



СЛУЖБЕН ВЕСНИК

НА НАРОДНА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

Ракописите се испраќаат во дупли-
кат на адреса: „Службен весник на
НРМ“—Скопје. Огласи по тарифата

СКОПЈЕ
Вторник, 25 март 1958
Број 11 Година XIV

Претплатата за 1958 год. изнесува
1.000 дин. Овој број чини 50 дин.
Чековна сметка број 802-Т-698.

61.

Врз основа на член 16 став 2 од Уредбата за угостителските претпријатија и дуќани („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 6/54) а во врска со чл. 33, точка 19 од Уредбата за пренесување на работите на надлежност на сојузните и републичките органи на управата („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 26/56), Секретаријатот за стоков промет на Извршниот совет донесува

П РА В И Л Н И К ЗА ИЗГРАДБАТА, МИНИМУМОТ НА УРЕДИ И ОПРЕМА ВО УГОСТИТЕЛСКИТЕ ПРЕТПРИЈАТИ- ЈА И ДУЌАНИ

1. Општи одредби

Член 1

Угостителските претпријатија и дуќани како и другите угостителски единици (во понатамошниот текст: угостителските објекти) во поглед на изградбата, минимумот на уредите и опремата мора да ги исполнуваат условите пропишани со одредбите на овој Правилник, како и условите на постојните урбанистички, градежни, технички, санитарни, пожарно-превентивни и други прописи.

Угостителските објекти се должни да ги исполнуваат условите на овој Правилник пред да им се издаде одобрение од страна на народниот одбор на општината за конституисање согласно Уредбата за основање на претпријатија и дуќани.

Член 2

Распоредот на просториите на угостителските објекти мора да овозможи рационално користење на просториите, непречено движење на гостите и персоналот, непречен пренос на материјалот, хигиенско манипулирање со прехранбените артикли, чување на стоката од расипување, заштита на здравјето на потрошувачите, како и стручно услужување на гостите.

Член 3

Угостителските објекти мора да се приклучени кон јавна електрична и водоводна мрежа, како и на канализација доколку такви постојат во местото.

Во местата во кои не постои водовод и канализација снабдувањето со вода и изградбата на санитарно-хигиенските уреди мора да се реши сообразно со градежните и санитарните прописи.

Електрично осветление мора да биде воведено во сите простории на угостителските објекти.

Во местата во кои не постои електрично осветление бездруго треба да се реши осветлувањето на

просториите сообразно со овој член и со прописите за пожарно превентивната заштита.

Во местата каде што нема електрично осветление или го нема преку цела ноќ мора да има:

а) во објектите за сместување осигурано осветление во текот на цела ноќ и тоа во ходниците и нужниците;

б) во објектите за прехрана осигурано осветление до затварањето на објектот и тоа во сите простории во кои се движат гостите (трпезарија, ходници, нужници).

Во местата во кои постои телефонска централа сите угостителски објекти што даваат услуги за сместување, рестораните и кафеаните во градовите и поголемите места мора да имаат телефонски приклучок.

Член 4

Во сите простории на угостителските објекти во кои се задржуваат гостите мора да биде спроведен соодветен начин на затоплување (централно греење или греење со печки), проветрување и да има природна светлина.

Сезонските угостителски објекти што работат само преку летото не мора да имаат уреди за затоплување.

Зградите во кои се наоѓаат угостителските објекти што даваат услуги за сместување мора да бидат изградени од тврд материјал. Во сите објекти мора да биде поставен соодветен број на справи за гасење пожар. При изградба на нови објекти треба да се уздаат пожарни кранови. За пожарно-превентивна заштита на угостителските објекти важат општите прописи.

Во угостителските објекти освен во бифињата и крчмите мора да бидат влезовите во просториите за гости одделени од улицата или дворот со одделни простории или ветробрани.

Член 5

Над влезот на угостителските објекти мора да биде истакнат виден натпис со називот на угостителскиот објект или со назначување на дејноста, како и табели за категоризација на односниот објект.

Сите угостителски објекти мора да имаат натпис осветлен ноќе додека работат.

Угостителските објекти што работат со страници треба да имаат натпис и на еден од следните јазици: француски, германски или англиски.

Член 6

Порцеланот, стаклото, чаршавите за маси и приборот- приборот за јадење во долапите, полиците и

на тоа слично бездруго треба да бидат заштитени од прашина, инсекти и какво и да е друго загадување.

Член 7

Во угостителските објекти за сместување можат да се користат кревети на кат само во планинарските објекти.

Член 8

Подовите во бањите мора да бидат од водонепропустлив материјал. На подот бездруго треба да има излив со сифон.

Зидовите во бањите до височина од 1,50 м. од подот мора да бидат покриени со керамични плочки или со соодветен сличен материјал, или да бидат бојадисани со светла масна боја.

Прозорците во бањите мора да бидат од непроѕирно стакло или бојадисани.

Вратата во бањата не смее да биде со стакло.

Член 9

Нужниците во угостителските објекти не смее да имаат влез направо од просториите во кои се услужуваат гостите, во кои се приготвуваат или чуваат прехранбени артикли односно пијалоци, каде што се мијат садовите или приборот што се употребува при приготвување и услужување на храна.

Препросторите на нужниците мора да бидат директно проветрувани.

Подовите во нужниците бездруго треба да бидат од водонепропустлив материјал, а зидовите, до височина од 1,50 м. од подот обложени како што е тоа предвидено за бањите.

Во нужникот мора да има на погодно место кука за закачување на облекло.

Прозорците во нужниците мора да бидат од непроѕирно стакло или бојадисани.

Вртата во нужникот не смее да биде со стакло.

Ако нужникот се наоѓа надвор од зградата на угостителскиот објект мора да биде на прописна оддалеченост (од 20 до 50 м.) од зградата и од другите објекти, а пристапот поплочен, покриен и ноќе осветлен.

Во нужниците за персоналот мора да има виден натпис што го предупредува персоналот да ги измие рацете.

Член 10

Одредбите на овој Правилник се однесуваат и на угостителските објекти од затворен тип.

II. Посебни одредби

A. УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ ЗА СМЕСТУВАЊЕ (хотели, пансиони, преноќишта, свратишта-анови).

1. Хотел

Член 11

Хотелот мора да има најмалку 15 соби.

Хотелите според распоредот на собите, просториите и внатрешното уредување мора да бидат такви објекти и со таква опрема што да им даваат полна удобност на гостите. Хотелите мора да имаат соодветни заеднички простории за гостите како: хол, салон, простории за чистење и пишување, а евентуално и други простории и тоа според намената

и големината на хотелот. Секој хотел освен хол треба да има најмалку уште една просторија во која ќе може да се задржуваат гостите преку денот. Оваа просторија мора да има удобни седишта. Во близина на хотелот мора да има соодветна група на нужници.

Член 12

Во хотелот мора да биде воведена текушта вода. Во местата во кои нема водовод хотелот бездруго треба да има своја водоводна инсталација.

На влезот на хотелот треба да има одделно место за портирница, а на згодно место до портирницата просторија за сместување на багажот на гостите.

Член 13

Секој хотел освен што мора да биде приклучен на јавна телефонска централа мора да има доволен број телефони за сопствени потреби и за потребите на гостите.

Член 14

Еднокреветните хотелски соби мора да имаат најмалку 8 м², а двокреветните најмалку 12 м².

Доколку хотелот е опремен на современ начин т.е. со вградена опрема, одвоени простории за миење и слично, површината на собите може да биде и помала од 8 м² односно 12 м².

Помошно легло може да се постави во хотелските соби по барање на гостите доколку собите се доволно пространи.

Помошно легло може постојано да биде поставено во собите со над 12 м² (за еднокреветни) и 16 м² (за двокреветни).

Чаршавите на креветите мора да бидат доволно големи да ги покријат наплно матраците одозгора и од страна.

Хотелските соби мора да бидат со такви зидови што да осигуруваат тишина.

Член 15

Собите мора да бидат светли, со доволно воздух и суви.

Тие мора да имаат најмалку еден отвор (прозорец или стаклена балконска врата (што да ја директна светлина и овозможува проветрување. Големината на устаклената површина мора да биде соодветна на површината на собата.

Прозорците не смее да гледат во други внатрешни простории во зградата, нити во мали затворени дворишта (под 20 м²).

Прозорците мора да имаат драпери и непровидни завеси или нешто слично.

Во краиштата каде што е тоа потребно прозорците (и балконската врата) мора да имаат мрежа против комарци.

Влезната собна врата не смее да биде со стакло.

