Российская Социалистическая Федеративная Советская Республика.

Пролетарии всех стран, соединяйтесь!

БЮЛЕТЕНЬ Постановлений и Распоряжений

Издание томского губернск. исполнит. комитета советов.

№ 10 (65) Суббота, 26-го марта 1921 года. № 10 (65).

От томского губернск. совета народного хозяйства.

Временно обязательное санитарное постановление по содержанию комунальных прачешных.

I. Помещение.

1. Во всех помещениях, где производится работа, должна поддерживаться надлежащая температура. В виду большой влажности воздуха в прачешных, температура должна быть не ниже 13—14 Р.

2. В особо сырых и холодных отделениях должны постоянно топиться железные печи.

3. Выходные наружу двери должны непременно отворяться плотно и быть снабженными блоками или другими автоматическими приспособлениями для их закрывания. Или возле наружных дверей приходится работать прачкам, то также двери должны быть обиты кочной или же по возможности совершенно закрыты для пользования.

4. Надлежащая вентиляция должна быть устроена в каждой комнате прачешной.

5. Все отделения прачешной должны содержаться в полной чистоте, для чего стиральные и дезинфекционные отделения обмываются из брандспойта или водами ежедневно, а остальные помещения—не реже двух раз в неделю. Все помещения прачешной должны местись 2 раза в день: во время обеденного перерыва и по окончании работ.

2. Содержание служащих.

6. Все служащие в прачешной должны быть, по возможности, снабжены халатами и обувью, стирильные мастера—непременно, а прачки у ручной стирки и дезинфектора по крайне заразного белья—непременно фартуками, халатами, или клеенками, клеенчатыми.

7. Прачки у ручной стирки дезинфектор и стирильные мастера должны обуть непременно снабжены непромокаемой обувью, которую они имеют бы оставлять в прачешной, в виду ее заразности.

8. У окон для ручной стирки должны быть устроены полостки или решетки для ног.

9. Для дезинфекции рук прачек после ручной стирки и дезинфекторов после работы, при прачешной всегда должен находиться раствор сулемы и модная настойка, а также марли для перевязок.

3. Приемка и сдача белья.

10. Для приемки разного белья должны быть специальные приемщики или приемщицы, которые во время рабочих часов не должны переходить в чистое отделение.

11. На время развития эпидемии сыпного тифа и появления вшивости на белье, приемщики и приемщицы должны надевать специальные костюмы, до некоторой степени гарантирующие от заноскания вшей, а поверх обуви натягивать специальные чулки холщевые с завязками.

12. Сдатчиков белья из больничных учреждений можно допускать в заранее отведенное дезинфекционной станции для сдачи белья не иначе, как только в халатах. По окончании сдачи белья халаты или должны оставаться тут же.

13. На время эпидемии сыпного тифа и развития вшивости белья, одновременная сдача одним и тем же сдатчиком заразного белья и получение на чистом отделении выстиранного белья, не допускается.

14. Воспрещается доступ посторонним лицам во все отделения прачешной за исключением приемочной и сдаточной комнат.

4. Санитарный надзор.

15. Для санитарного надзора санитарный врач посещает каждую прачешную не менее одного раза в неделю.

16. При прачешных должны иметься книги, в которых лица санитарного и технического надзора делают отметки о своем посещении и о всех замеченных ими недостатках и о желательных улучшениях в постановке дела.

Виновные в нарушении обязательных постановлений будут привлекаться к строгой ответственности.

Временные обязательные постановления по содержанию парикмахерских, действующих в городе Томске.

§ 1. Помещения парикмахерских и вся обстановка должны содержаться в полной чистоте и опрятности, должны быть теплыми.

§ 2. Работающие в парикмахерской должны перед каждой работой мыть свои руки с мылом; во время работы иметь на себе чистые халаты.

§ 3. Парикмахерские должны быть снабжены умывальниками и плевательницами.

§ 4. Инструменты для стрижки и бритья должны быть обтираемы чистой ватой, смоченной в дезинфицирующем растворе, щетки после употребления должны храниться в дезинфицирующем растворе.

