

ՀՐԱՄԱՆ

ԽՍՀՄ-Ի ՍՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ
ԿՈՄԻՍԱՐԻԱՏԻ

ԽՍՀՄ-Ի ՍՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ԺՈՂԿՈՄԱՏԻ
ՀԱՅԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ՁԵՌՆԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵ-
ՐՈՒՄ

ՀԱՅԱԹԻՄԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԻ

ՀԱՍՏԱՏՄԱՆ ՄԱՍԻՆ

ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹՅՈՒՆ ԳԼԱՎՈՒԵՐԻ ՀԱՅՏՐԵՍԻ

664.6.

Հ Բ Ա Մ Ա Ն

ԽՍՀՄ-ի ՍՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ
ԿՈՍԻՍԱՐԻԱՏԻ № 923

20-ը ապրիլի 1936 թ. ըստ Մոսկվայի

ԽՍՀՄ-ի ՍՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒՄԸ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ԿՈՍԻՍԱՐԻԱՏԻ ՀԱՅԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒՄԸ ձեռնարկություններում հայտարարված կանոնների հաստատման մասին

Հ Բ Ա Մ Ա Ն Ո Ւ Մ Ե Մ

1) Դիվանների կողմից ներկայացրած Սննդարդ-ժողովրդական Հայաստանի հանրապետության բոլոր ձեռնարկությունների համար հայ թիվով պարտադիր կանոնները հաստատել:

2) Սննդարդյունաբերության ժողովրդական Հայաստանի հանրապետության բոլոր ձեռնարկություններում հայ թիվով պարտադիր կանոնների պահպանման հսկողությունը հանձնարարել Համաժողովրդական հայ Ֆեդերացիային:

ԽՍՀՄ-ի ՍՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒՄԸ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ԿՈՍԻՍԱՐԻԱՏԻ Ա. ՄԻԿՈՅԱՆ

Տեղ. ձև. և որդ. Ա. ՀԱՆՎԵՐԴՅԱՆ

Ռեկլամ-Հրատ-Քյուրս Գյուլիստանի ռեդակցիա

Քաղիկ № 1104 Գաղիկ № 65—39 Տիբուր 660

«ՀԱՄԱՏՈՒՄ ԵՄ»

ԽՍՀՄ-ի Մենդարդյունաբերության
Ժողովրդական Կոմիտե
Մ Ի Կ Ո Յ Ա Ն

20-ը Ապրիլի 1936 թիվ:

ՍՆԵԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒՅՑԱՆ ԺՈՂՈՍԱՏԻ ՀԱՅԱ- ԹԽՄԱՆ ԲՈԼՈՐ ԶԵՆԱՐԿՈՒՅՑՈՒՆՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ՀԱՅ ԹԻՆԵԼՈՒ

ՊԱՐՏԱԴԻՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

Հացարդյունաբերական ձեռնարկություններում
հացաթխումը պետք է կատարել պահպանելով
ներքոհիշյալ պարտադիր կանոնները:

ԱԼՅՈՒՐՆ ԸՆԴՈՒՆԵԼՈՒ, ՊԱՇԵԼՈՒ ՅԵՎ ԾԱԽՍԵԼՈՒ ԿԱՐԳԸ

1. Հացաթխման ձեռնարկություններում մոտք
յնդու ամբողջ ալյուրն ընդունման ժամանակ հեր-
թային լաբորանտի կողմից պետք է յենթարկվի
քննության (յեթե հերթային լաբորանտ չկա ալյուրի
քննությունը կատարում են փոխ վարիչը, հերթի
բրիգադիւրը և ալյուրի պահեստապետը): Իսկ պահեստ
մուտք անելուց վոչ ուշ քան 5—6 ժամ հետո քննու-
թյունը կատարում է լաբորանտի վարիչը կամ
լաբորանտ-բիմիկը:



Ընդունման յենթակա ալյուրն անպայման պետք
է կշռվի:

2. Միևնույն քաղաքի աղացներից բեռնվող ալ-
յուրն, ինչպես որենք, պետք է անպայման քննու-
թյան յենթարկվի «Գլավմուկոյի» կամ «Զագոտդեո-
նոյի» պահեստներում, հացաթխման ձեռնարկու-
թյունների պահեստները դեֆեկտավոր ալյուր ընդունելը
կանխելու նպատակով:

3. Հոտած, դառնացած, ավաղի խառնուրդ կամ
մեռադային մասեր (1 կգ. ալյուրին 3 ժգ. ավելի),
վատ հոտ, համ ունեցող և այլ նշաններով դեֆեկ-
տավոր ալյուրը հացաթխման ձեռնարկությունների
կողմից ընդունման և արտադրությունը տալու յեն-
թակա չէ:

Մանրություն—Նշված սահմաններում մե-
տադային մասեր կարելի չէ թույլ տալ միայն
փոշու ձևով և դրությամբ:

4. Ընդունված ալյուրը պետք է դասավորել հին-
գական կամ յերեքական դարսակներով (շտաբել),
պատերից վոչ պակաս 0,5 մետր հեռավորությամբ
և 6—8 պարկ բարձրությամբ: Ալյուրը պետք է դնել
ցանցածել պատրաստած տախտեկամածի վրա, հա-
տակի մակերեվոյթից առնվազն 15 սանտիմետր
բարձրությամբ: Դարսակների միջև պետք է թողնել
ազատ անցքեր վոչ պակաս 0,75 մետր լայնությամբ:
յուրաքանչյուր պարսիա ալյուր պետք է ունենա իր
աղյուսակը, վորի վրա պետք է նշված լինի պար-
սիայի համարը, ընդունման ժամանակը, տեսակը, վո-
րակը և աղացների և ձեռնարկությունների լաբորա-
տորիայի ռերտիֆիկատներից տեղեկանքներ, պարկերի

քանակը, ալյուրի քաշը և տվյալ պարտիայի ալյու-
րից արտադրական վալկայի մեջ խառնելու $\frac{1}{10}$ -ը (թե
ալյուր ալյուրից քանի առկա պետք է խառնվի վալ-
կայի մեջ):