Подовите во собите бездруго треба да бидат од материјал што овозможува примерно одржување на чистотата.

Во хотелските соби електрично осветление треба да биде воведено и кај креветот и кај мијалникот. Електричното осветление мора да биде воведено така што едната ламба да може да се пали и гасне кај влезот, а кај секој кревет мора да биде поставена нокна ламба со можност на палење и гаснење од креветот.

Во местата во кои нема електрично осветление преку цела ноќ, мора во секоја соба да има, на ноќното долапче покрај секој кревет свеќа и кибрит или друго погодно светло.

Во собите мора да има звучен или светлосен сигнал за повикување на послугата.

Член 16

Секоја хотелска соба која се изнајмува на гости мора да има најмалку: комплетно легло, ноќно долапче или соодветна полица, мало килимче пред креветот, маса, два стола, масичка или соодветна полица за куфери, пифоњер за облекло и мијалник со текушта вода и огледало.

Покрај мијалникот, со текушта вода, на соодветно место мора да има полица за приборот за миење, чаша, приклучок за електричен апарат и носач на крпа за лице.

Здрава вода мора да биде осигурана за потребите на целиот хотел во количество од најмалку 200 литра по лице во 24 часа.

Кај двокреветните соби мебелот треба сразмерно да се зголеми.

Член 17

Главните ходници и скали во хотелот мора да бидат широки најмалку 1,75 м. а споредните најмалку 1,20 метра. Висината на поодделна скала не смее да биде поголема од 15 см. а стапалото помало од 30 см. Во ходниците и на скалите, низ кои проаѓаат гости мора да бидат спрострени патеки (гесни килими) заради одржување на тишина или да бидат такви што да може да се одржува тишина.

Вратата од собата спрема ходникот треба добро да се затвора, и да може да се заклучува.

Член 18

На секој кат на кој постојат соби без бањи мора да се уреди една бања за секои 10 соби.

Бањата бездруго треба да има када, или само туш, со доволно количество на топла и ладна вода, мијалник, огледало, закачалка за облекло и стол или клупа. Бањата мора да има напречен ѕид помеѓу делот за закакување облеклото и делот за бањање (тушот или кадата).

Прозорците во бањата и нужникот треба да бидат од непровидно стакло или да бидат бојадисани.

Пред кадата во бањата треба да биде поставена подлошка од дрво, плуга или од некој друг материјал што не се лизга.

Палењето и гасењето на осветлението мора да биде со прекидач надвор од бањата.

Во бањата треба да биде спроведен сигнален уред за повикување на послугата.

Член 19

На секои 10 хотелски соби, каде што собите немаат нужници, а најмалку на секој кат треба да се уреди една група од нужници.

Под група нужници се подразбира најмалку еден нужник за мажи и еден нужник за жени секој со поодделен претпростор со мијалник, огледало, пешкир, или со уред за сушење на рацете и сапун. Нужникот за мажи мора да има и писоар. Нужниците мора да бидат на испирање со вода.

Разделниот ѕид помеѓу нужниците треба да биде подигнат до таванот и без отвор во него. Влезовите во овие одвоени нужници треба да бидат од одвоени претпростории.

Во нужникот мора да има кутија со тоалетна хартија.

Во хотелот до просторијата за персоналот треба да има нужник за персоналот.

Пред секој нужник мора да има директно проветрување претпростор со мијалник, огледало и пешкир, а кој мора дневно, а по потреба и почесто да се менува, и со направа за упивање на негодните мириси.

Шириката на нужникот треба да биде најмалку 0,85 м, а должината 1,30 м. ако вратата се отвора кон надвор, а 1,40 м. ако се отвора кон внатре.

Член 20

Подовите во ходниците и на скалата треба да бидат така изведени или опремени што да осигураат тишина и чистење.

Ходниците и скалите за гости не смее да бидат потесни од 1,20 м.

Член 21

Хотелот, доколку нема ресторан или кафеана, треба да има кујна за приготвување на појадок и соодветни простории за сервирање.

Ваквата хотелска кујна мора по своето уредување да одговара на кујната за кафеана.

Доколку хотелот има ресторан, кафеана или друг погон овој мора по својата опрема да ги задоволува условите предвидени со овој Правилник за ваков вид објекти, а по своето уредување да одговара на хотелот во чиј состав се наоѓа.

Член 22

При изградба на нови хотели, освен пропишаните услови за хотели, треба да се исполнуваат следните:

- 1) да има ладна и топла текушта вода во сите соби кои немаат бања;
- 2) најмалку 30% од собите мора да имаат своја бања и нужник;
- 3) најмалку 25% од собите мора да бидат еднокреветни;
- 4) група на нужници и бања треба да се уреди на секои 10 соби без бања;
- 5) влезот на гости мора да биде на полно одделен од стопанското рабство на хотелот;
- 6) хотелот со 3 или повеќе ката мора да има лифт за луѓе.
- 7) собите мора да бидат одвоени од ходниците со претсобје или со дупли врати;
- 8) палењето и гасењето на осветлението мора да биде овозможено и од креветот;
- 9) сигналните уреди во собите мора да бидат така поставени што послугата да може и од креветот да се повика;
- 10) хотелите во градовите и поголемите туристички места мора да имаат телефонски инсталации спроведени во ѕидот а во секоја соба и поставена кутија за приклучување на телефонски апарат
- 11) за персоналот мора да биде уредена соба за јадење и гардероба одделно за мажи и жени со тушеви со топла вода;

12) зградите со 2 и повеќе ката доколку на катот имаат повеќе од 30 соби за гости, мора да имаат барем две скали од кои едната може да служи и само за редовни потреби на персоналот;

13) да се уреди простор за паркирање на моторни возила со површина од 6 м² на секои 10 соби и да се изградат гаражи најмалку по една на секои 20 соби.

Член 23

При адаптација на постојните хотели каде што вредноста на градежните работи преминуваат една петтина од вредноста на зградата (една петтина од основницата за амортизација) мора да се изврши следното:

а) да има топла и ладна текушта вода во сите соби што се без бања;

б) за персоналот мора да биде уредена гардероба одделно за мажи и жени со уред за миене и нужник. Доколку хотелот има 60 и повеќе соби мора да има трпезарија, а при гардеробата мора да има бања со топла вода.

2. Пансион

Член 24

Пансион дава услуги за сместување на постојани гости по правило заедно со храна. Под храна се смета појадок и барем едно главнo јадење (ручек или вечера).

За пансионите важат сите одредби кои во овој Правилник важат за хотелите со следниве олеснувања:

а) за дневен престој на гостите доволно е да имаат уредено само една просторија, која истовремено може да биде и трпезарија;

б) не мора да имаат хол, портирница ниту просторија за багаж;

в) малите пансиони (од 15 соби) не мора да имаат група нужници туку доволно е да имаат по еден нужник на секој кат;

г) доколку во местото не постои водовод мора во секоја соба да постои уред за миене или мора да биде уредена просторија за миене како што е пропишано во чл. 29 од овој Правилник;

д) нужниците не мора да имаат претпростор.

При изградба на нови пансиони, задолжително се применуваат и одредбите од точ. 1, 6, 7, 8 и 9 од чл. 22 на овој Правилник, а при адаптација на постојните пансиони во вредноста означена во чл. 23 на овој Правилник и одредбите под а) од истиот член.

Член 25

Просториите за приготвување и услужување на храна мора со својата големина да одговараат на големината на пансионот, а за нивното внатрешно уредување ќе се применуваат прописите за ресторани односно гостилници според големината на пансионот.

3 Преноќиште

Член 26

Преноќиште има помалку од 15 соби, а изнајмува соби или само кревети. Во овој вид угостителски објекти спаѓаат и оние угостителски објекти

за сместување со преку 15 соби, кои не ги исполнуваат условите за хотел во поглед на опремата и уредите.

Преноќиштето во места каде што е тоа потребно, треба да има простории, снабдени со неопходни уреди за одржување на чистотата, за сместување на добиток и возила.

Член 27

Во преноќиштето може да има најмногу 3 кревети во една соба и тоа само доколку е собата преку 16 м².

За големината на едно и двокреветски соби важат одредбите на чл. 14 од овој Правилник.

До креветот мора да има поставено ноќно долапче и килимче. Секоја соба мора да има толку одвоени прегради во шифоњерот со одделен клуч, колку што има кревети во собата. Во собата мора да има маса и соодветен број на сглови.

Член 28

Ходниците и скалите во преноќиштата мора да бидат широки најмалку 1,20 м.

