

## Договор на организацию питания № 1-25

город Мариуполь

«28» 12 2024 г.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА «НЕВСКАЯ» ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАРИУПОЛЬ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (сокращенное наименование – ГБОУ «СШ «НЕВСКАЯ» Г.О. МАРИУПОЛЬ»)**, в лице директора **Бондаревой Виктории Викторовны**, действующего на основании Устава, с одной Стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «ДОНЕЦКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице **Генерального директора Зеленовского Евгения Анатольевича**, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», руководствуясь статьёй 421 Гражданского кодекса Российской Федерации, заключили настоящий Договор на организацию питания о нижеследующем:

### 1. Предмет Договора

1.1. Предметом договора являются взаимоотношения сторон по организации ежедневного горячего питания обучающихся в Учреждении, в рамках которого:

1.1.1. Исполнитель оказывает услуги ежедневного горячего питания в соответствии с условиями данного Договора и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», за счёт средств родителей (законных представителей) обучающимся в Учреждении.

1.1.2. Учреждение создает необходимые условия для работы Исполнителя в Учреждении, осуществляет контроль за его работой в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

1.1.3. Информация о продукции и услугах доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся в Учреждении посредством меню.

### 2. Права и обязанности сторон

#### 2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Оказывать услуги по предоставлению обучающимся ежедневного горячего питания во время образовательного процесса (завтрак, обед, полдник, дополнительное питание - буфетная продукция, в том числе, с использованием аппаратов для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре).

2.1.2. Составлять ежедневное меню по видам питания, с учётом разнообразия в соответствии с двухнедельным меню и действующими требованиями санитарных норм и правил.

2.1.3. Гарантировать питание высокой пищевой и биологической ценности, обогащённое витаминами и микронутриентами суточного рациона на одного обучающегося в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требованиях к организациям общественного питания» и иным обязательным требованиям санитарного законодательства.

2.1.4. Предоставлять родителям (законным представителям) обучающихся и Учреждению возможность проверки объёма (массы) предлагаемой продукции ежедневного горячего питания.

2.1.5. Сырьё, используемое в производстве продуктов детского питания, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.1.6. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

2.1.7. Учитывать при оказании услуг требования нормативно-правовых актов Российской Федерации, а именно: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановление Правительства РФ от 23.12.2021 N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации"; Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1, Постановление Главного



государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПин 2.3.2.1324-03 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» МинЮст Российской Федерации от 06.06.2003 № 4654; "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020); Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

2.1.8. Осуществлять оказание услуг питания во время образовательного процесса через столовую Учреждения с использованием нежилых помещений, коммунальных ресурсов и движимого имущества (оборудования, инвентаря) Учреждения, необходимого для оказания услуг питания.

2.1.9. Обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, посуды, приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

2.1.10. Оказывать услуги питания в соответствии с планировочным решением и типом пищеблока.

2.1.11. Если установлено, что услуги питания во время образовательного процесса могут причинить вред здоровью и жизни обучающихся, Исполнитель обязан незамедлительно приостановить их оказание до устранения причин вреда. О приостановлении оказания услуги питания Исполнитель обязан уведомить Учреждение в письменной форме незамедлительно.

2.1.12. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складе.

2.1.13. Обеспечивать оказание услуг квалифицированными кадрами для организации питания обучающихся, обеспечить повышение их квалификации, обучение и аттестацию.

2.1.14. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников столовой.

2.1.15. Самостоятельно организовывать расчёты с обучающимися и родителями (законными представителями).

2.1.16. Организовать реализацию буфетной продукции, в том числе с внедрением современных форм обслуживания и использованием аппаратов для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре.

## 2.2. Учреждение обязуется:

2.2.1. Предоставлять Исполнителю в целях оказания услуг питания в безвозмездное пользование помещения пищеблока (столовой), а также движимое имущество: оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для оказания услуг питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, согласно Приложению №1 к настоящему Договору.

2.2.2. Обеспечить за свой счёт снабжение помещений пищеблока (столовой) всеми необходимыми для оказания услуг питания коммунальными услугами.

