

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МБОУ СОШ № 86  
от 14.11.2023


Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления(блюда) - Кура отварная.

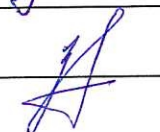
Приготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг), доводят до кипения, варят. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, по готовности. Достают из бульона, охлаждают, нарубают на порции. Заливают бульоном, ставят в жарочный шкаф., запекают 5-10 минут.

Температура подачи не менее 75гр.

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

Члены Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Землянскова Е.А.