

664.65

ՍՏՈՒԳԿԱՄ Է 1961 թ.

2

Հ Բ Ա Մ Ա Ն

ԽՅՀՄ-Ի ՍՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ
ԿՈՄԻՍԱՐԻԱՏԻ

ԽՅՀՄ-Ի ՍՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ԺՈՂԿՈՄԱՏԻ
ՀԱՏԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ԶԵՆԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵ-
ՐՈՒՄ

ՀԱՅԱԹԻՄԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԻ

ՀԱՏԱՏՄԱՆ ՄԱՍԻՆ

7057
A I
3762
224



ՀՐԱՏԱՐՈՒԿՈՒՄԻ ԿԵՆՏՐՈՆԱԿԱՆ ԿՈՄԻՏԵ

ՅԵՐԵՎԱՆ

1936 թ.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԿՈՄՍՈՒՆԻՍՏԱԿԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆԱԿԱՆ ԿՈՄԻՏԵ
ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԿՈՄՍՈՒՆԻՍՏԱԿԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆԱԿԱՆ ԿՈՄԻՏԵ

Տեխ. ձե. և որբ. Ա. ՀԱՆՎԵՐԴԵԱՆ

Ռեկլամ-Լրատ-Քյուրս

Քյուրսերու արարան

Քաղիկոս № 1104

Պատվեր № 65—89

Տիրաժ 600

Հ Ր Ա Մ Ա Ն

ԽՅՀՄ-ի ՍՆՆՂԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ԿՈՍԻՍԱՐԻԱՏԻ № 923

20-ը ապրիլի 1936 թ. բաղ. Մ ո ս կ Վ ա

ԽՅՀՄ-ի ՍՆՆՂԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒՄԸ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ԿՈՍԻՍԱՐԻԱՏԻ ՀԱԳԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒՄԸ ԸՆԴՈՒՆԱԿԱՐՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄԸ ԻՏԿՈՒՄԸ ԿԱՆՈՆՆԵՐԻ ԻՏԱՍՏԱՏՄԱՆ ՄԱՍԻՑ

Հ Ր Ա Մ Ա Ն Յ ՈՒ Մ Ե Մ՝

1) Գլավխիւղի կողմից ներկայացրած Սննդարդ-
ժողկոմատի Հացարդյունաբերական բոլոր ձեռնարկու-
թյունների համար հաց թխելու պարտադիր կանոն-
ները հաստատել:

2) Սննդարդյունաբերութեան ժողկոմատի Հաց-
արդյունաբերական բոլոր ձեռնարկություններում հաց
թխելու պարտադիր կանոնների պահպանման հսկո-
ղությունը հանձնարարել Համամիութենական հացի
Տեսչութեանը:

ԽՅՀՄ-ի ՍՆՆՂԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒՄԸ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ԿՈՍԻՍԱՐԻԱՏ՝ Ա. ՄԻԿՈՅԱՆ

«ՀԱՍՏԱՏՈՒՄ ԵՄ»

ԽՍՀՄ-ի Մենդարդությունարկության

Ժողովրդական կոմիտե

Մ Ի Կ Ո Յ Ա Ն

20-ը Ապրիլի 1936 թիվ:

ՍՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ԺՈՂԿՈՄԱՏԻ ՀԱՅԱ-
ԹԻՄԱՆ ԲՈԼՈՐ ԶԵՌՆԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ
ՀԱՑ ԹԻԵԼՈՒ

ՊԱՐՏԱԴԻՐ ԿԱՆՈՆՆԵՐ

Հացարդյունաբերական ձեռնարկություններում
հացաթխումը պետք է կատարել պահպանելով
ներքոհիշյալ պարտադիր կանոնները:

ԱԼՅՈՒՐՆ ԸՆԴՈՒՆԵԼՈՒ, ՊԱՀԵԼՈՒ ՅԵՎ
ԾԱԽՍԵԼՈՒ ԿԱՐՔԸ

1. Հացաթխման ձեռնարկություններում մուսք
յնդող ամբողջ ալյուրն ընդունման ժամանակ հեր-
թային լաբորանտի կողմից պետք է յենթարկվի
քննության (յեթի հերթային լաբորանտ չ'կա ալյուրի
քննությունը կատարում են փոխ վարիչը, հերթի
բրիգադիւրը և ալյուրի պահեստապետը): Իսկ պահեստ
մուսք անհլուց վոչ ուշ քան 5—6 ժամ հետո քննու-
թյունը կատարում և լաբորատորիայի վարիչը կամ
լաբորանտ քիմիկը:

Ընդունման յենթակա ալյուրն անպայման պետք է կշռվի:

2. Միևնույն քաղաքի աղացներից ընտնվող ալյուրն, ինչպես որենք, պետք է անպայման քննության յենթարկվի «Գլավմուկոյի» կամ «Զագոտղևոնոյի» պահեստներում, հացաթխման ձեռնարկությունների պահեստները դեֆեկտավոր ալյուրը ընդունելը կանխելու նպատակով:

3. Հոտած, դառնացած, ավաղի խառնուրդ կամ մետաղային մասեր (1 կգ. ալյուրին 3 մգ. ավելի), վատ հոտ, համ ունեցող և այլ նշաններով դեֆեկտավոր ալյուրը հացաթխման ձեռնարկությունների կողմից ընդունման և արտադրությանը տալու յենթակա չէ:

Մանրուրյուն—նշված սահմաններում մետաղային մասեր կարելի չէ թույլ տալ միայն փոշու ձևով և դրությամբ:

4. Ընդունված ալյուրը պետք է դասավորել հինգական կամ յերեքական դարասկզբով (շտաբել), պատերից վոչ պակաս 0,5 մետր հեռավորությամբ և 6—8 պարկ բարձրությամբ: Ալյուրը պետք է դնել ցանցաձևի պատրաստած սախտակամածի վրա, հատակի մակերեվոյթից առնվազն 15 սանտիմետր բարձրությամբ: Դարասկզբի միջև պետք է թողնել ազատ տեղեր վոչ պակաս 0,75 մետր լայնությամբ: Երաքանչյուր պարտիա ալյուր պետք է ունենա իր թղթուսակը, վոբի վրա պետք է նշված լինի պարտիայի համարը. ընդունման ժամանակը, տեսակը, վորակը և աղացների և ձեռնարկությունների լաբարատորիայի սերտիֆիկատներից տեղեկանքներ, պարկերի

քանակը, ալյուրի քաշը և սոլյալ պարտիայի ալյուրից արտադրական վալկայի մեջ խառնելու $\frac{1}{10}$ -ը (թե սոլյալ ալյուրից քանի տոկոս պետք է խառնվի վալկայի մեջ):

Մանրուրյուն—Վորպեսզի ապահոված լինի ալյուրի հասունանալը և արդյունաբերության մեջ տալը, ձեռնարկներում յեղած ալյուրի պաշարը 5 որվանից պակաս չպետք է լինի:

5. Ալյուրի պահեստի հատակը պետք է լինի ասֆալտից, պլիտկաներից կամ ցեմենտից, փայտից, ղորպես բացառություն, կարելի չէ թույլ տալ միայն անայնազործական փոքրիկ փոփոխում, ընդ ղորում փայտե հատակի վրա անցքեր բոլորովին չպետք է լինեն:

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

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

Թափ տվող, ալյուր խառնող մեքենաները և պահեստի ալ սարքավորումները:

7. Ալյուրն ալյուրալից փոսը կամ խմորհունց արկղները լցնելուց առաջ, պարկերը զրօխ պետք է մաքրվեն: Դառարկ պարկերը բկից բռնած պետք է լավ թափահարվեն և հետո շուռ արվեն:

8. Ալյուրի ծախսուձե արտադրության մեջ պետք է կտտարվի ըստ ստացած պարտիաների կարգի, հաշվի առնելով վալկա կաղմելը համաձայն ալյուրի վորակի:

Արտադրության մեջ ծախսվող ամբողջ ալյուրը պետք է անպատճառ կշռվի:

9. Չեռնարկություն մուտք արվելիք ալյուրի բոլոր պարտիաները ձեռնարկության լարարատորիայի կողմից պետք է անալիզի յենթարկվեն նրա հացաթըլաման հատկությունները վորոշելու համար: Լարարատորիան՝ նշանակված յուրաքանչյուր վալկայից պետք է փորձնական թուխ կատարի—լարարատորիայի պայմաններում 3 կգ. ալյուրից և արտադրության պայմաններում 1 գեծից. Տնայնագործական փոերում, փորտեղ լարարատորիաներ չկան, բրիզաղիբը կամ վարպետները, մինչ ալյուրն արտադրության հանձնելը պետք է կատարեն փոքրիկ թուխեր, ալյուրի հատկությունները վորոշելու համար:

Յեթե անալիզի հետեանքով հայտնաբերված է ալյուրի թագնված դեֆեկտներ (կարտոֆիլային հիվանդություն ' ալյ') արգելվում է այդպիսի ալյուրն արտադրության տալը:

Մամորուրյուն—Յեթե մայայով թխված հացի մեջ նկատվում է կարտոֆիլային հիվանդություն թխելու պահից մինչև 36 ժամ, ապա այդ պարտիայի ալյուրից հաց թխելն ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե:

10. Արտագրութեանը բաց թողնվող ամբողջ ալյուրը պետք է մաղվի: Այն փոքրում, վերտեղ մաղելու մեքենայացված ապարատներ չկան, ալյուրը պետք է մաղվի ձեռքի № 8—12 մաղով:

Թառնուրդները և ալյուրի մեջ մետաղային մասերը դտելու համար ալյուր մաղող մեքենաներ ունեցող հացի գործարանները և մեքենայացված փաերը նախքան ալյուրն արտագրութեան տալը, մաղելու ժամանակ պետք է այդպիսին անցկացնեն հատկապես այդ նպատակի համար սարքավորած մագնիսային հովաքիչներով:

11. Ալյուրն արտագրութեանը տվող բանվորին հերթային լաքարանտը յուրաքանչյուր հերթի ժամանակ պետք է գրավոր ցուցմունքներ տա ալյուրի խառնուրդի պարտիայի համարի, ալյուրը տարբեր դասակներից լցնելու հերթականութեան մասին: Տնայնագործական փոքրում այդ ցուցմունքները տալիս են փոխվորիչը կամ բրիգադիւրը:

10 աստիճանից ցածր ջերմաստիճան ունեցող ալյուրն արտագրութեան տալն ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ է:

ԱՂԻ ՅԵՎ ՄՅՈՒՍ ՈՒՄԵՆԻԱԿ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄՆ ՈՒ ԾԱԽՍՈՒՄԸ

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

13. Հաց թխելու համար պետք է գործածվի մանր, մաքուր ազատանց վորենվե խառնուրդներ: Կոչա գրութեամբ աղը խմորի մեջ խառնելն ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ է:

Աղբ պետք է լուծել տաք ջրի մեջ: Աղի լուծույթը պետք է անսպառնա ջրամեկ մանր մաղի միջով:

14. Դրոժժը պետք է պահել հող և ջրը (4 աստիճան) շինքում: Հացի գործարանները և փահրը դրոժժի գործարանից դրոժժը պետք է քնդունեն 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, փթածուխյան հոտ ունեցող և փափկացած) դրոժժ գործածելն ԱՐԳԵՆԿՈՒՄ Ե:

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

Նշված նյութերը հացարու լիեղեն արտադրանք թխելու համար պետք է ծախվեն ալը նյութերի համար բեցեպտոարայով նախաանանված նորմաներով:

ԱԼՅՈՒՐ ՄԱՂԵԼՈՒ ԲԱԺԱՆՄՈՒՆՔԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ

16. Մաղելու բաժանմունքի մեքենաների (բուրատ, մաղող մեքենա, ինքնաբերիչի խոզովակներ և այլն) բոլոր անցքերը պետք է ծեփված և ներկված լինեն: Ամբողջ ադրեզատների մաքրումը պետք է կատարել վոչ պակաս քան որը մեկ անգամ, իսկ ելեվատորների ժապավենները 10 որ մեկ անգամ: Ալյուրի փոշուց մեքենաների դրսի 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 սխառեմատիկաբար պետք է ներկվեն և դեժերը վողորկվեն:

Բաշխիչ և ընդունիչ շնիկների արկղները պետք է ամուր փակվեն:

ԽՄՈՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

17. Յուրաքանչյուր ձեռնարկության մեջ տեխնիկական դեկավարը, արտադրության վարիչը կամ լաբորատորիայի վարիչը յշակում են տեխնոլոգիական պրոցեսները—վաւելու գրաֆիկ, վորը կախվում և յուրաքանչյուր ցեխում և հասցվում է ամեն մի բանվորի:

Բեցեպտուրայում և գրաֆիկում պետք է նշված վիճի թե խմոր պատրաստելու, վոր փուլում (կիսակը՝ վաս, կվաս, մայա, խմոր) ինչ քանակության 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 հասնելու, գնդված և ձեվավորված խմորի հասունանալու տեվողությունը, խմորով և մայայով լիքը դեժերի քանակը, գնդված խմորով դբաղեցված վագոնետկանների քանակը, մայայի և խմորի թթվածությունը և ջերմաստիճանը, պողի միաժամանակյա բեռնվածությունը նորմալ հացը ներս տալու պահին, վաւարանների ջերմաստիճանը, հացի յեփելու տեվողությունը, պողերը բեռնելու հետեվողականությունը, իսկավտոմատ գործարաններում պողերի և ժապավենների շարժման արագությունը և հաշվարկային աճը:

Բազմայայի և թթու մայայի նորմացնելը կատարվում է վոչ պակաս քան հինգորչակում մեկ անգամ ամառը և ասանորչակում մեկ անգամ ձմեռը:

18. Փորձնական թուխերի հիման վրա պարզված ալլուրի վորակի համաձայն՝ բեցեպտուերայի և տեխնոլոգիական պրոցեսսները վարելու գրաֆիկի մեջ անհրաժեշտութեան դեպքում մտցվում են փոփոխութեաններ ըստ պրոցեսսների առանձին մոմենտներին (Չերմաստիճանը, խմորման ժամանակը, խմորի խառութեան աստիճանը, խմորի և թթու մայայի հասունանալու տեվողութեանը, թխելու Չերմաստիճանը, և տեվողութեանը):

Այս ցուցուները բրիգադիրին տալիս են՝ տեխնիկական դեկավարը, արտադրութեան վարիչը կամ լարարատորիայի վարիչը գրավոր ձեվով, վորը պարտադիր և բրիգադիրի համար:

19. Տնայնագործական փոքրում բեցեպտուերան ու գրաֆիկը կաղմում են փոխ վարիչը կամ նրա տեղակալը մինչ հերթի սկսվելը, նախորոք համաձայնեցնելով բրիգադիրի հետ:

20. Խոր հունցման ցեխում բոլոր դեժերը պետք է համարակալված և դասավորված լինեն այնպիսի հետեվողականութեամբ, վոր բանվորները կարողանան մայայով պատրաստի դեժերը շարժել դեպի խորհունցմեքնանան հունցելու համար, հունցելուց հետո դեպի ամբարջիչը կամ խմոր կտրելու սեղանը, առանց ավելորդ դեժերը շարժելու:

21. Արգելվում է արտադրոթեանն սկսել վոչ պատրաստի մայա, թթու, չհասած խմոր, գործածելով և կամ խմոր ու մայա պատրաստելու Չերմաստիճանը ծայրահեղ կերպով բարձրացնելով:

22. Դեժերը, խմորհունց մեքենաները և վերջին-
ներքս կախարիչները վոչ պակաս քան հերթում 3-4
անգամ պետք է մաքրվեն կպած խմորից և սրբվեն
փոշուց, թույլ չտալով կեղտոսպել:

Տնայնագործական փոներում դեժերը և խմորի տաշ-
տերը պետք է ծածկվեն խփերով կամ շորի ծածկոց-
ներով: Դեժերը և խմորի տաշտերը ծածկելու համար
գործածվող ծածկոցները պետք է փոխադրնվեն նորով
վոչ ուշ քան 5 որը մեկ անգամ: Խմորը հանձնելուց ե-
տում ավելված տակաճրներ թշգրտելն արգելվում է
նույնիսկ ժամանակավորապես:

23. Գործարաններում ավտոմատ ավրաշափիչները
պետք է լինեն սաքք դրությամբ: Նրանց ճիշտ աշ-
խատելը պետք է ստուգի գործաքանի մեխանիկը վոչ
պակաս քան որը մեկ անգամ: Սլյուրի բաց թողնումն
արատադրության, ավրաշափիչների առկալության դեպ-
քում, աշքաշափով առանց կշռելու արգելվում է:

24. Գործարաններում և փոներում ջրի Չերմաստի-
ճանը վորոշելու համար տեխնիկական Չերմաշափից
ոգտվելը պարտադիր է Ջրի չափիչները պետք է պահ-
վեն մաքուր և կանոնավոր: Բաժանման աղյուսյակը
պետք է պարզ յերիվա:

25. Տնայնագործական փոներում ջուրն առանց
չափելու՝ խողովակից ողղակի տաշտի մեջ լցնելն
արգելվում է:

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

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

27. Թրջած հաց (քարթու և խոտան հողի վերամշակում) դործածելու դեպքում, այրված մասերի կըտքելը պարտադիր է: Վերամշակման յենթակա հացն արտադրության մեջ պահելը չպետք է 3-4 որից անցնի: Բորբոսնած և կեղտոտ հաց թրջելն ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե:

Թրջած հացի սպտապարծումը թույլ է արվում վոչ ավելի քան ալյուրի 10⁰/₀-ի չափով ոժանոյ հաց և 5⁰/₀-ի չափով 96⁰/₀ ցորեն հաց թխելու դեպքում: Խմորին ավելացվող թրջաց հացը պետք է անպատճառ առնցկացնել մալով 85, 75, 30 ասկոսանոց ալյուրներին, թրջված հաց խառնելն ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե:

Թրջած հացը փչացման նշաններ չպետք է ունենա: Արտադրության մեջ թրջած հաց պահելու ժամանակա միջոցը 24 ժամրց չպետք է անցնի: Կեղտոտ, բորբոսնած և փչացման ալ նշաններ ունեցող հացը չորացնել և աղալ վորպես սուխարու ալյուր ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե: Ռժանոյ հաց թխելիս սուխարու ալյուր թուլատրվում է խառնել մինչև 3⁰/₀-ի և 96 առկասանոց ցորեն հաց թխելիս մինչև 2⁰/₀-ի չափով:

28. Խմոր հունցելիս դեժերը թուլատրված նորմայից ավելի բեռնավորելն արգելվում է (մաքսիմում նորմա չուրաքանչյուր 100 լիտր լերկրաչափական ծավալին թուլատրվում է խմոր՝ ոժանոյ 45 կգ. ալյուրից և 85, 75, 30 ⁰/₀/₀ 40 կգ. ալյուրից): Տնայնագործական փաերում 4 մետրից պակաս յերկարություն ունեցող յուրաքանչյուր տաշտում 5 պարկ ալյուրից ավելի խմոր հունցելն արգելվում է:

