

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МБОУ СОШ № 86
от 02.02.2024

Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – зразы рубленые с капустой

Катлетное мясо нарезают на кучки, пропускают через мясорубку, соединяют с хлебом, предварительно замоченном в молоке, добавляют соль и перемешивают. Затем вторично пропускают через мясорубку. Для фарша обработанную капусту нарезают соломкой и пропускают в воде с добавлением сливочного масла. В катлетную массу добавляют припущенную капусту. Массу формируют, панируют, придают овально приплюснутую форму укладывают на смазанные маслом гастроемкости и доводят до готовности в жарочном шкафу. При использовании пароконвектомата режим «Конвекция+пар», температура 170С.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ИП Розенбах Е.О.

Члены Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.
 / Землянскова Е.А.