

Протокол №6

18.02.2022

Совещание Совета по питанию

Присутствовало – 7 человек

Приглашенные: нет

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Выполнение натуральных норм.
2. Выполнение 2-хнедельного меню. Соответствие технологии приготовления блюд требованиям технологических карт.
3. СЛУШАЛИ:

Казакову К.М. – заместителя директора по учебно-воспитательной работе, которая довела до сведения членов совета сравнительный анализ использования натуральных норм.

РЕШИЛИ:

- 1.1. Выполнять натуральные нормы не менее, чем 90-100 %.

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 7; «против» - 0; «воздержались» - 0.

2. СЛУШАЛИ:

Казакову К.М. – заместителя директора по учебно-воспитательной работе, которая сказала, что столовая на данный момент работает по зимне-весеннему 10-дневному меню, которое выполняется.

Кишбике Магомедовна проинформировала Совет, что при проверке 16.02.2022г. соответствия технологии приготовления блюд требованиям технологических карт выявлено следующее:

- при приготовлении салата «Заря» - свеклу предварительно промыли, перебрали, повторно промыли проточной водой, отварили в кожуре, охладили, очистили, нарезали кубиками. Лук репчатый очистили, промыли проточной водой, ошпарили в специальной посуде, мелко порезали. Яйца промыли в 1%-м растворе питьевой соли ($t=+30C^{\circ}$), затем в 0,5%-м растворе. Погрузили в кипящую подсоленную воду и варили 10 минут. Охладили в холодной воде, очистили и измельчили. Консервированный зелёный горошек промыли и ошпарили кипятком. Нарезка овощей осуществлялась в 10.00 и в 11.05. Салат хранился в холодильнике. Заправка производилась майонезом при раздаче.

- при приготовлении первого блюда - «Щи из свежей капусты» - подготовленную свежую капусту опустили в кипящую воду, довели до кипения, за 15 мин до окончания варки добавили пассированные морковь и лук, за 5 мин до окончания варки добавили пассированный томатный соус варили до готовности.

- при приготовлении пюре картофельного - технология приготовления соблюдалась;

- при приготовлении компота из сухофруктов - технология приготовления соблюдалась.

ВЫСТУПИЛИ:

Газиева Аминат М., повар, которая сказала, что проблем в выполнении примерного 10-ти дневного меню нет. Сроки хранения скоропортящихся продуктов выполнены. Задача на выполнение перспективного меню максимально выполняется, замены происходят лишь по необходимости. Заявки на продукты питания составляются ежемесячно согласно остатков по книге складского учёта и перспективного меню.

РЕШИЛИ:

2.1. Выполнение перспективного 2-хнедельного меню и технологии приготовления блюд считать удовлетворительным;

2.2. Заявки на продукты питания составлять ежемесячно согласно остатков по книге складского учёта и перспективного меню;

ГОЛОСОВАЛИ: «за» - 7; «против» - 0; «воздержались» - 0.

Председатель:

Секретарь:

