

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 18.12.2025


Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – суп картофельный с бобовыми и свиной.

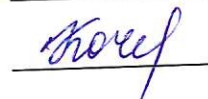
Варка бульона ; Мясо свинины зачищают от пленки, промывают проточной холодной водой. Подготовленное мясо нарезают на куски массой не более 2 кг. Подготовленное мясо укладывают в кипящую воду, доводят до кипения на сильном огне, удаляют пену. Время варки 50-60 минут. За 10-15 мин до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают, мясо откидывают и охлаждают. Мясо нарезают на куски согласно выходу блюда. Овощи и зелень обрабатывают согласно инструкции. Обработанный лук шинкуют мелким кубиком, морковь натирают на терке. Лук и морковь пассеруют на сковороде с маслом. Картофель нарезают кубиками. Горох перебирают, промывают и заливают холодной водой на 3-4 часа. По истечению времени горох всыпают в горячий бульон и варят до размягчения. Затем добавляют картофель, пассерованные овощи, кусочки свинины и варят до готовности. Добавляем, соль, лавровый лист. Зелень.

Срок реализации не менее 2-х часов с момента приготовления.
Температура подачи не ниже 75 С.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр»

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Кочева И.М.