

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 06.02.2025

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – Купаты с соусом.

Купаты выкладываем в гастроемкость предварительно смазанную маслом. Запекаем в конвектомате режим «Конвекция» Т приготовления 150-160С время приготовления 15-20 мин. За 7-10 минут до окончания приготовления, купаты достать и гастроемкость потрясти.


Соус красный; Овощи обрабатывают согласно инструкции. Лук и морковь нарезают соломкой и пассируют на масле с добавлением томатного пюре. В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассируют при непрерывном перемешивании. Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассированную муку охлажденную до 60-70С вливают четвертую часть или бульона и вымешивают до образования однородной массы. Далее вводу, добавляют пассированные с томатом пюре овощи и при слабом кипении варят 15-20 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирают в него разварившиеся овощи и доводят до кипения.


Готовые купаты заливают соусом красным, и ставим в пароконвектомат еще 3-5 минуты.

Температура подачи: 65 градусов. Срок реализации 2 часа.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр».

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Ризванова А.А.