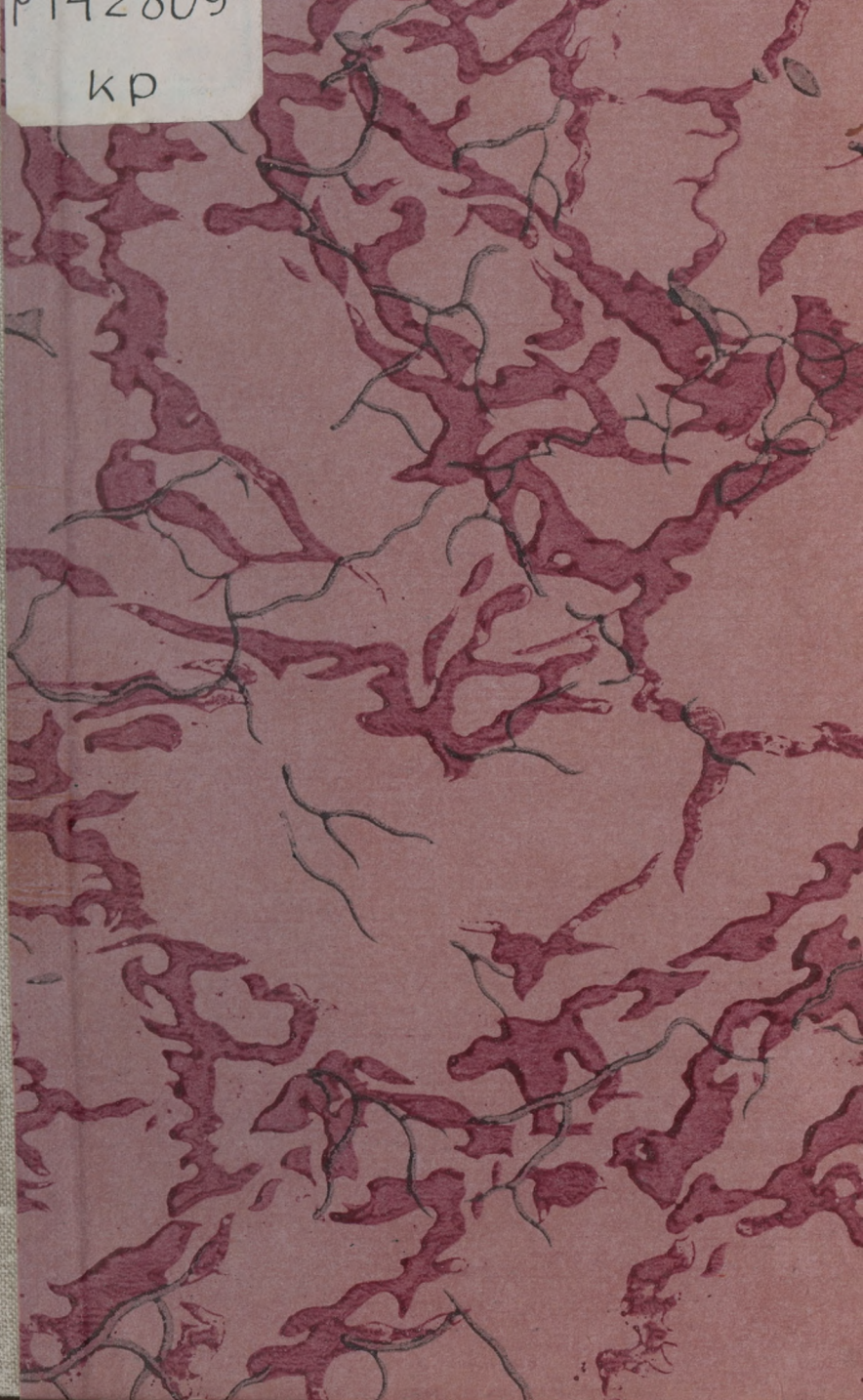


p142805

kp

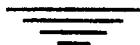


352
0-30
142809

Приложение к газете «КРАСНЫЙ СЕВЕР»
№ 49, 28 февраля 1930 г.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПОСТАНОВЛЕНИЯ

ВОЛОГОДСКОГО ГОРОДСКОГО
СОВЕТА РАБОЧИХ КРАСНО-
АРМЕЙСКИХ ДЕПУТАТОВ



ВОЛОГДА
1 9 3 0

Окрлит № 244.

Тираж 5000 экз.

Типография Полиграфтреста «Северный Печатник» (Вологда).

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Вологодского городского совета рабочих и красноармейских депутатов

10 января 1930 г.

№ 2

Об установлении местных налогов и сборов по гор. Вологде на 1929/30 б. г.

На основании ст. 84 Положения о местных финансах (СУ, 1926 г. № 92, ст. 688) и постановления Вологодского окружного исполнительного комитета от 17/XII—29 г., Вологодский горсовет постановляет:

1. Проводить в гор. Вологде все местные налоги и сборы, перечисленные в постановлении Вологодского окружного исполнительного комитета от 17/XII—29 г., за исключением сбора с лиц, лишенных права быть сельскими исполнителями.

2. Ставки налогов и сборов принять указанные в постановлении Окрисполкома со следующими изменениями:

По налогу с транспортных средств:

а) с лошадей, занятых в легковом, ломовом и ассенизационном извозах и принадлежащих лицам, объединенным сельскими и районными комитетами крестьянской взаимопомощи, а также с лошадей, занятых в ассенизационном обозе Комтреста и в ассенизационном железнодорожном обозе, ставки налога устанавливаются в размере 25 рублей;

б) с велосипедов, принадлежащих членам велосекции и членам добровольных пожарных дружин,—три рубля;

в) с велосипедов, принадлежащих членам профсоюзов,—четыре (4) рубля 50 коп.;

г) с велосипедов, принадлежащих лицам, не подпадающим под пункты «б» и «в» настоящего постановления,—шесть руб.

По сбору за санитарно-ветеринарный осмотр скота и сырых животных продуктов ставки устанавливаются в размере полпроцента нормальной оценки скота и сырых животных продуктов.

3. Порядок учета объектов обложения, начисления окладов, рассмотрения жалоб на обложение, рассмотрения ходатайств об отсрочке, рассрочке и сложении налогов оставить указанный в постановлении Окрисполкома от 17/XII—29 г.

Председатель Горсовета *Федотов*.

Отв. секретарь Горсовета *А. Савин*.

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Вологодского городского совета рабочих и красно-армейских депутатов

10 января 1930 г.

№ 3

О проведении ренты в городе Вологде в 1929/30 б. г.

На основании §§ 11 и 112 Постановления Вологодского окружного исполнительного комитета от 17 декабря 1929 года, Вологодский горсовет постановляет:

1. Утвердить следующие ставки ренты по гор. Вологде на 1929/30 б. г. в копейках за один квадрат. метр земли, занятой:

Районы	Жилыми домами и надворными постройками		Торговыми помещениями		Открытыми (не в помещениях) складами товаров, принадлежащими торговым предприятиям		Промышленными предприятиями кроме государств. и принадлежащими закрытыми складами материалов, топлива и товаров		Дворами, садами, огородами и др. с-х. угодиями, а равно принадлежащими, кроме государств., открытыми складами материалов топлива и товаров		Госпромпредприятиями, как застроенные, так и не застроенные, в частности складами этих предприятий, как закрытыми, так и открытыми.	
	Гос. и кооп.	Частными	Гос. и кооп.	Частными	Гос. и кооп.	Частными	Гос. и кооп.	Частными	Гос. и кооп.	Частными	Гос. и кооп.	Частными
1-й район .	10	15	50	80	12	20	10	15	3	5	5	
2-й район .	7	11	40	75	9	18	8	14	2	4	4	
3-й район .	5	8	30	70	7	16	6	13	1,0	3	3	
4-й район .	3	5	20	65	5	15	5	12	0,8	2	2	

Примечание 1. Земли, занятые закрытыми складочными помещениями, принадлежащими торговым предприятиям, приравняются к землям, занятым торговыми помещениями.

