

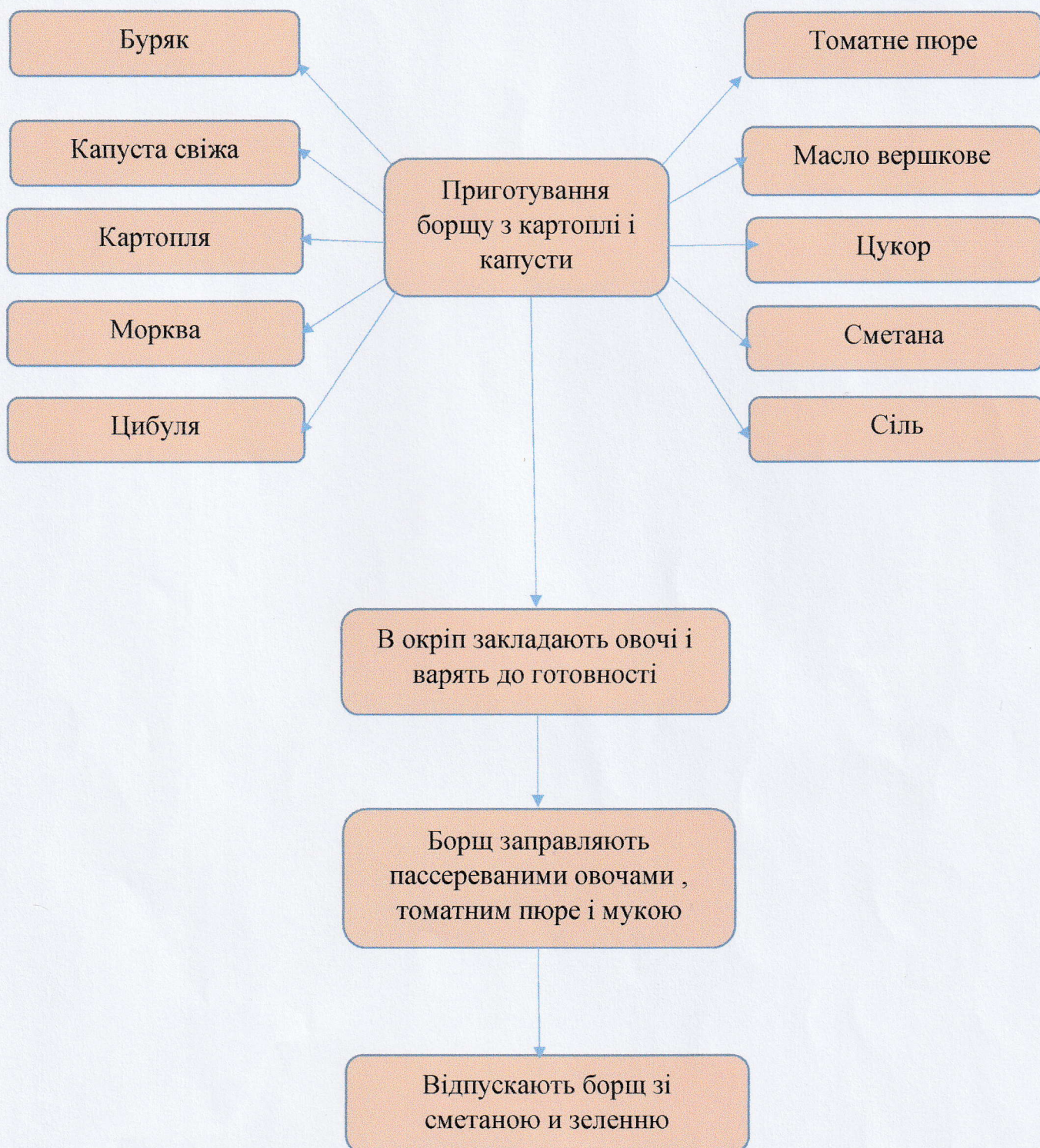
Затверджую  
Директор школи *Миря* Н.П. Мірянова



