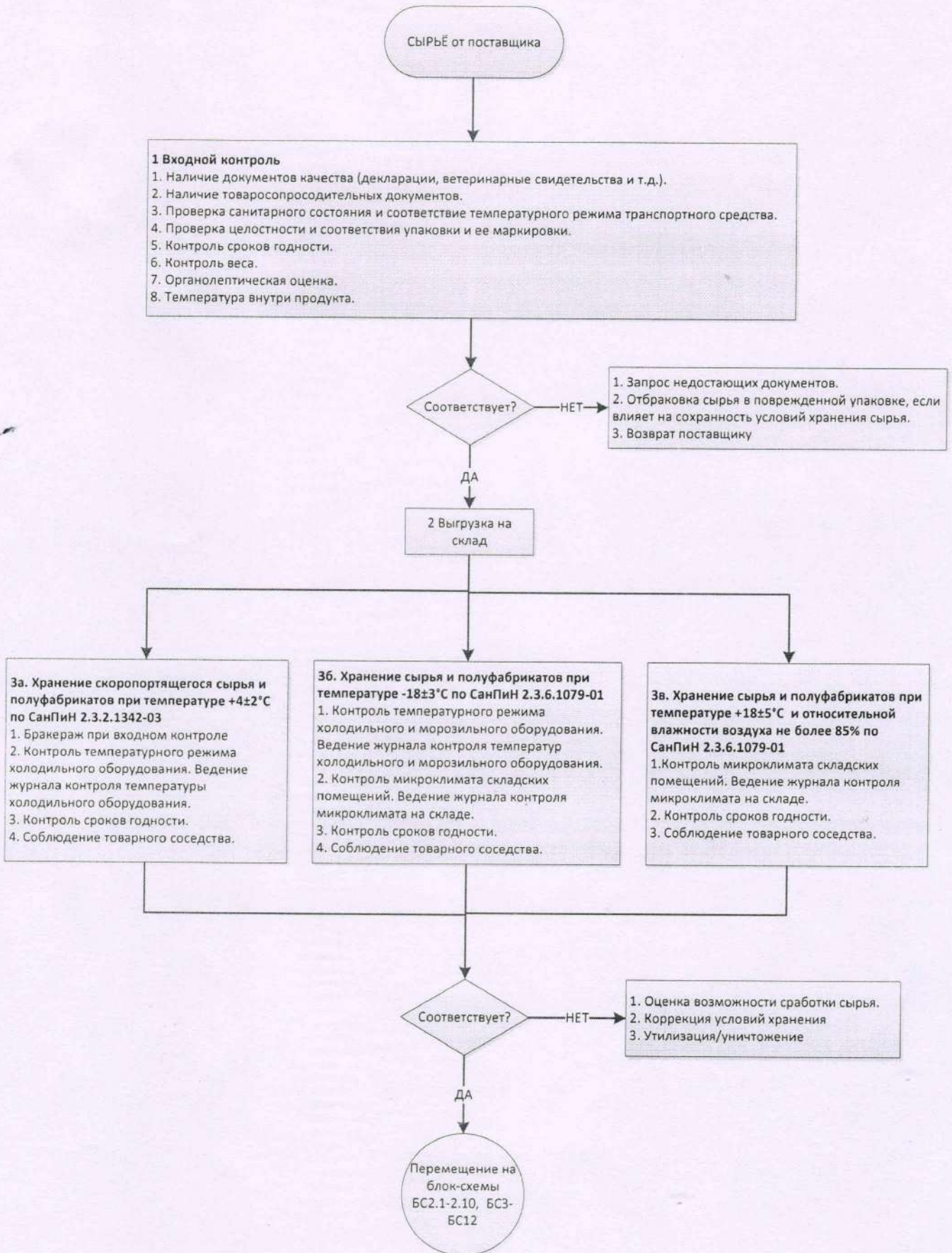
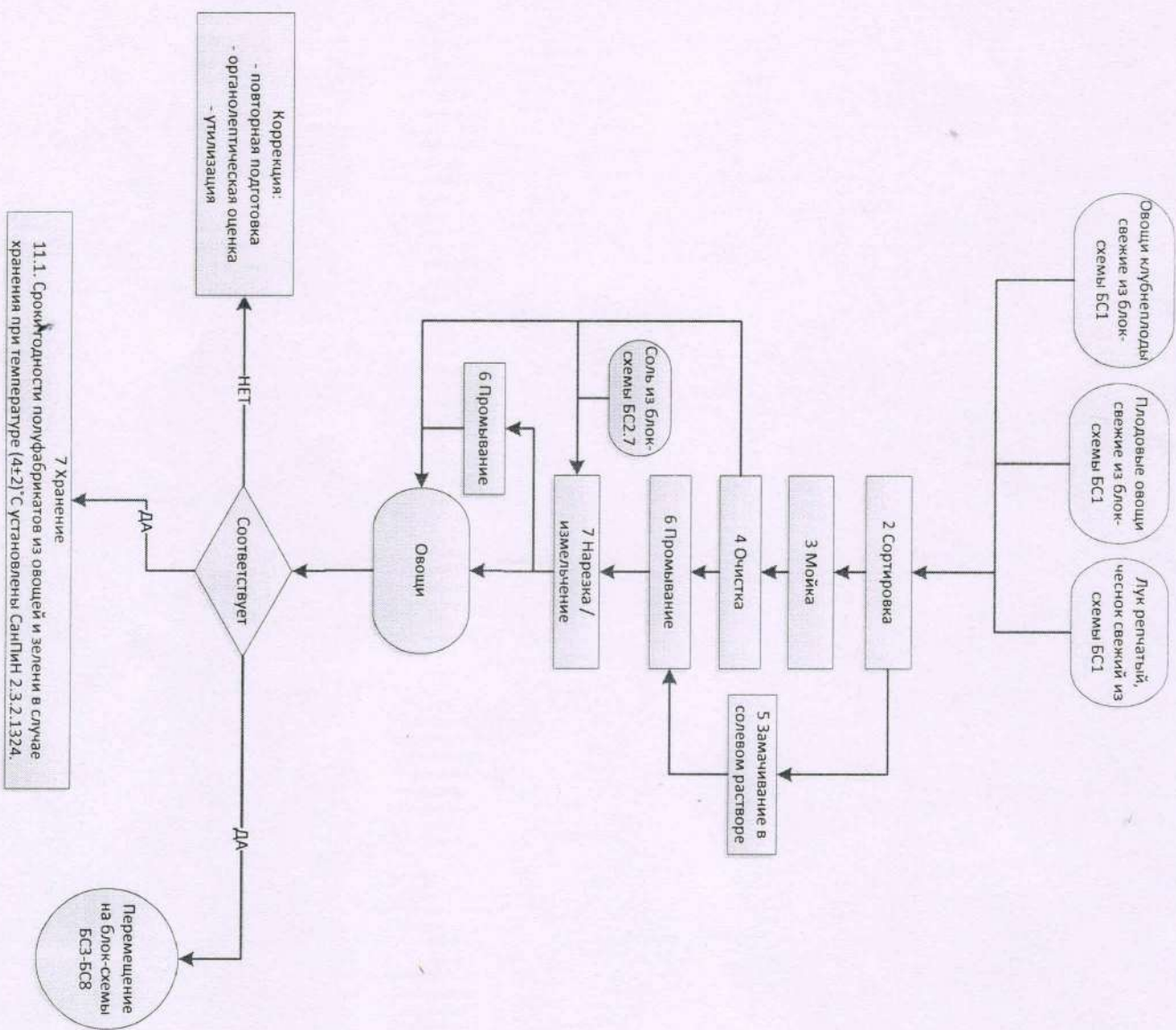


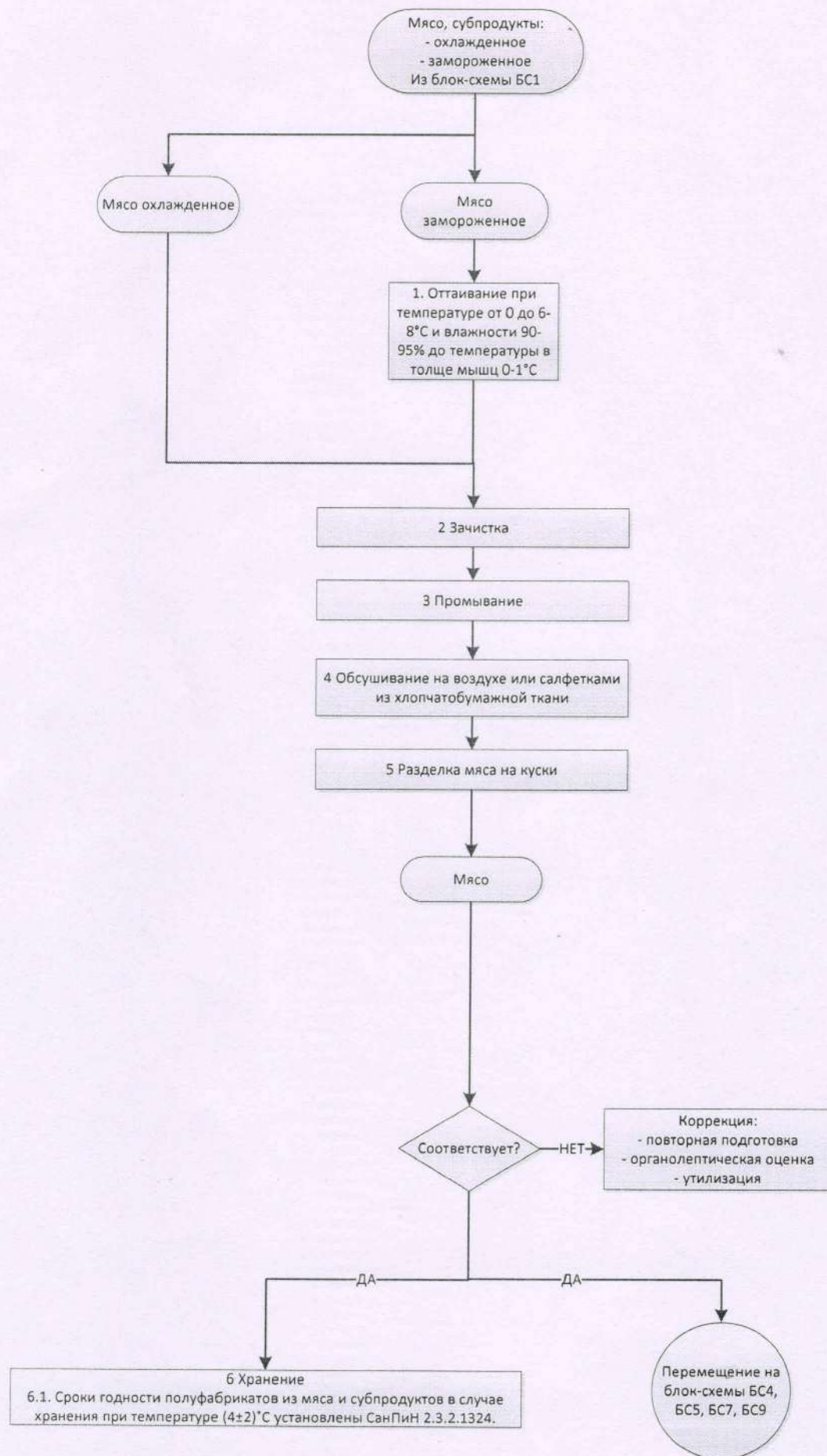
Блок-схема БС 1 Приемка, хранение и перемещение сырья на производство