Во ходниците и на скалите, во кои проаѓаат гостите, мора да бидат спрострени патеки заради одржување тишина или мора ходниците и скалите да бидат тавки што да може да се одржи тишина.

Вратата од собите спрема ходникот мора добро да се затвора и бездруго треба да постои можност да се заклучува.

Член 29

Во собите мора да биде воведена текушта вода. Доколку во местото не постои водовод бездруго треба во секоја соба да биде поставен уред за миене, или мора да се уреди заедничка просторија за миене со потребен број мијалници. Во мијалниците водата мора да биде текушта од заеднички резервоар или од одделен резервоар над секоја славина.

Над лавабото треба да има огледало и полица за приборот за миене, а покрај лавабото носач за крпа за лице.

Уредот за миене мора да има толку легени колку што има кревети во собата, канта со доволно количество на чиста вода, барем 4 литри вода по лице, и со капак покриена кофа за нечиста вода.

Во преноќиштата во кои не е воведена текуштата вода мора во секоја соба да има чист бокал со свежа вода за пиење и онолку чаши колку што има кревети во собите.

Член 30

За потребите на гостите во преноќиштето мора да биде уредена најмалку една општа просторија за дневен престој.

Вокруг преноќиштето во својот состав има гостилница, која работи цел ден во која гостинот може да дојде без излегување од зградата, не мора да има посебна општествена просторија.

Член 31

Собите мора да бидат светли, со доволно воздух и суви.

Тие треба да имаат најмалку еден отвор (прозорец или стаклена балконска врата) која дава директна светлина и овозможува проветрување.

Прозорците не смее да гледаат во ходници или други внатрешни простории во зградата, а исто така ни во двор, ако спротивниот и еден страничен ѕид не се од прозорецот оддалечени барем 5 м.

Прозорците мора да имаат драпери и непровидни пердиња или нешто слично.

Влезната собна врата не смее да биде со стакло.

Подовите во собата мора да бидат од материјал што овозможува примерно одржување на чистотата.

Во собата за гости мора да биде воведено електрично осветление и кај креветите да биде поставена ноќна ламба.

Во местата во кои нема електрично осветление или ако тоа не работи преку цела ноќ треба во секоја соба да биде осигурано осветление на погоден начин.

Член 32

На секој кат на кој има соби без бања треба да се уреди најмалку една бања на секои 15 соби.

Во поглед на опремата и уредите на бањата важат одредбите од став 2 — 6 на чл. 18 од овој Правилник со исклучок во поглед на мијалникот.

Член 33

На секои 15 соби во пренокиште, а најмалку на секој кат, мора да се уреди еден нужник за мажи и еден нужник за жени.

За пренокиште што има 10 и помалку кревети на катот доволно е да има само еден нужник на тој кат.

Во нужникот или пред нужникот мора да има уред за миене на раце со текушта вода.

Во нужникот мора да има кутија со тоалетна хартија. Нужникот за мажи мора да има и писоар. Нужниците за мажи мора да бидат одвоени од нужниците за жени.

Димензиите на нужникот мора да бидат како димензиите на нужниците на хотелите.

Во местата без канализација, пренокиштето мора да биде заштитено од задах и од сите непријатности на нужниците без канализација. Вентилација на нужникот мора да биде спроведена над покривот на зградата.

Член 34

Воколку пренокиштето во својот состав нема гостилница мора да има кујна за приготвување на појадок и простории за сервирање.

Член 35

Пренокиштето мора да биде приклучено на телефонска централа и мора да има барем еден телефон за потребите на гостите.

Член 36

При основањето на нови пренокишта освен исполнувањето на пропишаните услови за пренокиште, треба да се изврши и следното:

- а) да се воведат текушта вода во сите соби;
- б) да се уреди една бања на секои 10 соби, а барем една на секој кат;
- в) во собите да се постави сигнален уред за попикување на послугата;
- г) влезот за гостите напълно да се оддели од стопанското работење на пренокиштето.

д) за персоналот да се уреди гардероба одделно за мажи и одделно за жени со уреди за миене;

г) да се уреди група на нужници за секои 10 соби, а најмалку една за секој кат. Пренокиштата што имаат помалку од 10 кревети на катот можат да уредат само еден нужник со претпростор на тој кат.

4. Свратишта (анови)

Член 37

Свратиштето има по правило само наједноставни уреди и опрема за нужната удобност.

Вториот став од чл. 26 на овој Правилник важи и за свратишта.

Член 38

Свратиштата можат да имаат и повеќе од 3 кревети во соба доколку се собите доста просторни, сметајќи како минимум 4,5 м² за кревет.

Забрането е да се поставуваат и користат кревети на кат.

Член 39

Собите во свратиштата мора да имаат: кревети, ноќно долапче, маса и толку столови колку што има кревети како и доволен број закачалки, огледало и по една чаша по легло и шише за вода доколку во собата нема текушта вода.

Член 40

Во собата со најмалку 4 кревети мора да има мијалник. За гостите од собите со повеќе кревети мора да се уреди посебна заедничка просторија за миене со доволен број места за миене. Ако во местото на свратиштето нема водоводна мрежа, во просторијата за миене мора да има заеднички резервоар за вода или посебен резервоар над секое место за миене.

Член 41

Во местата во кои постои водовод мора во собите да биде воведена текушта вода или мора да биде во објектот уредена мијалница со текушта вода.

Во местата без водовод мора во секоја соба да има уред за миене со доволно количество чиста вода и кофа за нечиста вода со капак.

Воколку во собата не е воведена текушта вода мора во неа да има бокал со доволно количество вода за пиење.

Член 42

Свратиштето мора да биде приклучено на електрична и водоводна мрежа и канализација воколку тие постојат во местото. Приклучоците мора да бидат спроведени прописно во сите простории на свратиштето каде што е тоа потребно.

Член 43

За персоналот на свратиштето мора да постои посебна гардероба.

Член 44

Одредбите на член 31, 33 и 35 од овој Правилник ќе се применат и за свратишта.

Б. УГОСТИТЕЛСКИ ОРГАНИЗАЦИИ ЗА ИСХРАНА

(Ресторан, гостилница, народна кујна, крчма, бифе, млечен ресторан, кебапчилница, кафеана и бар)

1. Ресторан

Член 45

Во ресторан се приготвуваат и служат јадења и пијалоци, по правило само за време на главните оброци (ручек и вечера).

Ресторанот може да приготвува и да им издава на гостите јадења и пијалоци надвор од времето вообичаено за главно јадење доколку располага со одделна просторија.

Ресторанот мора да ги има следниве простории:

а) за гости: трпезарија, просторија за точење на пијалоци и по исклучок давање на храна, посебна просторија за помали друштва односно можност за одделување на просторот во трпезаријата за таа цел, гардероба за гостите и соодветна група на нужници;

б) за чување на прехранбени артикли и пијалоци: посебни складишта мора да има: за пијалоци, за свежи и лесно расипливи и за суви прехранбени артикли;

в) за приготвување на јадења; кујна со одделни простории или со простории за чистење на прехранбени артикли; за приготвување на топли јадења, а посебно по потреба и за приготвување на ладни јадења и слатки; за миене на бели и посебно за миене на црни садови, прирачен шпајз;

г) за издавање на јадења: келнерски офас (посебна просторија за келнери);

д) за персоналот: гардероба со уреди за миене и нужник.

Сидовите во просториите на ресторанот мора да бидат уредни и мора секоја година барем еднаш да се бојадисаат.

Член 46

Трпезариите на рестораните мора да бидат доволно пространи, и така опремени да им овозможуваат полна удобност на гостите и непрочено движење на послугата.

Подот во трпезаријата мора да биде од материјал што лесно се чисти. Ако е од дрво мора да биде бојадисан.

Масата мора да има горна плоча без пукнатини и да биде соодветно направена за сервирање, и да биде покриена со чист чаршав.

Мебелот во просториите на ресторанот мора да биде еднообразен.

Гардеробата за гостите мора да се наоѓа при влезот и да биде со соодветна големина (на бројот на седиштата) на ресторанот.

Член 47

Кујната по својата големина мора да одговара на големината на трпезаријата.

Во рестораните со повеќе од 100 седишта мора да има во кујната посебни одделенија за приготвување на храна, за одедно миене на бели и црни садови и за приготвување на чисти садови.

Рестораните со помалку од 100 седишта доколку не ги исполнуваат условите од претходниот став,

мора да имаат во кујната одвоен простор за миене односно приготвување на садовите.

Шпоретот во кујната мора да биде така граден што да не испушта прекумерно топлина на страна.