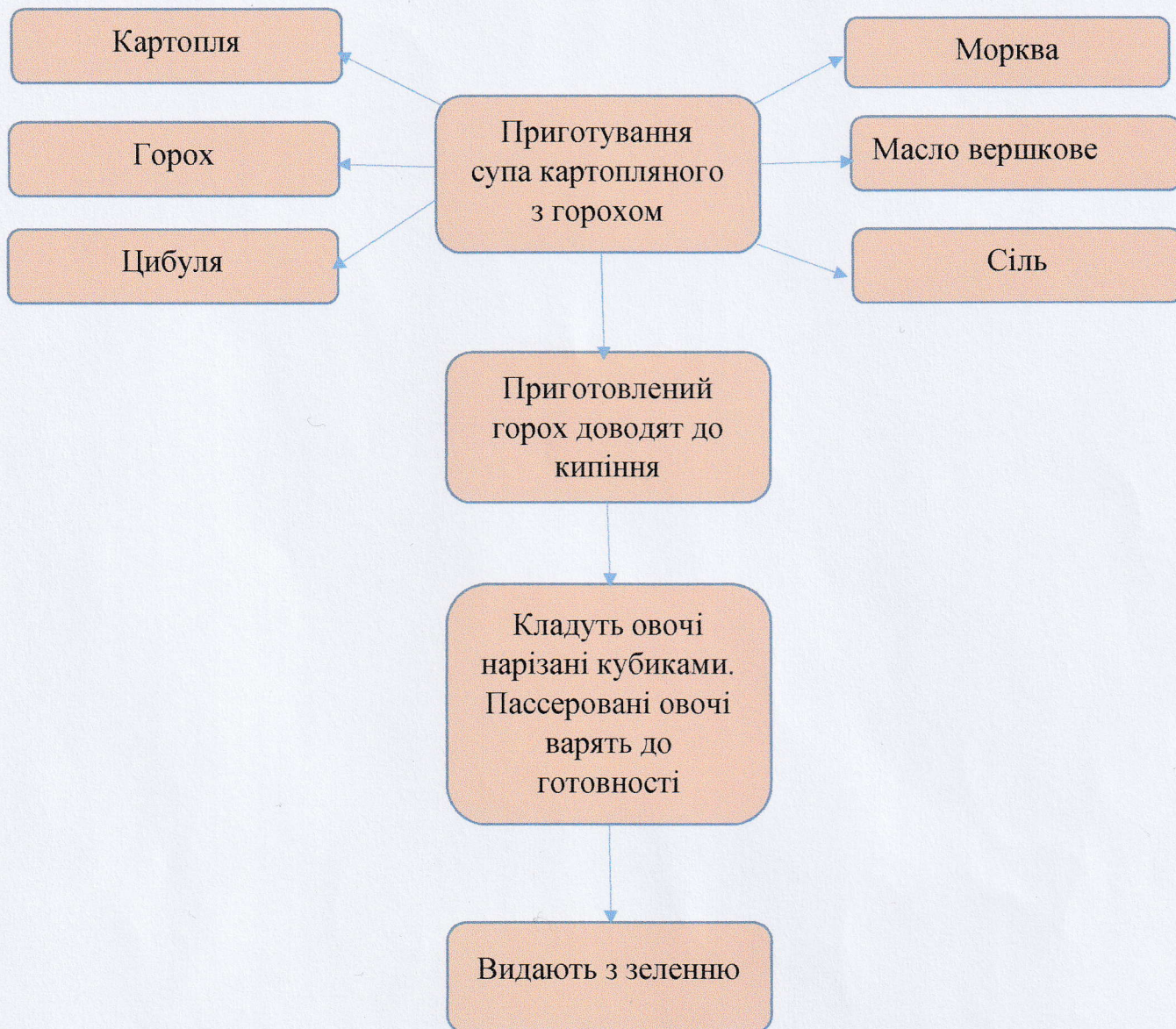
Погоджую  
Керівник групи НАССР  
*Л.В. Солтановська*  
« 21 » вересня 2020

