

Договор на организацию питания № 1

Город Мариуполь

«09» 01 2025 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 8 ИМЕНИ В.С. БОЙКО ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАРИУПОЛЬ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Короны Людмилы Александровны, действующего на основании Устава, с одной Стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «РУСЬ ПРОДУКТ»**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Чербижевой Хади Вахаевны, 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.

2.1.17 Обеспечивать сохранность полученного в безвозмездное пользование всего движимого и не движимого имущества, в том числе холодильного, кухонного оборудования.

2.1.18. Ремонт кухонного и холодильного оборудования ложится на Исполнителя. В случае выхода оборудования из строя полностью Исполнитель обязуется заменить его новым.

2.1.19 Пополнение и возмещение расходного кухонного инвентаря, а именно стаканы, тарелки, кастрюли, чашки, ложки и другое ложится на Исполнителя.

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 даты его подписания сторонами.

4.4. Настоящий Договор заключен до 30 июня 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.

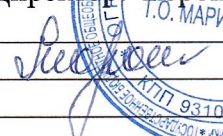
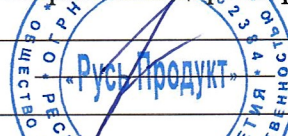
5.4. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Договора, Стороны прилагают усилия для урегулирования таких противоречий претензий и разногласий в добровольном порядке путем переговоров. Соблюдение претензионного порядка разрешения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

Учреждение: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №8 ИМЕНИ В.С. БОЙКО ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАРИУПОЛЬ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (ГБОУ «СШ №8 Г. О. МАРИУПОЛЬ») Юридический адрес: 287592, ДНР, г.о. Мариуполь, пгт. Сартана, ул. Генерала Куркчи, дом 37 ОГРН: 1229300099490 ИНН/КПП: 9310000092/931001001 р/с: 03234643217210008200 к/с: 40102810745370000095 Телефон: +79497074217 Электронная почта: shkola_sartana@mail.ru	Исполнитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «РУСЬ ПРОДУКТ» Юридический адрес: 386302, РИ г.Малгобек, ул.Осканова дом №12 кв.39 ИНН 0601027215 КПП 060101001 Расчетный счет 40702810606370001605 СТАВРОПОЛЬСКИЙ РФ АО "РОССЕЛЬХОЗБАНК" к/с 301018102000000000701 БИК 040702701 ОКАТО 2640500000 ОГРН 1160608052384 ОКВЭД 46.31 ОКПО 04629746 ОКТМО 26715000001 Эл.почта: rusprodukt@mail.ru Телефон: 8-937-005-00-01
Директор: Корова И.А. 	Генеральный директор: Чербижева Х.В. 



Перечень недвижимого имущества и оборудования, передаваемого в безвозмездное пользование

Перечень оборудования

№	Наименование оборудования	Характеристики оборудования	Количество
1	Кипятильник проточный	производительность 100 л/час; объем 4 л; время нагрева воды до кипения: 3 мин; 420х370х360; ЭЗФ; 12,0кВт; 380В; подвод ХВ, Фонтан АКНЭ-100, АТЕSY	1
2	Подставка под кипятильник открытая	нерж. сталь; регулируемые по высоте ножки и кронштейны для крепления; 400х400х870, ПК-5/870, АТЕSY	1
3	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом	нерж.сталь; 4 конфорки по 3,0кВт; темп.режим конфорок 480°C; температур. режим духовки 20-270°C; жарочный шкаф 4,8кВт; 1050 х 895 х 860; ЭЗФ; 16,8кВт; 380В, ЭП-4ЖШ, АБАТ	2
4	Сковорода электрическая, опрокидывающаяся	объем чаши 40л; 3 тэна; температур. режим конфорок 20-270°C; 840х1050х940; ЭЗФ; 9,0кВт; 380В, ЭСК-90-0,27-40, АБАТ	1
5	Котел электрический пищеварочный, стационарный	объем 100л; диаметр котла 425 мм; время разогрева до +95°C - 55 мин; 841х1015х1030; ЭЗФ; 18,1кВт; 380В; подвод ХВ, КПЭМ-100/9Т, АБАТ	2
6	Программируемый бойлерный пароконвектомат	max t-ра внутри камеры 270°C; 10 гастроремкостей GN 1/1; 840х800х1055; ЭЗФ; 12,5кВт; 380В; подвод ХВ, Канализации, ПКА 10-1/1ПМ2, АБАТ	2
7	Подставка под пароконвектомат	840х700х640-670, АБАТ	2
8	Фильтр система для пароконвектомата	тип/диаметр соединения: вход (IN) = выход (OUT) = G3/8; 137х138х477, ICIM,	2

