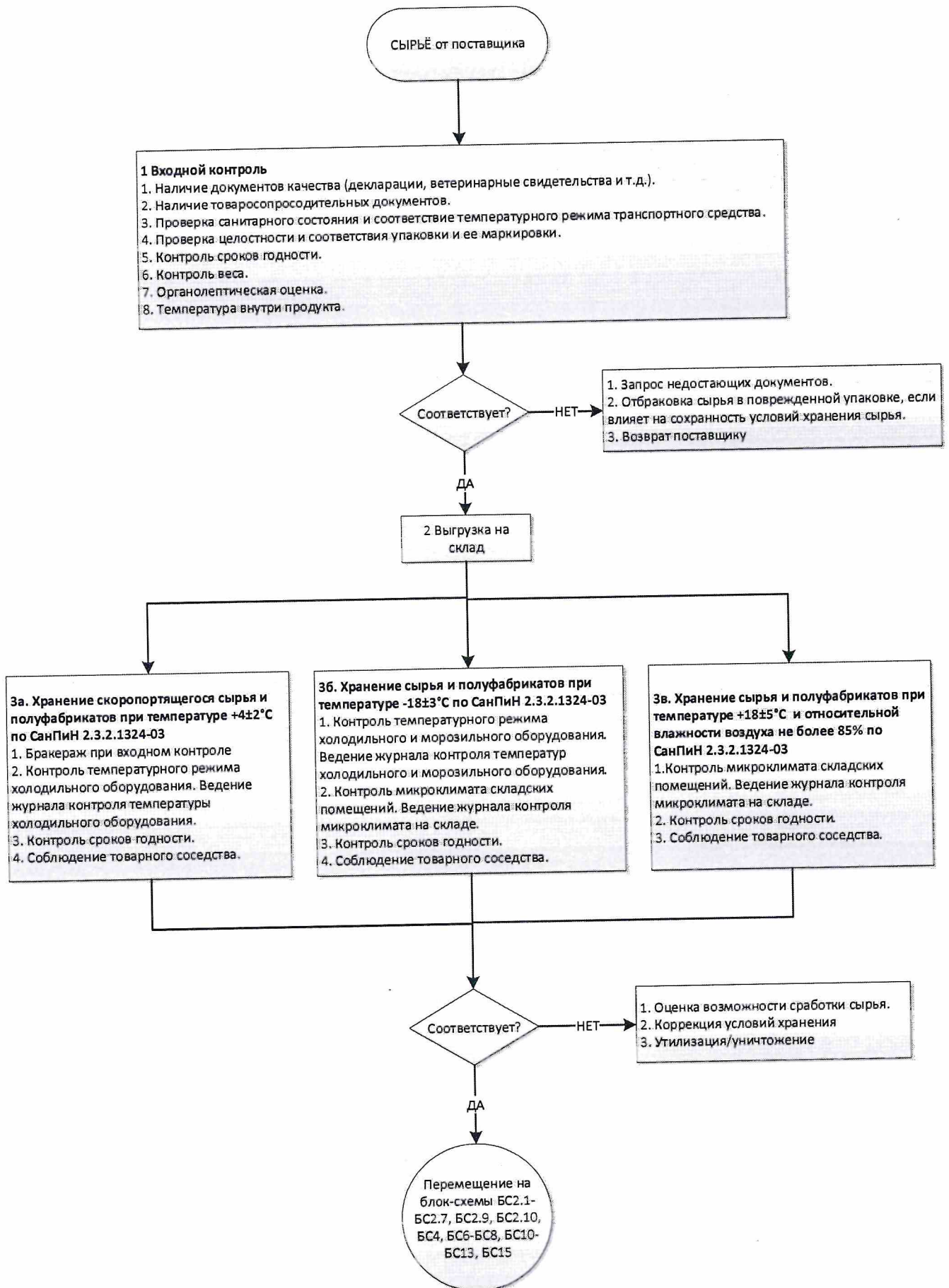
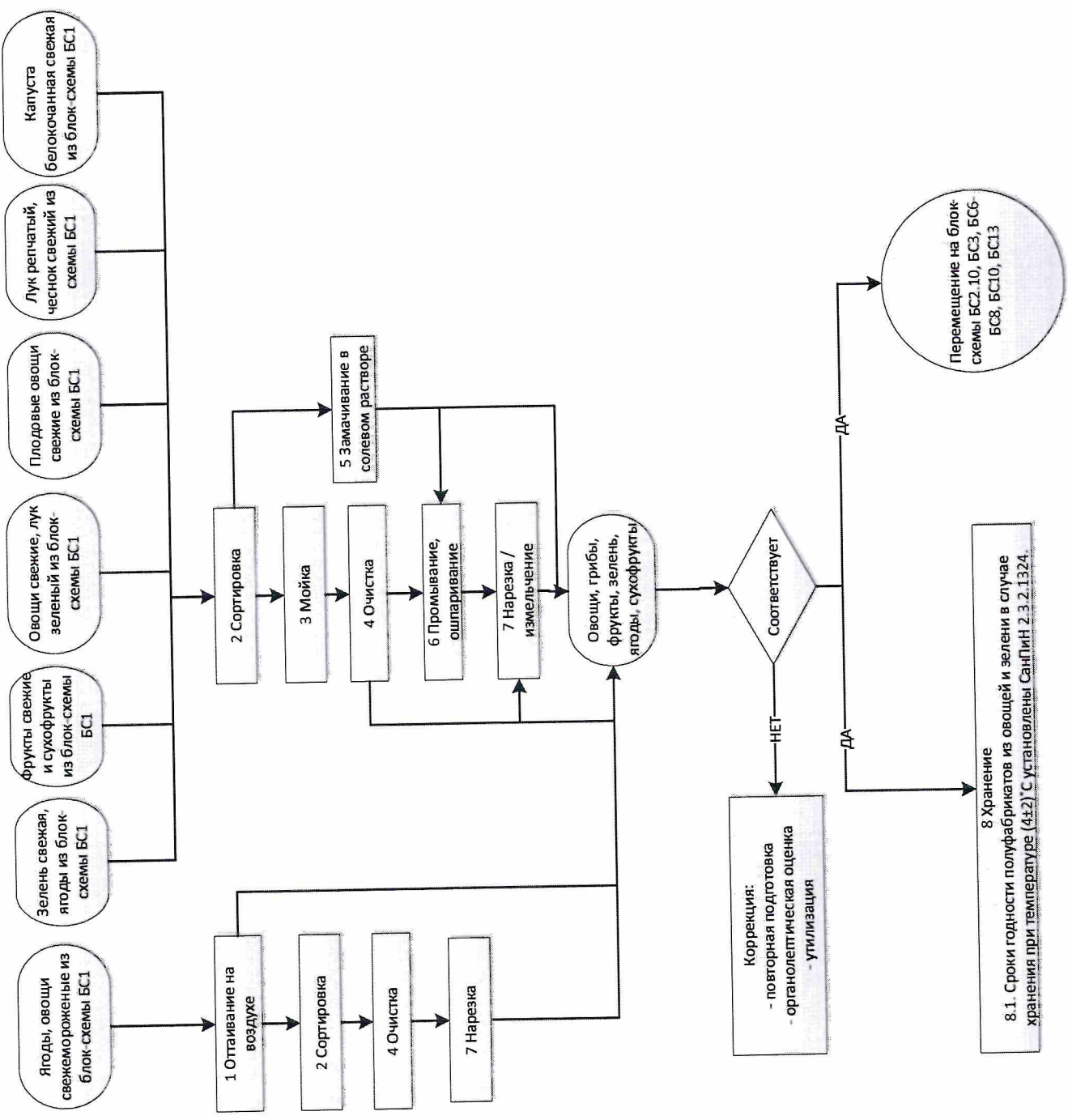


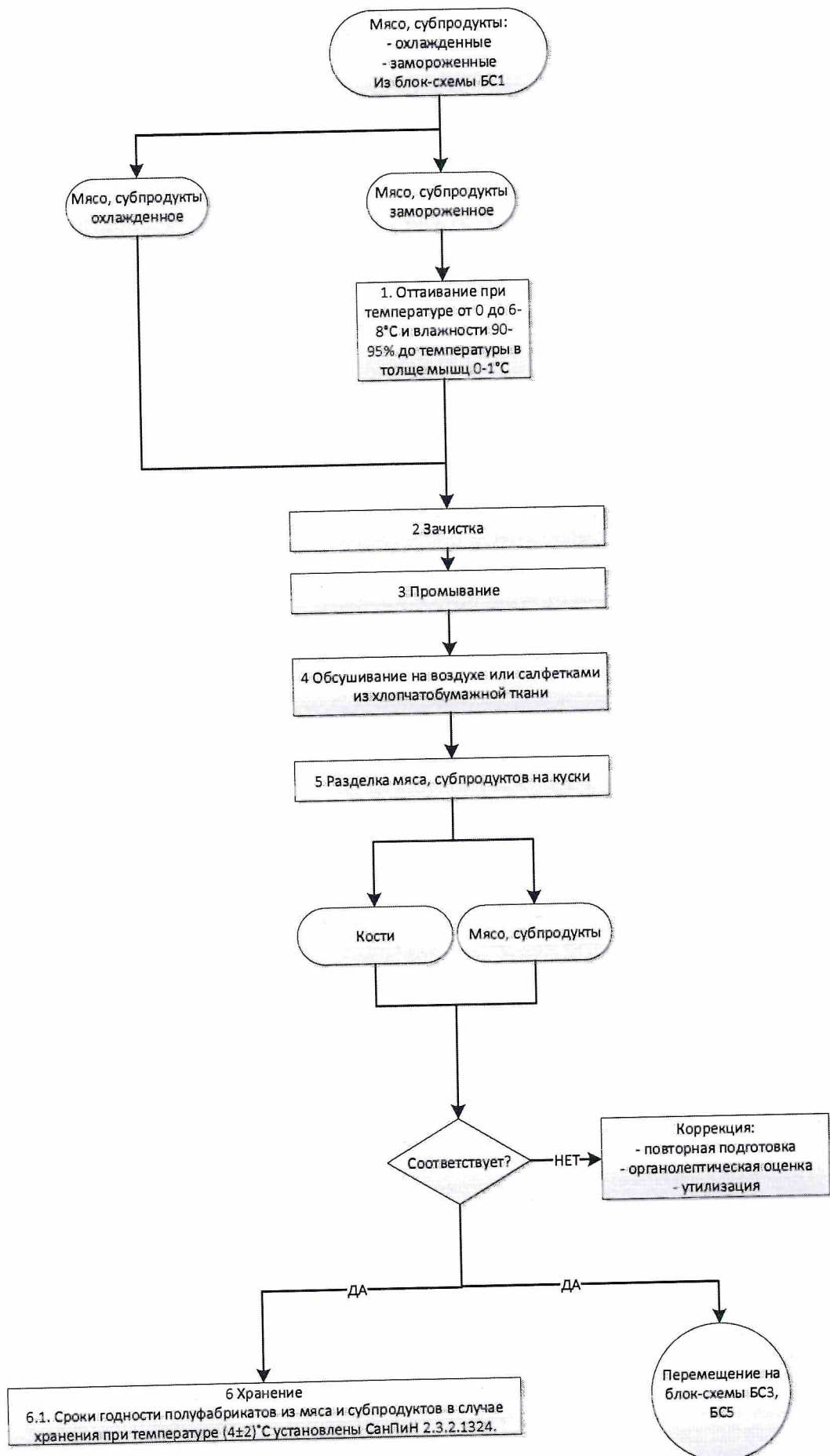
Блок-схема БС 1 Приемка, хранение и перемещение сырья на производство