§ 5. Для каждого посетителя мыло для бритья должно разводиться свежее. Остатки мыла каждый раз должны уничтожаться и посуда из под него вымываться. Кисточки для намыливания должны мыться в горячей воде и дезинфицироваться в растворе.

§ 6. Для обтирания кожи должны употребляться только чистые, хорошо вымытые полотенца или салфетки. Для закрывания платья посетителей должны употребляться чистые простыни.

§ 7. Для снимания с бритв мыла может служить чистая вата или чистая салфетка. Снимать мыла на пальцы работающего запрещается.

§ 8. Запрещается при правке брить плевать на бритвенный ремень, пользоваться бритвами и употреблять бритвы для усов, употреблять, а равно и хранить в парикмахерских ванны для остановки кровотечения после бритья.

§ 9. После стрижки или бритья посетителей, имеющих на голове или лице кожные сыпи, прыщи или язвы, инструменты должны быть особенно тщательно продезинфицированы и руки работающих хорошо вымыты.

§ 10. В парикмахерских не должны работать лица, больные заразными болезнями.

§ 11. Больные после стрижки должны немедленно скатываться.

§ 12. В каждой парикмахерской должны быть вывешены на видном месте плакаты: „требуйте дезинфекции инструментов и чистого белья".

§ 13. В каждой парикмахерской должна быть заведена жалобная книга.

§ 14. Экземпляр настоящих обязательных постановлений должен быть вывешен на видном месте в парикмахерских.

§ 15. Виновные в нарушении обязательных постановлений будут привлекаться к строгой ответственности.

По содержанию бань, действующих в городе Томске.

§ 1. В общих банях и номерах при входе должно быть устроено удобное приспособление для обтирания ног.

§ 2. Касса должна находится в теплом помещении.

§ 3. Раздевальные комнаты должны быть просторными, теплыми, светлыми. При банях должны быть в запасе керосиновые лампы или свечи, на случай повреждения работы электрической станции.

§ 4. В раздевальной на холодной стене необходимо иметь термометр, при чем температура должна быть не менее 18° по Реомюру.

§ 5. При банях должны быть устроены парикмахерские в отдельной комнате.

§ 6. Раздевальню желательно отгородить от отделения в нее пара из мыльни, например, зонтом с паровотной трубой.

§ 7. В раздевальных, мыльнях и парильных должны быть обязательно настланы деревянные щиты, с расстоянием между брусками в $^2/_3$ вершка.

§ 8. В мыльной и парильной комнате полы должны быть из кирпича, бетона, асфальта и прочих материалов, не допускающих всасывания, и лишь в исключительных случаях—деревянные.

§ 9. Скамьи в мыльных и парильных должны быть гладко выстроганы, без щелей, с проходами не менее $1^1/_2$ аршина.

§ 10. В парильных подступеньки полка не должны быть заливаемы на глухо, сбоку должен быть устроен доступ для очистки пространства под полком. Всходы на полок должны быть снабжены поручнями, на расстоянии около 2-х аршин одна от другого.

§ 11. Стекла во всех окнах должны быть вставлены и должны быть не прозрачны на такой высоте, что с улицы не были видны моющиеся. В зимнее время окна должны иметь двойные рамы.

§ 12. В полах вентиляции банных помещений, в каждой комнате должны быть форточки или фрамуги, хотя бы в одном окне. Кроме того, в мыльной на потолке должна быть вытяжная труба.

Примечание: Вытяжные трубы должны быть всегда в действии, форточки же должны открываться когда нет посетителей.

§ 13. Для банных служащих при бане должно быть отдельное помещение, капитальной стены отгороженное от банных комнат, с выходными дверями на улицу или в теплые сени, но отнюдь не в раздевальню.

§ 14. Грязные отработанные воды могут быть спускаемы в естественные водоемы, после предварительной лишь их очистки. В случае недействия или отсутствия фильтров при спуске вод, исправивать указания и разрешения санитарного надзора на спуск вод неочищенных. Вода для мытья должна быть водопроводная.

