Пользовательское соглашение

Настоящий документ «Пользовательское соглашение» представляет собой предложение ООО «Storage» (далее — «Администрация»), заключить договор на изложенных ниже условиях

Соглашения.

1. Общие положения Пользовательского соглашения

- **1.1.** В настоящем документе и вытекающих или связанным с ним отношениях Сторон применяются следующие термины и определения:
- **а)** Платформа программно-аппаратные средства, интегрированные с Сайтом Администрации;
- **б)** Пользователь дееспособное физическое лицо, присоединившееся к настоящему Соглашению в собственном интересе либо выступающее от имени и в интересах представляемого им юридического лица.
- **в)** Сайт Администрации/ Сайт интернет-сайты, размещенные в домене 127.0.0.1:5000 и его под-доменах.
- **г)** Сервис комплекс услуг и лицензия, предоставляемые Пользователю с использованием Платформы.
- **д)** Соглашение настоящее соглашение со всеми дополнениями и изменениями.
- **1.2**. Использование вами Сервиса любым способом и в любой форме в пределах его объявленных функциональных возможностей, включая:
 - просмотр размещенных на Сайте материалов;
 - регистрация и/или авторизация на Сайте;
 - размещение или отображение на Сайте любых материалов, включая, но не ограничиваясь такими как: тексты, гипертекстовые ссылки, изображения, аудио и видеофайлы, сведения и/или иная информация;

создает договор на условиях настоящего Соглашения в соответствии с положениями ст.437 и 438 Гражданского кодекса Российской Федерации.

1.3. Воспользовавшись любой из указанных выше возможностей по использованию Сервиса, вы подтверждаете, что:

- **а)** Ознакомились с условиями настоящего Соглашения в полном объеме до начала использования Сервиса.
- **б)** Принимаете все условия настоящего Соглашения в полном объеме без каких-либо изъятий и ограничений с вашей стороны и обязуетесь их соблюдать или прекратить использование Сервиса. Если вы не согласны с условиями настоящего Соглашения или не имеете права на заключение договора на их основе, вам следует незамедлительно прекратить любое использование Сервиса.
- в) Соглашение (в том числе любая из его частей) может быть изменено Администрацией без какого-либо специального уведомления. Новая редакция Соглашения вступает в силу с момента ее размещения на Сайте Администрации либо доведения до сведения Пользователя в иной удобной форме, если иное не предусмотрено новой редакцией Соглашения.

2. Общие условия пользования Сервисом

- **2.1**. Использование функциональных возможностей Сервиса допускается только после прохождения Пользователем регистрации и авторизации на Сайте в соответствии с установленной Администрацией процедурой.
- **2.2**. Технические, организационные и коммерческие условия использования Сервиса, в том числе его функциональных возможностей доводятся до сведения Пользователей путем отдельного размещения на Сайте или путем нотификации Пользователей.
- **2.3**. Выбранные Пользователем логин и пароль являются необходимой и достаточной информацией для доступа Пользователя на Сайт. Пользователь не имеет права передавать свои логин и пароль третьим лицам, несет полную ответственность за их сохранность, самостоятельно выбирая способ их хранения

3. Рецепт борща:

- Подготовить продукты для борща с говядиной.
- 2 Говядину промыть, нарезать крупными кусками.
- **3** Залить 1,5 л воды и варить 90 минут на среднем огне, снимая образующуюся пену. В конце варки посолить.
- 4 Свёклу очистить, вымыть, нарезать соломкой.
- **5** Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

- 6 Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.
- 7 Капусту вымыть, нашинковать.
- 8 Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками.
- **9** На сковороде разогреть растительное масло. На среднем огне свёклу, морковь и лук, помешивая, тушить на сковороде с растительным маслом 5–7 минут.
- 10 В конце добавить уксус и томатную пасту. Перемешать.
- **11** В кипящий бульон положить картофель и капусту, варить 10 минут. Затем добавить тушеные овощи, лавровый лист и, при желании, перец. Варить борщ с говядиной еще 5—7 минут.
- **12** Зелень нарезать. Готовый борщ с говядиной разлить по тарелкам, заправить сметаной и посыпать зеленью.