2.2.3. При выявлении несоответствий или недостатков услуг оформить двусторонний акт, перечисляющий недостатки и устанавливающий сроки их устранения, при устранении недостатков оформляет двусторонний акт устранения недостатков.

2.2.4. Создать бракеражную комиссию. Ежедневно, перед раздачей пищи, снимать пробу готовой продукции.

2.2.5. Организовать ежедневный родительский контроль качества питания.

## 2.3. Учреждение вправе:

2.3.1. Требовать от Исполнителя соблюдения условий настоящего Договора.

2.3.2. Самостоятельно устанавливать расписание питания обучающихся.

2.3.3. Знакомиться с примерным и ежедневным меню, также предоставлять возможность знакомиться с ежедневным меню родителям (законным представителям).

2.3.4. Высказывать мнения по организации питания и предложения по его улучшению, а также доводить до Исполнителя мнения родителей (иных законных представителей) по организации питания и предложения по его улучшению.

## 3. Ответственность сторон



3.3. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего договора.

3.4. Окончание срока действия данного договора не освобождает стороны от ответственности за его нарушение.

#### 4. Срок действия договора

4.3. Настоящий Договор вступает в силу с 01 января 2025 года.

4.4. Настоящий Договор заключен до 31 декабря 2025 года.

#### 5. Заключительные положения

5.3. Любые изменения к данному договору, в том числе пролонгация договора, имеют силу только в том случае, если они оформлены в виде дополнительных соглашений и подписаны Сторонами.

5.4. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Договора, Стороны прилагают усилия для урегулирования таких противоречий претензий и разногласий в добровольном порядке путем переговоров. Соблюдение претензионного порядка разрешения споров является для Сторон обязательным.

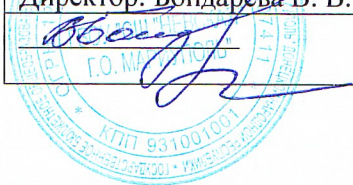
5.5. Любые споры, не урегулированные в досудебном порядке, разрешаются в судебном порядке.

5.6. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

5.7. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих равную юридическую силу – по одному для каждой из сторон.

#### 6. Реквизиты сторон

<p><b>Учреждение:</b> Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа «Невская» городского округа Мариуполь» Донецкой Народной Республики Юридический адрес: 287642, Донецкая Народная Республика, Г.О.Мариуполь, г. Мариуполь, пр. Ленина, дом 177 ИНН 9310007411 КПП 931001001 ОГРН 1239300004019 Отдельный лицевой счет БУ: 21826LZ3Э60 Казначейский счет: 03234643217210008200 Отделение Донецк Банка России//УФК по Донецкой Народной Республике, г. Донецк БИК 042157001//042157901 Единый казначейский (корреспондентский) счет: 40102810745370000095 Электронный адрес: mariupol.nevskaya@yandex.ru Тел: +7 949 717 04 36</p>	<p><b>Исполнитель:</b> Общество с ограниченной ответственностью «ДОНЕЦКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ» Юридический адрес: 287537, г. Мариуполь, пр-кт. Строителей, д. 86, помещ. 62 ОГРН: 1239300018484 ИНН/КПП: 9310011489/931001001 р/с: 40702 810 6 6900 0022607 в Ульяновском отделении № 8588 ПАО «Сбербанк» к/с: 30101 810 0 0000 0000602 БИК: 047308602 Телефон: + 79495632175 Электронная почта: donkompit@mail.ru</p>
<p>Директор: Бондарева В. В.</p>	<p>Генеральный директор: Зеленовский Е.А.</p>