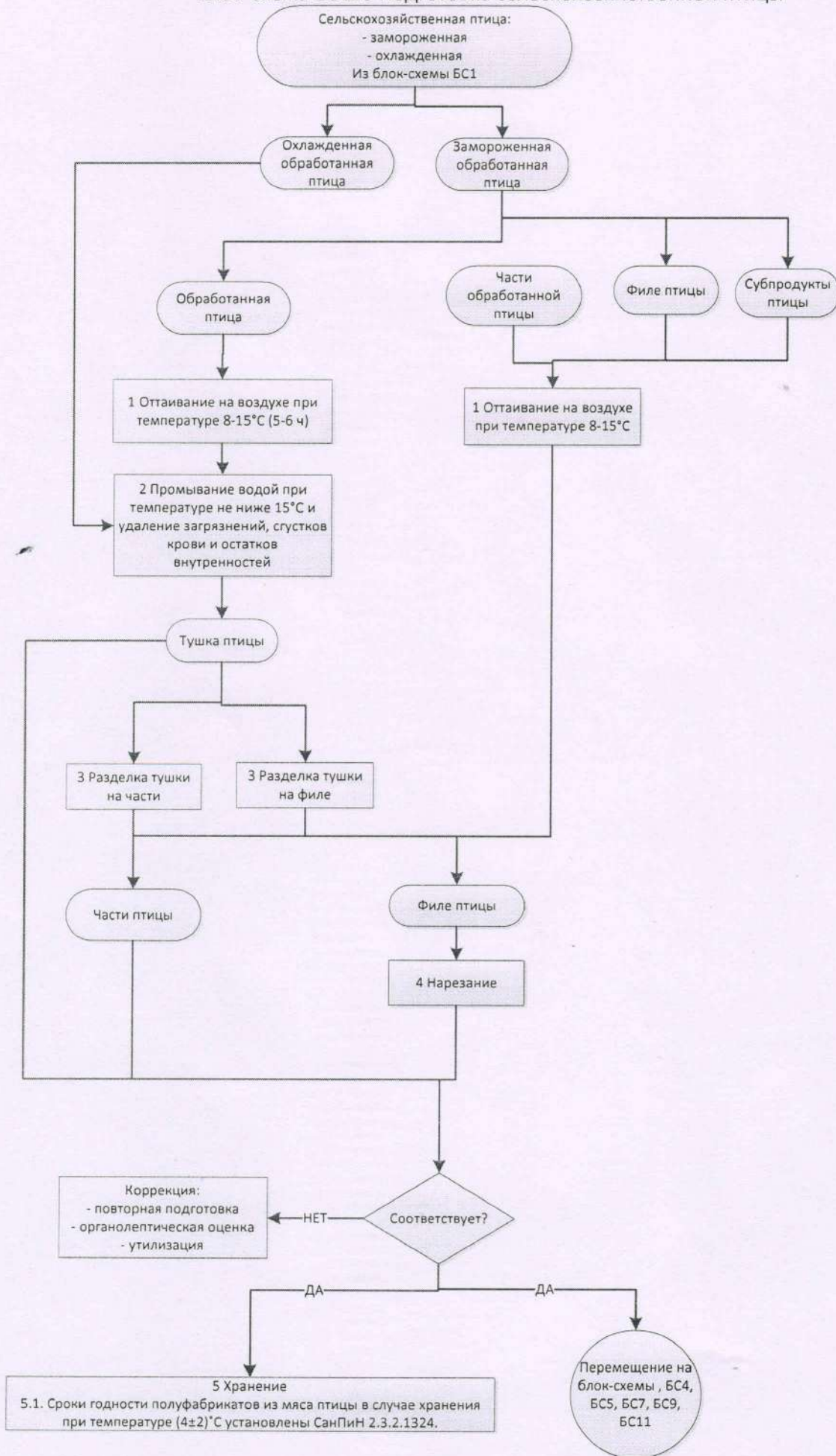
Блок-схема БС 2.1 Подготовка овощей



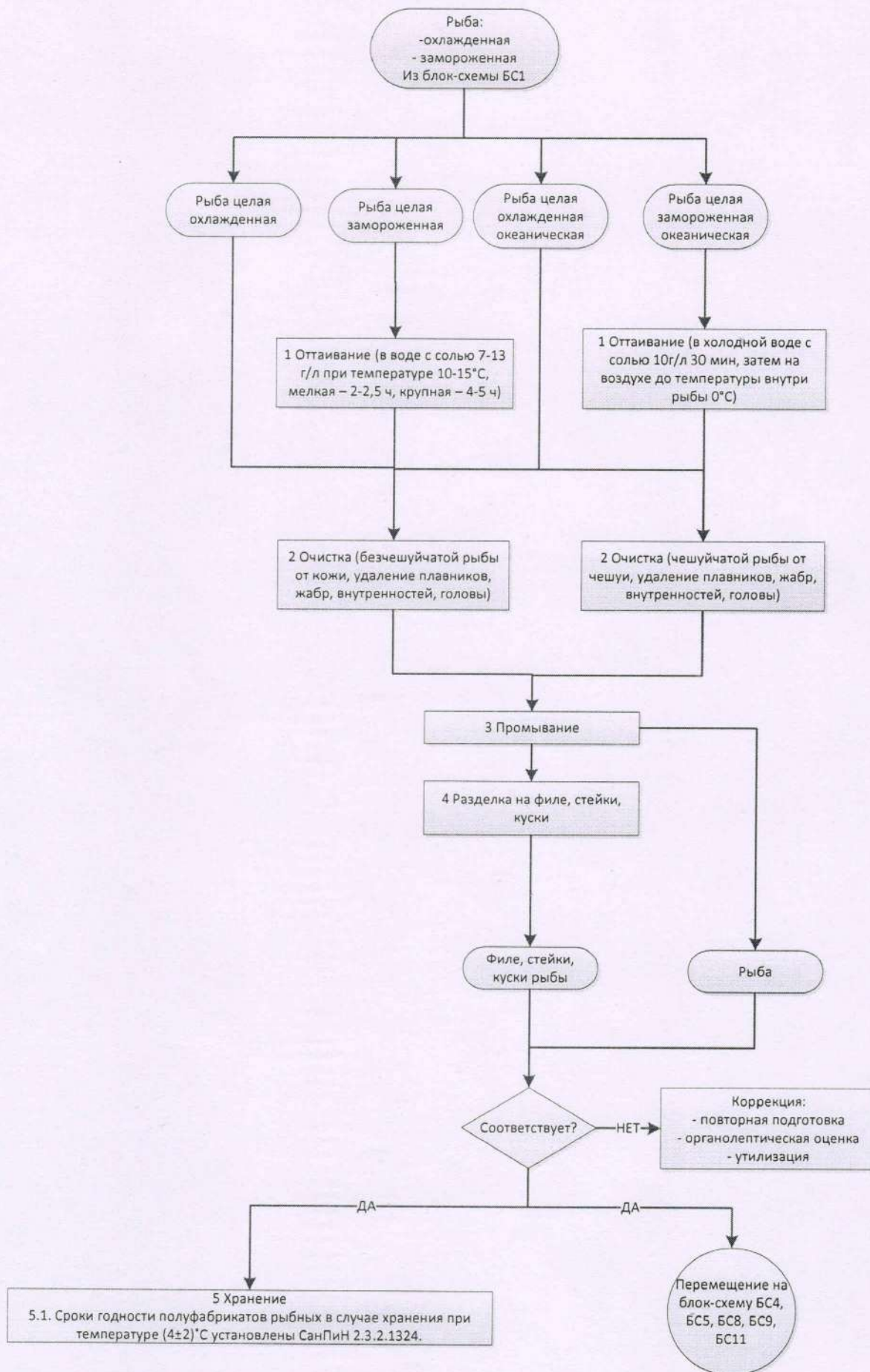
Блок-схема БС 2.2 Подготовка мяса, мясных продуктов



