

# Ыстық тағамдар цехын ұйымдастыру

# Жоспар

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

# Кіріспе

Бірінші, екінші тағамдар  
дайындайды

Кондитерлік, ұн өнімдерін  
дайындайды

**Ыстық  
цех**

Жартылай өнімдерді  
дайындап шығарады

Салқын цехтарға  
жартылай дайын өнім  
дайындау



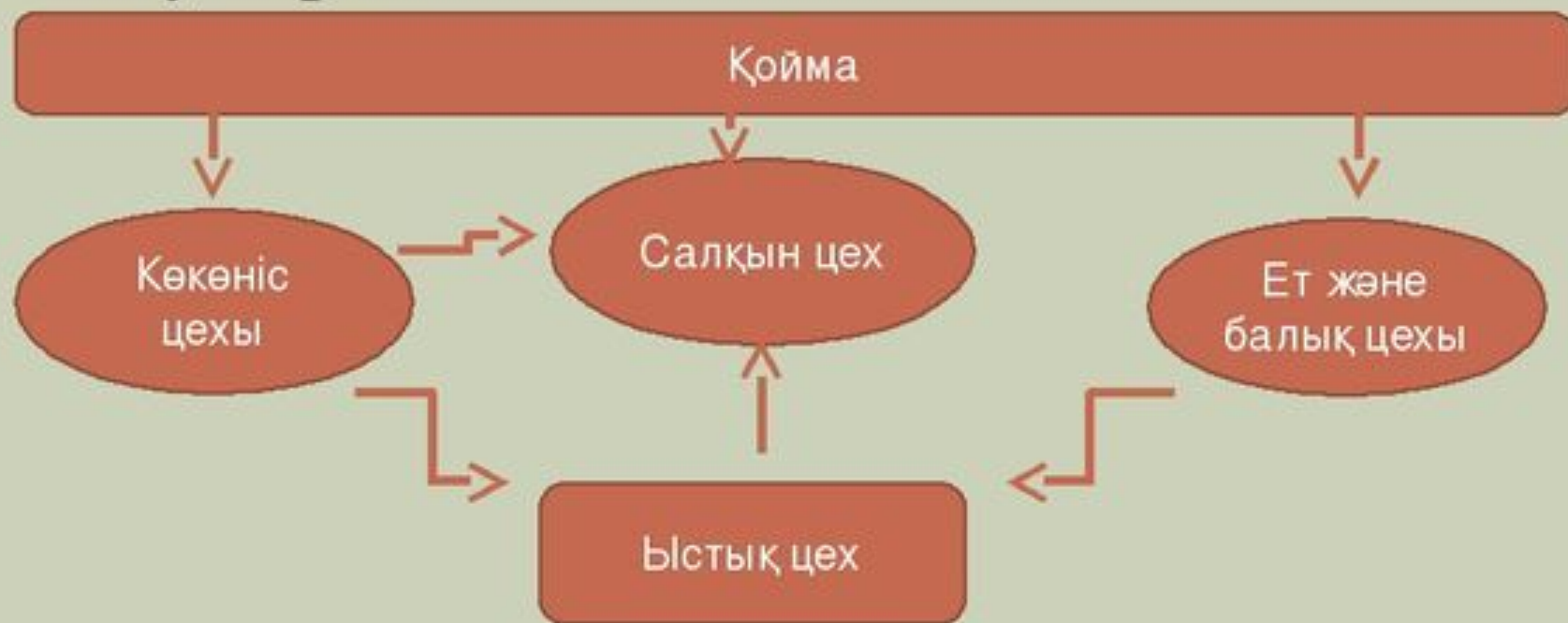
# Ыстық цех

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



# Ыстық цехтың орналасуы

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



# Жабдықтар



