



Собственное производство

Технология работы

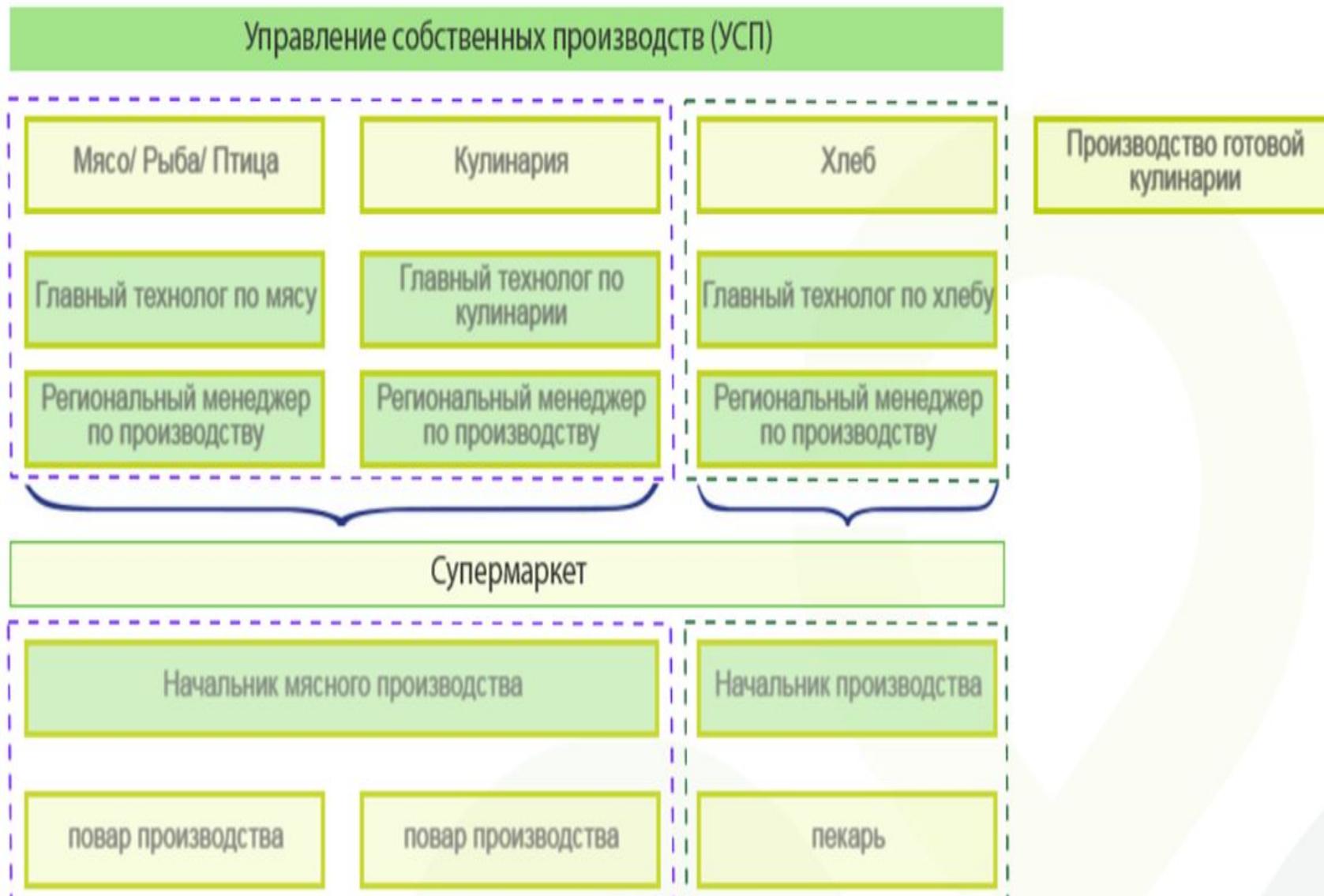


Содержание:



- Структура собственного производства
- Рабочий день зав. производством
- Ценообразование
- Планирование и заказ
- Формирование и наличие ассортимента
- Стандарты приемки, поступления и хранения сырья на производстве
- Принципы выкладки и реализации продукции
- Уценка и списание
- Документы, используемые в работе