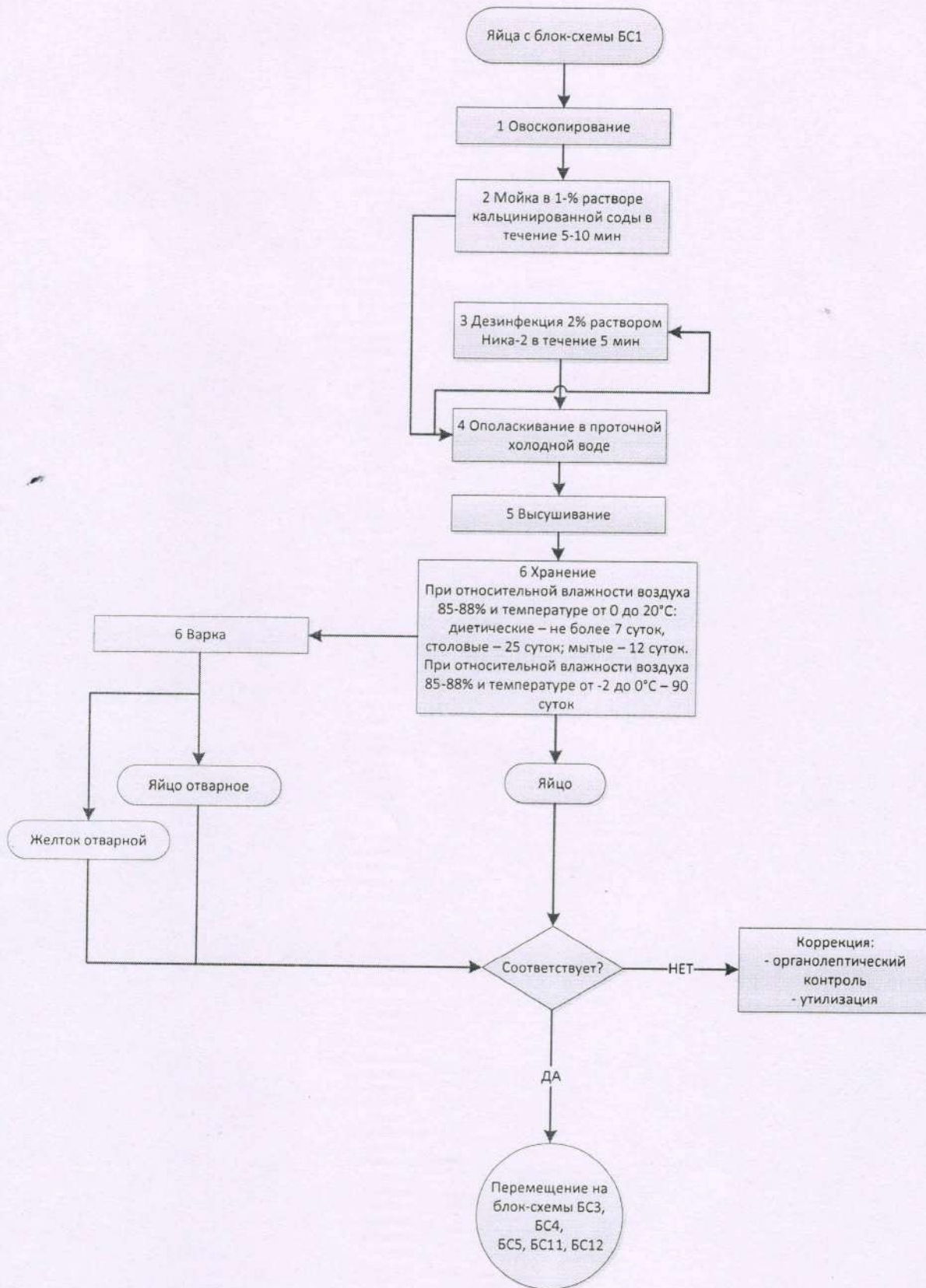
Блок-схема БС 2.3 Подготовка сельскохозяйственной птицы



