

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МБОУ СОШ № 86  
от 04.04.2024

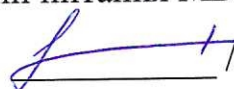
Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления борща с капустой со сметаной.


Овощи хорошо промывают и очищают. Свеклу нарезают соломкой, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества воды.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль и сахар. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. За 5-10 минут.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ИП Розенбах Е.О.

Члены Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Землянскова Е.А.