

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МБОУ СОШ № 86
от 16.10.2023

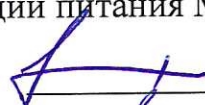

Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – Каша молочная пшенная.

Пшеничную крупу сначала варят 20-30 минут в кипящей воде, после чего воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Температура подачи не менее 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.