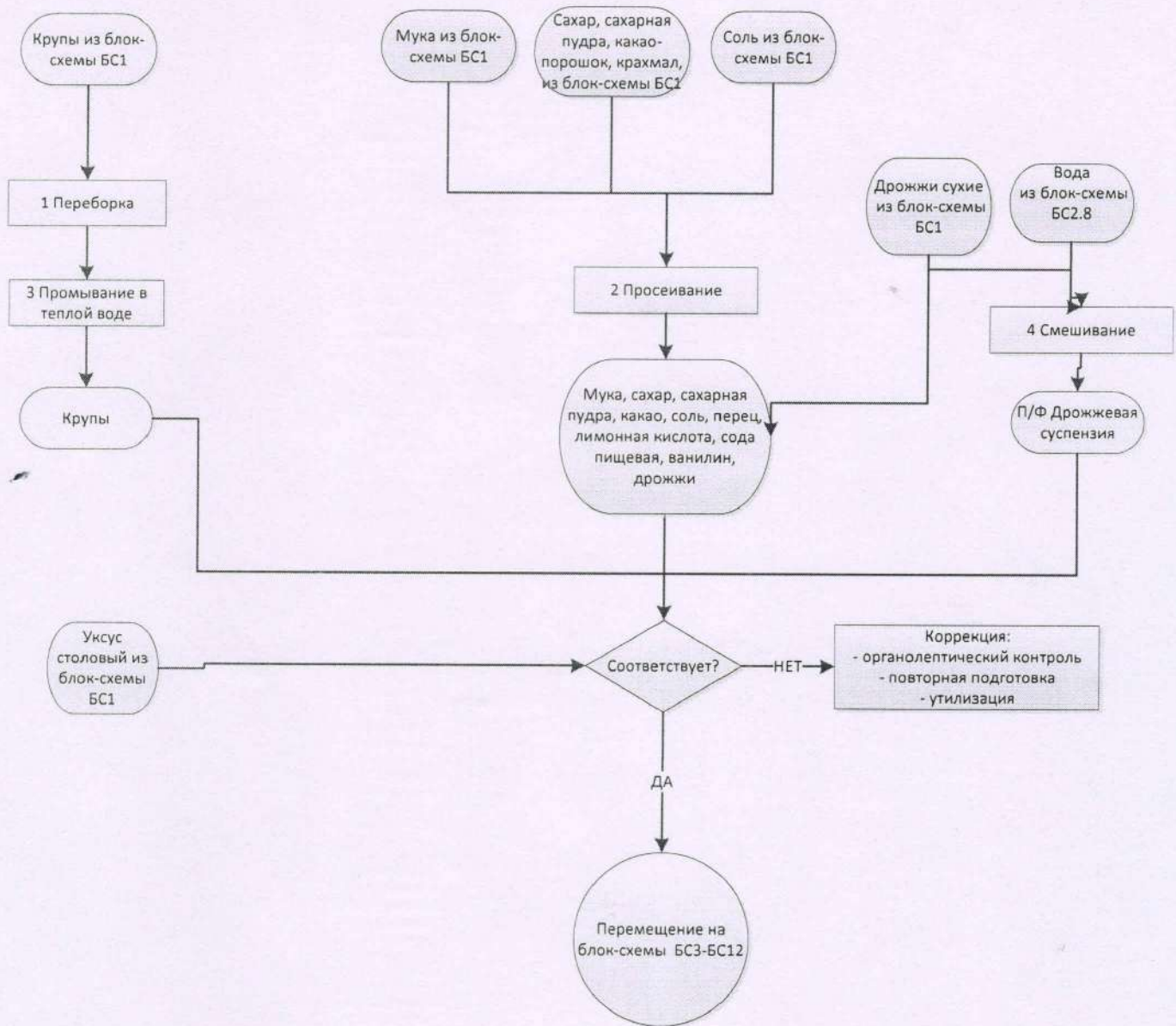
Блок-схема БС 2.4 Подготовка рыбы



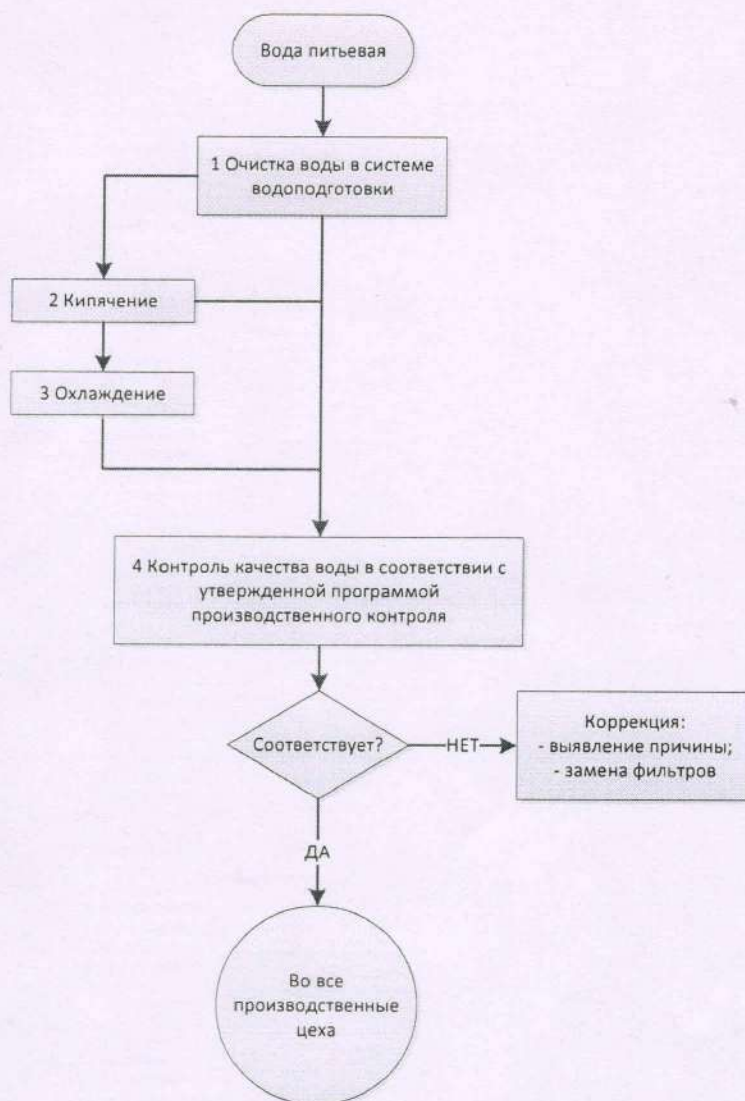
Блок-схема БС 2.5 Подготовка яиц



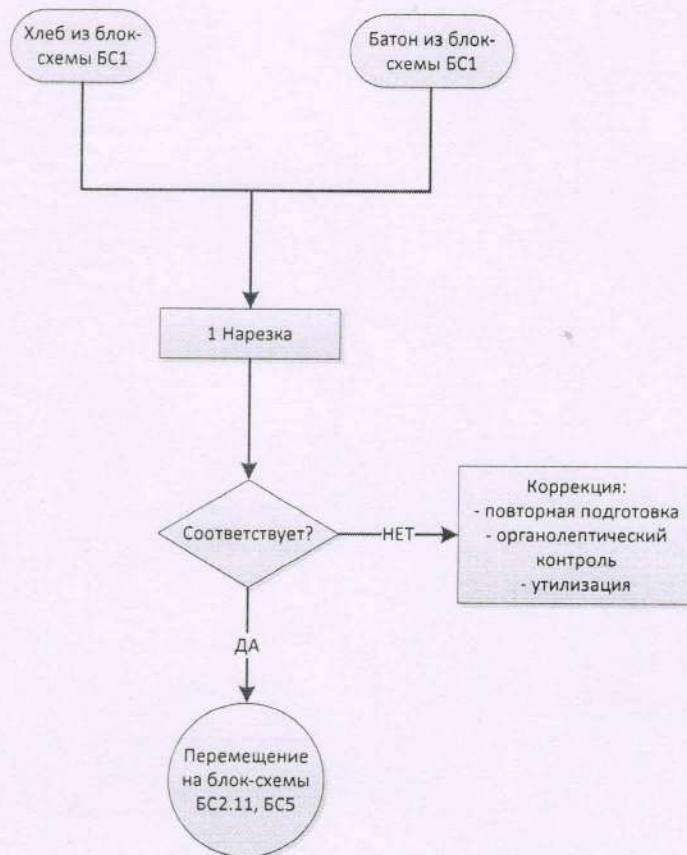
