

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №70
комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад №70
Кировского района Санкт-Петербурга

_____/Тихонова И.А./

Приказ от 11.01.2023 №1 п.46

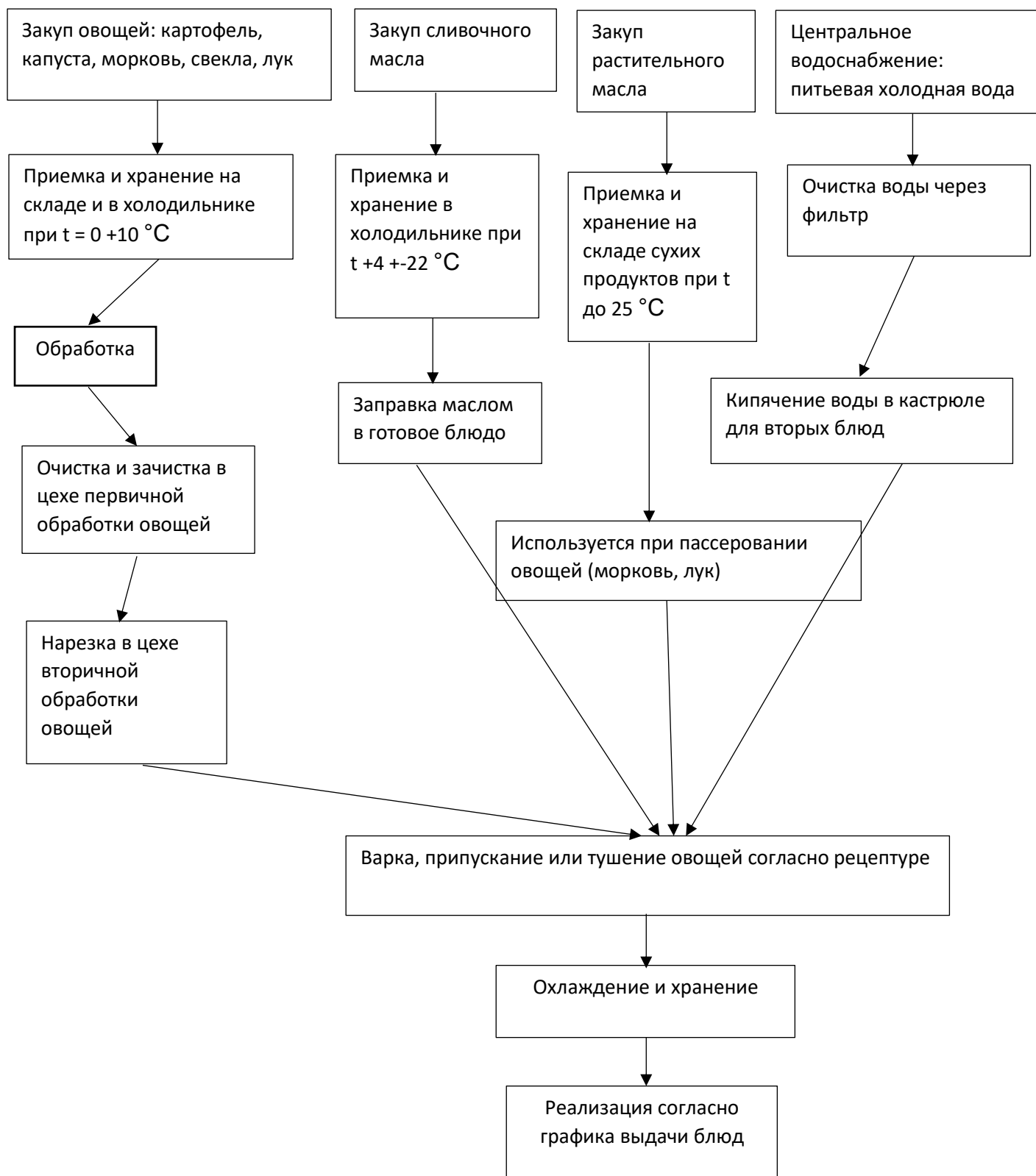
Блок-схемы «Приготовление блюд»

1. Блок-схема «Приготовление овощных гарниров»
2. Блок-схема «Приготовление вторых горячих блюд из рыбы»
3. Блок-схема «Приготовление запеканок из творога»
4. Блок-схема «Приготовление блюд из яиц (омлет)»
5. Блок-схема «Приготовление вторых рубленых блюд из рыбы (котлеты и биточки)»
6. Блок-схема «Приготовление горячих напитков»
7. Блок-схема «Производство салата из вареных овощей»
8. Блок-схема «Приготовление изделий из дрожжевого теста»
9. Блок-схема «Приготовление сладких напитков (компоты, напиток)»
10. Блок-схема «Приготовление крупяных гарниров»
11. Блок-схема «Приготовление первых блюд на мясном, курином и рыбном бульоне»
12. Блок-схема «Приготовление вторых горячих натуральных блюд (гуляш, бефстроганов) из мяса, печени говяжьей, мяса птицы»
13. Блок-схема «Приготовление молочных вязких и жидких каш»
14. Блок-схема «Приготовление гарниров из макарон»
15. Блок-схема «Приготовление вторых горячих рубленых блюд из мяса, печени или птицы (котлеты, биточки, суфле)»

