



УТВЕРЖДАЮ:

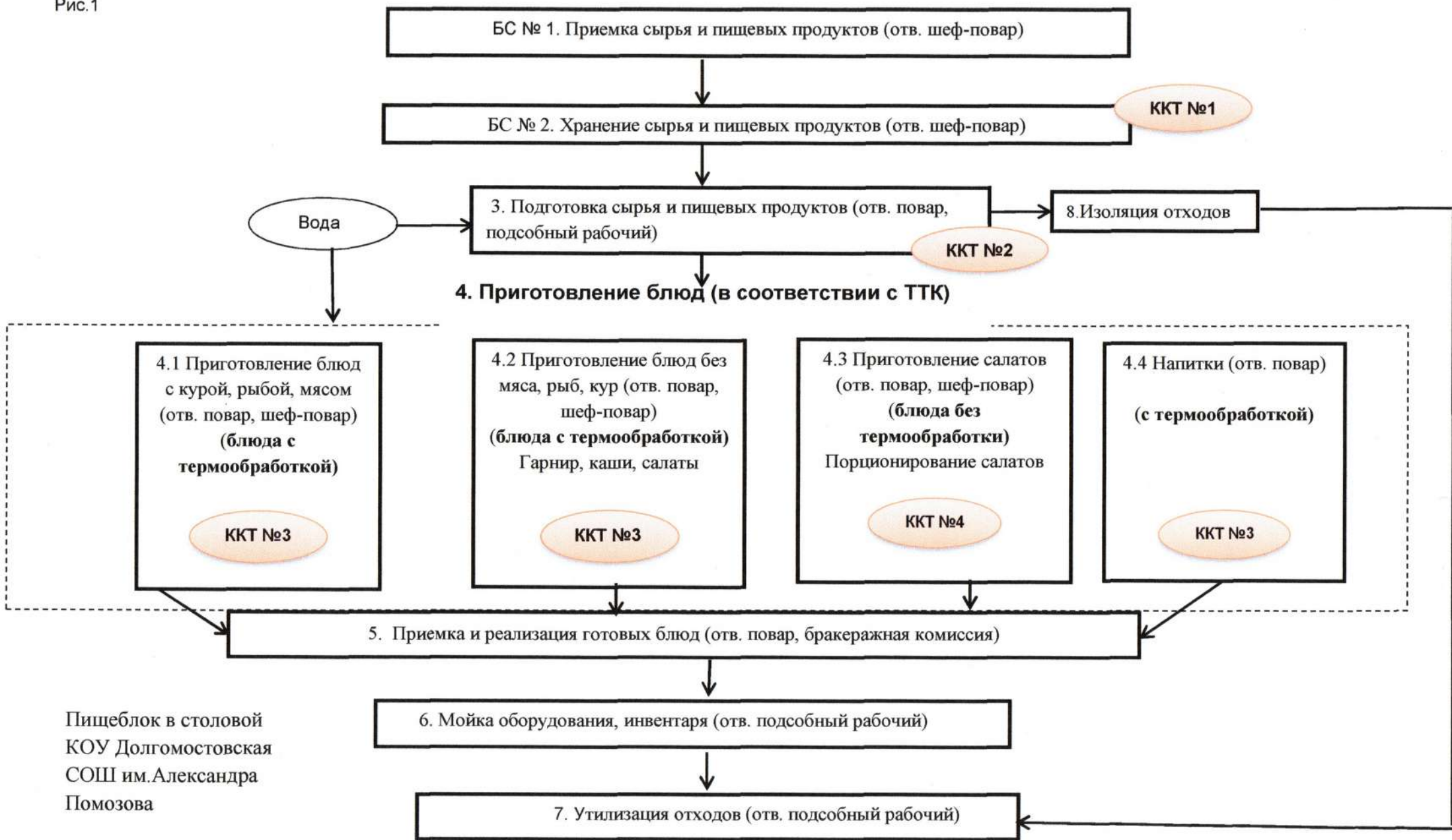
Директор МКОУ Долгомостовская  
СОШ им. Александра Помозова  
Жукова О.Н.

2021г.