Блок-схема БС 2.7 Подготовка сухих и сыпучих продуктов



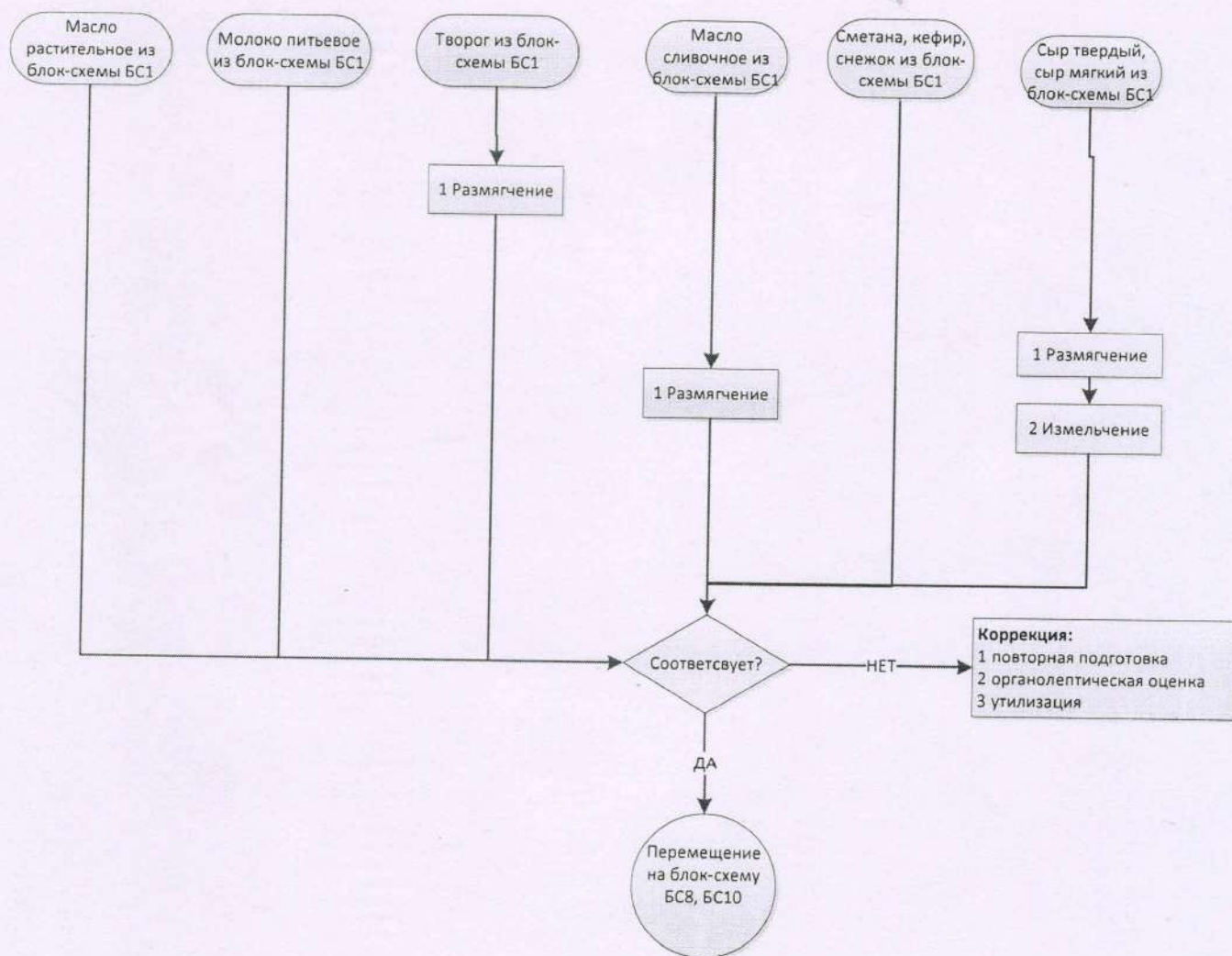
Блок-схема БС 2.8 Подготовка воды питьевой



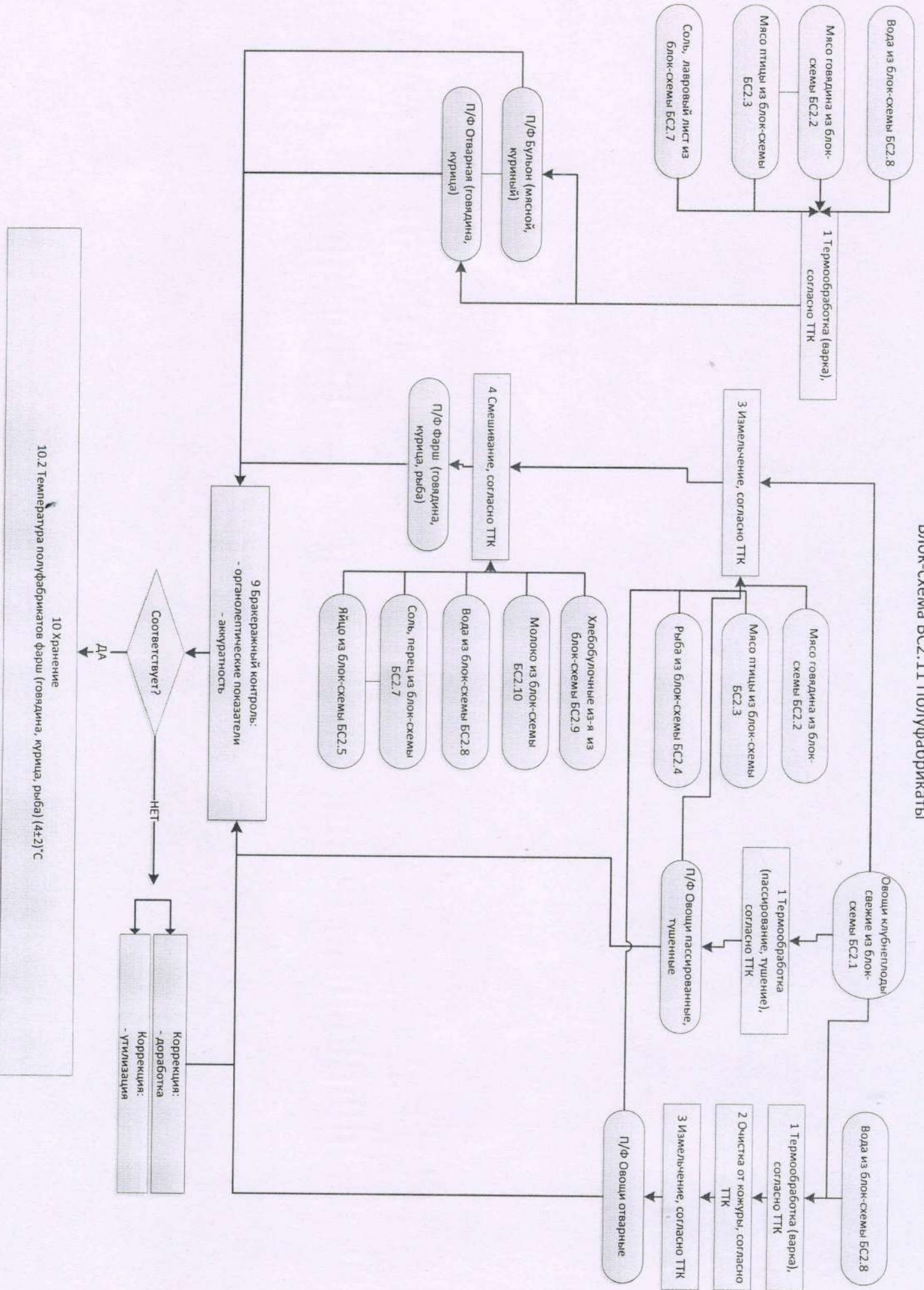
Блок-схема БС2.9 Подготовка хлеба, хлебобулочных изделий