		LT12	
9	Машина кухонная овощерезательная	производит. 350 кг/час; 600х300х650; ЭЗФ; 0,5кВт; 380В, МПР-350М-02, ТОРГМАШ	2
10	Машина картофелеочистительная с мезгосборником и подставкой	загрузка 10 кг; производительность 150 кг/час; 465х700х1100; ЭЗФ; 0,75кВт; 380В; подвод ХВ; Канализации, МКК-150-01, АБАТ	1
11	Мясорубка электрическая производственная	120 кг/час; набор ножей и решеток; 500х460х350; ЭЗФ; 1,06кВт; 220В, ТОРГМАШ ТМ-12М	1
12	Весы напольные электронные	предел взвешивания 0,4-150 кг; температурный режим: - 10...+40°C; платформа 400х500 мм; 530х890х175; Э1Ф; 0,01кВт; 220В, MAS PM1E-150-4050	1
13	Универсальная кухонная машина	920 х 590 х 1270; ЭЗФ; 1,1кВт; 380В, УКМ-01, Торгмаш	1
14	Прилавок для столовых приборов	нерж. сталь; 630 х 674 х 1244, ПСП-70КМ	1
15	Мармит для первых блюд	нерж. сталь; 3 конфорки диам. 220мм; лампа освещения; площадь поверхности полок 0,46 м2; 1500 х 705/1030 х 1244; ЭЗФ; 3,192кВт; 380В, ПМЭС-70КМ-01	1
16	Мармит для вторых блюд паровой	нерж. сталь; 4 тэна; лампа освещения; температура воздуха в ванне 85°C; гастроемкости: 2хGN1/1х150, 2хGN1/2х150, 3хGN1/3х150; 1500 х 705/1030 х 1484; Э1Ф; 1,612кВт; 220В, ПМЭС- 70КМ-80	1
17	Прилавок нейтральный	нерж. сталь; 2 розетки с заземляющим контактом 16А; 1120 х 705/1030 х 870; Э1Ф; 3,0кВт; 220В, ПГН- 70КМ-02	1
18	Прилавок для горячих напитков	нерж. сталь; 2 розетки с заземляющим контактом 16А; 1120х705/1030х870;	1

		Э1Ф; 3,0кВт; 220В, ПГН-70КМ	
19	Холодильная камера, сборно-разборная, низкотемпературная;	сэндвич-панели с обшивками из стали с полимерным покрытием, наполнитель пенополиуретан; толщина панели 100; объем 11,02 кубм; 3160 x 1960 x 2200, КХН-11,02 ППУ 100	1
20	Моноблок потолочный спультотмдистанционногоу правления	темп. -20°C, POLAIR MB 214 T	1
21	Холодильная камера, сборно-разборная, среднетемпературная	сэндвич-панели с обшивками из стали с полимерным покрытием, наполнитель пенополиуретан; толщина панели 80; объем 11,02 кубм; 3160 x 1960 x 2200	1
22	Моноблок потолочный	темп. -5...+5°C; МСП115	1
23	Емкость для дезинфекции на 45 яиц	нерж. сталь; 530x325x100	1
24	Стерилизатор для ножей ультрафиолетовый	18 ножей; таймер: от 10 до 60 мин; 400x152x605; Э1Ф; 0,04кВт; 220В, СТН-18, АБАТ	1
25	Весы порционные, настольные, электронные	предел взвешивания 0,1-25кг; температурный режим: -10...+40°C; платформа 250x215мм; 360x290x140; Э1Ф; 0,006кВт; 220В, MAS MSC-25	3
26	Шкаф холодильный среднетемпературный с верхним расположением агрегата	0...+5°C; 0,167кВт; 220В, POLAIR CM 105-S	7
27	Купольная посудомоечная машина	нерж. сталь; производительность: 1400 тарелок/час; 2 режима мойки; температура мойки 45°C; температура ополаскивания 85°C; 1320x840x1490(1920); ЭЗФ; 20,5кВт; 380В; подвод ХВ (или ГВ), Канализации, МПК-1400К, АБАТ	1
28	Стол предмоечный с цельнотянутой мойкой, отверстием для сбора отходов, душирующим	нерж. сталь; 1512x702x1080(1800); подвод ХВ, ГВ, Канализации, СПМП-6-5,	1

