

Контрольно-показательная варка пищи 06.12.2017

В соответствии с распоряжением ФСИН России от 09.09.2014 № 181-р проведена контрольно-показательная варка пищи в столовой Псковского филиала Академии ФСИН России.

Данное мероприятие проведено 6 декабря 2017 года врио заместителя начальника филиала по тылу – начальника отдела тылового обеспечения подполковником внутренней службы Видяевым К.В.

В контрольно-показательной варке пищи участвовали:

- 1) начальник отделения продовольственного снабжения отдела тылового обеспечения майор внутренней службы Пасичнюк Г.А.;
- 2) заведующая столовой Андреева И.К.;
- 3) заведующая производством (шеф-повар) Васильева М.В.;
- 4) фельдшер ФКУЗ МСЧ-78 ФСИН России «Центр медицинской и социальной реабилитации. Здравпункт» Дмитриева Н.В.;
- 5) повара столовой филиала.



Перед началом проведения контрольно-показательной варки пищи проверено состояние столовой, склада, соблюдение санитарно-гигиенических требований, исправность технологического и холодильного оборудования, правильность его эксплуатации, наличие и хранение продовольствия на складе, а также проведен инструктаж с поварами.



Пища готовилась согласно раскладке продуктов, утвержденной начальником филиала, при проведении контрольной варки. Приготовлены следующие блюда: салат «Витаминный» с маслом растительным, салат «Зимний» с маслом растительным, суп картофельный с горохом и мясом цыпленка, борщ из свежей капусты с мясом цыпленка, цыпленок тушеный порционный с кашей рисовой рассыпчатой, соус, цыпленок жареный порционный с картофелем тушеным, соус.



К выдачи переменному составу на обед так же подготовлены: сок в индивидуальной упаковке 0,2 литра; масло сливочное порционное; хлеб из смеси; хлеб пшеничный 1 сорт; горчица.

В процессе контрольно-показательной варки приготовлена вкусная и доброкачественная пища, о чем сделаны записи в книге качества приготовления пищи. Раздача готовой пищи на линии самообслуживания проведена равномерно.