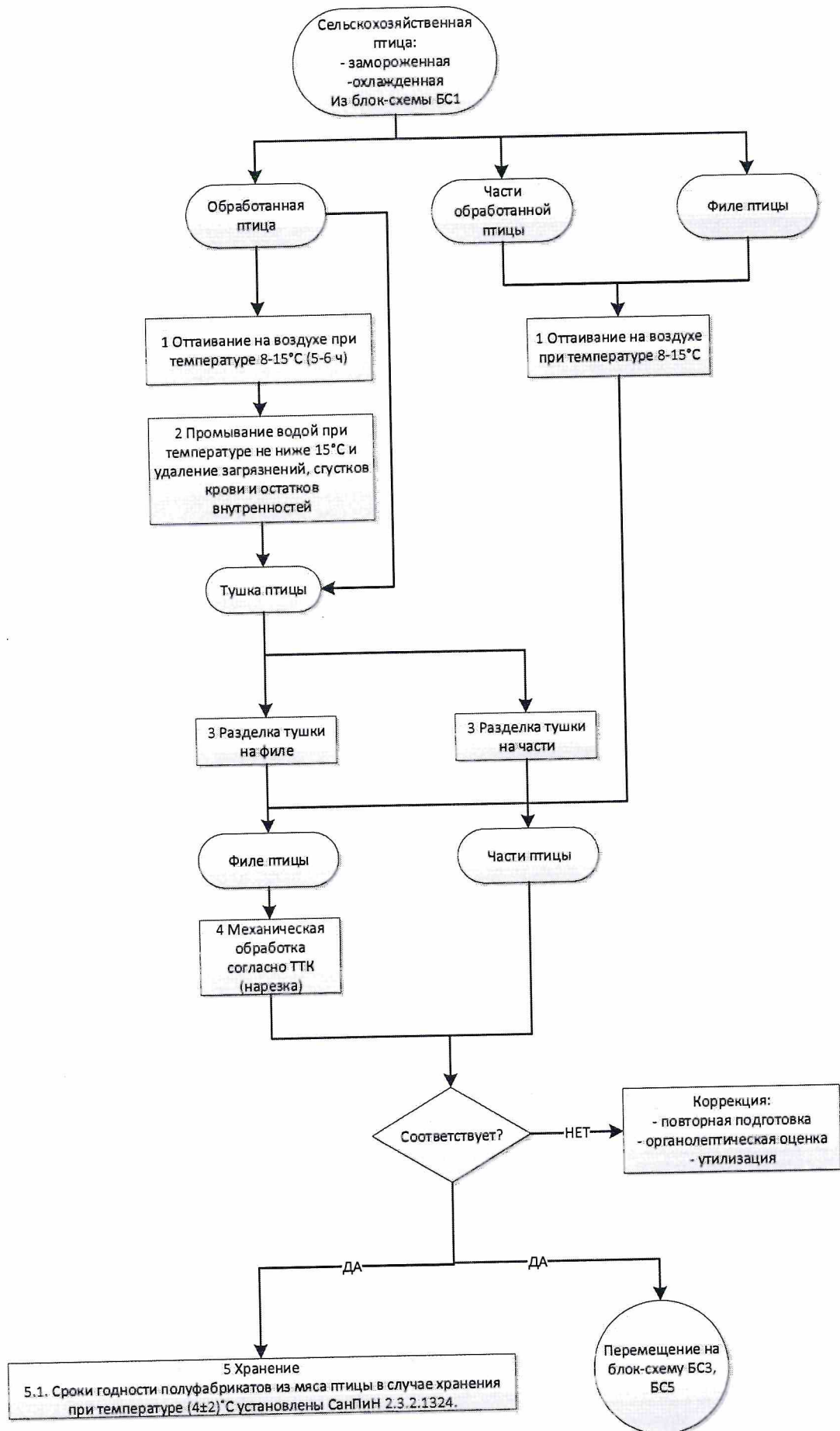
Блок-схема БС 2.1 Подготовка овощей, грибов, зелени, фруктов, цитрусовых, сухофруктов, ягод



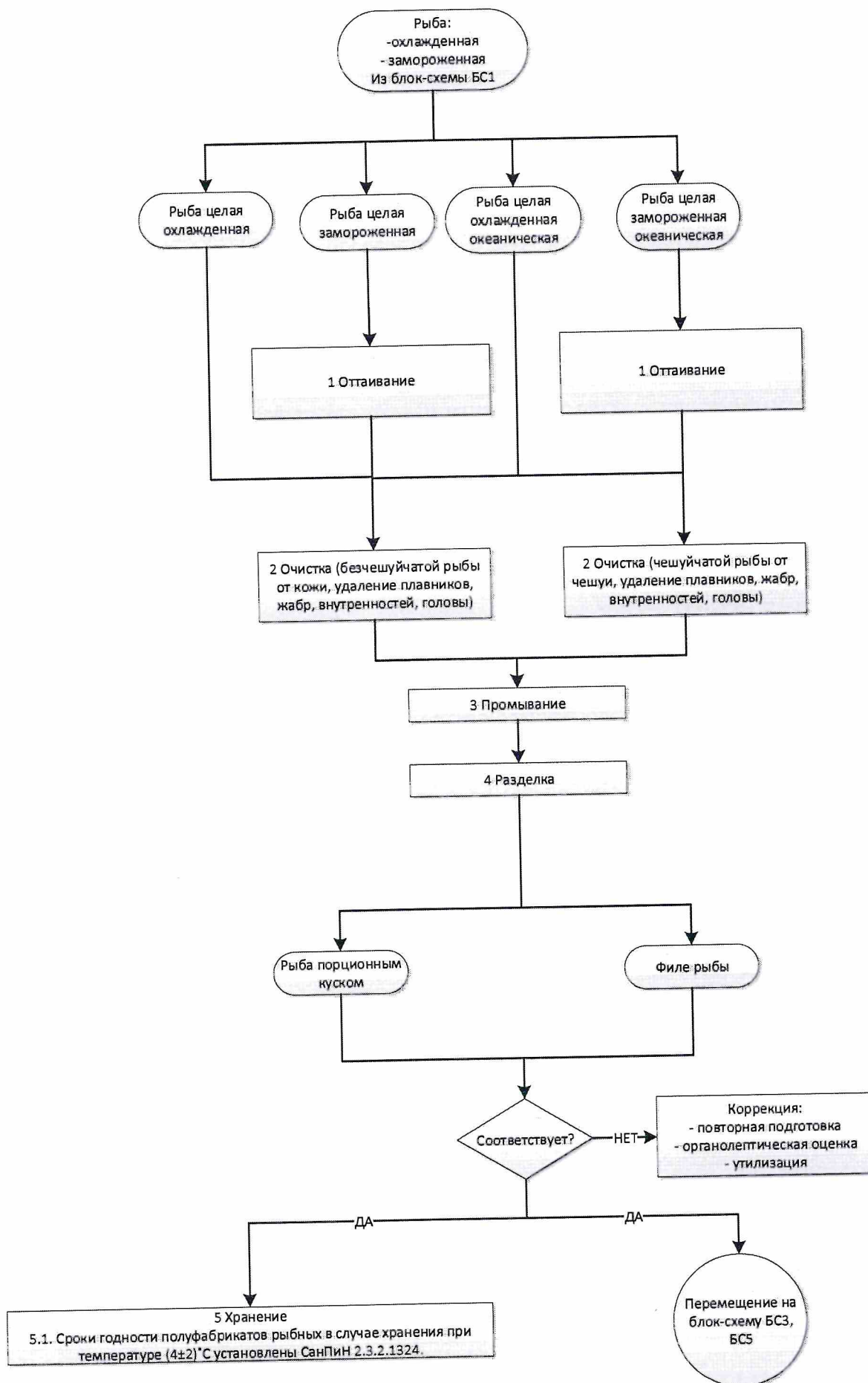
Блок-схема БС2.2 Подготовка мяса, мясных продуктов



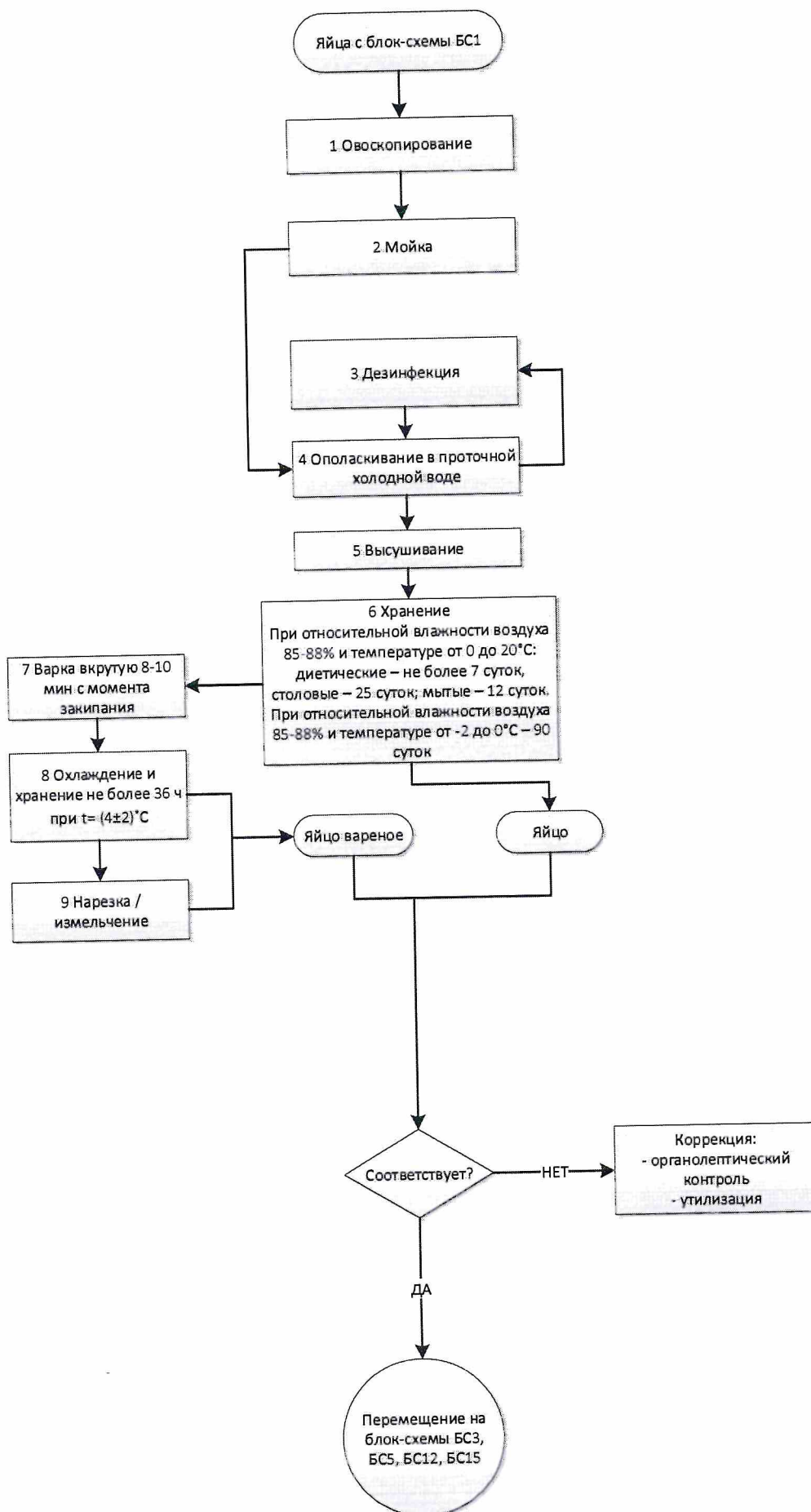
Блок-схема БС2.3 Подготовка сельскохозяйственной птицы



