



**Книга Стандартов**

**PH Express**

**последняя дата редактирования: 08.09.2019**

## ОСНОВНЫЕ ЦЕННОСТИ

Или принципы того, «Как мы работаем вместе»

*Мы в АмРест руководствуемся набором принципов, которые формируют нашу культуру и задают направление всем нашим действиям.*

### Фокус на Клиента / Customer Focus

Мы слушаем и реагируем на пожелания клиента. Все наши решения и действия фокусируются на клиентах.

### Выдающееся мастерство / Operational excellence

Мы стремимся к непревзойденному мастерству. Мы добьемся того, что станем лучшими в мире. У нас есть сила и уверенность в себе – мы смотрим в лицо существующей реальности и меняем её к лучшему.

### Амбициозные цели / Stretch goals

Мы знаем, что невозможное возможно и ставим перед собой смелые цели. Мы признаем и вознаграждаем успехи, высоко ценим ответственность и преданность делу.

### Обратная связь / Feedback

Мы верим в прямую и честную обратную связь. В нашей компании нет места закулисной борьбе, интригам и сплетням.

### Преданность людям / Commitment to people

Мы верим в стремление наших людей, брать на себя ответственность, развиваться и получать удовольствие от работы.

### Позитивная энергия / Positive energy

Мы работаем с огромной позитивной энергией и умеем подбадривать других. Мы терпеть не можем бюрократизм и все, что с ним связано.

### Надежность / Accountability

Мы выполняем свои обещания. На нас можно положиться, потому что мы относимся к делу как хозяева.

### Прибыльность / Profitability

Прибыль — это неотъемлемая часть бизнеса. Прибыль не единственная наша цель, это средство реализации наших возможностей.

Мы знаем: что бы достичь наших личных и командных успехов, мы должны поддерживать Основные ценности и верить в них.

## ГЛОССАРИЙ:

FIFO – First Inside First Out – Принцип ротации продукта: Первым пришло – первым используем.

FEFO – First Expired First Out – Принцип ротации продукта: Первым истекает – первым используем

Сепаратор – крышка сковородки для пиццы

Мармит – ёмкость для хранения продуктов

Тролль – стеллаж на колесах для хранения стопок с тестом

НОН – кухня ресторана

ФОН – Зал/Касса ресторана

БАТЧ – 1 накатка теста

Рекомендуется встречать Гостя сотруднику-мейка  
Если это невозможно, тогда все шаги выполняет кассир

## ШАГИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

EXPRESS/DELCO

### 1 БУДЬ ПРИВЕТЛИВ!

Используй простые дружелюбные фразы! Расскажи о текущих акциях и промо. Помоги с выбором, если Гость не может определиться 😊

### 2 СОБИРАЙ ЗАКАЗ

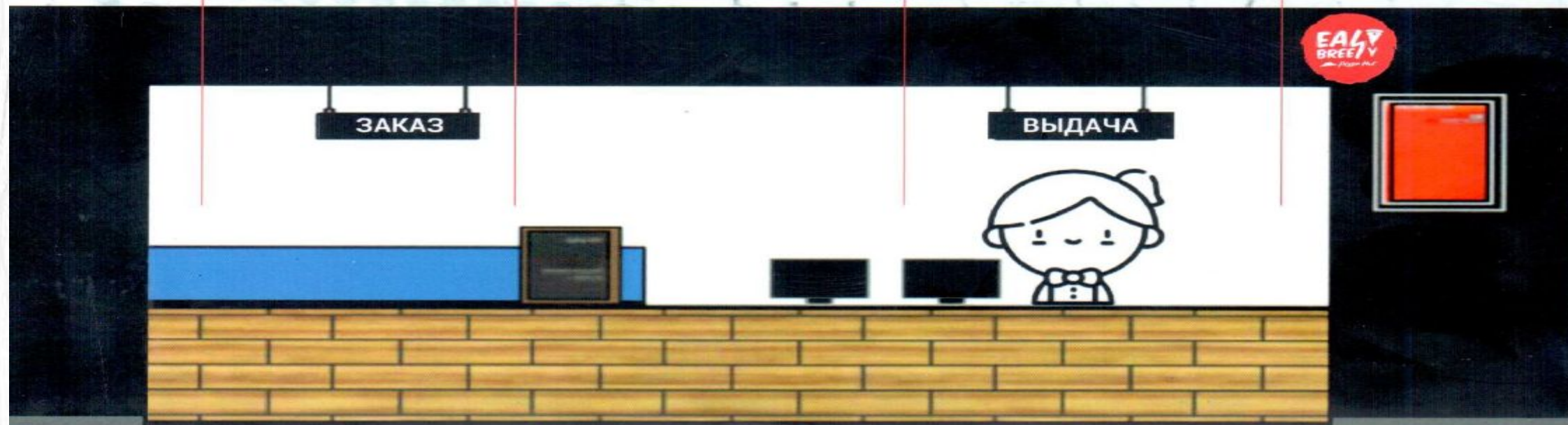
Начни собирать пиццу/закуски. Во время сборки предложи добавить топпинги, сырный борт и т.п.

### 3 РАССЧИТАЙ ГОСТЯ

После сборки пиццы пригласи Гостя к кассе. Предложи напитки, соусы, десерты. Проверь заказ с Гостем, похвали выбор. Рассчитай, выдай чек. Скажи сколько по времени будет готовиться пицца. Так же объясни, как он может понять, что заказ готов.

### 4 ПОПРОЩАЙСЯ С ГОСТЕМ

Когда заказ готов – выдай его Гостю. Проверь, что Гость взял все необходимые приборы. Пожелай приятного аппетита, поблагодари за заказ и попрощайся.



## Продукты, которые входят в список МНР:

---

- Сиропы для кофе, чая
- Все топпинги для пиццы
- Закуски (крылья, салат, картофель, нагетсы, луковые кольца, кесадильи)
- Все порционные соусы



## Шаги для достижения целевого МНР:

### КАССИР:

1. Улыбается, приветствует Гостя 😊
2. Предлагает попробовать нашу самую вкусную пиццу «Чизбургер». После того как Гость согласился на пиццу, спрашивает «сыр побольше добавим в вашу пиццу?».
3. Предлагает дополнить заказ крылышками (для мужчин) и салатом (для девушек)
4. Спрашивает «Напиток? Кофе, чай, лимонад?»
5. При заказе Гостя кофе или чая спрашивает «Вам карамельный или ореховый?»
6. На десерт предлагает грушевый пирог или чизкейк.

### МЕЙКЕР:

1. Улыбается, приветствует Гостя 😊
2. Предлагает попробовать нашу самую вкусную пиццу «Чизбургер»
3. Спрашивает «Сыр в вашу пиццу побольше добавим?»
4. Предлагает дополнить заказ картошечкой с соусом



# Что такое EAZY BREEZY?

Это ФИЛОСОФИЯ в общении с Гостями 😊

EAZY BREEZY Гостеприимство – это:

- Быть проще!
- Желание сделать настроение лучше
- Видеть в Госте “человека”
- Не бояться смотреть в глаза
- Иметь смелость признавать ошибки
- Признавать право другого на эмоции
- Дать шанс высказать мнение
- Чувствовать себя в безопасности
- Стирать различия
- Находить общее

## ВСЕГДА И НИКОГДА



### ВСЕГДА



1. **Гость всегда должен быть на первом месте**  
Наши рестораны открываются каждое утро благодаря Гостям. Они жизненно необходимы для нашего бизнеса, для каждого сотрудника на каждой смене – пусть они почувствуют это!
2. **Всегда будьте позитивны и улыбайтесь**  
Улыбка – часть нашей униформы. Давайте всегда улыбаться, и пусть наша улыбка будет искренней и естественной.
3. **Всегда находите решение**  
Когда мы ставим Гостя на первое место, мы берем на себя ответственность исполнять его желания и ожидания. Ваша задача – находить решение в любой ситуации. Предугадывайте их желания, проявляйте инициативу.

### НИКОГДА



1. **Никогда не игнорируйте Гостя**  
Даже если вы заняты и у вас много задач, вы не можете себе позволить игнорировать потребности Гостей. Всегда реагируйте, когда видите, что вы нужны, здоровайтесь и прощайтесь с Гостями. Помните, они не знают, на какой вы сегодня должности – кассира или повара. Для них вы представитель ресторана и бренда, и они ждут, что вы поможете им и проявите заботу.
2. **Никогда не говорите «нет»**  
Уберите это слово из Вашего лексикона! Вы не всегда можете сказать *да*, но вы можете предложить альтернативу. Мы не можем удовлетворить все пожелания Гостей, но мы можем предложить им решение, которое будет даже лучше.
3. **Никогда не оставляйте Гостя без обслуживания**  
Убедитесь, что Гостям разъяснено все об их заказе и о посещении в целом. Сообщайте ему о любых задержках, ошибках или нехватке продуктов. Убедитесь, что Гостям комфортно в нашем ресторане. Позаботьтесь, чтобы они ни в чем не нуждались.



## ПРИНЦИПЫ СТИМУЛИРОВАННОЙ ПРОДАЖИ

- Будьте гидом для Гостя! Не предполагайте, будто Гость знает, что хочет заказать.
- Применяйте индивидуальный подход к каждому Гостю!
- Попробуйте составить заказ, который соответствует ожиданиям Гостя.
- Полный заказ состоит из напитка, закуски, основного блюда и десерта. Если Гость не заказал один из этих элементов, вы можете естественно и с легкостью предложить блюдо, чтобы дополнить заказ.
- Используйте любую возможность увеличить продажи – например, дополнительный соус и топпинги в пиццу
- Говорите с вашей точки зрения: “Лично я бы порекомендовал...”, “Мое любимое блюдо...”
- Задавайте открытые вопросы или предлагайте конкретный продукт
- Используйте следующие фразы: “Я бы хотел предложить...”, “Я рекомендую...”, “Я бы хотел посоветовать Вам попробовать...”.
- Избегайте следующих слов: “может быть”, “что-то”, “или”, “какой-нибудь”
- Не заканчивайте разговор вопросами типа: “что-нибудь еще?”, “это все?”.
- Когда Гость сообщает вам, что он или она закончили заказ и говорит: “Это все, спасибо” – не навязывайтесь

Стимулированная продажа является выражением заботы о Госте.

### Гости:

- Чувствуют, что сотрудник о них заботится, выступая в качестве эксперта и гида по меню.
- Имеют возможность попробовать новое блюдо.
- Довольны посещением ресторана.
- Экономят время и силы.

### Ресторан:

- Получает преданность Гостя.
- Увеличивает продажи.
- Ускоряет обслуживание.
- Может развиваться для Гостей

## ПРИНЦИП РЕШЕНИЯ ЖАЛОБ

Мы уже говорили о том, что для того чтобы производить великолепное впечатление на наших посетителей, нам надо относиться к ним, как к личным Гостям!

Если мы гостеприимные хозяева, тогда нам необходимо знать, как отвечать на жалобы Гостей так, чтобы они почувствовали себя желанными гостями в нашем ресторане.

В основном, жалующиеся Гости хотят, чтобы их выслушали и сделали всё возможное для разрешения ситуации.

### ПРАВИЛО L.A.S.T.E.R.

**L – Listen (Выслушай)** - внимательно выслушай, дай договорить до конца.

**A – Ask to Understand (Выясни причину)** - что на самом деле произошло? выяви причину, задай вопросы.

**S – Satisfy (Презентуй решение)** - представь решение, убедись в удовлетворенности гостя, предложи что либо дополнительно

**T – Thank (Поблагодари)** - вырази признательность и благодарность.

**E – Effect (Эффект)** - убедись, что обещания выполняются, обсуди это с остальной командой

**R – Revise (Убедись дважды)** - исправь проблему, дважды убедись, что это сделано, обсуди ситуацию с командой для предотвращения возникновения подобных проблем в будущем

#### **Помните:**

Если Гость подаёт жалобу, у нас возникает возможность разрешить эту ситуацию и вернуть себе Гостя.

Мы не должны забывать о том, что большинство посетителей не высказывают своего недовольства, они просто уходят и не возвращаются.

#### **Что делать?**

- Наблюдать за Гостями и предотвращать потенциальные проблемы
- Распознавать признаки недовольства (Гость хмурится, смотрит на часы, оглядывается и т.п.) и немедленно реагировать

- Задавать Гостям вопросы об уровне осуществляемого нами обслуживания

## НАИБОЛЕЕ ЧАСТЫЕ ЖАЛОБЫ НАШИХ ГОСТЕЙ

Полагаясь на профессионализм наших работников после предоставления им заранее необходимых навыков, мы ожидаем от них смелости в решении наиболее частых жалоб наших Гостей (жалобы I категории).

Жалобы 1 категории:

- Отсутствие точности при сборке заказа.
- Неправильная упаковка.
- Холодный продукт.
- Ожидание продукта.
- Грязные столы/пол/столик.

Помни, что если ты самостоятельно решил подобную жалобу, необходимо поставить об этом в известность твоего менеджера. Он должен знать обо ВСЕХ жалобах наших Гостей, даже если сам не принимал участия в их решении. Более сложные жалобы и такие, которые в ситуации плохого решения могут привести ресторан к значительным потерям и последствиям, должны решаться руководством (жалобы II категории).

II категория жалоб - эти жалобы должен решать только менеджер:

- Все ситуации, связанные с деньгами.
- Предполагаемое пищевое отравление или заболевание.
- Предполагаемый посторонний предмет в пище.
- Предполагаемый несчастный случай или травма.
- Любая жалоба I категории, которую ты не смог решить.
- Ситуация, когда жалующийся Гость требует менеджера.

## Решение жалоб



для кассира

Дорогой друг, помни!  
Ты представитель бренда **Pizza Hut** и от твоего поведения зависит впечатление Гостя. Сообщай команде обо всех отзывах Гостей, это важно!  
Не бойся и будь проще, все проблемы решаются! Жалобы случаются!  
Твоя задача - сделать всё возможное, чтобы Гость ушёл из нашего ресторана чуть более довольным, чем вошёл в него 😊

- ♥ НЕ СПОРЬ С ГОСТЕМ
- ♥ НЕ СТАВЬ ПОД СОМНЕНИЕ СЛОВА ГОСТЯ
- ♥ НЕ ОПРАВДЫВАЙСЯ, НЕ ИЩИ ВИНОВАТЫХ
- ♥ НЕ ПРИНИМАЙ КРИТИКУ ИЛИ НЕДОВОЛЬСТВО НА СВОЙ СЧЁТ

L  
A  
S  
T

Выслушай Гостя внимательно и не перебивая; дай выговориться  
Смотри в глаза и не делай виноватое лицо  
Чем быстрее ты отреагируешь на отзыв Гостя, тем меньше шансов, что он начнёт злиться всерьёз!

Жалобы, которые ты можешь решить сам:

- Температура продукта
- Комплектация заказа
- Дополнительные кондименты
- Чистота в зале

Будь искренним! Извинись  
Не бери вину на себя, не оправдывайся  
Если нужно, уточни чем конкретно недоволен Гость

Жалобы, в случае которых необходимо привлечь начальника смены:

- Инородный предмет в блюде
- Угроза твоей безопасности или безопасности других Гостей
- Обращение через книгу отзывов и предложений
- Если Гость просит директора
- Всё, что касается финансовой безопасности

Реши проблему, или попроси коллег помочь  
Уверь Гостя, что больше такого не повторится, поблагодари за возможность исправить ошибку

Будь проще! Встань на сторону Гостя и скажи спасибо за шанс исправить впечатление  
Обсуди с начальником смены возможность сделать комплимент Гостю



## Решение жалоб



для менеджера

Познакомься; спроси, как ты можешь обращаться к Гостю  
Выслушай Гостя внимательно и не перебивая, дай выговориться  
Смотри в глаза и не делай виноватое лицо

- ♥ НЕ СПОРЬ С ГОСТЕМ
- ♥ НЕ СТАВЬ ПОД СОМНЕНИЕ СЛОВА ГОСТЯ
- ♥ НЕ ОПРАВДЫВАЙСЯ, НЕ ИЩИ ВИНОВАТЫХ
- ♥ НЕ ПРИНИМАЙ КРИТИКУ ИЛИ НЕДОВОЛЬСТВО НА СВОЙ СЧЁТ

L  
A  
S  
T  
E  
R

Выясни, что на самом деле произошло; выяви причину, задавай вопросы  
Если нужно, уточни чем конкретно недоволен Гость  
Извинись, будь искренним, любой человек имеет право на собственное мнение и эмоции!

