

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 09.10.2024

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – Запеканка из творога с рисом.

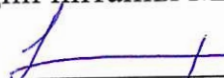
В протертый творог добавляют манную муку, перебранный промытый рис, желтки яиц, растертый с сахаром, соль, перемешивают и взбивают.


Полученную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При 180-200 Г. До образования золотистой корочки.

При отпуске поливают сливочным маслом доведенным до кипячения.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ИП Розенбах Е.О.

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Ризванова А.А.