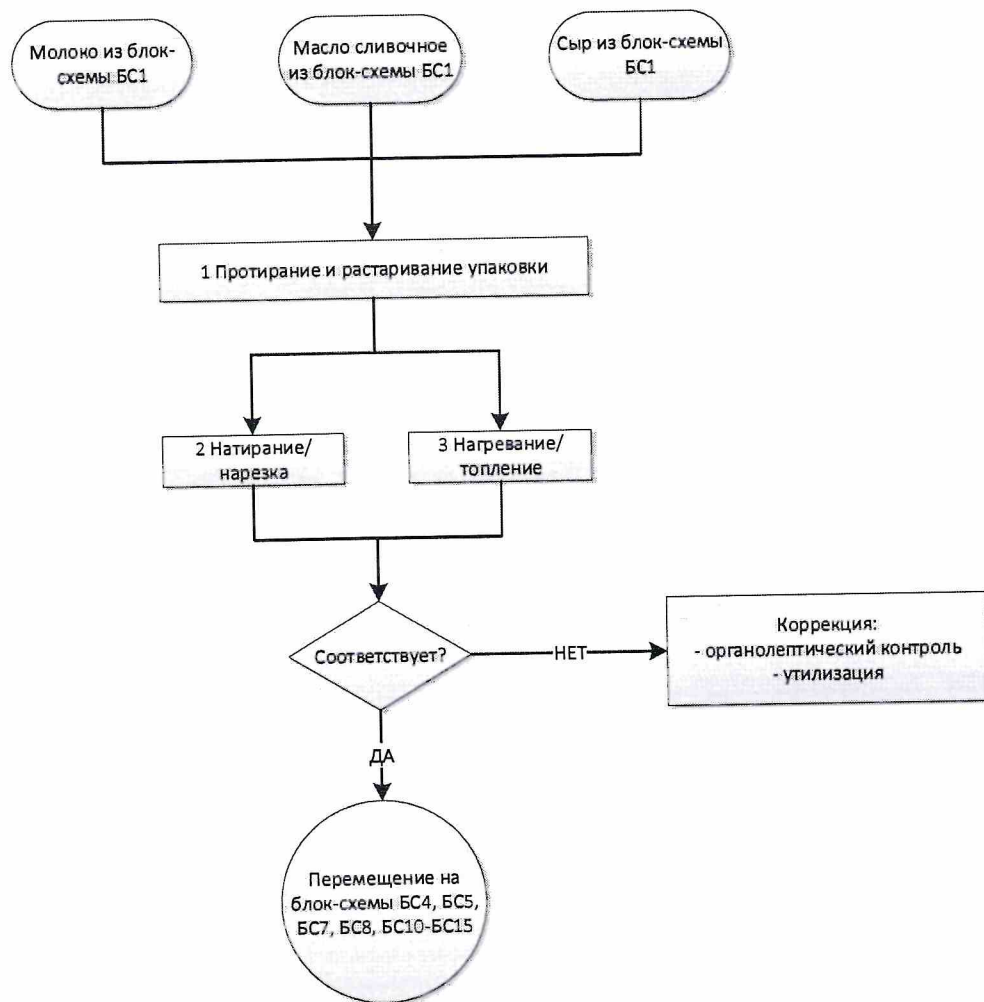
Блок-схема БС 2.4 Подготовка рыбы



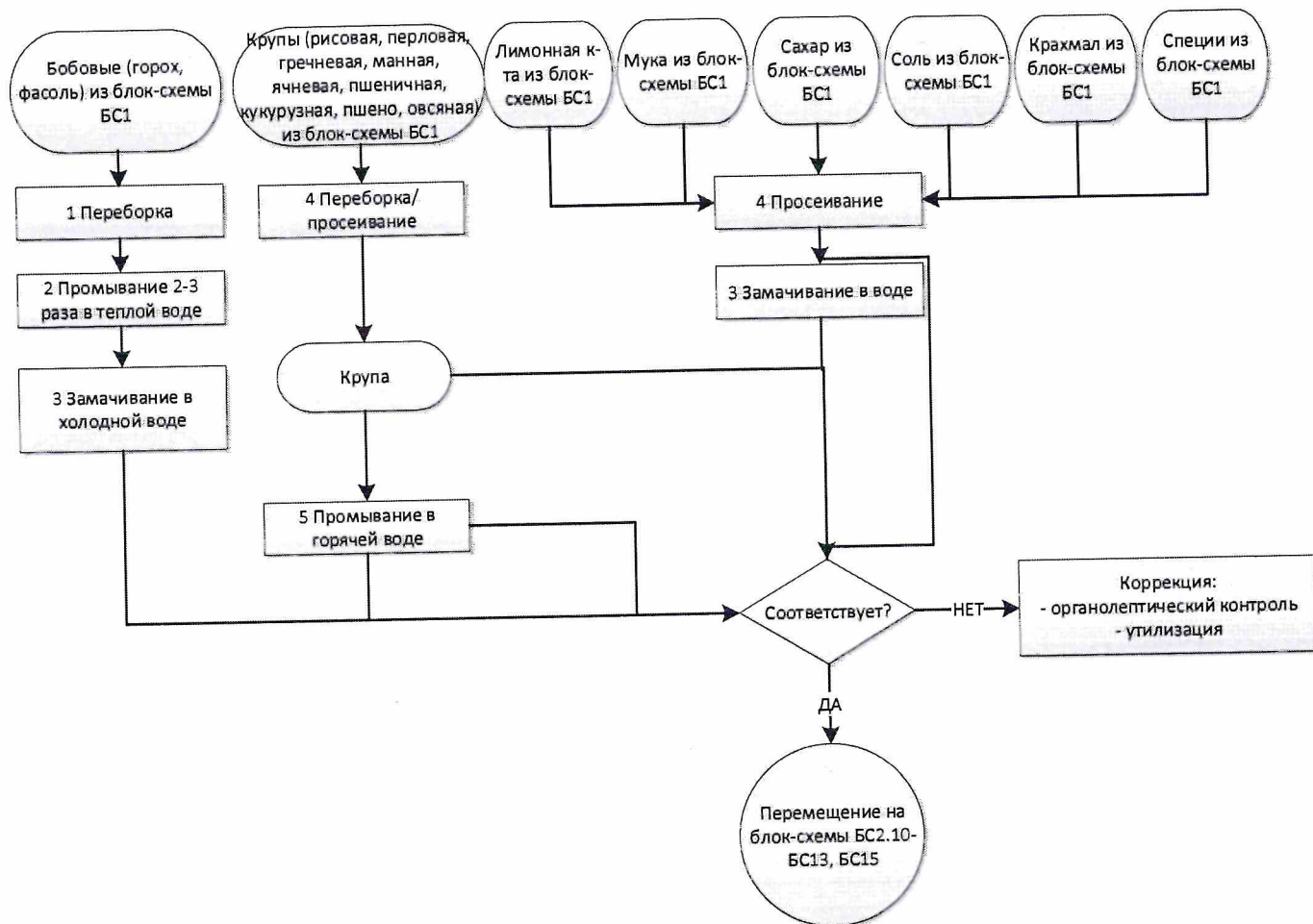
Блок-схема БС 2.5 Подготовка яиц



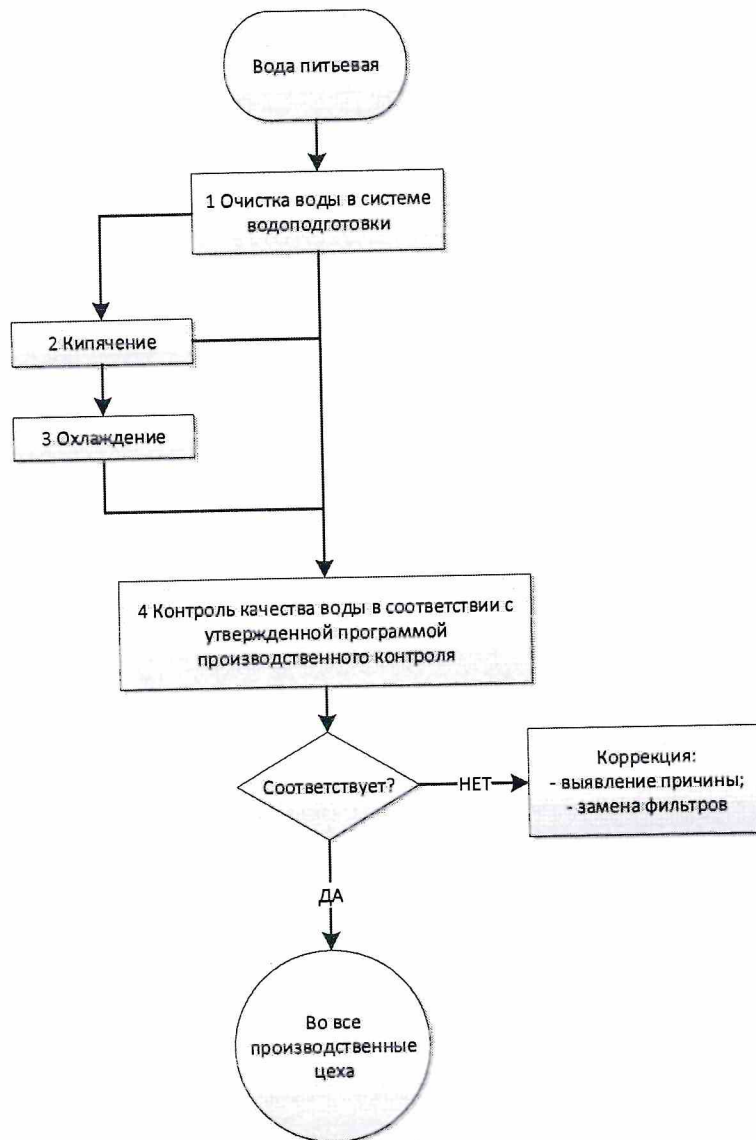
Блок-схема БС 2.6 Подготовка молочной и молочно-жировой продукции