**Перечень недвижимого имущества и оборудования,  
передаваемого в безвозмездное пользование**

<b>Перечень оборудования</b>		
<b>№</b>	<b>Наименование оборудования, характеристики</b>	<b>Количество</b>
1	Автомат котлетный АК-2М-40-У	1
2	АРМ для административной работы Моноблок 23.8" Full HD PG G6405/8Gb/1Tb 7.2k/SSD256Gb UHDG 610/W11Pro64/kb/m/ ИБП , сетевой фильтр, патчкорд	1
3	Бак д/мусора 25л d335мм h440мм, с крышкой, полипропилен, цвет бордовый	13
4	Ванна моечная ВМ1Л 16/7/8,5 М5/5/3 Р	1
5	Ванна моечная ВМ1П 12/7/8,5 М5/5/3 Н	1
6	Ванна моечная ВМ2 12/6/8,5 М4/4/3 Н	2
7	Ванна моечная ВМ2 12/6/8,5 М4/4/3 Р	2
8	Ванна моечная ВМ2 14,5/7/8,5 М5/5/3 Р	4
9	Ванна моечная ВМ2 9,5/6/8,5 М4/4/3 Н	4
10	Ванна моечная ВМ3 14/6/8,5 М4/4/3 Н	1
11	Ванна моечная закрытая с дверьми-купе ВМ1Л 3/К 13/7/8,5 М5/5/3 Н	1
12	Весы напольные DL-150N	1
13	Весы электронные AD-20H	7
14	Вешалка для полотенец	4
15	Витрина холодильная ВЛС12 Ч.8087-10	3
16	Водонагреватель проточный ЭВПЗ-15	2
17	Держатель для туалетной бумаги	1
18	Диван 1320x830x850 мм. Материал обивки экокожа	1
19	Диспенсер для бумажных полотенец	2
20	Диспенсер подогреваемый для тарелок передвижной ВЛН05 Ч.8087-9	6
21	Дозатор для дезинфицирующих средств настенный локтевой	1
22	Дозатор для жидкого мыла	2
23	Завеса 0,95x1,90 (Н) м	5
24	Зеркало настенное	2
25	Зонт вытяжной пристенный ЗВП 10/7 с подсветкой	1
26	Зонт вытяжной пристенный ЗВП 11/11	3
27	Зонт вытяжной пристенный ЗВП 14/13	2
28	Зонт вытяжной пристенный ЗВП 14/7 с подсветкой	1
29	Зонт вытяжной пристенный ЗВП 14/8 с подсветкой	2
30	Зонт вытяжной пристенный ЗВП 20/10	1
31	Зонт приточно-вытяжной пристенный, прямоугольный ЗПВП(П) 17/11 с подсветкой Ч.16077	2
32	Зонт приточно-вытяжной пристенный, прямоугольный ЗПВП(П) 19/11 с подсветкой Ч.27806	1
33	Зонт приточно-вытяжной пристенный, прямоугольный ЗПВП(П) 27/11 с подсветкой Ч.27807	1
34	Камера холодильная 1360*1960*2200 КХН-4,41	2
35	Камера холодильная 1660*1960*2200 КХН-5,51	1
36	Камера холодильная 1960*1960*2200 КХН-6,61	2
37	Картофелечистка МОК-300М	1
38	Кипятильник электрический КЭНД-100-04	1
39	Колода разрубочная КРМ-50	1
40	Комплект мебели для кухни. Нижний модуль: 1800x600x900 мм (1 тумба с	1