Примечание 2. Земли, занятые складами нефтепродуктов и лесных строительных материалов, приравняются к землям, занятым государственной промышленностью предприятиями.

2. Сроки уплаты ренты устанавливаются 1 и 15 апреля 1930 года равными долями.

3. Освободить от уплаты ренты жилищно-арендную кооперацию города.

4. Исчисление ренты производится порядком, указанным в Постановлении Окрисполкома от 17/XII—29 г.

5. Обжалование исчисленных окладов ренты, а равно отсрочка, рассрочка и сложение ренты производятся порядком, установленным для местных налогов и сборов.

Председатель Горсовета *Федотов*

Отв. секретарь Горсовета *А. Савин*.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Вологодского городского совета рабочих и красно-армейских депутатов

10 января 1929 г.

№ 6

О порядке содержания помещений для пищевых продуктов и изделий из них в местах производства и торговли ими

В целях охраны народного здоровья в пределах гор. Вологды и руководствуясь п. «г» ст. 7 положения от 28/VII—26 года (СУ, 1926 года, № 34, ст. 304), циркуляр. НКЗдрава, НКЗема, НКТорга, НКВД и НКЮ от 19/III—27 г. за № 76 (М. В. НКВД за 1927 г., № 10, стр. 171) и циркуляр. распоряжен. НКЗдрава и НКВД от 1/IX—27 г. № 326 (Бюлл. НКВД, 1927 г., № 24—25, стр. 422), Вологодский городской совет Р и КД постановляет:

1. Утвердить нижеследующие санитарные правила о порядке содержания помещений пищевых продуктов и изделий из последних в местах производства и торговли ими:

ОБЩИЙ РАЗДЕЛ

1. Заведения для изготовления, обработки и переработки пищевых продуктов, учреждения общественного питания (столовые, рестораны и пр.) и места продажи и хранения пищевых продуктов, а также заведения для выделки пива и искусственных минеральных и газированных вод и кваса к работе без разрешения саннадзора не допускаются.

2. Удостоверения о пригодности в санитарном отношении торгово-промышленных заведений должны находиться в помещении заведения. Заведения, не выбравшие разрешений, подлежат закрытию милицией по требованию санитарного надзора.

Удостоверения саннадзора на открытие и работу промышленных и торговых заведений должны возобновляться к 1 января каждого года.

3. Во всех пищевых предприятиях должны находиться санитарные книжки для записи результатов санитарных осмотров. Книжки приобретаются владельцами предприятий за свой счет при выборке удостоверений в Санназдоре.

4. Устройство, оборудование и содержание заведений пищевого промысла определяются правилами, помещенными ниже, а также в сводках общих и частных санитарных норм.

5. Заведения, изготавливающие пищевые продукты и напитки, и места продажи и потребления их разрешается устраивать во всех частях города за исключением местностей, находящихся в непосредственной близости со свалками, сточными канавами, складами тряпья и такими промышленными заведениями, где производство является источником загрязнения воздуха и почвы.

6. Помещения заведений пищевого промысла должны быть просторные, сухие, светлые и теплые. Закраска оконных стекол в мастерских допускается только частичная. Остаточная не закрашенная поверхность стекол должна составлять отношение к поверхности пола не менее чем 1 : 12.

7. В заведениях, где работа или торговля производится вечером, должно быть достаточное искусственное освещение. Освещение ночниками, сальными свечами, лампами без стекол не допускается.

8. Помещения должны иметь достаточную вентиляцию. Если по характеру производства не требуется специальных вентиляционных устройств, то на каждые два окна должна иметься форточка или фрамуга размером не менее $\frac{1}{6}$ окна.

9. Стены и потолки должны быть плотные, без щелей, удобные для очистки и окрашенные в светлую краску или побеленные. Оклеивка стен обоями не допускается. Полы не могут быть земляные или глинобитные.

10. В помещениях для производства и торговли на каждого рабочего должно приходиться не менее 4,5 кв. м свободной площади пола и не менее 14,5 куб. м свободного воздушного пространства, кроме случаев, когда по условиям производства эти нормы должны быть повышены.

11. Все грязные моменты производства (мытьё посуды, чистка овощей и т. д.) должны производиться в особых помещениях, отделенных от мастерских. Подлежат изоляции от мастерских механические двигатели и места для раздевания рабочих и служащих.

12. Мебель, посуда, инструменты и вообще вся обстановка производства должны быть чистые. Медная посуда должна быть хорошо вылужена оловом. Употребляемые в производстве покрывала и занавески должны быть обязательно белого цвета.

13. В мастерские, кухни и моечные отделения должна быть проведена водопроводная вода, и должны быть устроены в них водоотливные приспособления.

Во всех местах производства пищевых продуктов должны быть установлены умывальники для рабочих, снабженные мылом, полотенцами, и плевательницы.

14. Для рабочих, занятых выработкой пищевых продуктов, должны иметься чистые халаты или же куртки, рубахи и передники и белые колпаки. Эта одежда должна быть употребляема исключительно во время работ в мастерских. Продавцы продуктов, легко подвергающихся загрязнению, должны одеваться в белые балахоны, надеваемые поверх носильного платья, или в белые передники с нарукавниками и нагрудниками. Спецодежда должна стираться за счет учреждения.

Рабочие пищевого дела, прежде, чем приступить к работе, должны тщательно вымыть руки. Руки рабочих и продавцов должны быть постоянно чистыми, ногти — остриженными.

15. Места хранения и помещения для продажи пищевых продуктов должны быть оборудованы полками, подставками и шкафами и приспособлениями для удобного и безопасного хранения продуктов.

Открытые места продажи на базарах должны быть устроены по типу, принятому для каждого продукта, по указанию санитарного надзора.

16. Отхожие места, помойные ямы, мусорные ящики должны быть совершенно изолированы от помещений мастерских и мест продажи, потребления и хранения продуктов и находиться от окон не ближе чем на 6,5 м. Конюшни, коровники и др. помещения для животных должны находиться не ближе 10 м от окон заведения.

В противном случае стены и дно помойных и уборных ям и полы конюшен и коровников должны быть сделаны из бетона.

17. Все заведения пищевого промысла и находящиеся при них дворы и надворные постройки, а также прилегающие к ним части улиц должны содержаться в полной чистоте.

18. Отбросы производства и торговли обязательно собираются в плотно закрывающиеся ящики или иные помещения, подлежащие ежедневной очистке. Уборка помещений мастерских и торговых учреждений производится влажным способом.

19. Каждое лицо при поступлении на службу в пищевое предприятие обязано представить администрации медицинское свидетельство о состоянии здоровья и подвергаться врачебному осмотру в зависимости от выполняемой работы, в следующие сроки:

а) пекаря, кондитеры, лица, выделяющие мороженое, работники производства студня и рубца, колбасного производства, повара, кухарки, судомойки и вообще все работники кухни проходят медосвидетельствование не реже одного раза в месяц;

б) продавцы лавок, ларьков, магазинов, чайных и столовых, рабочие производства фруктовых вод и кваса—один раз в два месяца;

в) рабочие пивоваренных и водочных заводов, бойни, продавцы пивных и все прочие—один раз в три месяца.

