

II. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Конкурс: «Кухня Блюда».

Названия блюд:

1. Чихамбили
2. Жаркое
3. КФС
4. Жареный лагмон
5. Плов
6. Бифштекс
7. Лагман

Технические требования

1.1 Общие требования

Предприятия общественного питания, независимо от форм собственности, мощности и места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.

Водоснабжение предприятия общественного питания осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей или автономных резервуаров привозной воды.

Источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий, резервные автономные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе должны отвечать требованиям соответствующих санитарных правил.

Требования к качеству поверхности

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ МЯСНЫХ БЛЮД. СРОКИ ХРАНЕНИЯ. Отварные мясные блюда должны быть нарезаны поперек волокон на тонкие куски

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор

СН ООО «UzEragCable»

Умаров Ш.Х.

«17» 01.2022 г.

