

Säännöstelymääräysten soveltaminen ravintolaliikkeissä.

Sellaisia ruoka-annoksia, joiden valmistuksessa on käytetty vähintään 10 % annoksen painosta viljatuotteita tai vähintään 5 gr ravintorasvaa tai vähintään 20 % lihaa, saadaan ravintoloissa tarjota ainoastaan ostokortin kuponkeja vastaan. Säännöstelymääräysten ulkopuolelle jäävät kuitenkin ruokaöljyt.

Annokset, joiden valmistuksessa on käytetty viljatuotteita.

Jokaisesta annoksesta, jonka valmistukseen on käytetty vähintään 10 % viljatuotteita, on irroitettava yksi leipäkortin tähtikupongi. Leipäannoksesta on siis irroitettava yksi tähti, puuroannoksesta yksi tähti, hernekeitosta yksi tähti, pannukakkuannoksesta yksi tähti, makaronianoksesta yksi tähti, piirakasta yksi tähti, viljatuotteita sisältävästä jälkiruoka-annoksesta yksi

tähti j. n. e. Kuitenkin on yhdestä ateriasta, vaikka siinä olisi enemmänkin kuin 2 viljatuotteita sisältävää ruokalajia, tyydyttävä irrottamaan ainoastaan 2 tähteä. Myös kokokuponkia vastaan saadaan tarjoilla. Yksi leipäkortin kokokupongi vastaa kuutta tähteä.

Sellaisia ruoka-annoksia, jotka sisältävät viljatuotteita vähemmän kuin 10 % annoksen painosta, saadaan tarjoilla vapaasti vaatimatta niitä vastaan leipäkortin kuponkeja. Jos siis esim. oopperavoileivässä on leipää vähemmän kuin 10 % annoksen painosta, se saadaan tarjoilla vapaasti.

Leipäannokset ja niiden hinnat.

Leipäannosten ylimmiksi hinnoiksi ravitsemisliikkeissä on määrätty:

Annos	Ruokalot		II lk ravintolat		I lk ravintolat
	Kun palvelusraha veloitetaan:	Kun palvelusrahaa ei veloiteta:	Kun palvelusraha veloitetaan:	Kun palvelusrahaa ei veloiteta:	Kun palvelusraha veloitetaan:
Ruokaleipä	—: 50	—: 75	—: 75	1: —	1: —
Kahvileipä	1: 25	1: 50	1: 50	1: 75	2: —
Leivos	1: 75	2: —	2: —	2: 25	3: —

Leipäannoksiin katsotaan kuuluvan noin 66 2/3 gr tuoretta leipää tai noin 50 gr kuivaa leipää.

Vehnä- ja ruokaleipäannoksissa saa olla ainoastaan sellaisia leipälaatuja, joita leipomoiden sallitaan valmistaa. Mikäli ravintola valmistaa itse leivän, sen tulee siis noudattaa sallituista leipälaaduista kansanhuoltoministeriön 20 päivänä syyskuuta 1940 antamaa päätöstä.

Se, mitä edellisessä kohdassa on sanottu, koskee myös jälkiruokina tai muuten tarjoiltavia leivonnaisia.

Annokset, joiden valmistuksessa on käytetty rasvaa.

Yksi rasvakortin tähtikupongi on vaadittava kaikista kappaleina paistetuista annoksista ja

yleensä kaikista à la carte selosteessa mainituista paistamista edellyttävistä annoksista sekä lämpimistä voileivistä.

Selvennykseksi mainittakoon, että ilman rasvakuponkia voidaan tarjoilla kokonaisista paisteista leikatut annokset, laatikkoruoat, kastikkeessa kypsennetyt ruoat, keitot ja mūhennykset, joiden valmistamisessa tarvitaan vähemmän kuin 5 gr rasva-aineita annosta kohden. Edelleen voidaan tarjoilla ilman rasvakuponkia à la carte-voileivät ja sanvichit, joihin ei sivellä voita.

Ruoat, joiden tarjoilu ravintoloissa on kielletty.

Ravitsemisliikkeissä ei ole lupa tarjoilla seuraavia ruokalajeja; voikastikkeita, kuten bear-naise-, hollandaise-kastikkeet j. n. e., leivitettyjä



(paneerattuja) annoksia, rasvaperunoita eikä annoksia, joiden valmistukseen tarvitaan rasvaa enemmän kuin 15 gr.

