

انبارداری قلب کارگاه :قسمت دوم

در شماره قبل پیام ماندگار صدرا شما عزیزان را در جریان کلیت اهمیت انبارداری قرار داده و در قسمت دوم ، این موضوع مهم را در خصوص رشته نان، شیرینی و شکلات پی می گیریم .

اصول انبارداری در کارگاه های نان، شیرینی و شکلات

سازماندهی: چیدش منطقی کالاها، طبقه بندی و کدگذاری دقیق، و استفاده از سیستم های نوین انبارداری، دسترسی سریع و آسان به اقلام را فراهم می کند. (رجوع شود به فصل اول – بخش 5S کتاب الزامات محیط کار تألیف خانم دکتر سهیلا خضرائی نیا)

نگهداری: کنترل شرایط ایده آل دما، رطوبت و نور الزامیست. ایجاد جریان هوای مناسب در محیط انبار جهت کنترل دما، بستن درهای اضافی جهت جلوگیری از ورود حشرات و رطوبت اضافی به محیط انبار.

کنترل: نظارت مستمر بر موجودی، گردش مواد اولیه، تاریخ انقضا(لرزم رعایت قانون first in , first out) و تنظیم زمان مناسب جهت تهیه سفارش مجدد اقلام قبل از اتمام آنها یا زودتر از موعد، از کمبود یا مازاد ناگهانی اقلام جلوگیری می کند.

*لازم به ذکر است جهت سفارش محصولات شرکت گلنان پورآتوس ،حتما میبایست فقط در بازه زمانی سوم تا دهم ماه میلادی ثبت سفارش نمایید. در غیر اینصورت سفارشات به همین بازه زمانی در ماه بعدی میلادی ثبت میشود.

همانطوریکه در قسمت اول اشاره شد مسئولیت مدیریت و انبارداری بعدمه مربیان آموزشی می باشد و ضمنا شایسته آن است که به جهت حصول اطمینان از اجرای درست انبارگردانی تمامی هنرجویان از هر پایه به اصول انبارداری آشنا و مسلط شوند تا در زمان شروع به کار با مشکل و کاستی مواجه نشوند.

لازم به ذکر است در حال تدوین برنامه ای برای مدیریت انبارگردانی هستیم که بعد از پایان مرحله استاندارد سازی ،از طریق وب سایت موسسه فردوس ماندگار صدرا در اختیار مدرسین عزیز قرار خواهد گرفت.



خوبست بدانیم !

مزایا و معایب کاربرد بسته بندیهای کاغذی در نانوائی و شیرینی پزی: بخش دوم (ادامه مطلب شماره قبل پیام ماندگار)

کاغذ یک ماده تجدید پذیر و سازگار با محیط زیست است. با دور انداختن پلاستیک هر کسب و کاری می تواند سبز شود و به کاهش آلودگی محیط زیست کمک کند. کاغذ یکی از در دسترس ترین و پر کاربرد ترین مواد بسته بندی است.قابلیتهایی از جمله سهولت چاپ، برش زدن و تا کردن به اشکال مختلف از مزایای استفاده از کاغذ در بسته بندی است. بسته بندیهای کاغذی، با قابلیت تنفس عالی به حفظ تازگی غذا کمک می کنند. بعنوان مثال برخی از محصولات نانوائی به بسته بندی با قابلیت تنفس و تهویه نیاز دارند تا به حفظ تازگی آنها کمک کند. قبل از اینکه فناوری بسته بندی وجود داشته باشد، نانوائیها از روزنامه و کاغذهای معمولی برای بسته بندی کاغذی محصولات خود استفاده می کردند و اکنون در قرن بیست و یکم که این ماده سازگار با محیط زیست دوباره برای کسب و کار شما انتخاب می شود، مطمئنا این کار در مشتریان ، خاطرات دوران کودکی آنها را تجدید می کند .

بسته بندیهای کاغذی دارای معایب کمی هستند که میتوان آنها را با به کارگیری تکنیکها و فناوریهای جدید مرتفع کرد. از جمله این معایب دوام کم کاغذ در مقابل رطوبت و روغن مواد غذایی است. همچنین بسته بندی کاغذی می تواند پراحتی آلوده شده و این آلودگی را به ماده غذایی انتقال دهد. امروزه با کمک تکنولوژی از انواع بسته بندیهای بر پایه کاغذ در صنعت نان و شیرینی استفاده می شود که میتوان به موارد زیر اشاره کرد :

کاغذ کرافت kraft paper از مواد رایج بسته بندی نان است و قابلیت دوام بیشتری نسبت به کاغذهای معمولی دارد بعلاوه دارای کیفیت ضد آب و مقاوم در برابر نشت روغن بوده و از مواد ایمن ساخته شده و نیاز قابلیت بازیافت دارد و با محیط زیست هم سازگار است.

