

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 09.12.2025

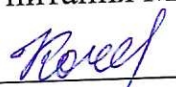

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления Суфле рыба из минтая.

Рыбу промывают, удаляют хвост и плавники. Затем срезают хребтовую кость, начиная с головы. Кладут филе поперек разделочной доски кожей вниз, и срезают реберные кости, придерживая их рукой. Лук обрабатывают согласно инструкции, и нарезают на 4 части. Подготовленное филе размельчают вместе с луком в мясорубке. Рис перебирают, просеивают затем промывают сначала теплой потом горячей водой. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную воду. Кашу варят до готовности, а потом остужают. Яйцо обрабатывают согласно инструкции. Охлажденную рисовую кашу соединяют с яйцом, рыбным фаршем, прокипяченным охлажденным молоком и прокипяченным сливочным маслом. Полученную массу вымешивают и хорошо взбивают.

Выкладывают на смазанную маслом гастроемкость и запекают в жарочном шкафу режим конвекция+пар в течении 15-20 минут при Т 170-180 С. Температура подачи +65С. Срок реализации 2 часа.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Комбинат питания «Школьно-базовый».

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Кочева И.М..
 / Новинская Л.А.