


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)

Факультет Технологический

Кафедра Технологии общественного питания

Утверждаю:
Зам. директора
по учебной работе

 Галкина Е.Н.

«30» августа 2021 год

ПАСПОРТ

**Учебной мастерской «Поварское дело»
Лаборатории «Учебная кухня ресторана»**

СОГЛАСОВАНО:



Заведующий кафедрой
к.э.н., доцент, Орлова А.И

« 30 » августа 2021 год

Нижний Новгород
2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	3
1.1. Организация-разработчик	3
1.2 Наименование учебной мастерской	3
1.3. Место расположения учебной мастерской.....	3
1.4. Заведующий учебной мастерской.....	3
1.5. Назначение учебной мастерской.....	3
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ.....	15
3.ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.....	16
4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ.....	17
5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ	32

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Паспорт учебной мастерской представляет собой документ, в котором приводится систематизированная информация о материально-технической базе мастерской, представляющей собой комплекс оборудования, наглядных и информационных ресурсов, обеспечивающих реализацию рабочих программ преподаваемых на кафедре дисциплин.

1.1. Организация-разработчик:

«Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

1.2. Наименование мастерской: «Поварское дело»

1.3. Место расположения учебной мастерской: г. Нижний Новгород, ул. Горная, д. 13, аудитория 1105.

1.4. Заведующий учебной мастерской: Ермаков Дмитрий Алексеевич

1.5. Назначение учебной мастерской:

Деятельность мастерской направлена на централизованное решение задач по обучению и переподготовке специалистов.

Учебная мастерская необходима для реализации программ подготовки специалистов среднего звена и основных профессиональных образовательных программ высшего образования.

В мастерской проводятся практические и лабораторные занятия с обучающимися очной и заочной форм обучения в соответствии с рабочими программами дисциплин; экзамены (квалификационные).

№ п/п	Код специальности / направления подготовки	Название специальности /направления подготовки
1	19.02.10	Технология продукции общественного питания
2	43.02.15	Поварское и кондитерское дело

Кадровый состав

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Выполняемые функции	Примечание
1	Ермаков Дмитрий Алексеевич	Заведующий мастерской, преподаватель	Высшее	- проведение инструктажа по технике безопасности; - контролирует поддержание санитарно-гигиенического состояния мастерской; - ведет лабораторные занятия;	
2	Захарова Ирина Ивановна	Старший преподаватель	Высшее	- контролирует поддержание санитарно-гигиенического состояния мастерской; - ведет лабораторные занятия;	
3	Николаева Татьяна Александровна	Старший преподаватель	Высшее	- контролирует поддержание санитарно-гигиенического состояния мастерской; - ведет лабораторные занятия;	
4	Климина Елена Васильевна	Старший преподаватель	Высшее	- контролирует поддержание санитарно-гигиенического состояния мастерской; - ведет лабораторные занятия;	
5	Шумилова Алла Дмитриевна	Старший преподаватель	Высшее	- контролирует поддержание	

				санитарно-гигиенического состояния мастерской; - ведет лабораторные занятия.	
--	--	--	--	---	--

Перечень учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и учебных практик, для которых необходима учебная мастерская

№ п/п	Код и наименование специальности/направления подготовки	Наименование ПМ/дисциплины	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	19.02.10Технология продукции общественного питания	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лабораторная работа № 1 Тема: «Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных (приемка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, нарезка), нарезка и формование овощей и грибов традиционными видами. подбор производственного инвентаря для обработки овощей и грибов. охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов»	6
			Лабораторная работа № 2 Тема: «Приготовление полуфабрикатов из говядины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)»	6
			Лабораторная работа № 3 Тема: «Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)»	6
			Лабораторная работа №4 Тема: «Приготовление натуральной рубленой и	6

			<p>котлетной массы и полуфабрикатов их них. правила хранения, температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов из мяса. Обработка субпродуктов» Лабораторная работа №5 Тема: «Первичная обработка рыбы и рыбного сырья. приготовление полуфабрикатов (порционных, для фарширования, рыба подготовленная целиком)» Лабораторная работа №6 Тема: «Обработка мяса сельскохозяйственной птицы. Проверка качества сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов (заправка, подготовка для фарширования)»</p>	<p>6</p> <p>6</p>
2	19.02.10Технология продукции общественного питания	ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<p>Лабораторная работа № 1 Тема: «Приготовление лёгких канапе, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование» Лабораторная работа №2 Тема: «Приготовление сложных канапе, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование» Лабораторная работа № 3</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

		<p>Тема: «Приготовление лёгких холодных закусок, из рыбы используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование» Лабораторная работа № 4</p>	6
		<p>Тема: «Приготовление сложных холодных закусок, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование» Лабораторная работа № 5</p>	6
		<p>Тема: «Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование» Лабораторная работа № 6</p>	6
		<p>Тема: «Приготовление сложных холодных блюд из мяса, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование» Лабораторная работа № 7</p>	6
		<p>Тема: «Приготовление приготовления сложных холодных блюд из птицы, используя различные технологии приготовления, безопасно используя</p>	

			<p>производственный инвентарь и технологическое оборудование»</p> <p>Лабораторная работа № 8</p> <p>Тема: «Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии приготовления. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами»</p>	6
3	19.02.10Технология продукции общественного питания	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<p>Лабораторная работа № 1</p> <p>Тема: «Приготовление борщей и щей»</p> <p>Лабораторная работа № 2</p> <p>Тема: «Приготовление рассольника, солянки»</p> <p>Лабораторная работа № 3</p> <p>Тема: «Приготовление супов картофельных и супов с крупами и макаронными изделиями, бобовыми»</p> <p>Лабораторная работа № 4</p> <p>Тема: «Приготовление пюреобразных и сладких супов»</p> <p>Лабораторная работа № 5</p> <p>Тема: «Приготовление прозрачных супов»</p> <p>Лабораторная работа № 6</p> <p>Тема: «Приготовление холодных и национальных супов»</p> <p>Лабораторная работа № 7</p> <p>Тема: «Приготовление сложных горячих соусов»</p> <p>Лабораторная работа № 8</p> <p>Тема: «Приготовление сложных блюд из овощей»</p> <p>Лабораторная работа № 9</p>	6 6 6 6 6 6 6 6 6

		<p>Тема: «Приготовление сложных блюд из грибов и сыра» Лабораторная работа №10</p> <p>Тема: «Приготовление отварных и припущенных сложных блюд из рыбы»</p>	6
		<p>Лабораторная работа №11</p> <p>Тема: «Приготовление жареных, запеченных сложных блюд из рыбы»</p>	6
		<p>Лабораторная работа № 12</p> <p>Тема: «Приготовление сложных блюд из рыбной рубленой массы»</p>	6
		<p>Лабораторная работа № 13</p> <p>Тема: «Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов»</p>	6
		<p>Лабораторная работа № 14</p> <p>Тема: «Приготовление блюд из мяса жареного порционным натуральным и мелким куском»</p>	6
		<p>Лабораторная работа № 15</p> <p>Тема: «Приготовление блюд из мяса, тушеного порционным и мелким куском»</p>	6
		<p>Лабораторная работа № 16</p> <p>Тема: «Приготовление блюд из запеченного рубленого мяса»</p>	6
		<p>Лабораторная работа № 17</p> <p>Тема: «Приготовление блюд из рубленого мяса»</p>	6
		<p>Лабораторная работа № 18</p> <p>Тема: «Приготовление блюд из мяса, жаренного порционным панировочным куском»</p>	6
		<p>Лабораторная работа № 19</p>	6

			Тема: «Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы»	
4	19.02.10Технология продукции общественного питания	ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675(Повар)	Лабораторная работа№ 1 Тема: «Приготовление супов массового спроса» Лабораторная работа№ 2 Тема: «Приготовление блюд из овощей и рыбы массового спроса» Лабораторная работа№ 3 Тема: «Приготовление блюд из мяса массового спроса» Лабораторная работа№ 4 Тема: «Приготовление холодных блюд массового спроса» Лабораторная работа№ 5 Тема: «Приготовление сладких блюд массового спроса»	6 6 6 6 4
5	19.02.10Технология продукции общественного питания	ПМ 08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной	Лабораторная работа №1 Тема: «Приготовление блюд английской кухни» Лабораторная работа №2 Тема: «Приготовление блюд Латино - Американской кухни» Лабораторная работа №3 Тема: «Приготовление блюд Арабской кухни» Лабораторная работа №4 Тема: «Приготовление блюд Японской кухни». Лабораторная работа №5 Тема: «Приготовление блюд Китайской кухни». Лабораторная работа №6 Тема: «Приготовление блюд Французской кухни» Лабораторная работа №7	6 6 6 6 6 6

			<p>Тема: «Приготовление блюд Башкирской и Татарской кухни» Лабораторная работа №8</p> <p>Тема: «Приготовление блюд Мордовской и Марийской кухни» Лабораторная работа № 9</p> <p>Тема: «Приготовление блюд Адыгейской и Дагестанской кухни» Лабораторная работа № 10</p> <p>Тема: «Приготовление блюд Донской и Кубанской кухни» Лабораторная работа № 11</p> <p>Тема: «Приготовление блюд Бурятской и Еврейской кухни»</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
6	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	<p>ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Лабораторная работа 1. : Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей, грибов.</p> <p>Лабораторная работа 2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Лабораторная работа 3. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.</p> <p>Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и</p>	<p>4</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

			подготовка к жарке пернатой дичи.	
7	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами Лабораторная работа №2 Приготовление борщей и щей. Лабораторная работа №3 Приготовление рассольника, солянки. Лабораторная работа №4 Приготовление супов картофельных и супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми . Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление и отпуск крем - супов Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление и отпуск супов региональной, национальной и зарубежной кухни, авторских, брендовых супов Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск соусов сложного ассортимента, региональной, национальной и зарубежной кухонь Лабораторная работа №9 «Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента»	6 6 6 6 6 6 4 6 6 4 6 4 6

			Лабораторная работа №10 Приготовление сложных блюд из грибов и сыра.	
			Лабораторная работа №11 Приготовление отварных и припущенных сложных блюд из рыбы	6
			Лабораторная работа №12 Приготовление жареных сложных блюд из рыбы. запеченных сложных блюд из рыбы.	6
			Лабораторная работа №13 Приготовление сложных блюд из рыбной рубленой массы	
			Лабораторная работа №14. Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов	6
			Лабораторная работа №15. Приготовление блюд из мяса жареного порционным натуральным и мелким куском	6
			Лабораторная работа №16. Приготовление блюд из мяса, тушеного порционным и мелким куском	6
			Лабораторная работа №17 Приготовление блюд из рубленого мяса	
			Лабораторная работа №18 Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	
8	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	Лабораторная работа №1 Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии приготовления. Оценка качества	6

		<p>реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>и безопасности готовой холодной продукцией различными методами.</p> <p>Лабораторная работа №2 Приготовление лёгких канапе используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственным инвентарем и технологическое оборудование.</p> <p>Лабораторная работа №3 Приготовление сложных канапе, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование.</p> <p>Лабораторная работа №4 Приготовление лёгких холодных закусок, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование.</p> <p>Лабораторная работа №5 Приготовление сложных холодных блюд, используя различные современные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование.</p> <p>Лабораторная работа №6 Приготовление сложных холодных закусок, блюд из рыбы</p> <p>Лабораторная работа №7 Приготовление лёгких холодных</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	--	--	--	--

		<p>блюд из рыбы используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование</p> <p>Лабораторная работа №8 Приготовление приготовления сложных холодных блюд из мяса, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственным инвентарем и технологическое оборудование</p>	6
		<p>Лабораторная работа №9 Приготовление приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственным инвентарем и технологическое оборудование.</p>	6