20. Заболевшие рабочие, в особенности кожными болезнями, устраняются от работ владельцами или администрацией предприятия и не допускаются к работе вновь без специального осмотра и разрешения врача.

21. Прием пищи, курение и нюхание табаку в мастерских не допускаются. Не допускается использование мастерских и помещений хранения, потребления и продажи пищевых продуктов в качестве жилых помещений и для ночлега кого бы то ни было. Запрещается хранение каких бы то ни было посторонних предметов. Общежития для рабочих должны быть совершенно изолированы и иметь отдельные ходы. Посторонние лица в помещения мастерских во время работ не допускаются.

22. Заведения, изготовляющие пищевые продукты и напитки, места хранения и продажи пищевых продуктов, а также места потребления должны иметь изолированные помещения для раздевания, хранения платья, временного отдыха и приема пищи рабочими и служащими. Спецодежда должна храниться отдельно от верхнего платья в особых шкафах.

23. Насекомые (мухи, клопы, тараканы и пр.) должны уничтожаться способами, не могущими вредно отразиться на пищевых продуктах. В раскрытые для проветривания окна, форточки и фрамуги должны вставляться рамы с мелкой сеткой. Борьба с грызунами путем разбрасывания отравленных продуктов разрешается лишь под наблюдением Горсанчасти.

24. Пищевые продукты и напитки должны быть вполне доброкачественными, не фальсифицированными и не содержащими в себе никаких вредных веществ и каких бы то ни было посторонних примесей.

Примечание: Для окрашивания предметов пищи и питья допускаются исключительно лишь краски растительного и животного происхождения, свободные от примеси ядовитых веществ. Минеральные и каменноугольные краски совершенно не допускаются.

25. Выработка суррогатов пищевых продуктов допускается лишь каждый раз по заключению санитарного надзора.

26. Суррогаты могут быть допущены к продаже только как таковые, с обязательным объявлением о составе их в местах продажи и на этикетках, наклеенных на посуду, в которой поступает суррогат в продажу.

Продающиеся без выполнения этих условий суррогаты признаются фальсификатами.

27. Государственные, кооперативные и частные предприятия и учреждения, а также частные лица, имеющие производство пищевых продуктов, напитков из суррогатов, искусственных минеральных вод, пива и вин, обязаны производить до выпуска на рынок этих продуктов предварительный анализ в лаборатории за свой счет. Контрольные анализы пищевых продуктов и напитков должны производиться не реже одного раза в полугодие.

28. При посылке продуктов для анализа должны быть приложены точный адрес, наименование учреждения или предприятия и подробный рецепт изготовления продукта.

Результаты анализа должны храниться в предприятиях и производствах и представляться по требованию санитарного надзора.

29. В случае невозможности определить качество продуктов осмотром, а равно в случаях производства анализа в порядке надзора, пробы продуктов в необходимом для анализа количестве должны выдаваться санитарному надзору по его требованию бесплатно. Проба, опечатанная санитарным надзором, направляется в Окс-лабораторию средствами предприятия.

30. В случае обнаружения в производствах несоответствия данных предварительного анализа с данными последующих контрольных анализов, произведенных по инициативе санитарного надзора, лица, возглавляющие эти предприятия и производства, подлежат уголовной ответственности по 171 ст. Уг. кодекса.

31. Пищевые продукты в местах хранения и продажи должны быть защищены от вредного влияния тепла, сырости, пыли и прочих моментов загрязнения. Продукты должны отпускаться покупателям в чистой оберточной, не бывшей в употреблении бумаге. Продукты, выставленные в местах продажи напоказ, должны быть помещаемы в стеклянных ящиках и витринах, защищены стеклянными или сеточными колпаками или же чистыми, белыми покрывалами. Хранение и продажа сильно пахнущих веществ, как-то: керосин, деготь и пр., в предприятиях пищевого промысла не разрешаются.

32. Недоброкачественные продукты по предложению санитарного надзора уничтожаются способом, указанным санитарным надзором, за счет владельца или администрации производства или торговли.

33. Продукты, оказавшиеся фальсификатами или суррогатами, не содержащие вредных веществ, выдаваемые при продаже за настоящие продукты, конфискуются по постановлению судебных органов.

ОТДЕЛЬНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОГО ПРОМЫСЛА

Правила по изготовлению, хранению и продаже хлеба, булок и кондитерских изделий

34. Хлебопекарни, булочные, бараночные, пряничные и кондитерские заведения могут быть устроены и открыты в порядке, указанном в общей части правил по охране пищевых продуктов, со специальными добавлениями, помещенными ниже.

Наружные двери должны быть снабжены тамбурами и устроены на блоках или пружинах.

Примечания: 1. Выпечка хлебных продуктов в жилых помещениях с целью торговли воспрещается.

2. Под хлебопечением надлежит понимать выпечку черного и белого хлеба, булок, булочной мелочи и кондитерских изделий.

35. Употребляемые в хлебопечном производстве ящики для приготовления теста должны быть устроены из деревянных, гладко выструганных и плотно прилаженных досок. Крышки ящиков должны быть плотно сбитыми из гладко выструганных досок. Такое же устройство обязательно и для досок, столов, на которых производится приготовление изделий.

Кадки, квашни и др. посуда для приготовления теста должны быть закрываемы плотными деревянными крышками.

36. Кубы и коробки для нагревания воды должны быть снабжены хорошо прикрывающимися крышками и кранами.

37. Вода, употребляемая для смачивания рук при работе с тестом и налитая в тазы или в другую посуду, не должна служить для мытья.

38. В производствах, имеющих запасы муки, масла и др. материалов более, чем требуется для дневной выработки, должны иметься особые сухие и светлые кладовые. В мастерских разрешается иметь материал, необходимый для суточной выработки. Помещение мешков с мукой непосредственно на полу воспрещается.

39. Выпускаемый в продажу хлеб должен отвечать общесоюзному стандарту ОСТ 517—519.

Ржаной хлеб выпускается в продажу не ранее как через 4 часа после выпечки.

40. Кондитерские заведения (для изготовления пряников, кондитерских изделий, конфет) могут находиться при хлебопекарнях и булочных или представлять собою совершенно отдельные заведения (кондитерские, конфектные фабрики). В первом случае приготовление кондитерского теста и выпечка его могут производиться в мастерских хлебопекарен, но для формовки кондитерских изделий и мытья посуды должны быть устроены особые помещения.

41. Световая площадь для мастерских конфектных фабрик и кондитерских заведений должна быть не менее 1,9 площади пола.

42. В мастерских должна быть устроена особая плита для варки варений, снабженная вытяжным колпаком; стены около плиты должны быть на высоту 2 метра от пола облицованы изразцами или обиты оцинкованным железом, белой жстью и др. поддающимся легкой очистке материалом.

43. Столы для изготовления кондитерских изделий должны иметь совершенно гладкую поверхность и по возможности мраморные доски, при чем столы, где производятся формовка и обделка конфет и других мелких изделий, должны быть установлены в наиболее освещенных местах помещения. Для завертывания изделий разрешается исключительно чистая бумага. При обертке конфет употребляются механические увлажнители для пальцев.

44. Выдача кондитерских изделий и конфет на дом рабочим для завертывания и обработки их не разрешается.

45. Употребление вместо сахара сахарина воспрещается.

46. Воспрещается завертывание кондитерских изделий и конфет непосредственно в свинцовую бумагу.

47. Продажа хлеба, булок, баранок и кондитерских изделий разрешается из открытых и закрытых помещений, находящихся отдельно или отделенных от производства, а также из гастрономических магазинов и др. мест смешанной торговли пищевыми продуктами.