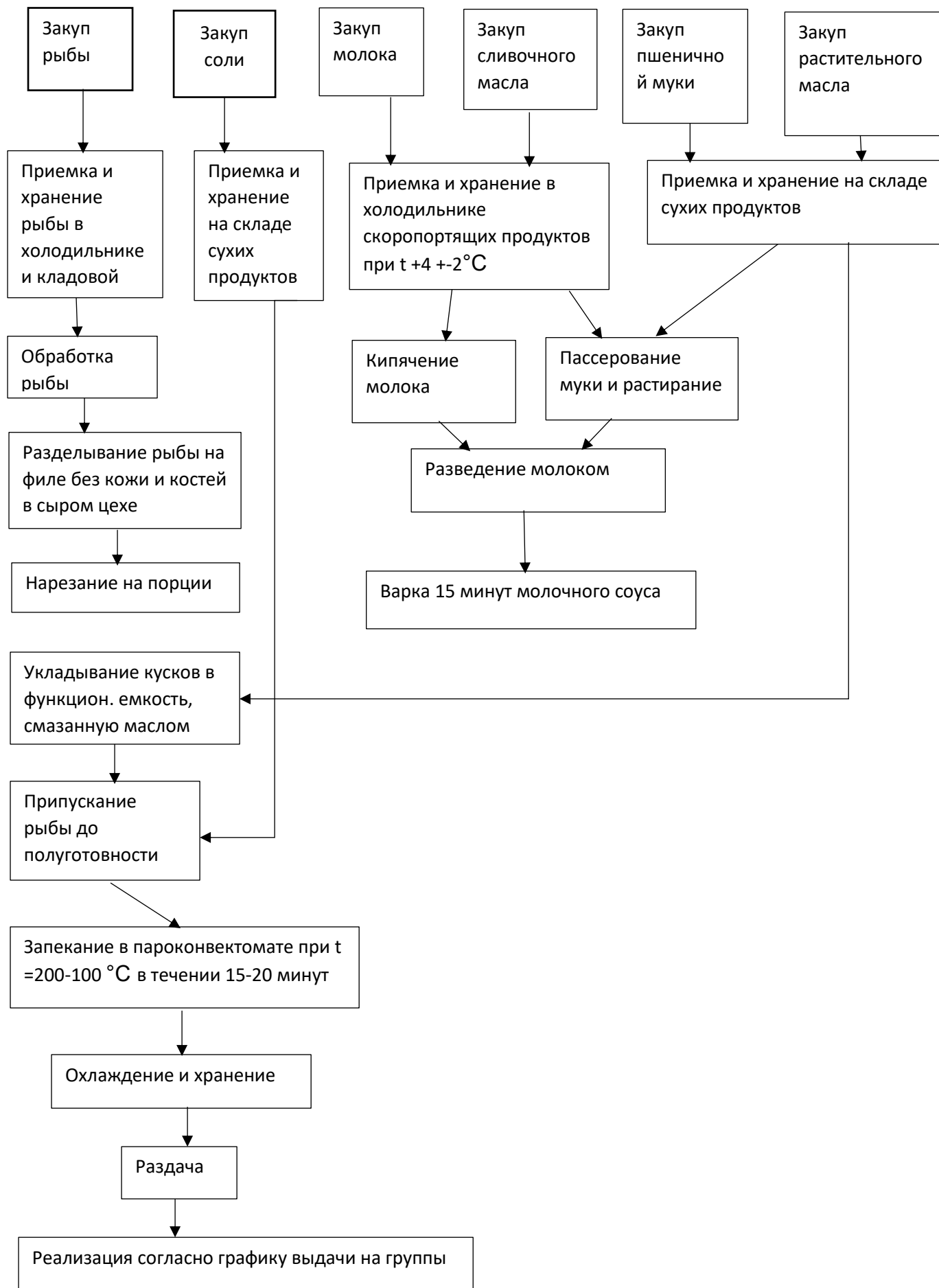
Санкт-Петербург

2023

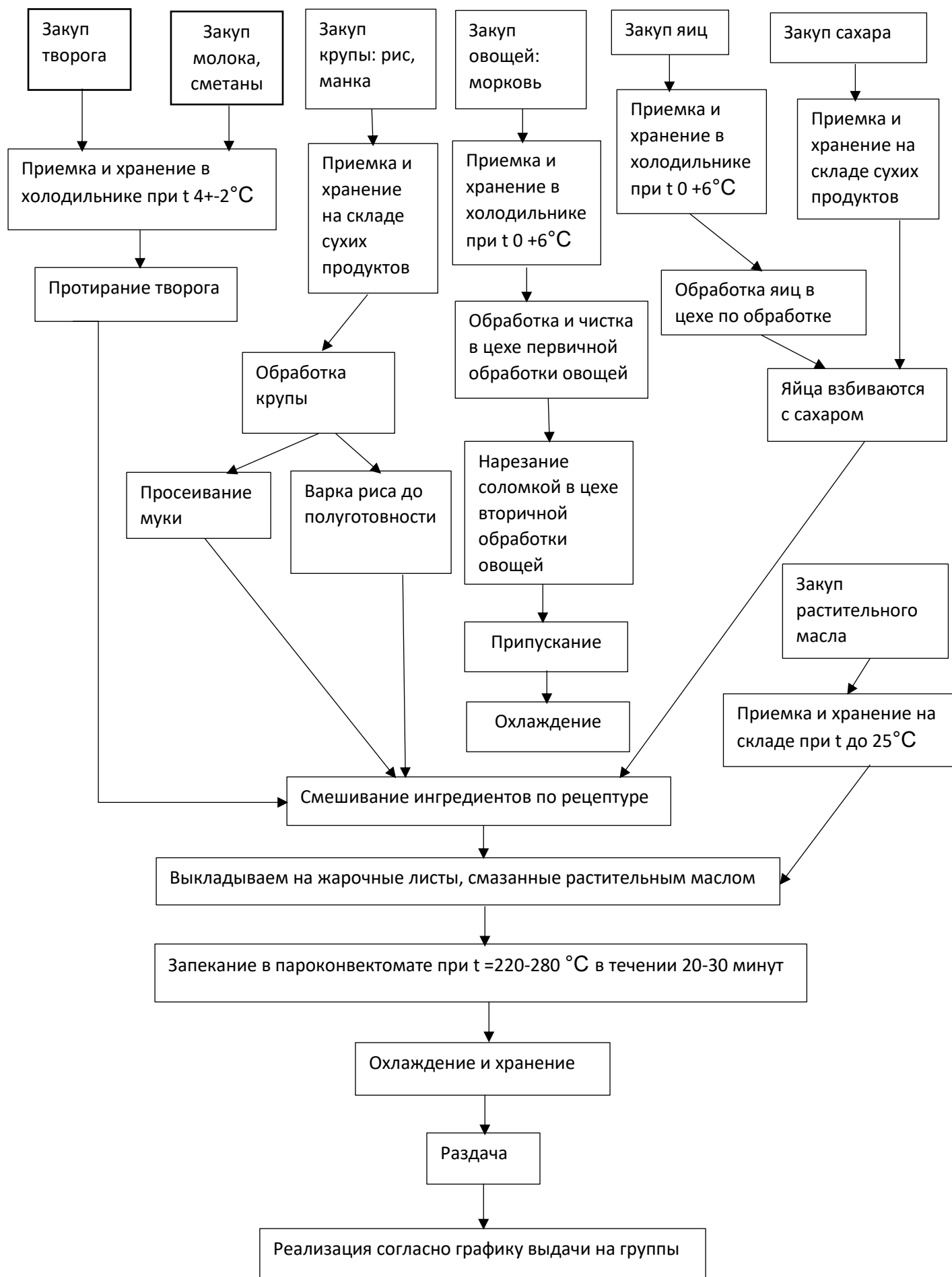
Блок-схема «Приготовление овощных гарниров»