کاغذ مومی waxed paper نجسب و مقاوم در برابر روغن و رطوبت است، بنابر این تازگی و رطوبت مواد غذایی را حفظ میکند.

کاغذ پوستی parchment paper نوعی کاغذ روغنی، شفاف و نجسب است. به طور گسترده در پخت و پز بویژه پخت کلوچه و کیک استفاده می شود. از نشت روغن و رطوبت جلوگیری می کند.

پدرام زارعی ؛ مدرس رشته نان ،شیرینی و شکلات _ هنرستان شریعتی منطقه ۱۶ تهران



پاکت کاغذی کرافت



کاغذ پوستی



پاکت کاغذی مومی

نان کاچيله مازندران (کچيله نون)

مواد لازم	مقدار	طرز تهیه:
آرد	۱ کیلوگرم	۱-ابتدا مواد خشک شامل (آرد یکبار الک شده پودر هل،پودر زنجبیل، شکر، بکینگ پودر خمیر مایه فوری) را به خوبی باهم ترکیب کنید، توجه داشته باشید توزیع یکنواخت مواد باعث به دست آمدن خمیری با عطر و طعم بهتر می شود.
خمیر مایه فوری	یک قاشق غذاخوری سر بر	
بکینگ پودر	یک قاشق مربا خوری	۲-در ظرف دیگری شیر ولرم را با شکر و آب ولرم یخویی مخلوط نموده و هم میزنیم تا شکر کاملا حل شود دمای این مایع باید به حدی باشد که انگشت را نسوزاند اما گرمای آن یخویی احساس شود و بعدآن را به همراه دو عدد تخم مرغ هم زده و با مخلوط مواد خشک اضافه کرده و بخوبی ترکیب کنید، سپس خمیر را به سطح آرد پاشی شده منتقل و به مدت ۱۵-۲۰دقیقه بخوبی ورز دهید.
شیر ولرم	یک و نیم پیمانه	
کره یا روغن جامد (آب کرده)	یک پیمانه	در اواسط ورز دادن، کره را اضافه و دوباره آنرا ورز دهید تا خمیر نرم و یکدستی حاصل شود
آب ولرم	نصف پیمانه	
تخم مرغ	دو عدد	۳-خمیر را چانه و در کاسه چرب شده قرار داده و با سلفون بپوشانید و در جای گرم به مدت ۳ الی ۴ ساعت استراحت دهید .
مواد رومال:	مقدار:	
زرده تخم مرغ	یک عدد	۴-پس از استراحت پف خمیر را گرفته روی سطح آرد پاشی شده به ضخامت ۲-۱ سانت پهن کنید و با کاتر به اشکال و اندازه دلخواه برش بزنید و با مخلوط زرده و زعفران رومال کنید
زعفران دم کرده	مقداری	

سپس خمیر ها را در فر از قبل گرم شده به مدت ۲۵-۳۰ دقیقه و ۱۸۰ درجه (نوش جان)

پیامندگار

| شماره ۱۷ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | اسفند ۱۴۰۳

نشریه اختصاصی رشته ستادی نان ، شیرینی و شکلات کد ۹۲۱۷۳

سرمقاله

گزارشی از عملکرد موسسه فردوس ماندگار صدرا در سال ۱۴۰۳

پیشاپیش ضمن تبریک و شادباش به مناسبت سال نو و آرزوی قبولی عبادات در ماه مبارک رمضان بیراه ندیدیم شما خوانندگان و مخاطبان گرامی نشریه را در جریان اقدامات انجام شده در سالی که به پایان آن نزدیک شدیم قرار دهیم .

۱-امسال ۲۳ محل رشته نان ، شیرینی و شکلات در هنرستانهای کشور راه اندازی و تجهیز شده و بیش از ۹۰۰ نفر در پایه دهم ثبت نام و تعداد هنرجویان کشور به ۱۸۰۰ نفر رسیده که در مقایسه با سال گذشته حدود ۴۰٪ رشد داشته است .