48. Перевозка хлеба, булок и кондитерских изделий допускается только на специально-устроенных повозках. Повозки подлежат регистрации в городской санитарной части Окргздрава.

По устройству и содержанию колбасных заведений

49. Помещения для колбасных заведений должны состоять не менее чем из двух комнат: одна—для мастерской, другая—для раздевания, отдыха и принятия пищи рабочими. Устройство колбасных заведений в подвальных и полуподвальных помещениях воспрещается.

50. Полы должны быть гладкие, из непроницаемого для воды материала. Полы кирпичные, глинобитные и земляные не допускаются; деревянные—должны быть окрашены масляной краской.

51. Стены в мастерских должны быть оштукатурены и окрашены на высоту до двух метров масляной краской светлого цвета или облицованы на такую же высоту изразцами. Потолки также должны быть оштукатурены и чисто выбелены.

Световая поверхность окон должна относиться к площади пола как 1 : 9.

52. Для очистки свежих кишек должно быть отведено отдельное, совершенно изолированное от мастерской помещение, удовлетворяющее всем изложенным в предыдущих статьях требованиям. Полы в помещении для очистки кишек должны иметь стоки и трапы с мелкими решетками и непроницаемые для жидкостей приемники для промывных вод.

Помещение коптильни должно быть изолировано от других производственных частей колбасного заведения.

53. Столы для разделки мяса и сала и для приготовления кишек должны иметь верхние крышки из отшлифованного камня (мрамора, гранита) или деревянные, гладко выструганные, плотно сбитые и без щелей, съемные для очистки и промывки.

54. Употребляемые для разделки ножи и все другие орудия и машины для колбасного производства должны быть удобными для очистки, а медные наконечники для набивки колбас должны быть всегда хорошо вылужены оловом или никкелированы внутри и снаружи.

55. Печи для варки колбас и окороков должны быть облицованы цинком или оцинкованным железом, котлы снабжены плотными крышками, над котлами устроены колпаки с паротводными трубками. В этих котлах воспрещаются перетопка сала и вытопка сала из костей.

56. В заведениях, приобретающих большие партии мяса и заготавливающих количество фарша больше, чем необходимо для дневного производства, обязательно должен быть ледник, набитый льдом.

57. Поступившие в заведения для колбасного производства мясные туши и их части, а также кишки, если не употре-

бляются тотчас же в дело, должны быть хранимы в особых помещениях, кладовых и погребах с ледниками, при чем мясные туши и их части должны быть подвешены или разложены на прилавках, полках и подмостках; при раскладывании на льду продукты должны помещаться на чистых подстилках. Мясные туши должны иметь клейма ветеринарного надзора.

58. В мастерских колбасных заведений не должно храниться запасов муки, соли и других употребляемых в дело вкусовых и пищевых веществ более того, сколько необходимо для дневного производства; эти запасы должны храниться в плотно закрываемых помещениях, шкафах, ларях и т. п.

59. Полы и стены в мастерских, столы, посуда, инструменты и машины должны тщательно обмываться и очищаться ежедневно. Шприцы для набивки колбас должны тщательно очищаться во время перерыва работы.

60. Плотные отбросы колбасного производства (кожи, сухожилья и пр.) должны быть ежедневно удаляемы из мастерских; до отправки их для утилизации они могут храниться в совершенно отдельных от мастерских, от хранилищ сырого мяса и готового колбасного товара помещениях. Хранение при заведении разлагающихся и гниющих отбросов воспрещается. В помещении должны быть плевательницы.

Помои должны быть удаляемы из мастерских немедленно, а жидкости из котлов для варки колбасы—ежедневно.

61. Жидкие отбросы производства должны быть обязательно вывозимы на ассенизационные поля, для чего должны собираться во дворе в непроницаемые для жидкостей приемники.

62. Если при заведениях имеются общежития или другие жилища для рабочих, то хранение в этих помещениях каких бы то ни было инструментов, посуды и других орудий производства не разрешается.

63. Присутствие в колбасных заведениях всякого рода животных воспрещается.

64. В колбасном производстве применение красок даже растительного или животного происхождения не разрешается. Применение крахмала при выработке колбас разрешается в количестве, не превышающем 5 кг на 100 кг мяса.

65. Перевозка колбасных изделий разрешается в специальных повозках в виде ящика, обитого внутри цинком, или на обыкновенных подводах, но в ящиках, обитых внутри цинком.

Торговля молоком и молочными продуктами

66. Продажа молока разрешается из специальных молочных лавок, предназначенных исключительно для продажи молока и молочных продуктов.

Продажа молока и молочных продуктов на базарах разрешается в определенных местах со столов.

Примечание: Продажа молока, масла, сыра разрешается также и в продуктовых магазинах, при условии хранения их отдельно в специально приспособленных для этого витринах, прилавках и шкафах и выделения особенной части помещения магазина.

67. Помещения для специальной продажи молока и молочных продуктов подчиняются всем требованиям, указанным для мест продажи в общей части; в частности в молочной должны быть кипятильник и достаточное количество воды для надлежащего ухода за посудой из-под молока, а также умывальник, мыло и чистое полотенце.

68. Молочные продукты в помещениях для продажи должны быть покрыты и надлежаще защищены от пыли, мух и всякого другого загрязнения.

69. Воспрещается продажа молока и молочных продуктов с несвойственными им запахом и вкусом, с измененным цветом и примесями; воспрещается продавать молоко горькое, слизистое, соленое, ненормально окрашенное, прокисшее, содержащее плесневые грибки, кровь и кровяные свертки от больных коров, а также от коров после отела в течение восьми дней. Воспрещается фальсификация молока и молочных продуктов прибавлением каких-либо консервирующих и других примесей (формалина, салициловой кислоты, борной кислоты, соды, мела, муки и пр.), а также разведение молока водой.

70. Снятое молоко может быть разрешено к продаже только в том случае, если в помещениях, имеющих запас снятого молока, имеется соответствующая надпись; найденное в местах продажи снятое молоко без надписи признается фальсифицированным.

71. Молочные продукты, возбуждающие подозрение в недоброкачественности и фальсификации, и молоко, подозреваемое в разведении водой (содержащее менее 3% жира), устраняются из продажи до выяснения их доброкачественности путем химического анализа.

72. Продажа молока разрешается только из закрытой посуды, стеклянной, глиняной, эмалированной или из оцинкованного железа. После опорожнения посуда должна промываться содовым горячим раствором или простой горячей водой и хорошо просушиваться до нового употребления.

Для разливания молока должны иметься особые кружки емкостью в $\frac{1}{2}$ литра и в 1 литр.

73. Проба молока покупателями непосредственно из посуды, в которой оно продается, или из измерительных кружек воспрещается. С этой целью необходимо иметь особую посуду (кружка, стакан), которая после пробы молока покупателем должна продавцом обмываться чистой водой и вытираться чистым полотенцем.

Торговля зеленью, овощами и фруктами

74. Торговля зеленью, овощами и фруктами разрешается из специальных овощных и фруктовых лавок на улицах города; на базарах торговля зеленью, овощами и фруктами разрешается, кроме закрытых помещений, также со столов и корзин, помещенных на скамейках или подставках не ниже 0,75 метра от земли, на специально отведенных местах базара. Для размещения арбузов должны служить деревянные настилы.

Продажа фруктов, овощей и зелени непосредственно с мостовой и земли строго воспрещается.

75. Продажа испорченных, загнивших и незрелых фруктов, овощей и зелени не разрешается.

76. Обрызгивание из рта с целью освежения овощей и зелени воспрещается.

Для освежения и обмывания овощей, зелени и фруктов продавцы обязаны иметь в чистой посуде свежую воду.

