

**Дополнительное соглашение № 1
к договору № 8 от 01.07.2021 г.**

Город Пермь

«26 июля» 2021 год

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Конструктор успеха» г. Перми, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Голиной Надежды Васильевны, действующего на основании Устава с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «Май-М», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Ардашевой Екатерины Сергеевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", заключили настоящее дополнительное соглашение о нижеследующем:

1. Приложение № 2 Техническое задание, к договору № 8 от 01.07.2021 г. изложить в редакции, согласно приложения к настоящему дополнительному соглашению.
2. Обязательства сторон, установленные договором, не затронутые настоящим дополнительным соглашением, остаются без изменения.
3. Настоящее дополнительное соглашение составлено в двух идентичных экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон, вступает в силу с момента подписания его Сторонами и распространяется на отношения сторон, возникшие до его подписания.
4. Подписи сторон:

Исполнитель:

Общество с ограниченной
ответственностью «Май-М»

Заказчик:

Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
«Конструктор успеха» г.Перми



Приложение
к дополнительному соглашению № 2
к договору № 8
от 01 июля 2021г.

Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: **Оказание услуги по организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Конструктор успеха» г. Перми**

1.2. Объем оказания услуг: согласно Приложению 1 к Техническому заданию.

1.3. Место оказания услуг: г. Пермь, ул. Машинистов, д.46 и ул. Машинистов, 51 - (согласно Приложению 1 к Техническому заданию).

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения договора по 31.12.2023г.

1.5. График приема пищи: согласно Приложению 1 к Договору.

1.6. Помещения и оборудование пищеблоков Заказчика, передаваемые в пользование Исполнителю, (согласно Приложению 3 к Техническому заданию).

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов

- социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях);
 - Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
 - Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
 - Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
 - Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
 - Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;
 - Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить воспитанников учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

- 3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.
- 3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников, а также учитывать продолжительность пребывания воспитанников в учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.
- 3.6. Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
- 3.9. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами.
- 3.10. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение 5 рабочих дней. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.
- 3.11. Обеспечить персонал специальной одеждой.
- 3.12. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.
- 3.13. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.14. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится медицинским работником. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.15. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.
- 3.18. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».
- 3.16. Сжигание мусора не допускается.
- 3.17. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной

инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3.18. Обеспечивать пищеблоки Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

3.19. Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт.

3.20. Производить входной контроль качества поступающих на пищеблоки Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

3.21. Содержать помещения и оборудование пищеблоков Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения.

3.22. Возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом.

3.23. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

- ежедневные меню-раскладки,
- ведомость контроля за рационом питания детей,
- бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),
- бракеражный журнал готовой продукции,
- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета мероприятий по контролю,
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического - оборудования по показателям безопасности,
- сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),
- сопроводительные документы на поступающие продукты,
- справки об отсутствии судимости и медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и вакцинации в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

5.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

5.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

5.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» не менее 95% и не более 105%,

6.2. Организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме:

- приготовления блюд из полуфабрикатной продукции

6.3. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,

6.4. Обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

6.5. Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт,

6.6. Обеспечить проведение мероприятий, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и др.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р или ТУ пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

6.7. Собственными силами производить доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания продовольственного сырья в собственной многооборотной таре,

6.8. Производить входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации,

6.9. Обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки,

6.10. Содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения, возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом, самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы.

6.11. Заключение договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,

6.12. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

- ежедневные меню-раскладки,
- ведомость контроля за рационом питания детей,
- бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),
- бракеражный журнал готовой продукции,
- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета мероприятий по контролю,
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),
- сопроводительные документы на поступающие продукты,
- медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения

Приложение 1
к Техническому заданию

Перечень объектов закупки

№ п/п	Наименование товаров	Коэффициент посещаемости	Количество детей согласно МЗ, чел	Количество дней	Количество детодней	Цена за ед.,руб	Цена за объем, руб.
1.	Дети от 1 до 3 лет (ясли)	0,7	36	648	16 329,6	141,00	2 302 473,60
2	Дети от 3 до 7 лет (сад)	0,7	176	648	79 833,6	170,00	13 571 712,00
3.	ГКП	0,7	46	648	20 865,0	62,00	1 293 667,20
4.	Семейная группа	0,7	3	648	1 360,8	55,00	74 844,00

