie koszty związane z wyrobem konserw kawowych, jak zakup surowców i materiałów, opłaty personelu i robocizny, koszt opału, napędu i t. p. są pokrywane z kredytów, przydzielanych na ten cel przez M. S. Wojsk. Dep. Int. w wysokości. odpowiadającej rozmiarom nakazanej produkcji.

Rozliczenie pieniężne, uskuteczniane przez Składnicę Mat. Int. odbywa się według zasad, ustalonych odrębnymi przepisami.

Dziennik wytwórni konserw kawowych, prowadzony według wzoru nr. 1 wykazuje ilość robotników zatrudnionych codziennie w wytwórni, ilość czynnych pras i godziny produkcji oraz codzienny obrót materiałowy.

**26.
Dziennik
wytwórni
konserw
kawowych.**

Za podstawę do wpisów w dzienniku wytwórni służą zlecenia materiałowe obrotu wewnętrznego na materiały otrzymane z magazynów Składnicy Mat. Int., rzeczywiste ilości surowców i półfabrykatów, użyte przy dziennym wyrobie konserw kawowych, rzeczywiste ilości uzyskanych konserw kawowych oraz zlecenia materiałowe obrotu wewnętrznego na oddane do magazynów Składnicy Mat. Int. gotowe wyroby (ewent. odpadki).

Dziennik wytwórni konserw kawowych należy prowadzić bieżąco w księdze przesnurowanej i opieczetowanej aż do jej wyczerpania, zapisując w nim codziennie, jak to wskazano przykładowo we wzorze, ilość zatrudnionych robotników, ilość czynnych pras, godziny pracy w wytwórni, przychody surowców, półfabrykatów i materiałów pobieranych z magazynów Składnicy mat. int., rozchody surowców, półfabrykatów i materiałów, użytych do wyrobu konserw kawowych w uwzględnieniu poszczególnych faz przeróbki surowców na półfabrykaty (oczyszczanie, palenie i mielenie jęczmienia i pszenicy) oraz przychody i rozchody wyrobionego produktu, t. j. konserw kawowych. W przedostatniej rubryce wykazuje się % nadwyżki, powstałej przy wyrobie konserw kawowych, stosownie do postanowień, zawartych w art. 21 instrukcji.

27.
Ewidencja robotników, lista płac, karta inwentarzowa i opis wytwórni.

Ewidencję robotników, listę płac, kartę inwentarzową i opis wytwórni należy prowadzić według wzorów podanych w przepisie Z. Z. 2 — Int./Zał. 12.

28.
Wykaz wyrobu konserw kawowych.

Z końcem każdej dekady, t. j. co 10 dni zamyka się dziennik wytwórni i sporządza wykaz wyrobu konserw kawowych (wzór nr. 2).

Wykaz wyrobu służy Składnicy Mat. Int. jako dowód do rozchodowania w księgach mat. wszystkich materiałów, użytych w ciągu 10-ciu dni do wyrobu konserw kawowych, a zaprzęchodowania wyprodukowanych konserw i ewent. odpadków.

U w a g a: W zależności od ilości dni w miesiącu, ostatnia dekada obejmuje 8, 9, 10 lub 11 dni.

29.
Obliczanie kosztów wyrobu konserw kawowych.

Dla celów kontrolnych sporządza zarządca Składnicy Mat. Int. dwa razy do roku, a mianowicie: w dniu 31 marca za okres od 1 października do 31 marca i w dniu 30 września za okres od 1 kwietnia do 30 września, obliczenie kosztów wyrobu konserw kawowych.

Obliczenie to, sporządzone według wzoru nr. 3, zarządca Składnicy Mat. Int., po szczegółowym zbadaniu przedstawia w drodze służbowej Szefowi Departamentu Intendentury M. S. Wojsk. do dnia 20 października i 20 kwietnia każdego roku.

ROZDZIAŁ V.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE.

Ogólne wytyczne co do ładu i porządku, jaki musi istnieć w wytwórni konserw kawowych, należy ująć w „Regulamin wewnętrzny wytwórni“, wywieszony w widocznym miejscu.

Regulamin wewnętrzny należy dostosować do ogólnego wzoru regulaminu pracy, obowiązującego na zasadzie specjalnych zarządzeń oraz do warunków miejscowych, uwzględniając w nim również postanowienia, zawarte w art. 3 niniejszej instrukcji.

1) Instrukcja niniejsza wraz z trzema wzorami stanowi jedną całość.

2) Instrukcja ta wchodzi w życie z dniem 1 kwietnia 1937 r. z tym, że wszystkie materiały do wyrobu konserw kawowych i ich opakowania nieodpowiadające wymaganiom tej instrukcji, a pozostające w magazynach Wytwórni Konserw Kawowych w dniu wejścia w życie instrukcji, mają być całkowicie zużyte aż do ich wyczerpania.

