

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 06.02.2026

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – Салат из разных овощей.

Овощи обрабатывают согласно инструкции. Обработанный картофель и морковь закладывают в кипящую воду и варят до готовности. Вареный картофель и морковь нарезают кубиками. Консервированные огурцы отделяют от рассола и нарезают кубиком. Консервированный горошек всыпают в емкость, доводят до кипения и варят в собственном соку 10 минут. Охлаждают.

Все компоненты соединяют и перемешивают.

При подаче заправляют растительным маслом. Срок реализации 2 часа.
Температура +14С.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр»

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.
 / Кочева И.М..