

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МБОУ СОШ № 86  
от 17.01.2024



Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – суп картофельный с бобовыми..

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, разваривают, добавляют картофель, слегка пассерованные и припущенные морковь и лук варят до готовности.

Срок реализации не менее 2-х часов с момента приготовления.  
Температура подачи не ниже 75 С.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ИП Розенбах Е.О.

Члены Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.  
 / Землянскова Е.А.