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Число посадочных мест – 25

расстановка рабочих мест – 6

площадь – 122,1 м²;

длина – 85м;

ширина – 143 м;

высота – 4 м;

поверхность пола – плитка;

температурный режим – соответствует санитарным нормам;

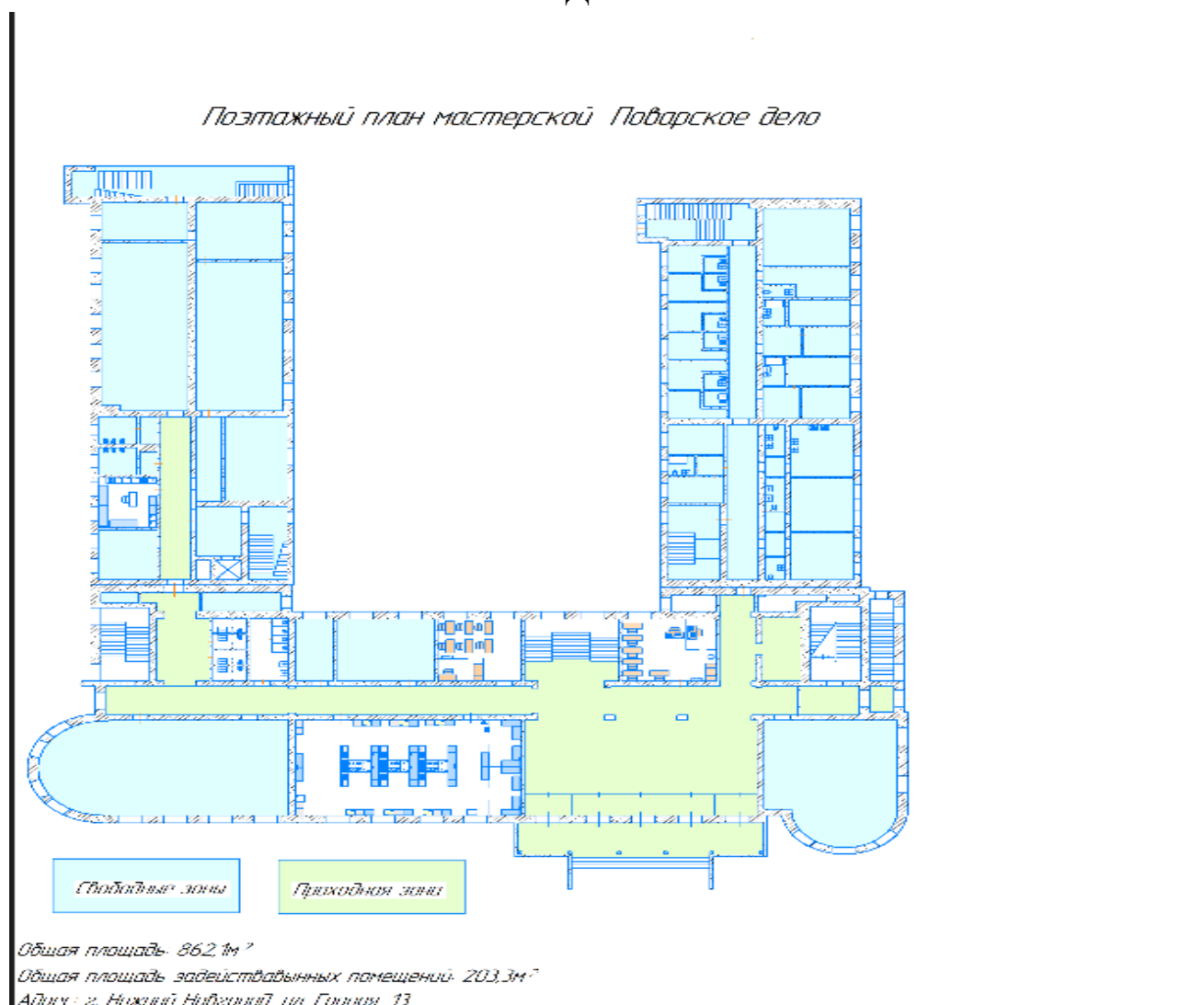
обеспеченность первичными средствами пожаротушения – переносной огнетушитель;

система освещения:

естественное – 5ш. оконных проемов;

искусственное верхнее (количество осветительных приборов) – 28 шт.
система вентиляции – приточно-вытяжная;
система электропитания:
электрические розетки 220 В – 42 шт.;
система отопления:
количество радиаторов – 5 шт;
стенд по охране труда и технике безопасности –нет;
влажная уборка – ежедневно.

3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Год выпуска	В наличии (шт.)	Стоимость оборудования, руб.	Отметка об исправности, дата приобретения
1	Весы порционные CAS SW-5 1 дисплей Макс вес 5 Платформа 239*190	00-000000000000072	2019	3	16 200,00	2019
2	Весы порционные GAS SW-5 Макс вес 5 Платформа 239*190	0000000004524	2019	6	34 692,00	2019
3	Плита индукционная Endeaver Skyline IP-44 двухкомфорочная	00-000000000000019	2019	12	82 800,00	2019
4	Кулер раздатчик для воды настольный HotFrostD1150R	00-000000000000084	2019	4	7 519,68	2019
5	Стол производственный СРТ-ПН 1200/600 ТНН без борта полка сп. нерж каркас (ОЦ)	0000000004335	2018	20	160 000,00	2018
6	Кофемолка электрическая Maxwell MW-1703 W	00-000000000000186	2021	1	999,00	2021
7	Шкаф для одежды ШР 14	00-000000000000053	2021	6	31 650,00	2021
8	Плита электрическая (с индукционным нагр 2 комф) Варочная панель Weissgauff HV32B	0000000004229	2018	1	9 000,00	2018
9	Плита электрическая (с индукционным нагр 2 комф) Варочная панель Weissgauff HV32B (0000000004231	2018	1	9 000,00	2018
10	Плита электрическая (с индукционным нагр 2 комф) Варочная панель Weissgauff HV32B	0000000004232	2018	1	9 000,00	2018
11	Плита электрическая (с индукционным нагр 2 комф) Варочная панель Weissgauff HV32B	0000000004233	2018	1	9 000,00	2018
12	Плита электрическая (с индукционным нагр 2 комф) Варочная панель Weissgauff HV32B	0000000004234	2018	1	9 000,00	2018
13	Плита электрическая (с индукционным нагр 2	0000000004235	2018	1	9 000,00	2018