Предложи комплимент от ресторана  
Сообщи Гостю конкретные действия, которые мы можем предпринять  
Уверь Гостя, что больше такого не повторится

Дорогой друг, помни!  
Ты представитель бренда **Pizza Hut**, и от твоего поведения зависит впечатление Гостя. Сообщай команде обо всех отзывах Гостей, это важно!  
Не бойся и будь проще, все проблемы решаются! Жалобы случаются!

Будь проще! Просто скажи спасибо!  
Встань на сторону Гостя и скажи спасибо за шанс исправить впечатление

Твоя задача - сделать всё возможное, чтобы Гость ушёл из нашего ресторана чуть более довольным, чем вошёл в него 😊

После решения вопроса с Гостем есть очень важная часть работы - анализ  
Ты должен выяснить, почему проблема случилась; опроси работников  
Убедись, что обещания выполняются

Исходя из анализа, предприми действия; произведи дополнительный обход и бракераж  
Дай обратную связь работникам. Возможно, им нужно дополнительное обучение  
Сообщи о возникших проблемах GM-у и/или AC; Добавь вопрос в повестку дня следующего менеджерского пульса.





## CHAMPS и GES

CHAMPS – так мы говорим в ресторанах AmRest о потребностях наших Гостей.

Буквы означают шесть универсальных ожиданий наших Гостей.

C - Cleanliness	Чистота
H – Hospitality	Гостеприимство
A - Accuracy	Точность
M – Maintenance	Техническое состояние
P – Product	Продукт
S – Speed	Скорость

1. Поддержание чистоты во всём ресторане
2. Гостеприимное, профессиональное и участливое обслуживание
3. Точность в выполнении заказа, внимание на детали
4. Техническое состояние ресторана. Поддержание ресторана в хорошем техническом состоянии
5. Продукт высочайшего качества, который с гордостью подаётся нашим Гостям
6. Скорость обслуживания. Каждый визит в наши рестораны Гость получает скорость обслуживания, соответствующую его ожиданиям

Система GES - это философия работы, которая помогает обеспечить высокое качество обслуживания наших Гостей, в каждом из наших ресторанов, каждый день, в любой момент, начиная с открытия ресторана и до его закрытия. Система GES даёт нам возможность завоевать доверие наших Гостей, узнать каковы их ожидания, а также возможность исправить свои ошибки.

GES это Guest Experience Survey – Исследование опыта Гостя

Это означает, что каждый Гость, который посещает наши рестораны имеет возможность оставить нам обратную связь о тех впечатлениях, которые он получил от визита в наш ресторан.

Таким образом, мы хотим быть должным образом подготовлены, чтобы обслуживать наших Гостей.

Сосредоточение всего нашего внимания на ожиданиях Гостей позволит нам создать такую систему работы, при которой мы сможем завоевать их доверие и лояльность.

Цель системы GES - быть любимой сетью ресторанов для наших Гостей

Принципы формирования показателей в GES

- Каждый день, после каждого визита у Гостя есть возможность оставить обратную связь для нас, перейдя по электронной ссылке, указанной на его чеке.
- Гость рассказывает о своих впечатлениях и оценивает во время опроса своё согласие с каждым из предложенных ему утверждений.
- Гость при желании оставляет для нас развёрнутые комментарии по выбранным им пунктам, эти комментарии ты наверняка уже видел.
- На основании статистики формируется сводный отчёт, который мы видим в наших ресторанах

Наших Гости являются для нас отличным источником обратной связи. Мы узнаём свои сильные стороны и области для развития - благодаря этому у нас есть шанс внести изменения.

Меняясь к лучшему, используя обратную связь – мы обеспечиваем себе уверенность в том, что наши Гости будут возвращаться к нам чаще и охотнее. Это способ быть номером 1.

**Твоя роль в GES**

Для нас самым важным являются Гости.

На самом деле, именно от тебя каждую смену зависит, будут ли ожидания Гостей удовлетворены на 100%!

Сделаешь ли ты так, чтобы КАЖДЫЙ наш Гость был доволен временем, проведенным в нашем ресторане? И сможешь ли ты справиться с этим в одиночку – конечно, нет. Вот почему мы верим в сотрудничество!

Мы – команда, и мы помогаем друг другу, заботимся обо всех клиентах.

Смотри каждому Гостю ресторана в глаза. Попробуй понять на что он/ она обращает внимание, что очень важно для него/неё, что поспособствует его возвращению в ресторан.

**Чистота**

- Обращай внимание на вход в ресторан, на чистоту фасада
- Особое внимание уделяй чистоте в туалетах (если есть)
- Постоянно протирай столы, Гости хотят сидеть за чистыми столами.

- Убирай полы – подметай или протирай по мере необходимости (если есть)
- Помни о поддержании порядка на рабочем месте
- Каждый день следуй системе уборки, о которой тебе расскажет менеджер

#### Гостеприимство

- Во время встречи Гостей – помни о теплом приёме, зрительном контакте, улыбке и открытости - первое впечатление очень важно.
- Работай с каждым Гостем индивидуально. Реагируй на пожелания каждого человека.
- Будь на стороне Гостя, позволь ему/ей почувствовать твою заботу!
- Создавай дружескую атмосферу и заботься о положительном впечатлении Гостей. Дай им повод вернуться

#### Точность

- Принимай и точно выполняй заказы, каждый Гость хочет получить именно то, что он заказал.
- Не забывай проверять по фискальному чеку всё ли из заказа ты отдал Гостю – это очень важно.

#### Исправное состояние

- Используй оборудование ресторана только по назначению.
- Используй только утвержденные химические средства и только по назначению.
- Во время смены проверяй, чтобы в туалетах работали смыв и сушилки для рук. (если применимо)
- Проследи, чтобы все лампы в залах работали.
- Сообщай менеджеру на смене о любых неполадках в оборудовании.

#### Продукт

- Помни, что мы являемся сетью ресторанов и наш Гость хочет получить продукт высокого качества в каждом из наших ресторанов при каждом визите.
- Продукты готовь из свежих ингредиентов и подавай при надлежащей температуре.
- Следуй принципу: я не подам Гостю то, что не съел бы сам.

#### Скорость

- Время играет важную роль в обслуживании, поэтому незамедлительно реагируй на потребности наших Гостей.
- Помни, что нужно подавать блюда вовремя, соблюдая принятые стандарты.
- Готовь продукт максимально быстро, в то же время заботься о его качестве.
- Приветствуй Гостей сразу же, когда они входят в ресторан.

#### Клиентомания

КЛИЕНТ+МАНИЯ = страсть в обслуживании

Клиентомания – это превышение ожиданий Гостей.

Потребности Гостей – наша страсть, поэтому при обслуживании мы не концентрируемся на препятствиях, а ищем решения. Своей открытостью и участием мы показываем, что находимся на стороне Гостя.

Клиентомания составляет 101% удовлетворение ожиданий Гостя

100% - это наш профессионализм

101% - это профессионализм + страсть

Клиентомания играет очень важную роль в наших ресторанах. С её помощью мы превосходим ожидания и завоевываем лояльность клиентов. Только довольные Гости останутся преданными компании и вернуться к нам.

Лояльный Гость это тот, кто после посещения нашего ресторана ответит ДА на следующие вопросы:

- Были ли вы удовлетворены визитом в ресторан?
- Вернётесь ли вы к нам снова?
- Вы порекомендуете наш ресторан Вашим друзьям?
- Сотрудники ресторана обслужили вас с энтузиазмом?

Последовательное удовлетворение ожиданий CHAMPS и проявление клиентомании являются основой для создания лояльности наших Гостей. Это зависит только от нас и влияет на то, каким образом мы будем восприняты как компания.

## ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ (FOOD SAFETY)

Анализ Безопасности и Критические Контрольные Точки (НАССР) является профилактической системой контроля и минимизации рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов для потребителя.