На шпоретот мора да има соодветна капа за одводување на парата од доволни димензии или мора во кујната да биде спроведен друг начин на вентилација што ќе осигури одвод на парата и нечистиот воздух за да не влегува во другите простории на ресторанот.

За потребите на кујната мора да постои ладилник во соодветна големина според капацитетот на кујната.

Сидовите на кујната и на другите простории за приготвување на јадења и за миене на садови до висина барем од 1,80 м. од подот мора да бидат обложени со керамички плочки или со сличен материјал односно бојадисани со мрсна боја. Останатиот дел од сидовите и таванот мора да се варосуваат барем еднаш во годината.

Подот во кујната мора да биде од материјал што не пропушта влага и што може лесно да се мије. Во подот мора да има излив за вода со сифон и со заштитна решетка.

Кујната мора да има соодветни полици и долапи за приготвување на садовите и приборот за работа.

На секое работно место во кујната мора да има осигурано доволно осветление.

Во кујните, кои имаат каков било вид каменен под, цемент и сл. којшто не е посебно затоплуван (во подот), мора на постојаните места да има подлошка од дрво или сличен материјал.

Член 48

Освен славина за вода од каде што се зема вода за приготвување на храна, во кујната мора да постои лавабо за миене на раце на персоналот, со текушта вода, сапун, со четкичка за нокти и пешкир.

Член 49

Келнерскиот офис (посебна просторија за келнерите) со својата големина мора да одговара на големината на ресторанот, така што да овозможува слободно движење и манипулација на услужниот персонал.

Во келнерскиот офис мора да има маси за манипулирање и долапи за приготвување на приборот за масите, на чаршавите и на приборот за јадење.

Во оваа просторија може да има и точилница за издавање на пијалоци со уреди за миене на чаши со текушта вода.

Член 50

Ресторанот мора да има текушта вода во кујната, во просториите за миене на садови, во точилницата и во нужниците. Воколку во местото нема водовод ресторанот мора да има свој водовод со доволно количество на здрава вода.

Во просторот или во просторијата за чистење на прехранбени артикли мора да биде воведена текушта вода и да бидат поставени потребните маси, полици и одводни цевки.

Член 51

Мијалниците за садови и прибор мора да бидат така уредени што наполно да е одделно ракување-то со нечисти и чисти садови.

Член 52

Прозорците во кујната и складиштата за прехранбени артикли мора да имаат мрежи за да бидат заштитени од муви и други инсекти.

Член 53

Масите за издавање на јадења, за примање на нечисти и за издавање на чисти садови мора да имаат горна плоча од материјал што лесно и брзо може да се чисти.

Во кујната, во просториите за чистење и приготвување на прехранбени артикли и за миење на садови мора да има доволен број канти или слично за отпадоци кои мора да бидат покриени со капак.

Член 54

Гардеробата за персоналот мора да има долапчиња со клуч за чување на облеката. Бројот на долапчињата мора да одговара на бројот на персоналот. Уредот за миење мора да има текушта вода.

Член 55

Ресторанот мора да има на секои 60 седишта по еден нужник за мажи и еден нужник за жени. Нужниците за мажи мора да бидат одвоени од нужниците за жени. Влезовите во овие мора да бидат со одвоени претпростории. Нужникот за мажи мора да има и писоар.

Во нужникот мора да има кутија со тоалетна хартија.

Пред секој нужник мора да има директно проветруван претпростор со мијалник, огледало и пешкир, кој мора дневно, а по потреба и почесто да се менува.

Димензиите на нужникот мора да бидат како димензиите на нужникот на хотелите.

Член 56

Рестораните сврзани со хотели мора со својата големина на просториите и уредите да одговараат на хотелот.

Член 57

Рестораните со преку 100 седишта за својот персонал мора да имаат уредени простории за миење со мијалници и тушеви сразмерно на бројот на персоналот.

Член 58

Ресторанот мора да биде приклучен на телефонска централа и да има доволен број телефони за сопствени потреби и потребите на гостите.

Член 59

При основање на нови ресторани освен исполнувањето на условите од овој Правилник, треба за персоналот да се уреди трпезарија, гардероба со уред за миење и нужник за мажи и жени.

Уредот за миење мора да биде со топла и ладна текушта вода.

2. Гостилница

Член 60

Во гостилницата во текот на целото работно време се служат јадења, претежно топли и се точат алкохолни и безалкохолни пијалоци.

Гостилницата мора да ги има следниве простории: трпезарија, кујна, шпајз и соодветна група на нужници.

Просториите на гостилницата мора да бидат доволно пространи и светли. Тие мора да имаат апарати за вентилација, кои одговараат на големината на просториите, електрично осветление и соодветно затоплување.

Сидовите во просториите на гостилницата мора да бидат уредни и мора секоја година барем еднаш да се бојадисуваат.

Член 61

Трпезаријата мора да има уреди и инвентар, кои по својот квалитет одговараат на современите потреби на удобноста и хигиената.

Подот во трпезаријата мора да биде од материјал што се чисти лесно. Мебелот мора да се состои од маси, столови и потребен број закачалки. Масата мора да биде покриена со чист чаршав. Плочите на масите не смее да имаат пукнатини. Во трпезаријата може да има точилница, но точилникот мора да биде доволно оддалечен од масите.

Уредот за миење на чаши на точилникот мора да биде со текушта вода.

Издавањето на јадења од кујната може да се врши во келнерскиот офис или преку соодветен отвор директно во трпезаријата.

Член 62

Капацитетот на кујната мора да одговара на капацитетот на трпезаријата.

Проветрувањето мора да биде изведено така што воздухот да не влегува во просториите на трпезаријата.

За миење на садови мора да постои одделен простор доволно оддалечен од шпоретот и од работните маси, а лесно достапен на персоналот што услужува.

Подот во кујната бездруго треба да биде од водонепропустлив материјал и лесно да се мие. На подот мора да има излив со сифон и заштитна решетка.

Сидовите на кујната и на другите простории за приготвување на јадење и за миење садови мора до височина од 1,80 м. од подот да бидат обложени со керамични плочки или со сличен материјал односно да бидат бојадисани со мрсна боја. Остатокот од сидот и таванот мора да се варосуваат барем еднаш годишно.

Во кујната или во непосредна близина мора да има доволно канти или слично за отпадоци, кои мора да бидат покриени.

За потребите на кујнскиот персонал мора во кујната да има мијалник со текушта вода, сапун, четкичка за нокти и пешкир.

Шпоретите мора да бидат градени така што да не шират силна топлина на страна. На шпоретот мора да има соодветна капа за одвод на парата.

Член 63

Шпајзот мора да биде одвоен од кујната и со доволно вентилација. Мора да има соодветни полици и долапи за сместување на прехранбени артикли.

Член 64

Прозорците на кујната и складовите за прехранбени артикли мора да бидат со мрежи заштитени од муви и други инсекти.

Член 65

Гостилницата мора да има ладилник, чиј капацитет да одговара на капацитетот на кујната и на потребите на точилницата.

Член 66

Гостилницата мора да има доволно нужници посебно за мажи и посебно за жени.

За нужниците важат одредбите на овој Правилник, кои важат за нужниците на ресторани.

Член 67

Гостилниците што ќе се отвораат по објавувањето на овој Правилник мора да ја одделат точилницата од трпезаријата и да имаат посебни нужници за персоналот.

3. Народна кујна

Член 68

Во народната кујна за ручек и вечера се приготвуваат и се послужуваат или само се приготвуваат поедноставни и поевтини топли јадења, а не се точат алкохолни пијалоци.

Член 69

Народната кујна мора да ги има следниве простории:

а) за гости: трпезарија и соодветна група на нужници со димензии како нужниците на ресторани;

б) за чување на прехранбени артикли;

в) за приготвување на јадења: кујна со одделни простории за чистење на прехранбени артикли, за миене садови и прирачен шпајз.

Сидовите во просториите на народната кујна мора да бидат уредени и мора секоја година барем еднаш да се бојадисаат.

Член 70

Во народната кујна може да биде воведено самопослужување на гостите кое мора да биде така организирано што да се оневозможи губање на друго јадење и прибор освен тоа што се зема.

Член 71

Во народната кујна може да биде воведено само приготвување на јадења без да има просторија за послужување, така што јадењата да се земаат за дома.

Во таквите таканаречени кујни без ресторани треба да има претпростор пред шалтерот за издавање на храната.

Член 72

За народната кујна важат и одредбите на чл. 46, став 2, 3, 4 и 5; на чл. 47 став 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 и 11; на чл. 48, 50, 51, 52 и 53 од овој Правилник.