Блок-схема БС2.10 Подготовка молочных, кисло-молочных продуктов, начинок к производству

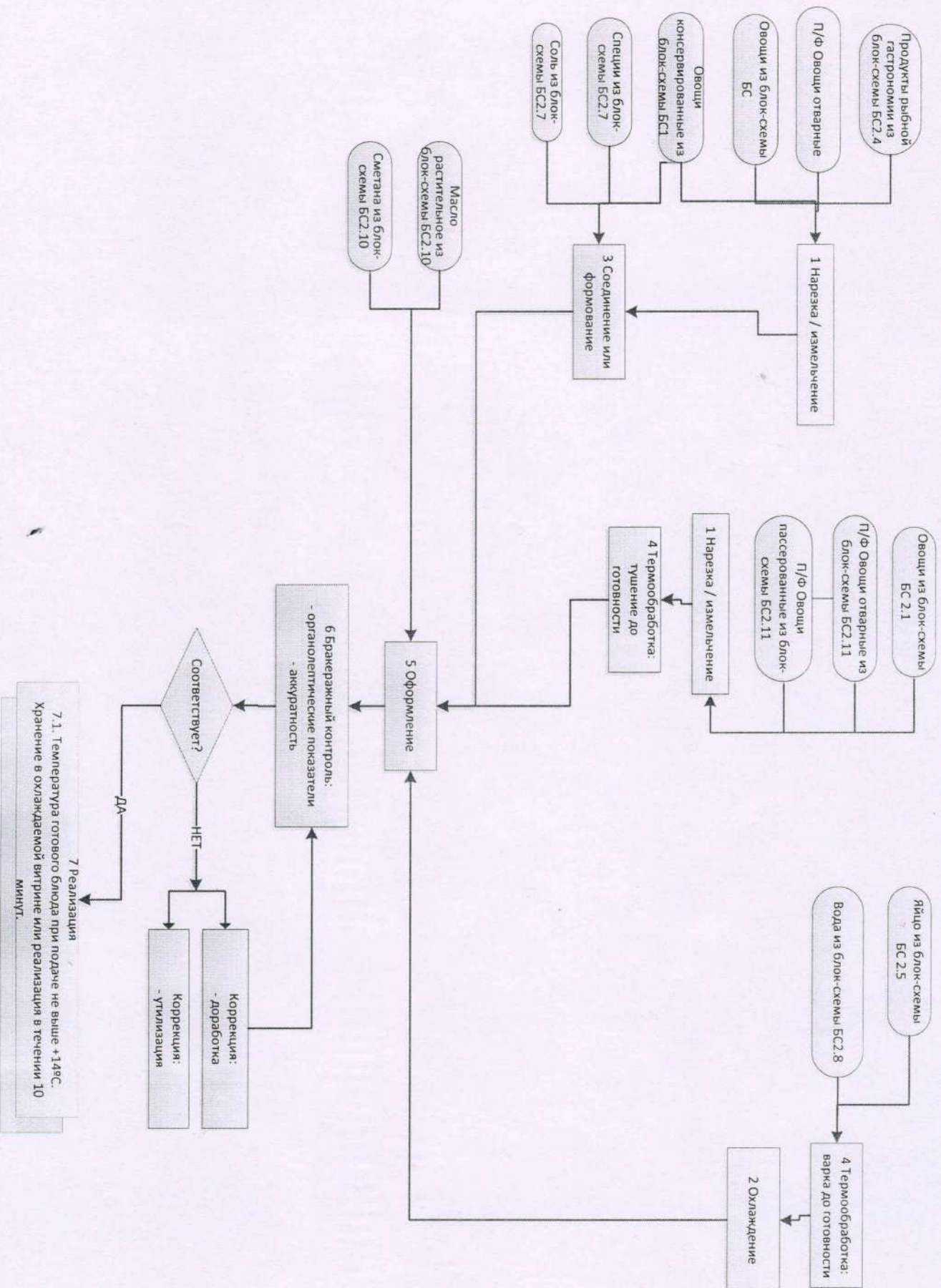


Блок-схема БС2.11 Полуфабрикаты

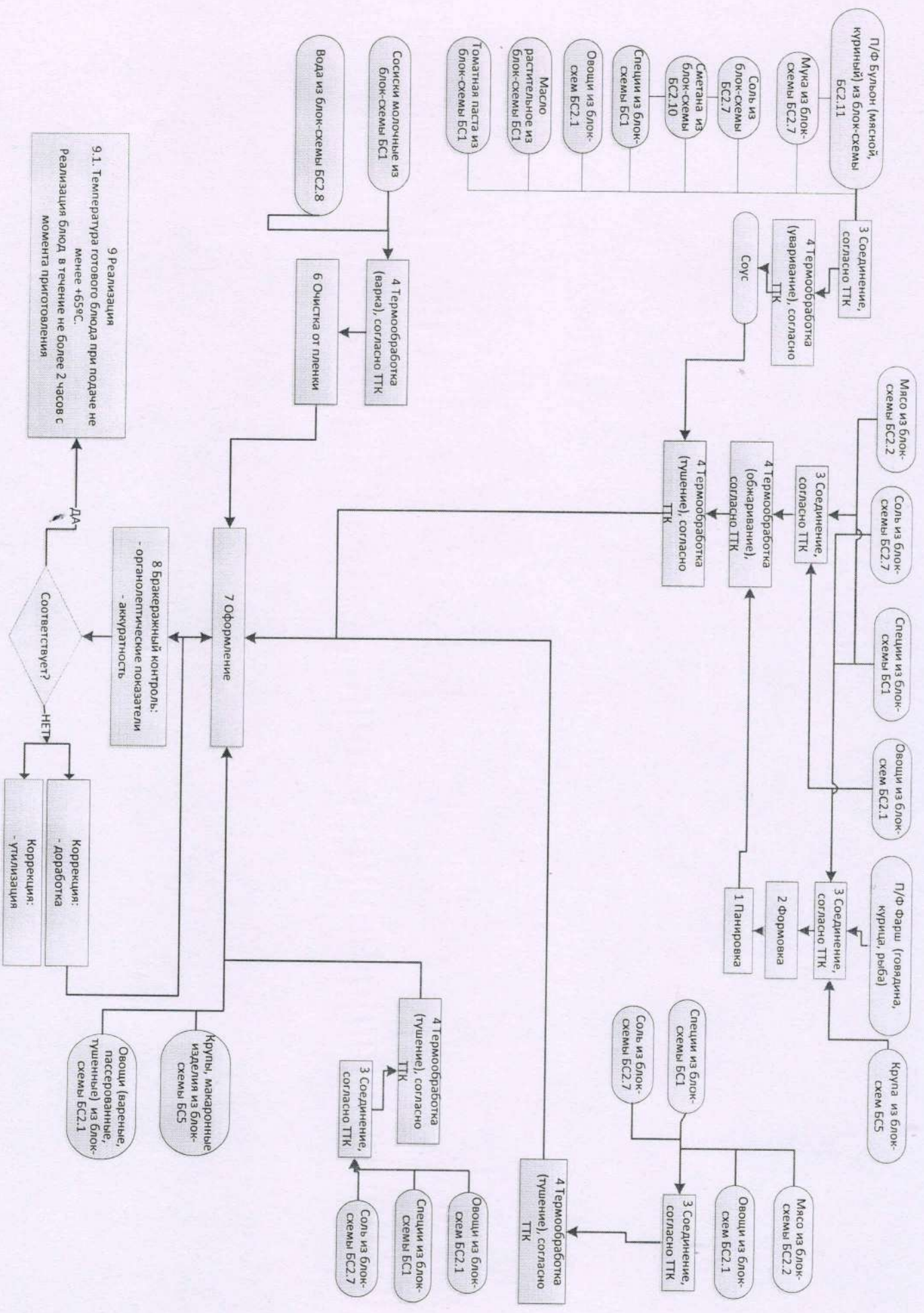


10.2 Температура полуфабрикатов фарш (говядина, курица, рыба) (4±2)°С

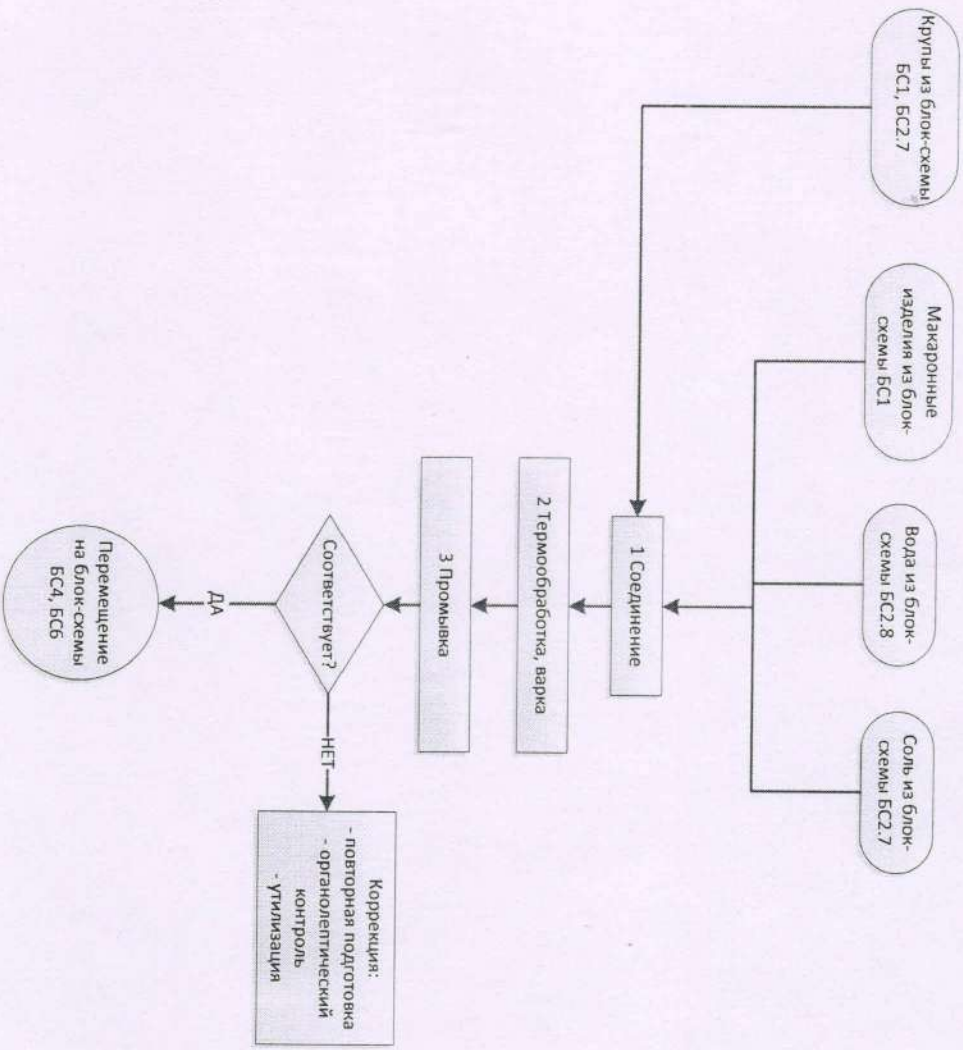
Блок-схема БСЗ Салаты, холодные закуски



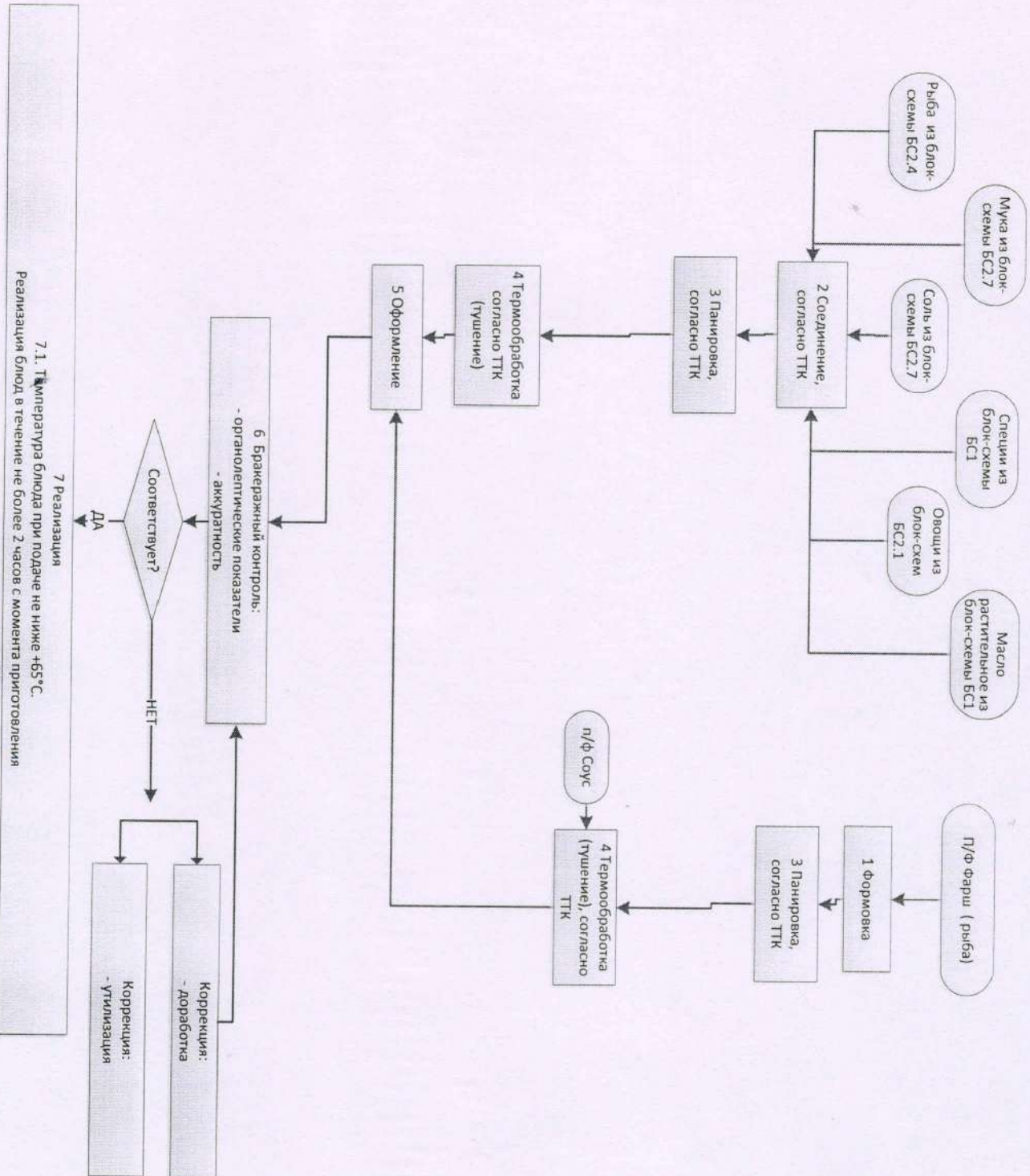
Блок-схема БС4 Блюда из мяса, мясных продуктов и птицы