Структура производства



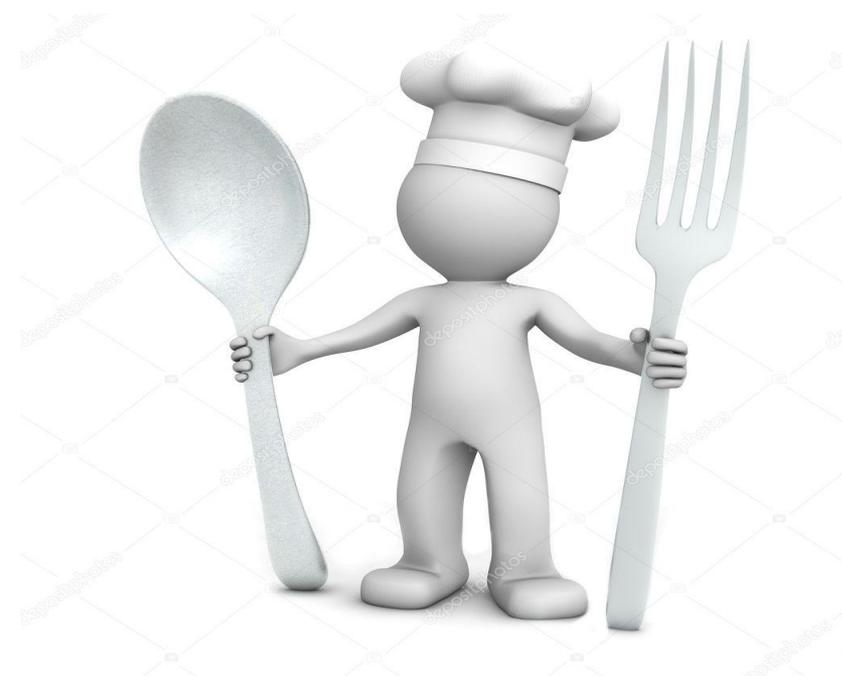
Разделы производства



Упражнение



«Мой рабочий день»



Рабочий день заведующего производством

ВРЕМЯ	ЗАДАЧА
До 8.00 (до открытия магазина)	Осмотр витрин, контроль снятия продукции по срокам годности, накрытие льда на протеусе, работоспособность горячего стола, заполнение Журнала здоровья (Ж-3)
До 9.00	Выдача плана – задания на смену, необходимых ТК, забор продуктов из ТЗ согласно плану - заданию
С 9.00 до 10.00 До 10.00	«первое открытие» Заказ сырья и необходимых материалов для производства
До 12.00	Работа в программе РХ
До 15.00	Контроль выкладки товара и заполнения витрин, сроков годности товара, наличие ценников и маркировок, актуального промо и АО, других доп. акций («Выгодно»), соответствия планограмм и принципа выкладки, качества продукции, корректное заполнение передаточных ведомостей, приемки товара по качеству и количеству, соблюдения стандартов обслуживания покупателей
С 15.00 до 16.00 До 15.30	«второе открытие» Работа с документацией, составление примерного плана – задания на следующий день
До 16.00	Корректировка плана – задания и графика выхода продукции на вечер согласно дневным продажам, проверка наличия ценников, заполненности витрин и работоспособности оборудования, соблюдения 100% ОА

Рабочий день повара

Начало	Рабочий день	Конец
Проверить качество и сроки годности продукции	Ознакомиться с планом – заданием на смену	Убрать и помыть рабочее место
Помыть прилавок	Взять необходимые ТК, приготовить продукцию, взвесить и наклеить маркировочный ярлык с наименованием, датой и временем	Помыть инвентарь
Выложить лед для рыбы	Заполнить Передаточную ведомость	Убрать в холодильник горячий стол и рыбу, завальцевать мясо
Выложить продукцию, разместить ценники	Выложить продукцию на витрину	Вымыть витрину для рыбы
Включить подогрев горячего стола, освещение прилавка	При необходимости обслужить покупателя	Выключить подогрев горячего стола, освещение витрин
Пополнить запасы расходных материалов	Выкладывать новый товар, осуществлять контроль качества, поддерживать чистоту прилавка	Выключить все электрооборудование (кроме холодильника)

