

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 23.09.2024

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – суп из овощей со сметаной.


Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) происходит в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.


Мелко нашинкованную морковь, лук, пассеруют на подсолнечном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокачанную капусту, нарезанный дольками картофель. За 10-15 мин. до окончания варки варки супа добавляют, овощи, горошек, соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения.

Срок реализации не более 2 часов. Т подачи 75 г.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ИП Розенбах Е.О.

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Ризванова А.А.