	комф) Варочная панель Weissgauff HV32B					
14	Фритюрница EF4 AIRHOT 1 4 настольный	00-000000000000054	2019	2	9 000,00	2019
15	2020/Электрическая ножеточка Samura SEC-2000/К (2 отсека, алмазное напыление)	00-000000000000191	2020	1	6 700,00	2020
16	Блендер BOSCH MS6CM6155	00-000000000000604	2021	6	49 200,00	2021
17	Блендер погружной SCARLETT SC-HB42F59	00-000000000000519	2020	6	14 340,00	2020
18	Стол произв. с мойкой ВМТ-ОП 1000/600/870 ТНН без борта 1 ванна слева (ОЦ)	0000000004346	2018	1	8 500,00	2018
19	Стол произв. с мойкой ВМТ-ОП 1000/600/870 ТНН без борта 1 ванна слева (ОЦ)	0000000004347	2018	1	8 500,00	2018
20	Стол произв. с мойкой ВМТ-ОП 1000/600/870 ТНН без борта 1 ванна слева (ОЦ)	0000000004348	2018	1	8 500,00	2018
21	Стол произв. с мойкой ВМТ-ОП 1000/600/870 ТНН без борта 1 ванна справа (ОЦ)	0000000004349	2018	1	8 500,00	2018
22	Стол произв. с мойкой ВМТ-ОП 1000/600/870 ТНН без борта 1 ванна справа (ОЦ)	0000000004350	2018	1	8 500,00	2018
23	Стол произв. с мойкой ВМТ-ОП 1000/600/870 ТНН без борта 1 ванна справа (ОЦ)	0000000004351	2018	1	8 500,00	2018
24	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001935	2017	1	9 900,00	2017
25	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001752	2017	1	9 900,00	2017
26	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001753	2017	1	9 900,00	2017
27	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001754	2017	1	9 900,00	2017
28	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001755	2017	1	9 900,00	2017

29	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001756	2017	1	9 900,00	2017
30	Кухонный комбайн TM5 Термомикс 1Ф/220В	1012400109	2021	1	121 783,38	2021
31	Аппарат кухонный универсальный ГОМОГЕНИЗАТОР	000002035	2019	1	242 151,46	2019
32	Аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR IVP-300/PJ	000001846	2019	1	69 500,00	2019
33	Морозильная камера Liebherr GNP 4355	1012400021	2021	1	94 080,00	2021
34	Морозильный ларь Liebherr GT 6122-22 001	1012400018	2021	1	61 320,00	2021
35	Мясорубка MG-12 Gastromix 120 Enterprise (1 нож+1 решетка)	Ж00000003186	2019	1	11 000,00	2019
36	Пароконвектомат инжекторный XV 393 UNOX 5GN1/1 механ. без автомойки 1	Ж00000003185	2019	1	110 000,00	2019
37	Пароконвектомат инжекторный XV 393 UNOX 5GN1/1 механ. без автомойки 1	Ж00000003183	2019	1	110 000,00	2019
38	Пароконвектомат инжекторный XV 393 UNOX 5GN1/1 механ. без автомойки 1	Ж00000003184	2019	1	110 000,00	2019
39	Пароконвектомат инжекторный XV 393 UNOX 5GN1/1 механ. без автомойки 1	Ж00000003188	2019	1	110 000,00	2019
40	Пароконвектомат инжекторный XV 393 UNOX 5GN1/1 механ. без автомойки 1	Ж00000003189	2019	1	110 000,00	2019

41	Пароконвектомат инжекторный XV 393 UNOX 5GN1/1 механ. без автомойки 1	Ж00000003187	2019	1	110 000,00	2019
42	Плита индукционная 2-х комфорочная КИП-29П 3,5 краш. подставка	1012400020	2021	1	55 390,00	2021
43	Слайсер SL 220AIRHOT 220 от 0,2 до 15 мм 1	Ж00000003190	2019	1	14 600,00	2019
44	Слайсер SL 220AIRHOT 220 от 0,2 до 15 мм 2	Ж000000031	2019	1	14 600,00	2019
45	Термостат погружной GL-SV200 GEMLUX от 5 до 99 С 0,1 12,5	000002046	2019	1	21 000,00	2019
46	Термостат погружной GL-SV200 GEMLUX от 5 до 99 С 0,1 12,5	000002047	2019	1	21 000,00	2019
47	Упаковщик вакуумный EDZ-400/2T EKSI 440*420*100	000002045	2019	1	65 520,80	2019
48	Шкаф шоковой заморозки ШОК-6-1/1 Абат 6GN	1012400108	2019	1	185 500,00	2019
49	Шкаф шоковой заморозки ШОК-6-1/1 аБАТ 6GN 1/10Т	Ж00000003193	2021	1	184 840,00	2021
50	2020/Доска поворотная магнитно-маркетная 1500*1000,зеленая	1012600011	2020	1	12 430,00	2020
51	Подставка ПК-8-02	000002213	2019	1	12 950,00	2019

