

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 119
Миронова О.В.
«01» сентября 2021 г

**Инструкция
по первичной обработке овощей**



Первичный цех обработки овощей

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

После первичной обработки овощи переносятся во вторичный цех обработки овощей для последующей обработки.