# ***Блок – схеми технологічних етапів приготування страв***

## Блок-схема технологічного етапу «Борщ з картоплі і капусти»



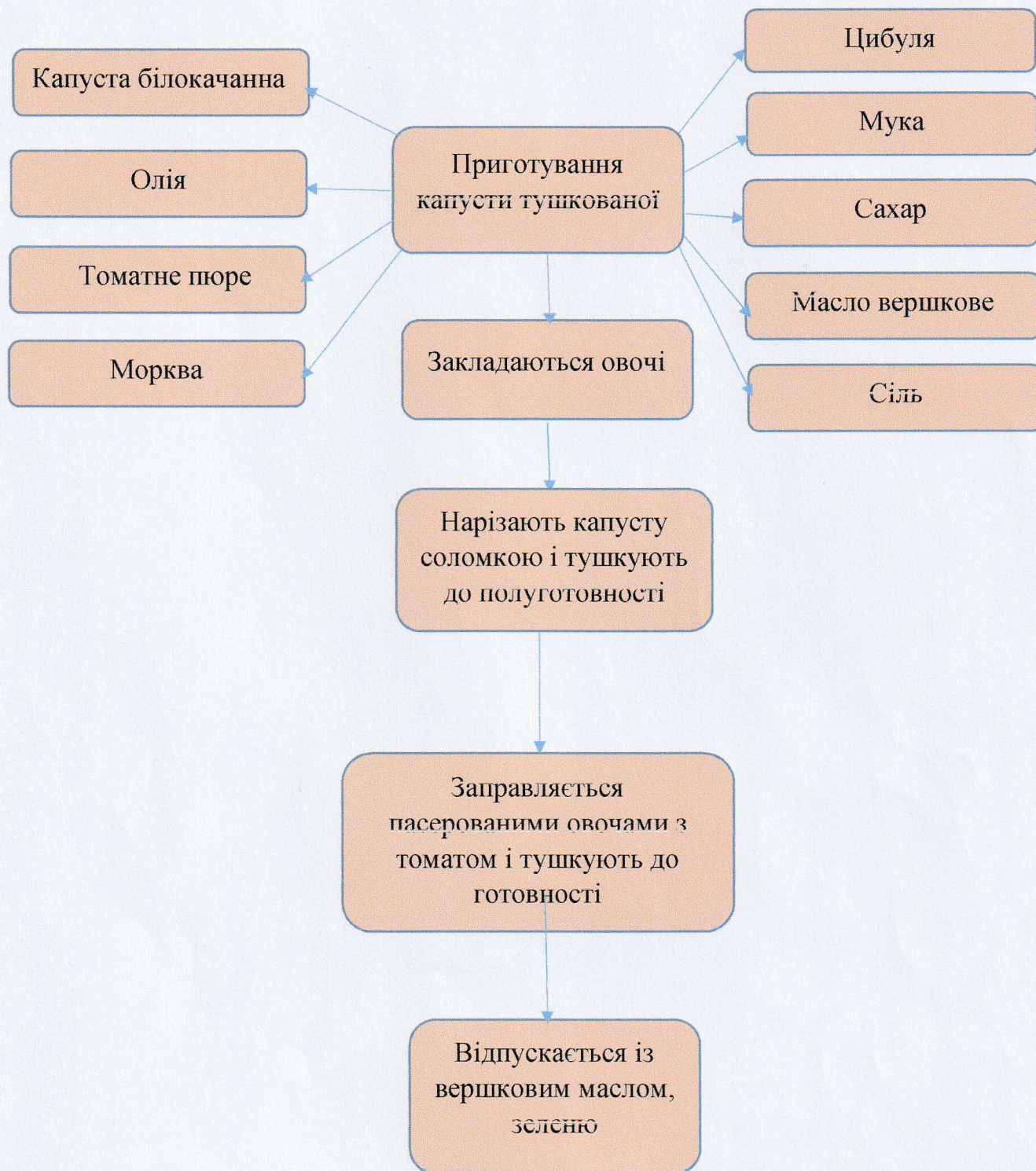
### Блок-схема технологічного етапу «Суп картопляний з горохом»



