# ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ ПАНСИОНАТ «НИКОЛЬСКИЙ ПАРК»

# Протокол № 4

Заседания Совета по лечебному питанию от 25 декабря 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 – Мойсиевич Э.А..

бухгалтер- Рябова М.Н.

заведующая аптекой -Антюфеева Е.Н.

заведующая производством - Паранова М.Г.

медицинская сестра диетическая – Богомолова Ж.Е.

# Повестка дня:

- 1. Утверждение зимнего семидневного меню на 2020 год.
- 2. Утверждение плана работы Совета по лечебному питанию на 2020 год.
- 3. Анализ работы подразделения в 2019 году.
- 4. Утверждение новых технологических карт на блюда, не входящие в в официальный сборник рецептур.

# 1. Слушали:

медицинскую сестру диетическую Богомолову Ж.Е., которая ознакомила присутствующих с зимним семидневным меню на 2020 год и представила план работы Совета по лечебному питанию. При разработке меню руководствовались приказом №1068 от 24 декабря 2014 года. И заказом продуктов по Госконтракту на 2020год.

# Выступили:

заведующая медицинским отделением Мойсиевич Э.А., которая отметила, что представленное на утверждение меню обеспечивает разнообразное питание за счет ассортимента блюд, правильного сочетания продуктов и блюд при каждом приеме пищи основных видов диет.

#### Постановили:

утвердить зимнее семидневное меню и план Совета по лечебному питанию на 2020 год.

## 2.Слушали:

Заведующую производством Паранову М.Г.

Было представлено и утверждено предпраздничное новогоднее меню на декабрь 2019г.

Праздничное меню представлено разнообразным, с правильным сочетанием продуктов и блюд. Особое внимание в праздничном меню будет уделено красивому эстетичному оформлению блюд.

## 2. Слушали:

доклад заведующей производством Парановой М.Г. о новых блюдах и технологии приготовления. Были предложены новые блюда, не входящие в официальные сборники рецептур:

- Салат из белокочанной капусты с яблоком и сыром
- Салат из свеклы с апельсином и йогуртом
- Салат из моркови «Солнышко» с растительным маслом
- Булочка «Эстонская» с сыром

## 4. Слушали:

замдиректора по медицинской работе Рыжих Н.В., которая отметила, что данные блюда позволяют подчеркнуть индивидуальность меню пансионата. Проживающие довольны питанием, организованным в пансионате: качественным приготовлением блюд, доброжелательным и внимательным обслуживанием. Все приемы пищи готовятся во время, выход готовых блюд всегда соответствовал норме, что отмечено бракеражной комиссией пансионата. В книге отзывов пансионата имеется большое количество благодарностей получателей социальных услуг в адрес работы пищеблока, внимательное и качественное обслуживание; хорошее приготовление диетических блюд.

#### Постановили:

Включить в меню блюда, не входящие в официальные сборники рецептур, используя разработанные технологические карты на выше перечисленные блюда. Признать работу подразделения удовлетворительной

Председатель	/	Рыжих Н.В. /	
Секретарь	/	Богомолова Ж.Е.	/