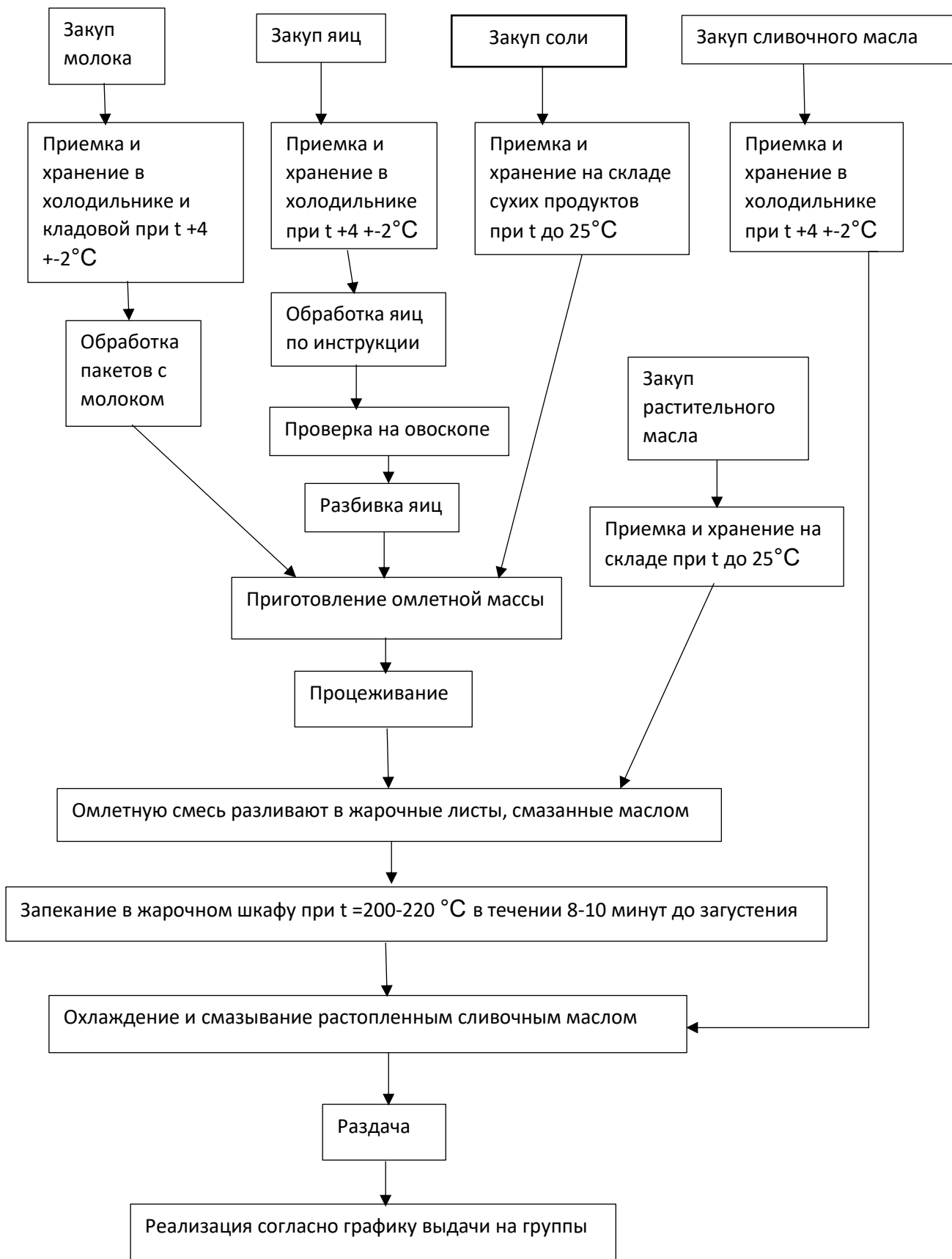
Блок- схема «Приготовление вторых блюд из рыбы»



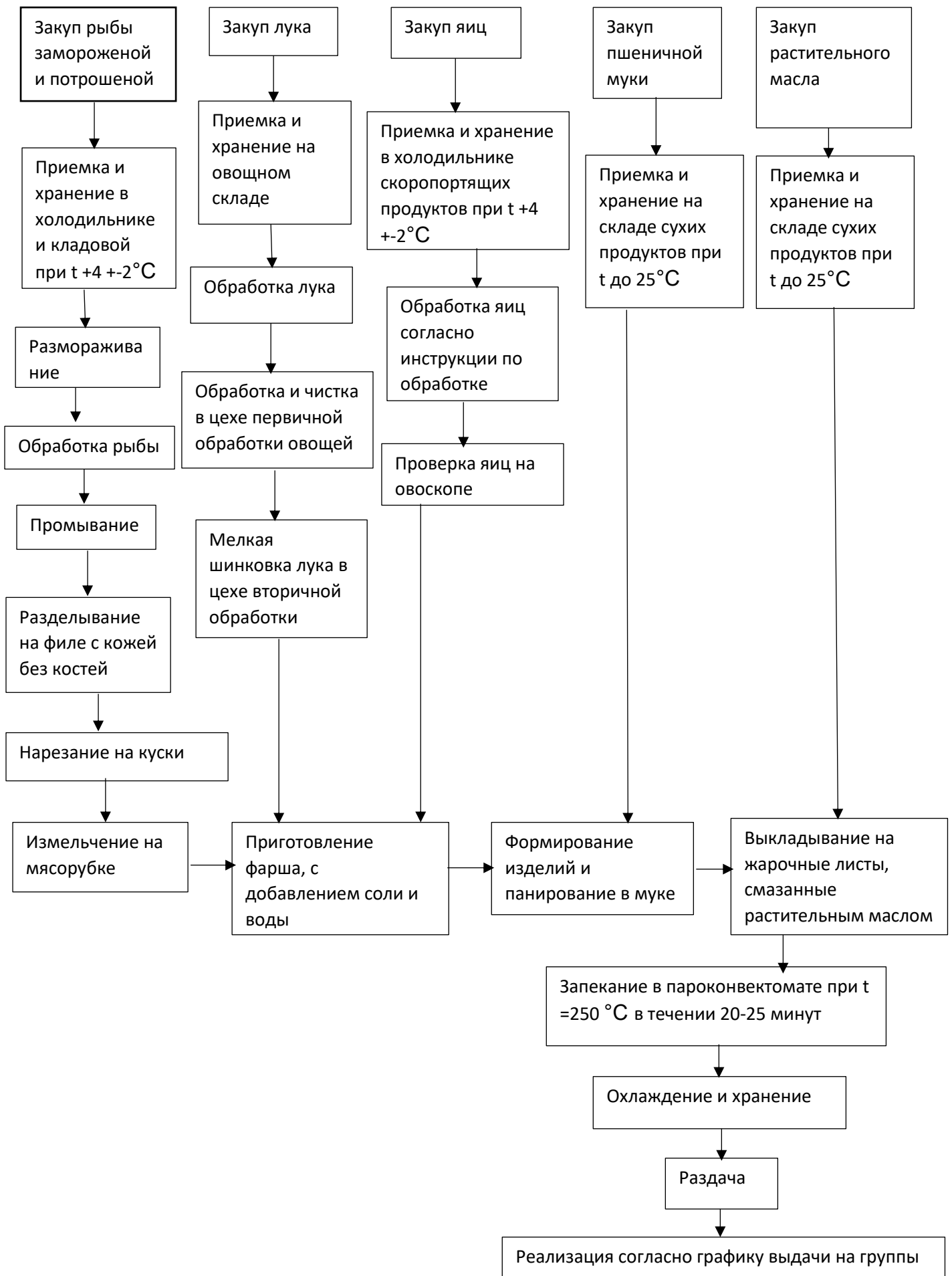
Блок-схема «Приготовление запеканок из творога»