	устройством, нижней полкой и направляющими для 3-х кассет	АБАТ	
29	Раздаточный стол для чистой посуды с нижней полкой	нерж. сталь; 612х611х940, СПМР-6-1, АБАТ	1
30	Машина котломоечная	нерж. сталь; производительность: 19 котлов/час; 4 режима мойки; температура мойки 55°C; температура ополаскивания 85°C; 835х1020(1395)х1950(2145); Э3Ф; 11,5кВт; 380В; подключение к вытяжной вентиляции Ду 135 мм; подвод ХВ, Канализации, МПК-65-65, АБАТ	1
31	Трехсекционный жарочный шкаф (с конвекцией);	нерж. сталь; диапазон регулирования температуры +20...+270°C; 6 гастроемкостей GN 1/1 и 3 решетки GN 2/1; 840х930х1500; Э3Ф; 17,9кВт; 380В; подвод ХВ 1/2" АБАТ	1
32	Шкаф расстоечный тепловой	диапазон регулирования температуры +30...+85°C; объем заливаемой воды 2,85 куб.м; 1 тележка ТШГ; 920х900(1110)х1835; Э1Ф; 3,3кВт; 220В, ШРТ-16М, АБАТ	1
33	Противень для пароконвектомата	нерж. сталь; 530х325х20, GN-1/1-20	20
34	Противень для пароконвектомата;	нерж. сталь; 530х325х65, GN-1/1-65	20
35	Тележка-шпилька универсальная	16 уровней 600х400 или GN 2/1 (или 2хGN 1/1); грузоподъемность 200 кг; 587х650х1605, ТШГ-16-01, АБАТ	1
36	Машина тестомесильная спиральная электрическая	производительность 150 кг/час; 920х530х940-10630; Э3Ф; 2,2кВт; 380В, 50/CN 380В FIMAR	1
37	Планетарный миксер	объем дежи 20л; 3 скорости вращения; 520х420х760; Э1Ф 0,75кВт; 220В, В-20Р VIATTO	1

38	Электроводонагреватель проточный	температурный режим: 0...+80°C; 320х260х530; ЭЗФ; 15,0кВт; 380В; подвод ХВ 1/2", ГродТоргМаш ЭВПЗ-15	2
39	Машина для резки хлеба	450х370х355; ЭЗФ; 0,37кВт; 380В, АХМ-300	1
40	Холодильный стол	нерж.сталь, объем 450 л; температурный режим - 2...+10°C; агрегат сбоку; 1630х705х850/910; Э1Ф; 220В, POLAIR TM3GN-G	1
41	Морозильный стол	объем 450 л; нерж. сталь; температурный режим -18°C; агрегат сбоку; 1630х705х850/910; Э1Ф; 0,55кВт; 220В, VIATTO GN3100BT	1
42	Мукопросеиватель	производительность до 150кг/час; 402х398х865; ЭЗФ; 0,18кВт; 380В, КАСКАД	1
43	Слайсер полуавтоматический	0,21кВт; 220В, VIATTO HBS-220JS	1
44	Тележка сервировочная	нерж.сталь; 3 полки; нагрузка 40 кг; 963х528х976, ТС-80, АБАТ	2
45	Стол производственный с бортом пристенного типа СПРП (каркас с полкой из нержавеющей стали)	600х600х850, Техно-ТТ СПП-933/600	1
46	Стол производственный с бортом пристенного типа СПРП (каркас с полкой из нержавеющей стали)	800х600х860, СПРП-6-1, АБАТ	1
47	Стол производственный с бортом пристенного типа СПРП (каркас с полкой из нержавеющей стали)	1000х600х860, СПРП-6-2, АБАТ	5
48	Стол производственный с бортом пристенного типа СПРП (каркас с полкой из нержавеющей стали)	1200х600х860, СПРП-6-3, АБАТ	6
49	Стол производственный с бортом пристенного типа СПРП (каркас с полкой из нержавеющей стали);	1500х600х860 СПРП-6-5, АБАТ	10
50	Стол-тумба купе островной	нерж.сталь; 2 дверки, 1 полка; 1000х600х860 СТКП-6-2,	6