§ 15. В раздевальнях—между диванами и скамьями должны быть поставлены плевательницы. Плевать на пол строго воспрещается.

Примечание: На видных местах должны быть плакаты с надписью: «на пол не плевать».

§ 16. Бани должны быть снабжены кипятильниками и вместительными для отварной воды.

Примечание: Продажа кваса запрещается.

§ 17. В раздевальных номерах не должно быть мягких диванов, они должны быть заменены деревянными, легко моющимися скамейками, топчанами или скамьями.

§ 18. В банных помещениях—стены, полы, потолки, скамьи, мебель и прочее должны содержаться в чистоте. По менее 2-х раз в год в оштукатуренных банных помещениях должна производится основательная побелка и ежегодная подделка печей и нижней половины стен; тем, где стены покрашены масляной краской, должно производиться их обмывание. Помещение бань должно ежедневно мыться и периодически дезинфицироваться, побелки, ящики для хранения одежды должны тщательно обмываться. После каждого посетителя номера должны мыться. Ванны и таны должны быть хорошо вычищены. На скамьях, полках, потолке не должно быть плесени. Мыльни не должны быть сырыми, для их просушки должны быть поставлены печи, на полах не должно быть застоев воды. Окна, двери, стены должны быть чистыми, без грязных пятен и вида брыж.

§ 19. В бане помещения запрещается иводить животных.

§ 20. Не должны допускаться для мытья лица больные заразными болезнями, а также допускается витираться в банях квасом, спиртом и стирать белье.

§ 21. Правила эти должны быть помещены у кассы, в коридорах, в раздевальных общих бань, в отдельных номерах на видных и всюду доступных местах.

§ 22. В каждой бане должна быть заведена жалобная книга.

§ 23. Виновные в нарушении обязательных постановлений будут привлекаться к строгой ответственности.

По содержанию молочно-распределительных пунктов в гор. Томске.

1. Для приема и распределения молока в городе должно иметься не менее 8 распределительных пунктов-лавок.

Примечание: Если при выполнении разверстки, особенно в летнее время окажется, что в каком либо пункте скопляется большая очередь сдающих или получающих молоко, то в этом районе должен быть открыт новый пункт.

2. Помещение для пункта должно быть светлым, сухим и теплым, отдельно от хлевных и других распределительных пунктов.

3. В каждой молочной лавке должна иметься железная печка или плита для получения горячей воды для мытья посуды.

4. Для приема и раздачи молока в лавке всегда должен иметься достаточный запас чистой посуды.

5. Посуда, предназначенная для выдачи, должна стоять совершенно отдельно от бывшей уже в употреблении на этот день.

6. По окончании раздачи молока, все грязная посуда должна немедленно перемываться горячей водой со щеткой или песком. Ни под каким видом не разрешается оставлять посуду грязной до следующего дня.

Примечание: Для сушки вымытой посуды устраивать доски с колышками или отверстиями для установки посуды вверх дном.

7. Стеклянная посуда должна быть безукоризненно прозрачна и без малейшего запаха. Металлическая посуда также должна быть чиста и без запаха.

8. Запрещается иметь для хранения молока деревянную посуду.

9. Приемщицы из учреждений на молоком, обязаны принести также безукоризненно чистую посуду. В противном случае, заведывающий пунктом, для спасения с себя ответственности за порчу молока, обязывает, за подписью свидетелей, акт о грязном состоянии принесенной из учреждения посуды и предоставляет его в сознательную губсоправ для привлечения виновных к ответственности.

10. Для получения молока, все учреждения должны распределены по определенным молочным пунктам и представители учреждений должны являться за молоком в назначенные часы.

11. Оставшееся незабранным молоко, в тот же день должно быть отправлено в какое-нибудь учреждение и использовано там. Оставать молоко, особенно в теплое время, в лавке до следующего дня ни под каким видом не разрешается.

12. Приходящим за молоком разрешается получать его в собственную посуду, при условии, если посуда вполне чистая.