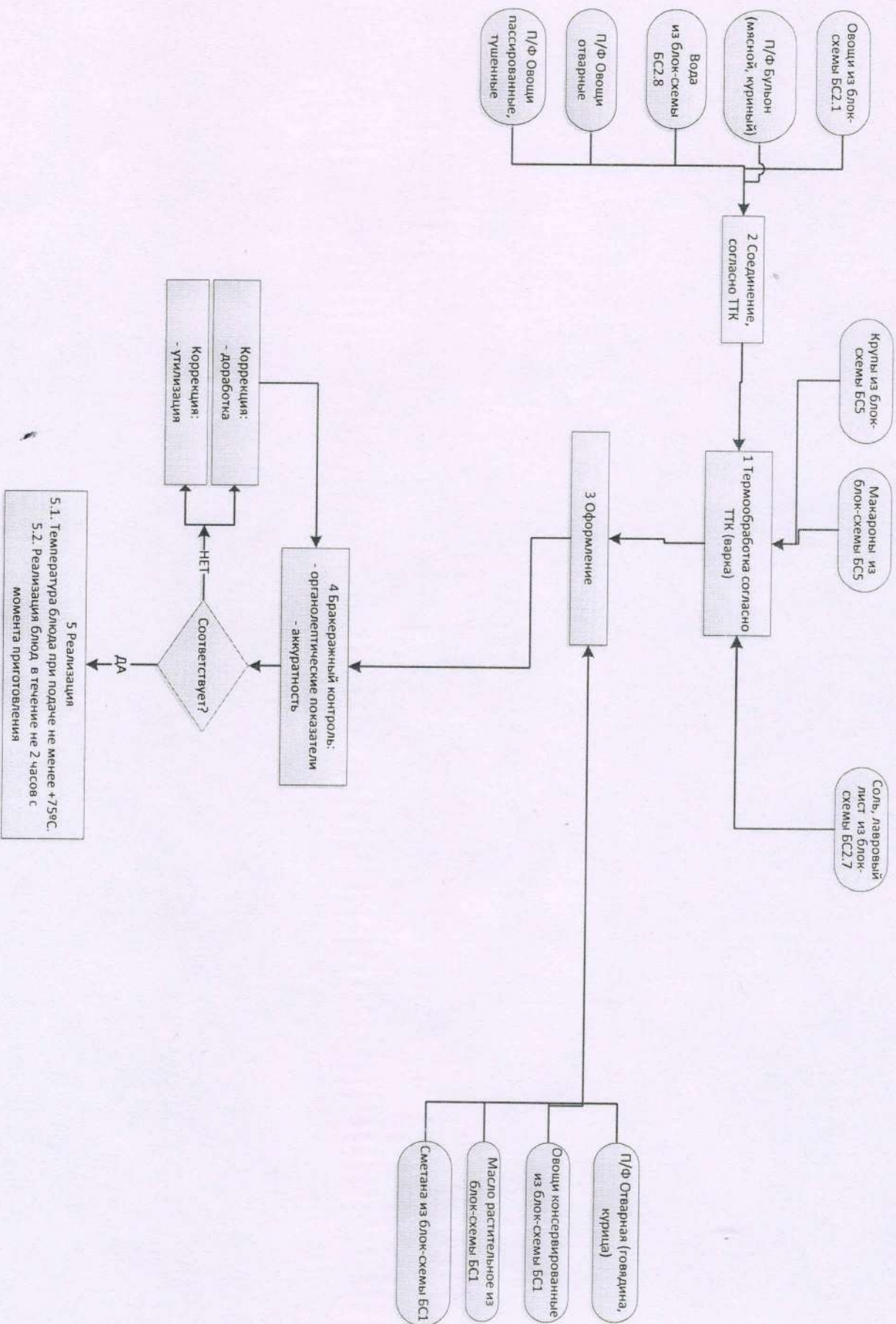
Блок-схема БС5 Макароны изделия, Крупы



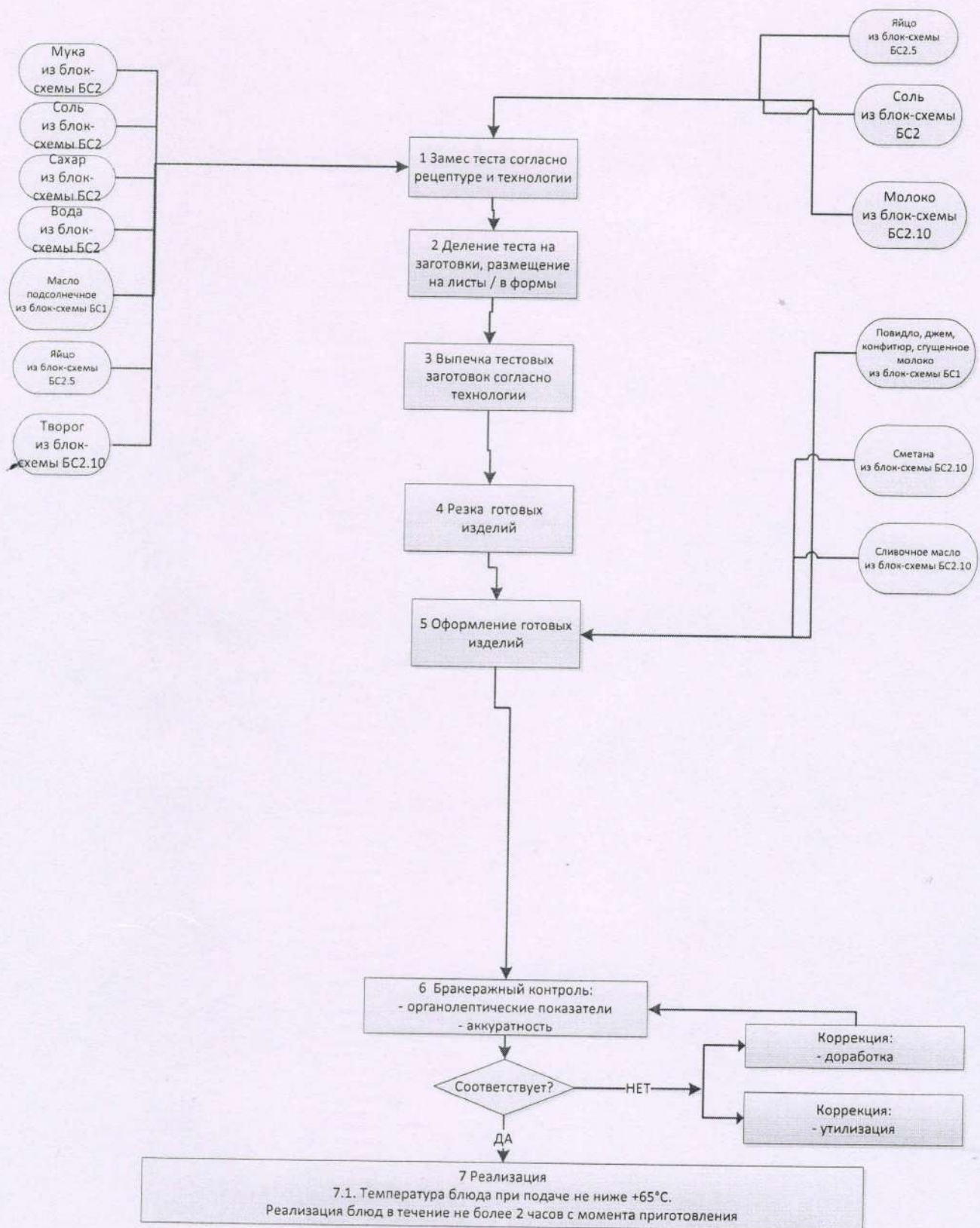
Блок-схема БС6 Рыба



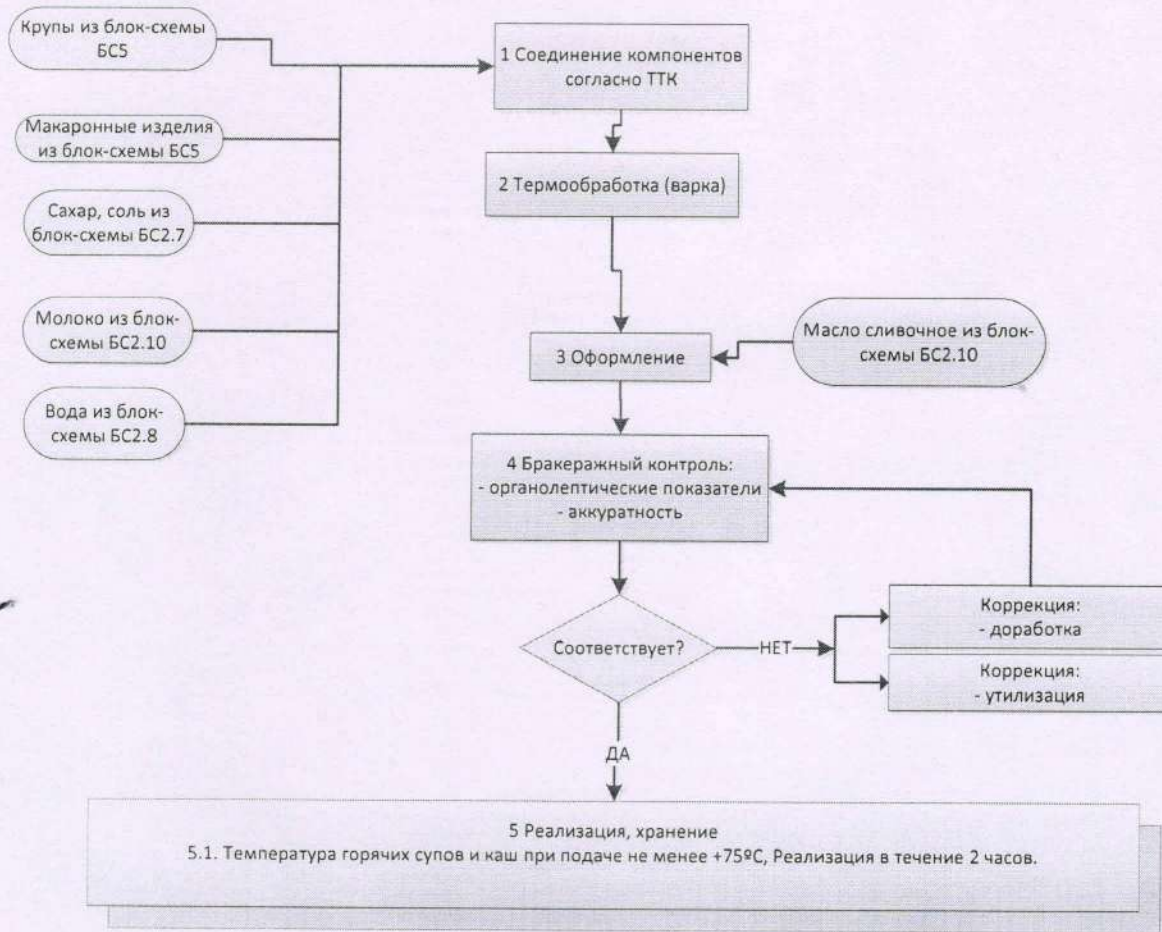
Блок-схема БС7 супы



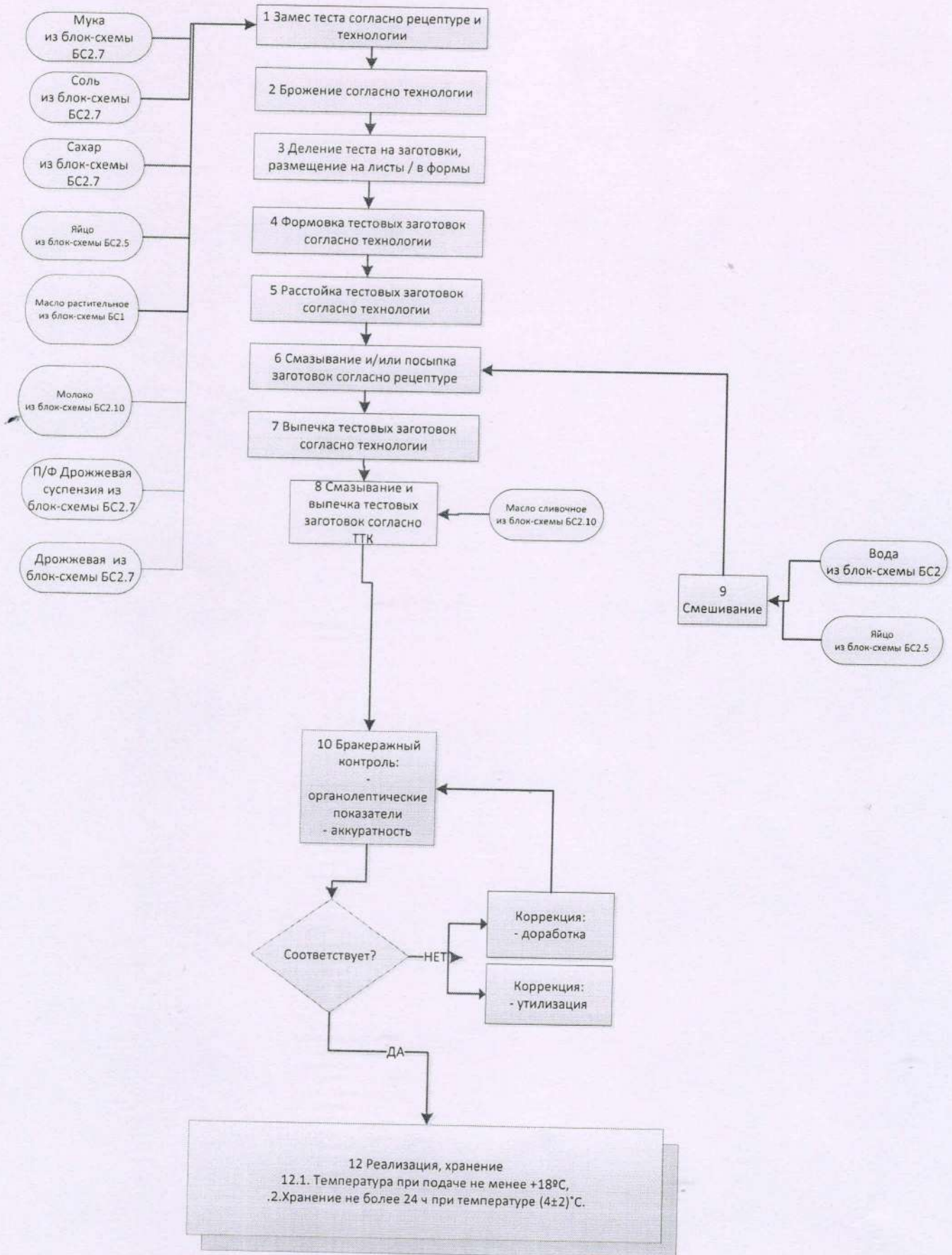
Блок-схема БС8 Приготовление блинов, оладьей, сырники, запеканки и пудинги творожные, омлетов