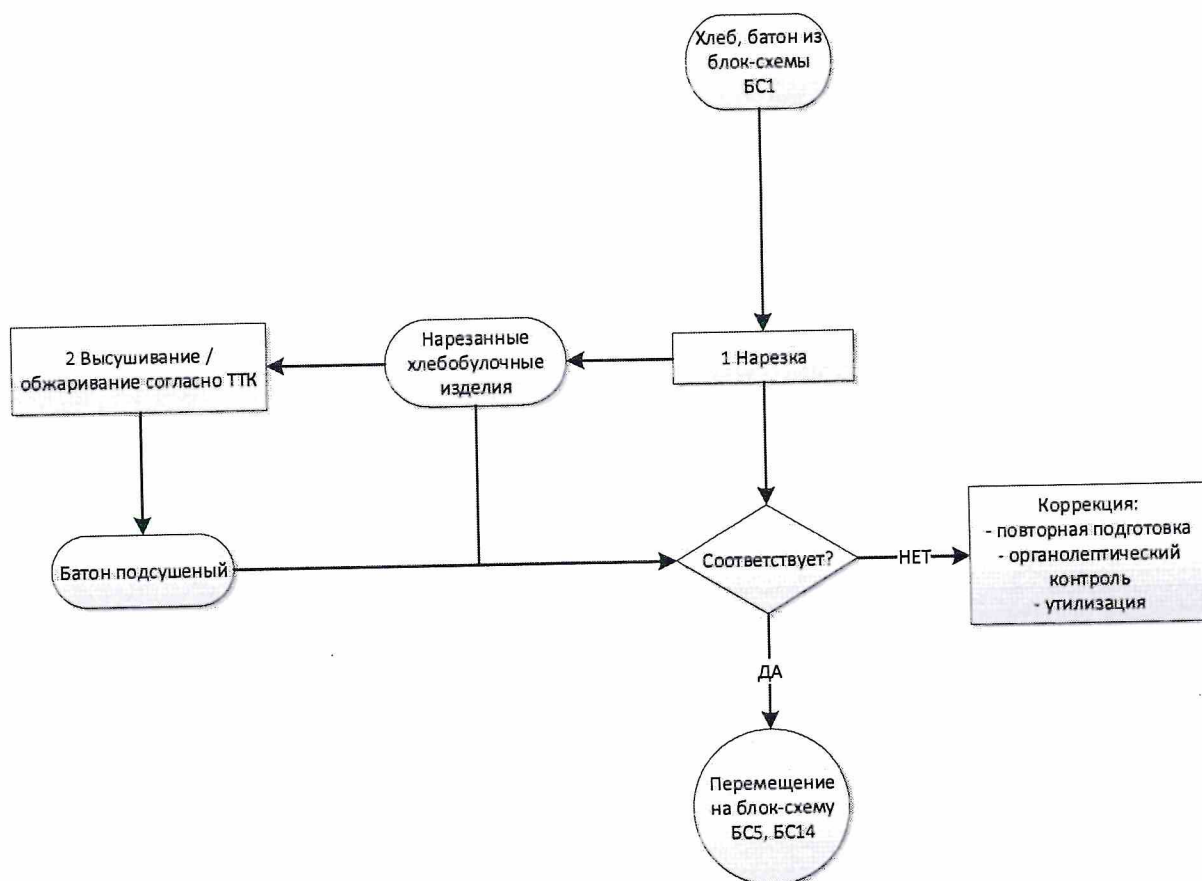
Блок-схема БС 2.7 Подготовка сухих и сыпучих продуктов



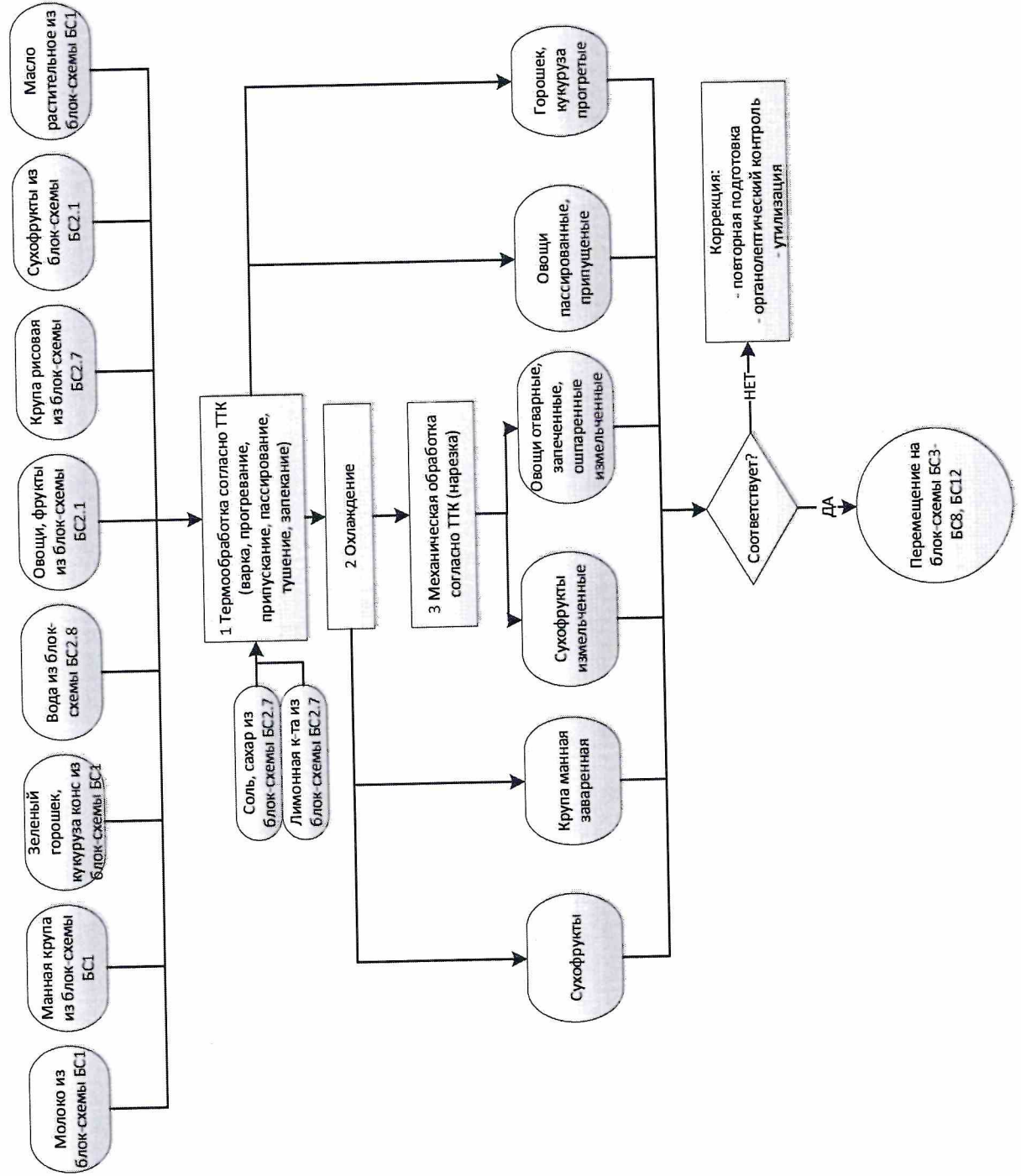
Блок-схема БС 2.8 Подготовка воды питьевой



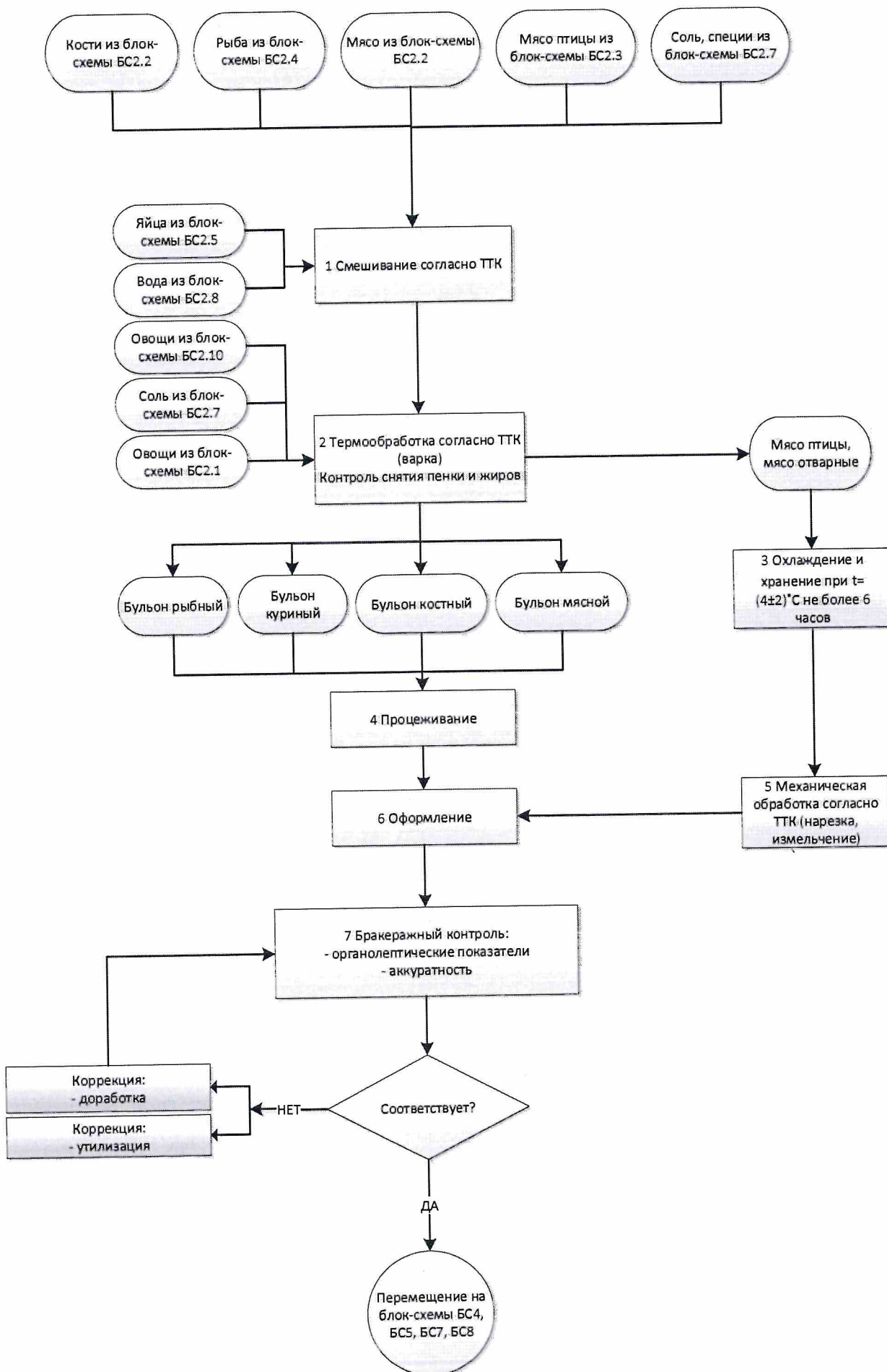
Блок-схема БС2.9 Подготовка хлеба, хлебобулочных изделий