### Блок-схема технологічного етапу «Суп картопляний з галушками»



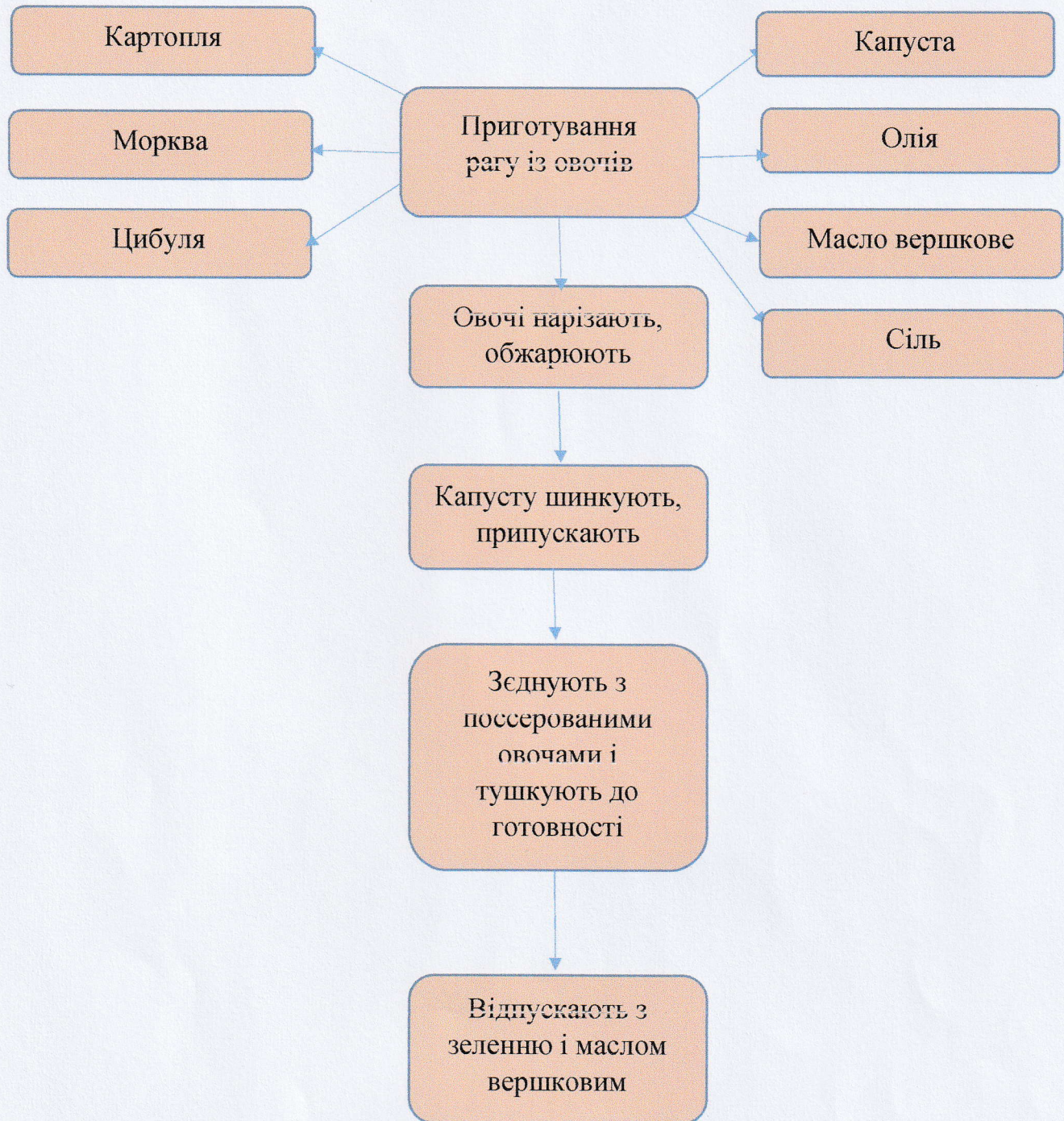
### Блок-схема технологічного етапу «Капуста тушкована»