### Организационная структура

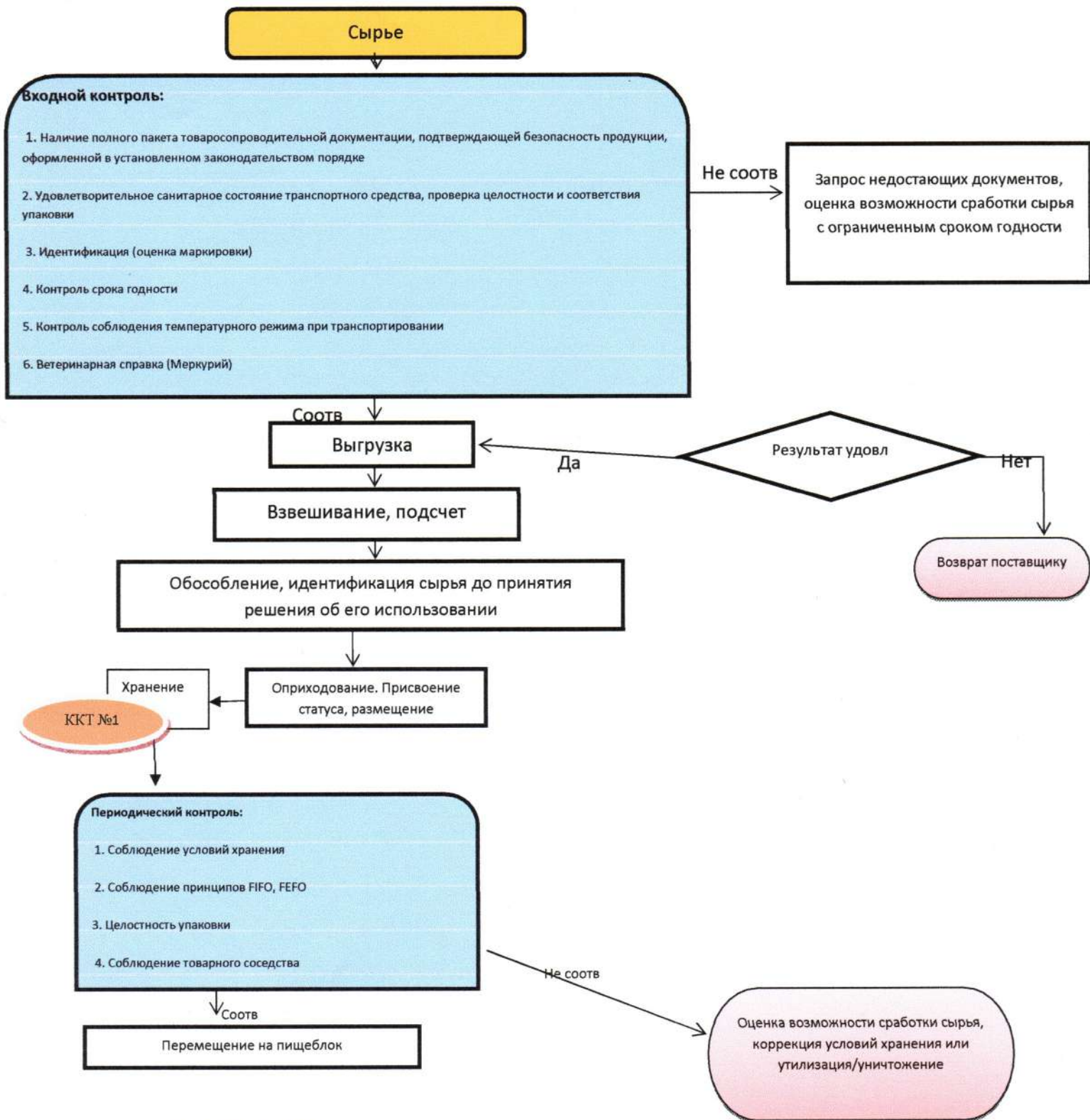


Рис.1



Составлено: 21.12.2021г  
Согласовано: 23.12.2021г  
Утверждено: 23.12.2021г

**Блок-схема №1-№2. Процесс поступления и хранения сырья на пищеблоке в столовой МКОУ Долгомостовская СОШ им.Александра Помозова**