77. Все торгующие вразвоз и вразнос ягодами и фруктами должны иметь при себе чистое полотенце для обтирания рук, чистый фартук и держать в чистоте все принадлежности торговли—совки, лопатки, гири и пр.

78. Продукты сельского хозяйства—лук, капуста, огурцы, картофель и т. п., привозимые крестьянами, могут продаваться только с возов или со столов, специально отведенных Арендной частью ГорКО.

Торговля крупой, мукой и пр. бакалейными товарами

79. Торговля бакалейными товарами разрешается из лавок, ларьков и на базарах. На последних разрешается только на специально отведенных местах и из закрытых помещений.

Примечание: Выставлять эти продукты вне помещения торговли воспрещается. На привозных площадях базаров разрешается торговля крупой и мукой с возов только лицам, поставляющим продукты своего производства непосредственно из сельских местностей (крестьяне).

80. Мука, крупа и прочие бакалейные товары должны быть доброкачественные, свежие и не содержать никаких посторонних примесей и запахов.

Мука, крупа и бакалейные товары должны храниться в чистых мешках и посуде. Мешки с продуктами должны помещаться на подставках и ни в коем случае не на полу.

Торговля рыбой

81. Хранение и продажа свежей, соленой и копченой рыбы разрешается в закрытых специальных помещениях, удовлетворяющих в санитарном отношении всем требованиям, предъявляемым к помещениям по торговле пищевыми продуктами.

В бакалейных лавках допускается торговля только соленой и копченой рыбой, при условии хранения отдельно от других продуктов и сохранения продукта от загрязнения.

Торговля на базарах и площадях рыбой разрешается из специально отведенных мест.

82. Продажа испорченной, издающей гнилостный запах рыбы воспрещается. Запрещается смачивание наиболее быстро гниющих частей (например, жабр) консервирующими растворами.

83. Рыбные склады должны устраиваться в хорошо вентилируемых помещениях с непроницаемым полом, асфальтированные, цементированные и т. п.

Изготовление и продажа кваса, прохладительных напитков и искусственных минеральных вод.

84. Заведения для изготовления искусственных минеральных и газированных вод, кваса, пива и др. прохладительных напитков открываются только с разрешения Горсанчасти после предварительного осмотра и дачи заключения санитарным надзором и подчиняются всем правилам по устройству, оборудованию и содержанию заведений, изготовляющих пищевые продукты, изложенным в общей части,—в частности мастерские должны иметь проведенную водопроводную воду, а в не оборудованных водопроводом частях города—запасы таковой.

85. Моечное отделение для посуды должно быть отделено от мастерской, и мытье посуды должно производиться чистой, горячей кипяченой водой в чистой посуде, с помощью чистых щеток и угля (мытье бутылок свинцовой дробью воспрещается). Мытая посуда должна сохраняться в чистом помещении. Для закупорки бутылок должны употребляться новые, не бывшие в употреблении пробки.

86. Деревянная посуда (бочки, чаны, кадки) должна иметь плотные, гладкие внутренние поверхности и плотно закрывающиеся крышки; употребление медных не луженых оловом крапов воспрещается. Бочки, чаны и кадки, в которых бродит квас, должны быть накрыты чистыми покрывалами.

87. Приготовление напитков разрешается исключительно на чистой прокипяченной воде.

88. Если газирование напитков производится угольной кислотой, получаемой на месте, в заведении для приготовления напитков, то материал для получения угольной кислоты (мел и кислота) должен быть совершенно чистый, без вредных примесей. Сатуратор, ливера, цилиндры и пр. аппараты должны иметь внутренние поверхности, луженые чистым оловом, а соединительные трубки должны быть оловянные.

Приборы для газирования вод должны иметь защитительные приспособления.

89. Употребление для подкрашивания анилиновых и др. вредных красок воспрещается, разрешается употребление только

растительных красок. Напитки, содержащие каменноугольные и др. вредные краски, подлежат уничтожению. Подслащивание сахаринном воспрещается.

90. Все напитки, выпущенные в продажу, должны иметь этикетки с указанием фирмы и адреса.

91. Охлаждение напитков должно производиться погружением посуды в лед или ледяную воду. Не разрешается охлаждение напитков погружением в них льда.

92. К продаже допускаются напитки, разрешенные санитарным надзором, исключительно в закупоренной пробкой посуде, а газированные напитки сверх того и обвязанные проволокой.

93. При продаже на улицах и базарах бутылки с напитками должны стоять на возвышении (стойки, скамьи) не ниже 0,75 метра от земли.

Стаканы, кружки и пр. посуда после каждого потребителя должны обмываться кипяченой водой и вытираться чистым полотенцем. Мытье посуды для питья в одной и той же воде воспрещается.

94. Продажа молодого, не выбродившего кваса, равно старого перекисшего и подливание в квас воды воспрещаются.

О заведениях и местах общественного питания.

95. Устройство, оборудование и содержание учреждения общественного питания производится по всем требованиям, изложенным в общей части, с нижеследующими добавлениями:

а) Комнаты для посетителей могут быть расположены в нескольких этажах, но должны иметь внутреннее сообщение между собою. Непосредственное сообщение заведения с жилыми квартирами не разрешается. Помещения заведения не должны служить жильем и местом ночлега. Хранение постельных принадлежностей и прочих домашних вещей воспрещается.

б) Если столы не покрываются скатертями или клеенками, то они должны быть сделаны из материала, легко поддающегося мытью, как стекло, плотный шлифованный камень и т. п. Мягкая мебель не допускается.

в) В заведении должны находиться для бесплатного пользования посетителей умывальник с мылом и полотенцем, а также необходимо иметь плевательницы в достаточном количестве.

г) В каждой посетительской комнате должна находиться в закрывающихся сосудах свежая, отварная водопроводная вода.

д) Двери в посетительских комнатах, выходящих непосредственно наружу, должны быть двойными или снабжены тамбурами.

е) Для продаваемых горячих кушаний должен быть выставлен прейс-курант.

96. Кухни заведений должны быть сухи, светлы, просторны и хорошо вентилируемы, иметь плотные без щелей и выбоин

полы, стены, выкрашенные светлой масляной или клеевой краской или побеленные, при чем части стен, прилегающие к плитам, должны быть покрыты цинком или же другим легко очищаемым материалом; площадь пола на каждого работающего в кухне должна быть не менее 4,5 кв. м.

97. Плиты и котлы в кухнях должны быть снабжены копаками или вытяжными приспособлениями, окна и форточки в них снабжены сетками от мух. Для помоев должна быть специальная посуда, отдельная от помещений для сухих отбросов.

Медная посуда должна быть хорошо вылужена оловом; употребление эмалированной посуды с выкрошившейся эмалью не допускается.

98. Для работающих в кухне должен быть отдельный от посетителей умывальник с мылом и полотенцем.

99. Мытье посуды, ложек, вилок и ножей должно производиться горячей водой в цинковых или луженых тазах. Мытье посуды в деревянных чанах воспрещается. Для мытья стеклянной и фарфоровой посуды в воде обязательно должна прибавляться сода.

100. При заведении должны иметься уборные, отдельные для мужчин и женщин, достаточно изолированные от комнат для посетителей и других помещений.

101. Продукты для приготовления пищи должны употребляться свежие и доброкачественные. Воспрещается употреблять, собирать и хранить спитой чай, также собирать жир при изготовлении жидкой пищи и употреблять его при поджаривании мяса и пр. Воспрещается хранить и отпускать посетителям обеды, оставшиеся от предыдущего дня.