Пища должна быть

Безопасная	Соответствующей температурой	Без бактерий и вирусов	Без инородных предметов
------------	------------------------------	------------------------	-------------------------

Соблюдать правила Food Safety необходимо каждую смену и при каждом действии

Возможные риски, связанные с продуктами:

- Биологические – бактерии и вирусы, которые могут вызвать заболевание, например: сальмонеллез, гепатит.
- Физические – инородные тела и загрязнения, например: волосы, металл, стекло, ногти, т.е. то, что может причинить вред здоровью.
- Химические – моющие средства, естественные токсины, которые могут содержаться в пищевых продуктах, аллергены.

Как мы можем контролировать это:

Биологические риски:

- Поставки от проверенных поставщиков.
- Осуществление поставок с соблюдением температурного режима.
- Соблюдение сроков хранения продуктов, а также принципов FIFO.
- Хранение продуктов с соблюдением температурного режима.
- Процедуры приготовления продуктов полностью соответствующие стандартам
- Чистота окружающей среды, оборудования и соблюдение личной гигиены сотрудников.
- Температура 5С-65С является опасной температурной зоной — это такой диапазон температур, в котором наиболее высок риск развития болезнетворных бактерий.

Физические риски:

- Проверка целостности упаковки при доставке.
- Хранение пищевых продуктов закрытыми.
- Техобслуживание оборудования – плановые ремонты.
- Устранение ненужных факторов риска – стекла, ручек, кнопок.

- Выполнение графика уборки.
- Соблюдение стандартов формы и внешнего вида (нет сережек, колец, часов, цепочек, ногти без покрытия)

Химические риски:

- Хранение моющих средств в закрытом помещении.
- Хранение чистящих средств в контейнерах с соответствующей маркировкой.
- Не приносить неразрешенные химические вещества, например: краску, косметику, сильнодействующие моющие средства.
- Соблюдать осторожность во время уборки – тщательно промывать, когда необходимо, соблюдать правила дозировки средств.

**Каждый сотрудник Pizza Hut должен строго соблюдать правила личной гигиены**

**Всегда используй перчатки и щипцы, перчатки раскрывай ТОЛЬКО вымытыми руками, не дуй в перчатки, не надевай на грязные руки.**

Одноразовые перчатки должны быть немедленно заменены в случаях:

- Касания тела или других людей
- Чихания/ кашлянья
- Питья/приема пищи/курения
- Контакта с грязным оборудованием/поверхностями/ грязной одеждой/ фартуком/ полотенцами/ деньгами или телефоном
- При возвращении к выполнению задач, связанных с пищевыми продуктами, всегда мой руки и используй новую пару одноразовых перчаток.

**Пример:** возвращение к изготовлению пиццы после мытья посуды и инвентаря.

- Никогда не используй одноразовые перчатки, которые уже были сняты с руки.
- Снимай и выбрасывай перчатки, если они повреждены (порваны, расплавлены) или испачканы.
- Всегда мой руки после выполнения стандартных процедур, прежде чем надевать новую пару одноразовых перчаток.
- Часто меняй одноразовые перчатки. По нормам их необходимо менять через каждые 30 минут.

- 
- Со стандартами отклонений L3, ты можешь ознакомиться на AmSpace: <http://www.amspace.eu/e-library/information/156/>
  - При проведении ACE аудитов в каждой из категории – Стандарты Бренда, Пищевая Безопасность и Локальные стандарты возможно получение трех результатов:
    - • At Standard – это цель для каждого ресторана!
    - • Marginal
    - • Underperforming
  - Конечный результат ACE равен самому низкому рейтингу из всех категорий!
  - Например:
    - 1. Категории Пищевая Безопасность и Здоровье и безопасность имеют рейтинг At Standard, а категория Стандарты Бренда имеет рейтинг Underperforming - значит общий рейтинг ACE будет Underperforming
    - 2. Категории Пищевая безопасность и Локальные стандарты будут иметь рейтинг At Standard, а в категории Стандарты бренда – Marginal, то вся проверка в целом будет равна Marginal
  - Критерием успешного пройденного ACE аудита является получение рейтинга At Standard!

# СТАНДАРТЫ УРОВНЯ L3

 НЕТ ЗАРАЖЕНИЯ ВРЕДИТЕЛЯМИ	 ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТОВ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ	 ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ
 ЕСТЬ ГОРЯЧАЯ ВОДА В ТРЕХСЕКЦИОННОЙ МОЙКЕ <b>&gt;43°C</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Если курица &lt;85°C</li> <li>✗ Если пицца &lt;74°C</li> <li>✗ Если паста &lt;74°C</li> <li>✗ Если суп &lt;75°C</li> <li>✗ Если горячие творожные десерты &lt;65°C</li> </ul>	 ИСПОРЧЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ИЛИ ИНГРЕДИЕНТЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ И НЕ ПРОДАЮТСЯ
 МИНИМУМ ОДИН ТУАЛЕТ ДОСТУПЕН ДЛЯ ГОСТЕЙ	 ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ХРАНЯТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ≤5°C (≤4°C, ЕСЛИ ТРЕБОВАНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ)	 НЕТ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ
 НЕТ КАНАЛИЗАЦИОННОГО ЗАСОРА	<p>ПРИЕМ ПОСТАВКИ И ХРАНЕНИЕ В ЛЮБЫХ ХОЛОДИЛЬНИКАХ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Если &gt;5/4°C</li> </ul>	 НА СМЕНЕ НЕТ СОТРУДНИКОВ С СИМПТОМАМИ ЗАБОЛЕВАНИЯ
 В РЕСТОРАНЕ ЕСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	<p>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ОХЛАЖДАЕМЫХ ПОВЕРХНОСТЯХ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Если &gt; 5°C и нет таймера</li> <li>✗ Если &gt; 5°C и хранится более 4 часов</li> <li>✗ Если &gt; 8°C</li> </ul>	 В СЫРОЙ И ГОТОВОЙ ЗОНАХ ЕСТЬ ВЫДЕЛЕННЫЕ РАКОВИНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК
 АНАЛИЗЫ ВОДЫ СООТВЕТСТВУЮТ СТАНДАРТУ	 ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ ХРАНЯТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ≥65°C	 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИНИЕ САЛФЕТКИ НЕ ХРАНЯТСЯ ВМЕСТЕ С САЛФЕТКАМИ ДРУГИХ ЦВЕТОВ
 МЫТЬЕ РУК СОБЛЮДАЕТСЯ В ТРЕБУЕМЫХ СЛУЧАЯХ	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Если &lt;65°C и нет таймера</li> <li>✗ Если &lt;57°C</li> </ul>	 ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ МЫТЬЯ ИНВЕНТАРЯ В НАЛИЧИИ И ИСПОЛЬЗУЕТСЯ
 СОТРУДНИК, РАБОТАЮЩИЙ С ПРОДУКТАМИ, ВСЕГДА НАДЕВАЕТ ОДНОРАЗОВЫЕ ПЕРЧАТКИ, ЕСЛИ ЕСТЬ ПЛАСТЫРЬ НА РУКЕ	 ВСЕ ПРОДУКТЫ, ОКАЗЫВАЮЩИЕ ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ ВЛИЯНИЕ НА ПИЩЕВУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ, ИМЕЮТ ЭТИКЕТКУ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И НАХОДЯТСЯ В РАМКАХ СРОКА ГОДНОСТИ	 ТЕРМОМЕТРЫ ОТКАЛИБРОВАНЫ
	 ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ТОЛЬКО УТВЕРЖДЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И БЛЮДА ИЗ МЕНЮ	

 РЕСТОРАН ПОДГОТОВЛЕН К РАБОТЕ В ЧАС-ПИК
 ДААННЫЕ ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ НЕ ФАЛЬСИФИЦИРУЮТСЯ
 КАЧЕСТВО ТЕСТА СООТВЕТСТВУЕТ СТАНДАРТУ
 ОСНОВНЫЕ БЛЮДА МЕНЮ ДОСТУПНЫ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ РЕСТОРАНА
 ГОТОВАЯ ПИЦЦА ОТВЕЧАЕТ СТАНДАРТАМ КАЧЕСТВА И ВНЕШНЕГО ВИДА
<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Если пицца сырая</li> <li>✗ Если пицца горелая</li> <li>✗ Если нарушения допущены в &gt;2 подстандартах</li> </ul>