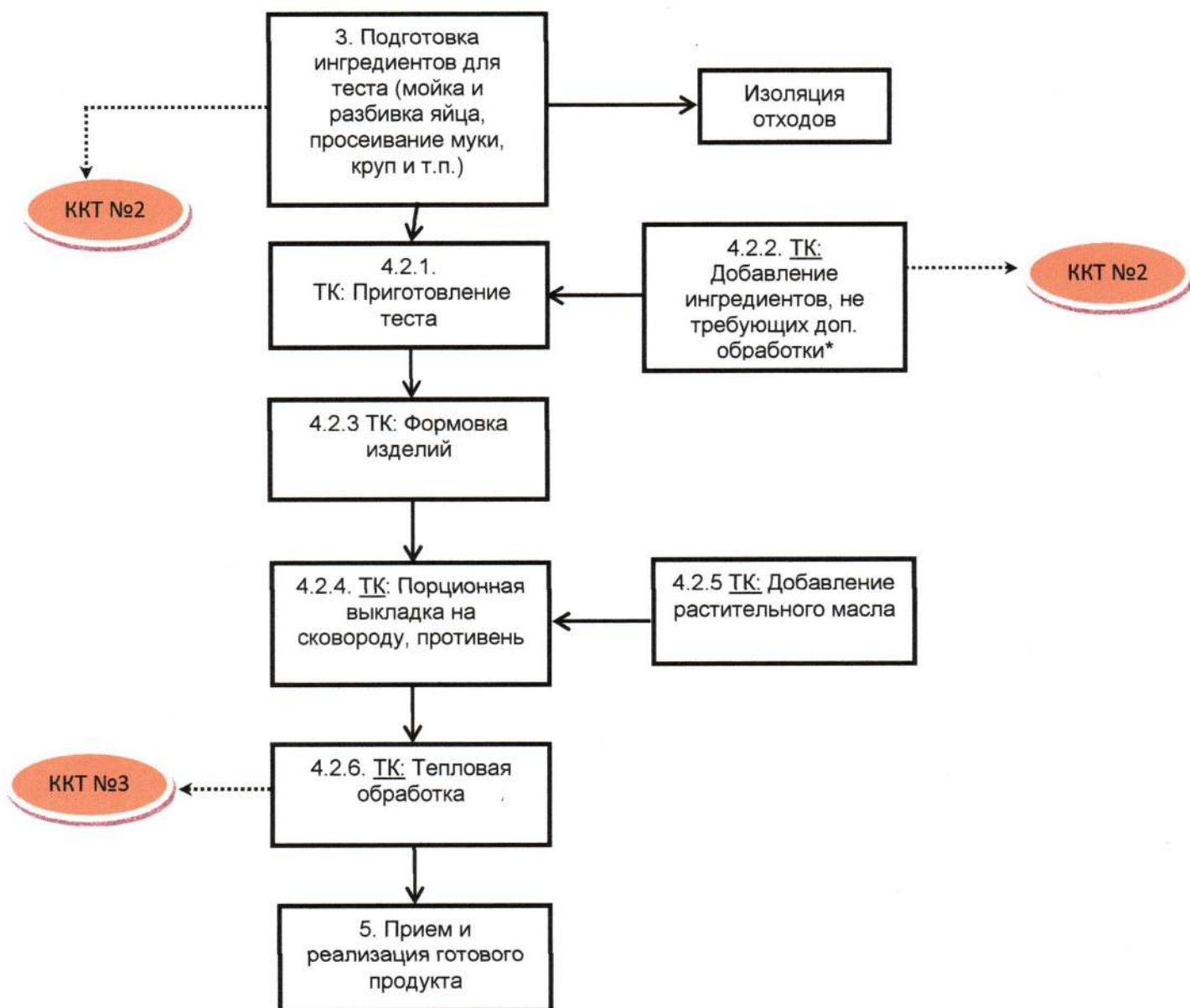


Составлено: 27.12.2022

Согласовано: 23.12.2022

Утверждено: 23.12.2022

**Блок-схема № 3 Приготовление блюд из творога.** Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи на пищеблоке в столовой МКОУ Долгомостовская СОШ им. Александра Помозова.



\* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль

Составлено: 27.12.2022

Согласовано: 23.12.2022

Утверждено: 23.12.2022



**Блок-схема №4 Приготовление первых блюд.** Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи на пищеблоке в столовой МКОУ Долгомостовская СОШ им.Александра Помозова



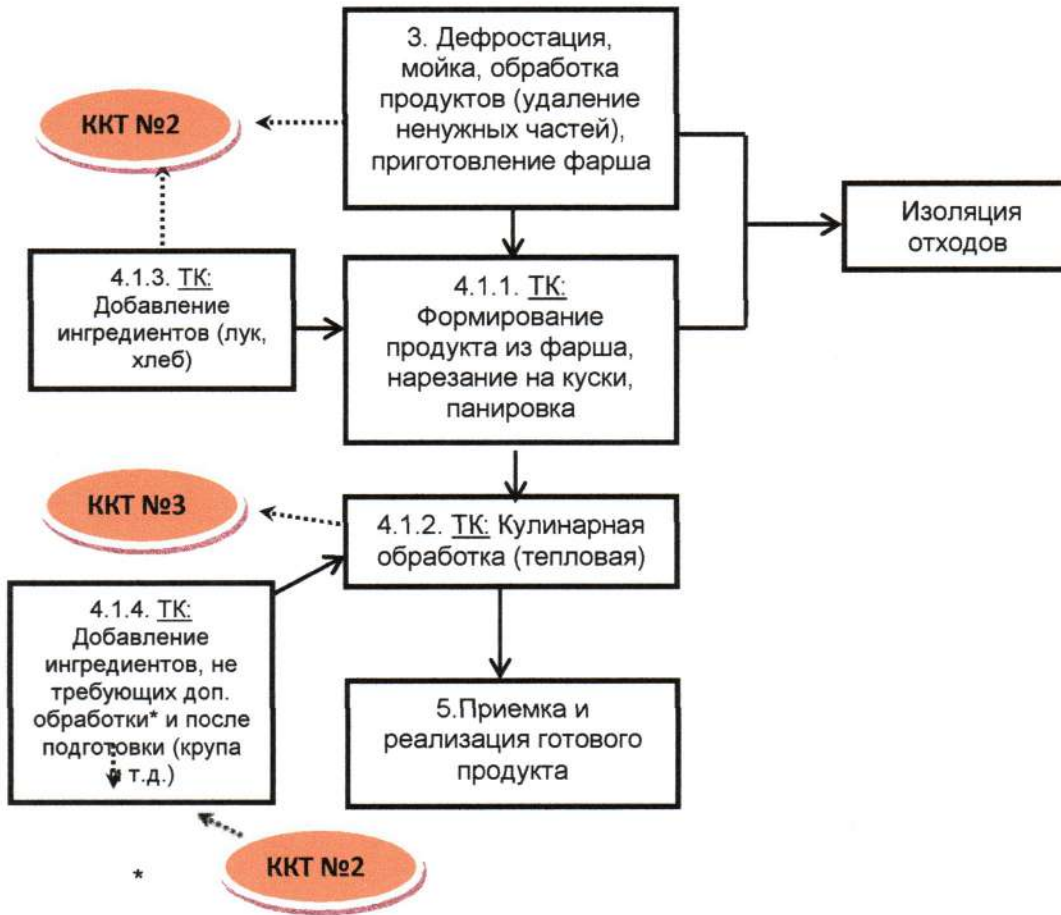
\* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль.

Составлено: 21.12.2022

Согласовано: 23.12.2022

Утверждено: 23.12.2022

**Блок-схема №6 Приготовление мясных, куриных и рыбных блюд.** Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи на пищеблоке в столовой МКОУ Долгомостовская СОШ им.Александра Помозова.



Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль

Составлено: 21.12.2021г

Согласовано: 23.12.2021г

Утверждено: 23.12.2021г

**Блок-схема №7 Приготовление молочных каш.** Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи на пищеблоке в столовой МКОУ Долгомостовская СОШ им.Александра Помозова



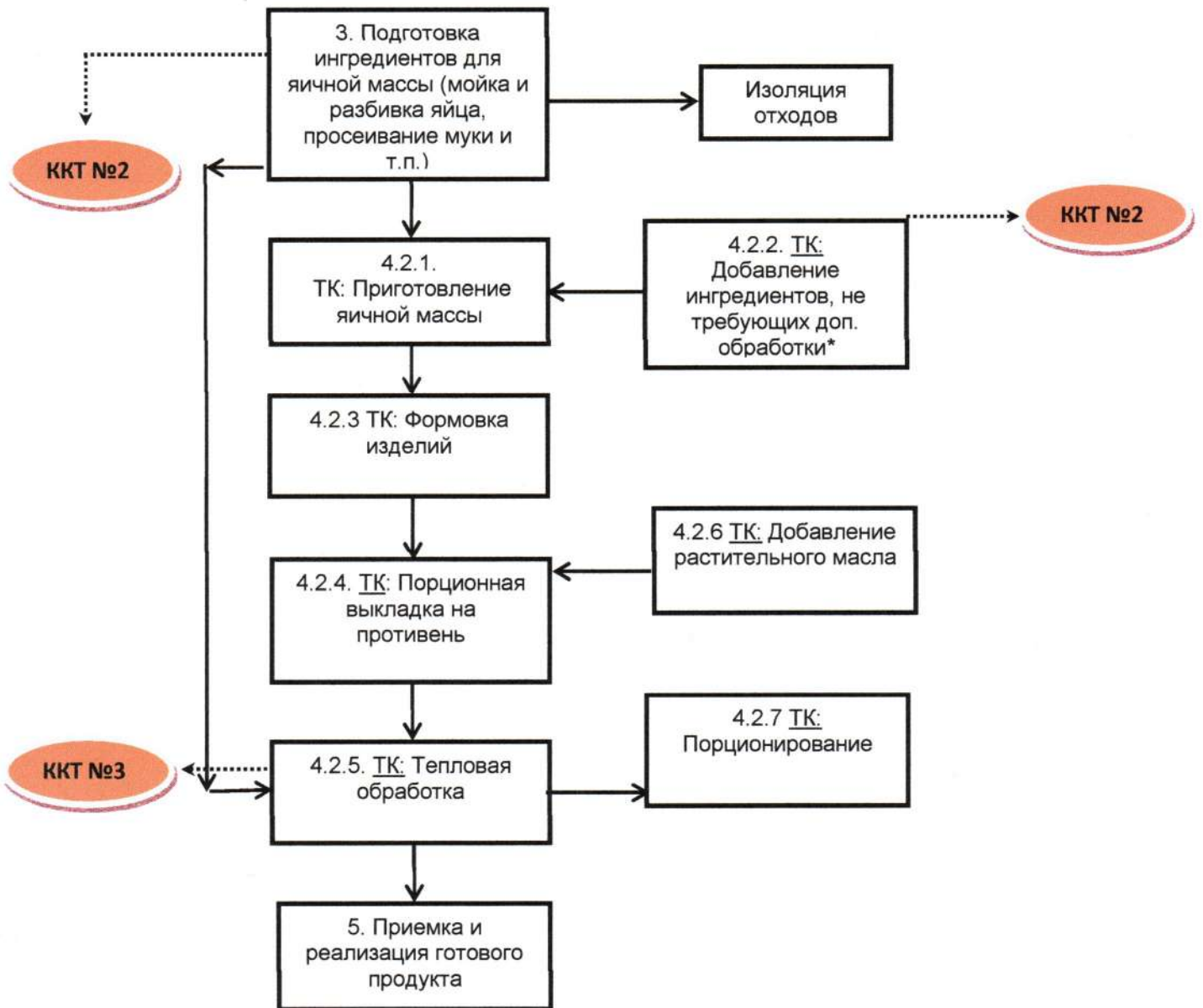
\* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль

Составлено: 21.12.2021

Согласовано: 23.12.2021

Утверждено: 23.12.2021

**Блок-схема № 8 Приготовление блюд из яиц.** Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи на пищеблоке в столовой МКОУ Долгомостовская СОШ им. Александра Помозова



Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль.