Изготовление и продажа мороженого

102. Заведения для изготовления мороженого могут быть открыты с разрешения саннадзора. Устройство, оборудование и содержание мастерских заведений должны соответствовать общим правилам.

Основанием для мороженого должны служить сливки или молоко, сахар и желтки (для фруктового мороженого—сахар и вода).

103. Сливки или молоко, применяемые для изготовления мороженого, должны быть предварительно прокипячены. Молоко для изготовления мороженого должно применяться только цельное; снятое молоко для изготовления мороженого применять не разрешается. Желтки должны применяться только из совершенно свежих яиц.

104. К мороженому могут быть прибавлены: ваниль, фишашки, орехи, миндаль, шоколад, сок или цедра апельсинов и лимонов и сок различных ягод. Прибавление к мороженому

хлеба (сухарей), картофельной муки или пшеничной и красок не разрешается.

Лед и соль, применяемые в изготовлении мороженого, должны быть чистыми.

105. Продажа мороженого разрешается в специально предназначенных для этой цели помещениях, в местах общественного питания и с тележек.

Торговля мороженым с тележек должна производиться не ближе чем на 30 шагов от общественных уборных, извозчичьих стоянок и пр.

106. Тележки для мороженого должны быть специально приспособлены, а именно: закрытые, из гладко выструганных досок, с хорошо прилаженной крышкой, без щелей и выкрашены снаружи и внутри масляной краской (внутренние поверхности тележки должны быть выкрашены белой масляной краской).

О мелкой розничной торговле съестными продуктами на рынке и пр. общественных местах

107. Розничная торговля, а также торговля съестными продуктами разрешается в гор. Вологде на рынке и в местах общественного пользования как из постоянных помещений (ларьков, шкапиков, киосков, столов и пр.), так и с передвижных (с возов, лотков, тележек, переносных столов и пр.) исключительно на местах, отведенных для этого Коммуноотделом в зависимости от характера торговли, рода и вида продаваемого товара и продуктов.

108. При производстве торговли воспрещается раскладка товара, тары и пр. предметов вне заарендованного места или на крышах помещений, а также загромождение проходов и проездов.

109. Допускаемые по условиям торговли защитные приспособления не должны нарушать требований внешнего благоустройства (запрещается пользоваться для этой цели рогожей, тряпками и пр.).

110. Лица, производящие подвижную торговлю, в отношении выбора места строго руководствуются установленным Коммуноотделом порядком и не должны стеснять движения.

111. При установке возов для торговли все лица подчиняются установленному Коммуноотделом порядку.

Во избежание укусов лошадьми прохожих запрещается ставить возы ближе 1,5 метра от тротуаров и мостков, а также производить кормление лошадей с земли.

Корм лошади должен даваться в особых торбах или сетках.

112. В местах производства розничной торговли на рынке запрещается засорение таковых разного рода отбросами от торговли.

113. При разносной торговле запрещается засорять улицы и тротуары бумагой и прочим мусором.

114. Строго запрещается сидение на столах, предназначенных под торговлю продуктами питания.

115. Продаваемые продукты должны быть доброкачественными, храниться в чистой посуде, на чистом столе или прилавке и для предохранения от пыли и мух должны быть прикрыты чистыми крышками, застекленными витринами или белой, чистой материей.

116. Продавцы съестных припасов должны избегать брать продукты руками, а пользоваться совками, лопатками, вилками и т. п.

117. Лицам, страдающим кожными болезнями, производство торговли съестными продуктами запрещается.

Все производящие торговлю съестными продуктами подлежат медицинскому осмотру не реже одного раза в месяц, в чем и дается соответствующее удостоверение.

118. Торговля из ларьков мясом запрещается.

Торговля рыбой допускается, кроме закрытых помещений, также и с лотков в период времени с 1 октября по 15 апреля.

119. Продажа пищевых продуктов или напитков для употребления на месте (чай, кипяченое молоко, супы, щи, котлеты, пирожки и т. п.) допускается только в ларьках (помещениях с крышей и стенками). Здесь должны иметься чистые полотенца, теплая кипяченая вода для обмывания стаканов, тарелок, ложек, вилок, рук и т. д. и столы, покрытые чистой скатертью или клеенкой.

120. Прохладительные напитки могут продаваться только в закупоренной посуде, с маркой производства; всякие самодельные квасы, лимонады и вода к продаже не допускаются.

Также не допускается продажа напитков стаканами.

Продажа пищевых продуктов вразнос

121. Пищевые продукты, продаваемые вразнос, должны помещаться в корзинах или лотках, на чистых, белых холщевых подстилках и закрываться такими же покрывалами.

Лотки и корзины должны содержаться в строгой чистоте и не должны служить для других целей.

Продавцы пищевых продуктов вразнос обязаны проходить медосмотр один раз в месяц, должны опрятно содержать свою одежду и руки и иметь сверх одежды чистые, белые фартуки и нарукавники.

122. По требованию милиции и санитарного надзора торговцы обязаны указывать, где приобретены те или иные пищевые продукты.

123. Пищевые продукты, отпускаемые покупателям, должны быть завернуты в чистую оберточную, не бывшую в употреблении бумагу.

Пищевые продукты, если они не находятся в специальной обертке, должны отпускаться с совка или вилки и отнюдь не руками.

124. Продажа вразнос пищевых продуктов на площадях, где производится торговля ветошью, платьем и др. предметами, на пыльных улицах и площадях не разрешается.

125. За неисполнение настоящего обязательного постановления виновные в этом лица подлежат ответственности в административном порядке—штрафу до 100 руб. или принудительным работам до 1 месяца.

126. Наблюдение за выполнением настоящего обязательного постановления возложить на органы санитарного надзора и милицию.

127. Настоящее обязательное постановление вступает в законную силу по истечении двух недель с момента его опубликования и действует на территории города Вологды сроком на один год.

Председатель Горсовета *Федотов.*

Отв. секретарь *Савин.*

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Вологодского городского совета рабочих и красно-армейских депутатов

10 января 1930 года

№ 7

О порядке вызова скорой медицинской помощи

В целях предупреждения неправильных вызовов скорой помощи и обеспечения возможности оказания таковой в случаях действительной необходимости, Вологодский городской совет, на основании пп. «а» и «г» ст. 7 Положения от 28 июля 1926 г. (СУ, 1926 г., № 39, ст. 304), постановляет:

1. Скорая помощь вызывается при несчастных случаях и внезапных заболеваниях, требующих неотложной медицинской помощи и перевозки пострадавших и больных в лечебные заведения.

А. К числу несчастных случаев относятся: а) тяжелые ранения или ранения с сильным кровотечением и переломы, лишающие возможности потерпевшего явиться самому в лечуучреждение; б) падение с высоты; в) потеря сознания после ушиба головы; г) поражение электричеством или молнией; д) сильные ожоги и замерзания; е) утопление; ж) солнечный удар; з) роды, начавшиеся на улице; и) отравление; к) сильный угар.

Б. К числу внезапных заболеваний относятся: а) резкое затруднение дыхания и резкая одышка; б) значительное кровохаркание; в) большое маточное кровотечение; г) продолжительные обмороки; д) параличи с потерей сознания, или одна внезапная потеря сознания; е) частый понос со рвотой; ж) резкие боли в груди и животе; з) острые, буйные помешательства.

Не являются поводом к вызову врача скорой помощи лихорадочные заболевания, хотя бы и с быстрым повышением температуры, а равно всякого рода хронические болезни, нервные расстройства и другие заболевания при отсутствии во всех этих случаях явлений, указанных в пунктах, отнесенных к числу внезапных заболеваний, т.-е. под рубрикой «Б».