Մտնորութուն—Վորպեսդի ապահոված լինի
ալյուրի հասանալիքը և արդյունաբերու-
թյան մեջ տալը, ձեռնարկներում յեղած ալ-
յուրի պաշարը 5 որվանից պակաս չպետք է
լինի:

5. Ալյուրի պահեստի հատակը պետք է լինի աս-
ֆալտից, պլիտկաներից կամ ցեմենտից. փայտից,
վորպես բացառություն, կարելի չէ թույլ տալ միայն
անայնպիսի փոքրիկ փոքրում, ընդ վորում փայ-
տե հատակի վրա անցքեր բուրդովին չպետք է
լինեն:

6. Ալյուրի պահեստը պետք է չոր և լուսավոր
լինի (լուսավորվածությունը վոչ պակաս 0,08): Խո-
նավ պահեստում ալյուր պահելն արգելվում է: Ալ-
յուրի պահեստը չոր յեղանակների ժամանակ պետք
է ողափոխվի: Ալյուրի պահեստի շերմաստիճանը
պետք է պահել 8—10 աստիճանից վոչ ավելի ցածր:
Ցուրտ պահեստներում ալյուր պահելը թույլ է
արվում ծայրահեղ դեպքերում, ինչպես բացառու-
թյուն, յերբ արտադրության կից բավարար ծավալով
պահեստ չկա: Պահեստի սղիտակացումը պետք է
կատարվի կրով, տարեկան 2 անգամից վոչ պակաս:

Պահեստի պատերը, անկյունները և տաստա-
ղը պետք է ավելի վոչ պակաս քան որը մեկ անգամ,
հատակը պետք է ավելի յուրաքանչյուր հերթին 2-3
անգամ: Շուտ շուտ պետք է մաքրել նույնպես պարկե-

թափ տվող, ալյուր խառնող մեքենաները և պահեստի
այլ սարքավորումները:

7. Ալյուրն ալյուրալից փոսը կամ խմորեռնից
արկղները լցնելուց առաջ, պարկերը դրոշից պետք է
մաքրվեն: Դասարկ պարկերը բկից բանած պետք է
լավ թափահարվին և հետո շուտ արվեն:

8. Ալյուրի ծախսումն արտագրություն մեջ պետք
է կատարվի ըստ ստացած պարտիաների կարգի, հա-
զի առնելով վալկա կազմելը համաձայն ալյուրի վո-
րակի:

Արտադրության մեջ ծախսվող ժամող ալյուրը
պետք է անպատճառ կշռվի:

9. Ձեռնարկություն ժուռք արվելիք ալյուրի
բոլոր պարտիաները ձեռնարկության լաբարատորիա-
յի կողմից պետք է անալիզի յենթարկվին նրա հաջա-
թըման հատկությունները վորոշելու համար: Լաբա-
րատորիան՝ նշանակված յուրաքանչյուր վալկայից
պետք է փորձնական թուխ կատարի—լաբարատորիա-
յի պայմաններում 3 կգ. ալյուրից և արտադրության
պայմաններում 1 գեմից. Տնայնագործական փոքրում,
փորանող լաբարատորիաներ չկան, բրիզագերը կամ
վարպետները, մինչ ալյուրն արտադրության հանձնելը
պետք է կատարեն փոքրիկ թուխեր, ալյուրի հատ-
կությունները վորոշելու համար:

Յեթե անալիզի հետևանքով հայտնաբերված է
ալյուրի թաղնված գեֆեկաներ (կարաֆիլային հի-
վանդություն և այլն) արգելվում է այդպիսի ալ-
յուրն արտադրության տալը:

Մտնորութուն—Յեթե մայայով թխված հա-
ցի մեջ նկատվում է կարաֆիլային հիվան-
դություն թխելու պահից մինչև 36 ժամ, ապա
այդ պարտիայի ալյուրից հաց թխելն ԱՐ-
ԳԵԼՎՈՒՄ է:

10. Արտադրութեանը բաց թողնուող ամբողջ ալյուրը պետք է մաղվի: Այն փոքրում, վորտեղ մաղելու մեքենայացված ապարքատներ չկան, ալյուրը պետք է մաղվի ձեռքի № 8—12 մաղով:

Խառնուրդները և ալյուրի մեջ մետաղային մասերը գտելու համար ալյուր մաղող մեքենաներ ունեցող հացի գործարանները և մեքենայացված փաերը նախքան ալյուրն արտադրութեան տալը, մաղելու ժամանակ պետք է այգպխին անցկացնեն հատկապես այդ նպատակի համար սարքավորած մաղնիսային հովաքիչներով:

11. Ալյուրն արտադրութեանը ավող բանվորին հերթային լարորանտը յուրաքանչյուր հերթի ժամանակ պետք է գրափոր ցուցմունքներ տա ալյուրի խառնուրդի պարտիայի համարի, ալյուրը տարբեր դարձակներից լցնելու հերթակառնութեան մասին: Տնայնադորձական փաերում այդ ցուցմունքները տալիս են փութաբիլը կամ բրիգադիրը:

10 աստիճանից ցածր ջերմաստիճան ունեցող ալյուրն արտադրութեան տալն ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե:

ԱՂԻ ՅԵՎ ՄՅՈՒՍ ՈՃԱՆԴԱԿ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄՆ ՈՒ ԾԱԽՍՈՒՄԸ

12. Ձեռնարկութեաններում աղը պարկերի մեջ դրանելն արգելվում է: Աղը պահելու համար ձեռնարկներում պետք է սարքավորվեն ամբարներ կամ կափաբիչավոր արկղներ:

13. Հաց թխելու համար պետք է գործածվի մանր, մաքուր աղ առանց վորեմի խառնուրդների: Կոշա գրութեամբ աղը խմորի մեջ խառնելն ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե:

Աղը պետք է լուծել տաք ջրի մեջ: Աղի լուծույթը պետք է անպատճառ քամել մանր մաղի միջով:

14. Դրոժժը պետք է պահել հով և չոր (4 աստիճան) շինքում: Հացի գործարանները և փաերը դրոժժի գործարանից դրոժժը պետք է ընդունեն միայն փայտե ամանների մեջ, ընդ վորում յուրաքանչյուր ամանի մեջ պետք է լինի վոչ ավելի քան 10 կգ. և դասավորված 1 կգ. անոց փաթեթներով. գործածելուց առաջ դրոժժը պետք է լուծել տաք (25—30 աստիճ.) ջրի մեջ: Հնացած (բորբոսնած, փթածութեան հոտ ունեցող և փափկացած) դրոժժ գործածելն ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե:

15. Շաքարը, արեվածաղկի յուղը և ոժանդակ այլ նյութերը պետք է պահվեն ալյուրի և աղի շինքերից զատ, առանձին շինքերում:

Նշված նյութերը հացաբուլկեղեն արտադրանք թխելու համար պետք է ծախսվեն այդ նյութերի համար բեցեպտուրայով նախատեսված նորմաներով:

ԱԼՅՈՒՐ ՄԱՂԵԼՈՒ ԲԱԺԱՆՄՈՒՆՔԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ

16. Մաղելու բաժանմունքի մեքենաների (բուրատ, մաղող մեքենա, ինքնաբերիչի խողովակներ և այլն) բոլոր անցքերը պետք է ծեփված և ներկված լինեն: Ամբողջ աղբեգատների մաքրումը պետք է կատարել վոչ պակաս քան որը մեկ անգամ, իսկ ելեվատորների ժապավենները 10 օր մեկ անգամ: Ալյուրի փոշուց մեքենաների դրոժի մասերը պետք է մաքրվեն յուրաքանչյուր հերթին մի քանի անգամ:

Պատերի և առաստաղի սպիտակացումը պետք է կատարվի կրով վոչ պակաս քան տարեկան 2 անգամ

(գարնան և աշնան), մեքենաները սխառմատիկաբար պետք է ներկվեն և դեժերը վողորկվեն:

Բաշխիչ և ընդունիչ շնիկների արկղները պետք է ամուր փակվեն:

ԽՄՈՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

17. Յուրաքանչյուր ձեռնարկության մեջ տեխնիկական ղեկավարը, արտադրության վարիչը կամ լաբորատորիայի վարիչը մշակում են տեխնոլոգիական պրոցեսները—վառելու գրաֆիկ, վորը կախվում է յուրաքանչյուր ցիխում և հասցվում է ամեն մի բանվորի:

Բեցեպտուրայում և գրաֆիկում պետք է նշված լինի թե խմոր պատրաստելու վոր փուլում (կիսակլավաս, կվաս, մայա, խմոր) ինչ քանակությամբ ալյուր և ջուր է հարկավոր և ջրի ջերմաստիճանը, խմորի խտության աստիճանը (վորը վորոշվում է խմորման յուրաքանչյուր ֆուլայում յեղած ջրի և ալյուրի տոկոսային հարաբերությամբ), մայայի և խմորի հունցման տեվողությունը, մայայի և խմորի հասունանալու տեվողված և ձեվավորված խմորի հասունանալու տեվողությունը, խմորով գրադեցված վազոնետկաների քանակը, մայայի և խմորի թթվածությունը և ջերմաստիճանը, պողի միաժամանակյա բեռնվածությունը նորմալ հացը ներս տալու պահին, վառարանների ջերմաստիճանը, հացի յեփելու տեվողությունը, պողերը բեռնելու հետեվողականությունը, իսկ ավտոմատ գործարաններում պողերի և ժապավենների շարժման արագությունը և հաշվարկային աճը:

Բաղժայայի և թթումայայի նորմացնելը կատարվում է վոչ պակաս քան հինգորակում մեկ անգամ ամառը և աստնորյակում մեկ անգամ ձմեռը:

18. Փորձնական թուխերի հիման վրա պարզված ալյուրի վորակի համաձայն՝ բեցեպտուրայի և տեխնոլոգիական պրոցեսները վարելու գրաֆիկի մեջ անհրաժեշտության դեպքում մտցվում են փոփոխությունները ստ պրոցեսների առանձին մոմենտներին (Ջերմաստիճանը, խմորման ժամանակը, խմորի խտության աստիճանը, խմորի և թթու մայայի հասունանալու տեվողությունը, թխելու ջերմաստիճանը, և տեվողությունը):

Այս ցուց տունքները բրիգադերին տալիս են՝ տեխնիկական ղեկավարը, արտադրության վարիչը կամ լաբորատորիայի վարիչը գրավոր ձեվով, վորը պարտադիր է բրիգադերի համար:

19. Տնայնագործակա՞ն փոքրում բեցեպտուրան ու գրաֆիկը կազմում են փոփ վաճիչը կամ նրա տեղակալը մինչ հերթի սկսվելը, նախորդ համաձայնեցնելով բրիգադերի հետ:

20. Խմոր հունցման ցիխում բոլոր դեժերը պետք է համարակալված և դասավորված լինեն այնպիսի հետեվողականությամբ, վոր բանվորները կարողանան մայայով պատրաստի դեժերը շարժել դեպի խմորհունց մեքենան հունցելու համար, հունցելուց հետո դեպի ամբարցիչը կամ խմոր կտրելու սեղանը, առանց ավելորդ դեժերը շարժելու:

21. Արգելվում է արտադրությունն սկսել վոչ պատրաստի մայա, թթխմոր, չհասած խմոր, գործածելով և կամ խմոր ու մայա պատրաստելու ջերմաստիճանը ծայրահեղ կերպով բարձրացնելով:

22. Դեժերը, խմորհունց մեքենաները և վերջին-
ներին կափարիչները վոչ պակաս քան հերթում 3-4
անգամ պետք է մաքրվեն կալած խմորից և սրբվեն
փոշուց, թույլ չտալով կեղտոտվել:

Տնայնագործական փռերում, դեժերը և խմորի տաշ-
տերը պետք է ծածկվեն խփերով կամ շորի ծածկոց-
ներով: Դեժերը և խմորի տաշտերը ծածկելու համար
գործածվող ծածկոցները պետք է փոխարինվեն նորով
վոչ ուշ քան 5 որը մեկ անգամ: Նմորը հանձնելուց
խոսւմ ավելված տակաճներ թաղնելն արգելվում է
նույնիսկ ժամանակավորապես:

23. Գործարաններում ավտոմատ արաչափիչները
պետք է լինեն սառք դրուժյամբ: Նրանց ճիշտ աշ-
խատելը պետք է ստուգի գործարանի մեխանիկը վոչ
պակաս քան որը մեկ անգամ: Ալյուրի բաց թողնու-
թյան արտադրության, արաչափիչների առկառության դեպ-
քում, աչքաչափով առանց կշռելու արգելվում է:

24. Գործարաններում և փռերում ջրի ջերմաստի-
ճանը վորոշելու համար տեխնիկական ջերմաչափից
ռզտվելը պարտադիր է: Ջրի չափիչները պետք է պահ-
վեն մաքուր և կանոնավոր: Բաժանման աղյուսյակը
պետք է պարզ յերեվա:

25. Տնայնագործական փռերում ջուրն առանց
չափելու՝ խողովակից ուղղակի տաշտի մեջ լցնելն
արգելվում է:

Ջրաչափիչներ չունենալու դեպքում ջուրը պետք
է չափել ցինկապատ դուշերով: Դուշը պետք է ճիշտ
չափով լինի ըստ ջրի ծավալի կամ քաշի:

26. Ջրաչափիչ տակառներին ներսի պատերը պետք
է մաքրվեն վոչ պակաս քան տասնորյակը մեկ ան-
գամ, իսկ ջուրը տակառներով կրելու դեպքում՝ ամեն օր:

27. Թրջած հաց (քարթու և խոտան հացի վերա-
մշակում) գործածելու դեպքում, այրված մասերի կըտ-
րելը պարտադիր է: Վերամշակման յենթակա հացն ար-
տադրության մեջ պահելը չպետք է 3-4 օրից անց-
նի: Բորբոսնած և կեղտոտ հաց թրջելն ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե:

Թրջած հացի ոգտագործումը թույլ է տրվում
վոչ ավելի քան ալյուրի 10%-ի չափով ռժանոյ հաց
և 5%-ի չափով 96% ցորեն հաց թխելու դեպքում:
Նմորին ավելացվող թրջաց հացը պետք է անպատճառ
անցկացնել մալով 85, 75, 30 ասեղոսանոց ալյուրներին,
թրջված հաց խառնելն ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե:

Թրջած հացը փչացման նշաններ չպետք է ա-
նենա: Արտադրության մեջ թրջած հաց պահելու
ժամանակամիջոցը 24 ժամից չպետք է անցնի: Կեղ-
տոտ, բորբոսնած և փչացման այլ նշաններ ունեցող
հացը չորացնել և աղալ վորպես սուխարու ալյուր
ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե: Ռժանոյ հաց թխելիս սուխարու ալ-
յուր թուլատրվում է խառնել մինչև 3%-ի և 96 տո-
կոսանոց ցորեն հաց թխելիս մինչև 2%-ի չափով:

28. Նմոր հունցելիս դեժերը թուլատրված նորմա-
յից ավելի բեռնավորելն արգելվում է (մաքսիմում
նորմա յուրաքանչյուր 100 լիտր յերկրաչափական ծա-
վալին թուլատրվում է խմոր՝ ռժանոյ 45 կգ. ալյու-
րից և 85, 75, 30 % 40 կգ. ալյուրից): Տնայնագոր-
ծական փռերում 4 մետրից պակաս յերկարություն
ունեցող յուրաքանչյուր տաշտում 5 պարկ ալյուրից
տվելի խմոր հունցելն արգելվում է:

29. Նմորի հունցումը պետք է կատարել այնպես,
վոր դեղեր, ալյուրի չհունցված մնացորդներ չլինեն:

30. Նմորի ջերմաստիճանը չափող ջերմաչափերի

վրա պետք է հազցնել խցաններ, վորպեսզի ջերմաչափերը չլցվեն խմորով: Խմորհոսեցման ցեխի բոլոր ջերմաչափերը պետք է հաշվի առնված լինեն: Նրանց սարքին և ամբողջականություն համար պատասխանատվություն կրում են հերթային լաբորանտը, բրիգադավարը կամ խմորհոսեցը:

ԽՄՈՐԻ ԿՏՐԵԼՈՒ ՅԵՎ ԹԽԵԼՈՒ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

31. Խմորի ճիշտ կտրելու և գնդելու վրա անհրաժեշտ է հատուկ ուշադրություն դարձնել: Խմորի գնդերը պետք է նույն քաշի լինեն: Եթե կշռովի հացի հատերի կշռի մեջ տատանումներ թույլատրվում են մինչև 10% , իսկ հատով հացերի համար մինչև 25% : 85, 75 և 30% ալյուրից պատրաստած խմորը հոսնցիլուց հետո, հասնելու ժամանակ պետք է անպատճառ վերահոսնցվի (տեղդրվի): Ուրիշ հացաբույսերի խառնուրդ չափանցող ալյուրից պատրաստված խմորը պետք է վերահոսնցվի (տեղդ դրվի) վաղ պակաս քան 2 անգամ: Կոշտ ողակային կոնվեյեր ու խմոր հասնելու պտտվող կամբրանիեր ունեցող գործարաններում խմորի վերահոսնցումը պետք է կատարվի վաղ պակաս մեկ անգամից: Խմոր կտրող մեքենաների ռոկայություն դեպքում, մեքենայով կտրվող խմորի գնդերի քաշը յուրաքանչյուր կես ժամ մեկ անգամ պետք է ստուգվի սեղանի կշեռքով: Սահմանված քաշից տատանումներ լինելու դեպքում կտրող մեքենայի աշխատանքն անմիջապես դադարեցվում է:

Մեքենայով կտրած խմորի գնդերի քաշի ճշտություն համար պատասխանատու յե կտրող մեքենայի մաս աշխատող բանվորը, ձեռքով կտրելու դեպքում՝

կշեռքի վրա աշխատող բանվորը և միաժամանակ հերթի բրիգադավարը:

32. Բուլկեղեն ապրանք արտադրելիս խմորի վերազնդումը պարտադիր է: Փրանսիական բուլկու և բատոնի վերազնդումը պետք է կատարել այն հաշվով, վոր բուլկու և բատոնի գնդերին վերջնական ձև տալուց առաջ գնդված լինի վոչ պակաս քան 40-50 գունդ խմոր (3-4 կրկնաչի շաբաթ):

Բուլկուն և բատոնին ձև տալու համար բանալը պետք է տարվի կատարված վերազնդման հերթականությունամբ:

Տախտակների վրա կտրած խմորի դարսելը նույնպես պետք է կատարվի հերթականությամբ: Արկղի վրա ձեվավորված խմորի կտորների քանակը 8-ից չըպետք է անցնի: Յորենի կշռովի հացի կտրելը նույնպես պետք է կատարվի պարտադիր վերազնդումով: Վերազնդված խմորի գնդերի վերջնական ձեվավորումը պետք է կատարվի վերջնական հասունացման պրոցեսում վաղ պակաս 3-5 րոպե մնալուց հետո:

33. Հացի թխումն ըստ առանձին քաշերի թույլատրվում է սահմանված արտադրանքի լրիվ համապատասխանությամբ:

34. Ֆորմաների գերլցումը խմորով արգելվում է:

35. Քառակուսի ֆորմաների ոգտագործումը արգելվում է: Ֆորմայի կտրվածքը պետք է տրապեցի (յերկրաչափ. սեղան) ձև ունենա: Ֆորմայի վերին մասի յերկարությունը ներքին մասից յերկար պետք է լինի վոչ պակաս քան 40 միլիմետր, և վերեվի մասի լայնությունը ներքին մասի լայնությունից՝ վոչ պակաս քան 40 միլիմետր: Ֆորմայի բաբձրությունը

սահմանվում է 10-14 սանտիմետր: Ֆորմաները պողի վրա դարսելիս (նույնպես և սեկցիոն սիստեմի ժամանակ) պետք է ապահովել նրանց միջև 3-5 միլիմետր ազատ տարածություն ունի շրջանառություն համար:

36. Մինչ խմորով լցնելը, ֆորմաները պետք է լավ մաքրվեն այրվածքներից ու կեղտից և քսվեն ձեթով: Մաշված ֆորմաների ոգտագործումն արգելվում է:

37. Յեփած հացը ֆորմաներից հեշտություն դուրս ընկնելու համար, ձեթ քսելը պետք է կատարվի բավարար չափով: Ձեթի ծախսումը թույլատրվում է հացի քաշի 0.07% (ալյուրի 0.1%-ի) չափով:

Յուղեկն ալյուրի փոշի գցելով փոխարինելն արգելվում է: Արգելվում է անփուլյթ վերաբերմունքը ույց տալ դեպի ֆորմաները (հատակի վրա գցել և այլն):

Սեկցիոն սիստեմի դեպքում ֆորմաներից հաց դուրս հանելը պետք է կատարվի ռեզինածածկ սեղանների վրա:

38. Ձեփավորված հացը վառարան ներս տալն առանց վերջնական պատշաճ հասունացման արգելվում է: Ձեփավորված խմորի վերջնական հասունացումը հատակի վրա խիտ արգելվում է: Խմորի վերջնական հասունացման համար պետք է սարքավորել ոտելածներ-կամ վազոնետիկաներ: Ձեփավորված ոժանոց խմորը, մինչ վառարան ներս տալը պետք է լավ հարթվի և յերեսը քսվի ջրով: Արածածկ, յերեսը ջրով չքսված հաճարի հաց թխելն արգելվում է:

39. Խմոր կտրելու ցխում ուղի ուժեղ հոտանք, վորը կարող է քամհարել խմորը և առաջացնել նրա վրա կեղծվիկներ—չպետք է լինի:

40. Յորեն ալյուրից պողափոյ ձեփավորված խմորի

վերջնական հասունացումը պետք է կատարվի քաթանածածկ տախտակների վրա կամ կողովիկներում ու ֆորմաներում, վորոնք նույնպես պետք է ծածկվեն քաթանով: Առանձին տեսակների (գործված խալաներ կամ Մոսկվայի կալաչներ) վերջնական հասունացումը կատարվում է ալյուրի փոշով ծածկված տախտակների վրա: Ինչպես կանոնումն մի հերթ աշխատանքն սկսելուց առաջ պետք է ունենա չոր, մաքուր թաշկինակներ: Հաճարի պողափոյ հացի խմորի վերջնական հասունացումը կատարվում է ալյուրի փոշով ծածկված տախտակները պետք է չաշկաներում, կպած խմորից տախտակները պետք է մաքրել վոչ պակաս քան 1 անգամ հերթի ժամանակ:

41. Հացի վառարան ներս տալը պետք է կատարվի այն հաշվով, վոր ինչպես կողքերից, նույնպես և ձեկատներից կեղծվածություն ունի չլինի:

42. Վառարանները և ձեկնաբեկություն մյուս սարքավորումները պետք է պնտշաճ կերպով սարքին լինեն: Վառարանները պետք է լինեն առանց ձեղճվածքների: Պլանային նախագգուշական վերանորոգման համար պետք է պահպանվեն ձեկնաբեկությունը կանգնեցնելու հետեվյալ-միներմալ ժամկետները. տնայնագործական փոքրը տարվա մեջ 5 օր, մեքենայացված փոքրը 10 օր, մինչ 1933 թ. հունվարի 1-ը, կառուցված գործարանները 15 օր և 1933 թ. հունվարի 1-ից հետո կառուցված գործարանները—12 օր:

Արգելվում է արտադրության և հաց թխելու ժամանակ շենքերի, սարքավորման և արտադրական շենքերում գտնված ինվենտարի վերանորոգում կատարել:

Առանձին աղբերատների վերանորոգումը թույլ-

լատրվում է նրանց աշխատանքը միանգամայն դա-
դարեցնելու և մյուս ագրիգատներից մեկուսացնելու
գեպջում: Սարգսիովման խնամքը պետք է տարվի
Գրավիսերի մշակած կանոնների համաձայն: Պերկինսի
այլոված խողովակները պետք է փոխարինվեն նորերով:
Վառարանների միջի խոնավացուցիչները միշտ
պետք է լրիվ սարքին լինեն: Տնայնագործական վա-
ռավանների հատակները պետք է լինեն առանց քանդ-
վածքների: տարեկան վոչ պակաս քան 2 անգամ
պետք է ամբողջապես, իսկ հատակի առաջամասը 2-3
ամիսը մեկ անգամ վերանորոգվեն:

Մինչ հացի ներս տալը վառարանների հատակները
պետք է լազ մաքրվեն: Տնայնագործական վառարան-
ների հատակները վառելուց հետո պետք է մաքրել
մոխրից և մազութի դեռ չայրված մնացորդներից:

Ծանոթություն — Հիմնական վերանորոգման
համար կանգնեցրած ձեռնարկությունները
շահագործման են հանձնվում աշխատանքնե-
րը հ. նձնաժողովի կողմից ընդունելուց հետո:
Հանձնաժողովի կազմը բաղկանում է Տրես-
տի ներկայացուցչից, տեխնիկոսությունից
և Հացի Տեսչությունից:

43. Պերկինսի խողովակներով սարքավորված վա-
ռարանների համար թոյլատրելի մաքսիմալ ջերմաս-
տիճանը սահմանվում է՝

ԽՎ-ի վառարանների համար-285 աստիճան Ծ.
ԱՅԽ-ի » » » 320 » Ծ.

44. Բոլոր մեխանիկական և ավտոմատ վառարան-
ների համար ջերմաչափի կամ գոլորշաչափի առկայու-
թյունը պարտադիր է: Ջերմաչափերը լուրջապես չորս
հերթի ժամանակ մեկ անգամ պետք է մաքրվեն: Բո-
լոր մեխանիկական վառարանների մոտ հացը դուրս
հանելու ժամանակի մասին փակցվում են աղյուսակներ:

Կ Ա Ն Ո Ն Ն Ե Ր

ՎԱՌԱՐԱՆՆԵՐԻ ՎԱՌԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

45 Վառարանները վառելու հետևյալ կանոններին
հետևելը պարտադիր է.

Ա. ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ՎԱՌԱՐԱՆՆԵՐ

1. Չճեղքված փայտերի տրամագիծը 120 մմ. ավել
չպետք է լինի:

2. Քարածուխի կտորների տրամագիծը 50 մմ. ա-
վել չպետք է լինի:

3. Կրակացանցի վրա յեղած վառելանյութի շեր-
տը հնարավորության չափ պետք է միանման լինի:
Փայտերը պետք է պակած լինեն զուգահեռական
շարքերով: Փայտի և տորֆի շերտի հաստությունը
պետք է լինի 300—500 մմ., իսկ քարածուխին՝ 80—
150 մմ.: Վառելու նյութերի շերտի և Պերկինսի խո-
ղովակների առաջին հերթի միջև պետք է լինի 300—
400 մմ. դատարկ տարածություն:

4. Բնական ձգողություն լինելու դեպքում ներ-
թափանցող ողի քանակը պետք է կանոնավորվի կա-
փարիչներով կամ ողմուզ դռակների միջոցով: Աը-
հետական ողահարման դեպքում կափարիչները
պետք է բաց թողնել այնքան ժամանակ, մոլ կրա-
կարանում մի քիչ հանգստացում լինի և բոցը կրա-
կարանից դուրս չգա:

5. Վառելու, ժամանակ վառելանյութի շերտերի մեջ չպետք է թույլ տալ դատարկ տարածություններ առաջանալ:

6. Կրակարանների մաքրումը կատարել արագ:

7. Ամեն ոք պետք է մաքրել Պերկինսի խողովակների վերջավորությունների վրա առաջացած այրուցքը (նազար):

8. Գազատար անցքերը և ծխնելույզները (կանալների վառարաններ) իր ժամանակին մաքրել մերկ:

Չսովորած հնոցապաններին վառարանների վրա աշխատելն արգելվում է:

Բ. ՏՆԱՅՆԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՎԱՌԱՐԱՆՆԵՐ

1. Փայտով աշխատելու գեղձում, վառելիքի լավ ոգտագործման համար վերջինս պետք է դասավորվի հնարավորության չափ վառարանի առաջամասում, յերբ վառարանի ծխատար անցքը հետևից է (Գերմանական) և խորքում, յերբ ծխատար անցքն առաջից է (Ռուսական):

2. Վորպեսզի վառարանի հավասարաչափ տաքացումն ապահովվի վառելանյութի նշված դասավորությամբ, անհրաժեշտ է բոլոր միջոցները ձեռք առնել լավ ձգողություն ստեղծելու համար: Դրա համար անհրաժեշտ է ջերմանցքների բոլոր դռները փակել և այդ դռների շրջանակների բոլոր անցքերը վերացնել:

Շենքերի մեջ յեղած վինտիլացիոն կանալների միացումը ծխատար անցքերի հետ խիստ արգելվում է:

Մի պողը տաքացնելու ժամանակ այդ նույն վառարանի մյուս պողի դռնակները և ջերմանցքները պետք է ամուր փակված լինեն:

3. Վառարանների ներսը լուսավորելու համար պետք է ոգտագործել ելեկտրական լամպեր և վոչ թե խարույկներ վառել, վորոնք պահանջում են բացել ադատար խողովակները, վորը վոչ միայն վատացնում է ձգողությունը մխացած ձևով, տվյալ դեպքում տաքացվող մյուս վառարաններում, այլև սառեցնում է հենց տվյալ վառարանը:

4. Վառելանյութի վառվելու համապատասխան ջերմանցքերը կամ դռնակները պետք է անպայման ծածկվեն, վորպեսզի պակասեցվի վառելու համար ներթափանցող ոդի քանակը:

5. Հետևից ծխատար խողովակներ ունեցող վառարանների կողքերը լավ տաքացնելու համար՝ վառելու պրոցեսի յերկրորդ մասը կատարել հետևյալ կերպ՝ կողքերի կանալները թողնել բաց և փակել միջին կանալները:

Գ. ՀԱՅԻ ԴՈՒՐՄ ՀԱՆԵԼԸ ՅԵՎ ՊԱՀՊԱՆԵԼԸ

46. Հաճարի և ցորենի հացը, բացառությամբ վորոշ տեսակ (Լեհական ալյուրից և այլն) թխված հացերի, պետք է քովին կաբտոֆիլի ալյուրի լուծույթով (ծայրանեղ դեպքում ջրով):

47. Արգելվում է վառարանից դուրս յեկող հացը հատակի վրա դնել:

Հացն անմիջապես պետք է դարսվի վագոնետ-կանների կամ անցքավոր տախտակների վրա: Արգելվում է և տաք հացը դարսել կողքերի վրա: Արգելվում է եքսպեդիցիայում հառակի վրա (թեկուղ ապրանքներով ծածկված) հաց պահել: Դաբակներում մի քանի հերթ փեկը մյուսի վրա տաք հաց պահելն արգելվում է:

48. Վաճառարաններից դուրս գալուց հետո ֆրանսիական բուլկին կամ հացաբուլկին այլ ժանրահատ տեսակները խորն արկղներում դարսելն արգելվում եւ նրանք պետք է կողքի վրա դարսվեն հացի զամբյուղներում կամ տախտակյա դարակներում:

49. Հացաթխման ժամանակ պետք է ամբողջապես պահպանվեն Սննդարդյունաբերության ձեռնարկությունների համար սահմանված սանիտարա-առողջապահական բոլոր կանոնները,

50. Թխված հացի վորակը պետք է համապատասխանի տվյալ տեսակի համար սահմանված ստանդարտի պահանջներին:

Վատորակ (վոչստանդարտ) հաց թխելու պերպենալ պատասխանատվությունը ընկնում է հերթի պետի, բրիգադի, իսկ կուստար փաբրում փոխ վարիչի և բրիգադի վրա:

51. Հացի մեջ կողմնակի առարկաներ ընկնելու յուրաքանչյուր դեպք դիրեկտորների կողմից ամենախիստ կերպով պետք է քննվեն, անձնապես մեղավորներին հայտնաբերելու համար:

Գործարաններում և սեխանիկան փաբրում խմորի մեջ կողմնակի առարկաներ ընկնելու համար պատասխանատու յե խմորհանցը:

Այն ձեռնարկներում, վորտեղ խմորը կտրվում է ձեռքով, կողմնակի առարկաներ ընկնելու համար, առաջին հերթին պատասխանատու յին գնդողները:

Մեղավոր անձինք պետք է անմիջապես հեռացվեն և նրանց դործը հանձնվի դատարան: Կողմնակի առարկաներ ընկնելու դեպքում տվյալ բրիգադային վրձարում են ինչպես վեջ ստանդարտ հաց արտադրող բրիգադայի:

ԽՍՀՄ-ի ՍՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ԺՈՂԿՈՍԱՏԻ
ՀԱՅԱԹԽԱՆ ԶԵՌՆԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍ
ԱՐՏԱԿՐԱՆՔԸ ԽՈՏԱՆԵԼՈՒ ՅԵՎ ԲԱՅ ԹՈՂՆԵԼՈՒԻ

Կ Ա Ն Ո Ն Ն Ե Ր

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Խոտանումը, ինչպես թխված հացի և բուլկու լավ վորակի համար պարտադրող որդան, պարտադիր է Գլավխիբի հացաթխումով և բուլկու արտադրությամբ զբաղվող բոլոր ձեռնարկությունների համար:

2. Յուրաքանչյուր ձեռնարկության մեջ խոտանումն իրականացնելու համար ստեղծվում են անհրաժեշտ թվով խոտանողներ կամ տվյալ ձեռնարկում աշխատողներից առանձնացվում են մարդիկ, վորոնց վրա դրվում են խոտանողի պարտականություններ:

3. Խոտանողներին ընդունելը և հեռացնելը կատարում են ձեռնարկության դիրեկտորները: Ընդ վորում խոտանողների հեռացումը կատարվում է Տրեստի դիրեկտորի գիտությամբ:

ՎՍ-ի տեսուչները պարտավոր են ստուգել խոտանողների աշխատանքները և անհրաժեշտ դեպքերում ձեռնարկների դիրեկտորներին անել առաջադրանքներ ագիտիստրատիվ տույժեր դնելու նույնիսկ հեռացնելու մասին:

4. Սանհազուստով մատակարարելու տեսակետից խոտանողներն ոգտվում են այդ առթիվ բոլոր բանվորներին տրված իրավունքներով:

2. ԽՈՏԱՆՈՂՆԵՐԻ ԻՐԱՎՈՒՆՔՆԵՐՆ ՈՒ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒ- ԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

5. Խոտանողները վրա դրվում են հետևյալ պարտականությունները:

ա) Ստանդարտ և վոչ ստանդարտ հացերի խոտանում—ընտրություն:

բ) Եքսպլոդիցիայում հացի դարսելու և պահպանելու կանոնների կատարման վրա հսկողություն:

գ) Արտադրությունից և եքսպլոդիցիայում վոչ ճիշտ դարսելուց ու պահպանելուց առաջացած խոտան հացի հաշվառում, վերը պետք է կատարվի հատուկ դրջում ամենուրյա դրանցումներ կատարելով:

դ) Հացի վորակի լրիվ զնահատում (տեխնիկական ցուցմունքներով հացի ստանդարտությունը վորոշել և որգանդեպտիկ զնահատում):