4. Крчма

Член 73

Во крчма се служат ладни јадења и пијалоци.

Член 74

Крчмата мора да има за гостите просторија со соодветна опрема.

Просториите на крчмата мора да бидат доволно пространи, светли и со доволно воздух. Тие мора да имаат апарати за вентилација, кој одговара на големината на просторијата, електрично осветление и соодветно затоплување.

Сидовите на сите простории мора да бидат уредни и мора секоја година барем еднаш да се бојадисаат.

Опремата во просторијата може да биде наједноставна, но така направена што да може да се држи чисто.

Член 75

Подот во просторијата за гости и во другите простории мора да биде така изведен што да може лесно да се држи чист.

Просторијата за гости мора да има уреди и инвентар, кои по својот квалитет одговараат на потребите на хигиената и на просечната удобност.

Член 76

Воколку крчмата има кујна, таа мора да биде во посебна просторија во која има барем еден прозорец што дава директна дневна светлина и овозможува проветрување.

Подот во кујната мора да биде од материјал што да се мие.

Масите во кујната мора да имаат горна плоча од материјал што може лесно и брзо да се чисти.

Сидовите на кујната мора да бидат варосувани барем еднаш секоја година.

Член 77

Во крчмата мора да биде воведена текушта вода. Миенето на садовите треба да се врши само со текушта вода.

Член 78

Крчмата мора да има нужник, кој мора со посебна просторија да биде одделен од просторијата за гости. Во нужникот мора да има соодветен претпростор со мијалник со текушта вода, огледало и пешкир кој мора често да се менува.

5. Бифе

Член 79

Во бифе се служат пијалоци и едноставни во поголем дел ладни јадења, за која цел мора да има уред и опрема која одговара на потребите за пократко задржување на гостите во локалот.

Бифето мора да има рафтови за пијалоци и долапче за хигиенско чување на јадењата, како и ладилник.

Член 80

Бифето може да има ограничен број простории. По правило тие можат да имаат само една просторија за послужување на гости. Во таа просторија мора да има пулт.

Бифето мора да биде доволно пространо, светло и со доволно воздух. Тоа мора да има апарат за вентилација, кој да одговара на големината на просторијата, електрично осветление и соодветно затоплување. Сидовите на бифето мора да бидат уредни и мора секоја година барем еднаш да се бојадисуваат.

Член 81

Во просторијата за гости може да има точилник и високи маси за гости.

Ресторански маси со столови може во бифето да се постават само ако е тоа доволно пространо (преку 50 м²), со посебно одобрение на органот на управата надлежен за работите на угостителството на народниот одбор на општината кој ќе го одобри бројот на масите и столовите. Пред да се издаде одобрение треба да се прибави мислење од околицката угостителска комора.

Точилникот и масите во бифето мора да имаат горна плоча од материјал што лесно се чисти.

Подот во бифето мора да биде од материјал од кој не се дига прашина и кој лесно се чисти.

Површината на бифето мора да одговара на посетеноста на бифето.

Член 82

Ако бифето има кујна или други простории за нив важат аналогно одредбите што важат за гостилниците.

Член 83

Бифето мора да има нужник со текушта вода, кој мора да биде со посебна просторија одделен од просторијата за гости. Секој нужник мора да има соодветен претпростор со мијалник, текушта вода, огледало и пешкир, кој мора често да се менува. Во нужникот мора да има кутија со тоалетна хартија. Нужникот мора да биде чист и уреден а подот сув и незагаден. Димензиите на нужникот треба да бидат како кај другите угостителски објекти.

6. Млечен ресторан

Член 84

Во млечен ресторан се приготвуваат и послужуваат претежно млечни топли и ладни јадења и напитки и се точат исклучиво безалкохолни пијалоци.

Млечниот ресторан по својата големина и начин на работење може да одговара на ресторан, гостилница, или бифе, па за него важат аналогно одредбите што важат за тие објекти.

Член 85

Млечен ресторан мора да ги има најмалку следниве простории: трпезарија, кујна, магацин и група нужници.

Член 86

Сидовите во просториите на млечниот ресторан до височина од најмалку 1,80 м. од подот мора да бидат бојадисани со бела или со некоја друга светла масна боја што може да се мие.

Место да се бојадисани сидовите можат да бидат обложени со керамички плочки или со сличен материјал што може да се мие. Другите делови на сидот треба секоја година барем еднаш да се бојадисуваат.

Член 87

Мебелот во трпезаријата доколку е бојадисан мора да биде со бела или со некоја друга светла масна боја. Плочите на масите бездруго треба да бидат од камен или од материјал што може да се чисти со бришење со влажна крпа.

Член 88

Млечниот ресторан мора да има ладилник, чиј капацитет да одговара на капацитетот на ресторанот.

Член 89

Млечниот ресторан мора да има потребен број нужници, а млечен ресторан со повеќе од 50 седишта мора да има нужници посебно за мажи и посебно за жени. Другите одредби на овој Правилник за ресторани аналогно важат и за млечни ресторани.

Член 90

Млечен ресторан со повеќе од 50 седишта мора за својот персонал да има посебен мијалник и гардероба.

Член 91

Млечниот ресторан треба да има телефон за потребите на гостите.

Член 92

Млечниот ресторан со повеќе од 100 седишта мора да има гардероба за гостите одделена од просториите за гости.

7. Кебапчилица

Член 93

Во кебапчилица се приготвуваат и служат меснати специјалитети приготвени на скара.

Во кебапчилицата гостите освен со јадења можат да се служат и со алкохолни и безалкохолни пијалоци.

Член 94

Кебапчилицата треба да ги има следниве простории: просторија за приготвување на храната, просторија за служење на храната, одделение за миење на садовите и приборот за јадење и група нужници.

8. Кафеана

Член 95

Во кафеана се служат пијалоци, колачи и поедноставни јадења.

Во време на ручек и вечера кафеаната може во еден свој дел да работи како ресторан доколку располага со соодветни уреди и опрема (кафе-ресторан).

Член 96

Кафеаната треба да ги има следниве простории:

а) за гости — соодветни простории за послужување, гардероба, соодветна група на нужници;

б) за готвење и за приготвување на храна: кујна, просторија или одделен простор за миење на садови, шпaјз и долап за чисти садови;

в) за персоналот: гардероба со уреди за миење и нужник;

Доколку во кафеаната се приготвува и се служи ручек и вечера нејзината кујна и помошните про-

стории на кујната мора да одговараат на одредбите за ресторани.

Член 97

Просторијата за гости мора да биде светла и со доволно воздух. Доколку нема специјален уред за вентилација таванот не смее да биде понизок од 3,5 метра.

Член 98

Масите мора да имаат горна плоча без пукнатини од материјал што може лесно да се чисти па можат да бидат од камен, пластичен или од некој друг непропустлив материјал погоден за одржување на чистотата.

Член 99

Подот во кафеаната мора да биде од материјал што се чисти лесно. Доколку е дрвен мора да биде мацкан со маст за под.

Член 100

Кафеаната мора да има ладилник чиј капацитет да одговара на кујната и на потребите на точилницата.

Член 101

На кујната и другите простории аналогно ќе се применат одредбите на овој Правилник што важат за ресторани.

Член 102

Масите за општествени игри, билијард и слично мора да бидат одделени од другите кафеански маси.

Член 103

Точилникот може да биде поставен и во просторијата за гости, но мора да биде доволно оддалечен од масите за гости.

Член 104

Кафеаните сврзани за хотел мора со големината на просториите и уредите да одговараат на големината на хотелот.

Член 105

Кафеаните мора да имаат за својот персонал посебен мијалник и гардероба посебно за мажи, а посебно за жени, а кафеаните со преку 100 седишта мора за својот персонал да имаат уредени простории за миене со мијалници и тушеви сразмерно на бројот на персоналот. Во просторијата за миене мора да биде воведена топла вода.

Член 106

Кафеаната мора да има доволен број телефони за сопствени потреби и за потребите на гостите.

Член 107

Кафеана со преку 100 седишта мора да има од салата одделена гардероба за гостите.

9. Бар

Член 108

Бар (ноќен локал) е отворен само преку ноќта, во кој се служат алкохолни и безалкохолни пијалоци и напитки, како и поодделни јадења.

Член 109

На баровите аналогно ќе се применуваат одредбите што важат за ресторани односно кафеани.

Барот мора да има погоден простор за музика и играње.

Просторот за игра во барот бездруго треба со својата големина да одговара на големината на барот.