### Блок-схема технологічного етапу «Розсольник»



### Блок-схема технологічного етапу «Рагу із овочів»

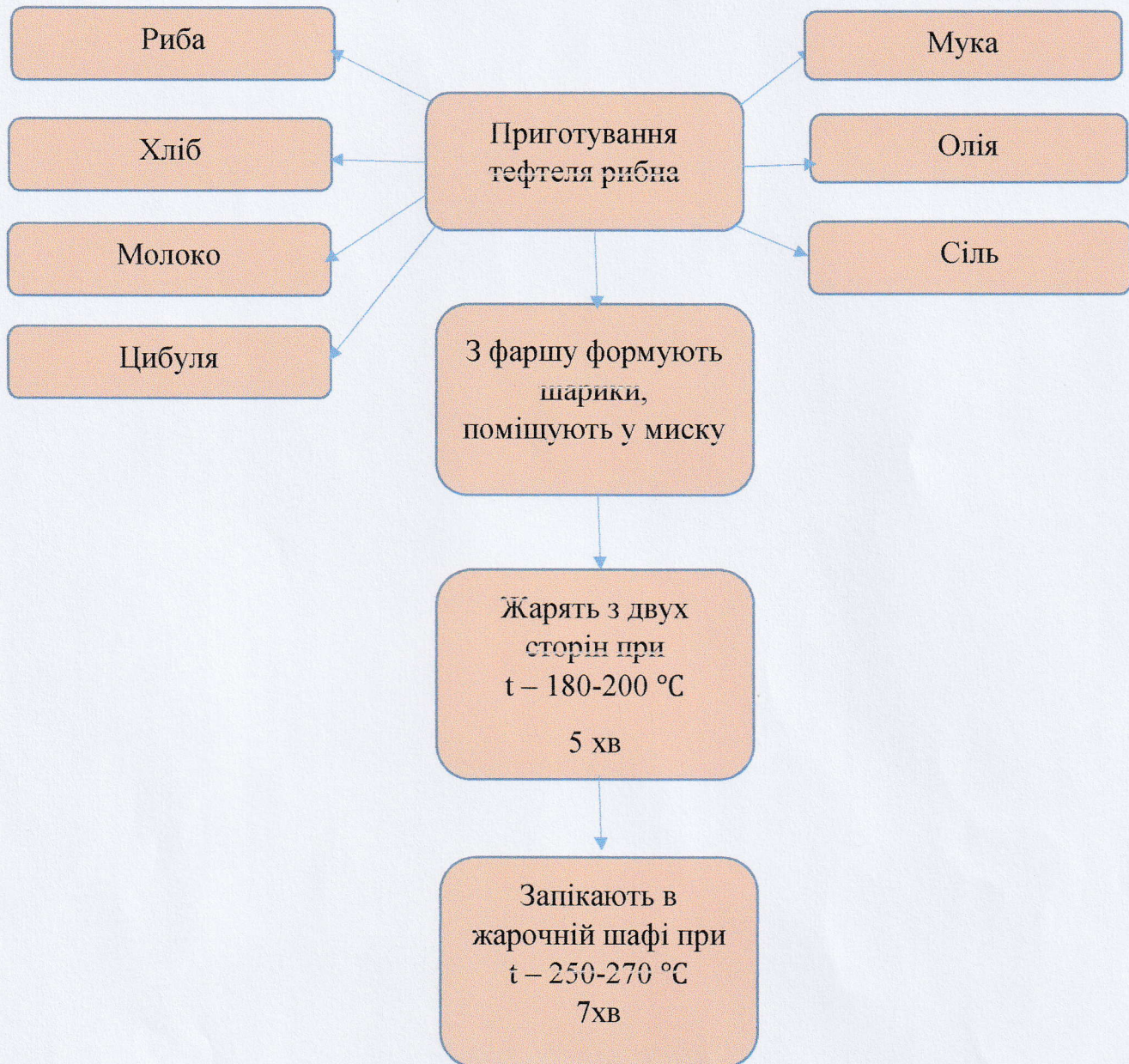


