

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МБОУ СОШ № 86  
от 9.11.2023

Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – Голубцы любительские.

Капусту отварить, охладить, пропустить через мясорубку вместе с пассерованным луком. Говядину пропустить через мясорубку, добавляют отваренный рис, измельченную капусту, соль, все тщательно перемешивают.


Изделие выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу до полуготовности, заливают соусом сметанным с томатом и доводят до готовности.


В пароконвектомате голубцы обжаривают в режиме «конвекция» при T 150-170 гр. 5-10 минут.

Температура подачи не менее 65гр.

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

Члены Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Землянскова Е.А.