3) Jednocześnie tracą z dniem 1 kwietnia 1937 r. moc obowiązującą — Instrukcja dla Wojskowej Wytwórni Konserw Kawowych, wprowadzona zarządzeniem M. S. Wojsk. Dep. Int. L. dz. 41956/Wydz. Żywn. z dnia 27 marca 1931 r. oraz wszystkie do niej uzupełnienia później ogłoszone.

KIEROWNIK INSTYTUTU TECHN. INT.

Fonferko

plk. int. dypl.

Zatwierdzam:

SZEF DEPARTAMENTU INTENDENTURY

Masny

plk. int. dypl.

Warszawa, dnia 20 maja 1937 r.



30.
Wewnętrzny
regulamin
wytwórni
konserw
kawowych.

31.
Moc obo-
wiązu-
jąca
instrukcji
i unieważ-
nienie
przepisów.

W Z O R Y

SPIS WZORÓW

Numer wzoru	N A Z W A W Z O R U	Dotyczące artykułu instrukcji
1	Dziennik wytwórni konserw kawowych	26
2	Wykaz wyrobu konserw kawowych . .	28
3	Obliczenie kosztów wyrobu konserw kawowych	29

DZIENNIK

Wytwórni Konserw Kawowych Składnicy Mat. Int. Nr. 10000

Instr. o wyrobie kons. kaw. w Wytw. Wojsk. - wzór 1.

Format 297 × 420 mm.

Liczba porządkowa	Data	Ilość robotników zatrudnionych w Wytw. Kons. Kawowych				Ilość czynnych pras	Godziny wyrobu	Godzin pracy ogółem	Nazwa dowodu materiałowego	Wyszczególnienie	O B R Ó T M A T E					
		Brygadzysta	Monter palacz	Robotników niewykwalifik.	Razem						N a z w a m a t e r i a					
											J ę c z m i e ń					
											Nieczyszczony		Czyszczony		Palony	
											kg		kg		kg	
P	R	P	R	P	R											
1	1.IV.1937.	—	—	—	—	—	—	—	Przeniesiono z ksiąg 1936/37 .	00	—	00	—	00	—	
2		00	00	00	00	8—16	00	Zlec. mat. Nr	Pobrano z magazynu Składnicy Mat. Int.	00	—	—	—	—	—	
									Oddano do czyszczenia i uzyskano	—	00	00	—	—	—	
									Oddano na palarkę i otrzymano	—	—	—	00	00	—	
									Użyto do wyrobu i uzyskano	—	—	—	—	—	00	
	2.IV.1937.	00	00	00	00	8—16	00	Zlec. mat. Nr	Oddano do magazynów Składnicy Mat. Int. Nr 1 .	—	—	—	—	—	—	
									itd.							
		—	—	—	—	00	—	00	Razem	00	00	00	00	00	00	
									Rozchód	00	—	00	—	00	—	
									Pozostaje na 11.IV.	00	—	00	—	—	—	

OBJAŚNIENIA:

- 1) Dziennik Wytwórni Konserw Kawowych należy, zgodnie z powyższym wzorem, zamykać z końcem każdej dekady.
- 2) Podstawę przychodowania surowców i materiałów, otrzymywanych z magazynów składnicy mat. int. stanowią zlecenia materiałowe obrotu wewnętrznego, wystawiane przez zarządzających poszczególnych magazynów.

R I A Ł O W Y

ł u i j e d n o s t k i

P s z e n i c a					
Nieczyszczona		Czyszczona		Palona	
kg		kg		kg	
P	R	P	R	P	R
00	—	00	—	00	—
00	—	—	—	—	—
—	00	00	—	—	—
—	—	—	00	00	—
—	—	—	—	—	00
—	—	—	—	—	—
00	00	00	00	00	00
00	—	00	—	00	—
00	—	—	—	—	—

Dlej pras	Mąka na klej		Zmiotki		Odpadki zbożowe		Konsерwy kawowe				Nadwyżka wskutek zwilżenia cukru wodą	U w a g i
							Przychód		Rozchód			
							Porcyj po 25 g	kg	Porcyj po 25 g	kg		
kg	P	R	P	R	P	R	P	R	‰			
—	00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	00	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
00	—	00	00	—	—	—	—	00	00	—	—	00
—	—	—	—	00	—	00	—	—	—	00	00	—
00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	—
—	00	—	00	—	00	—	—	—	—	—	—	—
—	00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

uch do magazynu składowej mat. int. są zlecenia materiałowe obrotu wewnętrznego, wystawione (na podstawie zleceń materiałowych obrotu wewnętrznego kierownika wytwórni) przychodzące do kartoteki magazynowej).

ni sporządza z końcem każdej dekady „Wykaz wyrobu konserw kawowych” według wzoru w księgach materiałowych składowej mat. int. surowce i materiały, użyte do wyrobu oraz przychody.