Voileipäpöytä tai voileipätarjotinta ei ole lupa tarjoilla päivällisen eikä illallisen yhteydessä. Aamiaisen yhteydessä voidaan pitää n. s. kalapöytä, mutta se on korjattava pois viimeistään kello 15.00.

Kermaa tai siitä valmistettuja ruokia ei saada tarjoilla majoitus- ja ravitsemisliikkeissä.

Annokset, joiden valmistuksessa on käytetty lihaa.

Tarjoiltaessa kokolihasta valmistettuja annoksia on irroitettava lihakortin 1 markan kuponki annosta kohden. Lihakortin 50 pennin kuponkia vastaan saadaan tarjoilla sellaisia ruokia, jotka on valmistettu jauhelihasta.

Ilman kuponkia saadaan tarjoilla sellaisia ruokia, joihin on käytetty vähemmän kuin 20 % lihaa, kuten esim. laatikkoruokia.

Kuponkien irroittaminen.

Jos ruokailija tilaa vilja-ainetta, rasvaa, kuorimatonta maitoa tai lihaa sisältävän ruoka-annoksen ja siitä irroitetaan kuponki, ei irroitettua kuponkia saa luovuttaa ruokailijalle takaisin, vaikka hän myöhemmin vaihtaisikin tilauksensa annokseen, joka ei sisällä kupongin edellyttämää elintarviketta.

Ne kupongit, jotka ruokailija on velvollinen ravintolalle luovuttamaan, on tarjoilijan irroitettava ostokortista ruokailijan nähden. Kuponki voidaan irroittaa jo ravintolavieraan tilatessa ruokaa. Tällöin pitää kuitenkin olla tarjoilijalla varmuus siitä, että ravintola voi myös tarjoilla irroitettuja kuponkeja vastaavan määrän ravintolavieraan tilaamaa ruokaa.

Ravintolan palveluskunnan velvollisuus luovuttaa kuponkeja.

Ravintolan palveluskuntaan kuuluvien ja ravintolan ruoassa olevien henkilöiden leipäkorteista on irroitettava 4 tähteä niinä päivinä, jolloin he saavat päivän ruoan ravintolassa. Kaksi tähteä päivää kohden jää käytettäväksi muualla. Jos henkilö ei nauti ravintolassa koko päivän ravintoa, häneltä otetaan kuponkeja kuten ravintolavierailta. Rasva-, maito- ja lihakuponkeja ravintolan henkilökuntaan kuuluvien ostokor-

teista on irroitettava samalla tavalla kuin ravintolavieraidenkin ostokorteista.

Tarjoilu ulkomaalaisille.

Ulkomaalaisille saadaan tarjoilla viljatuotteita, rasvaa, maitoa tai lihaa sisältäviä ruokia, mikäli heillä ei ole leipä-, rasva-, maito- tai lihakorttia, vaatimatta kuponkeja, jos he esittävät ulkomaan passin tai matkakortin. Se, ovatko he ilman ostokorttia, saadaan selville tarkastamalla passia. Ulkomaalaisen passiin on nimittäin silloin, kun hänelle annetaan ostokortti, merkittävä, että passin omistaja on saanut kortin. Jos tällainen merkintä puuttuu passista, on se näyte siitä, että passin omistajalla ei ole ostokorttia. Ilman kuponkia ulkomaalaisille tarjotuista aterioista on pidettävä kirjaa ja ilmoitettava niiden lukumäärä kansanhuoltolautakunnalle kuponki-ilmoitusten yhteydessä.

Ravintolain ruokalistat.

Kunkin ravintolan ruokalistaan merkityn nimikkeen eteen on merkittävä, irroitetaanko kysymyksessä olevasta annoksesta leipä-, rasva-, maito- tai lihakuponki.

Merkkinä siitä, että annoksesta irroitetaan leipäkortin kuponki, voidaan käyttää esim. isoa L-kirjainta, rasvasta R-kirjainta, maidosta M-kirjainta ja lihasta merkitään (1:—) tai (—:50). Joka tapauksessa merkinnän tulee olla niin selvän, että ravintolavieras jo listaa lukiessaan tietää, onko hän tilaamastaan annoksesta velvollinen luovuttamaan leipä-, rasva-, maito- tai lihakuponkeja.