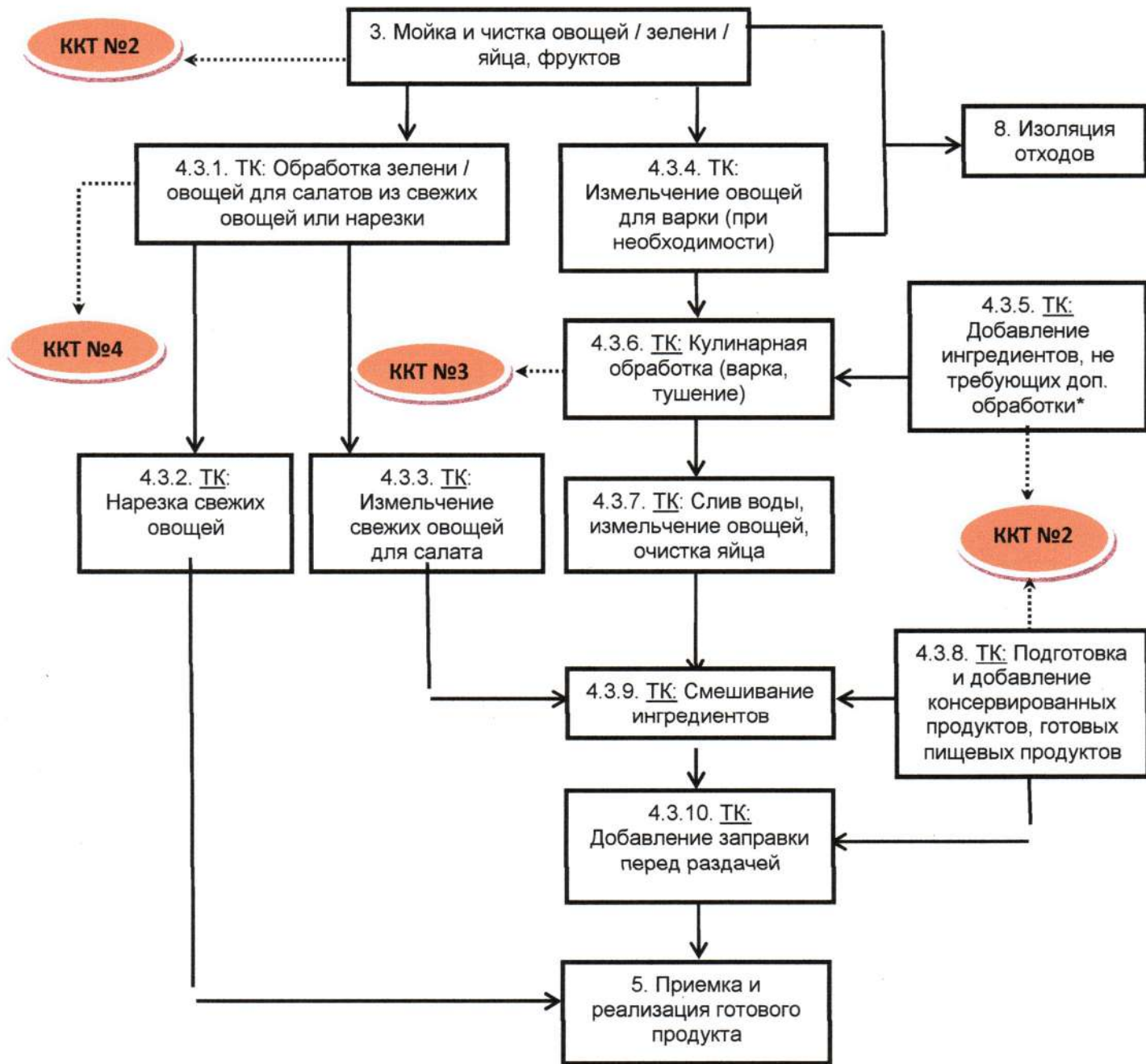
Составлено: 21.12.2021г

Согласовано: 23.12.2021г

Утверждено: 23.12.2021г



**Блок-схема №9 приготовление салатов (блюд).** Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи на пищеблоке в столовой МКОУ Долгомостовская СОШ им.Александра Помозова