### Блок-схема технологічного етапу «Макаронів»

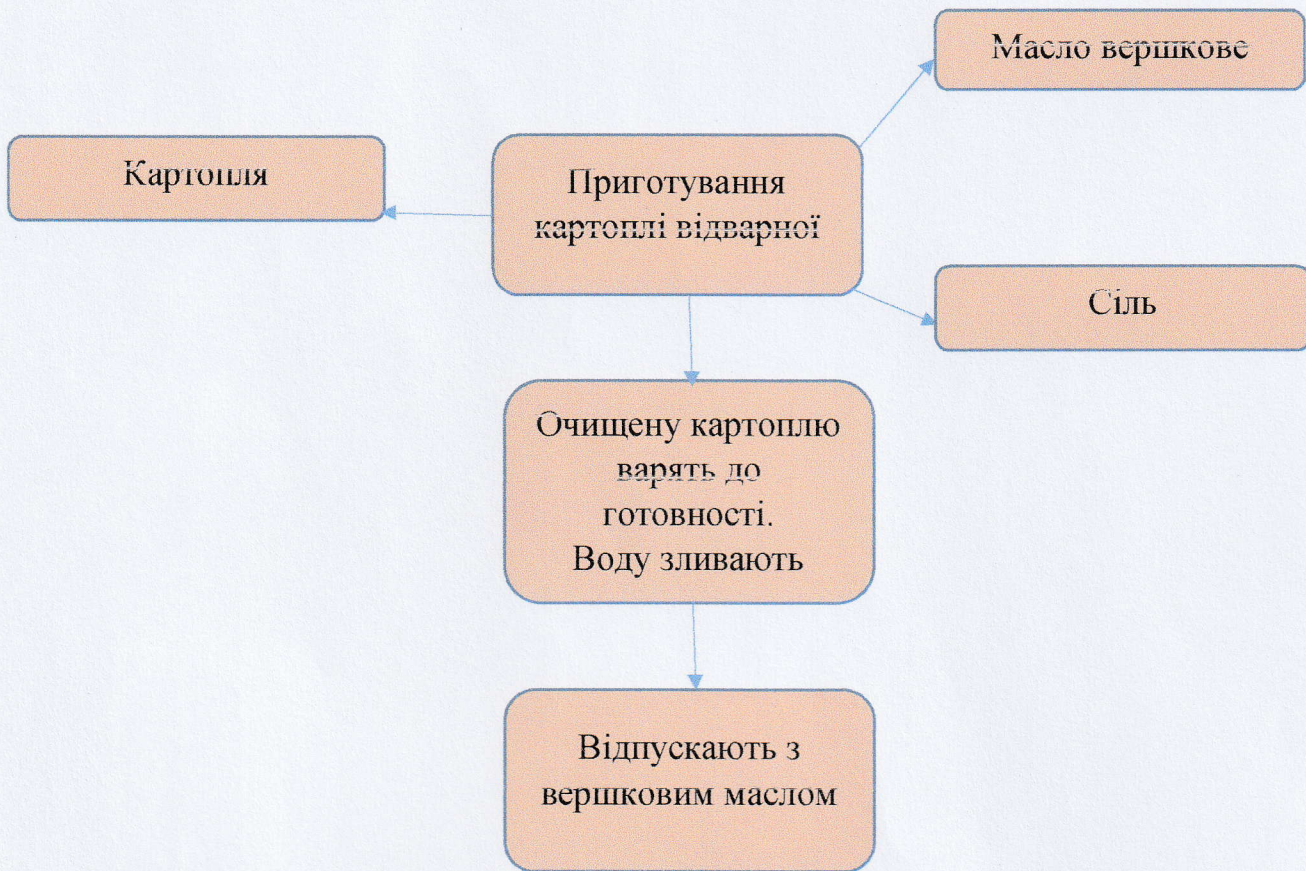




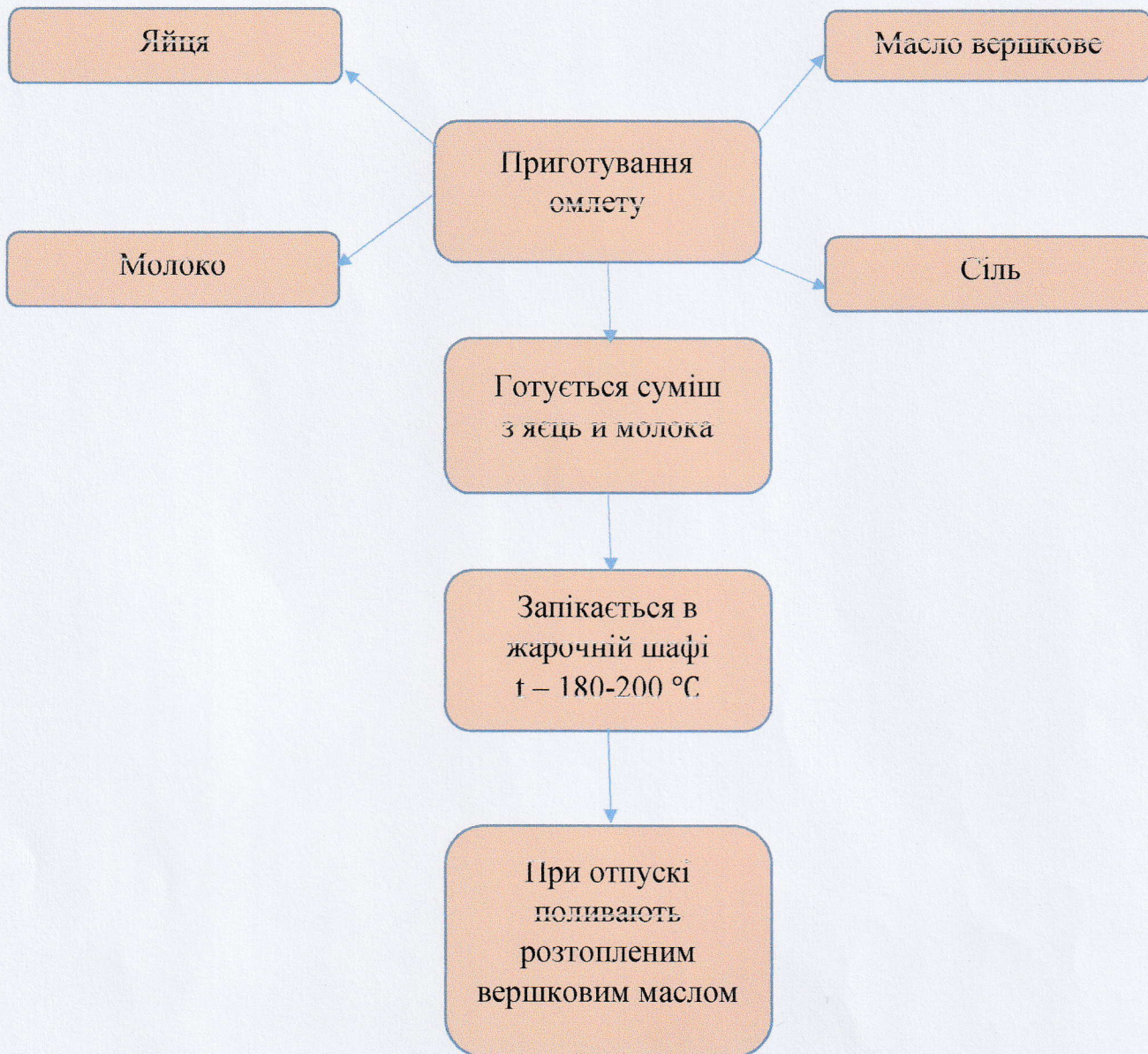
### Блок-схема технологічного етапу «Тефтеля рибна»