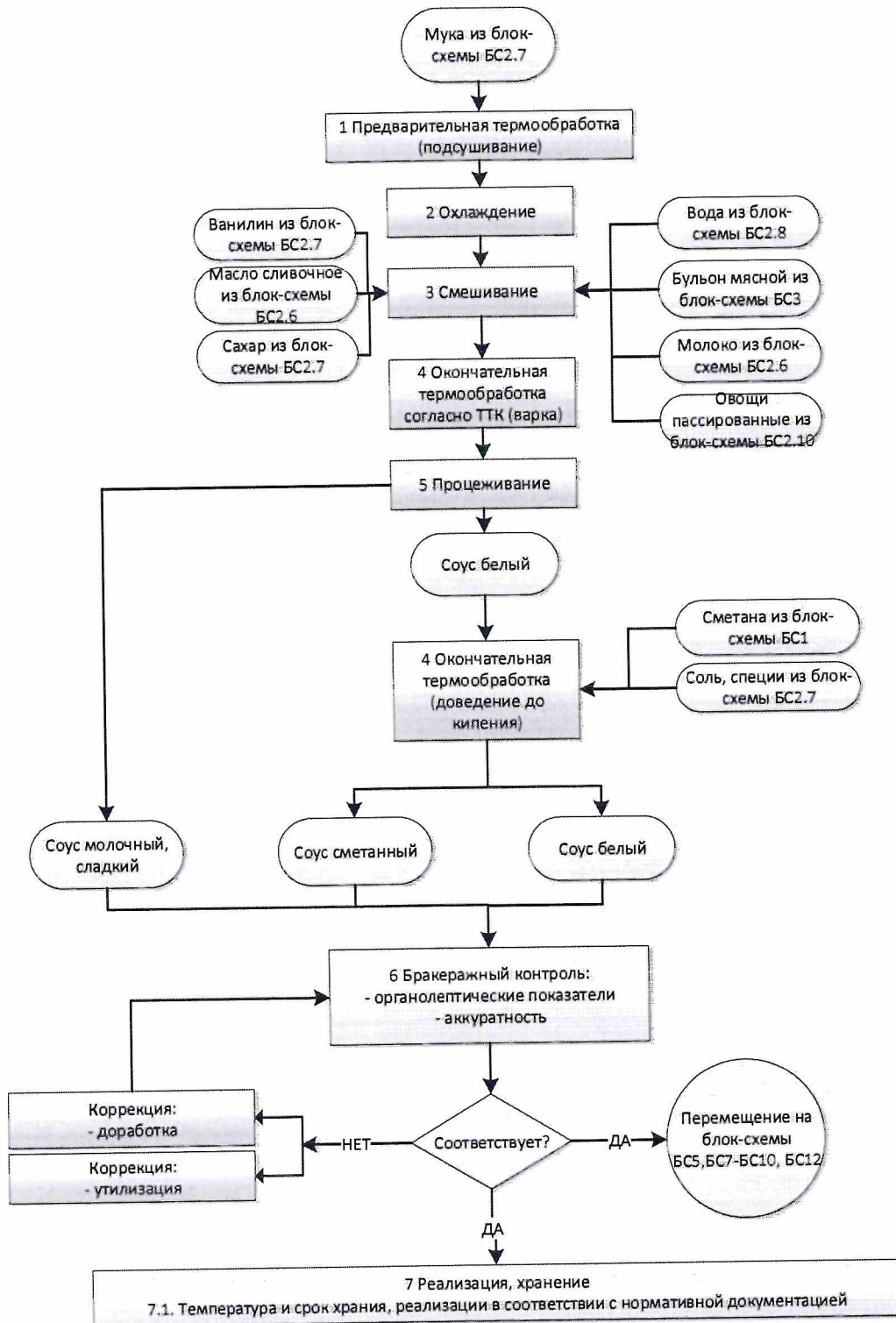
Блок-схема БС2.10 Подготовка полуфабрикатов с термической обработкой



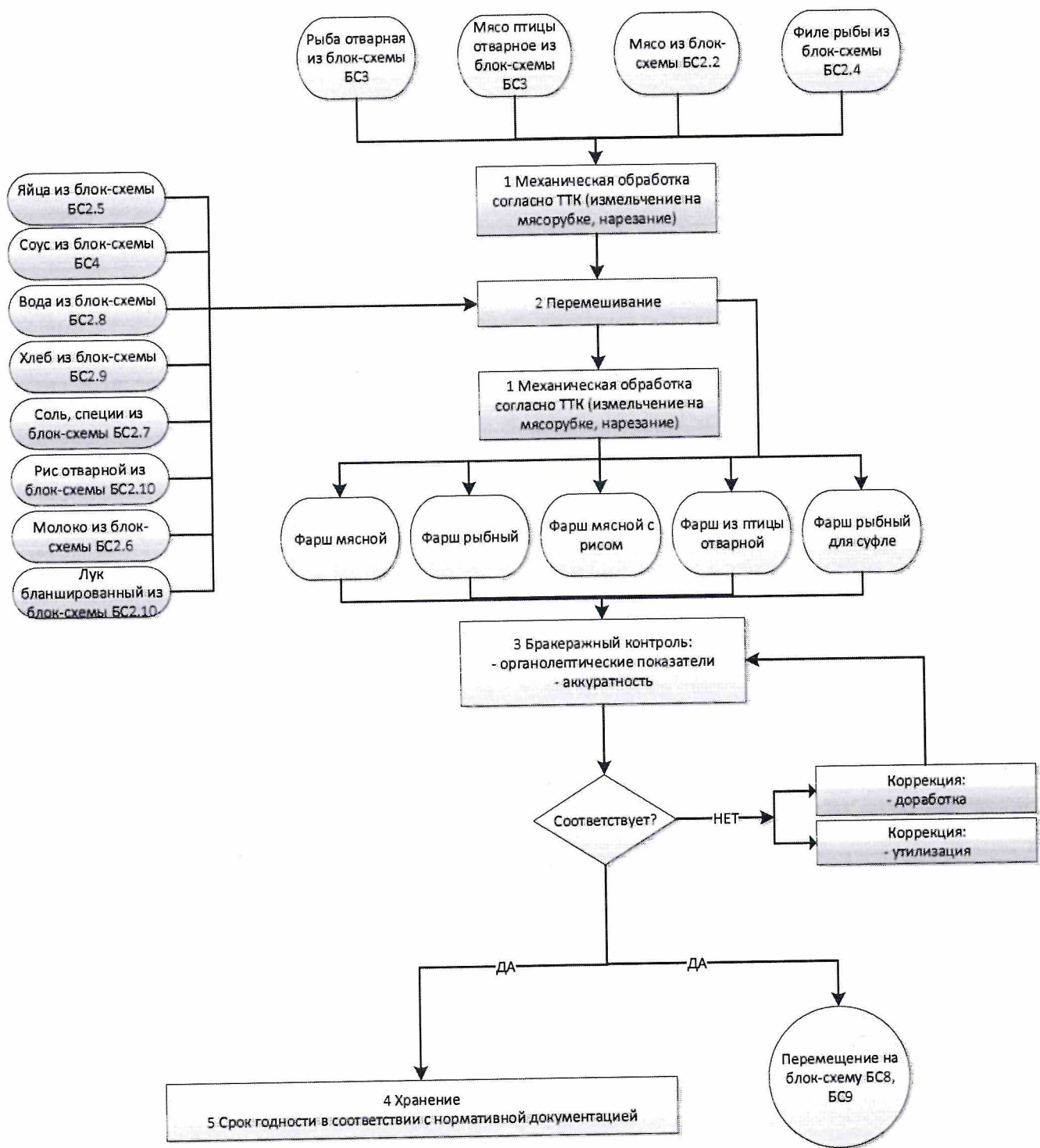
Блок-схема БС3 Бульоны. Мясо, птица отварные.