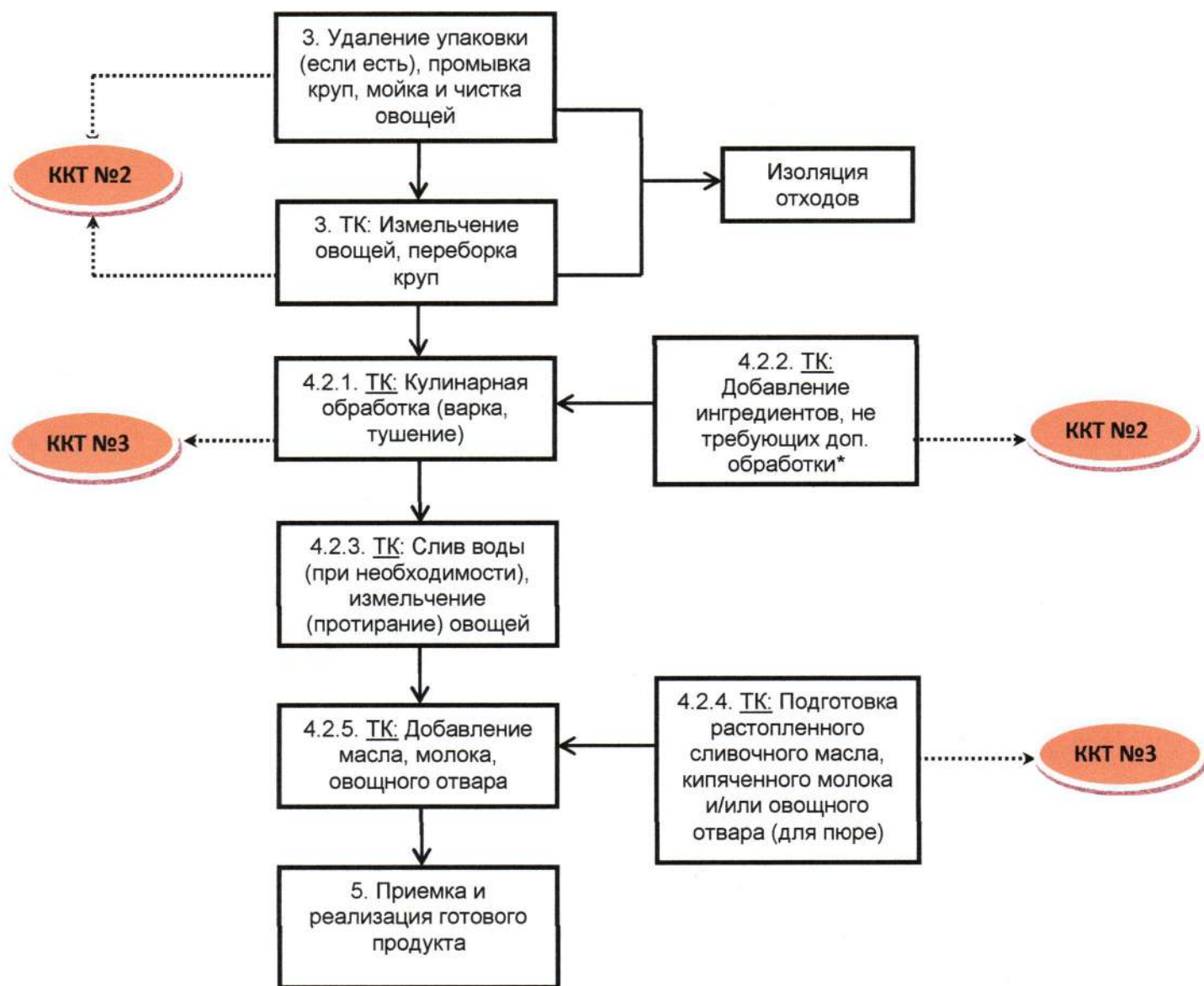
\* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: соль, сахар

Составлено: 21.12.2022

Согласовано: 23.12.2022

Утверждено: 23.12.2022

**Блок-схема №10 Приготовление гарниров (овощных пюре, гарниров из круп и макаронных изделий).** Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи на пищеблоке в столовой МКОУ Долгомостовская СОШ им.Александра Помозова.



\* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль

Составлено: 21.12.2022

Согласовано: 23.12.2022

Утверждено: 23.12.2022