յե) Հացի նմուշների ընտրություն, բրիդադավարների, հերթային տեխնիկների և լաբորատորիայի (յեթե աղպխին կո), մասնակցությունը և լաբորատորիայի տնավիդի միջոցով պարզել հացի վորակն ըստ ֆիդիկո-քիմիաիկան և տեխնիկական հատկանիշներին:

զ) Ահազանգել բրիդադիր—վարպետներին վատորակ կամ վորակը կասկածելի հաց ստացվելու մասին:

ե) Մասնակցել հացի վորակը բարձրացնելու համար ձեռնարկություն կազմակերպած բոլոր կամպանիաներին:

ը) Հացի վորակի մասին ինքնուրույն կերպով հարց բարձրացնել արտադրական խորհրդակցություններում, ցեխային և ընդհանուր ժողովներում:

6. Պատրաստի արտադրանքն ստուգելիս խոտանողներին իրավունք է տրվում ըստ իրենց հայեցողությամբ՝

ա) կտրել հացի առանձին հատերը,

բ) կասեցնել վառորակ հացի բաց թողումը,

գ) դադարեցնել հացի բաց թողումը, յեթե տըրանսպորտը չի համապատասխանում սանիտարական պահանջներին, անել առաջադրանք սանհսկողությանը՝ արանսպորտն առտխասնիտարական դրջյան մեջ պահելու համար մեղավոր անձանց տուգանելու մասին:

ՀԱՅԻ ԽՈՏԱՆՈՂՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

7. Հացի վորակական խոտանումը կատարվում է գոյություն ունեցող ՊԻՏ-երի համապատասխան:

8. Ստանդարտ համարվում է՝ նորմալ, լավորակ, տվյալ տեսակի համար սահմանված ՊԻՏ-ին համապատասխանող հացը:

9. Առևտրական ցանցին բաց թողնման յենթակա յեն ՈՍՏ-ի պահանջներին համապատասխանող հացն ու հացաբուլկեզենը:

10. Խոտան հաց և հացաբուլկեզեն բաց թողնելն արգելվում է:

11. Հացի խոտանման—տեսակավորման ժամանակ խոտանողները պարտավոր են ղեկավարվել տվյալ տեսակի համար սահմանված ՈՍՏ-երով և հացաթխման կանոններով:

ՎԱՏՈՐԱԿ ՀԱՅԸ ԱՌԵՎՏՐԱԿԱՆ ՑԱՆՅԻՆ ՅԵՎ ՍՊԱ-
ՌԱՂԻՆ ԲԱՅ ԹՈՂՆԵԼՈՒ ՊԱՏԱՍԽԱՆԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆԸ ՅԵՎ
ՏՈՒՅԺԻ ԶԱՓԸ

12. Սխալ խոտանման և վատորակ հացն առե-
աբական ցանցին բաց թողնելու պատասխանատվու-
թյունը կրում է խոտանողը կամ այն անձը, վերի
վրա ձեռնարկության գործկտորը դրել է խոտանողի
պարտականություն:

13. Խոտան հացն առևտրական ցանցին բաց
թողնելու պատասխանատվությունը կրում են քսպե-
գիցիայի վարիչը և քսպեգիտորը: Յսթե բաց թողու-
մը կատարվել է աղմինխտրացիայի կարգադրու-
թյամբ, ապա պատասխանատվությունը դրվում է
նրա վրա ով արել է այդ կարգադրությունը, չազա-
տելով պատասխանատվությունից այն անձանց, վո-
րոնք կատարել են բաց թողումը:

14. Առևտրական ցանց խոտան հաց ընդունե-
լու համար պատասխանատու յե առևտրական ցանցի
պատասխանատու ընդունողը:

15. Խոտանման կանոնները խախտողներին հանդես
տալով համապատասխան չափեր են կիրառվում:

ԱՌԵՎՏՐԱԿԱՆ ՑԱՆՅԻՆ ՀԱՅԻ ՅԵՎ ՀԱՅԱԲՈՒԿԵՂԵՆԻ
ՀԱՆՁՆՈՒԾ-ԸՆԴՈՒՆՈՒՄԸ

16. Հացն առևտրական ցանցին բաց թողնելուց
առաջ՝ հացի տվյալ պարտիան խոտանողի կամ այդ բա-
նում աղմինխտացիայի կողմից լիազորված անձի կող-
մից անպայման յենթարկվում է ստուգման պարտադիր

կերպով վորոշելու համար հացի ստանդարտությունը
հետևվյալ հատկանիշներով:

ա) Հացի ձևվը, դույնը և կեղեմները դրու-
թյունը:

բ) Հացի համի, հոտի, կեղեմի հաստությունը և
միջակի գրություն վորոշումն ըստ առաձգականու-
թյան, թարմության, յեփվածության, կրճկրճոցի
առկայության և ծակոտկենության բնույթի:

17. Տվյալ պարտիայի ստուգումը խոտանողի
կամ դրա համար լիազորված անձի կողմից արձանա-
դրվում է վորակական փաստաթղթով, նշելով՝

ա) հաց թխող բրիգադավարի ազգանունը:

բ) Հաց թխելու ամսաթիվը (տարի, օր, ժամ):

գ) Ցեղրակացությունը (ստանդարտ, վոչ ստան-
դարտ):

18. Խոտանողի լեղրահացությունից հետո, վո-
րավյալ պարտիան խոտան է, այդպիսին առևտրական
ցանցին բաց չի թողնվում:

19. Խոտանողի կողմից լավորակ ճանաչված հացը
յենթակա յե բաց թողնման և հանձնման առևտրական
ցանցին:

20. Առևտրական ցանցի և խոտանողի միջև
հացի վորակի մասին տարաձայնություններ առաջա-
նալու դեպքում կանչվում է հացի տեսչության ներկա-
յացուցիչը, վորի յեղրակացությունը պարտադիր է
յերկու կողմերի համար:

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0977690

29 MAR 1957 162

1
3787