

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования
городской округ Красноперкопск Республики Крым

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

« 10 » 20 24 А.А. Рудакова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Жемчужинка»

« 10 » 20 24 О.А. Теленик



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Порядок холодной (первичной) обработки сырых овощей, фруктов включает следующие операции: овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, нарезают (согласно требованию технологической карты).

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде:

а) для салатов капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2 - 4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1 - 2 минуты, затем шинкуют и припускают;

б) для первых блюд капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку, нарезают согласно технологической карте.

Помидоры и огурцы перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, ошпаривают или обдают охлажденной кипяченой водой, огурцы грунтовые очищают от кожицы.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают.

Яблоки или груши свежие, или бананы перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной водой и ошпаривают кипятком.

Персики, абрикосы или виноград тщательно промывают проточной, а затем горячей кипяченой водой.

С инструкцией ознакомлены:

	Е.Л. Марченко
	М.А. Скрыбина
	Т.В. Коровушкина
	Л.И. Саврак
	Л.В. Слипченко
	Е.П. Доленок
	А.Ф. Сидоров