52	Подставка ПК-8-02	000002214	2019	1	12 950,00	2019
53	Подставка ПК-8-02	000002215	2019	1	12 950,00	2019
54	Подставка ПК-8-02	000002216	2019	1	12 950,00	2019
55	Подставка ПК-8-02	000002217	2019	1	12 950,00	2019
56	Подставка ПК-8-02	000002218	2019	1	12 950,00	2019
57	Шкаф кухонный ШЗТ-К 1200/560/1800 ТНН 3 полки нерж (ОС) 1	000002163	2019	1	33 000,00	2019
58	Шкаф кухонный ШЗТ-К 1200/560/1800 ТНН 3 полки нерж (ОС) 1	000002164	2019	1	33 000,00	2019
59	Шкаф холодильный GKv 4360 Liebherr+1...+15C 434 глухая Австрия(Особо ценное)	000002058	2019	1	70 000,00	2019
60	Шкаф холодильный GKv 4360 Liebherr+1...+15C 434 глухая Австрия(Особо ценное)	000002056	2019	1	70 000,00	2019
61	Шкаф холодильный GKv 4360 Liebherr+1...+15C 434 глухая Австрия(Особо ценное)	000002055	2019	1	70 000,00	2019
62	Шкаф холодильный GKv 4360 Liebherr+1...+15C 434 глухая Австрия(Особо ценное)	000002054	2019	1	70 000,00	2019
63	Шкаф холодильный GKv 4360 Liebherr+1...+15C 434 глухая Австрия(Особо ценное)	000002053	2019	1	70 000,00	2019
64	Шкаф холодильный GKv 4360 Liebherr+1...+15C	000002052	2019	1	70 000,00	2019

	434 глухая Австрия(Особо ценное)					
65	Диспенсер для тарелок HKN-TSH2 HURAKAN подогрев 75+75 тарелок от 245 до 300мм	000002239	2019	1	48 500,00	2019
66	Плита индукционная КИП-29П-3,5 Абат 2 900 серия напольная на подставке	1013400037	2021	1	47 000,00	2021
67	Слайсер Anchui Hualing Kitchen Eguipment ЕКА	1013400051	2021	1	17 200,00	2021
68	Соковыжималка шнэковая Philips HR1947/30	000002263	2019	1	27 500,00	2019
69	Сушилка для овощей и фруктов Gemlux GL-FD- 1235S	000002264	2019	1	19 500,00	2019
70	Шкаф морозильный с глухой дверью GN 3023 Liebherr-18C 257 глухая	1013400029	2021	1	65 000,00	2021
71	Шкаф морозильный с глухой дверью GN 3023 Liebherr-18C 257 глухая	1013400030	2021	1	65 000,00	2021
72	Шкаф холодильный со стеклянной дверью FK vsl 4113 Liebherr+1...+15C 365 прозрачн	1013400031	2021	1	76 500,00	2021
73	Шкаф холодильный со стеклянной дверью FK vsl 4113 Liebherr+1...+15C 365 прозрачн	1013400032	2021	1	76 500,00	2021
74	Шкаф холодильный со стеклянной дверью FK vsl 4113 Liebherr+1...+15C 365 прозрачн	1013400033	2021	1	76 500,00	2021
75	Шкаф холодильный со стеклянной дверью FK vsl 4113	1013400034	2021	1	76 500,00	2021

	Liebherr+1...+15C 365 прозрачн					
76	Шкаф холодильный со стеклянной дверью FK vsl 4113 Liebherr+1...+15C 365 прозрачн	1013400035	2021	1	76 500,00	2021
77	Шкаф холодильный со стеклянной дверью FK vsl 4113 Liebherr+1...+15C 365 прозрачн	1013400036	2021	1	76 500,00	2021
78	Стол производственный без борта СРТ-ПО- 1/800/600	00-00000000000 0079	2019	6	29 400,00	2019
79	Стол производственный без борта СРТ-ПО- 1000/600	00-00000000000 00080	2019	6	34 200,00	2019
80	Стул NowyStyl "Seven LT" С-11 ()	00-00000000000 0601	2022	25	27 250,00	2022
81	Стеллаж производственный СТЛ- О 700/600/1800 ТНН 4 полки-нерж	0000000004305	2019	1	6 900,00	2019
82	Стеллаж производственный СТЛ- О 700/600/1800 ТНН 4 полки-нерж	0000000004306	2019	1	6 900,00	2019
83	Стеллаж производственный СТЛ- О 700/600/1800 ТНН 4 полки-нерж	0000000004301	2019	1	6 900,00	2019
84	Стеллаж производственный СТЛ- О 800/500/1800, 4 полки ТНН4 полки-нерж	0000000004307	2019	1	6 700,00	2019
85	Стеллаж производственный СТЛ- О 800/500/1800, 4 полки ТНН4 полки-нерж	0000000004308	2019	1	6 700,00	2019
86	Стеллаж производственный СТЛ- О 800/500/1800, 4 полки ТНН4 полки-нерж	0000000004309	2019	1	6 700,00	2019
87	Стеллаж производственный СТЛ- О 800/500/1800, 4 полки ТНН4 полки-нерж	0000000004310	2019	1	6 700,00	2019
88	Стеллаж производственный СТЛ-	0000000004311	2019	1	6 700,00	2019

	О 800/500/1800, 4 полки ТНН4 полки-нерж					
89	Стеллаж производственный СТЛ- О 800/500/1800, 4 полки ТНН4 полки-нерж	0000000004312	2019	1	6 700,00	2019
90	Половник "Концепт"; сталь нерж.; L=280/85 ; B=3мм; металлич.		2019	6	7 093,80	2019
91	Венчик Проотель L=25/10см сталь нерж.		2020	8	2 720,00	2020
92	Гастроемкость нерж. сталь 1/1 2,6л 530x325x20 мм		2020	10	4 470,00	2020
93	Гастроемкость нерж. сталь 1/1 8,6л 530x325x65 мм		2020	3	1 611,00	2020
94	Гастроемкость нерж. сталь GN 1/1 530x325x20 мм га01		2020	5	1 975,00	2020
95	Гастроемкость нерж. сталь GN 1/1 530x325x20 мм га01		2020	5	1 975,00	2020
96	Гастроемкость нерж. сталь GN 1/1 530x325x65 мм га03		2020	1	428,00	2020
97	Гастроемкость нерж. сталь GN 1/1 530x325x65 мм га03		2020	1	428,00	2020
98	Гастроемкость нерж. сталь GN 1/2 325x265x20 мм га07		2020	12	3 345,00	2020
99	Гастроемкость нерж. сталь GN 1/2 325x265x65 мм га09		2020	12	4 800,00	2020
100	Гастроемкость нерж. сталь GN 1/3 325x176x20 мм га13		2020	12	2 955,00	2020
101	Гастроемкость нерж. сталь GN 1/3 325x176x40 мм га14		2020	12	3 789,00	2020
102	Гастроемкость нерж. сталь GN 2/3 354x325x40 мм габ1		2020	12	7 050,00	2020
103	Доска разделочная 600x400x18 мм пластик белый		2020	2	4 310,00	2020