Рабочий день пекаря

Начало	Рабочий день	Конец
Проверить качество и сроки годности продукции	Ознакомиться с планом – заданием на смену	Убрать и помыть рабочее место
Проверить наличие ценников	Взять необходимые ТК, приготовить продукцию	Помыть инвентарь
Переместить брак и просроченную продукцию в зону списания	Осуществить предпродажную подготовку: <ul style="list-style-type: none"> □ упаковать изделие; □ наклеить этикетку с весом, ценой и сроком годности 	Выключить все электрооборудование (кроме холодильника)
	Выложить продукцию на витрину Заполнить Передаточную ведомость Выкладывать новый товар, осуществлять контроль качества, поддерживать чистоту прилавка	

Ценовая политика



Принципы:

Для каждого магазина выбирается **один** магазин-конкурент:

- Мониторинг выбранных товаров - **2 раза в неделю**
- Установление цен **KVI** – на основе **мониторинга цен и качества товаров конкурентов**(мясо, кулинария)

Цель:

Выработка у клиентов представления:
**«Перекресток» – главный магазин района с
хорошим качеством и конкурентными
ценами**

Задачи:

- Выбрать для каждого «Перекрестка» конкурентный магазин для постоянного проведения мониторинга цен
- Поддерживать цены продажи на уровне не выше, чем в конкурентном магазине





День	Высылка результатов из магазинов в УСП	Ввод розничных цен	Период актуальности цен	Ответственное лицо
Понедельник	12:00	До 18:00	Вторник-Четверг	Старший продавец мясного отдела
Четверг	12:00	До 18:00	Пятница-Понедельник	и пекарни, Зав. производством, товаровед

Планирование производства



Определить суточные прогнозы производства на период до следующего заказа на основе:

- Плана продаж
- Уровня продаж и списаний за прошлый период (создать и проанализировать отчет в РХ)
- Сезонных колебаний
- Наличия акций/скидок
- Других факторов, влияющих на спрос (праздничные дни, дачный сезон и др.)



Заказ сырья



	Частота заказа	Частота поставок
Мясо 	1 раз в неделю Среда	2 раза в неделю Вторник, пятница
Рыба 	2 раза в неделю Среда, пятница	2 раза в неделю Вторник, пятница
Птица 	1 раз в неделю Среда	2 раза в неделю Вторник, пятница
Пекарня 	Мука: 1 раз в неделю Яйца: из ТЗ Прочее сырье и специи: по мере необходимости	В соответствии с графиком поставок
Салаты 	Ежедневно	На следующий день
Кулинария 	Овощи: по мере необходимости из ТЗ Прочее сырье и специи: по мере	В соответствии с графиком поставок

Блок 1.

Готовая продукция (ПГК)



- Заказ товара
- Приемка товара по количеству и качеству
- Выкладка и реализация





Заказ продукции ПГК

Совместно с товароведом создается заказ на ПГК согласно списку Обязательного Ассортимента, продаваемости товара и текущим акциям.

ОА(ДА) + ПРОМ +



Приемка продукции ПГК

Совместно со специалистом по приемке принимаем продукцию ПГК в соответствии с накладной по количеству и качеству.

Правила приемки и размещения товара:

- Визуальный осмотр упаковки (целостность)
- Проверка сроков годности
- Проверка наличия маркировки
- При приемке в **ночное время** суток- продукция размещается в холодильной камере при температуре $+2+6^{\circ}\text{C}$
- При приемке в **дневное время** суток-продукция размещается в витрине, остальная часть продукции размещается в холодильной камере за прилавком при температуре $+2+6^{\circ}\text{C}$