Доколку во барот се одржуваат артистички и слични приредби за изведувачите треба да се уреди машка и женска гардероба со мијалник, туш и да биде спроведена топла вода.

Член 110

Изградбата и сместувањето на барот мора да биде така изведено, што неговото работење да не го нарушува јавниот мир и ред.

Особено мора да биде уредена вентилација со соодветен капацитет според санитарните барања.

III. Одржување на редот, чистотата и хигиената

Член 111

Сите простории на угостителските објекти мора да се држат и да се водат во најголем ред, чистота и да одговараат на прописите за здравствен надзор на прехранбените артикли.

Во случај да се појават куќни инсекти во поодделни простории на угостителските објекти мора да се изврши дезинфекција, односно дезинсекција. Без оваа постапка е забрането давање на такви простории за гостите на употреба.

Ако се појават глупци, мора да се изврши дератизација.

Сите пердиња, килими и мебели со навлаки од ткаенина мора почесто темелно да се чистат од прашина.

Член 112

Во секој угостителски објект треба да има истакнат на видно место куќен ред. Во куќниот ред на угостителските објекти за сместување, меѓу другото, треба да се истакне, особено во сезонските објекти, дека мора да се одржува мир и тишина во секое време, а посебно од 22 до 6 часот.

Член 113

Целиот персонал на угостителските објекти од овој Правилник мора да биде душевно и телесно здрав, не смее да боледува или да биде пренесуваач на клици од каква и да е заразна болест или да покажува на видливи делови на телото знаци на поголема осакатеност. Пред постапување на служба мора да поднесе лекарска потврда за добрата здравствена состојба, и за време на службата мора без посебна покана да се подложува на редовни шестомесечни прегледи. За доказ на тоа мора секој да има прописна здравствена потврда издадена од надлежната санитарна инспекција.

Член 114

Во собите, што им се издаваат на гостите, креветите мора да бидат наполно чисти со чисти постелни предмети. Постелните предмети и чаршавите мора задолжително да се менуваат по секој гостин. Ако истиот гостин остане подолго од 8 дена, постелните предмети мора да се менуваат барем еднаш неделно. Чаршавите и другите предмети мора совесно да се перат и задолжително да се варат со сапун односно со соодветни средства за перење.

Пешкирите на постојаните гости, кои се менуваат според потребата, мора да се држат во посебни затворени кесиња. Најстрого се забранува да се употребуваат употребени или извалкани чаршави и пешкири.

Во сите простории од хигиенски причини подовите од дрво треба редовно да се чистат и мачкаат со паркетна маст или со соодветно масло за под, а тие од камен или од друг непропустлив материјал дневно по еднаш или според потребата повеќе пати да се бришат со мокра крпа.

Член 115

Рестораните, кафеаните и баровите мора да имаат соодветна гардероба. Другите угостителски објекти бездруго треба да имаат гардероба или во секоја просторија за гости мора да имаат соодветен број закачалки и стојки за чадори.

Во хотелите, пансионите, свратиштата и пренокиштата мора во собите и бањите да има соодветни закачалки, а во сите ресторани, гостилници и други угостителски стопански организации мора во нужникот да има куки за обесување на шапка или на делови од облекло.

Во секој нужник мора да има дезинфекционо средство, а пешкирот мора почесто дневно да се менува.

Секој угостителски објект бездруго треба да биде снабден со прирачна аптека.

Член 116

Секој угостителски објект мора да има лимени канти за отпадоци со капаци. Се забранува употреба на сандаци, картонски кутии и слично за споменатата цел.

Член 117

Стопанските згради и простории, како просториите за сместување на добиток, кокошарници, губришта и сл. мора да бидат доста оддалечени од просториите каде што се врши угостителска дејност за да бидат овие заштитени од неугодни мириси, врева и слично.

Член 118

Секој угостителски објект мора на видно место да истакне ценовник. Угостителските објекти за ноќевање мора да имаат истакнат ценовник во рецепцијата и во секоја соба.

На ценовникот од собата мора да биде назначено

- а) цената на собата;
- б) цената на употребата на бањата;
- в) цената на ложење, доколку не е опфатена во цената на собата;
- г) цената на услугата, која хотелот ја дава (пиење на долна облека, пеглање на облекло);
- д) сите евентуални погодности кои угостителскиот објект им ги дава на гостите при подолг престој;
- е) до кога е потребно да се откаже, а до кога да се испразни собата.
- е) објава на гостите, дека угостителскиот објект не одговара за кражба на предмети од вредност доколку не се предадени на чување кај управата на угостителскиот објект;
- ж) податоци за осигурување на гостите;

з) постапка со заборавените предмети на гостите
Во угостителските објекти што продаваат храна или пијалоци мора да има ценовник истакнат на видно место.

Член 119

Во сите угостителски објекти мора на гостите да им стои на расположение книга за забелешки.

IV. Посебни одредби

Член 120

Ако угостителскиот објект има бавча, парк, двор и слично мора тие да се одржуваат во ред и чистота така што да одговараат на основните барања на хигиената.

Исто така не смее, заради осигурување на мирното живеење на околните жители, да има музика без претходна дозвола на Секретаријатот за внатрешни работи и да се врши печење на кебапчиња и друго на скара без претходна дозвола од надлежниот орган на санитарната инспекција.

За рестораните во бавчите треба да се уреди потребен број нужници за жени, а посебно за мажи со писоар кои мора постојано да се држат во најголем ред и чистота и според потребата редовно да се дезинфицираат.

Губрето и другите отпадоци мора да се собираат во прописни канти покриени со лимен капак, кои треба дневно да се испразнуваат или да се однесуваат со кола на хигиенски начин.

V. Вршење надзор и казни одредби

Член 121

При неспазувањето на одредбите од овој Правилник ќе се применуваат одредбите на чл. 64 и 76 од Уредбата за угостителските претпријатија и дуќани и другите прописи што важат.

VI. Преодни и завршни одредби

Член 122

Просториите, уредите и опремата на постојните угостителски објекти во рок од 1 година треба да се сообразат со одредбите на овој Правилник.

Ако за сообразувањето со одредбите на овој Правилник е потребно изведување на работи за кои е потребно време подолго од една година, органот на управата надлежен за работите на угостителството на народниот одбор на општината на барање на угостителскиот објект може да го продолжи рокот за сообразување на уште една година.

Доколку поодделни угостителски објекти за сообразување со одредбите на овој Правилник треба да извршат работи кои не можат да се завршат ни за рок од 2 години, органот на управата надлежен за работите на угостителството на народниот одбор на околицата на нивно барање може да им одреди потребен рок за извршување на работите кој да не биде подолг од 4 години од денот на влегувањето во сила на овој Правилник.

Член 123

Доколку поодделни угостителски објекти од заворен тип за сообразување со одредбите на овој Правилник треба да извршат работи кои не можат да се завршат ни за рок од 4 години, органот на

управата надлежен за работите на угостителството на народниот одбор на општината на нивно барање може да им одреди потребен рок за извршување на работите.

Член 124

Ако зградата на постојниот угостителски објект се поправува или се преуредува во текот на рокот што е оставен за сообразување, поправката и преуредувањето мора да биде извршено сообразно со одредбите на овој Правилник.

Член 125

Овој Правилник влегува во сила од денот на неговото објавување во „Службен весник на Народна Република Македонија“.

Број 05-246/1

18 февруари 1958 година

Скопје

Секретар
за стоков промет
на Извршниот совет,
Морис Шапи, с. р.

62.

На основа чл. 79 од Уредбата за распределба на вкупниот приход на стопанските организации („Службен лист на ФНРЈ“, бр. 16/57), Секретаријатот за сообраќај на Извршниот совет на НР Македонија во согласност со сојузниот Државен секретаријат за работи на финансиите донесува

ПРАВИЛНИК ЗА СЛУЖБЕНОТО ОБЛЕКЛО И ОБУВКИ НА ИЗВРШНИОТ ПЕРСОНАЛ ВО ЈАВНИОТ ПАТНИЧКИ МЕЃУГРАДСКИ СООБРАЌАЈ СО МОТОРНИ ВОЗИЛА

Член 1

Извршниот персонал запослен во стопанските организации кои во рамките на својата дејност обавуваат превоз на патници со моторни возила во меѓуградскиот сообраќај на постојани или повремени (туристички) линии должен е за време на вршењето на службата да носи службено облекло и обувки пропишани со овој Правилник.

Член 2

Службено облекло им припаѓа на:

- шефовите на автобуските станици;
- отпремниците на возилата;
- контролорите;
- продавачите на билети на автобуските станици;
- гардероберите;
- возачите на моторните возила и нивните помошници; и
- кондуктерите.