104	Доска разделочная 600x400x18 мм пластик желтый KL		2020	2	3 780,00	2020
105	Доска разделочная 600x400x18 мм пластик зеленый KL		2020	2	3 780,00	2020
106	Доска разделочная 600x400x18 мм пластик коричневый KL		2020	2	3 780,00	2020
107	Доска разделочная 600x400x18 мм пластик красный		2020	2	4 310,00	2020
108	Доска разделочная 600x400x18 мм пластик синий		2020	1	2 155,00	2020
109	Доска разделочная 600x400x18 мм пластик синий		2020	1	2 155,00	2020
110	Калькулятор настольный Citizen Business Line CDB1201- BK, 12разрядов, двойное питание, 155*205*35мм		2020	1	600,00	2020
111	Кастрюля 1,0 л D16 см нерж. сталь с крышкой Эконом		2020	6	6 816,00	2020
112	/Кастрюля 1,5 л D16 см нерж. сталь с крышкой Эконом		2020	12	14 040,00	2020
113	Кастрюля 2 л D19 H10 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	6	8 257,50	2020
114	Кастрюля 2 л D19, H10см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	1	930,00	2020
115	Кастрюля 2 л D19, H10см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	1	930,00	2020
116	Кастрюля 3 л D21,5 H10 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	6	9 270,00	2020
117	Кастрюля 3 л D21,5, H10см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	1	1 050,00	2020
118	Кастрюля 3 л D21,5, H10см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	1	1 050,00	2020
119	Кастрюля 5 л D23,5 H13 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	6	10 417,50	2020

120	Кастрюля 5 л D23,5, H13см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	1	1 262,50	2020
121	Кастрюля б/крышки дно-сэндвич, сталь нерж. 4,5 л D=18 H=18см		2020	1	1 700,00	2020
122	Кувшин мерный 0,5 л полипропилен Экрос		2020	6	765,00	2020
123	Ложка столовая Аляска нерж. сталь 18/0 В 3,5 мм L 207 мм Luxstahl		2020	48	4 709,76	2020
124	Ложка столовая Даная нерж. сталь 18/0 В 1,8 мм ASTELL		2020	10	250,00	2020
125	Ложка столовая Сонет нерж. сталь 18/10 L=205мм Труд		2020	24	1 800,00	2020
126	Лопатка, дерево, L=300/110, В=55мм, бежев.		2020	10	650,00	2020
127	Молоток для отбивания мяса 26 см 460 гр алюминий KL		2020	1	670,50	2020
128	Молоток для отбивания мяса Проотель, алюминий, L=22/9см		2020	5	3 010,00	2020
129	Набор кондит. насадок 10шт, сталь нерж., D=17/6 H=75 L=140 В=125мм		2020	1	2 700,00	2020
130	Набор насадок кондитерских 12 шт Доляна		2020	6	2 652,00	2020
131	Набор форм Круг бшт нерж. сталь		2020	2	560,00	2020
132	Набор форм Круг D11,5-2 см H3 см 14 шт нерж. сталь гладкий Paderno		2020	6	11 214,00	2020
133	Нож для овощей 9 см кованый Мехико Vorner		2020	14	15 582,00	2020
134	Нож поварской 15 см кованый Мехико Vorner		2020	14	18 046,00	2020
135	Салатник "Кунстверк" фарфор 300мл D=105 H=46мм белый		2020	12	1 419,00	2020
136	/Сито для муки (нерж) с метал. сеткой D=250 мм		2020	6	1 830,00	2020
137	Сифон д/содовой, алюмин, пластик, 1л D=85 H=320 В=115		2020	1	4 850,00	2020

138	Скалка деревянная 50/73 см D7 см с вращающимися ручками бук (274)		2020	6	4 263,90	2020
139	Сковорода 24см H5 см нерж. сталь антипригарное покрытие Luxstahl		2020	2	2 460,00	2020
140	Сковорода антиприг. покр. D=240, H=55 мм, сталь нерж		2020	1	1 712,00	2020
141	Сковородка 24см H 5 см нерж. сталь антипригарное покрытие Luxstahl		2020	1	1 230,00	2020
142	Сковородка дно-сэндвич, антиприг. покр. D=240 H=58мм, сталь нерж		2020	6	11 142,00	2020
143	Сотейник 0,86 л D14, H 5,5 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	1	820,00	2020
144	Сотейник 0,86 л D14, H5,5 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	1	820,00	2020
145	Сотейник 0,86 л D14, H5,5 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	6	7 312,50	2020
146	Сотейник 1,2 л D16, H 6 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	1	870,00	2020
147	Сотейник 1,3 л D14, H 8,5 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	1	840,00	2020
148	Сотейник 1,3 л D14, H8,5 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	16	20 032,00	2020
149	Сотейник 1,7 л D18, H6,5см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	1	930,00	2020
150	Сотейник 1,7 л D18, H6,5 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	16	21 952,00	2020
151	Сотейник 2 л D16, H10 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	16	19 712,00	2020
152	Сотейник 4 л D20, H12,5 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	8	14 176,00	2020
153	Сотейник б/крышки 0,7 D=12 H=7см , сталь нерж.		2020	1	865,00	2020

