



# СЛУЖБЕН ВЕСНИК

## НА СОЦИЈАЛИСТИЧКА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

„Службен весник на СРМ“ излегува по потреба. Ракописите не се враќаат. Огласи по тарифата.

Среда, 28 април 1971  
Скопје  
Број 15

Претплатата за 1971 година изнесува 100 динари. Овој број чини 2 динари. Жиро сметка бр. 401-1-16

76.

Врз основа на точка 2 од Одлуката за продолжувањето на важењето на Одлуката за задржувањето на цените на затеченото ниво за индустриските производи („Службен лист на СФРЈ“, бр. 16/71), Извршниот совет донесува

### ОДЛУКА

#### ЗА ОПРЕДЕЛУВАЊЕ ОРГАН ЗА ДАВАЊЕ СОГЛАСНОСТ ЗА МЕНУВАЊЕ НА ЦЕНИ ЗА ТУЛИ, КЕРАМИДИ, ВАР, ЧАКАЛ, КАМЕН, ПЕСОК И БЕТОНСКИ ЕЛЕМЕНТИ

1. Се определува Републичкиот завод за цени да дава согласност за менување на цени за тули, керамиди, вар, чакал, камен, песок и бетонски елементи.

2. Оваа одлука влегува во сила наредниот ден по објавувањето во „Службен весник на Социјалистичка Република Македонија“.

Бр. 12-948/1  
20. IV. 1971 година  
Скопје

Претседател  
на Извршниот совет,  
д-р **Ксенте Богоев**, с. р.

77.

Врз основа на член 38 од Законот за шумите („Службен весник на СРМ“ бр. 27/68), републичкиот секретар за земјоделство и шумарство донесува

### ПРАВИЛНИК ЗА ИЗРАБОТКА НА ШУМСКОСТОПАНСКИ ОСНОВИ И ПРОГРАМИ ЗА УНАПРЕДУВАЊЕ НА ШУМИТЕ И ЗА ЕВИДЕНТИРАЊЕ НА ИЗВРШЕНИТЕ РАБОТИ ВО ШУМИТЕ

#### Член 1

Изработка на шумскостопански основи и програми за унапредување на шумите, како и евидентирање на извршените работи во шумите се вршат врз основа на одредбите од Основниот закон за шумите, Законот за шумите и овој правилник.

Одредбите од овој правилник не се однесуваат за шумите наменети за војни потреби.

#### I. — ШУМСКОСТОПАНСКА ОСНОВА

##### Член 2

Шумскостопанска основа се состои од описен дел, табеларен дел и карти.

Шумскостопанската основа се изработува врз основа на податоци прибрани во годината што ѝ претходи на почетната година од периодот за кој се донесува.

##### Член 3

Описниот дел на шумскостопанската основа содржи приказ на природните, економските и другите услови специфични за шумата, а особено:

- поседовната состојба на шумите;
- едафоеколошките услови (климатски, геолошки и педолошки);
- состојбата на шумите;
- анализа на стопанисувањето со шумите во минатото;
- цели на идното стопанисување со шумата со план за стопанисување;

- економско-финансиска основа; и
- опис на работите извршени при прибирање податоци (геодетски и таксациони) за изработка на шумскостопанската основа.

#### Член 4

Табеларниот дел на шумскостопанската основа содржи детални податоци за состојбата на шумите (површини, опис на насадите и нивната вредност), преглед на шумите кои се сметаат за загорени од пожар, како и податоци за видот и обемот на работите на одгледување и искористување на шумите за период на важењето на шумскостопанската основа.

Податоците од претходниот став се внесуваат во посебни обрасци кои се составен дел на овој правилник.

#### Член 5

Шумскостопанската основа ги содржи следните карти:

1. Основна, во размер 1:5.000 или 1:10.000. Во оваа карта се вцртани границите на стопанската единица, стопанските класи, одделите и пододделите со нивните ознаки, сообраќајници, речни токови, поважни извори и просеки;
2. карта на насадите и на стопанските класи (прегледна), во размер 1:25.000;
3. стопанска, во размер 1:25.000;
4. топографска, во размер 1:25.000 или 1:50.000. Во оваа карта се вцртани границите на стопанската единица, стопанските класи, одделите и пододделите со нивните ознаки;
5. фитоценолошка, во размер 1:50.000 или 1:100.000.
6. педолошка прегледна во размер 1:50.000 или 1:100.000.

Освен картите од претходниот став, можат да се изработуваат и други карти според потреба (геолошка, петрографска, карта на постојните и планираните сообраќајници и други), во размер 1:25.000 — 1:100.000.

Картите од претходниот став се изработуваат според посебни прописи (ЈУС), доколку се донесени.

#### Член 6

За изработка на шумскостопанската основа се вршат следните припремни работи:

— прибирање и средување документација за шумите (поседовни и управни акти, дотогашни шумскостопански основи, податоци и искуства во стопанисувањето со шумите во минатото, пред се за последните 10 години, шумски карти и помошни средства за нивна изработка, податоци за историјата, географијата, екологијата и стопанските услови на шумите и др.);

- утврдување на шумите и шумското земјиште;
- согледување на поседовната состојба на шумите;
- проверување на податоците на катастарот на шумите и ускладување со вистинската состојба;
- утврдување на шуми загорени од пожар;
- одредување на семенски насади.

## Член 7

Во шумскостопанската основа површината се евидентира на шумска и нешумска.

Шумската површина се издвојува на површина обрасната и необрасната со шума.

Во шумска површина што не е обрасната со шума се сметаат шумски просеки, просеки под далноводи, шумски стоваришта, патишта, водотоци, шумски расадници и други површини кои не се обраснати со шумски дрва, а се наоѓаат во склопот на шумата.

## Член 8

Заради порационално организирање на стопанисувањето со шумите како и заради контрола на стопанисувањето, шумската површина се дели на шумскостопански единици, оддели и пододдели.

Шумскостопанска единица, во смисла на овој правилник, е дел од шума кој претставува територијална целина со исти економски и природни услови, чија големина во зависност од природните услови и интензитетот на стопанисувањето се движи помеѓу 2.000 и 5.000 хектари.

## Член 9

Одделот е основна и трајна единица во внатрешната подела на шумскостопанската единица.

Границите на одделите одат по вододелници, водотоци, комуникации или просеки, а нивната големина во зависност од стопанското значење, условите на теренот и интензитетот на стопанисувањето, се движи помеѓу 50 и 100 хектари.

## Член 10

Пододдел е дел на оддел и се утврдува заради разликите во месторастењето или заради разликите во структурните елементи на насадите.

Утврдените пододдели заради разликите во месторастењето се од траен, а заради разликите во структурните елементи од привремен карактер.

Најмала површина на пододдел во едновозрасните шуми изнесува 1,0 хектар, а во разновозрасните шуми 5,0 хектари.

Шумите и шумското земјиште на кои постои право на сопственост се регистрираат како посебни пододдели.

## Член 11

Ако со насадите мора да се стопанисува на различни начини тогаш, според формата на одгледувањето, начинот на сечата, големината на опходњата и опходницата, видот на дрвата, намената, целта на стопанисувањето и слично, тие се групираат во стопански класи.

## Член 12

Граничната линија на шумскостопанската единица и одделите видно се одбележуваат долж границата со трајни гранични знаци според посебни прописи (ЈУС).

## Член 13

Границите и површината на шумскостопанските единици, одделите и пододделите се утврдуваат со премер, на основа податоци од катастар, преку планиметрирање од генералштабна карта, односно со утврдување во контактни копии на аерофотограметриски снимци и се внесуваат во карта.

