

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 06.10.2025

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

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр».

Тефтели выкладывают в предварительно смазанную гостроемкость, не размораживая и дефростируют в течении часа. Размороженные тефтели готовят пароконвектомате при Т 160 градусов, в течении 15 минут.

Соус красный; Овощи обрабатывают согласно инструкции Лук и морковь нарезают соломкой или кубиками и пассируют на масле с добавлением томатного пюре. В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассируют при непрерывном помешивании. Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассированную муку охлажденную до 60-70 градусов вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы. Далее вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют в пассированный с томатами пюре овощи при слабом кипении варят 15-20 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирают в него разварившиеся овощи и доводят до кипения. Готовые тефтели заливают соусом и ставят пароконвектомат при Т 160 градусов на 10 минут. Т подачи 65 гр-сов. Срок реализации 2 часа.

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Ризванова А.А.