O B R Ó T M A T

N a z w a m a t

Szczególnienie	Nieczysz	Cukier		Cykoria		Ogółem mieszanka sucha	Papier pakowy do kostek konserw kaw.		Papier pakowy do paczek konserw kaw.		S dr
		kg		kg		kg	kg		kg		
		P	R	P	R		P	R	P	R	
		P	R	P	R		P	R	P	R	
ono z ksiąg 1936/37 .	00	00	—	00	—	—	00	—	00	—	00
z magazynu Skład Mat. Int.	00	00	—	00	—	—	00	—	00	—	00
do czyszczenia i użyz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
na palarkę i otrzy	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
do wyrobu i użyz	—	—	00	—	00	00	—	00	—	00	—
do magazynów Mat. Int. Nr 1 .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
itd.											
Razem	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00
Rozchód . . .	00	00	—	00	—	—	00	—	00	—	00
Pozostaje na 11.IV.	00	00	—	00	—	—	00	—	00	—	00

wzorem, zamykać z końcem każdego magazynów składnicy mat. int. star

T E R I A Ł O W Y

t e r i a ł u i j e d n o s t k i

Skrzynie drewniane „a”		Skrzynie drewniane „b” używane		Gwoździe		Koks		Drewno		Olej do pras		Mąka na klej		Zmiotki		Odpadki zbożowe		Konserwy kawowe				Nadwyżka wskutek zwilżenia cukru wodą	U w a g i
szt.		szt.		kg		kg		kg		kg		kg		kg		kg		Przychód		Rozchód			
P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	Porcyj po 25 g	kg	Porcyj po 25 g	kg		
00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	—	—	—	—						
00	—	—	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	—	—	—	—						
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	00	—						
—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	—	—	—	00	00	—	—	00	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	00	—	00	—	—	—	00	00	—	
00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	—	
00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	—	—	—	—	—	
00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

3) Podstawą rozchodowania konserw kawowych oddanych do magazynu składnicy mat. int. są zlecenia materiałowe obrotu wewnętrznego, wystawiane przez zarządzających poszczególnych magazynów (na podstawie zleceń materiałowych obrotu wewnętrznego kierownika wytwórni przychodują zarządzający magazynów otrzymane konserwy kawowe do kartoteki magazynowej).

4) Na podstawie dziennika wytwórni kierownik wytwórni sporządza z końcem każdej dekady „Wykaz wyrobu konserw kawowych” według wzoru nr 2; na podstawie tego „Wykazu” rozchoduje się w księgach materiałowych składnicy mat. int. surowce i materiały, użyte do wyrobu oraz przychoduje uzyskane w danej dekadzie konserwy kawowe.

(Pieczętka składnicy)

Wpis do dz. obr. pien. L.
do dz. dow. mat. L.

WYKAZ WYROBU KONSERW KAWOWYCH Nr

w wojskowej wytwórni konserw kawowych
przy Skł. Mat. Int. Nr

za czas od do 19... r.

W okresie sprawozdawczym wyprodukowała wytwórnia konserw kawowych według zamknięcia „dziennika wytwórni” porcyj konserw kawowych po 25 g, tj. ogółem kg konserw kawowych, zużywając do tego:

	wpis do og. kart. mat.	
	nr karty	poz.
..... kg jęczmienia surowego
..... kg pszenicy surowej
..... kg cukru
..... kg cykorii
..... kg oleju do pras
..... kg mąki na klej (lub kleju)
..... kg koksu
..... kg drewna
..... szt. skrzyń
..... ark. pap. pak. do opak. kostek
..... „ „ „ „ „ paczek

Opierając się na tym, wpisuje się
na przychód:

..... porcyj konserw kaw. po 25 g „ „ „ „

rozchodując jednocześnie wymienione wyżej ilości jęczmienia, pszenicy, cukru, cykorii, oleju do pras, mąki na klej, koksu, drewna, skrzyń i papieru pakowego.

..... dnia 19... r.

(Kierownik wytwórni)

(Zarządca składnicy)

Instr. o wyrobie kons. kaw. w Wytw. Wojsk. — wzór 2.

Format 210 × 297 mm.

WYTWÓRNIĄ KONSERW KAWOWYCH

PRZY

SKŁADNICY MAT. INT. Nr

O B L I C Z E N I E

kosztów wyrobu konserw kawowych

za czas od do 19... r.

1. W okresie sprawozdawczym Wytwórnia wyprodukowała porcji konserw kawowych po 25 g, co stanowi kostek po 50 g, tj. ogółem kg.

Do produkcji użyto:

- a) jęczmienia surowego nieczyszczonego kg, który poddano oczyszczeniu otrzymując kg jęczmienia oczyszczonego, zatem ubytek przy oczyszczeniu wynosi %. Oczyszczony jęczmień upalono na palarni otrzymując kg palonego jęczmienia a zatem ubytek przy paleniu wynosi %. Upalony jęczmień zmielono na młynku, uzyskując produktu mielonego kg.