Границите и површините на шумите на кои постои право на сопственост, се утврдуваат врз основа на катастарска карта, и другите податоци од катастарот.

Површината на шумскостопанска единица се споредува со површините во катастарот. До колку се утврдат поголеми разлики измерената површина се проверува и евентуалната разлика се објаснува.

## 1. Опис на состојбата на шумите

## Член 14

Описот на состојбата на шумите опфаќа опис на месторастењето и на насадите, утврдување на дрвната маса, прирастот и вредноста на насадите, како и опис на основните средства кои се трајно сврзани за шумите.

## а) Опис на месторастењето

## Член 15

Описот на месторастењето се врши за оддели односно пододдели.

Месторастењето, се опишува со наведување на шумско-вегетацискиот тип и со наведување податоци за особеностите на месторастењето (надморска височина, изложеност, наклон, рељеф, насока и јачина на ветрови, геолошка подлога, тип и главни својства на земјиштето, бонитетот, плодноста и други карактеристики).

## б) Опис на насадите

## Член 16

Описот на насадите содржи податоци за фитоденозите, за формата на одгледувањето, составот, склопот, обрастот, височините, бонитетот, возраста, здравната состојба, квалитетот, дрвната маса и прирастот, како и податоци за состојбата и видот на подмладокот.

Според степенот на очуваноста насадите се разврстуваат на очувани шуми, деградирани шуми и дробаци (шикари). Според формата на одгледувањето се разврстуваат на високостеблени (пребирни, групимично разновозрасни и едновозрасни), средностеблени и нискостеблени шуми, а според составот на дрвните видови на чисти (главниот дрвен вид е застапен со 0,9% и повеќе во дрвната маса на насадот) и мешовити насади (главниот дрвен вид е застапен до 0,9%).

## в) Утврдување на дрвната маса

## Член 17

Дрвната маса на насадите ја сочинува масата на сите стебла со дијаметар на градна височина поголем од одредената таксациона граница.

Таксационата граница од претходниот став кај високостеблените и средностеблените шуми изнесува 10 см., а кај нискостеблените 2,5 см.

## Член 18

Дрвната маса се утврдува по оддели односно пододдели и тоа со потполно мерење, по методот на пробни површини, приносно приходни таблица, или со окуларна оценка, а во зависност од стопанското значење, формата, составот и состојбата на насадот.

Во едновозрасни високостеблени шуми, утврдувањето на дрвната маса на насадите од последната и претпоследната класа по возраст, за кои е предвидена сеча, се врши со потполно мерење или по методот на пробни површини. Во насадите на претпоследната класа по возраст, што не се предвидени за сеча, и помладите насади дрвната маса се утврдува по приносно-приходни таблица.

Во преборни, групимично разноврсни и средностеблени насади, дрвната маса се утврдува по методот на пробни површини.

Во нискостеблените шуми дрвната маса се утврдува на основа податоци од поранешни сечи или со соодветни приносно-приходни таблица.

Кај заштитните шуми и дробаците (шикарите), дрвната маса се оценува.

Дрвната маса може да се утврдува и со други методи до колку се попрецизни.

## Член 19

Кога дрвната маса на насадот се утврдува по пат на пробни површини, големината на тие површини во однос на вкупната површина на насадот изнесува:

— од 5—10% кај пребирни шуми или разни нееднолични форми на високостеблени шуми со оплодна сеча и долг обновителен период;

— од 3—5% кај едновозрасните насади.

Пробните површини мораат да одговараат на разновидноста на насадот.

**Член 20**

Дрвната маса се утврдува одделно за секој вид на дрво и се искажува во цели кубни метри.

Дрвната маса на видови дрва, која во вкупната дрвна маса на насадот е застапена помалку од 10%, може да се утврди заедно со дрвната маса со сродните видови дрва.

Дрвната маса се искажува по степени по дебелина или класи по дебелина.

Кога дрвната маса се искажува по степени по дебелина, градните дијаметри се групираат во степени од по 5 см., а средините на степените се 2,5; 7,5; 12,5; 17,5 итн.

Кога дрвната маса се искажува по класи по дебелина градните дијаметри се групираат по следните класи:

I класа по дебелина — до 10 см. (само за ниско-стеблените шуми);

II класа по дебелина — од 11 до 20 см.;

III класа по дебелина — од 21 до 30 см.;

IV класа по дебелина — од 31 до 40 см.;

V класа по дебелина — од 41 до 50 см.;

VI класа по дебелина — од 51 до 60 см.;

VII класа по дебелина — од 61 до 70 см.;

VIII класа по дебелина — над 71 см.

Дрвната маса на насадите се одредува по правило со помош на локални или општи масови табелици.

**г) Утврдување на прирастот****Член 21**

Текуштиот прираст на дрвната маса се утврдува по оддели и пододдели и по дрвни видови и тоа:

— во шуми каде дрвната маса е утврдена со потполно мерење — со помош на контролен метод;

— во шуми каде дрвната маса е утврдена по методот на пробни површини — со еден од методите за дупење на стеблата (методот на прирастот по дебелина, метод на времето на применување и задржување и метод на процентот на прирастот по дрвна маса);

— во шуми каде дрвната маса е утврдена со оценување прирастот се утврдува со оценување.

**д) Утврдување вредноста на насадите****Член 22**

Вредноста на насадите се утврдува според посебните прописи.

**ѓ) Опис на основните средства****Член 23**

Сообраќајниците и другите објекти трајно сврзани за шумата во време на изработка на шумско-стопанската основа се разврстуваат според статистичката номенклатура и показатели.

Врз основа на пописот на сообраќајниците се утврдува отвореноста на шумите и густината на мрежата на сообраќајници на стопанската единица за која се изработува шумскостопанската основа.

**2. Анализа за стопанисување со шумите во минатото****Член 24**

Анализата за стопанисување со шумите во минатото се изработува врз основа на податоци за досегашното стопанисување со шумите и податоци за сегашната состојба на шумите.

Во анализата од претходниот став се оценува целокупното стопанисување, а посебно за последните 10 години, опфаќајќи особено:

— движење на шумскиот фонд по обем и структура на дрвната маса (по класи по дебелина односно, по класи по возраст), одделно по дрвни видови и начин на стопанисување;

— движење на прирастот на шумите, особено кај стопанисувањето по контролниот метод;

— квалитетен развој на насадите;

— биланс на извршените работи во шумите за обнова, одгледување, мелиорација, заштита и искористување (дрво и други шумски производи — семе, лековити растенија, смола, мов и друго);

— биланс за изградбата и одржувањето на шумските сообраќајници и утврдување отвореноста на шумата и густината на мрежата на сообраќајниците;

— биланс на изградбата и одржувањето на останатите објекти врзани за шумата (управни, станбени, стопански и други згради);

— преглед на средствата потрошени за обнова, одгледување, мелиорација, заштита, градежи и други работи во шумите;

— влијание на извршените работи и спроведените мерки во стопанисувањето со шумите на земјиштето и развитокот на насадите;

— општа и посебна проблематика во стопанисувањето со шумите;

— оценка на резултатите од извршените работи во стопанисувањето со шумите, особено на правилноста на порано одредените цели на стопанисување, вид и обем на работите, мерките и методите за постигнување на тие цели (начин на стопанисување, опходња, опходница, стопански класи, избор на видови дрвја и друго).

Оценката на податоците од претходниот став мора да биде документирана со бројчани показатели.