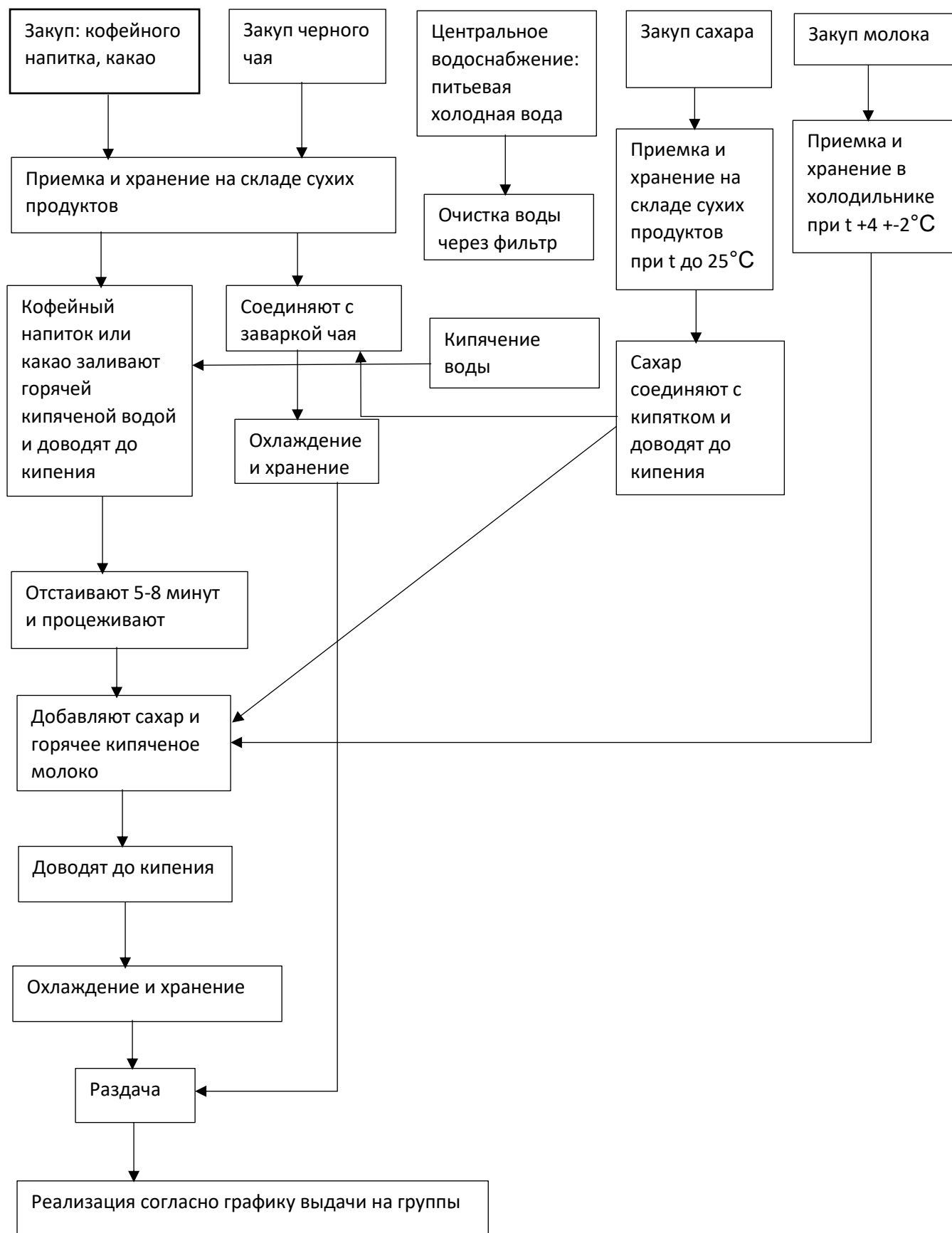
Блок-схема «Приготовление блюд из яиц(омлет)»



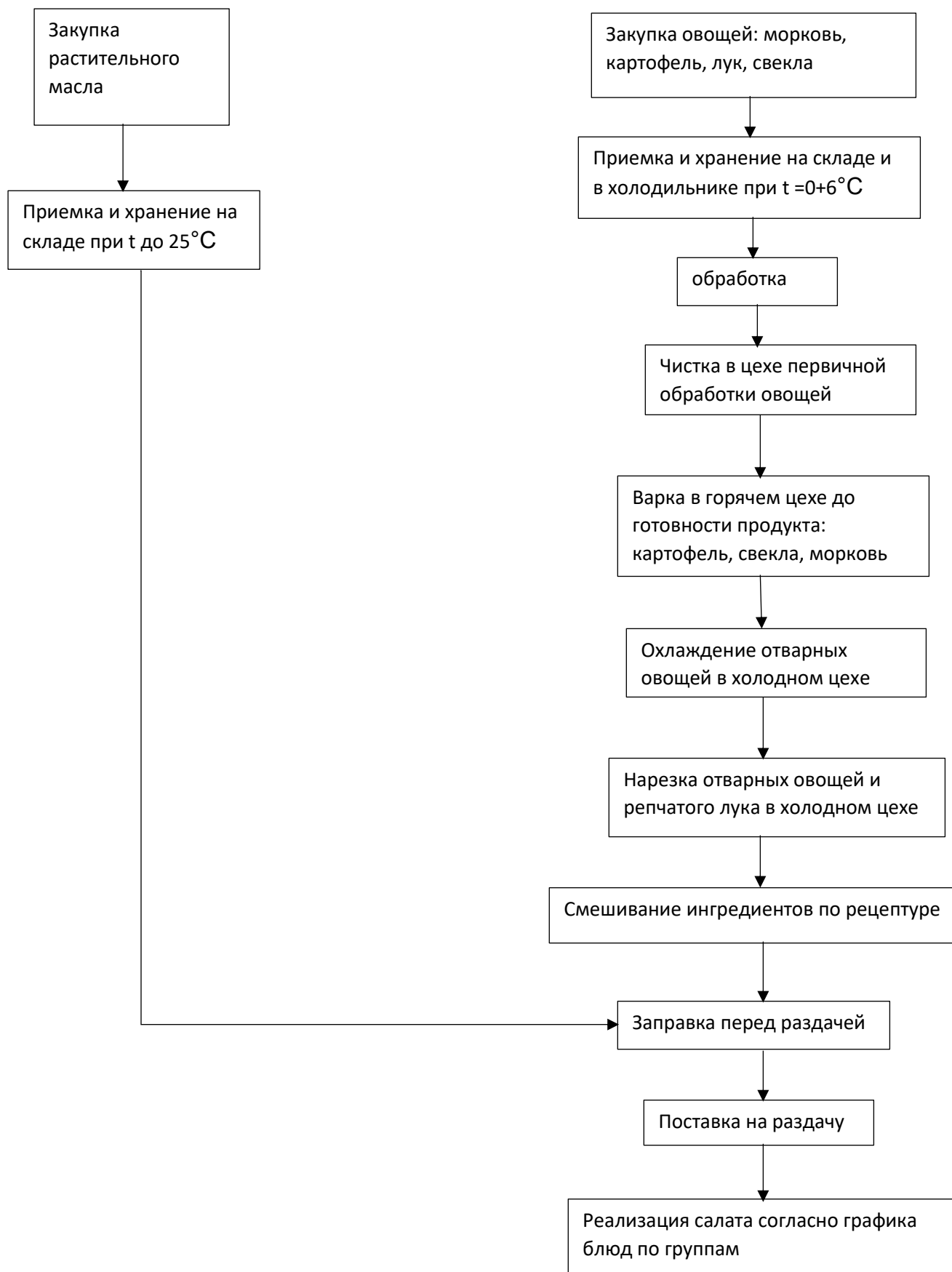
Блок-схема «Приготовление вторых блюд из рыбы (котлеты или биточки)»