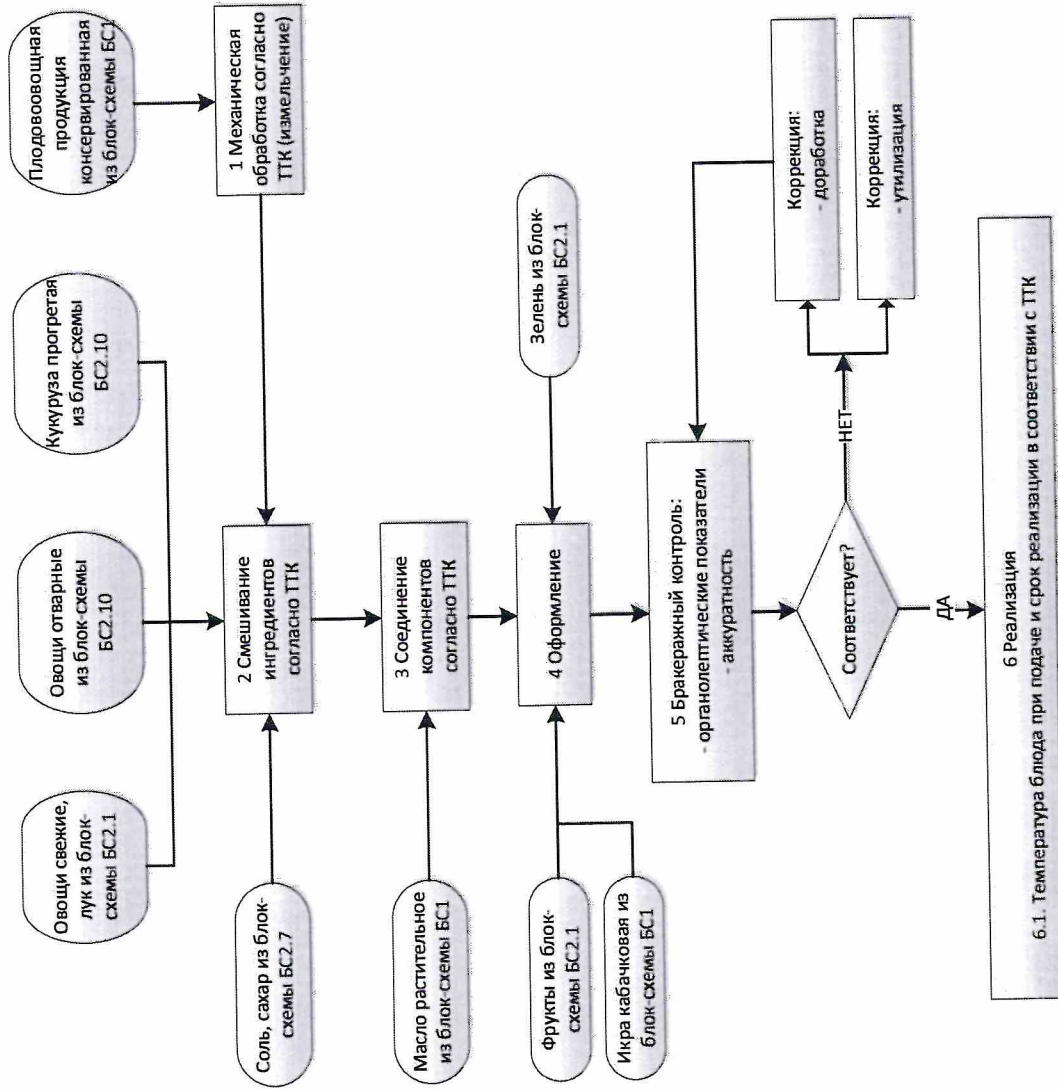
Блок-схема БС4 Соусы



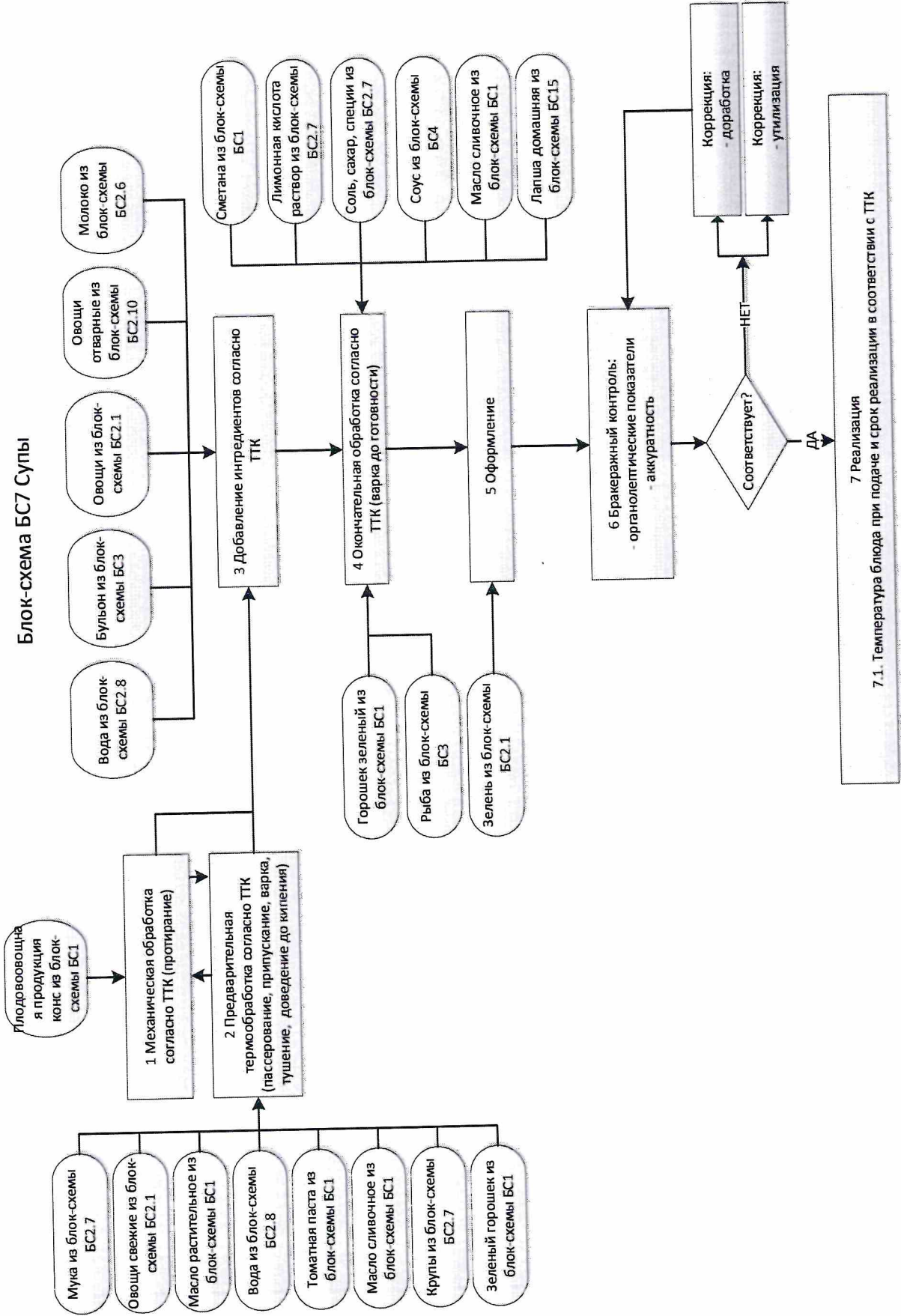
Блок-схема БС5 Фарши из мяса, птицы, рыбы