Перечень движимого имущества пищеблока в здании по ул. Машинистов,51

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество (шт.)	Год выпуска	Балансовая (первоначальная) стоимость	Остаточная стоимость на 30.09.2016
ОСОБО ЦЕННОЕ						
1	Холодильник Бирюса Б-151 Е	1010400000088	1	04.09.2013	13533,00	0,00
2	Холодильник Бирюса Б-8 Е	1010400000089	1	04.09.2013	9659,00	0,00
3	Шкаф холодильный СМ105-S (ШХ-0,5)	1010400000090	1	04.09.2013	26334,00	0,00
4	Машина УКМ-01	1010400000091	1	04.09.2013	97300,00	59075,11
5	Облучатель-рециркулятор ОРБН 2*15-01 КАМА	1010400000079	1	24.10.2013	3400,00	0,00
6	Стеллаж СтПБ 1000*400*1800	1010600000225	1	17.06.2013	7531,00	0,00
7	Стеллаж СтПБ 600*300*1800	1010600000226	1	17.06.2013	5450,00	0,00
8	Стеллаж СтПБ 600*300*1800	1010600000227	1	17.06.2013	5450,00	0,00
9	Стеллаж СтПБ 900*600*1800	1010600000228	1	17.06.2013	6900,00	0,00
10	Стеллаж СтПБ 900*300*1800	1010600000229	1	17.06.2013	6406,00	0,00
11	Подставка под пароконвектомат	1010600000221	1	18.10.2013	16906,00	0,00
12	Весы электронные, порционные SW1/5 кг. (один дисплей)	1010600000223	1	18.10.2013	3120,00	0,00
13	Весы электронные, порционные SW1/5 кг. (один дисплей)	1010600000230	1	18.10.2013	3120,00	0,00
14	Шкаф холодильный ШХ-05 (СМ105-S)	1010400000112	1	18.10.2013	32838,00	0,00
15	Стол СПБ 1000*600*860 с/б полка сплошная	1010600000234	1	01.11.2013	4730,00	0,00
16	Стол СПБ 1000*600*860 с/б полка сплошная	1010600000235	1	01.11.2013	4730,00	0,00

17	Стол СПБ 600*600*860 с/б полка сплошная	1010600000236	1	01.11.20 13	3894,00	0,00
18	Стол СПБ 600*600*860 с/б полка сплошная	1010600000237	1	01.11.20 13	3894,00	0,00
19	Стол СПБ 600*600*860 с/б полка сплошная	1010600000238	1	01.11.20 13	3894,00	0,00
20	Стол СПБ 600*600*860 с/б полка сплошная	1010600000239	1	01.11.20 13	3894,00	0,00
21	Стол СПБ 400*600*860 с/б полка сплошная	1010600000240	1	01.11.20 13	3820,00	0,00
22	Полка для разделочных досок ПД-6/2Н	1010600000241	1	01.11.20 13	4010,00	0,00
23	Полка для разделочных досок ПД-6/2Н	1010600000242	1	01.11.20 13	4010,00	0,00
24	Полка для разделочных досок ПД-6/2Н	1010600000243	1	01.11.20 13	4010,00	0,00
25	Водоумягчитель 12л. DVA-12	1010600000245	1	01.11.20 13	4900,00	0,00
26	Рукомойник РКЦ 400*300*300 (цельнодавленая 1 мойка)	1010600000247	1	01.11.20 13	4719,00	0,00
27	Рукомойник РКЦ 400*300*300 (цельнодавленая 1 мойка)	1010600000248	1	01.11.20 13	4719,00	0,00
28	Насадка для мясорубки ММ	10106000000280	1	01.05.20 05	4602,00	0,00
29	Насадка ММ Мясорубка	10106000000338	1	28.04.20 09	10591,68	0,00
30	Ванна моечная ВММ (М- 500/1)	10106000000251	1	01.11.20 13	4995,00	0,00
31	Электрическая плита 4-х комфорочная с духовым шкафом, 1475*850*860*	1010400001000	1	15.11.20 13	14675,24	0,00
32	Пароконвектомат	4101360069	1	15.11.20 13	37748,68	0,00
ИНОЕ						
1	Стол- тумба СТПк 900*600*860 двери-купе	10106000000222	1	18.10.20 13	21973,00	0,00
ЗАБАЛАНС						
1	Подтоварник Пт 400*400*300 нерж.	10106000000347	1	13.10.20 13	2325,00	0,00
2	Подтоварник Пт 400*400*300 нерж.	10106000000347	1	13.10.20 13	2325,00	0,00
3	Подтоварник Пт 400*400*300 нерж.	10106000000347	1	13.10.20 13	2325,00	0,00
4	Магнитный держатель 60см.(93-ВЛ-ЛНЗ)	10106000000347	1	13.10.20 13	245,00	0,00
5	Магнитный держатель 60см.(93-ВЛ-ЛНЗ)	10106000000347	1	13.10.20 13	245,00	0,00