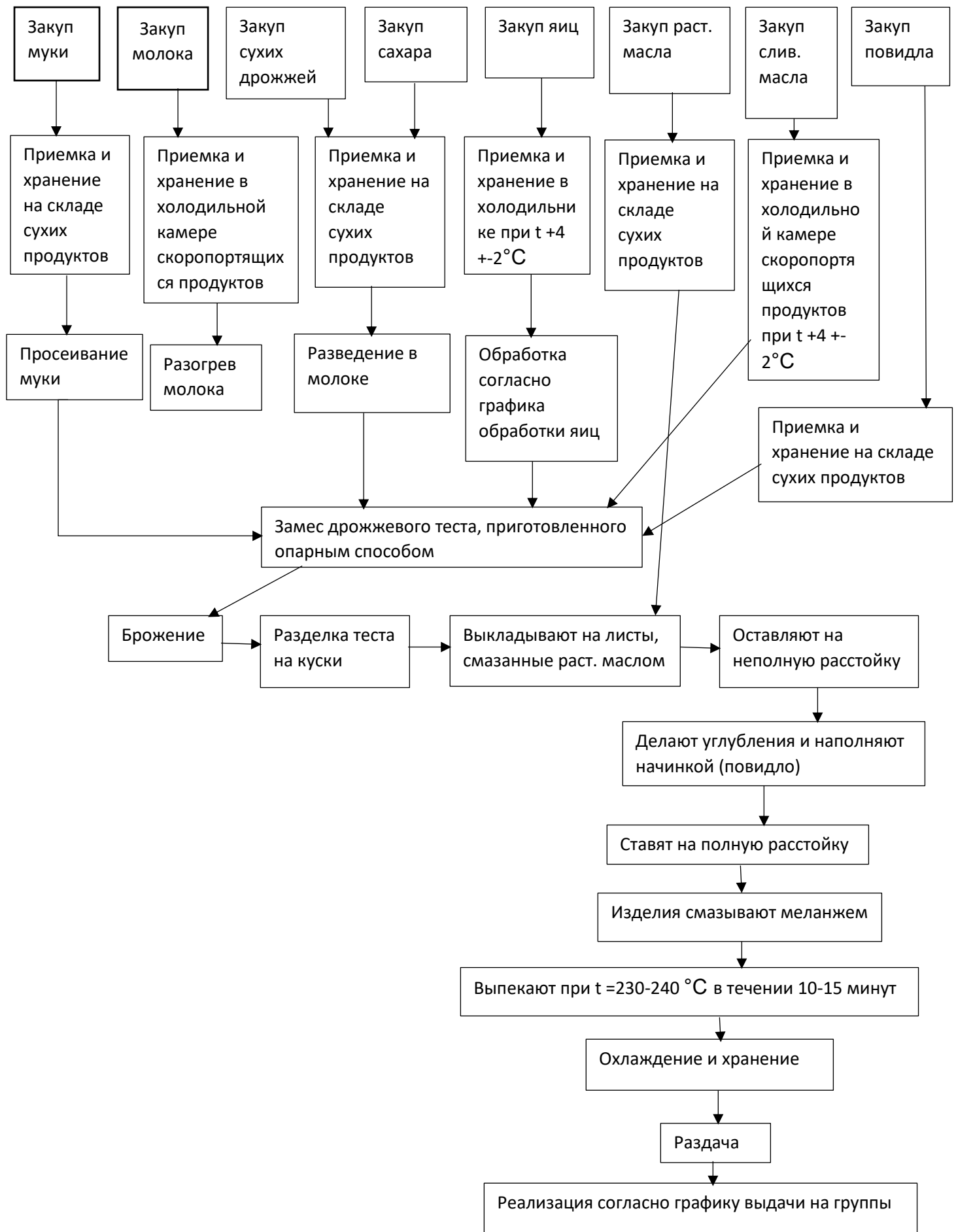
Блок-схема «Приготовление горячих напитков»



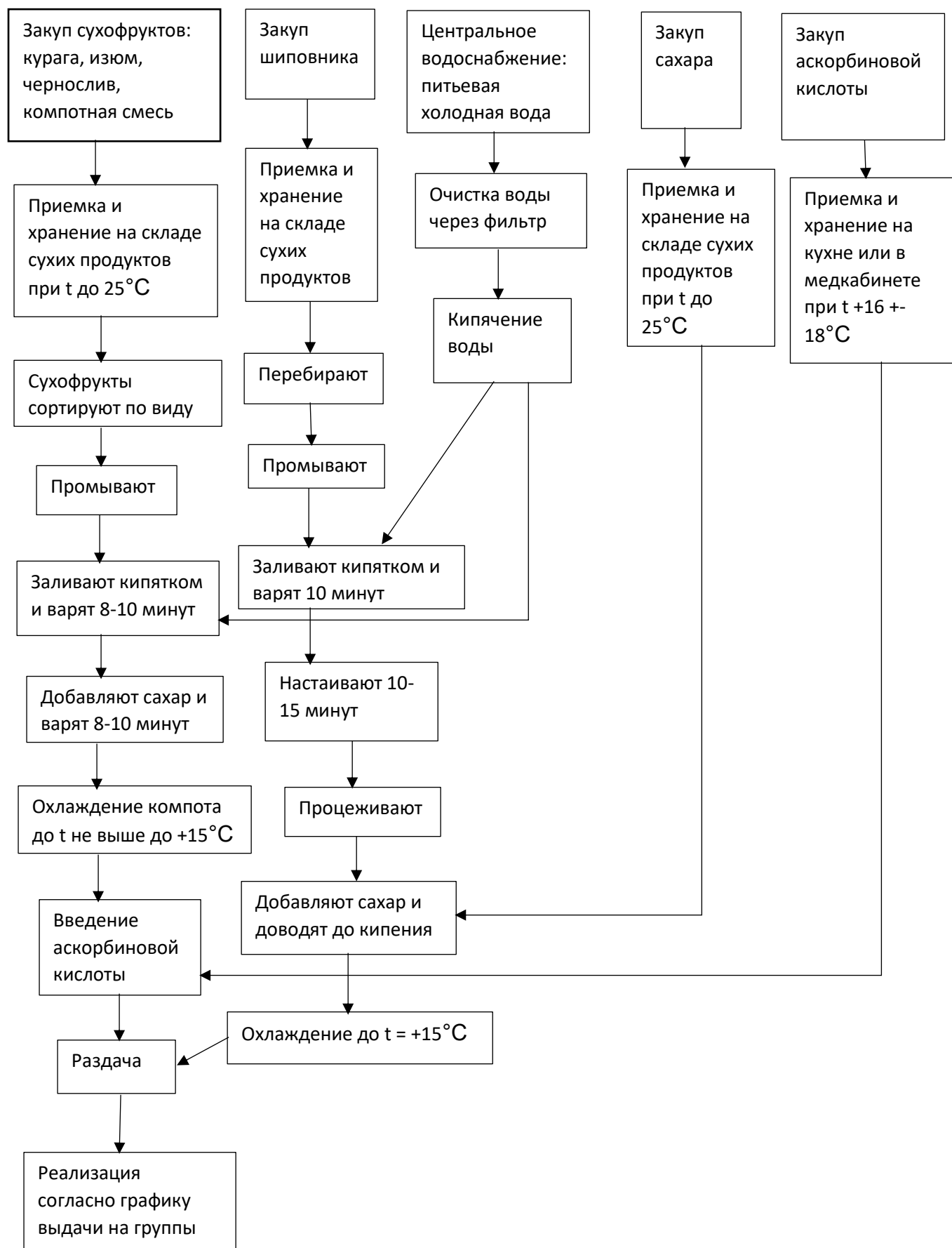
Блок-схема «Производство салата из вареных овощей»