13. При достаточном количестве молока и возможности полного удовлетворения молоком всех матерей и учреждений, получающих молоко на данном пункте, в целях получения более своего молока, разрешается на крайне сроком матерям с грудными детьми получать молоко непосредственно от выполняющих разверстку.

14. Выполняющие разверстку, обязаны доставлять совершенно свежее молоко, нормального вкуса и в чистой посуде.

15. Заведывающий пунктом обязан не принимать молоко не достаточно свежее, горьковатого или вообще ненормального вкуса, в грязной на дне посуде или недостаточно промытой посуде.

Примечание: Для взятия проб иметь специальную посуду; продавать молоко обратно на бутылке строго воспрещается.

16. При замечанном им повторном невыполнении одним и тем же лицом пункта 14, заведывающий должен составить протокол в присутствии свидетелей для привлечения виновных к ответственности.

Примечание: протокол направлять в санинспекцию губсправа.

17. При попадании на фальсификацию молока (добавление воды, снятие сливок и т. п.), заведывающий должен сейчас же, в присутствии и по подписи свидетелей составить акт, запечатать бутылку и препровождать подозрительное молоко в санитарную лабораторию. Ограничиваться одним невыполнением подозрительного молока приходящим является недопустимым, как смягчающе обстоятельство.

18. Молоко для сдачи молока является винная бутылка прожитого жизненного образца (960 грамм).

19. Выполняющие разверстку, могут принести свежее молоко сразу на пять дней.

Примечание: Если в каком-либо пункте получается большая неравномерность в количестве поступающего молока и вытекающая отсюда крайне нежелательная неравномерность в снабжении из учреждений, в ведывающему пунктом предоставляется право уравнивать очередь для всех желающих принести молоко четвертями.

20. Виновные в нарушении настоящих временных санитарных обязательных постановлений будут привлекаться к строгой ответственности.

Председатель Горисполкома Г. Г. Ф. Ф.

Заведывающий губздравотделом Х. А. С. К. Н.

От томского губсобеса.

Настоящим губсобес ставит в известность все частные национализированные, советские предприятия, учреждения и хозяйства.

Все инвалиды, отнесенные постановлением комиссии медицинской инспектуры к 3-й и 4-ой группам инвалидности (с утратой трудоспособности 60 % и ниже) подлежат обязательной регистрации в подотделе трудобмена на общих основаниях.

Учреждения и предприятия, рабочие и служащие коих принадлежат инвалидами вышеуказанных групп, могут освобождать их от работ по своей специальности только в том случае, если бюро Экспертизы признало их негодными к использованию работ по этой специальности. В таком случае рабочие и служащие инвалиды вышеуказанных групп переводятся в подсудные трудобмены, которые предоставляют им посильные работы, руководствуясь общим указанием бюро экспертизы о характере тех работ, которые данное лицо (инвалид) может бы выполнить.

Заведывающий А. В. Б а с а н и н.

Завед. конт.-инструкт. подотделом Л. Зайков.

За секретаря А. Г а р а н и н.

Обязательное постановление о порядке открытия, устройства и содержания столовых г. Томска.

1. Столовые открываются вновь или переводятся из одного помещения в другое, только после того, как санитарным надзором будет установлена пригодность его для предназначенной цели. О пригодности помещения составляется акт, который направляется в отдел питания, копия

же его хранится в санитарно-эпидемиологическом подотделе губздравотдела.

2. Столовая должна состоять из кухни, комнаты для обедающих, комнаты для обработки продуктов, кладовой. При столовой должен быть погреб.

Примечание: Лица, получающие обед на дом, должны быть изолированы от обедающих в столовой.

3. Все указанные в § 2 помещения должны быть светлые, сухие, хорошо вентилируемые (в каждой комнате должна быть оконная форточка или какой-либо другой вентилятор).

4) Стены и потолки должны содержаться в чистоте.

5. Полы должны быть гладки, плотны, без щелей без выбоин и т. д.

6. Помещения должны содержаться в чистоте; должны часто проветриваться, тщательно очищаться, полы должны мыться ежедневно по окончании обеда. Помещения должны быть свободны от всякого рода насекомых. В летнее время, в защиту от мух, форточки и окна должны быть снабжены защитными стеклами.

