

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ  
ПАНСИОНАТ «НИКОЛЬСКИЙ ПАРК»

Протокол № 2

**Заседания Совета по лечебному питанию от 23 апреля 2019г.**

Председатель – Рыжих Н.В.

Ответственный секретарь - Богомолова Ж.Е.

Присутствовали: 7 человек

заместитель директора по медицинской части – Рыжих Н.В.

заместитель директора по общим вопросам –Динавер А.Р.

заведующий медицинским отделением – Мойсевич Э.А..

бухгалтер- Рябова М.Н.

заведующая аптекой –Антюфеева Е.Н.

зав. производством – Паранова М.Г.

медицинская сестра диетическая – Богомолова Ж.Е.

Повестка дня:

1. Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке.

Доклад старшей медицинской сестры пансионата Масляничук С.В.

2. Утверждение семидневного меню на летний период 2019 года.

Доклад медицинской сестры диетической Богомоловой Ж.Е.

1. Слушали:

старшую медицинскую сестру пансионата Масляничук С.В., которая ознакомила с результатами проверки внутренней комиссией пансионата по соблюдению санитарно-эпидемического режима на пищеблоке.

Комиссией отмечено, что вся документация ведется регулярно, обработка производственного оборудования, инвентаря и посуды проводится правильно, согласно инструкциям.

Обеспечение уборочным инвентарем и дез. средствами достаточное.

График генеральных уборок соблюдается.

Правила личной гигиены сотрудниками пищеблока выполняются.

Постоянно ведется контроль за транспортировкой и хранением продуктового сырья и пищевых продуктов, а также контроль качества готовой продукции.

Организована санитарно-просветительская работа с персоналом пищеблока.

Постановили:

Работу по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке признать удовлетворительной.

2. Слушали:

медицинскую сестру диетическую Богомолу Ж.Е., которая ознакомила присутствующих с меню на летний период 2019г. Его разработка производилась с учетом норм расходования продуктов по заключенным договорам и государственным контрактам, а так же в соответствии с приказом №1068 от 24 декабря 2014 года. Основное внимание в меню уделялось химическому составу рационов, их энергетической ценности, правильному использованию натуральных продуктовых норм, расходу ассигнований.

Меню имеет антисклеротическую направленность, обогащено продуктами – источниками антисклеротических веществ.

Продуктовый набор обеспечивает оптимальное и сбалансированное содержание в рационе всех незаменимых факторов питания.

В меню используются продукты и блюда, обладающие достаточно легкой переваримостью, в сочетании с продуктами, умеренно стимулирующих секреторную и двигательную функции органов пищеварения.

Выступили:

шеф-повар Паранова М.Г. , ею было отмечено, что при составлении меню учитывались наработки за предыдущие летние сезоны, были включены блюда, пользующиеся наибольшим спросом у отдыхающих в летний период.

Постановили:

Утвердить семидневное летнее меню.

Председатель:

Секретарь

/ \_\_\_\_\_ / Рыжих Н.В. /

/ \_\_\_\_\_ / Богомолу Ж.Е. /