Статус: оформлено Форма № 2
Ветеринарное свидетельство
Свердловская область, Екатеринбург, ГБУ СО № 28351663 от 19.09.2016 г. МСК*
Исходная инспекция Свердловская область
Отправитель: ООО "Перекресток" (Исходная ответственность "ночная" мясо-птица), ИНН: 660302987, Т/Н № 01 от 20.09.2016 г.
Получатель: Филиал "Исконное общество "Перекресток" (ИСКОННОЕ ОБЩЕСТВО "ПЕРЕКРЕСТОК"), ИНН: 770801010
Продукция: 200 кг "Перекресток" (Исходная инспекция Свердловская область) - Балатинский, Таганская ул., д. 10
Производитель: ООО "Исконное общество" (ИСКОННОЕ ОБЩЕСТВО), ИНН: 770801010
Лабораторные исследования: 20.08.16 - 20.09.16
Итоговые изъятия сырья, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу: 1. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 2. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 3. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 4. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 5. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 6. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 7. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 8. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 9. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 10. Мясо птицы (курица) - 10 кг. Сроки хранения при паровозе: складские. Местность: Екатеринбург по адресным данным накладной. Производственный ВДС: № 28352007 от 19.09.2016 г.

Статус: оформлено Форма № 3
Ветеринарное свидетельство
№ 46851345 от 24.06.2016 г.
291.362.33 ПСК*+1
Отправитель: СПЕЦИАЛЬНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ПЕРЕКРЕСТОК", ИНН: 660302987, Т/Н № 01 от 20.09.2016 г.
Получатель: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ПЕРЕКРЕСТОК" (ИСКОННОЕ ОБЩЕСТВО "ПЕРЕКРЕСТОК"), ИНН: 770801010
Продукция: Мясо птицы (курица) - 10 кг, 2. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 3. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 4. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 5. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 6. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 7. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 8. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 9. Мясо птицы (курица) - 10 кг, 10. Мясо птицы (курица) - 10 кг. Сроки хранения при паровозе: складские. Местность: Екатеринбург по адресным данным накладной. Производственный ВДС: № 46729426 от 24.06.2016 г. 023353 ПСК*1

В маркировке должно быть указано

- Наименование продукции;
- Дата выпуска;
- Время изготовления;
- Срок годности

Выкладка и реализация продукции ПГК

Производится согласно принципу выкладки, при соблюдении ротации и времени накрытия витрины.



Важно!

- Реализация производится **только** из заводской упаковки

Важно!

- Реализуется **только в течение 12 часов** с момента вскрытия

Важно!

- **Запрещено накрывать салаты и вальцевать их, а также перетаривать!**



Выкладка и реализация продукции ПГК

ПРАВИЛА ВЫКЛАДКИ

- по группам продукции(мясные, овощные, рыбные и т.д.)
- по площади выкладки и по ценовым сегментам:
самый дорогой товар располагается ближе к покупателю
самый дешевый –ближе к продавцу
- по брендам от дешевого к дорогому
- по подгруппам -кулинарные изделия, салаты





- на каждой гостроемкости с салатом находится **стикер с информацией о времени и дате вскрытия**
- на каждой гостроемкости размещен **ценник**
- выкладка в **одноразовой таре**
- продукция имеет **презентабельный внешний вид**
- необходимо **перемешивать** продукцию в гостроемкости несколько раз в день
(СЛОЕННЫЕ САЛАТЫ НЕ ПЕРЕМЕШИВАТЬ!)



Блок 2.

Мясо.Рыба.Птица



- Заказ товара
- Приемка товара по количеству и качеству
- Выкладка и реализация



Заказ сырья

Создается Заведующим производством согласно утвержденному графику заказов опираясь на акции, продаваемость, сезонность, ОА (поставщик Цех обвалки).



- Заказ
 - Заведующие производством
- Обработка заказа
 - Коммерческий департамент
- Развоз заказа по СМ
 - Поставщик
- Приемка заказа в СМ
 - Специалист по заказам и приемке