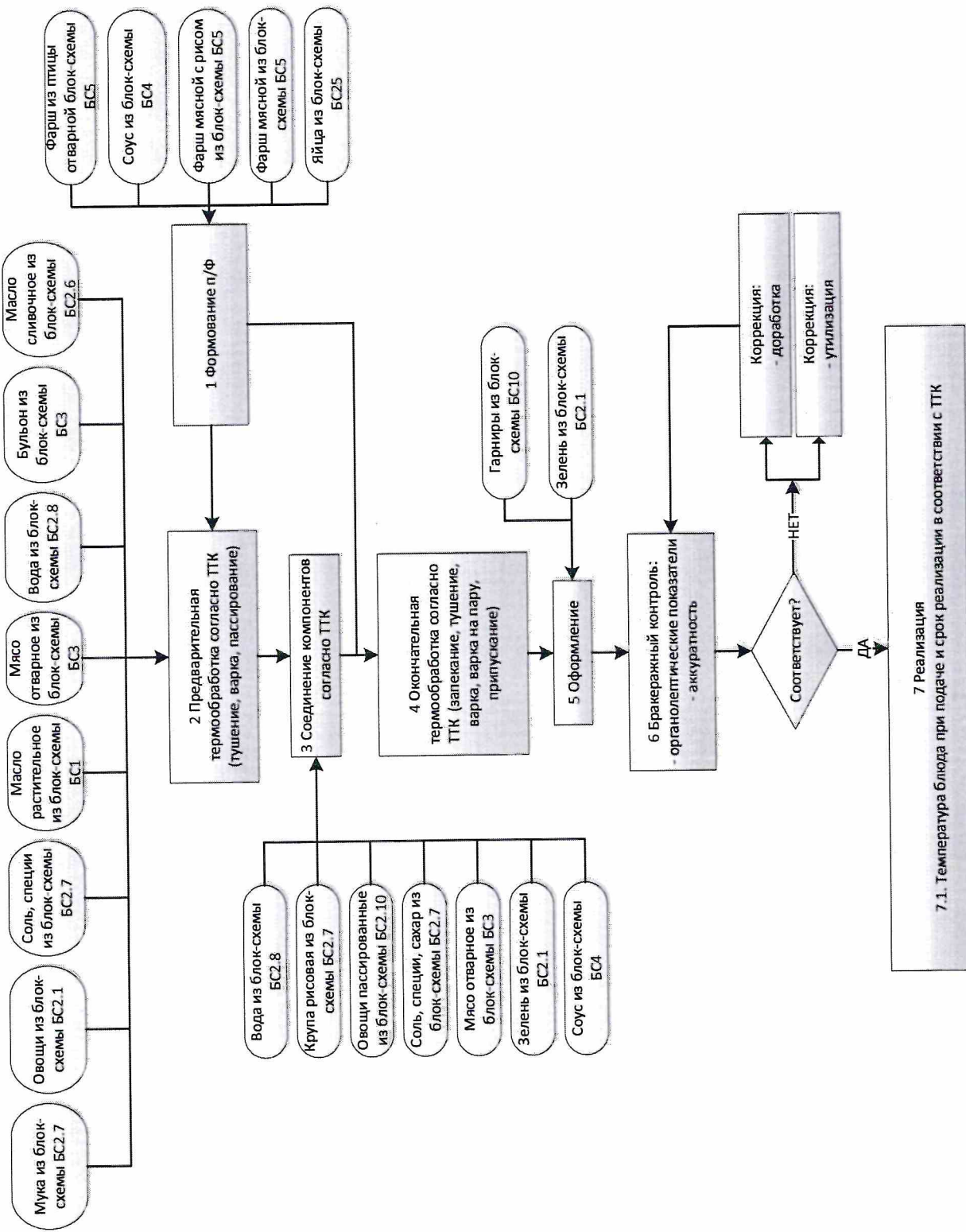
Блок-схема БС6 Салаты



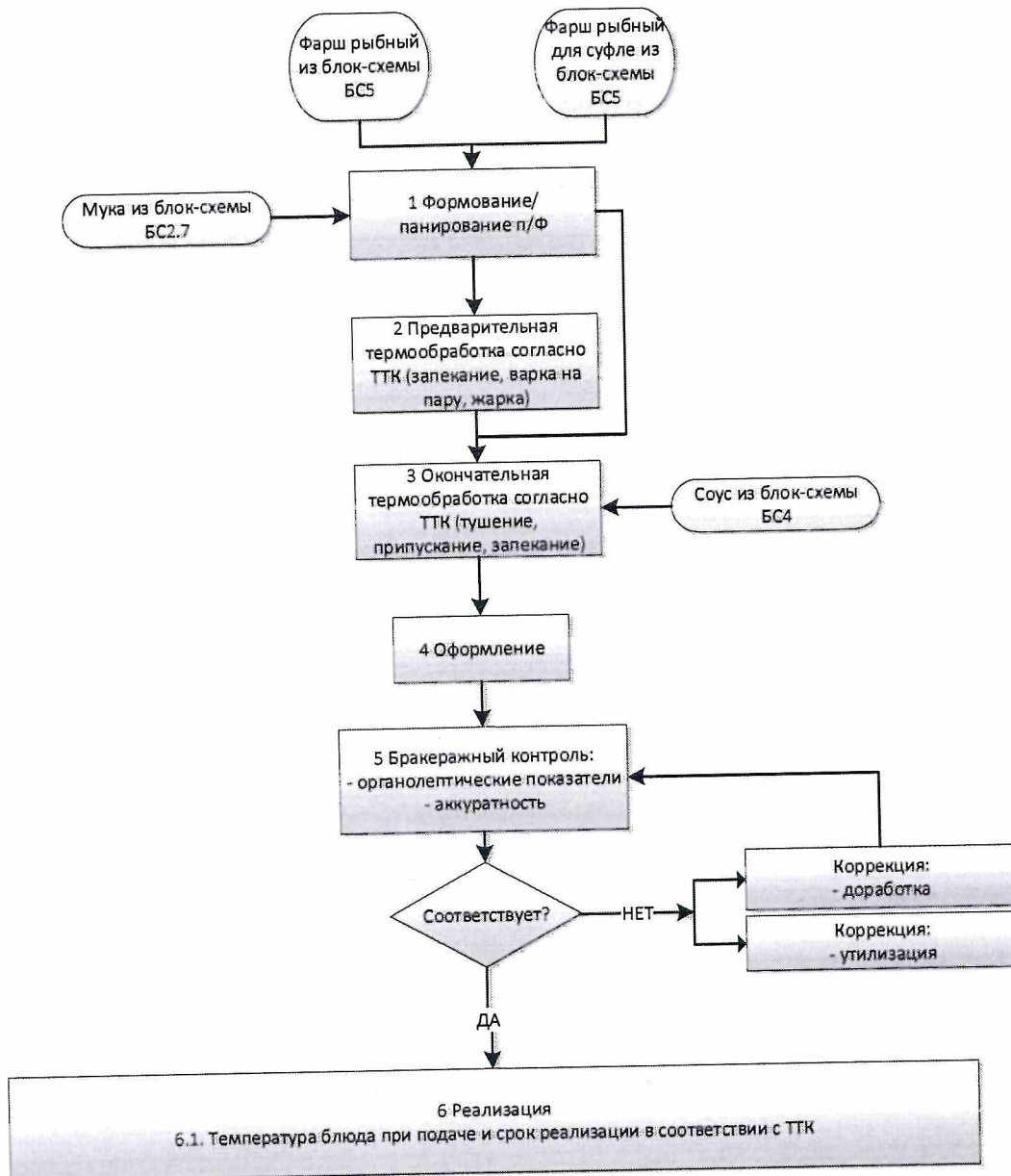
Блок-схема БС7 Супы



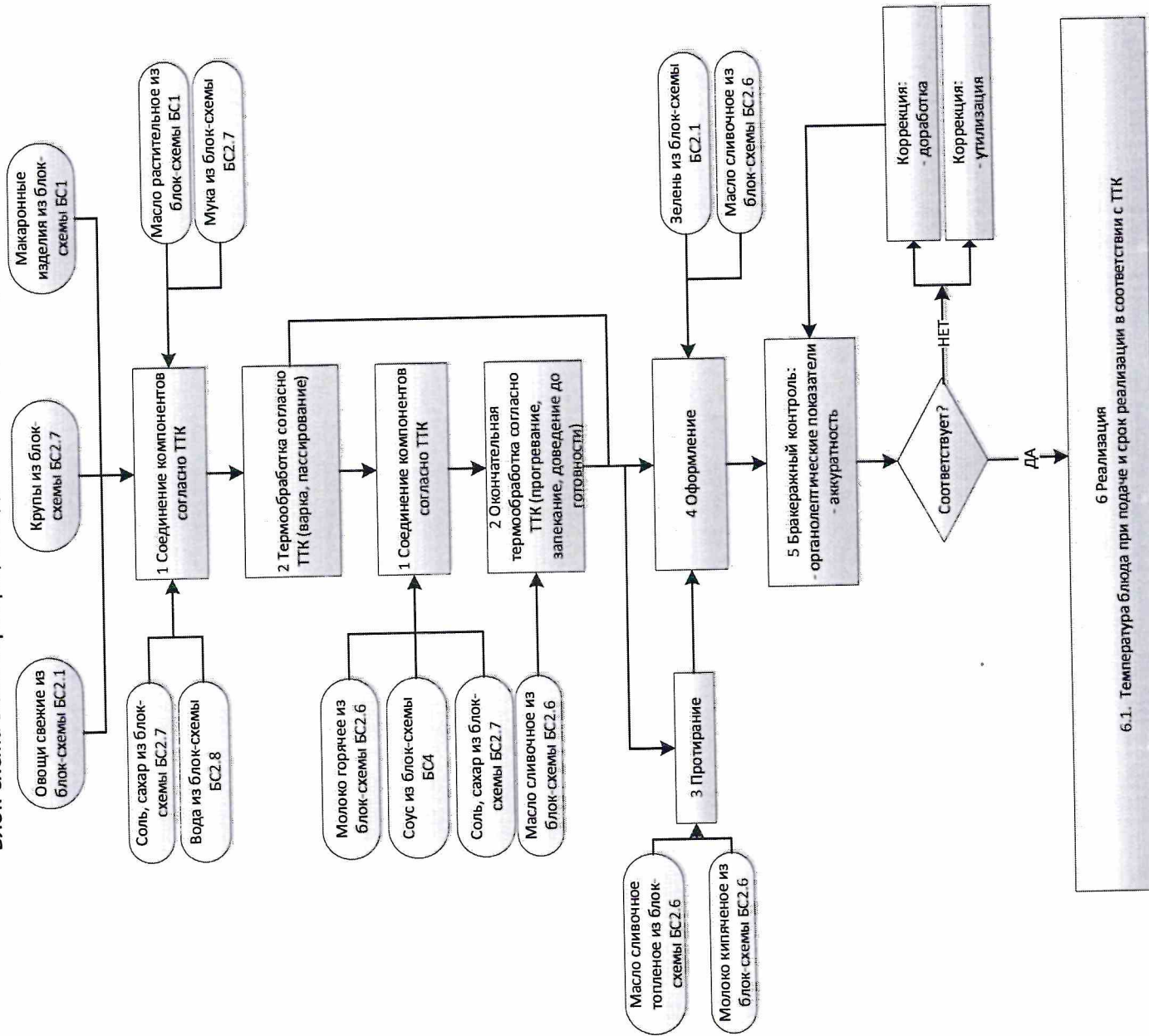
Блок-схема БС8 Блюда из мяса, мясных продуктов и птицы



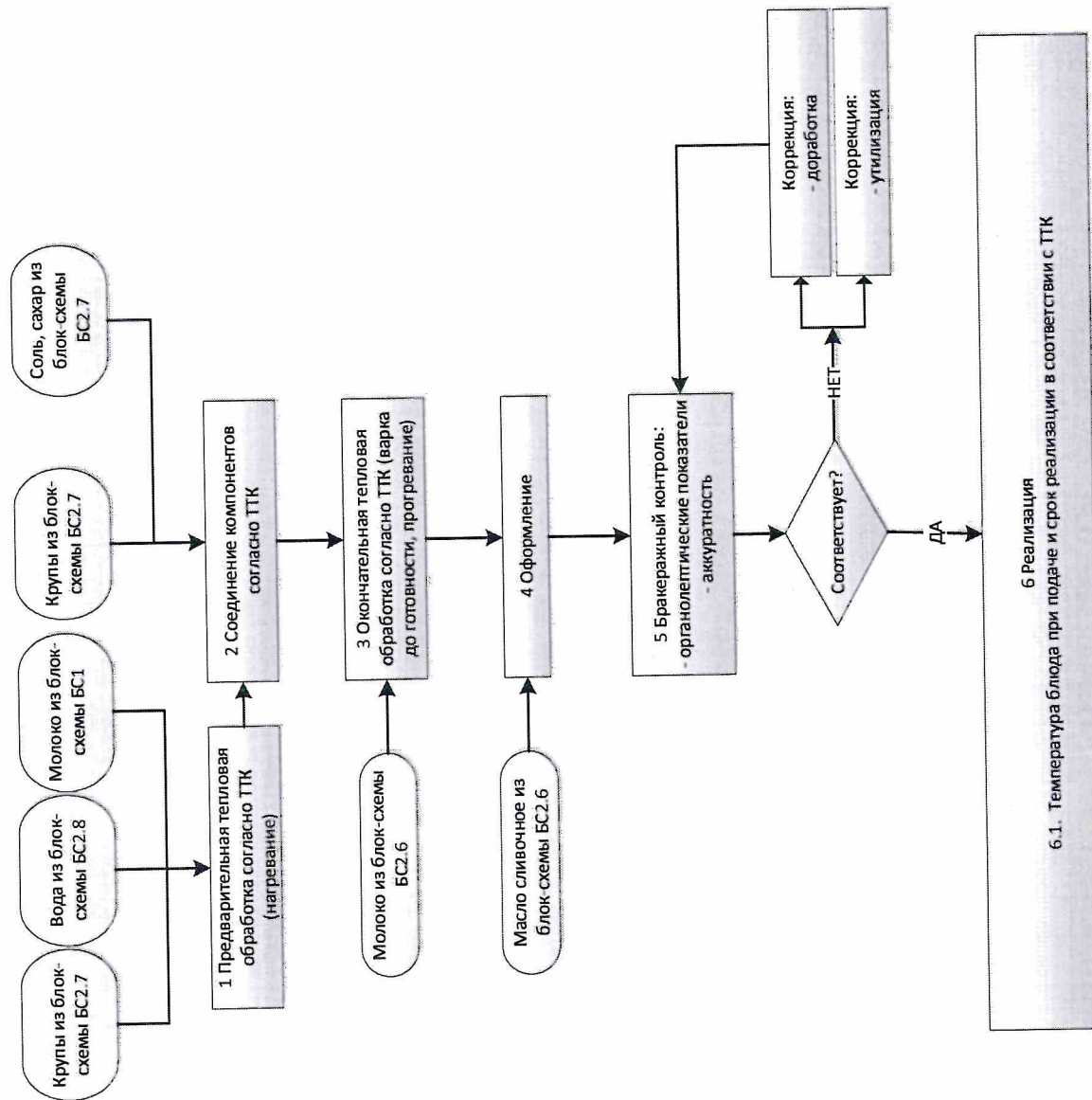
Блок-схема БС9 Блюда из рыбы



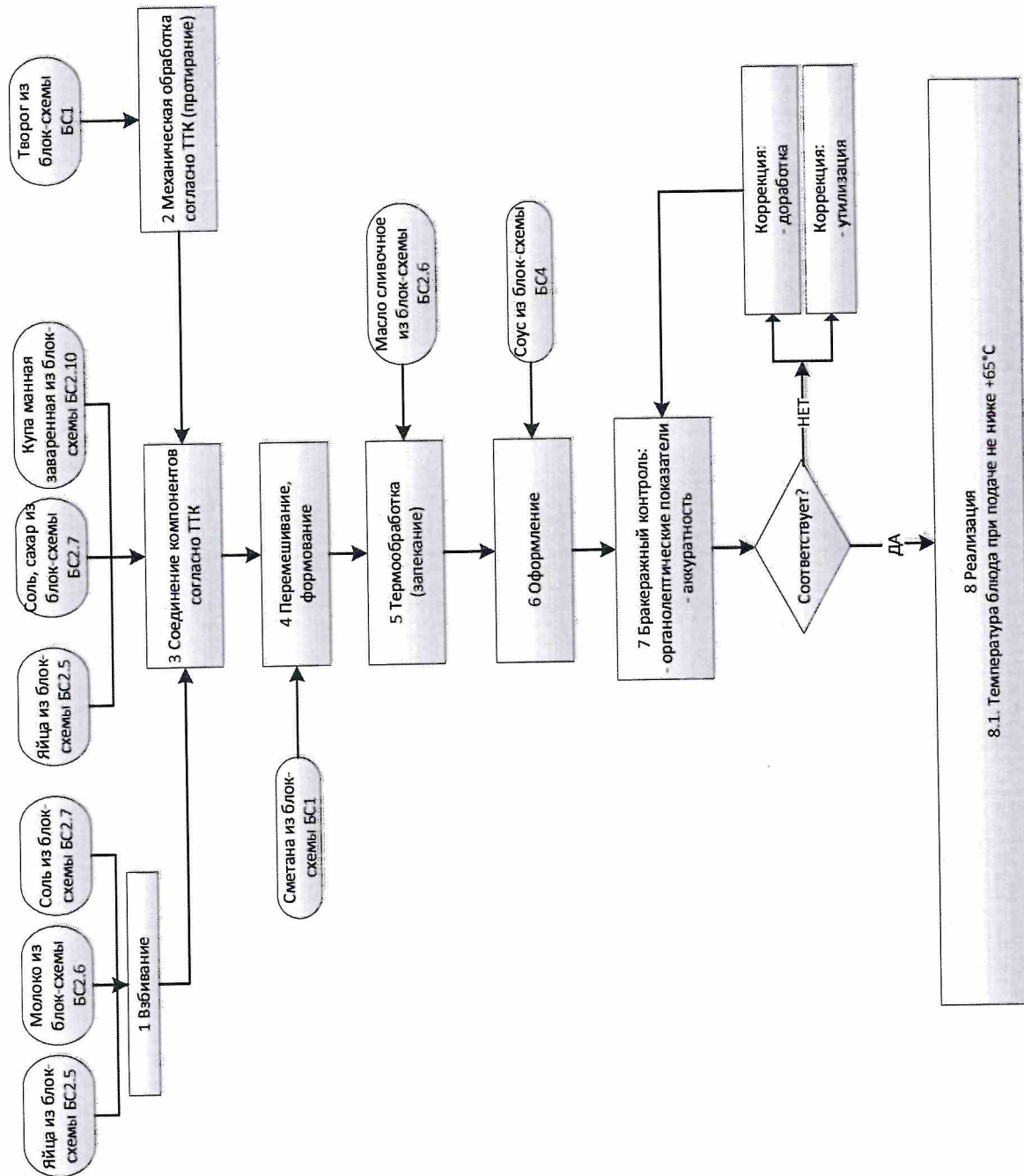
Блок-схема БС10 Гарниры, блюда из овощей, макаронных изделий