7. В помещение не должно быть никаких посторонних вещей, кроме тех, которые необходимы для столовой, особенно, не должно быть порчи или плетья, белья, обуви рабочих и проч., а равно недопускаться в помещениях столовой спать людям и держать птиц и животных.

8. Продукты в кладовой должны храниться в безусловной чистоте, хлеб должен лежать на чисто выстуганных полках или в плотных шкафах, мясные продукты должны быть подвешены к потолку, мука, крупа и т. д. продукты должны храниться в чистых и плотно закрытых ларях или в чистых мешках; масло — в бочках и ведрах в сухих ящиках, рыба соленая — в кадках, свежая — в чистых ящиках полных. Кладовая должна быть светлая, стены, потолки и полы должны содержаться в безусловной чистоте.

9. В кухне рабочие столы и полки для мытья и вытирания и приготовления продуктов должны быть деревянные, часто выстуганные, без щелей. Столы после работы должны быть тщательно соскабливаемы и промываемы горячей водой. Всякие отбросы должны немедленно удаляться из помещения.

10. Котлы для варки пищи должны иметь прямые с наружными трубами и плотно закрываться крышками. Принадлежности кухни: корыта, ножи, ведерки должны содержаться в безусловной чистоте и опрятности; должны тщательно обмываться и обтираться, как перед употреблением, так и после.

11. Баки и кадки для воды должны быть чисты и плотно закрываться крышкой.

12. В кухне обязательно должны быть умывальники с чистой водой, полотенце и мыло. Руки рабочих всегда должны быть чисты.

13. Посуда во время работы должна быть в белых колпаках и белых фартуках, закрывающих всю переднюю часть тела. В фартуках должен быть и весь кухонный персонал. Все белье должно быть безусловно чисто.

14. В комнате для мытья посуды и чистки продуктов столы и все другие принадлежности должны быть чисты.

15. Помещения для обедающих должно состоять из одной или нескольких комнат и должно содержаться в безусловной чистоте. Столовая посуда всегда должна быть чиста; на столах должны быть солонки с решетками или крышками — с приборами для взвешивания соли; в углах на полу должны быть поставлены плевательницы. Во время уборки стулья и скамейки не должны ставиться на стол.

16. В помещении столующихся должен стоять самовар или бак с кипяченой водой и при нем кружка.

17. На видном месте должны быть вывешены плакаты с воспрещением курить, плевать на пол, не брать соль руками.

18. Всех заболевших служащих и рабочих немедленно столовой должен немедленно удалять из столовой и допускать их к работе после соответствующего удостоверения от врача. Точно также поступать и с вновь поступающими рабочими. Все рабочие в столовых подвергаются периодическому медицинскому осмотру не менее одного раза в месяц.

19. Помещение столовой должно быть хорошо изолировано от помещения рабочих и служащих.

20. Посторонние лица в кухню не допускаются. Раздача обеда производиться только персонажем столовой в кухне.

21. Ответственность за чистоту столовой возлагается на заведующего столовой.

22. Лица, виновные в нарушении обязательного постановления привлекаются к ответственности.

23. В каждой столовой, на видном месте должен быть вывешен экземпляр настоящего постановления.

Подлинное за надлежащими подписями,

с подлинным верно:

секретарь губисполкома *А. Переладов.*

О порядке открытия, устройства и содержания хлебопекарен гор. Томска.

1. Хлебопекарни открываются вновь или переводятся из одного помещения в другое только после предварительного осмотра того помещения городским санитарным надзором и признания его годности для предназначенных целей. О пригодности помещения составляется акт, который направляется для сведения в тепо, а копия хранится в санитарно-эпидемическом подотделе губздравотдела; копия акта направляется для сведения в тепо.

2. Все хлебопекарни должны состоять не менее чем из 4-х комнат: 3) месильная комната для приготовления теста; 2) комнаты для выпечки хлеба; 3) комнаты для хранения выпеченного хлеба и 4) комнаты для хранения муки.

