

Акт  
контроля первичной и кулинарной обработки продукции  
в столовой МАОУ СОШ № 86  
от 14.11.2024

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

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии с санитарными правилами. Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при перемешивании. 3-4 мин. Затем заливают соусом, сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом.


Вкус, запах: свойственно запеченным изделиям из птицы с ароматом моркови

Консистенция – печени - мягкая, соуса- -однородная,слегка вязкая

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ИП «Розенбах Е.О.».

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Ризванова А.А..