### Блок-схема технологічного етапу «Картопля відварна»



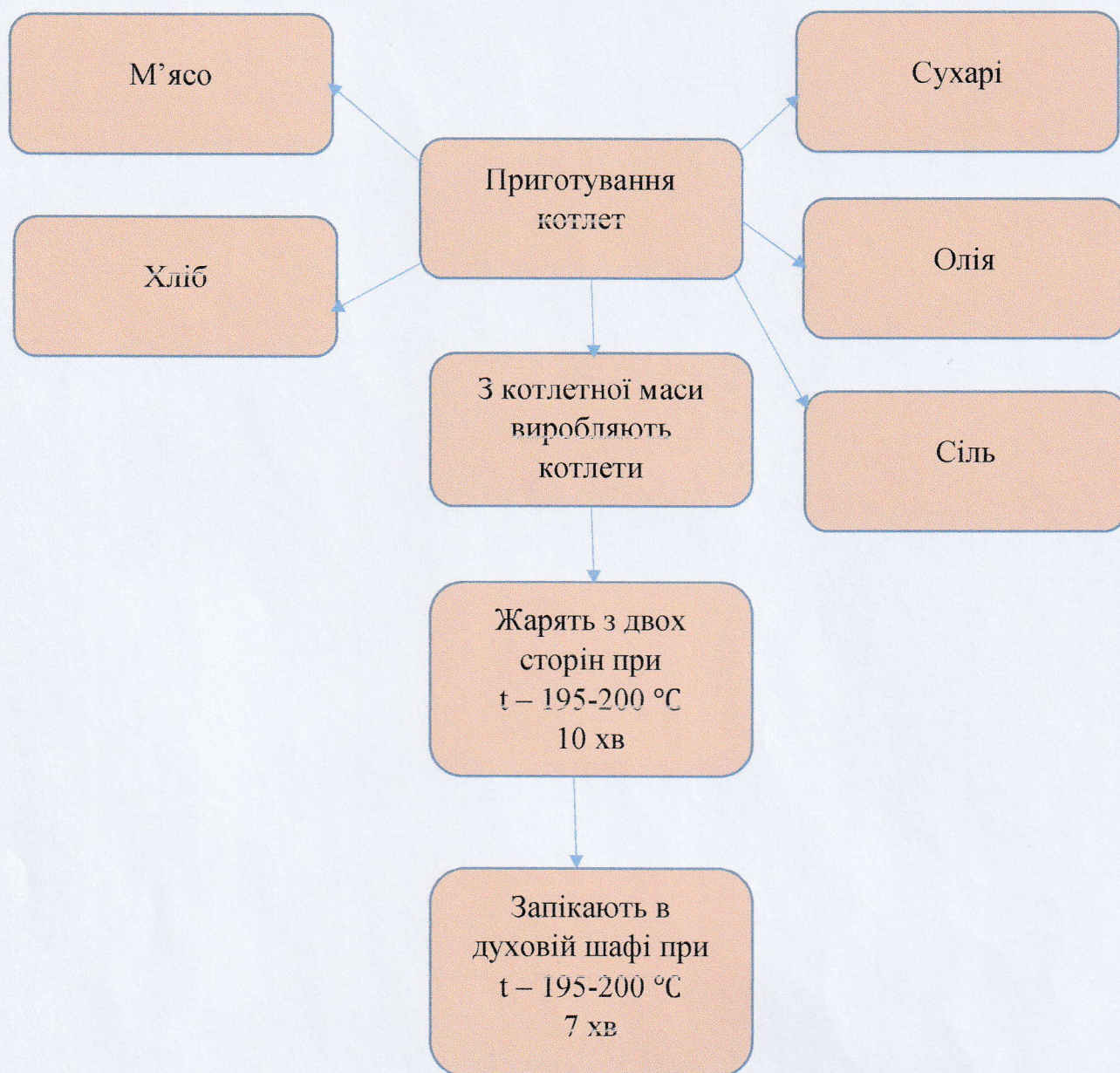
### Блок-схема технологічного етапу «Омлет»