154	Сотейник б/крышки 0,7 л D=12 Н=7 см, сталь нерж.		2020	1	865,00	2020
155	Сотейник б/крышки 0,9л D=14 Н=7 см, сталь нерж.		2020	1	915,00	2020
156	Соусник "Кунстверк"; фарфор; 80мл; Н=85, L=150, В=45мм; белый		2020	18	2 257,20	2020
157	Соусник 50 мл Кунстверк фарфор белый D=67 Н=27мм		2020	7	280,00	2020
158	2020/Стопка 100 мл Исланд Argosoc		2020	36	3 285,00	2020
159	2020/Таймер электронный LuazON ЛТВ-02, работает от 1 AAA не в комплекте, белый 2603009		2020	12	5 655,00	2020
160	2020/Тарелка д/пасты Кашуб/хел, фарфор 400мл D=29 Н=6см, белый		2020	3	1 665,00	2020
161	2020/Тарелка д/ризотто "Интэнсити"; зеникс; 350мл, D=290, Н=54мм; белый		2020	18	17 820,00	2020
162	2020/Тарелка для пасты 27 см 400 мл P. L. ProffCuisine фарфор белый		2020	3	1 605,00	2020
163	2020/Тарелка для пасты 29 см 250 мл вн. диаметр 12,5 см P. L. ProffCuisine фарфор белый		2020	18	19 800,00	2020
164	2020/Тарелка для пасты 30 см 400 мл P.L.ProffCuisine фарфор белый		2020	3	2 116,50	2020
165	2020/Тарелка мелкая б/борта "Кунстверк"; фарфор; D=31, Н=3см; белый		2020	12	6 756,00	2020
166	2020/Терка 4-х сторонняя Н25 см нерж. сталь Еххент Merxteam		2020	1	366,50	2020
167	2020/Терка 4-х сторонняя Проотель, Н215 L=90, В=65мм, нерж. сталь		2020	6	1 980,00	2020
168	2020/Термометр инфракрасный -50+280 С Matfer		2020	1	5 100,00	2020

169	2020/Термометр инфракрасный -50+280 С Matfer		2020	1	5 100,00	2020
170	Форма конд. "Квадрат", сталь нерж., Н=45 L100 В=100мм		2020	6	5 040,00	2020
171	Форма конд. "Треугольник", сталь нерж., Н=45 L70 В=70мм		2020	6	2 100,00	2020
172	Щипцы универсальные L30 см нерж. сталь KL		2020	12	1 476,00	2020
173	Вилка столовая Аляска бэйсик нерж.сталь 18/0 В3 мм L210 мм Eternum Basic		2019	3	228,00	2019
174	Вилка столовая Аляска бэйсик нерж.сталь18/0 В3ммL120мм EternumBasic		2019	17	1 292,00	2019
175	2019/Гастроемкость нерж.сталь GN 1/1 530*325*20мм га01		2019	29	10 440,00	2019
176	2019/Гастроемкость нерж.сталь GN 1/1 530*325*65мм га03		2019	6	3 600,00	2019
177	2019/Ковер диэлектрический 1000x1000 мм		2019	14	13 272,50	2019
178	2019/Ковер диэлектрический 1000x1000мм		2019	4	3 883,63	2019
179	2019/Сито-конус 24 см Н22 см нерж. сталь Merxteam		2019	6	20 070,00	2019
180	Сифон д/газирования напитков "Твист-н-спаркл" (6шт. баллончиков); прозр.		2019	1	3 539,72	2019
181	Шумовка D12 L36 см нерж.сталь КМС		2019	3	1 284,00	2019
182	Шумовка D12 см L36 см нерж.сталь КМС		2019	3	1 284,00	2019
183	Дозатор локтевой настенный ДУ-010 №1		2019	2	4 700,00	2019
184	2020/Штангенциркуль, ШЦЦ-150-0,1 кл 2, Hobbi		2020	1	1 605,50	2020
185	2021/Венчик 28 см 12 спиц/6 петель KL		2021	12	2 166,48	2021
186	2021/Вилка столовая Сонет нерж. сталь 18/10 L205 мм Труд		2021	24	1 466,40	2021

187	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/1 530x325x20 мм га01		2021	18	8 768,52	2021
188	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/1 530x325x65 мм га03 (10216170/090221, 0033509/1, Китай)		2021	6	3 142,95	2021
189	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/2 325x265x65 мм га09		2021	6	1 975,86	2021
190	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/2 325x265x20 мм га07		2021	6	1 668,78	2021
191	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/3 325x176x20 мм га13		2021	12	2 549,16	2021
192	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/3 325x176x40 мм га14		2021	12	2 928,00	2021
193	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/3 325x176x65 мм га15 (10216170/020221/002645 7/1, Китай)		2021	6	1 469,33	2021
194	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/4 265x162x20 мм (10702070/220221/004573 5/1, Китай)		2021	6	1 385,76	2021
195	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/4 265x162x65 мм га19 (10216170/020221/002645 7/1, Китай)		2021	6	1 426,43	2021
196	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/6 176x162x65 мм га23 (10216170/281220/034626 8/1, Китай)		2021	12	1 986,15	2021
197	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 1/9 176x108x65 мм га27 (10216170/020221/002658 5/1, Китай)		2021	12	1 863,30	2021
198	2021/Гастроёмкость нерж. сталь GN 2/3 354x325x20 мм га60 (10216170/020221/002624 4/1, Китай)		2021	12	4 665,30	2021