	распашными дверцами и одной внутренней полкой, 1 тумба с 3 выдвигаемыми ящиками, 1 тумба с мойкой). Столешница пластик. Навесной модуль: 1800x300x722 (3 навесных секции с одной внутренней полкой. Размер навесной секции 600x300x722 мм. Фасады с пластиковым покрытием.	
41	Комплект панелей, направляющих и цоколей Ч.27808	1
42	Котел электрический 160 л КПЭМ-160/9Т непрямого нагрева, неопрокидываемый, многофункциональный, пищеварочный	3
43	Кресло рабочее подъемно-поворотное, с высокой спинкой и подлокотниками, механизм «газ-лифт», пятилучье с колесами в пластиковом кожухе	1
44	Лампа инсектицидная HKN-LIN50	11
45	Ларь для хранения белья ЛБ	3
46	Лоток для хлеба ЛХБ-16	14
47	Мармит вторых блюд с надстройкой BLH16 Ч.8087-17	3
48	Мармит первых блюд с надстройкой BLH12 Ч.8087-4	1
49	Мармит первых блюд с надстройкой BLH16 Ч.8087-16	2
50	Машина кухонная универсальная УКМ-01	1
51	Машина посудомоечная котломоечная МПК 65-65	1
52	Машина посудомоечная туннельная МПТ-1700 (правая)	1
53	Машина протирачно-резательная МПР-350М-02	2
54	Машина тестомесильная МТМ-110	1
55	Машина тестораскаточная ТРМ-320 настольная	1
56	Миксер планетарный PLUTONE 7 Y15	1
57	Модуль нейтральный для горячих напитков BLN06 Ч.8087-18	1
58	Модуль нейтральный для горячих напитков BLN08 Ч.8087-19	2
59	Модуль нейтральный для горячих напитков BLN12 Ч.8087-12	3
60	Моноблок низкотемпературный МВ 214 Т	1
61	Моноблок среднетемпературный ММ 111 Т	2
62	Моноблок среднетемпературный ММ 115 Т	1
63	МФУ А4 ч/б М6507 лазерный в комплекте с двумя запасными картриджами и кабелями для подключения.	1
64	Мясорубка МИМ-300	2
65	Облучатель бактерицидный: настенный	2
66	Облучатель воздуха бактерицидный (рециркулятор ультрафиолетовый закрытого типа) ОВБ-РУФ-01	10
67	Пароконвектомат электрический ПКА 10-1/1ПМ2-01	1
68	Пила ленточная КТ-210	1
69	Плита электрическая 6 конфорок ЭП-6П напольная	2
70	Подставка ПДО 5/5/5 Н	1
71	Подставка под пароконвектомат ПК-10М	1
72	Подтоварник П 10/5/3,5 Н	4
73	Полка настенная для разделочных досок ПНРД5 3/3,6/3 Р	5
74	Полка настенная закрытая с дверьми-купе ПН 3/К 10/4/6 Н	1
75	Полка настенная закрытая с дверьми-купе ПН 3/К 12/4/6 Н	4
76	Полка настенная закрытая с дверьми-купе ПН 3/К 13/4/6 Н	1
77	Полка настенная закрытая с дверьми-купе ПН 3/К 14/4/6 Н	1
78	Полка настенная закрытая с дверьми-купе ПН 3/К 9/4/6 Н	2
79	Полка настенная ПН 12/4 Р	3
80	Полка настенная ПН 13/4 Р	1
81	Полка настенная ПН 14/4 Р	1
82	Полочка для душа	3
83	Рукомойник настенный РН 4,2/4/2,4 Н со смесителем	14
84	Рыбочистка РЧ-30М	1
85	Скамья гардеробная СД 1500	2