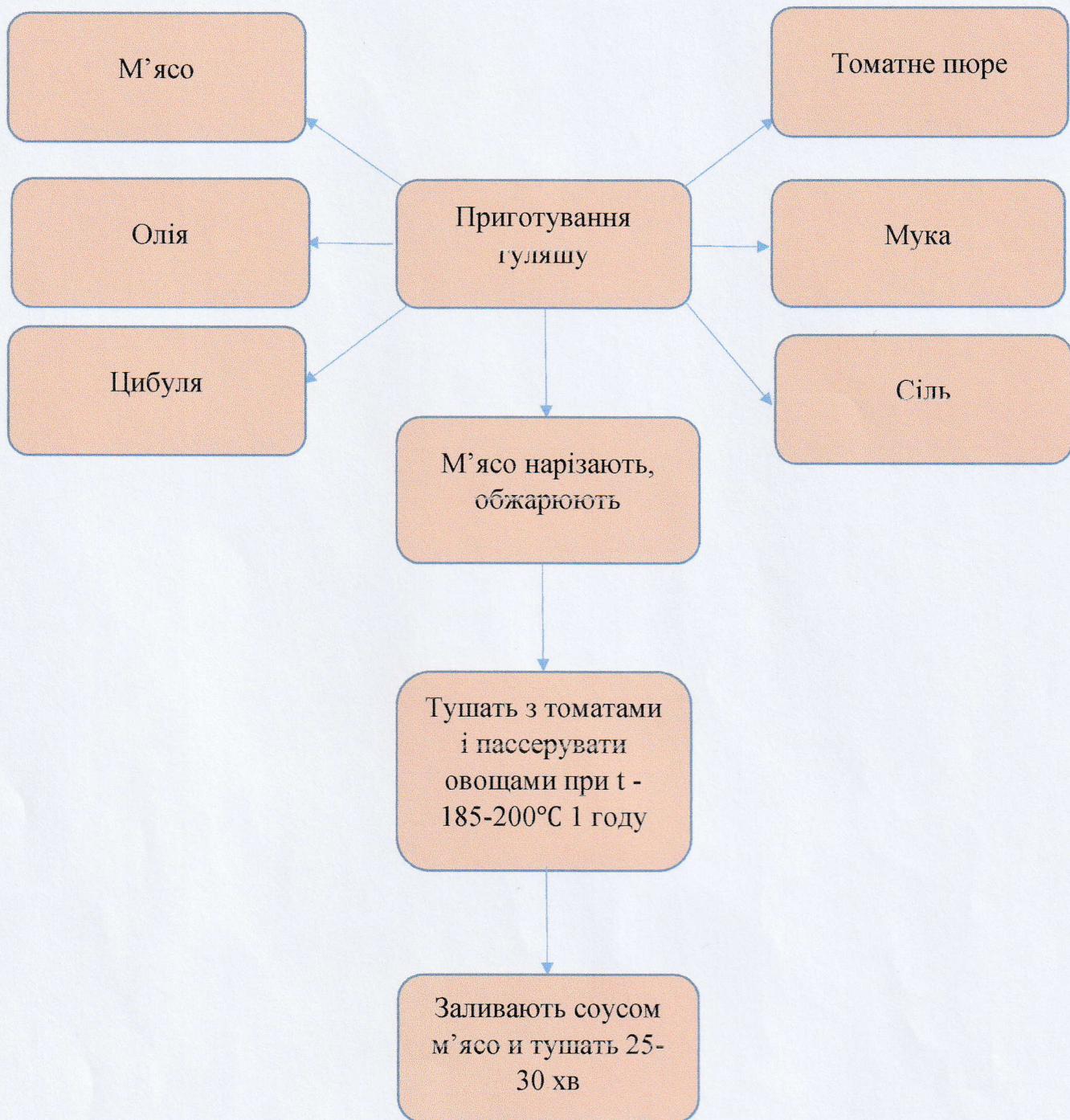
### Блок-схема технологічного етапу «Запіканка»



### Блок-схема технологічного етапу «Котлети»



### Блок-схема технологічного етапу «Гуляш»



### Блок-схема технологічного етапу «Компот»