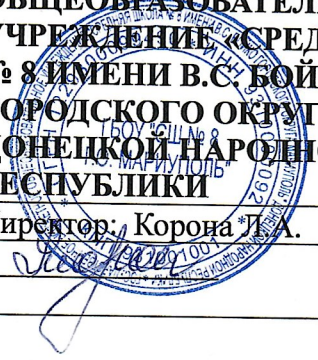
		АБАТ	
51	Подтоварник кухонный	400х400х450, ПК-40, АБАТ	2
52	Ванна цельнотянутая (рукомойник)	нерж. сталь; в комплекте крепеж и сливной сифон с гидрозатвором; размеры ванны 400х300х100; габариты 500х400х360; АТЕSY ВРК-400	8
53	Ванна моечная односекционная (с полкой и бортом, вся нерж.)	размеры ванны 500х500х300; габариты 635х600х860; сифон, подвод ХВ, ГВ, Канализации, ВМП-6-1-5РН, АБАТ	4
54	Ванна моечная двухсекционная (с полкой и бортом, вся нерж.)	размеры ванны 500х500х300; габариты 1200х600х860; сифон, подвод ХВ, ГВ, Канализации ВМП-6-2-5РН, АБАТ	5
55	Ванна моечная трехсекционная (с полкой и бортом, вся нерж.)	размеры ванны 500х500х300; габариты 1770х600х860; сифон, подвод ХВ, ГВ, Канализации ВМП-6-3-5РН, АБАТ	1
56	Ванна котломоечная двухсекционная (с полкой, вся нерж.)	размеры ванны 600х500х300; габариты 1400х700х860; сифон, подвод ХВ, ГВ, Канализации ВМП-7-2-6РН, АБАТ	1
57	Стеллаж кухонный с перфорированными полками	4 полки, 1000х400х1830 KAYMAN СК-451/1004	6
58	Смеситель с поворотным гусаком на моечную ванну	длина гусака 300мм; диаметр отверстия для установки 32 мм; FRAP	8
59	Смеситель локтевой для мойки;	гибкая подводка F 1\2", длина рукоятки 180мм; диаметр отверстия для установки 38мм FRAP	5
60	Полка настенная купе	1200х400х700 ПНК-3, АБАТ	8
61	Полка настенная открытая	1200х400х700 , ПНО-3, АБАТ	8
62	Полка настенная для хранения и сушки кухонных досок	600х350х280 Пищевые Технологии ПКНД-9	6
63	Полка для сушки тарелок	2 кассеты на 35 тарелок;	3

		985x315x590 ПСТ-2, АБАТ	
64	Стеллаж для сушки тарелок	2 полки, 4 кассеты на 35 тарелок; 980x416x1737 ССТ-4-2, АБАТ (400 серия)	2
65	Стеллаж кухонный	4 полки, 1000x416x1730 СК-2-4, АБАТ (400 серия)	12
66	Стеллаж кухонный	4 полки, 1000x516x1730 СК-2-5, АБАТ (500 серия)	10
67	Тележка-шпилька для транспортировки и хранения подносов	нерж. сталь; 9 уровней, 18 подносов; 810x500x1500 Техно-ТТ СТС-229/800	1
68	Тележка-шпилька противней и гастроемкостей	нерж. сталь; 18 уровней; 495x685x1840 ТШГ-10, АБАТ	1
69	Кухонный шкаф для хранения посуды	нерж.сталь; 4 полки, нагрузка на полку 50 кг; 1500x600x1730 АТЕSY ШЗК-С-1500.600-02-К	1
70	Тележка с баком для отходов	50 л; 450x450x500 Техно-ТТ ТП-218П	1
71	Кухонный шкаф	нерж.сталь; 600x600x1730 TESY ШЗК-С-600.600-02-Р	2
72	Шкаф распашной двухстворчатый	660x640x1955	2
73	Тележка для сбора посуды	нерж.сталь; нагрузка 40 кг; гастроемкости: GN-2/1-200 и GN-1/1-150; 1125x550x980 ТС-100, АБАТ	2
74	Подставка-подтоварник под инвентарь	600x400x420 АТЕSY ПКИ-600	8
75	Подтоварник кухонный	950x500x420 АТЕSY ПКИ-950/500	3
76	Колода для рубки мяса	514 x 514 x 700 АТЕSY КР-500/700	1
77	Зонт вентиляционный вытяжной пристенный из нерж Стали	с лабиринтным фильтром, жиросборником и светильником; вытяжной фланец; 1600x900x400	1
78	Зонт вентиляционный приточно-вытяжной островной	с лабиринтным фильтром, жиросборником и светильником; вытяжной фланец; 2000x1050x400	4
79	Зонт вентиляционный вытяжной пристенный из нерж. Стали	с лабиринтным фильтром, жиросборником и светильником; вытяжной фланец; 1600x700x405	1
80	Зонт вентиляционный вытяжной пристенный из	с лабиринтным фильтром, жиросборником и	2

	нерж. Стали	светильником; вытяжной фланец; 1500x700x405	
82	Зонт вентиляционный вытяжной пристенный из нерж. Стали	с лабиринтным фильтром, жиросборником и светильником; вытяжной фланец; 1600x700x405	1
83	Зонт вентиляционный вытяжной пристенный из нерж. Стали	с лабиринтным фильтром, жиросборником и светильником; вытяжной фланец; 1200x1000x400	1

Перечень имущества

№ п/п	Наименование	Площадь, кв. м.
1.	Пищеблок	178,72
2.	Обеденный зал	303,38
3.	Всего	482,1

Учреждение: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 8 ИМЕНИ В.С. БОЙКО ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАРИУПОЛЬ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ	Исполнитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «РУСЬ ПРОДУКТ»
Директор: Корона Т.А. 	Генеральный директор: Чербижева Х.В. 