**3. Цели на идно стопанисување со шумата со план на стопанисување****Член 25**

Врз основа на утврдената состојба на шумите, анализата на стопанисувањето со шумата во минатото и намената на која шумата треба да ѝ служи се определуваат следните цели на стопанисувањето:

— биолошки, кои треба да обезбедат трајно позголемување на прирастот и приносот на шумите, постигнување за најкусо можно време нормална структура по класи по возраст и класи по дебелина, вредност и вид на дрва со користење на дадените еколошки услови за остварување најголемо производство на дрвна маса, да одредат вид и број на дивеч заради воспоставување рамнотежа помеѓу дивечот и видот и обемот на работите и мерките и методите за постигнување одредени цели за стопанисување со шумите;

— технички, со кои треба да се обезбеди остварување на биолошките цели за стопанисување со шумите (шумски сообраќајници и останати градежни објекти, опрема, кадри и нивна специјализација и слично);

— производни, кои треба да ги утврдат можностите за производство на шумски производи (кои и колку) за подмирување потребите на индустријата за примарна преработка на дрво и другите потрошувачи;

— општекорисни, со кои треба да се обезбедува трајно одржување и подобрување на заштитните и останатите функции на шумата (заштита на земјиштето од ерозија, режим на водите, клима, заштита на природата, туризам и др.).

Целите се утврдуваат според начелата на биолошки и технички приоритет, а во склад со економските можности.

**Член 26**

Планот за стопанисување со шумите се состои од план за одгледување на шумите, план за користење на шумите и план за изградба и одржување на шумски сообраќајници и други градежни објекти.

## Член 27

Со планот за одгледување на шумите се определува местото, видот и обемот на работите за одгледување на шумите и тоа:

1. Одржување на шумите (нега на подмладок, чистење на честари, чистење на гранки, прореди, огради, одводни канали, заштита од добиток и дивеч, заштита од штетни инсекти и габни заболувања, заштита од временски непогоди и пожари, чување и сл.).

2. Обнова на шумите (припрема на земјиште, сеене, подсејување, пополнување со садници на слабо подмладени површини, пошумување на редовни сечишта и чистини, пополнување и сл.).

3. Реконструкција на шумите (преведување на шуми од пониска во повисока форма на стопанисување, замена на дрвни видови, внесување на иглолисни дрвни видови, мелиорација на деградирани шуми и шикари, конверзија на деградирани шуми и шикари и сл.).

4. Подигање на нови шуми и насади (подигање плантажи и интензивни шумски насади, заштитни појаси и дрвореди, пошумување на голини и сл.).

5. Производство на шумско семе и саден материјал (количина и вид на семе и од кои насади, вид и количина на саден материјал со начин на произведување и сл.).

Проредите од точка 1 на претходниот став се планираат со периодичитет и соодветен интензитет и тоа за високите и средните шуми максимум за период од 20 години, а за ниските максимум 10 години.

Обемот на работите на пополнување насади, култури и подмладок и на внесување иглолисни дрвни видови во шумите, се искажува во вкупна и редуцирана површина во хектари.

Во описниот дел на планот за одгледување на шумите се дава образложение за планираните работи на одгледување на шумите со вкупни и просечни годишни трошоци, упатство за спроведување и предлози за рационализација на тие работи.

## Член 28

Планот за користење на шумите се состои од план за сеча на шумите (главен и претходен принос), и план за користење на другите шумски производи.

## Член 29

Во планот за сеча на шумите се определува обемот на сеча на шумите (етатот) како и местото и начинот на неговото реализирање.

Етатот се определува по периодот за кој што се изработува шумскостопанската основа, а за разновозрасните шуми ориентационо и за идните 10 години и тоа според еден од следните методи:

1. Во нискостеблените шуми — по методот на геометриска подела на површината на годишни сечишта.

2. Во високостеблените разновозрасни шуми со период на обновување до 20 години и во шумите на меки лисјари;

- методот на класите по возраст;
- методот умерено стопанисување по насади;
- методот на „Хуфнагел“;
- методот на „Мелард“.

3. Во високостеблените разновозрасни шуми со период на обновување преку 20 години:

- комбинираниот метод;
- методот на „Кнухел“.

4. Во пребирните шуми:

- контролниот метод и неговите варијанти;
- методот на зафаќање со сеча во одделни класи по дебелина; и
- методот на „Кнухел“.

Етатот се искажува по дрвни видови и сортименти. Сортиментите се одредуваат по една од научно признатите методи.

## Член 30

Етатот се дели на редовен и вонреден принос. Редовниот принос кај разновозрасните насади се дели на главен и претходен.

Како главен принос се смета и дрвната маса добиена со реконструкција и конверзија на ниските шуми, како и со ресуреција на шикарите.

Претходниот принос (прореди) се утврдува по површина и дрвна маса според поставените цели за нега на шумите. Приносот по површина е задолжителен, а по дрвна маса е ориентационо и не смее да надмине 20% од вкупната дрвна маса по 1 хектар.

Во описниот дел на планот за сеча на шумите се утврдува времето за сеча на шумите, начинот на одбирање на стеблата за сеча, вкупните и просечните годишни трошоци за производството, се дава упатство за реализација на етатот и за спроведување на проредите (вид, обем и интензитет на сеча), начин на спроведување на проредите, опходница кај пребирните и групимично разноврсните насади, опходња кај разновозрасните насади, редослед на сечите во насадите загроени од ветер, мерки за чување на земјиштето и подмладокот при сечите, изработка и транспорт на шумските сортименти, предлог за рационализација на работите и друго.

## Член 31

Опходњата за разновозрасните високостеблените шуми изнесува:

за дабови	до 140 години
за бука	до 120 години
за костен	до 60 години
за останати тврди лисјари	до 100 години
за домашна топола и врба	до 30 години
за евла и липа	до 60 години
за ела и смрча	до 80 години
за бел, црн и други борови	до 100 години
за плантажи и интензивни култури од меки лисјари	до 25 години.

Опходњата за нискостеблените шуми изнесува:

за дабови	до 50 години
за бука и габер	до 40 години
за багрем	до 30 години
за меки лисјари	до 20 години.

Дијаметарот на сечната зрелост во пребирни шуми изнесува:

за бука	до 50 см.
за ела и смрча	до 70 см.

Од опходњата и дијаметарот на сечната зрелост од став 1, 2 и 3 од овој член може да се отстапи ако тоа се однесува за шуми прогласени за заштитни шуми и за шуми со посебна намена.

## Член 32

Со планот за користење на други шумски производи (лековити растенија, шумски плодови и семе, пасење, смоларење и др.), се определува местото, видот, обемот и начинот за користење на тие производи.

За шумите во кои се предвидува смоларење се изработува план за смоларење кој особено содржи преглед на насадите кој доаѓаат во предвид за смоларење, метод на смоларење, преглед на насадите кои доаѓаат на ред за сеча во рокот на нормално траење на смоларењето, како и начинот на дознака (одбирање и одбележување) на стебла за смоларење, при што ќе се води сметка за условите за одгледување на насадите.

Планот од став 1 на овој член се изработува само на оние производи чие користење според оцената на работната организација има поголемо економско значење.

Во описниот дел на планот за користење на другите шумски производи се дава образложение за планираниот обем за користење на другите шум-

ски производи со вкупни просечни годишни приходи и трошоци, како и упатства за начинот на користењето на тие производи.

