

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МБОУ СОШ № 86  
от 14.09.2023

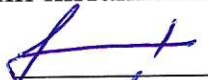

Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления борща с капустой и картофелем со сметаной.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, нарезанные соломкой, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль и сахар.

Борщ отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

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

Члены Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86:

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