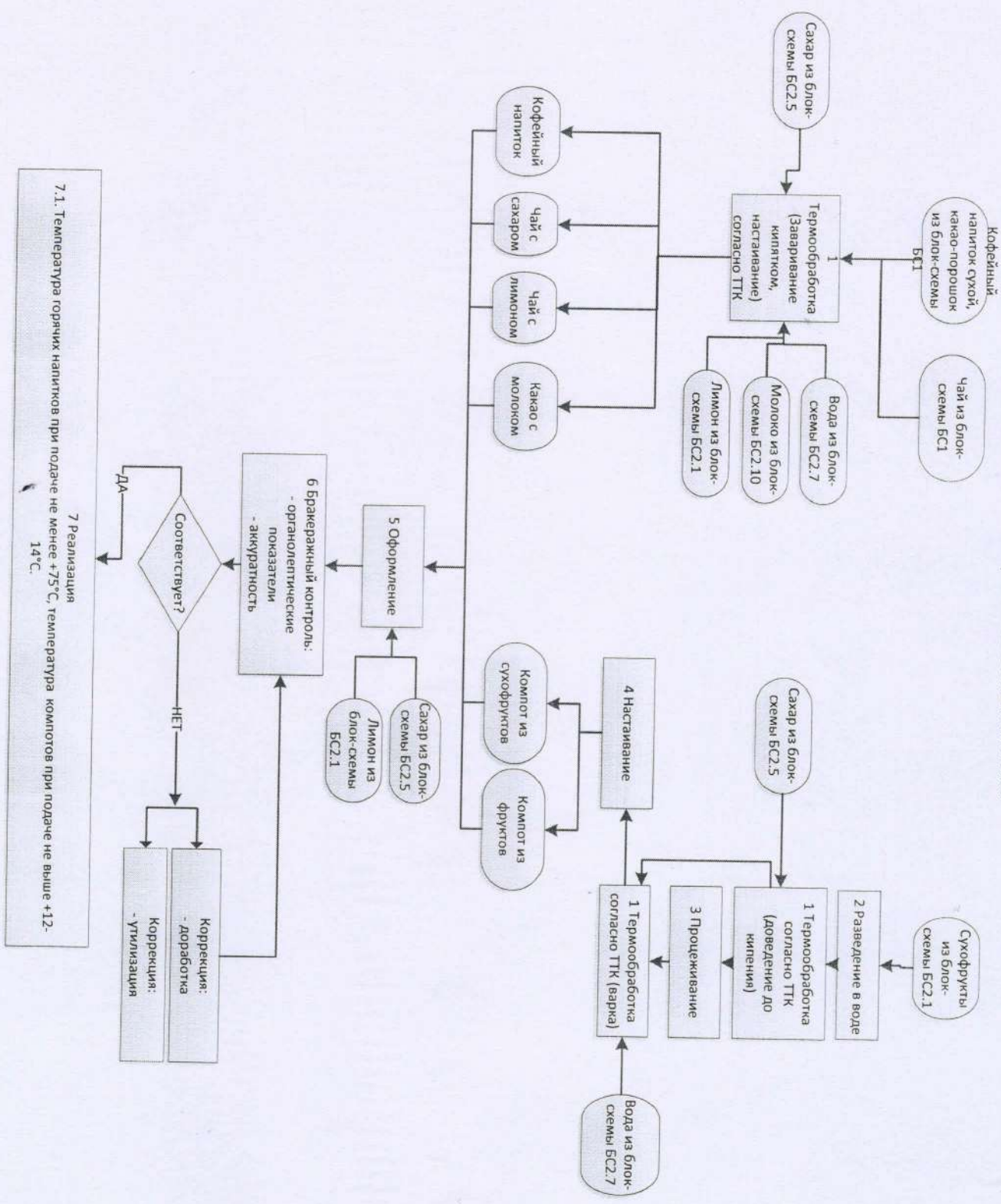
Блок-схема БС9 Молочные каши, супы



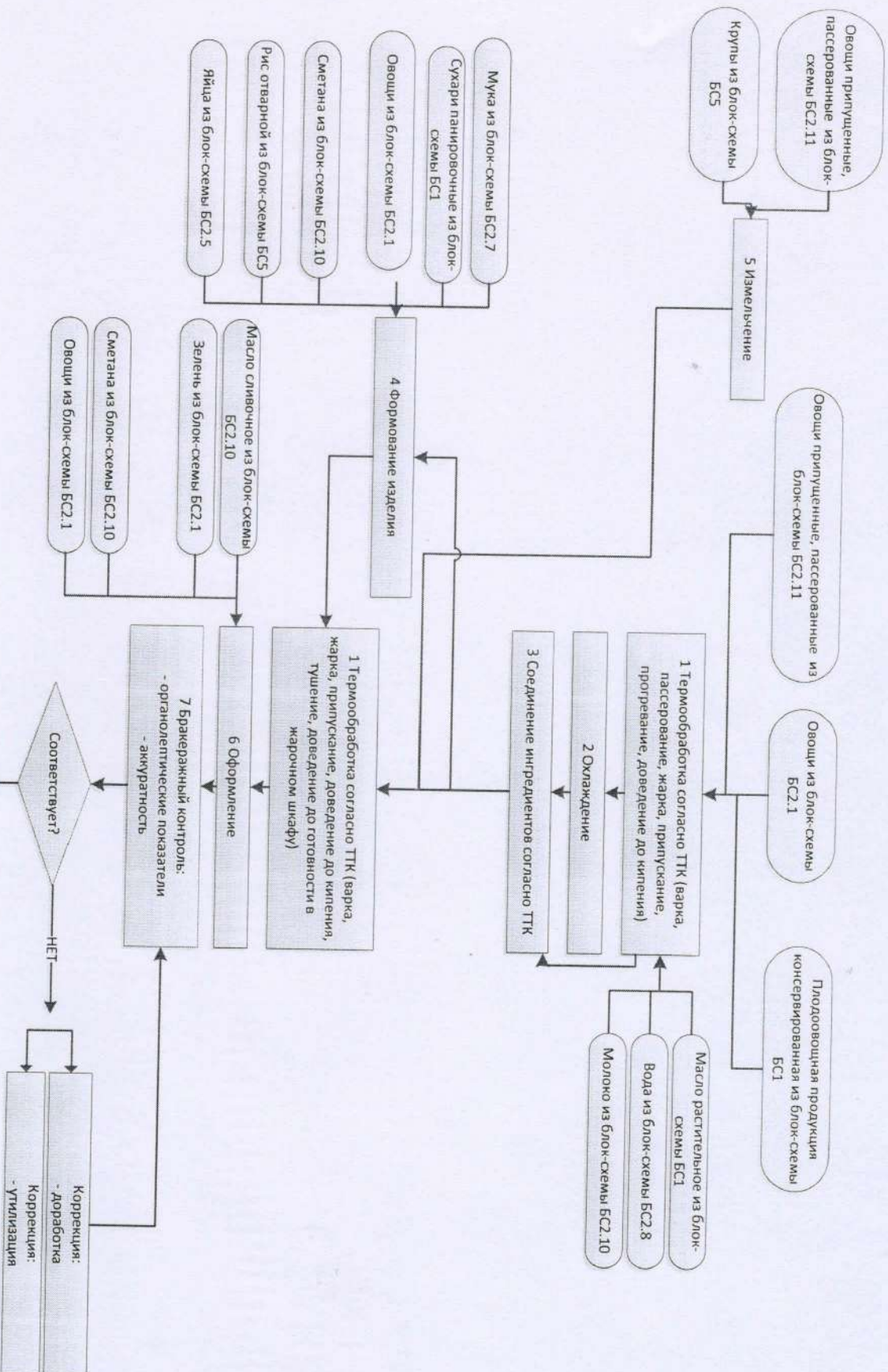
Блок-схема БС10 Приготовление булочек



Блок-схема БС11 Приготовление напитков



Блок-схема БС12 Гарниры



8.1. Готовые блюда могут находиться на мармите или плите не более 2 ч с момента изготовления при постоянной температуре не менее +65°С. Подавать блюдо при температуре не ниже +65°С.