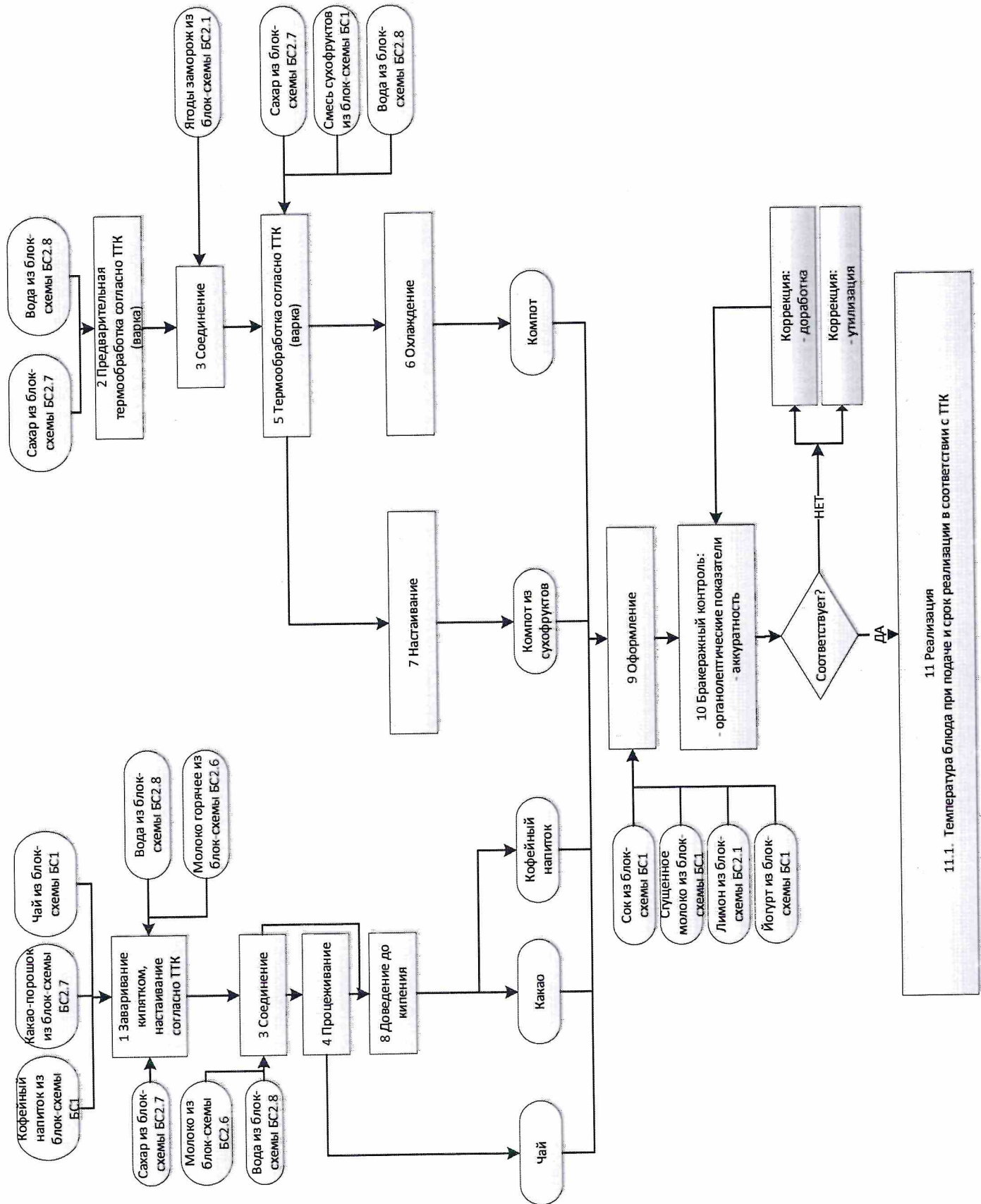
Блок-схема БС11 Каши



Блок-схема БС12 Блюда из творога и яиц.

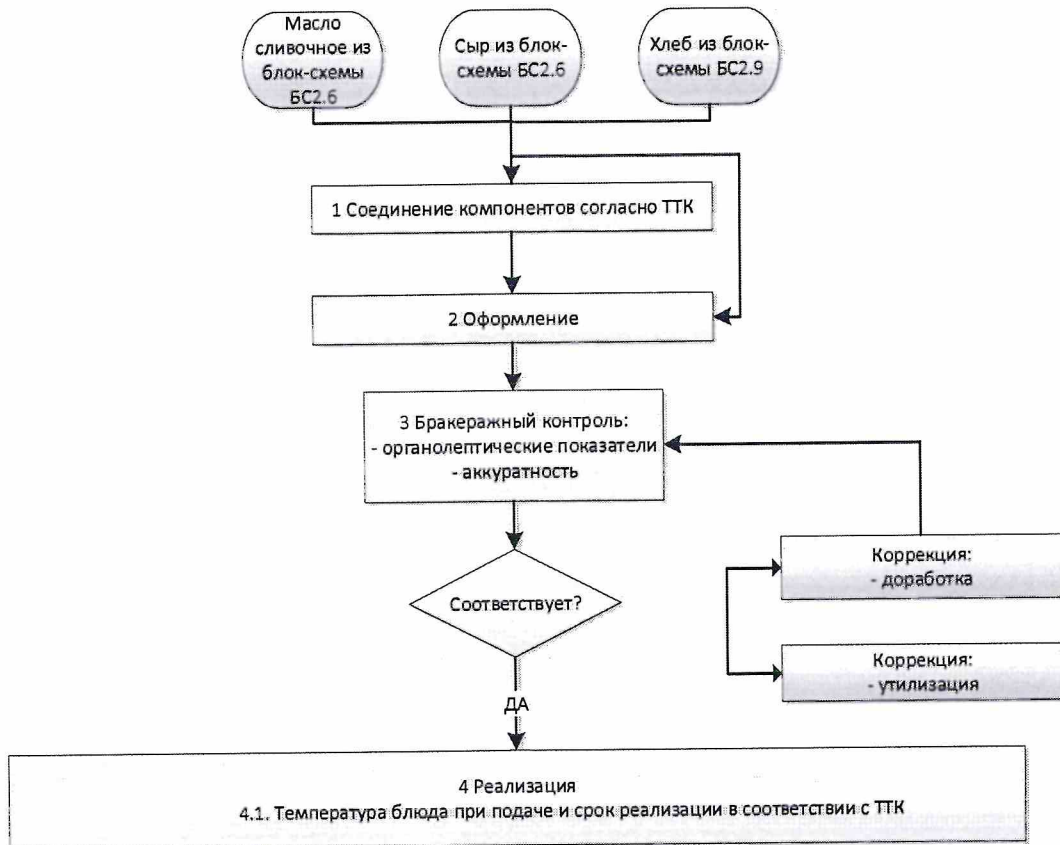


Блок-схема БС13 Напитки

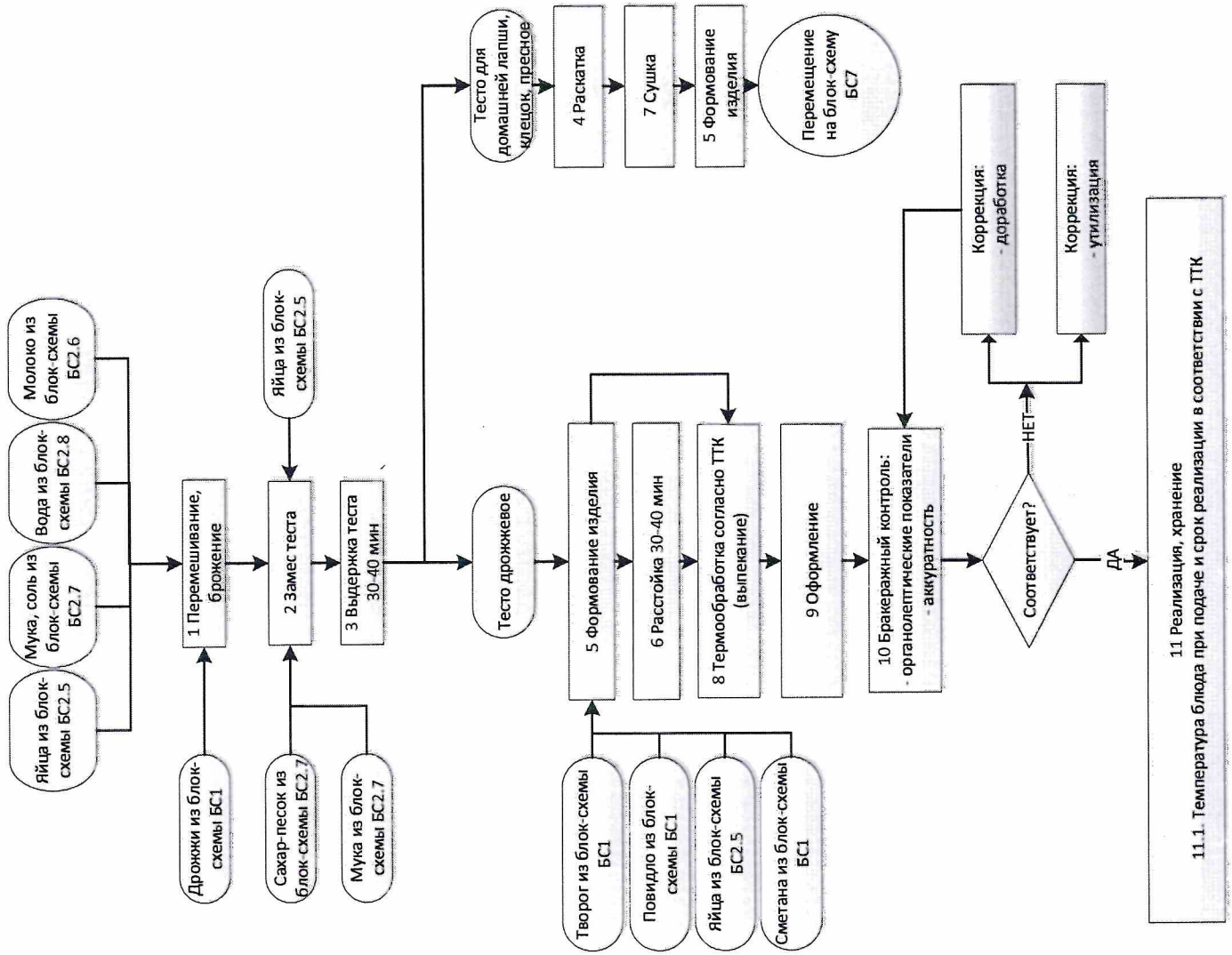


11 Реализация
11.1. Температура блюда при подаче и срок реализации в соответствии с ТТК

Блок-схема БС14 Бутерброды



Блок-схема БС15 Мучные кулинарные и хлебобулочные изделия



11 Реализация, хранение

11.1. Температура блюда при подаче и срок реализации в соответствии с ТТК