Принципы выкладки птицы/мяса

продавец

Разделка птицы		Разделка индейки	Свинина мясокостная	Свинина натуральная	Субпродукты	Говядина мясокостная	Говядина натуральная	Баранина мясокостная	Фарш	Производство (п/ф, маринады)															
34560 бедро	34561 голень	52888 филе куриное	89018 голень индейки	89015 филе индейки	78006303 окорок	78006335 шея	7321 гуляш	1024 котлеты отбивные	912 шея	723 вырезка	21155 язык гов	2163 сердце гов	78006324 шейная часть	78006336 толстый край	78006334 филейный край	2182 вырезка гов	78006327 баранина лопатка	78006325 баранина юррейка	78006337 говяжий	78006302 свиной	ОА (п/ф)	ОА (п/ф)	ОА (п/ф)	ОА (маринады)	ОА (маринады)
34559 крыло	57584 окорок	53105 филе на карнасе	89031 крыло индейки	89016 филе бедра индейки	78006304 лопатка	651 пудинга	78006314 корейка	4833 окорок	4834 эскалоп 911 корейка	2566 котлета натуральн 37338 корейка с жостью	2159 печень гов	78006333 лопатка	78006331 окорок на кости	78006336 толстый край	78006332 СТЦ задняя часть 4010 мясо для бульона	78006312 баранина для плова	78006323 баранина окорок	7335 домашний	57585 муриный	ОА (п/ф)	ОА (п/ф)	ОА (п/ф)	ОА (маринады)	ОА (маринады)	

покупатель



Блок 3.

Готова кулинария (СП)



- Выкладка и реализация





Выкладка и реализация продукции



← покупательский поток

Производится в соответствии с актуальными ТК, принципами выкладки, при работающем оборудовании, строго с соблюдением ротации и сроков реализации продукции.

Важно!

• Реализуется не более 3 часов при t^*+65 на горячем столе

Важно!

• Реализуется не более 48 часов при t^*+2+4 на витрине самообслуживания

Важно!

• Заполнение Бракеражного журнала по факту выкладки товара на витрину



Температурные режимы



	Категория	Температура
Сырье	Охлажденная рыба	0+2°C
	Охлажденное мясо	0+2°C
	Охлажденное мясо птицы	0+2°C
Готовая продукция	Холодильная витрина «Мясные полуфабрикаты»	+2+4°C
	Витрины «Готовая кулинария»	+65°C
	Витрина «Салаты»	+2+4°C

На всем сырье и продукции должна стоять маркировка (наименование, время и дата изготовления, срок годности). Носители маркировки сырья производителем (этикетки, ярлыки, вкладыши, клейма) должны сохраняться до конца срока годности готовой продукции или до полной реализации продукта, изготовленного из этого сырья.

Пример маркировки сырья и продукции



Порядок перемещения готовой продукции в торговый зал



Блок 4. Хлеб



- Технологические процессы
- Приемка и хранение сырья
- Выкладка и реализация



Технологические процессы



- Заказ и приемка сырья
- Хранение сырья
- Подготовка сырья для выпечки
- Приготовление теста
- Выпечка готовой продукции
- Остывание
- Упаковка готовой продукции
- Выкладка в торговый зал
- Продажа



Приемка и хранение сырья

Приемка сырья и ингредиентов происходит только в присутствии Заведующего или лица, его заменяющего. При строгом наличии всех количественных и качественных документов, соблюдении необходимости температур и сроков годности.

Сыпучие, замороженные и скоропортящиеся продукты хранятся в складских помещениях отдельно.

Сухие сыпучие продукты хранят в хорошо проветриваемых кладовых, ОВВ

Скоропортящиеся продукты в камерах с t^*+2+6

Замороженное сырье хранится в низкотемпературной камере



Выкладка и реализация



Производится в соответствии со строгим соблюдением ТК и сроков реализации и хранения.

• Принципы выкладки

• Деление внутри блока по линиям

• Зерновой

• Ржано - пшеничный

• Пшеничный

• Выкладка либо горизонтально, либо вертикально

• Хлеб СП и от поставщика выкладываются отдельными блоками

• 65% СП

• 35% поставщик





Хлебобулочное изделие	Сроки хранения и реализации
Неупакованные изделия без начинки	t^*+6+25 от 16 до 24 часов
Упакованные изделия без начинки	t^*+6+25 от 48 до 72 часов
Со сладкой начинкой упакованные и неупакованные	t^*+6+25 16 часов
С гастрономическими начинками упакованные	t^*+6+25 6 часов
С гастрономическими начинками неупакованные	t^*+2+6 24 часа

