

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МБОУ СОШ № 86
от 20.09.2023

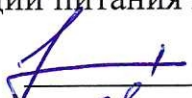

Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления – запеканка пекантная из филе курицы.

Мякоть кур пропускают через мясорубку, соединяют с припущенной морковью и снова пропускают через мясорубку, добавляют молоко, массу перемешивают, вводят яйца и взбивают. Массу выкладывают на смазанный маслом протевень. Поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240. В течении 25-30 минут.

Запеканку нарезают на порции по 1 куску.

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

Члены Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86:

 /Новинская Л.А.
 / Землянскова Е.А.