

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МБОУ СОШ № 86  
от 2.10.2023

Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – гуляш из филе индейки.

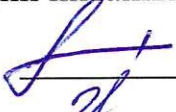

Мясо нарезают кубиками по 20-30 гр. Обжаривают, укладывают в посуду, заливают бульоном, добавляют томат-пасту и тушат почти до готовности. Бульон сливают, готовят на нем соус с добавлением пассированного лука, соль.

Соусом заливают мясо и тушат ещё 10-15 минут.

Температура подачи: 65 градусов.

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

Члены Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86:

 /Новинская Л.А.  
 / Землянскова Е.А.