

# Ұстық тағамдар цехын ұйымдастыру

# Жоспар

1. Кіріспе
2. Ыстық цех
3. Ыстық цехтың орналасуы
4. Цех жұмысшылары
5. Жабдықтар
6. Талаптар
7. Корытынды

# Kipіспе

Бірінші, екінші тағамдар  
дайындауды

Кондитерлік, ұн өнімдерін  
дайындауды

## Ыстық цех

Жартылай өнімдерді  
дайындауда шығарады

Салқын цехтарға  
жартылай дайын өнім  
дайындау



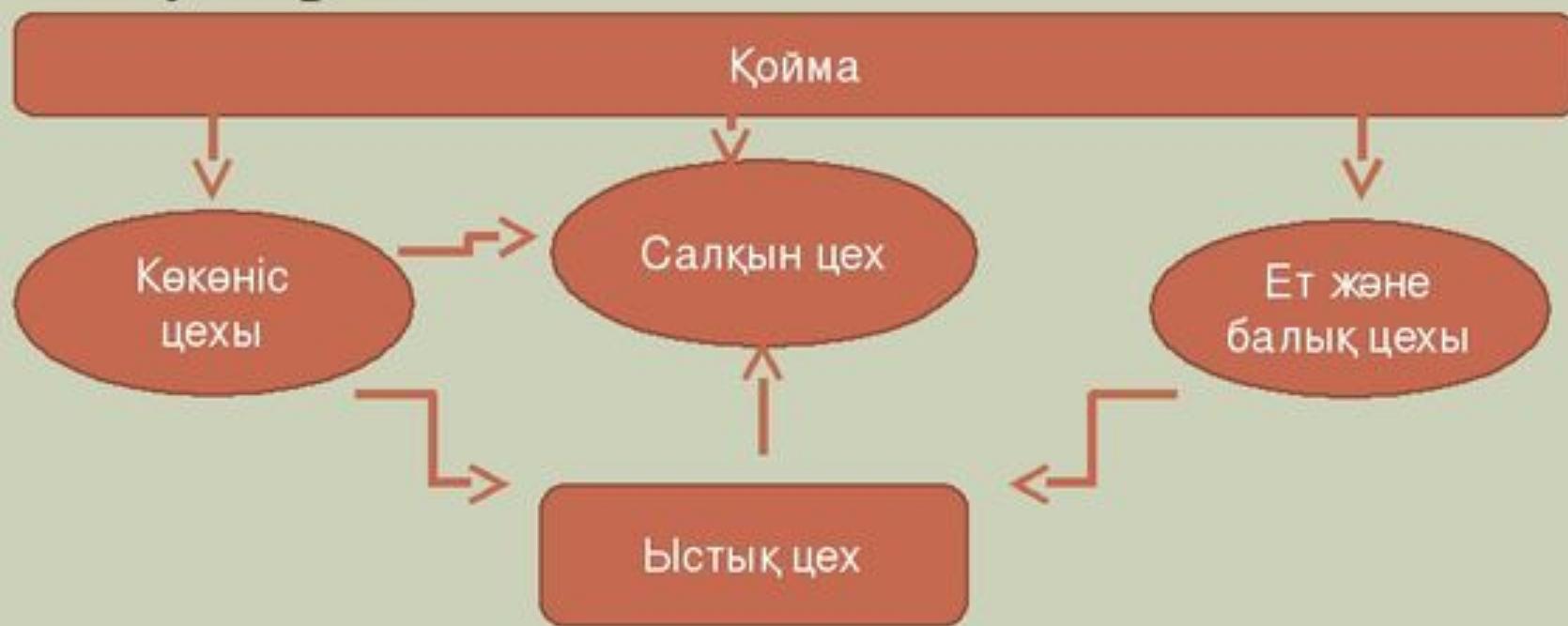
# Ыстық цех

Кәсіпорындағы толық цикл жүретін өндіріс орны. Ыстық цех қоғамдық тамактану орындарының басты жұмыс орны болып табылады. Барлық ыстықпен өндеу жұмыстары мен дайын өнімдердің шығу үрдісі осы ыстық цехта жасалынады.



# Ыстық цехтың орналасуы

Жұмыс үрдісінің тез әрі ыңғайлы болу үшін ыстық цехи көкөніс, салқын және ет, балық цехына жақын орналасу керек.



# Жабдықтар



