

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 25.02.2025

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – Паста Карбонара.

Кусочки филе зачищают от пленки, промывают холодной проточной водой. Обработанное куриное филе нарезают на мелкие кусочки, выкладывают в гастроемкость смазанную маслом. Лук обрабатывают согласно инструкции и нарезают мелким кубиком, выкладывают к мясу. Запекают в пароконвектомат режим конвекция+пар. Т приготовления 170-180С. Время приготовления 20-25 минут. Белый соус; в растопленное масло всыпают просеянную муку и пассируют при непрерывном перемешивании до кремового цвета. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70С вливают четвертую часть горячего молока и вымешивают до образования однородной массы. Затем постепенно добавляют оставшееся молоко, солят. Готовый соус процеживают. Готовое куриное филе выкладывают в емкость, заливают процеженным соусом доводят до кипения и кипятят 6-7 минут.

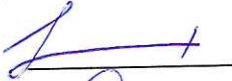
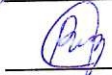
Макаронные изделия варят в подсоленной воде, промывают холодной кипяченной водой. Выкладывают в гастроемкость заливают топленным сливочным маслом ставят в пароконвектомат Конвекция+ПАР Т 130-140С. 7-10 мин готовят. Сыр натирают на терке.

Подача; на макаронные изделия выкладывают филе в белом соусе и посыпают тертым сыром.

Консистенция – однородная, сочная, мягкая..

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр»

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.
 / Ризванова А.А..