86	Сковорода электрическая 70 л ЭСК-90-0,47-70 с ручным опрокидыванием	2
87	Слайсер LUSSO 22 GS	1
88	Смеситель R0201020203	2
89	Смягчитель воды DVA LT12	4
90	Сплит-система среднетемпературная SM 111 S	1
91	Стеллаж производственный перфорированный, на круглой трубе СТ4КП 12/5/18 Р	2
92	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 10/4/18 Р	1
93	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 10/5/18 Р	3
94	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 10/6/18 Р	2
95	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 11/5/18 Р	1
96	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 12/5/18 Р	2
97	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 12/6/18 Р	3
98	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 13/5/18 Р	2
99	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 14/5/18 Р	1
100	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 15/5/18 Р	11
101	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 7,5/5/18 Р	3
102	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 7/4/18 Р	1
103	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 8,5/3/18 Р ККС	2
104	Стеллаж производственный, на круглой трубе СТ4КС 8/6/18 Р	2
105	Стол для овощей СО-С-1-1200.800-02 (СО-1/1200/800)	1
106	Стол для посудомоечной машины С ПММ(Л) 6/7,5/8,7 Н	1
107	Стол для посудомоечной машины СМ1П ПММ(Л) 13/7,5/8,7 Н	1
108	Стол кондитерский с буковой столешницей СП БУК 12/6/8,5 Н	2
109	Стол обеденный. Размер 1300x900x750 мм. Столешница ЛДСП с покрытием термостойкий пластик, толщина 25 мм. Кромка ПВХ 2 мм. На металлическом каркасе.	2
110	Стол охлаждаемый GN 332/TN	1
111	Стол письменный с выкатной тумбой (комплект). Размер 1400x700x770 мм, изготовлен из ЛДСП "Эгер HQ" высокой плотности с антибликовым покрытием. Столешница толщиной 25 мм, толщина корпуса 16 мм., экран толщиной 16 мм. Тумба выкатная, размер 450x550x650 мм, толщина столешницы 25 мм, толщина каркаса 16 мм., задней стенки и дверцы 16 мм; с запирающим устройством, 3 выдвижных ящика с ручками-скобами, на 4-х колесиках.	1
112	Стол производственный для сбора отходов СБО 9/7/8,5 Р	1
113	Стол производственный закрытый с дверьми-купе СБП 3/К 12/6/8,5 Н	2
114	Стол производственный закрытый с дверьми-купе СБП 3/К 12/7/8,5 Н	1
115	Стол производственный СБ 8/8,5/8,5 Н	1
116	Стол производственный СБП 10/6/8,5 Р	1
117	Стол производственный СБП 11/6/8,5 Р	1
118	Стол производственный СБП 12/6/8,5 Р	7
119	Стол производственный СБП 12/7/8,5 Р	4
120	Стол производственный СБП 13/7/8,5 Р	2
121	Стол производственный СБП 14/6/8,5 Р	1
122	Стол производственный СБП 4/6/8,5 Р	1
123	Стол производственный СБП 6/6/8,5 Р	1
124	Стол производственный СБП 6/7/8,5 Р	2
125	Стол производственный СБП 7,5/7/8,5 Р	1
126	Стол производственный СБП 9,5/6/8,5 Р	2
127	Стол производственный СБП 9/7/8,5 Р	2
128	Стол производственный СП 12/6/8,5 Р	8
129	Стол производственный СП 17/6/8,5 Н	2
130	Стол производственный СП 17/7/8,5 Н	3
131	Стол раздачи подносов и приборов левый BLN08(L) Ч.8087-1	2



132	Стол раздачи подносов и приборов правый BLN08(R) Ч.8087-1	1
133	Стол холодильный GN 113/TN, 505 л.	2
134	Стол холодильный SN 11/TN, 300 л	1
135	Стул для посетителей, на металлокаркасе. Материал обивки эко-кожа.	2
136	Стул жесткий на металлическом каркасе. Гнукотклеенная фанера с облицовкой, каркас металлический.	8
137	Тележка грузовая ТГ R 12/7/9,5 Н	1
138	Тележка для грязной посуды ТС2 R КОЛ 7/5,5/9 Н Ч.15712	4
139	Тележка сервировочная ТС3 R 9/5/10,5 Р	3
140	Тележка-шпилька для GN 1/1 ТШК R 18 GN 1/1 (325)	1
141	Тележка-шпилька для GN 2/1 ТШК R 18 GN 2/1 (530)	2
142	Тележка-шпилька для подносов ТШК R 12 ПД 450x350 Ч.10896	10
143	Тележка-шпилька для противней ТШК R 18 ПР 400x600	1
144	Тумба для оргтехники, размер 800x500x650 мм. Корпус выполнен из ЛДСП "Эгер HQ" высокой плотности с антибликовым покрытием. Столешница толщиной 25 мм., одна внутренняя полка и корпус толщиной 16 мм., цоколь высотой 100 мм. Кромка ПВХ. Две распашные дверцы, ручки металлические. Механизм компенсации неровности пола.	1
145	Устройство душирующее R 0201020213 с краном	14
146	Хлеборезка ЯНЫЧАР АХМ-300А	1
147	Шкаф гардеробный ШР-22(800)	16
148	Шкаф д/белья 800*400*1850 мм, цвет белый	3
149	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1
150	Шкаф канцелярский со стеклом. Размер 900x450x2080 мм. Корпус выполнен из ЛДСП толщиной 16 мм, цоколь высотой 100 мм. Кромка ПВХ. Шкаф состоит из 2-х секций: верхняя застекленная секция: 2 стеклянные двери, ручки металлические, 3 полки толщиной 16 мм.; нижняя закрытая секция: 2 двери, ручки металлические, 1 полка толщиной 16 мм. Двери толщиной 16 мм. Механизм компенсации неровности пола.	1
151	Шкаф металлический д/уборочного инвентаря ШР-21П	1
152	Шкаф морозильный СВ107-S ШН-07	1
153	Шкаф пекарский 3-х секционный ЭСП-3	1
154	Шкаф платяной двухстворчатый. Размер 900x580x2080 мм. Корпус выполнен из ЛДСП "Эгер HQ" высокой плотности с антибликовым покрытием толщиной 16 мм, полки толщиной 16 мм, цоколь высотой 100 мм. Кромка ПВХ. Две распашные двери - толщиной 16 мм., ручки металлические. Наполнение: полка под головные уборы, полка для обуви 1 шт, штанга для одежды. Механизм компенсации неровности пола.	1
155	Шкаф распашной для хлеба ШРХ-6-1 РН нерж. сталь	2
156	Шкаф расстоечный Бриз 3,0	1
157	Шкаф с дверьми-купе ШК 3/К 12/5/18 Н	3
158	Шкаф с дверьми-купе ШК 3/К 14/5/18 Н	3
159	Шкаф холодильный СМ105-S ШХ-0,5	1
160	Шкаф холодильный СМ107-S ШХ-0,7	12
161	Шкаф холодильный DM104-Bravo	1
162	Шкаф холодильный DM107-S	2
163	Шторы ОК-2	1
164	Шторы ОК-4	13
165	Котел КТ-ОБ-52 КВ (50,0л, d40см, h45,5см, ТРС, капсульное дно) Катунь	2
166	Котел КТ-ОБ-40 К (40,0л, d45см, h28,5см, ТРС, капсульное дно) Катунь	3
167	Котел КТ-ОБ-30 К (30,0л, d40см, h26см, капсульное дно) Катунь	3
168	Кастрюля КТ-ОБ-11 (11,0л, d26см, h21см) Катунь	3
169	Кастрюля КТ-ОБ-05 (Общепит, 5,0л, d-20, h-16, с мет.крышк, 073058) Катунь	1
170	Сковорода КТ-ОБ-СН-24 (Общепит, 24см, б/кр, корпус 0,6мм, индукц. дно, ТРС 3,5мм) Катунь	2



