

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МАОУ СОШ № 86  
от 21.01.2025

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


Тефтели выкладывают в предварительно смазанную емкость, не размораживая и дефростируют в течении часа. Размороженные тефтели готовят в пароконвектомате при T 160C, в течении 15 минут.


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 пассеруют при непрерывном перемешивании. Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассированную муку охлажденную до 60-70C 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 тефтели заливают готовым соусом и ставят в пароконвектомат 160C 10 минут.

Температура подачи: 65 градусов.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр».

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 /Ризванова А.А.