

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МАОУ СОШ № 86  
от 02.03.2026

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


Говядину очищают от грубой соединительной ткани, промывают проточной водой. Обработанную говядину нарезают кусочками (массой по 20-30 гр.). Морковь и лук обрабатывают согласно инструкции.

Обработанные морковь и лук нарезают соломкой и пассируют на сковороде с добавлением масла, за 5 минут до окончания добавляют томатную пасту. Нарезанное мясо пропускают в емкости с добавлением масла, добавляют пассированные овощи с добавлением томатной пасты и заливают водой в соотношении 1:2, тушат 10-15 минут добавляя соль. Рисовую крупу просеивают, перебирают и промывают сначала теплой, затем горячей водой. В тушеное мясо с овощами всыпают промытый рис, перемешивают. Варят до загустения, помешивая. Как только каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть.

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

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр».

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Ризванова А.А..

 / Новинская Л.А.