Примечание. К лицам, находящимся в состоянии опьянения, поскольку они не получили серьезных повреждений, скорая помощь не выезжает, и освидетельствования таковых, на предмет составления протокола для привлечения их к ответственности скорая помощь не производит.

2. Скорая помощь работает во всякое время дня и ночи.

3. Станция скорой помощи оказывает помощь всем в ней нуждающимся.

4. Все нуждающиеся в скорой помощи могут вызывать карету по телефону или другим доступным путем.

На все вопросы врача вызывающий обязан дать подробные и точные ответы, в противном случае карета может не выехать.

5. Карета может не выехать, если больной или пострадавший может быть легко доставлен на станцию или в больницу иными средствами: извозчиком, автомобилем и т. д.

6. Родные и знакомые могут сопровождать больного или пострадавшего лишь с разрешения врача скорой помощи.

7. Скорая помощь не выдает никаких справок и удостоверений на месте происшествия и не имеет права выдачи больничных листов.

8. Лица, вызвавшие скорую помощь намеренно ложным сообщением о несчастном случае, которого в действительности не было, или же сообщением о действительном случае, но с намеренным искажением его характера и значения, — подлежат ответственности в административном порядке путем наложения одного из следующих взысканий: а) предупреждения, б) штрафа до 100 рублей, в) принудительных работ сроком до 1 месяца.

9. Наблюдение за выполнением обязательного постановления возлагается на органы здравоохранения и милицию.

10. Настоящее обязательное постановление вступает в силу по истечении двух недель со дня опубликования и действует на территории гор. Вологды в течение года.

Председатель Горсовета *Федотов.*

Секретарь *Савин.*

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Вологодского городского совета рабочих и красно-армейских депутатов

10 января 1930 г.

№ 8

О санитарном содержании ассенизационных обозов и о порядке вывоза нечистот и отходов из гор. Вологды

Вологодский горсовет, руководствуясь п. «л» ст. 7 Положения об издании обязательных постановлений (СУ, 1926 г., № 34, ст. 304), постановляет:

1. Все лица и учреждения, занимающиеся или желающие заниматься вывозкой нечистот и отходов из города, обязаны получить номер на право производства вывозки нечистот от Отдела коммунального хозяйства и свидетельство от Горсанчасти. Без свидетельства Горсанчасти вывозка нечистот никому не разрешается.

Примечания: 1. Указанное в п. 1 свидетельство выдается Санитарным бюро только после предварительного санитарно-технического осмотра ассенизационного обоза, номер же на право производства вывозки выдается ГОКХом только после предъявления данного свидетельства.

2. Ответственные по дому лица или владельцы домов без установленных разрешений ассенизаторов к работе не допускают.

3. Предварительный санитарно-технический осмотр производится в обозах на ассенизационных дворах санитарным врачом, а отходники прибывают в места по указанию Горсанчасти и органов милиции.

4. Посуда должна иметь на заднем днище (или на задней стороне) номер, нанесенный белой масляной краской, которому должен соответствовать номер на дуге.

5. Места нахождения посуды для удаления нечистот и отходов (ассенизационные дворы) могут быть только в таких пунктах, где их пребывание не причиняет существенных неудобств для соседних владений и не отражается на санитарном состоянии данного района, что определяется осмотром и заключением санитарного надзора.

6. Ассенизационные дворы должны иметь достаточно просторную не занятую площадь, конюшню и помещение для рабочих, которые должны содержаться в надлежащем виде, при чем вся территория ассенизационного двора должна быть отгорожена забором и иметь удобные и вполне свободные замощенные проезды шириною не менее 4½ метров.

7. Ассенизационные дворы должны быть снабжены водою в достаточном количестве. Для мытья посуды должно быть специально выделенное место на дворе.

7. Не реже одного раза в неделю должна производиться уборка ассенизационного двора и не реже одного раза в месяц — очистка с дезинфекцией по указанию санитарного надзора.

8. Бочки для вывозки нечистот и жидких домовых отходов должны быть непроницаемы для жидкости, иметь герметический затвор в выпускном люке, а приемный люк плотно закрывающимся; внутри должны быть просмоленными, снаружи покрашенными в красный цвет и иметь сзади номер, согласно п. 3 настоящего обязательного постановления.

Примечание. Мерзлые нечистоты допускается вывозить в ящиках с соблюдением в отношении их состояния тех же требований, что и в отношении бочек. Вместо герметических затворов устраиваются плотно закрывающиеся крышки.

9. При очистке выгребных ям на месте и при следовании обоза воспрещается загрязнять почву и дорогу, а также обливать посуду нечистотами.

10. Время вывозки нечистот устанавливается с 1 мая по 1 августа с 1 часа ночи до 8 час. утра и в остальное время года с 6 час. утра.

11. Лица и учреждения, занимающиеся вывозкой нечистот и отходов, обязаны представлять свой обоз для периодического санитарного осмотра по требованию и в места по указанию санитарного надзора.

12. Вывозка отходов промышленно-заводского производства допускается во время и часы, установленные санитарным надзором и санитарной инспекцией охраны труда, и в зависимости от характера отходов.

13. Обоз в пути, как нагруженный, так и порожний, не должен останавливаться за исключением случаев требования санитарно-административного надзора.

14. Воспрещается также скопление обоза, остановка его перед чайными, столовыми и т. д. с заходом туда ассенизаторов в рабочей одежде.

15. Основными местами выгрузки нечистот и отходов являются поля ассенизации Комтреста и поля ассенизации жел. дор.

Примечание. Поля ассенизации жел. дороги обслуживают исключительно ассенизационные обозы жел. дор.

16. Вывозка нечистот на поля и огороды допускается только с особого разрешения санитарного надзора и ГОКХа, со строгим учетом числа вывозимых бочек и на время с марта по ноябрь м-цы.

17. На местах сваливания и слива нечистот и отходов возчики и рабочие обязаны выполнять имеющиеся на этот предмет правила и беспрекословно подчиняться всем распоряжениям технического, административного и санитарного персонала,

касающимся места и порядка нагрузки, пользования техническими приспособлениями обмывания и очистки посуды и т. п.

18. Мыть и замачивать ассенизационные бочки, черпаки и др. посуду у общественных кранов, в реках и прудах строго воспрещается.

Воспрещается также водопой лошадей, запряженных в ассенизационные повозки, из источников общественного водопользования — река, колодцы, общественные краны и т. п.

19. Изложенные в настоящем постановлении правила распространяются также и на те лица и учреждения, которые производят работу у себя при помощи рабочих и своих лошадей.

20. Открытие и порядок эксплуатации существующих мест обезвреживания — ассенизационных полей регулируется ГОКХом и Горсанчастью.

21. При эксплуатации ассенизационных полей должны быть строго соблюдены правильность и очередность заполнения участков, с предварительной их вспашкою и заборонованием, в зависимости от величины их площади, и последующая своевременная тщательная запашка участка.

22. Размещение выгруженных нечистот и отходов должно производиться тонким прерывистым слоем. Последующая запашка занятого участка должна производиться на летнем участке (в теплое время) не позднее, чем через одни сутки после выгрузки нечистот, и на зимнем участке (в холодное время) с наступлением весеннего времени и оттаивания почвы.

23. На всех местах обезвреживания нечистот и отходов у лица, ответственного за их санитарное состояние, должна иметься санитарная тетрадь для записи состояния мест обезвреживания.

24. Наблюдение за выполнением настоящего обязательного постановления возлагается на органы санитарного надзора, милицию и ГОКХ.

25. За нарушение данного обязательного постановления виновные подлежат ответственности в административном порядке — штрафу до 100 руб. или принудительным работам до 1 месяца.