Член 3

Службеното облекло задолжително го набавува стопанската организација, а трошоците на набавката ги товарат материјалните трошоци.

Службените обувки ги набавува извршниот персонал на свој трошок.

Член 4

Службеното облекло е зимско и летно.

Облеклото е снабдено со амблем со назив на претпријатието и ознаки.

Службените обувки се во црна боја високи или ниски.

Член 5

На персоналот од член 2 на овој Правилник службеното облекло му се дава на бесплатна употреба со определен рок на траење на облеклото.

По изминувањето на рокот на траењето службеното облекло преминува во сопственост на лицето кое го добило облеклото на бесплатна употреба.

Во случај на престанок на службата или добивање на звање кое неповлекува право на службено облекло, облеклото се враќа на претпријатието или откупува, доколку рокот на траењето не е изминал.

Одлуката за одобрување на откупувањето и цената на откупот на службеното облекло ја донесува управниот одбор на претпријатието на основа налаз и мнение на посебна комисија и предлог на директорот на претпријатието.

Во случај на престанок на службата поради смрт или пензионисање службеното облекло не се враќа на претпријатието. Во таков случај на облеклото мора да му се извадат амблемот и ознаките.

Член 6

Службеното облекло се состои од: зимска и летна капа, палто, зимско палто, пантолони, летна блуза, кошула и кравата.

Женскиот персонал, место капа носи бере, а место пантолони здолниште.

Член 7

1. Капата е округла со ненатегнато дно и со обруч ширина 3 см. Зимската капа е во сиво-маслинеста боја, а летната во бела боја. Обликот и кројот на капата е спрема скицата што ќе ја одреди Секретаријатот за сообраќај.

Берето е во сиво-маслинеста боја, од обичен крој, сошено од еден дел; горниот дел од берето е поширок од долниот за околу 45—50 мм.

2. Палтото е од волнена ткаенина во сиво-маслинеста боја. Палтото е од отворен крој со два изрежани цепа на преклоп.

3. Зимското палто е од подебела волнена ткаенина во сиво-маслинеста боја, со постава во сива боја, отворен крој и со два изрежани цепа, на преклоп. Одзад палтото има сполна ширина 8 см.

4. Пантолоните се рамни, од обичен крој со подвиткани ногавици во сиво-маслинеста боја, со два цепа од страна и еден цеп одзад, со преклоп кој се закопчува со копче. На предната десна страна има цепче за часовник кое се закопчува со копче.

Здолништето е од обичен крој, по должина 15 см. под колена.

5. Блузата е во сиво-маслинеста боја и отворен спортски крој со нашиени цепови. Се закопчува со три копчиња. Блузата е од рипс.

6. Кошулата е од платно во драп боја на крој „Монтгомери“.

7. Краватата е во зелена боја и се врзува по должина.

Член 8

Персоналот од член 2 на овој Правилник должен е на капата, над левиот џеп од палтото, зимското палто и летната блуза односно кошулата да го носи амблемот на својата стопанска организација.

Амблемот е по обликот и големината спрема скицата што ќе ја одреди Секретаријатот за сообраќај. Амблемот е изработен на подлога од камгари во темно-сиво-маслинеста боја. Крилата со 4 траки и 2 гуми во средина се од златно предиво или од метал во златна боја. На горниот дел од амблемот стои називот на претпријатието изработен од златно предиво или метал во златна боја. Амблемот на џепот е опкружен со трака од златно предиво или метал во златна боја.

Член 9

Шефовите на автобуските станици, отпремниците на возилата, контролорите и продавачите на билети, покрај амблемот, носат на реверите на палтото, зимското палто и блузата ознака по големина и облик што ќе ги одреди Секретаријатот за сообраќај. Ознаката е на подлога од камгари во темно-сиво-маслинеста боја и се состои од тркало и крило со 4 траки изработени од златно предиво или метал во златна боја.

Шефовите на автобуските станици и отпремниците на возилата покрај ознаката од претходниот став, на капата носат плетеница од златно предиво.

Член 10

На службеното облекло не смеат да се вршат никакви измени во обликот, изработката и бојата, како ни во амблемот и ознаката.

Службеното облекло на корисникот мора секогаш да биде чисто, уредно и прописно закопчано.

Во случај на неупотребливост на облеклото поради оштетување настанато на службената должност без кривица на корисникот, претпријатието е должно да му додели друго облекло или дел од облеклото кој е оштетен.

Одлука за доделување донесува управниот одбор на претпријатието на основа посебен комисијски налаз и предлог на директорот на претпријатието.

Доколку до такво оштетување или нестанок дојде вон службата, на корисникот не му се доделува друго облекло односно дел на облеклото, со тоа што корисникот ќе ја надомести цената на чинието на облеклото односно делот на облеклото.

Член 11

Срокот на траењето на облеклото е:

- за зимското палто на возачите и кондуктерите 5 години или 60 месеци;
- за зимското палто на останатиот персонал 8 години или 96 месеци;
- за зимската униформа 2 години или 24 мес.;
- за летната униформа 2 години или 24 месеци;
- за кошулата 1 година или 12 месеци;
- за краватата 2 години или 24 месеци.

Во срокот на траењето на службеното облекло не се смета времето проведено на болување или на неплатено отсуство подолго од три месеци.

Член 12

Стопанските организации од член 1 на овој Правилник се должни да водат точна евиденција на

сроковите на траењето на издаденото службено облекло и да вршат временски разграничувања на трошоците помеѓу претсметковните периоди за време на тие срокови.

Член 13

Стопанските организации од член 1 на овој Правилник се должни, во срок од 3 месеци од влегувањето во сила на овој Правилник да го униформираат својот персонал.

Член 14

Стопанската организација од член 1 од овој Правилник ќе се казни со парична казна од 5.000 до 10.000 динари за прекршок и тоа:

1. ако во пропишаниот срок не го униформира својот извршен персонал од член 2 на овој Правилник со службено облекло или редовно не го замени службеното облекло;

2. ако извршниот персонал го униформира со службено облекло кое не одговара на условите од овој Правилник или издаде службено облекло на лице кое не е опфатено со член 2 од овој Правилник.

Со парична казна до 5.000 динари за прекршок сторен од точка 1 или 2 на овој член ќе се казни и директорот или друго одговорно лице на стопанската организација.

Член 15

Со парична казна од 1.000 до 5.000 динари ќе се казни за прекршок лице од член 2 на овој Правилник и тоа:

1. ако пред одредениот рок го отуѓи или прекрои службеното облекло или истото намерно го оштети.

2. ако за време на работата не го носи или неуредно го носи службеното облекло.

Член 16

Овој Правилник влегува во сила од денот на објавувањето во „Службен весник на НРМ“.

Број 10/1

13 февруари 1958 година

Скопје

Го заменува Секретарот
за сообраќај
Секретар за индустрија
на Извршниот совет,
Благој Симеонов, с. р.

63.

Државниот секретаријат за внатрешни работи на Народна Република Македонија врз основа на чл. 13 буква Г од Законот за здруженијата, соборите и другите јавни собранија, по поднесената пријава за одобрување основањето и работата на Здружението на музичките педагози на Народна Република Македонија, донесе

РЕШЕНИЕ

**ЗА ОДОБРУВАЊЕ ОСНОВАЊЕТО И РАБОТАТА
НА ЗДРУЖЕНИЕТО НА МУЗИЧКИТЕ ПЕДАГОЗИ
НА НАРОДНА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА**

Се одобрува основањето и работата на Здружението на музичките педагози на Народна Република Македонија, со седиште во град Скопје, а со право на дејност на подрачјето на НР Македонија.

Број 24930
6 декември 1957 година
Скопје

Државен секретар
за внатрешни работи,
Мито Мицајков, с. р.