#### Член 33

Со планот за изградба и одржување на шумски сообраќајници и други градежни објекти се определува изградбата на нови и одржувањето на постојните шумски сообраќајници и други градежни објекти, кои условуваат извршување на планираните работи во стопанисувањето со шумите.

Со планот од претходниот став особено се определува:

— видот, бројот, должината во километри, широчината во метри и трошоците за изградба на новите шумски сообраќајници;

— видот, должината во километри и трошоците за одржување на постојните шумски сообраќајници;

— видот, бројот, градежната површина и трошоците за градба на нови градежни објекти (управни згради, манипулативни, работнички, стопански и други), и

— видот, бројот и трошоците за одржување на постојните градежни објекти.

Со планот се утврдува и редоследот на изградбата односно одржувањето, според приоритетот и рентабилноста на влагањата.

Во описниот дел на планот за изградба и одржување на шумски сообраќајници и други градежни објекти се дава образложение за планираната изградба на нови шумски сообраќајници и други градежни објекти, како и одржување на постојните, со вкупни просечни годишни трошоци и отвореност на шумите и густина на мрежата на сообраќајници во однос на состојбата во време на изработката на шумскостопанската основа.

### 4. Економско-финансиска основа

#### Член 34

Со економско-финансиската основа се ускладува обемот на работите и средствата за извршување на истите и се даваат предлози за рационализација на шумското производство.

Во економско-финансиската основа одделно се прикажува видот и обемот на работите кои ќе се извршат со средства што ќе се формираат од шумите за кои се изработува шумскостопанската основа, како и нивниот износ, а одделно видот и обемот на работите кои ќе се извршат од други средства.

### II. — ПРОГРАМА ЗА УНАПРЕДУВАЊЕ НА ШУМИ

#### Член 35

Програма за унапредување на шумите се изработува според соодветните одредби од претходната глава на овој правилник, доколку со оваа глава не е поинаку определено.

#### Член 36

Програмата за унапредување на шумите се состои од:

— опис на општите карактеристики на шума-та за нејзините природни, економски и други специфични услови (површина и граници, поседовна состојба, климатски, геолошки, педолошки и шумско вегетациjsки услови и општ опис на состојбата на шумите);

— анализа на стопанисувањето во минатото;

— цели за идно стопанисување со план за мелиорација на шумите;

— пресметка на трошоците за предвидените мелиоративни мерки со образложение за оправданоста на влагањата;

— карти.

#### Член 37

Површините на деградирани шуми и шикари се делат на шумскостопански единици, оддели и пододдели.

Во шумите на кои постои право на сопственост, парцелите на одделни сопственици претставуваат пододдели.

Површината на шумскостопанските единици, одделите и пододделите се утврдува врз основа на податоци од катастар, преку планиметрирање од генералштабна карта, односно со утврдување од контактни копии на аерофотограметриски снимци и внесување во карти со соодветни размери.

#### Член 38

Општиот опис на состојбата на шумите опфаќа опис на месторастењето, насадите, дрвната маса, прирастот, како и опис на основните средства трајно сврзани за шумите.

#### Член 39

Дрвната маса и прирастот се утврдува по еден од признатите методи.

#### Член 40

Планот за мелиорација на шумите ги опфаќа мерките и методите кои се користат за извршување на мелиорациите со упатство за нивно применување.

#### Член 41

Пресметката на мелиоративните мерки содржи трошоци за извршување на предвидените работи за мелиорација на деградирани шуми и шикари со калкулации на трошоците за одделни поважни видови на работи (пошумување, конверзии и сл.).

Во образложението за оправданоста на влагањата се искажува економската и општествената корист од мелиоративните мерки (производство на дрвна маса, заштита од ерозија и порои на земјиштето и разни објекти, регулирање режимот на водите, подобрување климатските услови и сл.).

#### Член 42

Детални податоци за површините, описот на насадите, видот и обемот на мелиоративните мерки што ќе се извршат во периодот на важењето на програмата се искажуваат во соодветните обрасци предвидени во член 4 од овој правилник.

#### Член 43

Програмата за унапредување на шумите ги содржи следните карти:

— прегледна карта за степенот на деградацијата на шумите и месторастењето на објектот, во размер 1 : 25.000;

— прегледна карта за предвидените мелиоративни мерки, во размер 1 : 25.000.

### III. — ЕВИДЕНТИРАЊЕ НА ИЗВРШЕНИТЕ РАБОТИ ВО ШУМИТЕ

#### Член 44

Извршените работи во шумите се евидентираат секогодишно по оддели и пододдели, во обрасци кои се составен дел на овој правилник.

Во евиденцијата се внесуваат проверени податоци за обновата на шумите, шумскоодгледувачките и мелиоративните мерки, заштитата на шумите, извршените сечи и искористувањето на други шумски производи.

Во текот на годината, евидентирањето на работите се врши на посебни картони, а на крајот на годината податоците во картоните се сумираат и во рокот определен со Законот за шумите, се внесуваат во обрасците од став 1 на овој член.











78.

Врз основа на член 64 став 1 од Законот за угостителската дејност на граѓаните и за минималните технички услови на угостителските објекти („Службен весник на СРМ“ бр. 21/69). Комитетот за туризам и угостителство на СРМ донесува

## П РА В И Л Н И К ЗА МИНИМАЛНИТЕ ТЕХНИЧКИ УСЛОВИ ЗА ИЗГРАДБАТА, УРЕДУВАЊЕТО И ОПРЕМУВАЊЕТО НА УГОСТИТЕЛСКИТЕ ОБЈЕКТИ

### I — ОПШТИ ОДРЕДБИ

#### Член 1

Изградбата, уредувањето и опремувањето на угостителските објекти се врши врз основа на Законот за угостителската дејност на граѓаните и за минималните технички услови на угостителските објекти и овој правилник.

#### Член 2

Како угостителски објекти за сместување, во смисла на овој правилник, се сметаат: хотели, пансиони, туристички населби, мотели, преноќишта и свратишта (анови).

Како угостителски објекти за исхрана, во смисла на овој правилник, се сметаат: ресторани, ресторан-бавчи, експрес ресторани, ресторани за самопослужување, млечни ресторани, гостилници, народни куќи, крчми, бифиња и Кебапчилници.

Како угостителски објекти за разонода, во смисла на овој правилник, се сметат: кафеани, барови, кабарери и чајдилници.

### II — ОПШТИ МИНИМАЛНИ УСЛОВИ

#### Член 3

Електрично осветление мора да биде воведено во сите простории на угостителскиот објект.

#### Член 4

Угостителските објекти за сместување мораат да ја имаат фирмата осветлена цела ноќ, а рестораните, кафеаните, баровите и кабарината само додека работат.

#### Член 5

Во сите простории на угостителските објекти, во кои се задржуваат гостите, мора да биде спроведено затоплување и проветрување.

Угостителските објекти кои работат само преку летото не мораат да имаат затоплување.

#### Член 6

Приборот за јадење и пиене и чаршавите за масите во време кога не се во употреба, мораат да бидат сместени во затворени долапи.

Во угостителските објекти за самопослужување, услужувањето мора да биде така организирано да оневозможува фаќање на друго јадење и прибор освен тоа што се зема.