**2019**

ВСЕ ЭВАКУАЦИОННЫЕ ПУТИ И ДВЕРИ СВОБОДНЫ И ДОСТУПНЫ, НЕ ЗАПЕРТЫ И РАБОТАЮТ ИСПРАВНО


ВОДИТЕЛИ ДОСТАВКИ ОБУЧЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С ЛОКАЛЬНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ И ИМЕЮТ ВСЕ РАЗРЕШЕНИЯ

## ЦВЕТОВОЕ КОДИРОВАНИЕ


ЦВЕТОВОЕ КОДИРОВАНИЕ ИНВЕНТАРЯ



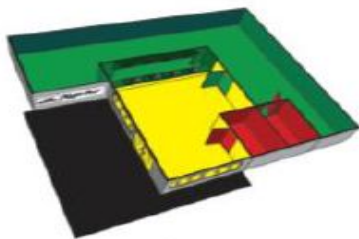
 ДЛЯ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ


 ДЛЯ НАРЕЗКИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

 ДЛЯ КЕСАДИЛЬИ И РОЛСОВ (Полуфабрикаты)

 ДЛЯ ТЕСТА

ЦВЕТОВОЕ КОДИРОВАНИЕ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ



 КУХНЯ, ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ И КАССА (DELEX)

 ЗАЛ

 ТУАЛЕТЫ

 ВНЕШНЯЯ ТЕРРИТОРИЯ

## НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННОГО ТЕРМОМЕТРА

Менеджер должен откалибровать термометр перед каждым измерением температуры.

**ПРОЦЕДУРА ПРОВЕРКИ ПОГРЕШНОСТИ ТЕРМОМЕТРА:**

- Наполните стакан для напитков на  $\frac{3}{4}$  льдом и добавьте холодную воду из под крана только, чтобы накрыть ею лед;
- Погрузите щуп в воду со льдом так, чтобы 5 см стержня были покрыты льдом;
- Дождитесь, когда  $t$  стабилизируется, помешайте щупом воду в течение 2 мин
- Результат измерений должен быть в пределах погрешности, указанной производителем, либо в свидетельстве о поверке измерительного устройства.
- Если термометр показывает большее отклонение – **ЕГО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕЛЬЗЯ.**

*\*для ресторанов, где нет льда, необходимо подготавливать лед в специальных пакетах (хранить необходимо в мармитах с крышкой)*

Во время измерения температуры продуктов/оборудования учитывайте погрешность термометра

**Для дезинфекции термометра:**

- Опустите щуп в раствор Mikro Quat на 5 минут
- Смой проточной водой
- Просуши на воздухе



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ УБОРКИ ПОВЕРХНОСТЕЙ  
ЧИСТО. БЕЗОПАСНО. ЭФФЕКТИВНО.

**ECOLAB**

Everywhere It Matters.™

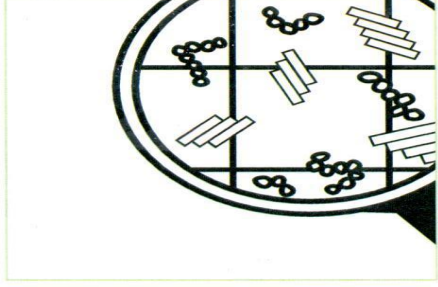
**Mikro-Quat Classic**

**МОЮЩЕЕ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ  
СРЕДСТВО**

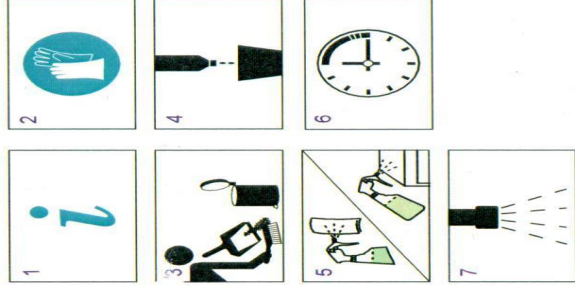
**Mikro-Quat Classic** - высокоэффективное моющее и дезинфицирующее жидкое средство, не содержит ПА и еДта. Продукт обеспечивает прекрасный моющий эффект, удаляя с поверхности жир и другие стойкие загрязнения.

**Область применения:** Поддерживает гигиену в зоне приготовления пищи и других областях применения.

- Чисто. Гигиена благодаря моющему и дезинфицирующему эффекту для всех водостойких поверхностей.
- Безопасно. Быстрое и эффективное устранение бактерий обеспечивает безопасность в приготовлении пищи.
- Эффективно. Максимальный моющий и дезинфицирующий эффект при низкой концентрации средства.



#### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



- 1 Ознакомьтесь с инструкцией и гигиеническим планом перед использованием средства.
- 2 Используйте защитные перчатки, когда контактируете с продуктом.
- 3 Очистите поверхности и полы от остатков продуктов питания и грязи.
- 4 Приготовьте рабочий раствор.  
Дозирование: 1 - 2 % (10 - 20 мл на 990-980 мл воды) в зависимости от степени загрязнения и жесткости воды.
- 5 Нанесите средство через пульверизатор или при помощи салфеткоймоющей насадки для швабры, смочив ее средством из ведра и очистите поверхность.
- 6 Продолжительность воздействия: 5 минут.
- 7 Основательно промойте поверхность чистой водой и дайте высохнуть.

**Для обеззараживания скорлупы яиц** используйте 0,3 % раствор (3 мл на 997 мл воды). Время обеззараживания - 10 минут. После дезинфекции тщательно промойте яйца проточной водой в течение 3 минут.

#### ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ Только для профессионального использования!

**Активные вещества:**  
100 г содержит: 8 г алкилдемитил-бензиламмониум хлорид и 0,98 г дидецилдиметиламмоний хлорид.

#### БЕЗОПАСНОСТЬ!

Не смешивать с другими средствами! Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на канистре и паспортом безопасности. Паспорт безопасности предоставляется по запросу.

#### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре от 0 до 40 °С

#### УПАКОВКА

5 л - канистра.

ПОКАЗАТЕЛЬ PH (100%)

6 7 8 9 10 11 12 13 14

Москва  
г. Ленинградская д. 10, корп. 4  
тел: +7 495 9807060  
www.ecolab.com

© 2018 Ecolab. All rights reserved. Mikro Quat Classic\_RU



## Инструкция по использованию тестерных полосок для Mikro Quat

### Ежедневные процедуры

- 1 Погрузите тест-полоску на 1-2 сек в рабочий раствор **Mikro Quat** так, чтобы были смочены все индикаторные зоны;
- 2 Извлеките тест-полоску из раствора и удалите избыток жидкости, проведя ребром полоски о край емкости;
- 3 Положите тест-полоску на бумажное полотенце индикаторной зоной вверх и выдержите 30 сек



### Проверка концентрации и замена раствора

#### Ведро

Замена дез.раствора в ведрах проводится по мере загрязнения и в случае снижения концентрации ниже **2% (1800ppm)**. Проверку концентрации необходимо проводить после приготовления раствора и во время обхода менеджера перед часом пик

#### Раковина для дезинфекции

Замена дез.раствора в раковине проводится по мере загрязнения и в случае снижения концентрации ниже **0,5% (450ppm)**. Проверку концентрации необходимо проводить после приготовления раствора и во время обхода менеджера перед часом пик

#### Распылители

Замена дез.раствора в бутылках с распылителем проводится в случае снижения концентрации **ниже 2% (1800ppm)**. Проверку концентрации необходимо проводить после приготовления раствора и во время обхода менеджера перед часом пик



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ УБОРКИ ПОВЕРХНОСТЕЙ  
ЧИСТО. БЕЗОПАСНО. ЭФФЕКТИВНО.

**ECOLAB**<sup>®</sup>  
Everywhere It Matters.™

Oasis Pro Toilet

СРЕДСТВО ДЛЯ УНИТАЗА

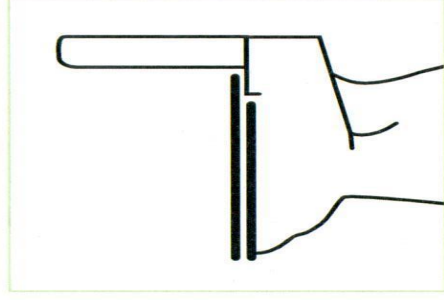
**Oasis Pro Toilet** - эффективное средство для очистки унитаза идеально подходит для удаления солей жесткости и органических загрязнений, легко удаляет загрязнения без особых усилий. Благодаря высокоактивному веществу предотвращает повторное загрязнение.