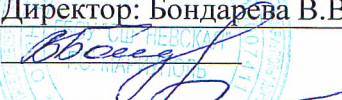
171	Сковорода КТ-ОБ-СН-26 (Общепит, 26см, б/кр, корпус 0,6мм, индукц. дно, ТРС 3,5мм) Катунь	1
172	т.м. ART CRAFT Таз RG-5000-19/48 (нерж., 48см)	2
173	Таз 432105721 (бордовый, 11л)	8
174	EKSI Доска разделочная PCB4312W (белая, 45x30x1,3 см)	5
175	EKSI Доска разделочная PCB4312Y (желтая, 45x30x1,3 см)	5
176	Fackelmann Нож кухонный (с широким лезвием) MEGA 43398, 32 см	1
177	Fackelmann Нож кухонный (разделочный) MEGA 43399, 25 см	1
178	Fackelmann Нож для мяса MEGA 43394, 21 см	2
179	CHAOAN EVERGREEN ART CRAFT CO., LTD. Ложка гарнирная малая RGS-S5824 (нерж., 24 см)	6
180	Appetite Ложка гарнирная Chef (нерж., 39 см)	5
181	Ложка разливательная 1с355 (нерж., 0,25л)	4
182	Ложка разливательная 1с356 (нерж., 0,5л)	3
183	Ложка соусная 350мм (100мл) C278/2	4
184	Ложка соусная 330мм (50мл) C278	2
185	Appetite Лопатка силиконовая NW7FM01 Fantasy мокко	5
186	Luxstahl Венчик 11" 28 см нерж. 12 спиц	1
187	Терка Универсальная K01.002.03 (с пласт. ручк., с контейнером)	2
188	Luxstahl Шумовка (d17см)	1
189	EKSI Дуршлаг-сито SRS16 (16см)	4
190	EKSI Дуршлаг на подставке COLD05 (с двумя ручками, d29 см)	2
191	Скалка с вращающимися ручками L=60 см, рабочая 40 см (бук)	1
192	Поднос 422106607 (450x350мм, бежевый)	102
193	OSZ Кружка MUG J2656 (250мл)	260
194	YONGFENG Тарелка глубокая Twist Ivory (203 мм)	599
195	YONGFENG Тарелка мелкая Twist Ivory (7", 177мм, RSL-SP 7")	1200
196	YONGFENG Тарелка мелкая Twist Ivory (6", 150мм, RSL-SP 6")	288
197	Chaoan Yongxing Craftwork Co., Ltd Ложка столовая "Vals" Luxstahl (H006)	550
198	Chaoan Yongxing Craftwork Co., Ltd Вилка столовая "Vals" Luxstahl (H006)	648
199	Chaoan Yongxing Craftwork Co., Ltd Ложка чайная "Vals" Luxstahl (H006)	40
200	Ведро эм. с крышкой без деколи 12л 2C28	1
201	т.м. ART CRAFT Миска RG-5000-19 (нерж., 32 см, глуб.)	6
202	Лопатка кулинарная 1с363	4
203	т.м. ART CRAFT Чайник без свистка RGS-8515 (5л, нерж.)	3
204	Ложка-шумовка поварская 1с366 (нерж.)	3
205	Стакан гранёный 785 (250 гр)	131
206	Держатель магнитный FK030M-3 (33 см)	4
207	P.L.Proff Cuisine Сито арт. 97000218 (для муки, D=28,5 см)	1
208	Веселка L 700 бук	3
209	EKSI Гастроёмкость 11150E (1/1 h 150 мм)	6
210	EKSI Гастроёмкость 12150E (1/2 h 150 мм)	6
211	EKSI Гастроёмкость 13150E (1/3 h 150 мм)	9
212	EKSI Крышка 11000С для гастроёмкости 1/1	6
213	EKSI Крышка 12000С для гастроёмкости 1/2	6
214	EKSI Крышка 13000С для гастроёмкости 1/3	6
215	EKSI Гастроёмкость 11020E (1/1 h 20 мм)	7
216	EKSI Гастроёмкость 11040E (1/1 h 40 мм)	10
217	EKSI Гастроёмкость 11065E (1/1 h 65 мм)	9