#### Член 7

Во угостителските објекти WC не смее да има влез непосредно од просториите за послужување на гостите, за приготвување или чување на прехранбени артикли, односно пијалоци, како и од просториите каде што се мијат садовите или приборот што се употребува за приготвување и услужување на храна. Тој мора да биде на измивање со вода, подот да биде од водонепропустлив материјал, сидовите до висина од 1,5 метри мораат да бидат обложени со керамички плочки или сличен материјал. Прозорците мораат да бидат од непроѕирно стакло или бојадисани. Вратите на WC не смејат да бидат застаклени,

Во објектите со повеќе од 10 работници во една смена мора да постои одделен WC за персоналот кој мора да биде така сместен, при што да обезбедува пристап на работниците од работното место без минување низ просториите и ходниците предвидени за гостите.

WC мора да има на погодно место закачалка за облека и тоалетна хартија.

Под група WC се подразбира еден WC за мажи и еден за жени, секој со посебен предпростор. Во секој предпростор мора да има миалник, огледало и крпа или друго средство за бришење на раце. WC за мажи мора да има и писуар. Разделниот сид помеѓу нив мора да биде до таванот. Во угостителските објекти во еден санитарен јазел со 6 и повеќе WC места мораат да имаат посебен простор за чистачка во склопот на WC.

### III — ПОСЕБНИ МИНИМАЛНИ УСЛОВИ

#### а) Заеднички минимални услови за одделни видови објекти

##### За објекти за сместување

#### Член 8

Објектите за сместување, освен депандансите мораат да имаат служба за прием на гости и повикувачки уред на влезот.

#### Член 9

Собите што се издаваат на гостите мораат да имаат најмалку еден прозорец кој дава директна светлина и овозможува проветрување на собата.

Прозорците мораат да имаат непроѕирни пердиња или слично.

Влезната врата на собите не смее да биде застаклена.

#### Член 10

Во хотелите и мотелите собите можат да бидат еднокреветни и двокреветни, а во останатите објекти за сместување можат да бидат и трокреветни.

Во собите мора да биде воведена ладна и топла текушта вода.

#### Член 11

Прозорците на собите не смеат да гледаат во ходници или во други внатрешни простории на зградата, нити во затворени дворишта со површина помала од 20 м<sup>2</sup>.

Во собите мора да биде воведено електрично осветление и кај миалникот. 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 ноќна ламба.

Во местата каде што нема електрично осветление преку цела ноќ, на ноќното долапче покрај секој кревет мора да има свеќа и кибрит или друга погодна светилка.

Во собите кои немаат телефон поврзан со внатрешна централа мора да биде воведен сигнален уред за повикување на послугата.

#### Член 12

Секоја соба мора да има најмалку комплетно легло со ноќно долапче или соодветна полица, килимче пред креветот, маса, масичка или соодветна полица за куфери, шифоньер за облекло, миалник со текушта вода и огледало, кошница за отпадоци и онолку столици, пепелници и чаши колку што има легла во собата.

Намештајот во собите мора да биде еднообразен.

Доколку подот во собите е сосема покриен со килим, не мора да има одделно килимче пред креветот.

Покрај миалникот на соодветно место мора да има полица за прибор за миене, приклучок за електричен апарат и држач за крпа за лице.

#### Член 13

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

Подовите во ходниците и на скалите треба да бидат така опремени што да осигуруваат тишина.

Ходниците и скалите за гостите не смеат да бидат потесни од 1,20 метри.

#### Член 14

Објектите за сместување во кои не постојат бањи во собите, мора да имаат една заедничка бања и тоа на секои 10 соби по една.

Бањата треба да има када или туш, со топла и ладна вода, миалник, огледало, закачалка за облекло и стол или клупа. Пред кадата во бањата треба да биде поставена подлошка.

Палењето и гаснењето на светлото во бањата мора да биде надвор од бањата.

Во бањата мора да има сигнален уред за повикување на послугата кој да може да се активира и од кадата.

#### Член 15

Во објектите за сместување во кои не постои WC во собите мора да се уреди една група на WC на секои 10 соби.

#### Член 16

Постелите во собите мораат потполно да го покриваат матраот од сите страни. Покривките (кебињата и јорганите) мораат да имаат навлаки. Навлаките и пешкирите мораат да се менуваат при секоја промена на гостинот, а во случај на негов подолг престој навлаките да се менуваат најмалку на секои седум дена, а пешкирите на секои три дена.

#### За објекти за исхрана и разонода

#### Член 17

Во просторијата за послужување на гости (трпезаријата) мора да биде обезбеден простор од 4,80 м<sup>2</sup> за една маса со 4 столици.

Намештајот во трпезаријата мора да биде еднообразен. Масите мораат да имаат горна плоча без пукнатини и да бидат покриени со чисти чаршафи.

Подот во трпезаријата мора да биде од материјал што лесно се чисти.

Трпезаријата мора да има висина најмалку 3 метри доколку не е спроведен некој од системите на вентилација.

#### Член 18

Работната просторија за приготвување на храна (кујната) по својата големина мора да одговара на големината на капацитетот на трпезаријата.

Во кујната мора да има уред за прочистување на воздухот, одводување на пареата и ладилник со запремина која одговара на капацитетот на кујната.

Сидовите на кујната и другите простории за приготвување на јадења и за миене на садови до висина најмалку од 1,80 м. од подот мора да бидат обложени со керамички плочки или со соодветен материјал, односно бојадисани со мрсна боја.

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

Кујната мора да има полица и долапи за хигиенско чување на садовите и приборот за работа.

На секое работно место во кујната мора да има обезбедено осветление.

Во кујна со под од камен, бетон и сл. на работните места мора да има подлошка од дрво или сличен материјал.

#### Член 19

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

#### Член 20

Кујната мора да има топла и ладна текушта вода.

#### Член 21

Миалниците за садови и прибор мора да бидат така уредени да се овозможи одделно ракувањето со нечисти и чисти садови.

#### Член 22

Прозорците во кујната и во просторијата за чување на прехранбени артикли мораат да имаат мрежи за заштита од муви и други инсекти.

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

#### Член 23

Пултовите 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 се чисти.

Во просториите за чистење и приготвување на прехранбени артикли и за миене на садови мора да има канти за отпадоци покриени со капак.

Просторијата за чување на прехранбени артикли мора да биде одвоена од кујната, таа мора да има полица и долапи за сместување на артикли.

#### б) Посебни минимални услови за одделни угостителски објекти

##### Хотел

#### Член 24

Ако хотелот нема ресторан или кафеана мора да има кујна за приготвување на појадок и соодветна просторија за сервирање. Кујната мора да ги исполнува условите предвидени за кујната на кафеана.

Ако хотелот има ресторан, кафеана или друг погон, тие по својата опрема мора да ги исполнуваат условите предвидени со овој правилник за тој вид на објекти.

#### Член 25

Хотелите што ќе се градат по стапувањето во сила на овој правилник мораат да ги исполнуваат и следните услови:

1) да има ладна и топла текушта вода во собите без бања;

2) најмалку 30% од собите да имаат бања и WC;

3) најмалку 25% од собите да бидат еднокреветни;

4) влезот за гостите да биде наполно одделен од просториите за стопанско работење на хотелот;

5) ако хотелот е со 4 или повеќе ката мора да има лифт за гости;

6) сигналните уреди во собите мора да бидат така поставени за да може и од кревет да се повика послугата;

7) хотелите во градовите и поголемите туристички места мора да имаат вградени телефони во собите;

8) за персоналот мора да биде уредена просторија за јадење и гардероба одделно за мажи и одделно за жени, WC и тушеви со топла вода;

9) хотелите со два и повеќе ката доколку на секој кат имаат повеќе од 30 соби за гости, мора да имаат најмалку две скали од кои едната служи само за потребите на персоналот, и

10) да имаат уреден простор за паркирање на моторни возила со капацитет за најмалку 20% од собите.