**Область применения:** Чистка унитаза

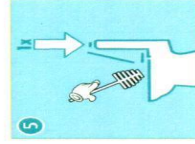
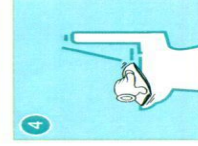
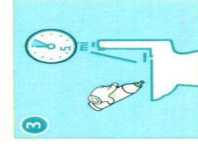
■ **Чисто:** Специальная формула для сильных загрязнений позволяет эффективно удалять органические и минеральные загрязнения.

■ **Безопасно:** Деликатная формула по отношению к различным материалам и поверхностям.

■ **Эффективно:** Правильная дозировка обеспечивает превосходный результат.



#### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



#### Используется с дозатором Ecolab.

Специалист компании Ecolab установит дозатор в соответствии с вашими потребностями.

- 1 Ознакомьтесь с гигиеническим планом и этикеткой на упаковке.
- 2 Используйте защитные перчатки, когда контактируете с продуктом.
- 3 Нанесите **Oasis Pro Toilet** на внутреннюю поверхность унитаза и под ободок, оставьте средство на 5 минут для лучшего эффекта.
- 3 Протрите поверхность губкой или салфеткой.
- 4 Очистите унитаз щеткой и спустите воду.

Регулярно визуально проверяйте наличие средства в дозаторе и меняйте ёмкость при необходимости.

#### ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ

**Только для профессионального использования!**

Рекомендованная дозировка:

- 1 - 8 % в зависимости от степени загрязнения и жесткости воды

#### БЕЗОПАСНОСТЬ

Не смешивать с другими средствами! Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на упаковке и паспортом безопасности. Паспорт безопасности предоставляется по запросу.

#### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре от 0 до 40 °С. Срок хранения готового к применению средства - 3 дня.

#### УПАКОВКА

2 л - пакет

ПОКАЗАТЕЛЬ pH (100%)

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Москва

п. Летниковская, д. 10, корп. 4

тел: +7 495 9807060

www.ecolab.com

© 2017 Все права защищены. Oasis Pro Toilet\_RU



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ УБОРКИ ПОВЕРХНОСТЕЙ  
ЧИСТО. БЕЗОПАСНО. ЭФФЕКТИВНО.

**ECOLAB**

Everywhere It Matters.™

Oasis Pro 40 Premium

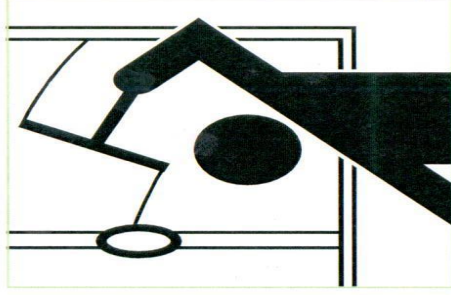
## СРЕДСТВО ДЛЯ МЫТЬЯ СТЕКОЛ, ЗЕРКАЛ И ДРУГИХ ТВЕРДЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

**Oasis Pro 40 Premium** - блестящий результат на стекле, окнах, зеркалах, формула обеспечивает быстрое высыхание и блеск без разводов.

**Oasis Pro 40 Premium** подходит также и для жесткой воды, не требует полировки.

**Область применения:** Профессиональная уборка поверхностей

- **Чисто.** Оставляет бриллиантовый блеск на стекле, зеркалах и окнах.
- **Безопасно.** Специальная упаковка и дозатор обеспечивают точное и безопасное использование средства.
- **Эффективно.** Высокая концентрация продукта позволит уменьшить затраты.



### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



### Используется с дозатором Ecolab.

Специалист компании Ecolab установит дозатор в соответствии с вашими потребностями.

- 1 Ознакомьтесь с информацией на этикетке упаковки.
- 2 Используйте защитные перчатки, когда контактируете с продуктом.
- 3 Нанесите средство на салфетку не более двух распылений.
- 4 Протрите поверхность.

### ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ

**Только для профессионального использования!**

Рекомендуемая концентрация:

1 - 3 % в зависимости от степени загрязнения и жесткости воды.

### БЕЗОПАСНОСТЬ

Не смешивать с другими средствами!

Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на упаковке и паспортом безопасности. Паспорт безопасности предоставляется по запросу.

### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре от 0 до 40 °С.

Срок хранения готового к применению средства - 3 дня.

### УПАКОВКА

2 л - пакет

### ПОКАЗАТЕЛЬ PH (100%)

6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	----	----	----	----	----

Москва

г. Ленинградская, д. 10, корп. 4

тел: +7 495 9807060

www.ecolab.com

© 2014 Ecolab. All rights reserved. Oasis Pro 40 Premium\_RU



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОЩНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КУХНИ  
ЧИСТО. БЕЗОПАСНО. ЭФФЕКТИВНО.

**ECOLAB**

Everywhere It Matters.

Regain Clean S

## СРЕДСТВО ДЛЯ МЫТЬЯ ПОЛОВ И ПОВЕРХНОСТЕЙ В ЗОНЕ КУХНИ

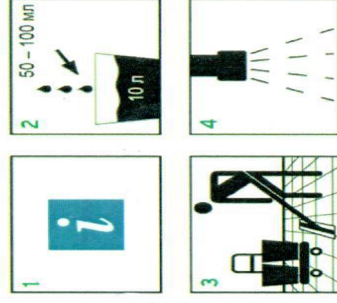
**Regain Clean S** является эффективным средством для ежедневного мытья кухонных полов. Благодаря высокой концентрации ПАВ и активных ингредиентов средство **Regain Clean S** легко очищает полы от таких органических загрязнений, как масла, жиры и белки. **Regain Clean S** также подходит для использования на керамической и противоскользящей плитке. **Regain Clean S** является частью ассортимента продукции, экологическая безопасность которой подтверждена сертификатом EC Ecolabel.

**Область применения:** Ежедневное мытье водостойких полов

- Чисто. Доказанная эффективность мытья, экологически безопасно.
- Безопасно. Мягкая формула позволяет использовать средство для большинства полов с водостойким твердым покрытием.
- Эффективно. Эффективное мытье даже при низкой концентрации средства.



### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



- 1 Сверьтесь с типичным планом и ознакомьтесь с инструкцией перед использованием средства.
- 2 Растворите 50 - 100 мл моющего средства в 10 л воды. Вы можете увеличить концентрацию средства для удаления стойких загрязнений.
- 3 Протрите пол шваброй Ecolab gasanTec®.
- 4 Промойте чистой водой.

### ПРИМЕЧАНИЕ/ИНФОРМАЦИЯ Только для профессионального использования!

По сравнению с обычной мощей продукцией Вам потребуется лишь небольшое количество средства. Правильная дозировка позволит сократить расходы и свести к минимуму воздействие на окружающую среду. Перед применением средства проверьте его совместимость с материалом напольного покрытия на небольшом участке. До полного высыхания полов на месте использования средства должны находиться знаки «Внимание! Влажный пол!»

### БЕЗОПАСНОСТЬ

Не смешивать с другими средствами! Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на упаковке и паспортом безопасности. Паспорт безопасности предоставляется по запросу.

### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре от 0 °С до 40 °С

### УПАКОВКА

5 л - канистра

Москва  
п. Ленинская, д.10, корп. 4  
тел: +7 495 9807060  
www.ecolab.com

© 2015 Ecolab. All rights reserved. Regain Clean S\_RU



**ECOLAB**

Everywhere It Matters.™

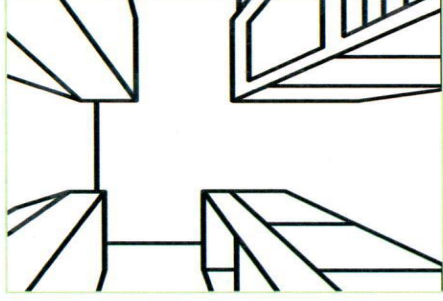
**KLENZ SKUM SPECIAL**

**ХЛОРНОЕ МОЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПОВЕРХНОСТЕЙ В ЗОНЕ КУХНИ И ЗАМАЧИВАНИЯ ПОСУДЫ.**

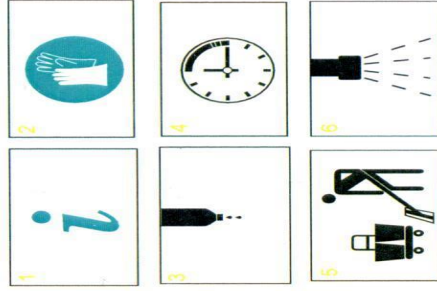
**Klenz Skum Special** - специальное щелочное концентрированное моющее средство на основе хлора с отбеливающим эффектом. Предназначено для мойки поверхностей (полов, стен и оборудования) в зоне кухни, приготовления и разделывания продуктов. Может применяться для удаления кофейных и чайных налетов и других трудновыводимых загрязнений.