199	2021/Гастроемкость нерж. сталь GN 2/3 354x325x40 мм габ1		2021	6	2 848,86	2021
200	2021/Доска разделочная 600x400x18 мм пластик белый KL		2021	6	10 564,14	2021
201	2021/Доска разделочная 600x400x18 мм пластик желтый KL		2021	6	10 564,14	2021
202	2021/Доска разделочная 600x400x18 мм пластик зеленый KL		2021	6	10 564,14	2021
203	2021/Доска разделочная 600x400x18 мм пластик коричневый KL		2021	6	10 564,14	2021
204	2021/Доска разделочная 600x400x18 мм пластик красный KL		2021	6	10 564,14	2021
205	2021/Доска разделочная 600x400x18 мм пластик синий KL		2021	6	10 564,14	2021
206	2021/Кастрюля 2 л D19, H10 см нерж. сталь с крышкой Luxstahi		2021	6	6 687,06	2021
207	2021/Кастрюля 3 л D21,5, H10 см нерж. сталь с крышкой Luxstahi		2021	6	7 512,90	2021
208	2021/Кастрюля 5 л D23,5, H13 см нерж. сталь с крышкой Luxstahi		2021	6	8 440,56	2021
209	Ложка для декорирования 2шт ВОНMINOX		2021	1	285,00	2021
210	Лопатка силиконовая 24см Borner)		2021	18	18,000	2021
211	Овощечистка с плавающим ножом L17 см нерж. сталь Merxteam		2021	6	1 447,68	2021
212	Пинцет L15,5 см изогнутый нерж. сталь Pujadas		2021	6	1 882,50	2021
213	Пинцет L20 см нерж. сталь Pujadas		2021	6	1 635,00	2021
214	Пинцет L35 см нерж. сталь Pujadas		2021	6	3 645,00	2021
215	Подставка для досок 6 отделений Exhent		2021	6	4 811,04	2021
216	Рукавица 35см с силиконом VTK		2021	6	3 717,00	2021
217	Силикон ГРАНД Силиконовая форма		2021	1	878,00	2021

	"Алые сердца" для выпечки, десертов, шоколада, мармелада, карамели, печенья					
218	/Сито 24 см нерж. сталь Webber 11-37		2021	12	2 754,00	2021
219	Сито 7 см нерж. сталь с ручкой 604		2021	6	340,88	2021
220	Сифон для сливок "Гурме"; сталь, пластик; 250мл; D=70, H=206, B=110мм; металлич. красный		2021	3	21 330,75	2021
221	Сифон для сливок "Гурме";сталь, пластик; 250мл; D=70, H=206, B=110мм; металлич., красный		2021	3	21 330,75	2021
222	Сотейник 0,65 л D12, H6 см нерж. сталь без крышки P. L. ProffCuisine		2021	14	11 882,50	2021
223	Сотейник без крышки; сталь нерж.; 0,7 л; D=12, H=7см		2021	12	8 425,20	2021
224	Тарелка для пасты 29 см 250 мл Lubiana фарфор белый		2021	24	12 722,16	2021
225	Тарелка мелкая "Кунстверк"; фарфор; D=305, H=28мм; белый		2021	60	21 369,00	2021
226	Терка 4-х сторонняя H20,4 см жечь Никис		2021	6	696,18	2021
227	Тестораскатка для пасты и лапши 14, 5 см (паста 2, 0/6, 0 мм)P, L		2021	6	13 241,34	2021
228	Форма Круг D8 см H2 см перфорир. нерж. сталь VTK		2021	18	6 052,50	2021
229	Форма Овал 10x3 см H2 нерж. сталь перфорированная VTK		2021	18	7 273,58	2021
230	Тарелка для пасты 29 см 250 мл Lubiana фарфор белый		2021	24	12 722,16	2021
231	Штангенциркуль электрон 150мм MT-027 мал. экран Ермак 660-116 1 шт		2021	1	1 859,07	2021
232	Гастроёмкость нерж.сталь GN 1/2 325*265*20 мм га07		2020	6	1 440,00	2020

233	Гастроемкость нерж.сталь GN 1/3 325*176*40 мм га14		2020	6	1 410,00	2020
234	Доска разделочная 500*350*18 мм пластик белый KL		2020	8	10 344,00	2020
235	Доска разделочная 600*400*18 мм пластик: бел, желтая, син., зел, крас, коричневая 1кмп- бшт		2020	24	32 400,00	2020
236	Доска разделочная 600*400*18 мм полипр. Цвет: бел, желтая, син., зел, крас, коричневая 1кмп-бшт*		2020	12	16 200,00	2020
237	Доска разделочная 600*400*18 полипр. цвет: белый		2020	4	6 416,00	2020
238	Кастрюля 3л D21,5, H10 см нерж.сталь с крышкой Luxstahl		2020	8	10 192,00	2020
239	Кастрюля 3л D21,5, H10см нерж.сталь с крышкой Luxstahl		2020	4	5 187,00	2020
240	Сковорода 24см H 5см нерж.сталь Luxstahl		2020	4,000	5 552,00	2020
241	Сковорода 24см H5 см нерж.сталь антипригарное покрытие Luxstahl		2020	4,000	8 060,16	2020
242	Сковорода d=240/60 алюм антиприг		2020	6,000	8 468,94	2020
243	Сковорода d=280/40 алюм антиприг		2020	6,000	9 633,00	2020
244	Сковорода чугун 28*28		2020	6,000	14 656,98	2020
245	Сотейник 0,86л нерж. 40/55, индукция, LUXSTAHL		2020	6,000	5 785,50	2020
246	Сотейник 1,2л D16, H6 см нерж.сталь с крышкой Luxstahl		2020	4,000	4 894,48	2020
247	Сотейник 1,2л D16, H6 см нерж.сталь с крышкой Luxstahl*		2020	8,000	10 144,00	2020
248	Сотейник нерж. 0,65л		2020	6,000	3 414,30	2020

5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ

№ п/п	Название документа	Дата утверждения
1	Акт – разрешение на проведение занятий в лаборатории	30.08.2021
2	Журнал по охране труда и техники безопасности	22.12.2021
3	Инструкции : - по охране труда и технике безопасности; - эксплуатации оборудования; - пожарной безопасности.	30.08.2021

Лист регистрации изменений

Раздел, пункт до внесения изменения	Раздел, пункт, в который вносятся изменения	Основание для внесения изменений	Ф.И.О. лица, внесшего изменения, дата, подпись	Ф.И.О. зав.кафедрой, подпись