#### Член 26

При адаптацијата на постојните хотели со вредност на градежните работи која преминува една петтина од вредноста на зградата мора да се извршат и следните работи:

а) да се воведат топла и ладна текушта вода во собите;

б) за персоналот да биде уредена гардероба одделно за мажи одделно за жени со уред за миенење и WC.

#### Пансион

#### Член 27

Угостителските објекти што пружаат услуги на сместување и исхрана на постојани гости (пансиони) мораат да ги исполнуваат условите пропишани за хотелите со следните исклучоци:

а) просторијата за дневен престој на гостите може истовремено да служи и како просторија за сервирање, и

б) ако во местото не постои водовод мора во секоја соба да постојат уреди за миенење или да има уредена заедничка просторија за миенење.

#### Член 28

Пансионите што ќе се градат по влегувањето во сила на овој правилник мора да ги исполнуваат и условите определени со точка 1 и 5 на член 25 од правилникот, а при адаптацијата на постојните пансиони со вредност која преминува една петтина од вредноста на објектот мора да се воведат топла и ладна вода.

#### Член 29

Просториите за приготвување и услужување на храна мора да ги исполнуваат условите пропишани за ресторан.

#### Туристичка населба

#### Член 30

Туристичката населба мора да располага со објекти за сместување и објекти за разонода на гостите. Ако туристичката населба се наоѓа надвор од градежниот реон на градот, односно од населбата од градски карактер мора да обезбеди давање и на други услуги, а особено продавање на стоки за секојдневна потрошувачка.

#### Член 31

Пристапните патеки во туристичката населба мораат да бидат изградени од горен тврд материјал, кој овозможува непречено движење и по врнежливо време (асвалт, бетон и сл.).

На годно и видно место да е истакнат планот на населбата.

Туристичката населба мора да биде оградена и осветлена, а нејзините слободни површини природно озеленети или хортикултурно уредени.

#### Член 32

Туристичката населба мора да има објект за исхрана, кој мора да ги исполнува условите предвидени со овој правилник, за соодветен вид на објекти, со тоа што:

- ресторанот не мора да има споредни општествени простории нити гардероба за гости;
- кафеаната не мора да има гардероба;
- бифето не мора да има WC.

#### Член 33

Туристичките населби што ќе се градат по стапувањето во сила на овој правилник мора да имаат:

1. спроведено ладна и топла вода во сите соби;
2. најмалку 30% од собите да имаат бања и WC;
3. уредена просторија за јадење, гардероба, бања и WC одделно за мажи и одделно за жени за персоналот и
4. уреден и покриен простор за паркирање на моторни возила со капацитет најмалку 30% од собите.

#### Мотел

#### Член 34

Мотелот мора да биде поврзан со пристапен пат со сообраќајницата.

#### Член 35

Мотелот мора да има паркиралиште во непосредна близина, за онолку возила колку што има соби и посебен соодветен простор за паркирање на возилата на гости што не користат услуги на сместување. Доколку мотелот е приклучен на јавна водоводна мрежа, на просторот за паркирање или на друго соодветно место, мора да се постави уред за миенење на возила.

#### Член 36

Мотелот мора да има кујна и трпезарија. Кујната и трпезаријата мора да одговараат на капацитетот на мотелот и да ги исполнуваат условите за ресторан.

#### Член 37

Мотелите што ќе се градат по стапувањето во сила на овој правилник мора да имаат:

1. најмалку 30% соби со бањи и WC;
2. влез за гости потполно одделен од влезот за стопанското работење на мотелот;
3. лифт за гости ако мотелот е со четири или повеќе ката;
4. уредена просторија за јадење, како и гардероба, бања и WC одделно за мажи, одделно за жени за персоналот и
5. две скали во мотелите со два или повеќе ката, доколку на кат има повеќе од 30 соби, од кои едната скала да служи за персоналот.

#### Преноќиште

#### Член 38

Во преноќишта по правило се даваат само услуги за сместување кои во поглед на уредите и опремата не ги исполнуваат условите за хотели, а по својот начин на работење, уредувањето и опремата не спаѓаат во пансион.

Во собите на преноќиштата во кои не е воведена текушта вода, мора да има бокал со вода за пиење и онолку чаши колку што има кревети во собата.

#### Член 39

Ако преноќиштето во својот состав има гостилница која работи цел ден и гостинот може да дојде без излегување од зградата, не мора да има општа просторија за дневен престој.

Ако преноќиштето нема гостилница мора да има кујна и просторија за сервирање.

**Член 40**

Преноќиштата што ќе се градат по стапувањето во сила на овој правилник мораат да ги исполнуваат и следните услови:

1. да се воведат текушта вода во сите соби;
2. влезот за гостите наполно да се оддели од стопанското работење на преноќиштето.

*Свратиште (ан)***Член 41**

Свратиштата мора да ги исполнуваат условите пропишани за преноќиштата.

**Член 42**

Свратиштата можат да располагаат со дворови и штали за сместување на добиток и запрежни возила снабдени со потребни уреди за одржување на чистотата во истите.

*Ресторан***Член 43**

Во ресторанот се приготвуваат и служат претежно топли јадења и пијалоци.

**Член 44**

Точилницата за пијалоци мора да биде поставена во одделна просторија.

**Член 45**

Гардеробата за гости мора да се наоѓа при влезот во ресторанот и да одговара на неговата големина.

Гардеробата за персоналот мора да има и ормани со клучеви за чување на облеката. Бројот на орманите мора да одговара на бројот на персоналот.

**Член 46**

Новите ресторани покрај условите предвидени со овој правилник, мораат да имаат за персоналот гардероба и WC одделно за мажи и одделно за жени, како и туш со топла и ладна текушта вода.

*Ресторан-бавча***Член 47**

Во ресторан бавчата се служат топли и ладни јадења и пијалоци на отворен и уреден простор.

Дел од просторот за услужување на гостите мора да биде под кров или настрешница.

**Член 48**

Ресторан бавчата што работи во склоп на ресторан мора да ги исполнува условите пропишани за тој вид објекти.

**Член 49**

На самостојниот ресторан-бавча уредите за чување и приготвување на храната мора да бидат во затворен простор.

Точилницата во ресторан-бавчата мора да биде во затворен простор или под настрешница.

*Експрес-ресторан***Член 50**

Експрес-рестораните мораат да ги исполнуваат условите предвидени за рестораните и да имаат соодветни уреди за одржување на погодна температура на јадењата.

*Ресторан за самопослужување***Член 51**

Ресторанот за самопослужување освен условите предвидени за ресторан мора да има и линија покрај која се наместени затоплени витрини за топли јадења и разладни витрини за ладни јадења и пијалоци, од која гостите претежно сами се послужуваат.

Во ресторан за самопослужување во трпезаријата мора да има најмалку 50% од капацитетот маси со столици за седење, а остатокот може да биде опремен со стоечки пултови.

*Млечен ресторан***Член 52**

Млечниот ресторан по својата големина и начин на работење мора да одговара на ресторан и мора да ги исполнува условите пропишани за тој вид објекти.

**Член 53**

Сидовите на трпезаријата на млечниот ресторан до висина најмалку од 1.80 м. од подот мора да бидат обложени со керамички плочки или сличен материјал односно бојадисани со бела или со некоја друга светла мрсна боја.

*Гостилница***Член 54**

Во гостилницата се служат претежно топли јадења, и се точат пијалоци.

**Член 55**

Точилницата може да биде поставена и во трпезаријата.