**Область применения:** Профессиональная уборка поверхностей

- **Чисто.** Высокоэффективное средство, прекрасный результат.
- **Безопасно.** Подходит, как для уборки поверхностей, так и для замачивания посуды.
- **Эффективно.** Высокая концентрация продукта позволяет уменьшить затраты.



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**



- 1 Ознакомьтесь с гигиеническим планом и этикеткой на упаковке.
- 2 Используйте защитные перчатки, когда контактируете со средством.
- 3 Приготовьте раствор 100-150 мл на 10 литров воды комнатной температуры и нанесите готовый раствор на поверхность.
- 4 Оставьте раствор на некоторое время для воздействия.
- 5 Обработайте поверхность жесткой щеткой.
- 6 Промойте чистой водой.

**Замачивание посуды:**

- 3.1 Наполните контейнер для замачивания теплой водой (макс.40 °С). Добавьте Klenz Skum Special согласно дозировке 50-150 г/л.
- 3.2 Как можно тщательнее удалите остатки пищи с посуды, прежде чем погрузить ее в раствор для замачивания.
- 3.3 Опустите посуду в раствор и оставьте ее на 5-10 мин. для воздействия.
- 3.4 Извлеките посуду из раствора и тщательно сполосните ее под проточной водой, либо в посудомоечной машине.

**ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ**

Только для профессионального использования!

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

**Не смешивать с кислотами и с другими средствами!**  
**Не применять в концентрированном виде!**  
Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на упаковке и паспортом безопасности. Паспорт безопасности предоставляется по запросу.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

Хранить при температуре от 0 до 40 °С

**УПАКОВКА**

4 x 5 л - канистра

Москва

п. Ленинская, д. 10, корп. 4  
тел. +7 495 9807060  
www.ecolab.com

© 2014 Ecolab. Все права защищены. Klenz\_Skum\_Special\_RU



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ УБОРКИ ПОВЕРХНОСТЕЙ  
ЧИСТО. БЕЗОПАСНО. ЭФФЕКТИВНО.

# ECOLAB®

Everywhere It Matters.™

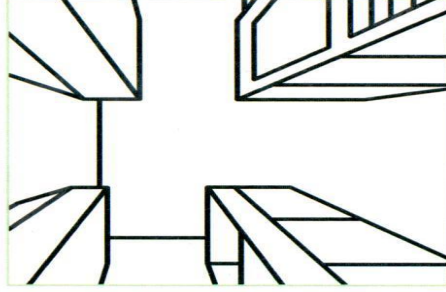
## KITCHENPRO DUO

### МОЩНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПОЛА И ЛЮБЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ В ЗОНЕ КУХНИ

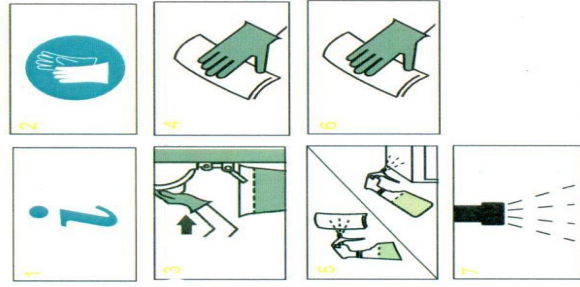
**KitchenPro DUO** - универсальное мощное средство, обладающее высокими смывающими свойствами, отлично устраняет грязь. Эффективно и быстро удаляет жир и масло с различных поверхностей. Подходит для ежедневного мытья поверхностей и оборудования, включая плиты, рабочие поверхности, ножи, стены и полы.

**Область применения:** Профессиональная уборка поверхностей

- **Чисто.** Не оставляет разводов.
- **Безопасно.** Закрытая система дозирования позволяет избежать прямого контакта со средством.
- **Эффективно.** Быстро и эффективно устраняет загрязнения.



#### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



- 1 Ознакомьтесь с гигиеническим планом и этикеткой на упаковке.
- 2 Используйте защитные перчатки, когда контактируете со средством.
- 3 Для приготовления раствора используйте холодную воду.
- 4 Протрите поверхность тряпкой.
- 5 Нанесите **KitchenPro DUO** на поверхность.
- 6 Распределите раствор по всей поверхности.
- 7 Тщательно сполосните чистой водой.

#### ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ

Только для профессионального использования!

#### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Не смешивать с кислотами и с другими средствами!  
Не применять в концентрированном виде!

Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на упаковке и паспорт безопасности. Паспорт безопасности предоставляется по запросу.

#### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре от 0 до 40 °С

#### УПАКОВКА

2 л - пакет

Москва  
ул. Петликовская, д. 10, корп. 4  
тел. +7 495 9807060  
www.ecolab.com

© 2015 Ecolab. Все права защищены. KitchenPro\_DUO\_RU



**ESOLAB**

Everywhere it Matters.™

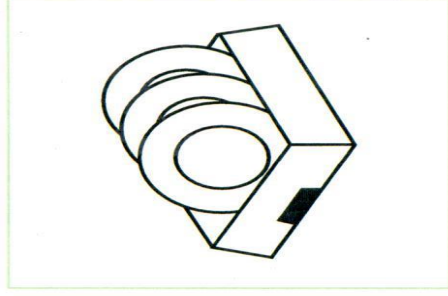
**Topmatic**

## ЖИДКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

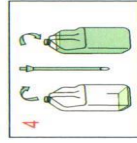
Topmatic представляет собой щелочное жидкое средство для мытья посуды для воды средней жесткости и жесткой воды

**Область применения:** Профессиональные посудомоечные машины

- **Чисто.** Высокоэффективное средство - прекрасный результат.
- **Безопасно.** Закрытая система дозирования гарантирует безопасное использование.
- **Эффективно.** Блестящий результат за одно применение, без повторного мытья посуды.



### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



### Используется с дозатором Ecolab.

Специалист компании Ecolab установит дозатор в соответствии с Вашими потребностями.

- 1 Ознакомьтесь с гигиеническим планом и этикеткой на канистре.
- 2 Используйте защитные перчатки, когда контактируете со средством.
- 3 Услышав сигнал, остановите посудомоечную машину.
- 4 Осторожно извлеките пилатель из канистры. Снимите крышку с новой канистры и поместите в нее пилатель.

Если у Вас отсутствует система, автоматически оповещающая о низком содержании средства, то регулярно визуально проверяйте его наличие.

### ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ

#### Только для профессионального использования!

Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать ополаскивающее средство компании Ecolab.

#### БЕЗОПАСНОСТЬ

Не смешивать с другими средствами!

Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на канистре и паспортом безопасности. Паспорт безопасности предоставляется по запросу.

#### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре от 0 до 40 °С

#### УПАКОВКА

12 л - канистра  
25 л - канистра

#### ПОКАЗАТЕЛЬ PH (100%)

6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	----	----	----	----	----

Москва

г. Ленинская, д.10, корп. 4  
тел: +7 495 9807060  
www.esolab.com

© 2018 Ecolab. All rights reserved. Topmatic\_RU



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН  
ЧИСТО. БЕЗОПАСНО. ЭФФЕКТИВНО.