**Перечень недвижимого имущества**

№	Помещение	Характеристики помещения (вид, назначение)	Площадь, м2
1	1069	Обеденный зал	140,36
2	1072	Тамбур	3,82



3	1074	Комната приема пищи персонала	22,03
4	1075	Гардероб персонала	27,15
5	1076	Душевая	14,58
6	1077	Тамбур	8,1
7	1078.1	Санузел	5,11
8	1078.2	Душевая	2,89
9	1079	Помещение уборочного инвентар	6,95
10	1080	Бельевая	7,53
11	1081	Кладовая инвентаря	9,55
12	1082	Моечная тары	10,06
13	1083	Загрузочная	20,34
14	1084	Кладовая сухих продуктов	19,33
15	1085	Помещение временного хранения	11,2
16	1086	Кладовая овощей	8,91
17	1087	Помещение первичной обработке	11,27
18	1088	Помещение вторичной обработке	13,98
19	1089	Мясо-рыбный цех	33,03
20	1090	Помещение временного хранения	13,56
21	1091	Холодильные камеры	25,36
22	1092	Моечная кухонной посуды	16,89
23	1093	Помещение нарезки хлеба	9,82
24	1094	Моечная яиц	9,31
25	1095	Моечная мучного цеха	8,65
26	1096	Мучной цех	32,54
27	1097	Холодный цех	17,48
28	1098	Горячий цех	90,68
29	1099	Помещение заведующего производством	25,53
30	1100	Моечная столовой посуды	36,82
31	1146	Резервное помещение	25,16

Учреждение: <b>«ГОСУДАРСТВЕННОЕ          БЮДЖЕТНОЕ          ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ          УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА          «НЕВСКАЯ» ГОРОДСКОГО ОКРУГА          МАРИУПОЛЬ» ДОНЕЦКОЙ          НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ»</b>	Исполнитель: <b>Общество с ограниченной          ответственностью          «ДОНЕЦКИЙ          КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»</b>
Директор: Бондарева В.В. 	Генеральный директор: Зеленовский Е.А. 