Lihakortin ylälaudassa olevia erikoiskuponkeja vastaan ei ravintoloissa saada tarjoilla.

Ravintolain mahdollisuus saada ostolupatodistuksia.

Ostolupatodistuksia säännöstelyn alaisina olevien ruoka-aineiden hankkimista varten antavat kansanhuoltolautakunnat. Harkittaessa ravintoloille myönnettävän ravintorasvan ja maidon määrää, pidetään perusteena edelliseltä jakelukauden ajalta palautettujen kuponkien määrää.

Kuponkien tilitys.

Ravitsemisliikkeiden on tilitettävä ostokorttien kupongit kansanhuoltolautakuntaan kunkin kuukauden päätyttyä viimeistään 2 viikon kuluessa.



Viljatuotteista, rasvasta ja ruoan yhteydessä tarjottavasta maidosta on kuponkeja tilitettävä myönnettyjä ostolupia vastaava määrä. Lihasta on tilitettävä 5 markan kupongit kutakin ostoluvulla hankittua lihakiloa kohden.

Kahvimaidolle kirjoitetulla ostoluvulla hankittua homogenisoitua tai homogenisoimatonta maitoa ei ostokortin kupongeilla tilitetä.

Kuponkeja sisältävään kääreeseen, joka jakelukauden päätyttyä toimitetaan kansanhuoltolautakuntaan, on merkittävä: 1) ravitsemisliikkeen nimi ja osoite, 2) mitä painomäärää kääreessä olevat kupongit vastaavat sekä 3) paljonko on tarjoiltu ilman kuponkeja. Leipä-, rasva-, maito- ja lihakupongit on sijoitettava eri kääreisiin.

Saippuan säästämismahdollisuudet majoitus- ja ravitsemisliikkeissä.

Saippuaa on säästettävä kaikkialla, missä se suinkin on mahdollista. Majoitus- ja ravitsemisliikkeissä kehoittaa ministeriö ottamaan huomioon seuraavat säästäväisyysoimenpiteet puhdistusaineiden käytössä:

Astiain pesu.

Jotta astiain pesua voitaisiin vähentää, on ravitsemisliikkeissä, milloin suinkin on mahdollista, tarjottava ruoka asiakkaille valmiiksi lautaselle asetettuna, eikä tuotuna pöytään vadeissa tai kulhoissa. Myös syömäaseiden käyttöä on

koetettava supistaa välttämättöminpiin. Keittiöpäälliköiden ja emännöitsijäin on syytä valvoa, että astiain pesussa käytetään äärimmäisen säästeliäästi puhdistusaineita.

Liinavaatteiden pesu.

Ravintolain pöytäliinoja on koetettava vaihtaa harvemmin kuin tähän asti. Pienempien peitelien käyttöä on sen sijaan suositeltava. Kankaiset lautasliinat on pyrittävä korvaamaan paperisilla. Sikäli kuin kauppaan ilmestyy sopivia paperisia pöytäpäällysteitä, on näillä koetettava korvata kankaiset liinat.

Matkustajahuoneissa ei saa saman matkustajan asuessa vaihtaa pyyheliinoja niin usein kuin tähän asti. Mikäli mahdollista on kutakin matkustajaa varten varattava vain yksi pyyheliina kerrallaan. Matkustaja-asiakkaan kylpiessä on sekä pyyhkeisiin että puhdistusaineisiin nähden noudatettava ankaraa säästäväisyyttä.

Henkilökunnan peseytyminen.

Henkilökunnan pesuhuoneissa on valvottava, että puhdistusaineita ja tarvittavia pyyhkeitä käytetään säästeliäästi.

Puhdistusaineiden likoamisen ehkäisemiseksi on niitä säilytettävä siten, että ne käytön jälkeen asetetaan kuivalle alustalle, josta vesi pääsee valumaan pois.

Kansanhuoltoministeriö.

Faint, illegible text in the upper left section of the page.

Faint, illegible text in the upper right section of the page.

Faint, illegible text in the middle left section of the page.

Faint, illegible text in the middle right section of the page.

Faint, illegible text in the lower middle left section of the page.

Faint, illegible text in the lower middle right section of the page.

Helsinki 1940. Valtioneuvoston kirjapaino.

Faint, illegible text in the bottom left section of the page.

Faint, illegible text in the bottom right section of the page.

Faint, illegible text centered at the bottom of the page.

