

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 30.09.2025

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

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО
«Школяр».

Овощи обрабатывают согласно инструкции. Картофель промывают,
нарезают кубиками, заливают горячей кипяченой водой, солят. Доводят до
кипения и варят 15-20 минут. Отвар сливают, а картофель заливают
прокипяченным сливочным маслом. Т подачи 65 гр-сов. Срок реализации 2
часа.

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Ризванова А.А.