Примечание: Месильная для приготовления теста допускается и в помещении, где хранят из хлеб, если помещение величина помещения позволяет.

3. Все помещения должны быть сухими хорошо вентилируемы. Помещения для производства должны быть светлы.

Примечание: Во вновь отстроенных пекарнях высота помещения должна быть не менее 3½ аршин.

4. Помещение хлебопекарен в подвальных этажах допускается при условии их сухости и вентилируемости почвенной водой.

Примечание: Открываемые пекарни не должны устраиваться в подвальных этажах, тем более в месторасп. затопляемых почвенной водой.

5. Стены и потолки в комнатах производства должны быть побелены; побелка должна производиться отдельными частями, чтобы стены и потолки имели всегда белую чистую поверхность.

6. Полы должны быть гладкие, плотные, без выбоин и щелей; непустимы полы кирпичные, глинобитные и земляные.

7. Помещения должны содержаться в чистоте, ежедневно проветриваться, не сквозняки; полы должны мыться ежедневно, двух раз в день. Помещение должно быть свободно от насекомых: тараканов и клопов. В защиту от мух в летнее время форточки и окна должны быть снабжены защитными стеклами.

8. В помещение не должно быть никаких посторонних предметов, кроме тех, которые необходимы для производства хлебопекарных работ. В помещениях запрещается приготовлять, спать, лежать, держать птиц и животных.

Примечание: Для принятия пищи отводить отдельную комнату, а в крайнем случае, ставить отдельный столик.

9. Все принадлежности производства — ящики, ваги и корыта для вымешивания теста, весы, ножи, доски, полки, хлаты и проч. должны содержаться в безусловной чистоте и опрятности; должны тщательно обмываться и обтираться, как перед употреблением, так и после.

11. Баки и кадки для воды должны быть чисты и плотно закрываться крышкой.

12. В кухне обязательно должны быть умывальники с чистой водой, полотенце и мыло. Руки рабочих всегда должны быть чисты.

13. Посуда во время работы должна быть в белых колпаках и белых фартуках, закрывающих всю переднюю часть тела. В фартуках должен быть и весь кухонный персонал. Все белье должно быть безусловно чисто.

14. В комнате для мытья посуды и чистки продуктов столы и все другие принадлежности должны быть чисты.

15. Помещения для обедающих должно состоять из одной или нескольких комнат и должно содержаться в безусловной чистоте. Столовая посуда всегда должна быть чиста; на столах должны быть солонки с решетками или крышками — с приборами для взвешивания соли; в углах на полу должны быть поставлены плевательницы. Во время уборки стулья и скамейки не должны ставиться на стол.

16. В помещении столующихся должен стоять самовар или бак с кипяченой водой и при нем кружка.

17. На видном месте должны быть вывешены плакаты с воспрещением курить, плевать на пол, не брать соль руками.

18. Всех заболевших служащих и рабочих немедленно столовой должен немедленно удалять из столовой и допускать их к работе после соответствующего удостоверения от врача. Точно также поступать и с вновь поступающими рабочими. Все рабочие в столовых подвергаются периодическому медицинскому осмотру не менее одного раза в месяц.

19. Помещение столовой должно быть хорошо изолировано от помещения рабочих и служащих.

20. Посторонние лица в кухню не допускаются. Раздача обеда производиться только персонажем столовой в кухне.

21. Ответственность за чистоту столовой возлагается на заведующего столовой.

22. Лица, виновные в нарушении обязательного постановления привлекаются к ответственности.

23. В каждой столовой, на видном месте должен быть вывешен экземпляр настоящего постановления.

Подлинное за надлежащими подписями,

с подлинным верно:

секретарь губисполкома *А. Переладов.*

От отдела нормирования труда томского губпрофсовета.

