

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МАОУ СОШ № 86  
от 10.11.2025

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления плова из свинины.

Обрабатывают свинину, убирают жилы, жир. Нарезают на мелкие кусочки, посыпают солью, тушат.

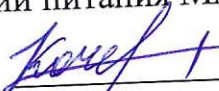
Добавляют мелко нашинкованный пассерованный с томатной пастой репчатый лук, морковь.

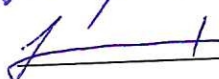
Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения и всыпают промытый рис. Варят до полуготовности. Когда рис впитал всю жидкость, посуду закрывают крышкой и оставляют на плите до полной готовности.

Тщательно перемешивают. Подача при +65С. Срок реализации 2 часа.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр».

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Кочева И.М.

 / Новинская Л.А.