



По горизонтали:

- 1 План приготовления продукта или блюда с точными пропорциями и последовательностью.
- 4 Место, где ежедневно готовят и раздают еду большим группам людей.
- 6 То, что сохраняет свежесть и защищает продукт от повреждений и бактерий.

По вертикали:

- 2 Специалист, который следит, чтобы продукты были качественными и безопасными.
- 3 Помещение на предприятии, где происходит этап производства.
- 5 Процесс доставки продуктов от производства до магазина или кафе.