۲- شهرهای جدید سنندج ، کرمانشاه ، زاهدان ، زابل ، تربت جام ، طرقيه شانديز ، انار و بردسير کرمان ، درمیان خراسان جنوبی، محمود آباد ، آشخانه خراسان شمالی ، اصفهان ، بوشهر ، شهریار ، هشتگرد ، و نواحی ۱۲ و ۱۴ تهران این رشته را دایر کرده و پذیرش هنرجو داشته اند .

۳- برگزاری همایش مدیران از سراسر کشور در تهران با هدف آشنایی سیاستهای موسسه فردوس ماندگار صدرا در خصوص اهداف آموزشی رشته و هم افزایی و نیز نزدیک شدن دیدگاهها از جمله اقدامات موسسه بوده که با نظر سنجی صورت گرفته از مدیران محترم رضایت ۱۰۰٪ آنان را به همراه داشت .

در این همایش جمعی از مسئولان حوزه ستادی وزارت آموزش و پرورش نیز حضور داشته و از این همایش استقبال نمودند ، ضمنا ۸ نفر از مدیران که در طول ۳ سال گذشته مدیریت رشته را عهده دار بودند تجارب خود را با سایر مدیران به اشتراک گذاشتند .

۴- برگزاری ۲ دوره آموزشی الف- نانوائی ب- شیرینی، شکلات و دسر به مدت ۱۲ روز برای مربیان همانند سالهای قبل با هدف به روز شدن دانش رشته برای هنرآموزان جهت آمادگی بیشتر در امر تدریس .

۵- اعزام آقای مهدی رضایی منش- نفر اول مسابقات کشوری و از فارغ التحصیلان رشته نان، شیرینی و شکلات از هنرستان گلنان - به مسابقات جهانی و بین المللی فرانسه .

۶- گنجاندن آموزش هوش مصنوعی و کاربرد آن در ارتباط با رشته جهت مدیران و مربیان که با استقبال زیاد مواجه شد .

۷- حضور فعال در نمایشگاه بین المللی و چاپ ۳ جلد کتاب طرح درس مربیان که در شماره بعد به آن خواهیم پرداخت نیز از جمله فعالیتهای موسسه بوده است .

با بهترین آرزوها

مدیرعامل



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

آیین افتتاح هنرستان های استان خراسان رضوی

ناحیه ۴ مشهد

۱- هنرستان عالیه ترابی زاده

۲- هنرستان رجایی ثانی

طرقبه شانديز

۳- هنرستان محمودیه خیامی

تربت جام



در مراسم افتتاح هنرستانهای مذکور که با حضور مسئولان شهری ، نواحی و خیرین منطقه و نیز اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا برگزار شد نکاتی قابل توجه توسط صاحبان تریبون مطرح شد که خلاصه وار به آن اشاره می شود :

دکتر عدالتجومعاون آموزش و پرورش متوسطه اداره کل آموزش و پرورش خراسان رضوی؛ ما در نرخ توسعه متوازن که شاخصی برای هدایت دانش آموزان به رشته های مهارتی و نظری است در وضعیت مطلوبی هستیم و در جمع سه استان برتر کشور قرار داریم ایشان افزودند: مهارت آموزی که رهبر معظم انقلاب دانما بر آن تاکید دارند در ادامه منجر به کارآفرینی واشتغال و در نهایت توسعه کشور خواهد شد.

دکتر عباسی مدیریت آموزش و پرورش ناحیه ۴ مشهد؛

در این ناحیه ۹۰۰۰ هنرجو در رشته های مهارتی در حال تحصیل بوده و رشته نان ، شیرینی و شکلات جزء پر طرفدارترین رشته ها در هنرستان می باشد . ایشان همچنین از احداث و تجهیز کارگاه رشته نان ، شیرینی و شکلات که به همت خانواده محترم میر صدراپی موسسه فردوس ماندگار صدرا و اداره کل نوسازی استان به بهره برداری رسید تشکر و قدردانی کردند .

دکتر دامن پاک جامی مدیریت آموزش و پرورش تربت جام؛

ایجاد رشته نان ، شیرینی و شکلات در هنرستان محمودیه بر اساس نیاز به نیروی ماهر در این بخش بوده و ۵۰٪ از دانش آموزان ما در شهرستان تربت جام جذب رشته های مهارتی شده اند .