Постановлением совнаркома от 16 февраля 1920 года все несдельные ставки, независимо от срока введения их в действие сохраняют своему только до 1 марта 1921 года, после наконечного срока они должны быть пересмотрены и согласованы с годовыми и т. д. и т. к. т. 21 декабря 1920 года положением о порядке утверждения несдельных ставок. На основании вышеизложенного отдела нормирования труда томского губпрофсовета доводит до сведения, что согласно ст. 1 означенного положения право на оплату труда по несдельным ставкам имеют лица, обладающие особыми техническими и научными знаниями или организационными способностями, предлагает всем расценочным комиссиям разработанные совместно с заводоуправлениями и администрациями учреждений мотивированные заявления, составленные по прилагаемым при сем 1-й форме, об утверждении несдельных ставок представить их с приложением полненных списков (форма № 2) в губотдел, а в городах и местное отделение соответствующего профессионального союза, которые по рассмотрении их в 4-х дневный срок со своим заключением должны направить в отдел нормирования труда губпрофсовета, которым и производится окончательное утверждение этих ставок. Именно списки должны быть составлены по прилагаемой анкетной форме и 3-х экземплярах.

С 1 марта всякая оплата несдельных ставок неутверждённых в порядке настоящего постановления, запрещается под страхом ответственности, допустивших их лиц.

АНКЕТНЫЙ ЛИСТ.

1. Фамилия, имя, отчество . . . . . .
2. Год рождения . . . . . .
3. Образовательный ценз (где учился и сколько лет) . . . . . .
4. Специальность . . . . . .
5. В каком губернском (или районном) отделении союза состоит и с какого числа и № членской книжки . . . . . .
6. Где служит (название предприятия и местонахождение) . . . . . .
7. В качестве кого (подробно указать на какие функции и обязанности . . . . . .
8. Трудовый стаж до поступления на последнюю службу (указать где и сколько времени служил и какую исполнял обязанности) . . . . . .
9. Какие работы выполнялись в самостоятельных постройках, оборудования производств предприятия . . . . . .
10. Указать научно-технические работы, печатные труды, изобретения докладам и прочие указать какие изобретения и усовершенствования осуществлены на деле.
11. Орган данной деятельности . . . . . .
12. Адрес . . . . . .

Подпись лица, дающего сведения: . . . . . .

Название предприятия указать по величине и какой группе относится.

Лист 1-й стр. 2-ая.

ДОЛЖНОСТЬ.	Разряд по тарифу.	Получение вознаграждение.	Кем утвержд.	Исправл. возн. и какого числа.	Утвержд. возн. и с какого числа.

Печать и подпись ответствен. руководит. предприятия.

Печать и подпись расценочной комиссии

Печать губернского отделения профессионального союза.

Форма 2-ая. Лист 2-ой.

Сопроводительная ко анкетным листам.

Название предприятия . . . . . .

Адрес . . . . . .

К какой группе относится . . . . . .

№ по ин. Разряд.	Фамилия, имя и отчество.	Должность.	Оклад возн.	Кем, гр.	Оклад.	Оклад. с начала года.	Гр. с нач. года.	Сверхоклад.	Примечание.

Зав. отделом нормирования труда Кельман.

Зав. канцелярии отделом (подпись).

Секретарь А. Иванов.

От томского губернского исполнительного комитета советов.

От томского губсовнархоза. № 119 10 марта 1921 года.

В связи с расформированием совнарков по Сибири и во исполнение приказа чусовнарка Сибири № 296 от 22 февраля 1921 г. приказываю:

1. Все предметы военнопленных, находящиеся на складах военных, полевых на складах, позаброшенные губотделом, оставить на строгом учете.

2. Для хранения предметов военнопленных, принятых на складах военных, а также поступающих от производственных отделов, губснабу обязать специальный склад.

3. Все предметы военнопленных поступают в склад только по смотру их на основании существующих правил приемной комиссией, которая в дальнейшем ведет свою работу в качестве приемной комиссии.

4. Все предметы военнопленных, изготовленные предприятиями с/н. х. или подконтрольными последними, поступают без малейшего изъятия в губснаб на учет чусовнарка и исключительно в распоряжение последнего.

5. Производственным отделам, кои изготовляют по заказам чусовнарка предметы военнопленных, сдавать товарные по мере изготовления их на склады губснаба, на кои обратом на получение сопровождения их на своих складах.