Точилницата мора да има уред со текушта вода за миене.

Издавањето на јадења од кујната може да се врши низ соодветен отвор директно во трпезаријата. При тоа мора да биде обезбедено одвоено ракување со чистите и нечистите садови.

*Народна кујна***Член 56**

Во народна кујна се приготвуваат и се послужуваат поедноставни топли и ладни јадења.

Во народната кујна не се точат алкохолни пијалоци.

*Крчма***Член 57**

Во крчма се служат ладни јадења и пијалоци. Ако се приготвуваат топли јадења крчмата мора да има кујна и трпезарија.

*Бифе***Член 58**

Во бифе се служат пијалоци, напитки и ладни јадења.

**Член 59**

Бифето по правило има само просторија за послужување на гости.

**Член 60**

Во просторијата за гости мора да има точилница и високи маси на кои гостите се послужуваат стоечки.

Во бифето може да се постават и маси со столчи доколку неговата површина е поголема од 20 м<sup>2</sup>.

**Кебапчилница****Член 61**

Во Кебапчилница се приготвуваат и служат специјалитети од месо приготвени на скара.

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

**Член 62**

Кебапчилницата мора да има простор за приготвување, служење на храна и простор за миење на приборот за јадење.

**Кафеана****Член 63**

Во кафеана се служат пијалоци, напитки и колачи.

Кафеаната може во еден дел да работи и како ресторан доколку располага со уреди и опрема пропишани за ресторан.

**Член 64**

Доколку кафеаната нема специјален уред за вентилација таванот не смее да биде понизок од 3,5 метри.

**Член 65**

Масите за забава (билијард и сл.) мора да бидат одделени од другите кафеански маси.

**Член 66**

Точилницата може да биде поставена и во просторијата за гости, но мора да биде доволно оддалечена од масите за гостите.

**Бар****Член 67**

Во бар се приготвуваат и послужуваат, по правило ноќе, алкохолни и безалкохолни пијалоци и напитки, како и јадења по порачка.

**Член 68**

Барот мора да има и простор за музика и играње.

Просторот за играње во барот треба по својата големина да одговара на големината на барот.

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

**Кабаре****Член 69**

Во кабаре се служат топли и ладни јадења и се точат пијалоци и напитки.

Во кабаре се изведува артистичка програма, а може да има музика и простор за играње.

**Член 70**

Кабарето мора да има машка и женска гардероба за артистите со миалник и одделен WC и туш.

**Чајдилница****Член 71**

Во чајдилницата по правило се служи чај и други напитки како и безалкохолни пијалоци.

**IV — ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ****Член 72**

Одредбите на овој правилник ќе се применуваат и на другите видови угостителски објекти, кои по видот на работењето и намената одговараат на објектите на кои се однесуваат одредбите од овој правилник.

**Член 73**

Со влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за изградба, минимумот на уреди и опрема во угостителските претпријатија и дуќани („Службен весник на НРМ“ број 11/58).

**Член 74**

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Социјалистичка Република Македонија“.

Број 07-70/1  
1 март 1971 година  
Скопје

Претседател  
на Комитетот за туризам  
и угостителство,  
инж. Никола Горичан, с. р.

**Огласен дел****РЕГИСТАР НА ПРЕТПРИЈАТИЈАТА И ДУЌАНИТЕ \***

Окружниот стопански суд во Битола објавува дека во регистарот на стопанските организации, на 23. XI. 1970 година, рег. бр. 9/55, книга II е запишана под фирма: Кебапчилница во село Алинци, на Угостителското претпријатие „Југославија“ од Прилеп. Предмет на работењето на кебапчилницата е вршење на угостителска дејност — кебапчилница.

Раководител на Кебапчилницата е Станоевски Јаксим Симеон.

Кебапчилницата е основана од Угостителското претпријатие „Југославија“ од Прилеп, со одлуката бр. 02-1220 од 1. X. 1970 година на работничкиот совет.

Кебапчилницата ќе ја потпишува истото лице што го потпишува и основачот.

Од Окружниот стопански суд во Битола, Фи. бр. 586/70. (76)

Окружниот стопански суд во Битола објавува дека во регистарот на стопанските организации, на 20. XI. 1970 година, рег. бр. 58/70, книга I е запишана под фирма: Продавница во Прилеп, ул. „Маршал Тито“ бр. 116, на Трговското претпријатие „Бучинско Поле“ од Скопје. Предмет на работењето на продавницата е продажба на колонијални и мешани стоки.

Раководител на продавницата е Стефаноска Милка.

Продавницата е основана од Трговското претпријатие „Бучинско Поле“ од Скопје, со одлуката на работничкиот совет.

Продавницата ќе ја потпишува истото лице што го потпишува и основачот.

Од Окружниот стопански суд во Битола, Фи. бр. 590/70. (77)

Окружниот стопански суд во Битола објавува дека во регистарот на стопанските организации, на 20. XI. 1970 година, рег. бр. 59/70, книга I е запишана под фирма: Продавница во Прилеп, ул. „Сотка Георгиевски“ бр. 18, на Трговското претпријатие „Бучинско Поле“ од Скопје. Предмет на работењето на продавницата е продажба на колонијални и мешани стоки.

Раководител на продавницата е Дудеска Лилјана.

Продавницата е основана од Трговското претпријатие „Бучинско Поле“ од Скопје, со одлуката на работничкиот совет.

Продавницата ќе ја потпишува истото лице што го потпишува и основачот.

Од Окружниот стопански суд во Битола, Фи. бр. 619/70. (78)

Окружниот стопански суд во Битола објавува дека во регистарот на стопанските организации, на 2. XI. 1970 година, рег. бр. 2/55, книга IV е запишана под фирма: Деликатесен ресторан во Ресен, ул. „Мите Богоевски“ бб, на Земјоделската задруга „Кисела Вода“ од Ресен. Предмет на работењето на ресторанот е угостителство.

Раководител на ресторанот е Тузаровски Александар.

Ресторанот е основан од Земјоделската задруга „Кисела Вода“ — Ресен, со одлуката бр. 01-1910/1 од 19. VI. 1969 година на задружниот совет.

Ресторанот ќе го потпишува истото лице што го потпишува и основачот.

Од Окружниот стопански суд во Битола, Фи. бр. 549/70. (80)

Окружниот стопански суд во Битола објавува дека во регистарот на стопанските организации, на 25. XI. 1970 година, рег. бр. 18/70, книга II е запишана под фирма: Продавница во Струга, ул. „Г. Горгон“ бр. 1, на Фабриката за конфекција „Единство“ од Тетово. Предмет на работењето на продавницата е продажба на мало на текстилни производи, произведени од основачот, а поради дополнување на асортиманот и производи од други производители.

Раководител на продавницата е Ашталкоска Тодорка.

Продавницата е основана од Фабриката за конфекција „Единство“ од Тетово, со одлуката бр. 0201/310 од 17. VI. 1970 година.

Продавницата ќе ја потпишува истото лице што ја потпишува и фабриката.

Од Окружниот стопански суд во Битола, Фи. бр. 538/70. (81)

Окружниот стопански суд во Скопје објавува дека во регистарот на претпријатијата и дуќаните, рег. бр. 435, страна 583, книга II е запишана под фирма: Земјоделско стопанство „Анска Река“ — Валандово — Организација на здружен труд без својство на правно лице „Угостител“ — Валандово (работна единица). Предмет на работењето на организацијата е продажба на алкохолни и безалкохолни пијалоци, топли и ладни јадења, скара, изработка и продажба на слатки, бонбони и чоколади, издавање на легла во хотелот за преноќевање и др.