29. Խմորի հունցումը պետք է կատարել այնպես, վոր գնդեր, ալյուրի չհունցված մնացորդներ չլինեն:

30. Խմորի շերմաստիճանը չափող շերմաչափերի

վրա պետք է հազցնել խցաններ, վորպեսզի ջերմաչափերը չլցվեն խմորով: Խմորհունցման ցելսի բոլոր ջերմաչափերը պետք է հաշվի առնված լինեն: Նրանց սարքին և ամբողջականութուն համար պատասխանատվութուն կրում են հերթային լաբորանտը, բրիգադավարը կամ խմորհունցը:

ԽՄՈՐԻ ԿՏՐԵԼՈՒ ՅԵՎ ԹԻՆԵԼՈՒ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

31. Խմորի ճիշտ կտրելու և դնդելու վրա անհրաժեշտ է հատուկ ուշադրութուն դարձնել: Խմորի դնդերը պետք է նույն քաշի լինեն. յեփած կշռովի հացի հատերի կշռի մեջ տատանումներ թույլատրվում են մինչև 10%, իսկ հատով հոցերի համար մինչև 25%, 85, 75 և 30% ալյուրից պատրաստած խմորը հունցելուց հետո, հասնելու ժամանակ պետք է անպատճառ վերահունցվի (տեղդրվի): Ուրիշ հացաբույսերի խառնուրդ չունեցող ալյուրից պատրաստված խմորը պետք է վերահունցվի (տեղը դրվի) վաղ պակաս քան 2 անգամ: Կոշտ ողակային կոնվեյեր ու խմոր համեելու պատվող կամերաներ ունեցող գործարաններում խմորի վերահունցումը պետք է կատարվի վաղ պակաս մեկ անգամից: Խմոր կտրող մեքենաների առկայության դեպքում, մեքենայով կտրվող խմորի գնդերի քաշը յուրաքանչյուր կես ժամ մեկ անգամ պետք է ստուգվի սեղանի կշեքով: Սահմանված քաշից տատանումներ լինելու դեպքում կտրող մեքենայի աշխատանքն անմիջապես դադարեցվում է:

Մեքենայով կարած խմորի գնդերի քաշի ճշտության համար պատասխանատու յե կտրող մեքենայի մոտ աշխատող բանվորը, ձեռքով կտրելու դեպքում՝

կշեռքի վրա աշխատող բանվորը և միաժամանակ հերթի բրիգադավարը:

32. Բուլկեղեն ապրանք արտադրելիս խմորի վերադնդումը պարտադիր է. ֆրանսիական բուլկու և բատոնի վերագնդումը պետք է կատարել այն հաշվով, ինչ որ բուլկու և բատոնի գնդերին վերջնական ձև տալուց առաջ գնդված լինի վոչ պակաս քան 40-50 գունդ խմոր (3-4 կրկնակի շարք):

Բուլկուն և բատոնին ձև տալու համար բանալը պետք է տարվի կատարված վերագնդման հերթականությամբ:

Տախտակների վրա կտրած խմորի դարսելը նույնպես պետք է կատարվի հերթականությամբ: Արկղի վրա ձեվավորված խմորի կտրոնների քանակը 8-ից չը պետք է անցնի: Յորենի կշռովի հացի կտրելը նույնպես պետք է կատարվի պարտադիր վերագնդումով: Վերագնդված խմորի գնդերի վերջնական ձեվավորումը պետք է կատարվի վերջնական հասունացման պրոցեսում վոչ 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 (յեբկրաչափ. սեղան) ձև ունենա: Ֆորմայի վերին մասի յեբկարությունը ներքին մասից յեբկար պետք է լինի վոչ պակաս քան 40 միլիմետր, և վերեվի մասի լայնությունը ներքի մասի լայնությունից՝ վոչ պակաս քան 40 միլիմետր: Ֆորմայի բարձրությունը

սահմանվում է 10-14 սանտիմետր: Ֆորմաները պողպատե դրա դարսելիս (նույնպես և սեկցիան սխեմայի ժամանակ) պետք է ապահովել նրանց միջև 3-5 միլիմետր աղատ տարածություն ունի շրջանառության 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 հեշտությամբ դուրս ընկնելու համար, ձեթ քսելը պետք է կատարվի բավարար չափով: Ձեթի ծախսումը թույլատրվում է հացի քաշի 0.07% (ալյուրի 0,1%-ի) չափով:

Յուզելն ալյուրի փոշի գցելով փոխաբխնելն արգելվում է: Արգելվում է անփույթ վերաբեղմունք սույց առ ղեպի ֆորմաները (հատակի վրա դեցել և այլն):

Սեկցիոն սխեմայի դեղքում 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 մթա խիստ արգելվում է: Խմորի վերջնական հասունացման համար պետք է սարքավորել օտելածներ-կամ վազոնեականեր: Ձեփավորված ռժանոյ խմորը, մինչ վառարան ներս տալը պետք է լավ հարթվի և յերեսը քսվի ջրով: Ալրածածկ, յերեսը ջրով չքսված հաճախի հաց թխելն արգելվում է:

39. Խմոր կտրելու ցեխում ուղի ուժեղ հոսանք, վորը կարող է քամհարել խմորը և առաջացնել նրա վրա կեղևվիկներ—չպետք է լինի:

40. Յորեն ալյուրից պողպատյան ձեփավորված խմորի

վերջնական հասունացումը պետք է կատարվի քաթանածածկ տախտակների վրա կամ կողովիկներում ու ֆորմաներում, զորոնք նույնպես պետք է ծածկվեն քաթանով: Առանձին տեսակների (գործված խալաներ կամ Մուկվայի կալաչներ) վերջնական հասունացումը կատարվում է ալյուրի փոշով ծածկված տախտակների վրա: Ինչպես կանոնաբան մի հերթ աշխատանքն սկսելուց առաջ պետք է ունենա չոր, մաքուր թաշլիխակներ: Հաճախ պողպատյա հացի խմորի վերջնական հասունացումը կատարվում է ալյուրի փոշով ծածկված տախտակների վրա կամ չաշկաներում, կլած խմորից տախտակները պետք է մաքրել վոչ պակաս քան 1 անգամ հերթի ժամանակ:

1326
1907
3269

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

42. Վառարանները և ձեռնարկության մյուս սարքավորումները պետք է պատշաճ կերպով սարքին լինեն: Վառարանները պետք է լինեն օռանց ճեղքվածքների: Պլանային նախազգուշական վերնորոգման համար պետք է պահպանվեն ձեռնարկությունը կանգնեցնելու հետեվյալ միջին մալ 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 շինքերի, սարքավորման և արտադրական շենքերում գտնված խվինտարի վերանորոգում կատարել Առանձին ազդեցատների վերանորոգումը թույ-



լատրվում և նրանց աշխատանքը միանգամայն դու-
շարեցնելու և մյուս ազրեդատներից մեկուսացնելու
դեպքում: Սարգսվորման խնամքը պետք է տարվի
Քրիստոսի մշակած կանոնների համաձայն: Պերկինսի
այբոված խողովակները պետք է փոխարինվեն նորերով:

Վառարանների միջի խոնավացուցիչները միշտ
պետք է լրիվ սարքին լինեն: Տնայնագործական վա-
ռարանների 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 չալրված մնացորդներից:

Օճնորուրյուն — Հիմնական վերանորոգման
համար կանգնեցրած ձեռնարկությունները
չահագործման են հանձնվում աշխատանքնե-
րը հանձնաժողովի կողմից ընդունելուց հետո:
Հանձնաժողովի կազմը բաղկանում է ծրե-
տի ներկայացուցչից, տեխնիկոլոգությունից
և Հացի Տեսչությունից:

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

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

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

Կ Ա Ն Ո Ն Ն Ե Ր

Վ Ա Ռ Ա Ր Ա Ն Ն Ե Ր Ի Վ Ա Ռ Ե Լ ՈՒ Մ Ա Ս Ի Ն

45 Վառարանները վառելու հետևյալ կանոններին հետևելը պարտադիր է.

Ա. Մ Ե Ւ Ա Ն Ի Կ Ա Կ Ա Ն Վ Ա Ռ Ա Ր Ա Ն Ն Ե Ր

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

2. Քարածուխի կտորների տրամագիծը 50 մմ. ալեւ չպետք է լինի:

3. Կրակացանցի վրա չեղած վառելանյութի շերտը հնարավորութեան չափ պետք է միանման լինի: Փայտերը պետք է պակկած լինեն դռգանեռական շարքերով: Փայտի և տորֆի շերտի հաստութեանը պետք է լինի 300—500 մմ., իսկ քարածուխինը՝ 80—150 մմ.: Վառելու նյութերի շերտի և Պերկինսի խողովակների առաջին հերթի միջև պետք է լինի 300—400 մմ. դասարկ տարածութեան:

4. Բնական ձողողութեան լինելու դեպքում ներթափանցող ուղի քանակը պետք է կանոնավորվի կափարիչներով կամ ողմուղ դանակների միջոցով: Արհեստական ողանարման դեպքում կափարիչները պետք է բաց թողնել այնքան ժամանակ, վոք կրակարանում մի քիչ հանգստացում լինի և բոցը կրակարանից դուրս չգա:

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

6. Կրակարանների մաքրումը կատարել արագ:

7. Ամեն ուր պետք է մաքրել Գերկինսի խողովակների վերջավորությունների վրա առաջացած աչրուցքը (նագար):

8. Գոլատար անցքերը և ծխնելույզները (կանալնի վառարաններ) իր ժամանակին մաքրել մրից:

Չսովորած հնոցապաններին վառարանների վրա աշխատելն արգելվում է:

Բ. ՏՆԱՅՆԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՎԱՌԱՐԱՆՆԵՐ

1. Փայտով աշխատելու գեղջուճ, 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. Վորպեսպի վառարանի հավասարաչափ տաքացումն ապահովվի վառելանյութի նշված դասավորությամբ, անհրաժեշտ է բոլոր միջոցները ձեռք առնել լավ ձգողություն ստեղծելու համար: Իրա համար անհրաժեշտ է ջերժանցքների 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 դադատար խողովակները, վորը վոչ միայն վատացրնում և ձգողութունը միացած ձևով, տվյալ գեպքում տաքացվող մյուս վառարաններում, այլև սառեցնում և հենց տվյալ վառարանը:

4. Վառելանյութի վառվելու համապատասխան ջերմանցքերը կամ դոնակները պետք է անպայման ծածկվեն, վորպեսզի պակասեցվի վառելու համար ներթափանցող ոգի 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 ՀԱՆՆԵԼԸ ՅԵՎ ՊԱՀՊԱՆՆԵԼԸ

46. Հաճարի և ցորենի հացը, բացառությամբ վորոշ տեսակ (լեհական ալյուրից և այլն) թխված հացերի, պետք է քսվեն կարտոֆիլի ալյուրի լուծույթով (ծայրահեղ գեպքում ջրով):

47. Արգելվում է վառարանից դուրս յեկող հացը հասակի վրա դրել:

Հոցն անմիջապես պետք է դարսվի վազոնեակաների կամ անցքավոր տախտակների վրա: Արգելվում է տաք հացը դարսել կողքերի վրա: Արգելվում է եքսպեդիցիայում հասակի վրա (թեկուղ սաղմաններով ծածկված) հաց պահել Դարակներում մի քանի հերթ մեկը մյուսի վրա տաք հաց պահելն արգելվում է:

48. Վասարաններից դուրս դալուց հետո ֆրանսիական բուլկին կամ հացաբուլկիդեն այլ ժանրահատ տեսակները խորն արկղներում դարսելն արգելվում եւ նրանք պետք ե կողքի վրա դարսվեն հացի զամբյուղներում կամ տախտակյա դարակներում:

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

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

Վատորակ (վոչստանդարտ) հաց թխելու պերտնալ պատասխանատվությունը ընկնում ե հերթի պետի, բրիգադիրի, իսկ կուստար փաբրում փոխ վարիչի և բրիգադիրի վրա:

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

Գործարաններում և սեխանիկական փաբրում խմորի մեջ կողմնակի առարկաներ ընկնելու համար պատասխանատու յե խմորհունցը:

Այն ձեռնարկներում, վորտեղ խմորը կտրվում ե ձեռքով, կողմնակի առարկաներ ընկնելու համար, առաջին հերթին պատասխանատու յեն զնդողները:

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

ԽՈՅՄ-Ի ԱՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ ԺՈՂԿՈՄԱՏԻ
ՀԱՅԱԹԻՄԱՆ ԶԵՆՆԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ ՊԱՏՐԱՍՏ
ԱՐՏԱԿՐԱՆՔԸ ԽՈՏԱՆԵԼՈՒ ՅԵՎ ԲԱՅ ԹՈՂՆԵԼՈՒԻ

Կ Ա Ն Ո Ն Ն Ե Ր

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

1. Խոտանումը, ինչպիս թիված հացի և բուլկու
լամ վորակի համար պայքարող որգան, պարտադիր և
Գլավխլերի հացաթխումով և բուլկու արտադրությամբ
զբաղվող բոլոր ձեռնարկությունների համար:

2. Յուրաքանչյուր ձեռնարկության մեջ խոտա-
նումն իրականացնելու համար մտցվում են անհրա-
ժեշտ թվով խոտանողներ կամ տվյալ ձեռնարկում
աշխատողներից առանձնացվում են մարդիկ, վորոնց
վրա դրվում են խոտանողի պարտականություններ:

3. Խոտանողներին ընդունելը և հեռացնելը կա-
տարում են ձեռնարկության ղիրեկտորները, ընդ վո-
րում խոտանողների հեռացումը կատարվում է Տրեստի
ղիրեկտորի գիտությամբ:

ՎՄ-ի տեսուչները պարտավոր են ստուգել խո-
տանողների աշխատանքները և անհրաժեշտ դեպքե-
քում ձեռնարկների ղիրեկտորներին անել առաջադը-
րանքներ աղմինխտրատիվ տույժեր դնելու նույնիսկ
հեռացնելու մասին:

4. Սանհագուստով մատակարարելու տեսակետից
խոտանողներն ոգտվում են այդ առթիվ բոլոր բան-
վորներին տրված իրավունքներով:

2. ԽՈՏՁՆՈՂՆԵՐԻ ԻՐԱՎՈՒՆՔՆԵՐՆ ՈՒ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒ- ԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

5. Խոտանողների վրա դրվում են հետևյալ պարտականությունները:

ա) Ստանդարտ և վոչ ստանդարտ հացերի խտանում—ընտրություն:

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

գ) Արտադրությունից և եքսպեդիցիայում վոչ ձեռք դարսելուց ու պահպանելուց առաջացած խոտան հացի հաշվառում, վորը պետք է կատարվի հատուկ գրքում ամենուրյա գրանցումներ կատարելով:

դ) Հացի վորակի լրիվ գնահատում (տեխնիկական ցուցմունքներով հացի ստանդարտությունը վորոշել և որգանուկելով գնահատում):

յ) Հացի նմուշների ընտրություն, բրիգադավորների, հերթային տեխնիկների և շարժարատորիայի (յեթե այդպիսին կա), մասնակցությունը և շարժարատորիայի անալիզի միջոցով պարզել հացի վորակն ըստ Ֆիզիկո-քիմիական և տեխնիկական հատկանիշների:

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

է) Մասնակցել հացի վորակը բարձրացնելու համար ձեռնարկության կազմակերպած բոլոր կամպանիաներին:

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

6. Պատրաստի արժագրանքն ստուգելիս խոտանոցներին իրավունք և տրվում ըստ իրենց հայեցողության՝

ա) կտրել հացի առանձին հատերը,

բ) կասեցնել վառորակ հացի բաց թողումը,

գ) դադարեցնել հացի բաց թողումը, յեթե տըրանսպորտը չի համապատասխանում սանիտարական պահանջներին, անել առաջադրանք սանհսկողությունը՝ տրանսպորտն անտիսանիտարական դրության ժեջ պահելու համար մեղավոր անձանց տուգանելու մասին:

ՀԱՅԻ ԽՈՏԱՆՄԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

7. Հացի վերակահան խոտանումը կատարվում և դոյություն 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 հացարուլիկեղենը:

10. Խոտան հաց և հացարուլիկեղեն 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 ՅԱՆՑԻՆ ՅԵՎ ՍՊԱ-
ՌՈՂԻՆ ԲԱՅ ԹՈՂՆԵԼՈՒ ՊԱՏԱՍԽԱՆԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆԸ ՅԵՎ
ՏՈՒՅԺԻ ՉԱՓԸ

12. Միաւ խոտանման և վատորակ հացն առե-
տրական ցանցին բաց թողնելու պատասխանատու-
թյունը կրում ե խոտանողը կամ այն անձը, վորի
վրա ձեռնարկության դիրեկտորը դրել ե խոտանողի
պարտականություն:

13. Խոտան հացն առետրական ցանցին բաց
թողնելու պատասխանատուությունը կրում են եքսպե-
դիցիայի վարիչը և եքսպեդիտորը: Յժե բաց թողու-
մը կատարվել ե ադմինիստրացիայի կարգադրու-
թյամբ, ապա պատասխանատուությունը դրվում ե
նրա վրա ով արել ե այդ կարգադրությունը, չազա-
տելով պատասխանատուությունից այն անձանց, վո-
րոնք կատարել են բաց թողումը:

14. Առետրական ցանց խոտան հաց ընդունե-
լու համար պատասխանատու չե առետրական ցանցի
պատասխանատու ընդունողը:

15. Խոտանման կանոնները խախտողների հանդեպ
տույժի համապատասխան չափեր են կիրառվում:

ԱՌԵՎՏՐԱԿԱՆ ՅԱՆՑԻՆ ՀԱՅԻ ՅԵՎ ՀԱՅԱԲՈՒՎԿԵՂՆԵՆԻ
ՀԱՆՁՆՈՒՄ-ԸՆԴՈՒՆՈՒՄԸ

16. Հացն առվտրական ցանցին բաց թողնելուց
առաջ՝ հացի տվյալ պարտիան խոտանողի կամ այդ բա-
նում ադմինիստացիայի կողմից լիազորված անձի հոդ-
մից անպայման յենթարկվում ե ստուգման պարտադիր

կերպով վորոշելու համար հացի ստանդարտությունը հետեւյալ հատկանիշներով:

ա) Հացի ձեւը, գույնը և կեղեւիներէ դուրս
թյունը:

բ) Հացի համի, հոտի, կեղեւի հաստությունը և միջակի դրության վորոշումն ըստ առաձգականության, թարմության, յեփվածության, կրճկրճացի առկայության և ծակոտկենության բնույթի:

17. Տվյալ պարտիայի ստուգումը խոտանողի կամ դրա համար լիազօրված անձի կողմից արձանատու գրվում է վորակական փաստաթղթով, նշելով՝

ա) հաց թխող բրիգադավարի ազգանունը:

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

գ) Յեղրակացություն (ստանդարտ, վոչ ստանդարտ):

18. Խոտանողի յեղրակացությունից հետո, վոր
առջալ պարտիան խոտան է, այդպիսին առեւտրական
ցանցին ըստ չի թողնվում:

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

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



ԳԱՆ Հիմնարար Գիտ. Գրադ.



FL0038386

162

A $\frac{I}{3762}$

1700