

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 11.09.2024


Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – Азу по -татарски.

Мясо нарезанное брусочками по 10-15 гр.обжаривают,заливают горячей водой, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат почти до готовности в открытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульене приготавливают соус.,в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль.Полученным соусом заливают мясо, добавляют жаренный картофель и тушат 15-20 минут.

Срок реализации 2 часа. Т не ниже 65.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ИП Розенбах Е.О.

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Ризванова А.А.