

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 19.03.2026

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – наггетсы куриные.


Куриное филе зачищают от пленки, промывают холодной проточной водой. Обработанное куриное филе нарезают на кусочки и измельчают на мясорубке. Измельченное мясо соединяют с предварительно замоченным в воде хлебом, добавляют соль, растопленное сливочное масло. Катлетную массу разделяют на шарики (по 3-4 штуки на порцию) и формируют овально – приплюснутой формы с заостренным концом в виде котлет, панируют в сухарях. Выкладывают на смазанные маслом гастроремкости, ставят в разогретый пароконвектомат режим (Пар+ конвекция) Т приготовления 170-180С, Время приготовления 20-25 минут.


Помещают в пароконвектомат в режиме «конвекция+пар», при температуре 180 градусов на 15-18 минут, доводят до готовности.

Температура подачи: +65 градусов. Срок реализации 2 часа.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Школяр».

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Ризванова А.А..