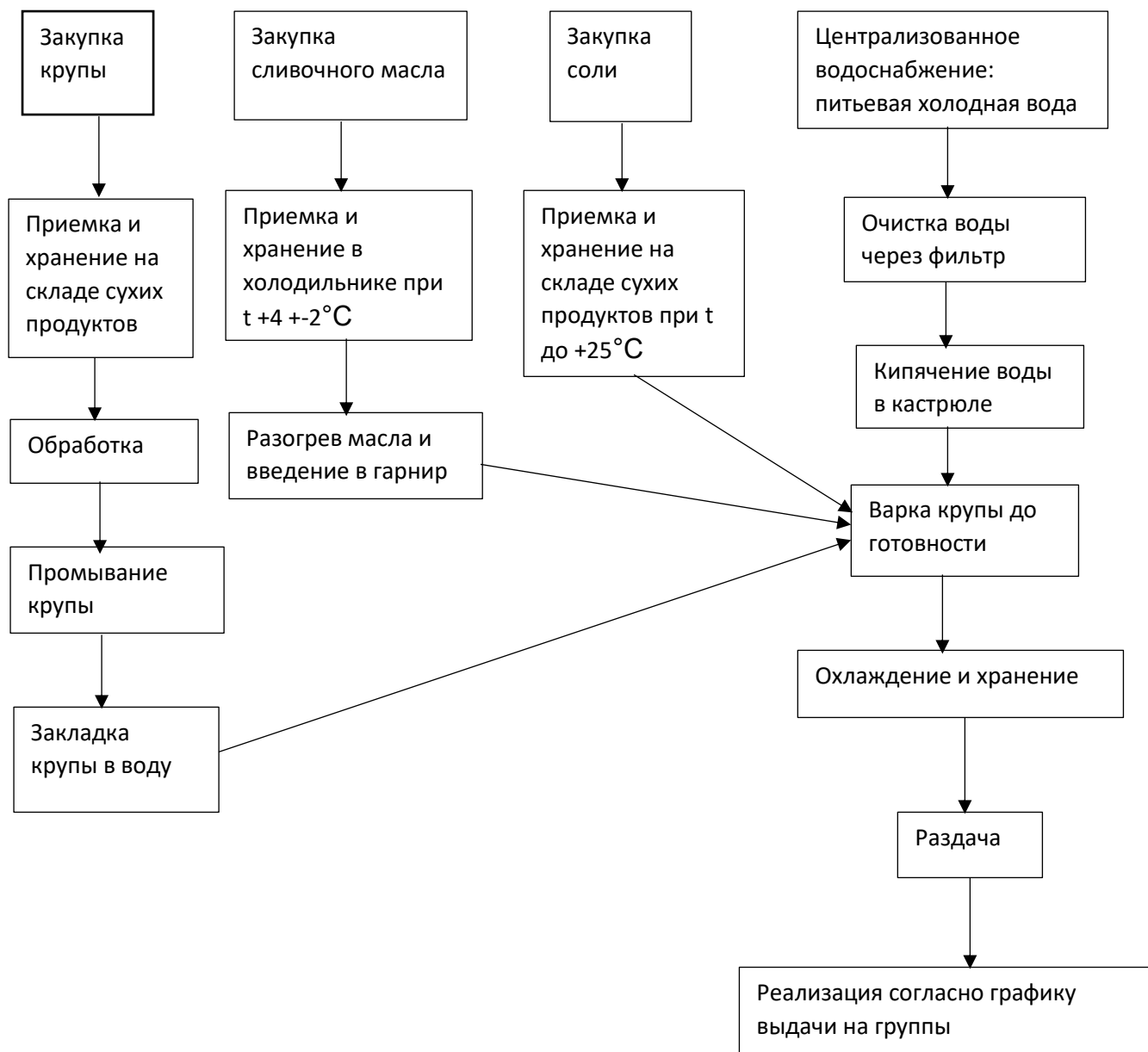
Блок-схема «Приготовление изделий из дрожжевого теста»