Организацијата е основана од Земјоделското стопанство „Анска Река“ — Валандово, со одлуката бр. 1506 од 16. IX. 1968 година, од одржаната седница на 16. IX. 1968 година.

Раководител на организацијата е Стаменов Стаменко.

Работната единица „Угостител“ — Валандово ќе ја потпишува, задолжува и раздолжува, матичното претпријатие, во граиците на овластувањето.

Од Окружниот стопански суд во Скопје, Фи. бр. 484/69 од 8. I. 1971 година. (117)

## КОНКУРСИ

Врз основа на членовите 22 и 23 од Основниот закон за работни односи и член 40 од Статутот на работната организација и одлуката на Советот, Ветеринарната станица — Дебар

### р а с п и ш у в а К О Н К У Р С

за именување директор на работната организација  
Ветеринарна станица — Дебар

### У с л о в и:

1. Кандидатите покрај општите услови предвидени со Основниот закон за работни односи, треба да ги исполнуваат и следните услови:

2. Да имаат висока стручна подготовка — да се дипломирани ветеринари со 3 години работно искуство од кои 1 година помината на раководно место.

а) Да имаат средна стручна подготовка, да се ветеринарни техничари со 6 години работно искуство, од кои 3 години поминати на раководно место.

3. Да не се гонети ниту осудувани за кривични дела предвидени со член 43 од Основниот закон за установите.

Молбите со комплетирани документи да се доаѓаат до работната организација, некомплетираниите документи нема да бидат земени во разгледување.

Конкурсот трае 15 дена од денот на распишувањето.

Работна организација  
Ветеринарна станица — Дебар

Врз основа на одлуката на работничкиот совет од 11. III. 1971 година, конкурсната комисија на Трговско-угостителското претпријатие на големо и мало со мешовити стоки и застапување на странски фирми

„СНЕЖАНА“  
Горче Петров — Скопје

р а с п и ш у в а

### К О Н К У Р С

за генерален директор на претпријатието (слободно работно место)

Кандидатот покрај општите услови, треба да ги исполнува и следниве услови:

— да има висока стручна подготовка — економски или правен факултет со над 10 години работна практика во трговија или угостителство од кои над 5 години на раководно работно место, или

— да има виша стручна подготовка економско-правна насока со над 12 години работна практика во трговија или угостителство од кои над 8 години на раководно работно место, или

— да има средна стручна подготовка економска насока со над 15 години работна практика во трговија или угостителство од кои над 10 години на раководно работно место, или

— да е висококвалификуван работник со над 20 години работна практика во трговија или угостителство од кои над 15 години на раководно работно место,

— да не е осудуван за кривични дела предвидени и казниви по член 55 од Основниот закон за стопанските претпријатија,

— да не се наоѓа под истрага.

Пријавите да се поднесуваат до претпријатието со назначување за Конкурсната комисија во рок од 15 дена од денот на објавувањето на конкурсот.

Кон пријавата кандидатот треба да приложи докази дека ги исполнува условите од конкурсот.

Некомплетираниите пријави и поднесените пријави по истекот на конкурсот нема да бидат земени за разгледување од страна на Комисијата.

Конкурсната комисија на Угостителското претпријатие „Алкопромет“ Струга

р а с п и ш у в а  
**К О Н К У Р С**

за работното место директор на претпријатието

Кандидатите треба да ги исполнуваат следните услови:

1. Да имаат завршено економски факултет со седум години работно искуство на раководно работно место, или виша економска школа со десет години работно искуство на раководно работно место, и

2. Да имаат завршено виша угостителско-туристичка школа со 10 години работно искуство на раководно работно место на својата квалификација.

Конкурсот трае 15 дена од денот на објавувањето.

Пријавите со документите се доставуваат до конкурсната комисија на претпријатието.

Личниот доход според Правилникот за лични доходи на претпријатието.

Кандидатот за работното место директор на претпријатието, треба да ги исполнува општите услови предвидени со членот 55 од Законот за претпријатијата и посебните услови од овој конкурс.

Деловниот одбор на „Стокопромет“ експорт-импорт, Скопје

р а с п и ш у в а  
**К О Н К У Р С**

за пополнување на работното место Шеф на одделение за индустриско-прехранбени производи

Услови: Висока, виша или средна школска подготовка со 4,6 или 8 години работна практика на комерцијални работи и знаење на еден од светските јазици.

Пријава со доказите за исполнување на конкурсните услови се поднесува до Деловниот одбор на „Стокопромет“ експорт-импорт, Скопје, а непотполните пријави нема да се земаат во разгледување.

Конкурсот останува отворен 15 дена по објавувањето, односно до пополнувањето на работното место.

Советот на Филозофскиот факултет на Универзитетот „Кирил и Методиј“ во Скопје

р а с п и ш у в а  
**К О Н К У Р С**

— за еден наставник (во сите звања) по предметот историја на книжевностите на народите на СФРЈ;

— за еден наставник (во сите звања) по предметот германска литература;

— за еден наставник (во сите звања) по предметот естетика;

— за еден наставник (во сите звања) по предметот грчка и латинска историска граматика.

Пријавите таксирани со еден динар, останатите документи и научни и стручни трудови (до колку такви има) по еден примерок да се достават до архивата на Филозофскиот факултет во Скопје.

Конкурсот трае еден месец од денот на објавувањето во весникот „Нова Македонија“.

**ОД ДЕКАНАТОТ НА ФИЛОЗОФСКИОТ  
ФАКУЛТЕТ — СКОПЈЕ.**

**Конкурсната комисија на Комуналниот завод  
за социјално осигурување — Скопје**

р а с п и ш у в а  
**К О Н К У Р С**

за реизбор на следните раководни работни места:

1. Раководител на Работната-организациона единица за финансиско работење;

2. Раководител на Работната-организациона единица за инвалидско и пензиско осигурување;

3. Раководител на Работната-организациона единица за општи работи;

4. Раководител на Работната-организациона единица за здравствено осигурување;

5. Раководител на Работната-организациона единица за здравствена заштита.

**У с л о в и :**

Покрај условите предвидени во ОЗРО, кандидатите треба да ги исполнуваат и следните услови:

Под точ. 1 — Економски факултет со најмалку 5 години работно искуство;

Под точ. 2 — Правен факултет со најмалку 5 години работно искуство;

Под точ. 3. — Виша школа, управна насока, со најмалку 4 години работно искуство;

Под точ. 4 — Виша школа, економска или управна насока, со најмалку 4 години работно искуство и

Под точ. 5 — Виша школа, управна насока, со најмалку 4 години работно искуство.

Како работно искуство кое се бара за наведените работни места, се смета работното искуство поминато на иста или слична работа.

Пријавите комплетирани со сите потребни документи се доставуваат до Комуналниот завод за социјално осигурување — Скопје — за Конкурсната комисија.

Некомплетираните пријави нема да се земат во разгледување.

Конкурсот трае 15 дена од денот на објавувањето.

Од Конкурсната комисија

**СОДРЖИНА**

С.р.....

76	Одлука за определување орган за давање согласност за менување на цени за тули, Керамиди, ва, чакал, камен, песок и бетонски елементи — — — — —	257
77	Правилник за изработка на шумскостопански основи и програми за унапредување на шумите и за евидентирање на извршените работи во шумите — — —	257
78	Правилник за минималните технички услови за градба, урдувањето на угостителските објекти —	266