Огласен дел

РЕГИСТРАЦИИ НА ЗАНАЕТЧИСКИТЕ ДУКАНИ И РАБОТИЛНИЦИ

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Неготино, бр. 6567 од 26-VIII-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници под рег. бр. 76, занаетчискиот дуќан под фирма: Коларо-ковач Лазар Навев, со седиште во Неготино, ул. „Фемо Кулаков“. Предмет на работењето на дуќанот е: коларо-ковачки производи и услуги.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Лазар
Нацев. (271)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Чашка, бр. 3897/57 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 1, рег. бр. 2, занаетчискиот дуќан под фирма: Волновлачар Јордан Витомир Станоевиќ, со седиште во с. Чашка. Предмет на работењето на дуќанот е: волновлачарски услуги.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Јордан
Витомир Станоевиќ. (272)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Кавадарци, бр. 9149 од 28-VIII-1957 год. е запишан во регистарот на занает-чиските дуќани и работилници на страна 196, рес. бр. 196, занаетчискиот дуќан под фирма: Кројач Ване Герасимов Петрезанов, со седиште во Кавадарци, ул. „Илинденско“ бр. 54. Предмет на работењето на дуќанот е: шиене на алишта.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Ване Герасимов Петрезанов. (273)

На основа дозволата од НО на општината — Богданци, бр. 727 од 8-III-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 2, рег. бр. 10, занаетчискиот дуќан под фирма: Ковач Ефтим Василев Мишев, со седиште во с. Богданци. Предмет на работењето на дуќанот е: ковачки услуги.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Ефтим
Василев Минев. (274)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Дебар, бр. 5878 од 7-VI-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 340, рег. бр. 192, занаетчискиот дуќан под фирма: Молер Васил Данилов Стефановски, со седиште во Дебар. Предмет на работењето на дуќанот е: молерски услуги.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Васил
Данилов Стефановски. (275)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Дебар, бр. 542 од 18-IV-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 341, рег. бр. 193, занаетчискиот дуќан под фирма: Бербер Сали Оломани, со седиште во Дебар. Предмет на работењето на дуќанот е: берберски услуги.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Сали
Оломани. (276)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Битола, бр. 19986/57 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 819, рег. бр. 46, занаетчискиот дуќан под фирма: Леблебиџија Шабан Демир Шабан, со седиште во Битола, ул. „Булевард Први мај“ бр. 12. Предмет на работењето на дуќанот е: печење и продавање на леблебиџа.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Шабан
Демир Шабан. (277)

На основа дозволата од Народниот одбор на градската општина — Тетово, бр. 15220/1954 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 470, рет. бр. 470, занаетчискиот дуќан под фирма: Леблебиџија Зулбеари Садиков Вејбија, со седиште во Тетово, ул. „Страшо Пинџур“ бр. 75. Предмет на работењето на дуќанот е: печење и продавање на леблебија.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Зулбе-
ари Садиков Вејбија. (279)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Кавадарци, бр. 8114 од 14-IX-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчишките дуќани и работилници на страна 197, рег. бр. 197, занаетчишкиот дуќан под фирма: Варџија Трајо Митров Ристов, со седиште во с. Дреново — Кавадарци. Предмет на работењето на дуќанот е: печење и продавање на вар.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Трајо
Митров Ристов. (280)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Кочани, бр. 6471 од 17-IX-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 29, рег. бр. 29, занаетчискиот дуќан под фирма: Кујунџија Стојан Д. Богдановски, со седиште во Кочани. Предмет на работењето на дуќанот е: кујунџиски изработки и услуги.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Стојан
Д. Богдановски, (281)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Тетово, бр. 1245/1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 470, рег. бр. 470, занаетчискиот дуќан под фирма: Слаткарница „Опатија“ на Емурлаи Аметов Муадин, со седиште во Тетово, ул. „Маршал Тито“ бр. 35. Предмет на работењето на дуќанот е: изработка и продажба на слатки.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Емурлаи Аметов Муадин. (282)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Битола, бр. 15792/1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 820, рег. бр. 47, занаетчискиот дуќан под фирма: Кројач Вангел Николов Ризаноски, со седиште во Битола, ул. „15-ти мај“ бр. 8. Предмет на работењето на дуќанот е: шиене на алишта.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Вангел Николов Ризаноски. (283)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Берово, бр. 2326/57 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 35, рег. бр. 641, занаетчискиот дуќан под фирма: Колбасичарско-кебапчиска работилница на Александар Р. Матик, со седиште во Берово. Предмет на работењето на дуќанот е: правење и продажба на колбаси и кебапи.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Александар Р. Матик. (284)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Кочани, бр. 10211 од 2-X-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници под фирма: Волновлачар Тодорка Симеонова Деанова, со седиште во Кочани, ул. „Димитар Влахов“. Предмет на работењето на дуќанот е: волновлачарски услуги.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Тодорка Симеонова Деанова. (285)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Кочани, бр. 3675 од 1-VII-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници под фирма: Бравар Филип Арсов Стојанов, со седиште во Кочани. Предмет на работењето на дуќанот е: браварски услуги.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Филип Арсов Стојанов. (287)

На основа дозволата од Одделението за стопанство на НО на општината — „Идадија“ — Скопје, бр. 6839 од 4-X-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници под рег. бр. 26, занаетчискиот дуќан под фирма: Леблебиџија Раиф Тефик Алиевски, со седиште во Скопје, ул. „Никола Вапцаров“ бр. 33. Предмет на работењето на дуќанот е: печење и продавање на леблебија.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Раиф Тефик Алиевски. (288)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Прилеп, бр. 15023/1956 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 268, рег. бр. 268, занаетчискиот дуќан под фирма: Табак Милаи Јованов Андоноски, со седиште во Прилеп. Предмет на работењето на дуќанот е: обработка на кожи.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Милаи Јованов Андоноски. (289)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Прилеп, бр. 947 од 15-III-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 282, рег. бр. 282, занаетчискиот дуќан под фирма: Шивач Александар Панов Николоски, со седиште во Прилеп, ул. „Илинденска“ бр. 38. Предмет на работењето на дуќанот е: шиене на алишта.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Александар Панов Николоски. (290)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Прилеп, бр. 20687/1956 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 276, рег. бр. 276, занаетчискиот дуќан под фирма: Продавница за продажба на костење на Атанас Георгиев Тасевски, со седиште во Прилеп. Предмет на работењето на дуќанот е: продажба на варени и печени костени.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Атанас Георгиев Тасевски. (291)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Прилеп, бр. 2917 од 15-IV-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 284, рег. бр. 284, занаетчискиот дуќан под фирма: Клиничар Јашар Асанов Раимовски, со седиште во Прилеп, ул. „Републиканска“ бр. 85. Предмет на работењето на дуќанот е: изработка на клинџи за добиток.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Јашар Асанов Раимовски. (292)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Прилеп, бр. 5510 од 15-IV-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 285, рег. бр. 285, занаетчискиот дуќан под фирма: Леблебиџија Нафи Селим Идризи, со седиште во Прилеп, ул. „Гуро Ѓаковиќ“ бр. 17. Предмет на работењето на дуќанот е: печење и продавање на леблебија.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Нафи Селим Идризи. (293)

На основа дозволата од Советот за стопанство на НО на општината — Прилеп, бр. 5757 од 15-IV-1957 год. е запишан во регистарот на занаетчиските дуќани и работилници на страна 287, рег. бр. 287, занаетчискиот дуќан под фирма: Кондураџија Драган Ангелов Георгиевски, со седиште во Прилеп, ул. „Рампо Стојаноски“ бр. 23. Предмет на работењето на дуќанот е: кондураџиски изработки и услуги.

Фирмата ќе ја потпишува сопственикот Драган Ангелов Георгиевски. (294)

СООПШТЕНИЕ

СЕ ПЕЧАТИ во издание на „Службен весник на НРМ“ во вид на книга на формат $1/16$

*Збирка на републички прописи
за прекршоци*

— Со појасненија —

Збирката ја уредиле и коментирале Димитар Стојчев, претседател на Советот за прекршоци при Државниот секретаријат за внатрешни работи на НРМ и Мирослав Тодоровски, судија за прекршоци во Советот.

Оваа Збирка ги содржи сите републички прописи за прекршоци што се донесени и објавени од 1945 до крајот на 1957 година.

Се известуваат народните одбори на околиите и општините — судиите за прекршоци, секретаријатите за внатрешни работи, службениците на Народната милиција, инспекциските органи и сите други што се заинтересирани за оваа Збирка благовремено да ги достават своите порачки, бидејќи Збирката ќе биде отпечатена во ограничен број примероци.

Цена 320 динари (ориентациона).

Порачките ги прима Администрацијата на „Службен весник на НРМ“ Скопје, пошт. фах 51. Парите да се испраќаат на тек. сметка 802-Т-698 НБ — Скопје.

СОДРЖИНА

	Страна
61. Правилник за изградбата минимумот на уреди и опрема во угостителските претпријатија и дуќани — — — — —	153
62. Правилник за службеното облекло и обувки на извршниот персонал во јавниот патнички меѓуградски сообраќај со моторни возила	164
63. Решение за одобрување основањето и работата на Здружението на музичарите педагози на Народна Република Македонија —	165