و اما فصل مشترک سخنان آقای مهندس حداد که در حضور اولیای محترم و هنرجویان عزیز و نیز مدیران پرتلاش و مربیان دلسوز آنان ایراد شد عبارت بوده است از ؛

-به هنرجویان عزیزی که این رشته را انتخاب کرده اند تبریک گفته و حمایت اولیای محترمشان را تحسین می کنم .

- توصیه جدی من این است که هنرجویان عزیز ، علاوه بر فراگیری دانش رشته نان ، شیرینی و شکلات به اخلاق حرفه ای پای بند بوده و در مسیر کمال و رشد خود گام بردارند .

-از مسائل تاثیر گذار در زندگی و آینده شغلی شما آن است که وجودتان برای مردم و جامعه خیر باشد و مهمترین اولویت خود در مشتری مداری و حوزه کسب و کار را در رعایت ادب و احترام بدانید .

- هنرآموزان عزیز ما باید ذوق و سلیقه خود را در این رشته بکار گیرند و ضمن توجه به آموزش مباحث نان و نیز شیرینی و شکلات گرایش خود را نیز در نظر داشته و در همان زمینه به آموزش مدرسه بسنده نکنند و با تمرین و ممارست زیاد موفقیت خود را در یکی از شاخه های مربوطه تضمین نمایند .

نکته آخر آنکه این رشته زمینه بسیار مناسبی برای جذب در صنایع مرتبط با رشته خواهد داشت و شما باید قدر این موقعیت را بدانید .

برگزاری دوره آموزش برای هنرآموزان



با توجه به عدم حضور بعضی از مربیان هنرستانها در دوره تابستان گذشته، دوره آموزشی تخصصی نان طی ۴ جلسه در هنرستان گلنان به پیشنهاد موسسه فردوس ماندگار صدرا و به همت آقای مهندس خانمحمدی برگزار شد.

لازم به ذکر است این دوره ها با محوریت آموزش نان های حجیم، سنتی و خمیرهای لایه ای طراحی و اجرا گردید و نانهای متنوعی شامل باگت اورجینال، اکمک، چاباتا، دونات برلینر، نان تست، نان بربری سنتی، نان ساندویچی، بروچن، بریوش، کراست لوف و نان همبرگری آموزش داده شد.

دوره مذکور که با هدف آماده سازی مربیان برای انتقال این مهارت ها به هنرجویان انجام گرفت در بخش خمیرهای لایه ای و تهیه محصولاتی مانند کروسان ساده، کروسان رنگی، پن شکلات، پن سوئیس، دنیس، توئیست، پاپیونی و گاتا ارمنی گردویی آموزش داده شد و ضمناً ارائه آموزشهای عملی فرصتی برای تقویت مهارت های حرفه ای و همکاری تیمی میان مربیان فراهم کرد

گفتنی است محصولات تولید شده در پایان دوره کیفیت مطلوب آموزشها و تلاش مربیان در امر یادگیری و ذوق و سلیقه آنان را به نمایش گذاشت

ضمناً دوره مشابه یک روزه نیز توسط خانم ها بیات و کیمیایی برای مربیان مدرسه متقین تدارک و نانهای چیباتا، اکمک، نان خمیر ترش و نان پیتا آموزش داده شد.

مصاحبه مجله نگاه هستی با آقای مهندس حداد - قسمت دوم



در شماره قبل شما را در جریان بخش اول مصاحبه خبرنگار مجله نگاه هستی با رئیس هیأت مدیره مؤسسه فردوس ماندگار صدرا قرار دادیم این بار قسمت دوم آن از نظر شما عزیزان می گذرد.

استقبال از منابع آموزشی و حمایت از هنرستانها: آقای مهندس حداد به استقبال گسترده از منابع آموزشی تهیه شده از سوی این مؤسسه اشاره نمود و بیان کرد ۱۳ جلد کتاب آموزشی از سوی موسسه فردوس ماندگار صدرا تدوین و تالیف شده و در تدوین آنها از بهترین منابع روز دنیا استفاده شده است. خوشبختانه فارغ التحصیلان این رشته نیز با استقبال خوب از سوی بازار کار مواجه شده و شرکتها و کارآفرینان فعال در حوزه صنایع غذایی در صف جذب این نیروهای ماهر و کار بلد قرار دارند.

