

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МБОУ СОШ № 86  
от 8.09.2023


Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления(блюда)- наггетсы из филе курицы.

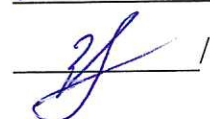
Филе ,зачищенное от плёнок и сухожилий нарезают кубиками,солят,смачивают в яйце,панируют в сухарях. Готовое филе укладывают на смазанную маслом гаштросемкость тонким слоем,посыпают сыром.При использовании пароконвектомата используют режим конвекция-пар т 180 20-25 минут.

Готовые наггетсы выдаются по 2-3 штуки.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ООО «Комбинат питания «Школьно-базовый».

Члены Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Землянскова Е.А.