26. Настоящее обязательное постановление вступает в законную силу по истечении двух недель с момента его опубликования и действует на территории гор. Вологды сроком на один год.

Председатель Горсовета *Федотов.*

Отв. секретарь Горсовета *Савин.*

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Вологодского городского совета рабочих и красно-армейских депутатов

10 января 1930 года

№ 9

о санитарном содержании дворов, улиц, тротуаров и искусственных водоемов

Вологодский городской совет, руководствуясь пп. «и», «к» и «л» ст. 7 Постановления ВЦИК и СНК от 28/VI—1926 г. (СУ, 1926 г., № 39, ст. 304), постановляет:

1. Возложить в домах частновладельческих—на владельцев, или арендаторов таковых, в домах муниципализированных, находящихся в непосредственной эксплуатации органов Коммунального хозяйства,—на последний, в домах, сданных органами Коммунального хозяйства в аренду,—на подлежащих арендаторов, в занятых же учреждениями и предприятиями, торгово-промышленными и складочными помещениями—на подлежащие учреждения и владельцев торгово-промышленных и складочных помещений:

1. В весеннее, летнее и осеннее время года.

а) Очищать при всех зданиях дворы, тротуары полностью и улицы на половину ширины последних от всякого рода навоза, мусора и грязи;

б) навоз, мусор и грязь сметать в кучи, удаляя последние немедленно в отведенное органами Коммунального хозяйства место;

в) очищать сточные канавы от загрязнения, засорений и застоя воды, а во владениях, где водосточные канавы отсутствуют, а также отсутствует и городская канализационная сеть, во избежание затопления и застоя, канавы должны быть устроены вновь в установленных ГорКО местах;

г) метение улиц должно производиться в летнее время с 1 часа ночи и до 6 час. утра.

Примечания: 1. Весной, при таянии снега, улицы и площади должны регулярно очищаться от накопившегося за зиму навоза, а в летнее время мощеные части улиц должны подметаться.

2. При весенней очистке улиц от навоза, последний должен собираться в кучи и вывозиться за город на специально отведенные для этого места или же убираться на эксплуатируемые огороды. Перекидывание навоза и грязи через заборы, в палисады или прятание под мостки не допускаются.

д) Сметаемые с улиц пыль и мусор должны быть собираемы в особо приспособленные во владениях мусорные ящики и вывозиться так же, как и навоз, за город.

Примечание: Разрешается употреблять пыль и мелкий мусор для засыпки болотных мест или же зарывать во владении в ямы с засыпкою сверху земель.

а) Сметать с тротуаров, прилегающих к домовладениям, на мостовые снег и посыпать тротуары при гололедице и вообще образовании на них скользкой поверхности песком или чистой золой;

б) образовавшиеся на тротуарах и улицах (на половину ширины последних) против домовладений выбоины и бугры—разравнивать посредством скалывания снежных бугров и зарывания ям. Сколотый снег, где это не влечет стеснения прохода и проезда, расчищать по сторонам улиц к тротуарам, в противном случае вывозить в места, отведенные для свалки снега органами Коммунального хозяйства;

в) при снежной зиме собирать в кучи со двора снег и прокладывать пешеходные дорожки к тем помещениям домовладения, коими пользуются проживающие в доме граждане;

г) угрожающие падением с крыш снег и лед сбрасываются с таковых, принимая надлежащие меры предосторожности, чтобы проходящим или проезжающим не было причинено сбрасываемыми снегом и льдом какого-либо вреда;

д) во избежание накопления в большем количестве по обочинам улиц и возле тротуаров снега, мешающего нормальному движению, в особенности в центре города, после каждого выпадения снег при очистке тротуаров собирать в кучи и немедленно вывозить в особо отведенные места или же убирать на огороженные участки во владениях.

Примечание: Уборке, указанным в настоящем пункте порядком, подлежат улицы: Советская ул., ул. Возрождения, ул. Карла Маркса, Афанасьевская, Советский проспект от начала до Малой Козленской ул., площадь Свободы, набережная Свободы, Торговая площадь, ул. Свободы, ул. Засодимского, ул. Хлюстова, М. Обуховская, ул. Чернышевского и Краснофлотская набережная между Красным и строящимся мостами.

2. С наступлением весенней оттепели скалывать с тротуаров и улиц (на половину ширины последних) образовавшийся лед, сметать с них сколотый лед и навоз в кучи, удаляя последние в отведенные органами Коммунального хозяйства места; сбрасывание навоза в весенние стоки вод—воспрещается.

3. Очистка Торговой площади и примыкающих к ней улиц: пл. Свободы от новой электрической станции до Винтеровского моста, ул. Свободы до угла ул. Батюшкова, проезд вдоль III Дома советов от здания, выходящего на Торговую площадь, и новой электрической станции, равно находящихся на ней общественных уборных и помойных ям лежит на обязанности комитета рыночных торговцев гор. Вологды.

4. Очистка мест стоянок извозчиков возлагается на последних под ответственность надлежащих старост.

5. На Коммуналдел возлагается очистка площади Свободы, подъездов к Красному мосту, сенной и дровяной площадей.

проезда у Соборной горки, площади перед зданием Коммуноотдела, бульваров, скверов, общественных садов и всех тех мест, очистка которых не входит в круг обязанностей домоуправлений.

6. Перевозка по улицам города навоза и разного рода мусора допускается только в плотно-сколоченных ящиках, покрытых плотной рогожей или брезентом, и так, чтобы во время следования не производилась раструска.

7. Воспретить выливать помои, нечистоты, разбрасывать мусор, навоз и пр. на улицах, площадях и дворах, а также закапывать на таковых всякого рода отбросы и нечистоты.

8. Мусор и навоз, образующиеся от наличия в домовладении домашних животных, должны собираться владельцами этих животных в кучу и вывозиться в указанные органами Коммунального хозяйства места.

9. Ответственным по дому лицам вменяется в обязанность принимать меры против загрязнения дворов и въездов проходящей публикой.

10. За нарушение настоящего обязательного постановления виновные привлекаются к ответственности в административном порядке—штрафу до 100 руб. или принудительным работам до 1 месяца.

11. Наблюдение за выполнением настоящего обязательного постановления возлагается на милицию и органы саннадзора.

12. Настоящее обязательное постановление распространяется действием на территорию гор. Вологды и входит в законную силу по истечении двухнедельного срока с момента опубликования и действует в течение одного года.

Председатель Горсовета *Федотов*.

Отв. секретарь Горсовета *Савин*.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Вологодского городского совета рабочих и красноармейских депутатов

30 января 1930 г.

№ 10

О порядке выколки льда на реке Вологде

Вологодский горсовет, руководствуясь п. «а» ст. 7 Положения об издании обязательных постановлений (СУ, 1926 г., № 39, ст. 304)—постановляет:

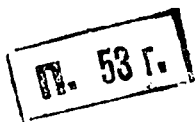
1. Выколка льда на реке Вологде в черте города может производиться только при наличии разрешения, полученного от

Городского отдела коммунального хозяйства, и только в тех районах реки Вологды, кои указаны в разрешении.

2. Наблюдение за выполнением настоящего обязательного постановления возлагается на органы милиции.

3. За нарушение сего обязательного постановления виновные подлежат ответственности в административном порядке—штрафу до 100 руб. или принудительным работам до 1 месяца.

4. Настоящее обязательное постановление вступает в силу по истечении 14-дневного срока по опубликовании его в газете «Красный Север» и действует на территории гор. Вологды сроком до 1 мая 1930 г.



Председатель Горсовета *Федотов.*

Отв. секретарь *Савин.*