موفقیت های بین المللی هنرجویان در مسابقات مهارت: ایشان همچنین از موفقیت یکی از هنر جویان این رشته در مسابقات ملی مهارت خبر داد و گفت برای اولین بار، یکی از هنرجویان در این مسابقات موفق به کسب رتبه اول در رشته نان شد و به مسابقات جهانی راه یافت که این موضوع نشان دهنده استعداد و توانمندی های دانش آموزان ما ست که با آموزش های لازم می توانند در سطح جهانی رقابت کنند.

آینده روشن برای توسعه آموزشهای تخصصی: آقای مهندس حداد در پایان با اشاره به توسعه روز افزون این رشته و برنامه های آتی موسسه گفت: امید است با ادامه این روند، شاهد موفقیت های بیشتر در این حوزه باشیم. این مسیر علاوه از برکت برای کسب و کارها و کشور، فرصت های فراوان برای جوانان ایجاد خواهد کرد.

گفتنی است مؤسسه فردوس ماندگار صدرا با تلاش برای پرورش نیروی کار متخصص در حوزه نانوائی و شیرینی پزی گام هایی مهم در راستای ارتقای سطح آموزش های فنی و حرفه ای برداشته است و این روند با استقبال گسترده و موفقیت های بیشتر همراه خواهد بود و نگاه هستی این اقدام راهبردی را به مسئولین این مؤسسه تبریک می گوید.

برگزاری ورکشاپ برای هنرجویان هنرستانهای ام البنین همدان، زرگران ملارد و متقین منطقه ۱۲ تهران



با توجه به درخواست هنرستانها و به دعوت موسسه فردوس ماندگار صدرا برنامه اردویی و آموزشی با هدف آشنایی با دنیای واقعی صنعت نان و شیرینی در شرکت گلنان پوراتوس برگزار و هنرجویان عزیز هنرستانهای مذکور از نزدیک با فرآیندهای تولید و تکنیکهای نوین در این حوزه آشنا شدند.

در جریان این بازدید که مدیران محترم و مربیان هنرستانها آنان را همراهی میکردند، عزیزان با حضور در کارگاههای مختلف آموزشی و تحت نظر اساتید مجرب شرکت، به یادگیری مهارتهای مختلف پرداخته و اساتید نیز با کمال دقت و حوصله، نکات کلیدی در مورد تهیه انواع نان ها، شیرینی ها و شکلات ها را برای هنرجویان توضیح دادند.

ضمناً بنا به نظر مدیران ارجمند و مربیان محترم هنرستانها، این برنامه کمک کرد تا هنرجویان دانش نظری خود را در عمل بکار گرفته و از آن مهم تر اینکه انگیزه و اشتیاق آنان را برای ادامه تحصیل در رشته و فعالیت در این صنعت افزایش داد.

آرزوی موفقیت را برای همه عزیزان بدرقه راهشان نمودیم و یادآور می شویم که لازمه رسیدن به قله های موفقیت تلاش و تحمل رنج و سختی است.

هنرجویان عزیزی که مشقت در راه تحصیل علم را با اشتیاق دنبال می کنند این دوبیت را حتماً به خاطر بسپارند:

هیچ آهن خنجر تیزی نشد

هیچ قنادی نشد استادکار

هیچ کس از پیش خود چیزی نشد

تا که شاگرد شکرریزی نشد

از کتاب نُه برای لقمه ای نان؛ خاطرات مهندس حبیب اله حداد



برای ساخت زمین کردان و احداث کارخانه دو مشکل بزرگ فراوی ماست؛ اخذ مجوز از سازمان محیط زیست و وزارت بهداشت

معرفی کتاب

به هر صورت تصمیم مان حفظ کار نانوائی به عنوان یک زمینه کاری است که قبلاً به آنها رغبتی نداشته ایم، برای جا و مکان جدید از جمله سایتهای سازمان غله و کارخانه محمدآباد را کاندید کرده ایم تا ببینیم که خدا چه می خواهد؟

۱۶ تن بهبود دهنده وارداتی به سرعت به فروش رفت و ما الآن دوباره بهبود دهنده نداریم المپال استاندارد^{۲۲} خوب جواب داده و مشتریان کاملاً از آن راضی هستند، مشکل چگونگی ورود محموله جدید است که هنوز به نتیجه نرسیده ایم.

