

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 23.01.2026


Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – Каша кукурузная с маслом.


Кукурузную крупу перебирают, промывают. Засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. При подаче поливают прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи не менее +65 градусов. Срок реализации 2 часа.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр».

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Кочева Л.А..