(Ubytek przy mieleniu jęczmienia powstały wskutek rozkurzu wynosi więc %).

- b) pszenicy surowej nieczyszczonej kg, którą poddano czyszczeniu otrzymując kg pszenicy oczyszczonej, zatem ubytek przy czyszczeniu wynosi %. Oczyszczoną pszenicą upalono na palarni otrzymując kg palonej pszenicy, a zatem ubytek przy paleniu wynosi %. Upaloną pszenicę zmielono na młynku, uzyskując produktu mielonego kg.

(Ubytek przy mieleniu pszenicy powstały wskutek rozkurzu wynosi więc %).

- c) cukru kg

- d) cykorii (mąki cykornianej) kg

Ogółem użyto do wyrobu konserw kawowych

półfabrykatów kg

Wskutek zwilżania cukru wodą przy sporządzaniu mieszanki otrzymano jak podano wyżej

kostek konserw kawowych po 50 g, tj. kg

Instr. o wyrobie kons. kaw. w Wytw. Wojsk. — wzór 3.

Format 210 × 297 mm.

a zatem nadwyżka uzyskana przez dolanie wody do suchej mieszanki, wynosi kg
 co stanowi% ogólnej wagi suchych półfabrykatów użytych do produkcji.

Zmionkóv uzyskano kg

2. Ogólna ilość godzin pracy w okresie sprawozdawczym wynosi
 Ponieważ wyprodukowano ogółem porcji konserw kawowych po 25 g, przeto w ciągu jednej godziny wyrobiono porcyj, zaś wydajność pracy jednego robotnika w ciągu 8 godzin pracy wynosi porcyj po 25 g szt. kostek konserw kawowych po 50 g.
3. Kalkulacja kosztu produkcji jednej porcji konserw kawowych po 25 g.

Lp.	ELEMENTY KALKULACJI	Koszt ogólny		Koszt produkcji 1 porcji konserw kaw. po 25 g		U w a g i
		zł	gr	zł	gr	
1	Koszt surowca:					1) Jedynie w wypadku gotówkowej opłaty.
	Jęczmień surowy kg					
	po zł za 1 kg	00	00			
	Cukier kg					
po zł za 1 kg	00	00				
	Razem	00	00	00	00	
2	Energia elektryczna:					
	napęd kłw/g . . . zł	00	00			
	światło kłw/g . . . zł	00	00			
	Razem	00	00	00	00	
3	Opał:					
	węgiel kg à zł	00	00			
	koks kg à zł	00	00			
	przewóz węgla i koksu ¹⁾	00	00			
	Razem			00	00	
4	Opakowanie:					
	skrzynie drewniane szt.					
	à zł	00	00			
	papier w/g gatunk. szt.					
	ark. à zł	00	00			
	klej kg à (mąka, klej)	00	00			
przewóz opakowań ¹⁾	00	00				
	Razem	00	00	00	00	

L. P.	ELEMENTY KALKULACJI	Koszt ogólny		Koszt produkcji 1 porcji konserw kaw. po 25 g		U w a g i
		zł	gr	zł	gr	
5	Różne drobne wydatki: Smary mat. do utrzymania czystości, woda, mat. kanc. itp.	00	00			2) Kosztów re- montów i na- praw nie wy- kazuje się z uwagi na pe- riodyczne u- względnienie amortyzacji.
	Razem	00	00	00	00	
6	Robocizna i świadc. socjal. Pobory kier. wytwórn	00	00			
	Opłaty robotników	00	00			
	Świadczenia socjalne	00	00			
	Razem	00	00	00	00	
7	Amortyzacja 2) Budynki fabr.—w st. 4% rocznie	00	00			
	„ gosp. „ 3% „	00	00			
	„ mieszk. „ 2% „	00	00			
	Maszyny i urządzenia techn. w stos. 10% rocznie	00	00			
	Ruchomości w stos. 5% rocznie	00	00	00	00	
	Razem	00	00			
	OGÓŁEM KOSZTA	00	00			
	Uzyskano za sprzedaż zmiot- ków kg à zł	00	00			
	Ogółem koszt własny	00	00			

Koszt produkcji jednej porcji konserw kawowych wynosi zatem: (ogólny koszt własny podzielony przez ilość wyprodukowanych porcji) = 00.00 zł.



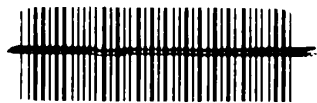
....., dnia 19..... r.

344295

(Kierownik wytwórni)

(Zarządca składnicy)

CENTRALNA BIBLIOTEKA WOJSKOWA
WARSZAWA



344295 1937 r.