

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 09.09.2025

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – суп картофельный с бобовыми и мясом.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр».

Варка бульона. Мясо свинины зачищают от пленки, промывают проточной холодной водой. Приготовленное мясо нарезают на куски массой не более 2 кг. Подготовленное мясо закладывают в кипящую воду, доводят до кипения на сильном огне, удаляют пену. Время варки 50-60 минут. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают. Охлажденное мясо нарезают на куски согласно выходу блюда.

Овощи и зелень обрабатывают согласно инструкции. Обработанный лук шинкуют мелкими кубиками, морковь натирают на терке. Лук и морковь пассируют на сковороде с добавлением масла. Картофель нарезают кубиками. Горох перебирают, перебирают и заливают холодной водой на 2-3 часа. По истечении времени горох всыпают в бульон и варят до размягчения. Затем добавляют картофель, пассированные овощи, кусочки свинины и варят до готовности. Добавляют соль, лавровый лист, измельченную зелень и варят еще 2-3 минуты. Т подачи 75 гр-сов. Срок реализации 2 часа.

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Ризванова А.А.