6	Магнитный держатель 60см.(93-BL-ЛНЗ)	1010600000347	1	13.10.20 13	245,00	0,00
7	Магнитный держатель 60см.(93-BL-ЛНЗ)	1010600000347	1	13.10.20 13	245,00	0,00
8	Электроводонагреватель наполнительный горизонтального исполнения навесной, объем 50л.	1010400001001	1	15.11.20 13	4039,97	0,00
9	Электроводонагреватель наполнительный горизонтального исполнения навесной, объем 50л.	1010400001004	1	15.11.20 13	4039,97	0,00
ИТОГО			42			

Перечень движимого имущества пищеблока по ул. Машинистов,46

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Коли- чес- тво (шт.)	Год выпуска	Балансовая (первонача- льная) стоимость	Остаточная стоимость на 30.09.2 016
ОСОБО ЦЕННОЕ						
1	Холодильник «Бирюса-523»	10104000000013	1	01.05.20 05	8740,00	0,00
2	Машина УКМ-11 (ОМ-300)	10104000000339	1	28.04.20 09	34493,76	0,00
3	Стол производственный РПС 8/6	10106000002901	1	10.05.20 05	3024,00	0,00
4	Стол производственный РПС 8/6	10106000000290	1	10.05.20 05	3024,00	0,00
5	Плита электрическая 4-х конфорочная ЭПК-47ЖШ (700 серия) стандартная духовка 800*700*860 мм. (перж.)	101040000000045	1	31.12.20 11	37725,00	0,00
6	Холодильник Индезит-форма SB 185	101040000000040	1	01.03.20 11	13790,00	0,00
7	Облучатель- рециркулятор ОРБН 2*15-01 Кама	10104000000078	1	24.10.20 13	3400,00	0,00
8	Электрокипятильник КНЭ- 50/100	1010400000111	1	28.11.20 13	8910,00	0,00
9	Стол СПБ 800*600*860 с/б полка сплошная	1010600000232	1	01.11.20 13	4579,00	0,00
10	Стол СПБ 800*600*860 с/б	1010600000233	1	01.11.20	4579,00	0,00

	полка сплошная			13		
11	Весы электронные, порционные SW1/5 кг. (один дисплей)	1010600000231	1	18.10.2013	3120,00	0,00
12	Овощерезка CL-30 Бистро 230W 50	1010400000092/1	1	04.09.2013	36200,00	0,00
13	Полка для разделочных досок ПД-6/2Н	1010600000244	1	01.11.2013	4010,00	0,00
14	Рукомойник РКЦ 400*300*300 (цельнодавленная 1 мойка)	1010600000249	1	01.11.2013	4719,00	0,00
15	Рукомойник РКЦ 400*300*300 (цельнодавленная 1 мойка)	1010600000250	1	01.11.2013	4719,00	0,00
ИНОЕ						
1	Электроводонагреватель вертикальный из нержавеющей стали «RZL 100-VS».	101060000000023	1	04.06.2007	7800,00	0,00
ЗАБАЛАНС						
1	Холодильник «ОРСК -112»	-	1	01.01.1992	1052,50	0,00
2	Магнитный держатель 60см.(93-VL-ЛНЗ)	1010600000347	1	13.10.2013	245,00	0,00
	Итого		18			