Уценка



Уценка

Мясо



- **В понедельник:**
 - До 15.00 выслать заявку на главного технолога и КД (Начальник производства)
- **В среду:**
 - Заменить ценники (Продавцы-консультанты)

Рыба



- **В понедельник и четверг:**
 - Заменить ценники (Продавцы-консультанты)

Markdown

Бренд



- **Ежедневно:**
 - Отобрать товар для Markdown
 - Оформить согласно процессу

Скидка

Готовая кулинария



- **Ежедневно**
 - Вечерняя скидка после 21.00 – 30% (скидка действует автоматически при расчете на кассе)



Списание

Списание продукции ПГК, производственного сырья или рыбы, кулинарной продукции, а также продукции собственной пекарни производится на ежедневной основе в соответствии с фактом реализации в программе РХ на ежедневной основе в активном дне.
ВАЖНО! Чтобы по акту сформировались документы, во время закрытия листа сотрудник магазина, обладающий правом электронной цифровой подписи, должен проставить чек бокс в поле **«Неподписанные акты»**.

№ Акта	Сумма	Позиций	Причина списания	Кем создан	Кем подписан
18236645	671.10	7	Списание по сроку годности		OKULOVKV (Директор Окулов К.В.)
18236667	85.77	2	Списание на бракераж		OKULOVKV (Директор Окулов К.В.)

Наименование	Код	PLU	Е.И.	Кол-во	С/С
СПс Кутабы с зеленью жар.1кг	39787	78006668	кг	0.122	191.71
СПс Кутабы с мясн.нач.жар.1кг	39789	78006670	кг	0.122	223.94
СПк Шампиньоны гриль 1кг	37519	78006218	кг	1.486	266.52

Документы для заполнения и использования в рабочую смену



Документ	Для чего необходим?	Что заполнять/чему следовать?
План - задание	Для получения задания на смену	<input type="checkbox"/> Ассортимент <input type="checkbox"/> Количество
Технологические карты	Для соответствия готового изделия утвержденной рецептуре	<input type="checkbox"/> Технология производства <input type="checkbox"/> Расход сырья <input type="checkbox"/> Рабочие рецептуры
График выхода готовой продукции	Для соблюдения порядка заполняемости витрин, рационального использования оборудования, ротационной печи	Время выхода готовой продукции

Упражнение



«Мои документ»



Документ	Для чего необходим?	Где использовать/кому заполнять?	Что заполнить/чему следовать?
Ж – 1 Журнал входного контроля сырья	Контроль качества поступающего сырья	Мясной цех/начальник производства	Информация о качестве товара, сроки годности, температурные режимы
Ж – 3 Журнал здоровья	Контроль физического состояния сотрудника	В производственных цехах/ Начальник производства	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Заполнение на ежедневной основе ☐ При необходимости и прописать предпринятые меры
Ж – 5 Учет проверки и очистки мукопросеивателя	Контроль качества муки	Хлебобулочное и кондитерское производство/ начальник производства	Результаты проверки качества

Документ	Для чего необходим?	Где использовать/кому заполнять?	Что заполнить/чему следовать?
Ж – 8 Оценка фритюрных жиров	Контроль качества	В производственных цехах/ начальник производства	Результаты проверки качества
Ж – 13 Бракеражный журнал	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Учет количества и качества переданной в ТЗ продукции <input type="checkbox"/> Учет времени передачи 	Мясное производство, рыбный цех, кулинария/ начальник производства	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Дата <input type="checkbox"/> Время <input type="checkbox"/> Количество <input type="checkbox"/> Оценка качества
Ж – 14 Удостоверение качества и безопасности	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Учет количества и качества переданной в ТЗ продукции <input type="checkbox"/> Учет времени передачи 	Пекарня и кондитерские изделия/ начальник производства	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Дата <input type="checkbox"/> Время <input type="checkbox"/> Количество <input type="checkbox"/> Оценка качества
Ж – 17 Контроль учета режимов приготовления крупнокусковой продукции	Контроль за соблюдением режима тепловой обработки крупнокусковой продукции	Кулинария/ начальник производства	Результаты проверки температуры в толще продукта

Упражнение



«Найди ошибку»

