

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МАОУ СОШ № 86  
от 19.02.2026

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – жаркое по-домашнему из говядины.

Говядину зачищают от грубой соединительной ткани, промывают проточной водой. Подготовленное мясо нарезают по 2-4 куса на порцию весом 30-40 гр. Овощи обрабатывают согласно инструкции. Обработанные овощи: картофель, морковь и лук репчатый нарезают дольками или кубиками. Говядину укладывают в емкость и тушат в течении 15-20 минут.



Лук и морковь пассируют на сковороде с добавлением масла. Затем к тушеной говядине добавляют пассированные овощи и тушат до готовности. Томатное пюре пассируют на сковороде.

За 10 минут до окончания приготовления добавляют пассированное томатное пюре.

За 5-10 минут до окончания тушения добавляют соль. Отпускают вместе с бульеном. Т подачи +65 С. 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..