6. Предметы военнопленных, кои бы такоже ни находились, т. е. в складах с. х. и каких-нибудь, кроме губснаба, состоят на исключительном учете чусовнарка и расходуются только согласно его распоряжения, ответственными за использование указанных предметов не по назначению являются заведывающие предприятиями, соответствующими производственными отделами и губснаб (если предметы находятся на его складе).

7. Все сделки или распоряжения, от кого бы таковые ни исходили, на получение возникшего, не скрепленные подписью чусовнарка или 1) его помощника, 2) начальника военнопленных чусовнарка, 3) его представителя, при губсовнархозе, являются недействительными и не подлежат исполнению со стороны губснаба, производственных отделов заведывающих предприятиями и складами.

8. Исполнение ордеров, не скрепленных по вышеуказанных лиц, указанных в параграфе 7, будет расцениваться служебным подлогом, а лица виновные в исполнении таких ордеров будут привлекаться к ответственности за злоупотребление растратой военных ценностей.

9. Губернскому военному и шестнадцатого каждого месяца обязательно представлять сводную ведомость о наличии предметов военнопленных на эти отчетные 2 и 17 числа по форме и согласно прилагаемую 100 о движении этих предметов сведения подаются предприятиями в губернский военный.

Первые сведения должны быть представлены 16 марта за первую половину марта.

10. Уезднотам представлять сведения о наличии и движении предметов военнопленных губснабу в сро и по форме установленным приказом № 120 чусовнарка.

11. Уезднотам являются ответственными перед губснабом и предусмотрение наличности предметов военнопленных и производят выдачу таковых только по ордерам, скрепленным подписью.

12. Виновные в злоупотреблении и подлоге или в неправильной отчетности губсовнархозу перед совнаркомом производственным отделам и уезднотам обязательно представлять предусмотренные сведения по формам и срокам, установленным чусовнарком.

13. Представитель чусовнарка, назначенный полномочным на него задания пользуется аппаратом производственных отделов с. н. х. кои выполняют связь чусовнарка, а также аппаратом губснаба.

Председ совнархоза Щ е р б и н и н.

Предчусовнарка У р а н о в.

Завтусовнарка Б у г о с л о в с к и й.

ОБЪЯВЛЕНИЯ И ИЗВЕЩЕНИЯ.

От томского губсовнархоза по губ трамоту № 120. О порядке истребования предметов гужхозяйства.

По распоряжению Сибтрамотов объявляется для сведения всех губернских и уездных гражданских учреждений, что требования на предметы гужхозяйства должны быть обращены исключительно в губ и райтрамот, который от себя сообщится с Сибтрамотом об отпуске соответствующего инвентаря, все же требования обращенные мимо губ и райтрамота непосредственно в Сибтрамот и в чусовнарк Сибири рассматриваться не будут.

Исключение допускается только для ударных предприятий с центральным управлением.

За председателя Совнархоза О е р г е е в.

Завтрамотом О б р о с о в.

Сектор социального воспитания томского губернского отдела народного образования на основании действующего опекунского права постановления от 8 марта 1921 г. назначил: 1) Аненову Анастасию Федоровну, 46 лет, проживающую в г. Томске, по Даниловскому пер. д. № 5 кв. 3, опекуном над личностью и имуществом сироты Лидии Прашенко 5 л. и 2) Новгорову Пелагею Максимову, 50 л., проживающую в г. Томске по Николаевской ул. д. № 50, опекуном над личностью и имуществом сироты Степана Филипповича Новгорова, 13 лет.

Всем заинтересованным в этом деле лицам, согласно ст. 200 § опекунского права, предоставляется в 2-х недельный со дня настоящего объявления срок право обжаловать постановление с направлением опеки в местный народный суд.

Зав. сек. соц. воспитания В. Д е н и с о в.

Зав. п. отд. охраны детства О р л е н.

Редактор: Консультационный подотдел отдела управления

(Р. Е. Ц. Томск). Народная типография № 1. Печатано 8050 экземпляров.