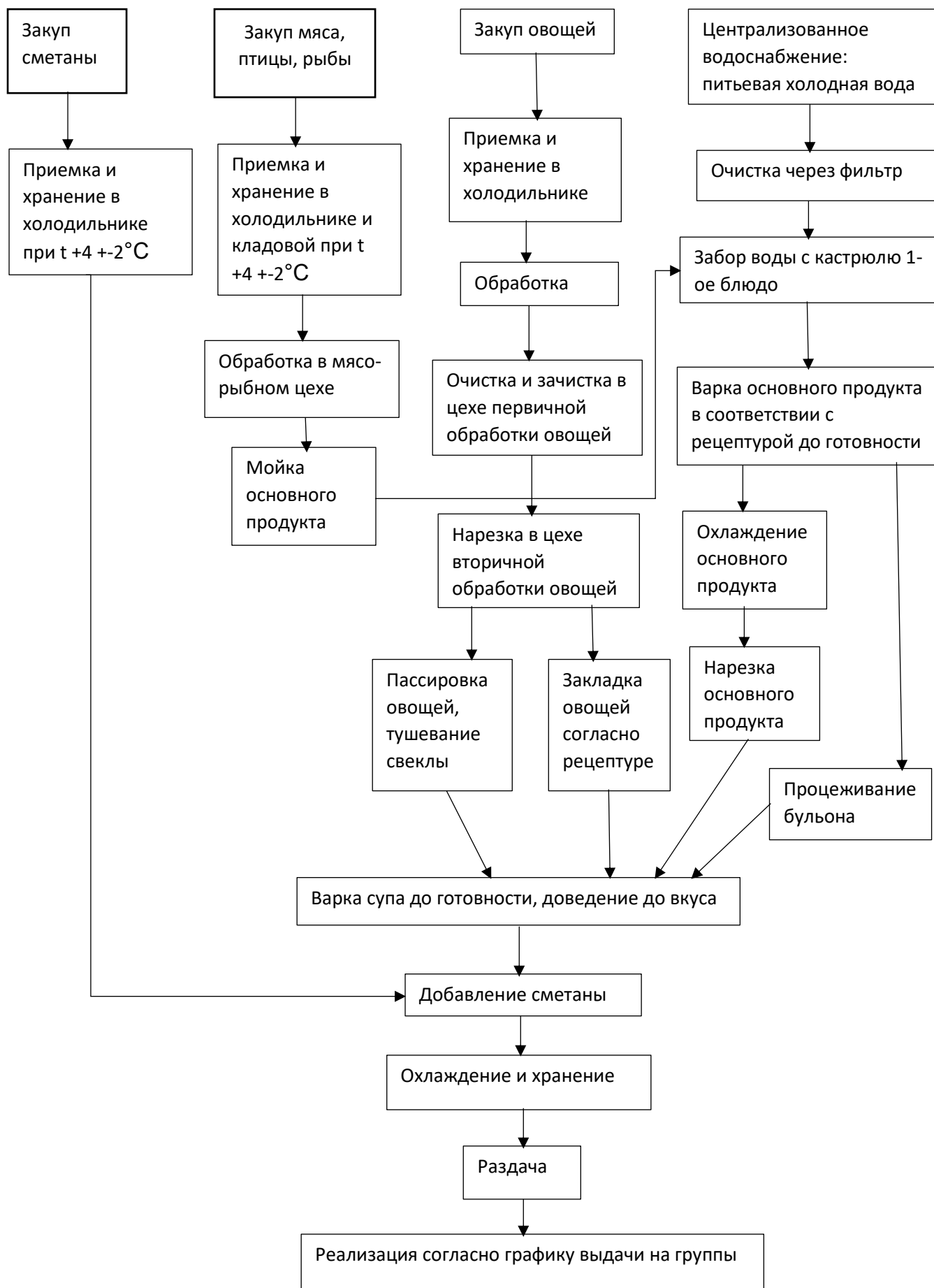
Блок-схема «Приготовление сладких напитков (компоты, напиток)»



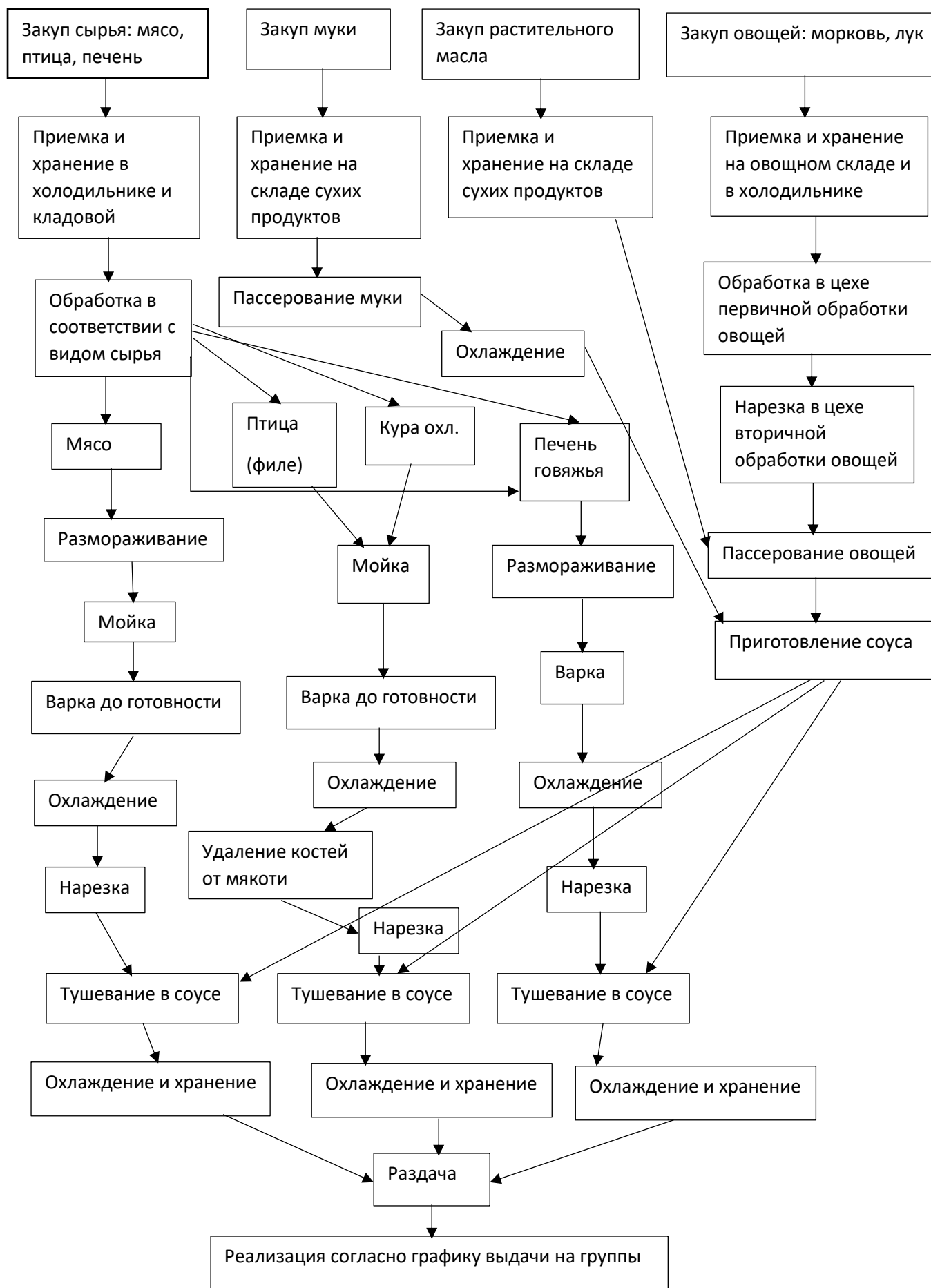
Блок-схема «Приготовление крупяных гарниров»