اخذ مجوزهای محمد آباد را پیگیری می کنیم مجوز سازمان محیط زیست با تلاش بسیار آقای جوانشیر اخذ شد، مجوز وزارت بهداشت بزرگترین مشکل کار است. مشکل بزرگ این است که این کار برای همه نو است و ما برای همه دستگاه های مسئول باید کلاس بگذاریم و آموزش دهیم. اخذ مجوز ساخت زمین کردان را داریم پیگیری میکنیم فعلاً در خان اول هستیم در اداره کار کرج برای تایید نقشه ها که خودش ۳-۴ ماه وقت خواهد گرفت.

وضع مالی شرکت کما فی السابق خراب است، لب به لب هستیم پول نان و بهبود دهنده به موقع نرسد قادر به تامین مخارج روزانه و پرداخت حقوقها نیستیم مخارج شرکت نسبتاً زیاد است.

کار جدیدی که داریم تعقیب می کنیم ایجاد سازمان فروش شرکت است آقای عدل پرور را گذاشته ایم مسئول این کار، بنا داریم در آینده شرکتی تاسیس کنیم و محصولات خود شرکت و حتی دیگر فراورده های آردی را بدهیم اینها بخرند و بفروشند. تصورم این است که انشالله کار مثبتی است. با این کار ضمن اینکه سازمان فروش فعالی خواهیم داشت می توانیم بخشی از سود ناشی از توزیع را نیز به شرکت برگردانیم و صرف افزایش تولید و توسعه بازار کنیم.

ادامه دارد...

۲۲ - برند بهبود دهنده ای که ما فرموله شده از شرکت بوهرینگر وارد می کنیم.



مریم خسروی هستم، هنرجوی پایه یازدهم رشته نان، شیرینی و شکلات - هنرستان رسالت، شهرستان بیرجند از استان خراسان جنوبی بعد از گذراندن استانداردهای مهارتی پایه دهم و یادگیری اصولی کار، حالا در پایه یازدهم سفارشهایی از معلمان، آشنایان و خانواده ها برای مناسبت هایی مثل جلسات روضه یا جشن های تولد می گیرم و انواع شیرینی ها را با عشق و دقت تهیه می کنم، هر بار که سفارش هایم تحویل داده می شوند و لبخند رضایت مشتری ها را می بینم، احساس می کنم در مسیر درستی قرار گرفتم.

خوشحالم که توانسته ام با تلاش و مهارت هایم، در همین سن درآمذزایی کنم. می دانم این فقط آغاز راه است و در آینده با چیزهایی که خواهم آموخت می توانم به آرزوهایم برسم. اگر به گذشته برگردم، باز هم همین مسیر را انتخاب می کنم، چون یاد گرفتم که وقتی از کاری لذت می بری، موفقیت خودش به سراغت می آید.

از مدیریت محترم هنرستان و مربیان عزیزم که همیشه با صبر و اشتیاق همراه من بودند و نیز شرکت گلنان در تجهیز هنرستان که نقش بزرگی در پیشرفت من داشته است قدر دانی می کنم.

کاشان و درخواست از موسسه برای ایجاد دو محل رشته نان، شیرینی و شکلات

روز یکشنبه ۷ بهمن ماه مسئولان ارشد آموزش و پرورش کاشان از جمله جناب آقای بخشی موحد معاون مدیر کل و مدیریت آموزش و پرورش و آقایان مشکینی معاونت آموزش متوسطه و عباسی کارشناس مسئول فنی و حرفه ای و کاردانش به اتفاق سرکار خانم آراسته از خیرین شهرستان پس از بازدید از هنرستان شریعتی با حضور در شرکت گلنان، نشستی با اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا برگزار و در خصوص درخواست ایجاد ۲ محل رشته پسران و دختران صورت گرفت که رضایت طرفین را به همراه داشت.

قرار شد موضوع ایجاد محل رشته توسط آقای غلامی از موسسه و خانم آراسته از مجمع خیرین کاشان پیگیری شود.

شایسته است از همراهی مدیریت محترم هنرستان آقای ابوالحسنی و هنرآموزان ارجمند آقایان زارعی و خلیج که امکان بازدید از کارگاه و کار عملی هنرجویان را فراهم و در خصوص رشته نان، شیرینی و شکلات مهمانان ارجمند را توجیه و راهنمایی نمودند قدردانی نمائیم.