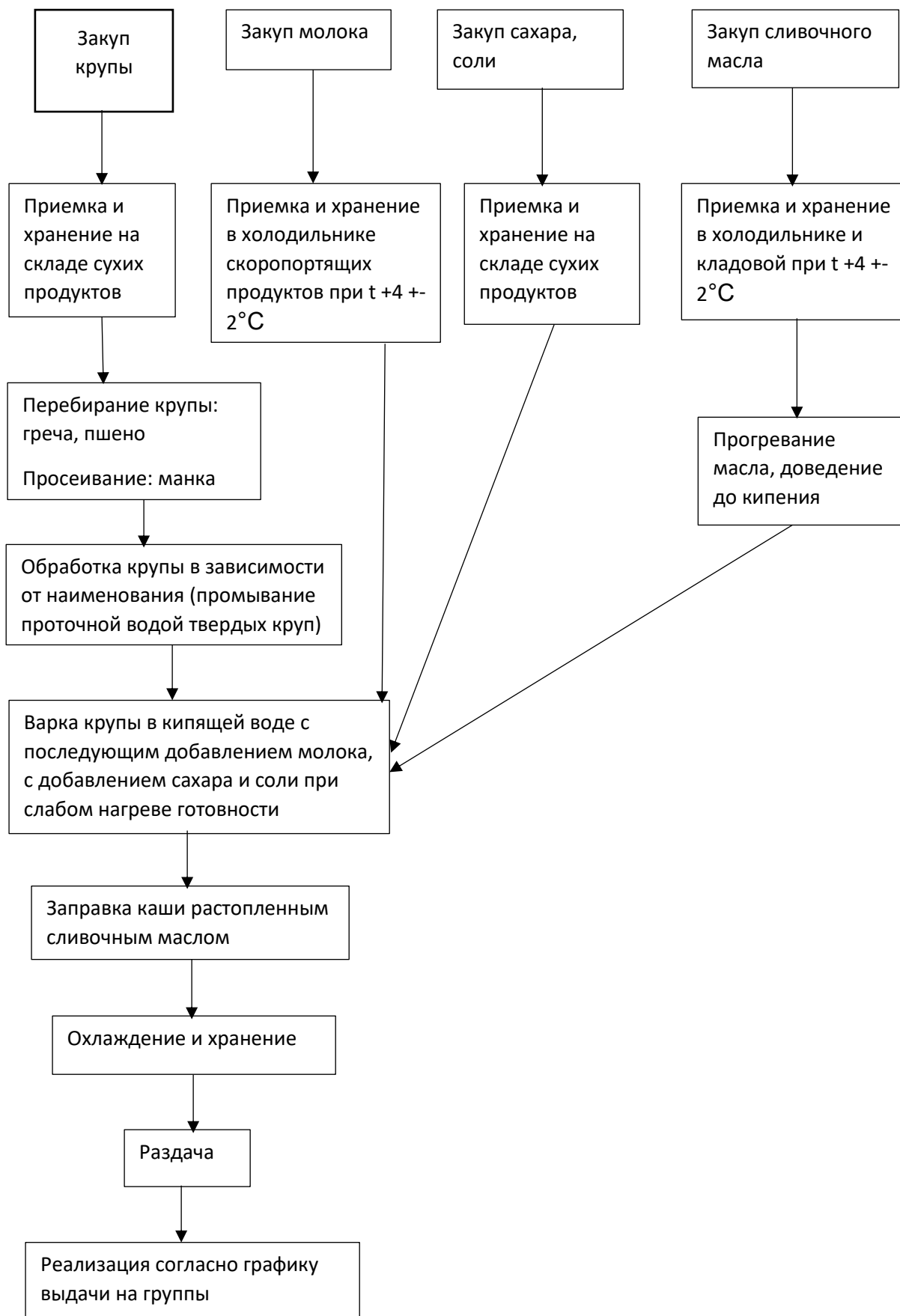
Блок-схема «Приготовление первых блюд на мясном, курином и рыбном бульоне»



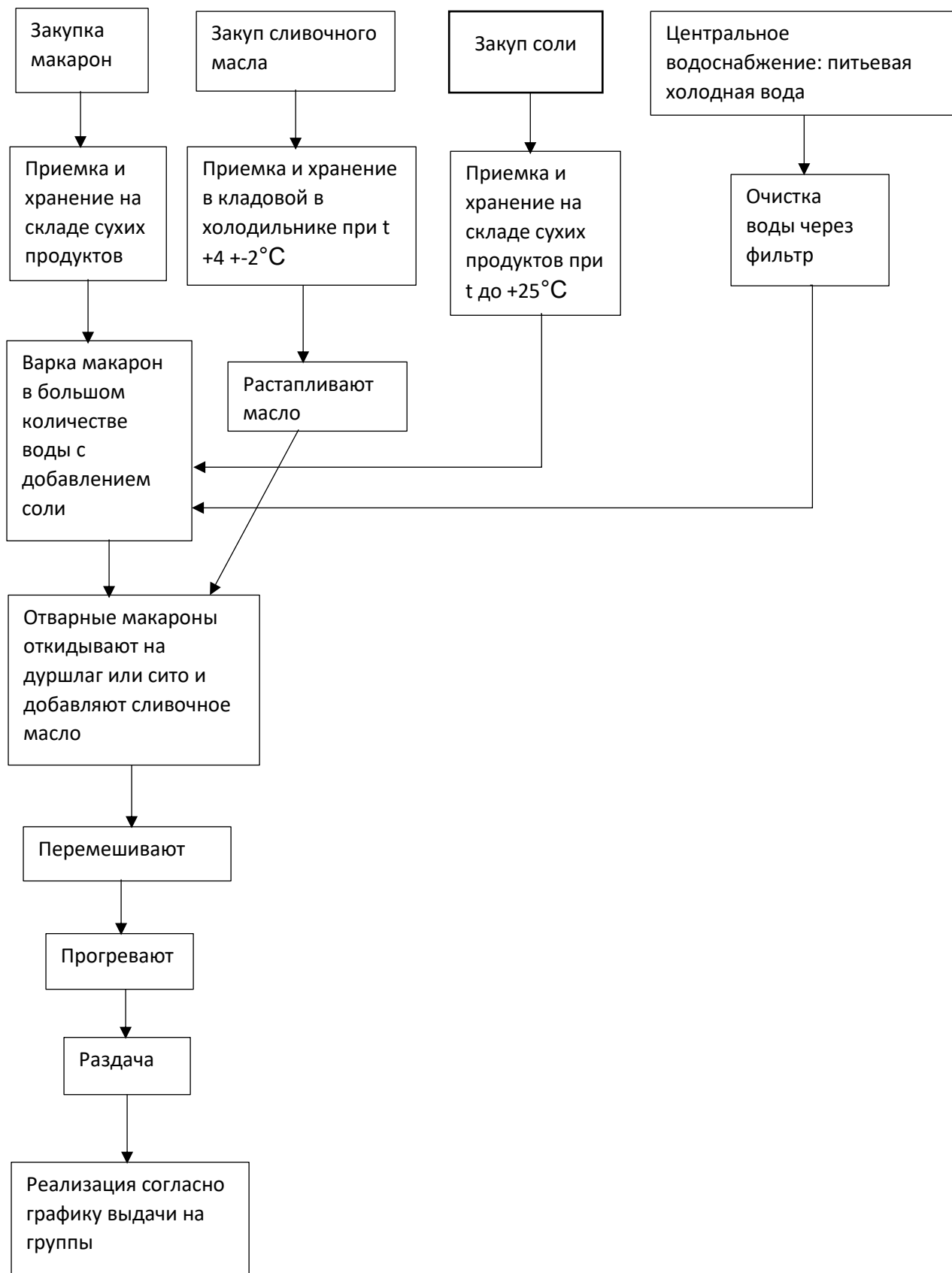
Блок-схема «Приготовление вторых горячих блюд (гуляш, бефстроганов) из мяса, печени говяжьей, мяса птицы»



Блок-схема «Приготовление молочных вязких и жидких каш»



Блок-схема «Приготовление гарниров из макарон»



Блок-схема «Приготовление вторых рубленых блюд из мяса, печени или птицы (котлеты, биточки, суфле)»