# ESOLAB®

Everywhere It Matters.®

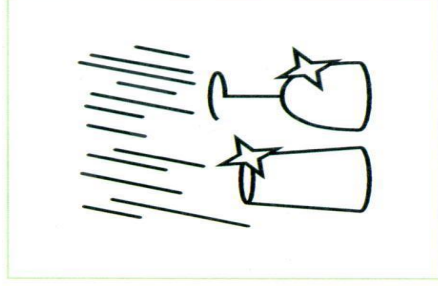
## Toprinse HD

### КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ ДЛЯ ЖЕСТКОЙ ВОДЫ

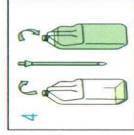
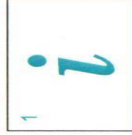
**Toprinse HD** - блестящий результат, особенно в условиях жесткой воды. Уменьшает образование известкового налета в зоне ополаскивания. **Toprinse HD** подходит для любого типа посуды. Оптимальная система поверхностно-активных веществ обеспечивает быстрое высыхание посуды. В сочетании с мощным средством **Esolab Toprinse HD** гарантирует гигиеничную и сверхающую чистоту.

**Область применения:** Профессиональные посудомоечные машины

- Чисто. Высокоэффективное средство, обеспечивает прекрасный результат.
- Безопасно. Сухая поверхность снижает риск роста и развития бактерий.
- Эффективно. Высокая концентрация продукта позволит уменьшить затраты.



#### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



#### Используется с дозатором **Esolab**.

Специалист компании **Esolab** установит дозатор в соответствии с Вашими потребностями.

- 1 Ознакомьтесь с гигиеническим планом и этикеткой на канистре.
- 2 Используйте защитные перчатки, когда контактируете с продуктом.
- 3 Услышав сигнал, остановите посудомоечную машину.
- 4 Осторожно извлеките питатель из канистры. Снимите крышку с новой канистры и поместите в нее питатель. Если у Вас отсутствует система, автоматически оповещающая о низком содержании средства, то регулярно визуально проверяйте его наличие.

#### ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ

##### Только для профессионального использования!

Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать ополаскивающее средство компании **Esolab**. Не используйте **Toprinse HD** для мойки алюминиевой посуды и изделий из мягких металлов.

##### БЕЗОПАСНОСТЬ

Не смешивать с другими средствами! Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на канистре и паспортом безопасности. Паспорт безопасности предоставляется по запросу.

##### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре от 0 до 40 °C

##### УПАКОВКА

10 л - канистра

##### ПОКАЗАТЕЛЬ PH (100%)

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Москва  
п. Летниковская, д.10, корп. 4  
т.ел.: +7 495 5807060  
www.esolab.com

© 2014 Esolab. All rights reserved. Toprinse HD\_RU



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ РУЧНОГО МЫТЬЯ ПОСУДЫ  
ЧИСТО. БЕЗОПАСНО. ЭФФЕКТИВНО.

**ECOLAB**

Everywhere It Matters.

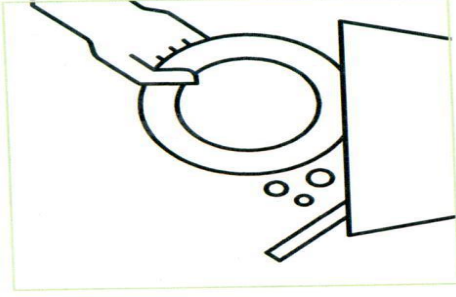
**Pantastic Lemon**

## ЖИДКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ И КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ

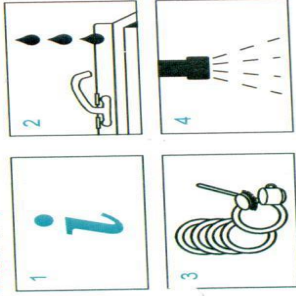
**Pantastic Lemon** - концентрированное высокопенное жидкое моющее средство для ручного мытья посуды. Идеально подходит для мойки гастроемкостей, кастрюль, сковород и другого кухонного инвентаря. **Pantastic Lemon** благодаря специальной комбинации поверхностно-активных веществ легко растворяет растительные и животные жиры и другие органические загрязнения, обладает приятным лимонным ароматом.

**Область применения:** Ручное мытье посуды, кухонной техники

- **Чисто:** Сочетание эффективного обезжиривания и легкого смывания позволяет добиться сверкающих чистых поверхностей.
- **Безопасно:** Легко смывается водой, оставляя поверхность чистой.
- **Эффективно:** Экономия воды за счет легкого смывания и контролируемого пенообразования.



### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



### Используется с дозатором Ecolab.

Специалист компании Ecolab установит дозатор в соответствии с Вашими потребностями.

- 1 Ознакомьтесь с гигиеническим планом и этикеткой на канистре.
- 2 Разведите 5 - 10 мл **Pantastic Lemon** в 10 л теплой воды. Для сильно загрязненной посуды может потребоваться более высокая концентрация.
- 3 Предварительно обработайте посуду жесткой губкой, чтобы удалить непрочную приставшую грязь. Погрузите посуду в раствор и оставьте на некоторое время. Вымойте посуду жесткой щеткой или абразивной губкой в зависимости от типа посуды.
- 4 Выньте посуду и сполосните ее чистой водой, оставьте до полного высыхания и затем уберите.

Предварительно обработайте посуду жесткой губкой, чтобы удалить непрочную приставшую грязь. Погрузите посуду в раствор и оставьте на некоторое время. Вымойте посуду жесткой щеткой или абразивной губкой в зависимости от типа посуды.

Выньте посуду и сполосните ее чистой водой, оставьте до полного высыхания и затем уберите.

### ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ

**Только для профессионального использования!**

Чтобы максимально повысить эффективность мытья, сэкономить воду и электроэнергию, а также защитить окружающую среду, не используйте проточную воду из под крана, а погружайте посуду в емкость с водой и используйте рекомендованную дозировку. Наилучших результатов можно достичь даже при отсутствии большого количества пены.

### БЕЗОПАСНОСТЬ

Не смешивать с другими средствами! Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на упаковке и паспортом безопасности по запросу.

### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре от 0 до 40 °С

### УПАКОВКА

5 л - бутылка

Москва

п. Летниковская, д. 10, корп. 4

тел. +7 495 9807060

www.ecolab.com

© 2015 Ecolab. All rights reserved. Pantastic Lemon\_SL\_RU





ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ УБОРКИ ПОВЕРХНОСТЕЙ.  
ЧИСТО. БЕЗОПАСНО. ЭФФЕКТИВНО

**ECOLAB**

Everywhere it Matters.™

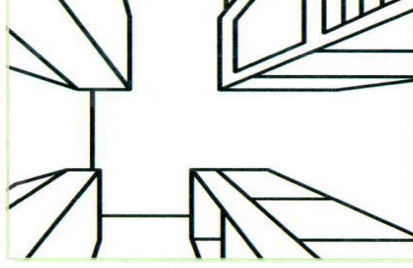
Rivonit

## МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ЖИРОВЫХ И ПРИГОРЕВШИХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ

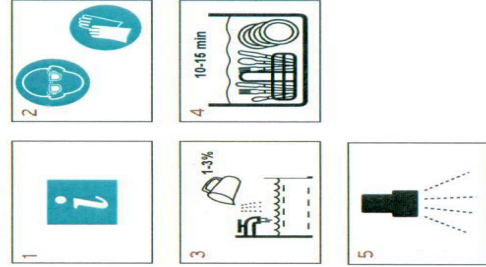
Rivonit - готовое моющее средство. Rivonit легко удаляет запыленные пятна и остатки гриля с холодных и горячих поверхностей. Rivonit также подходит для вертикальных поверхностей.

**Область применения:** Средство для удаления жировых и пригоревших загрязнений.

- Чисто. Удаляет запыленные пятна и остатки гриля.
- Безопасно. Высокоэффективная формула удаления пятен с любых поверхностей.
- Эффективно. Идеальное очищение любых поверхностей от жировых загрязнений.



### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



- 1 Сверьтесь с гигиеническим планом и ознакомьтесь с инструкцией перед использованием продукта.
- 2 Используйте защитные перчатки и очки.
- 3 Наполните контейнер для замачивания раствором Rivonit концентрацией 1-3% в зависимости от загрязнения.
- 4 Опустите посуду в раствор на 10-15 минут для воздействия.
- 5 Извлеките посуду из раствора и тщательно сполосните чистой водой.

### ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ

**Только для профессионального использования!**

Не использовать на чувствительных к щелочам поверхностях, например, алюминий, стекла, керамические и окрашенные поверхности.

### БЕЗОПАСНОСТЬ

Не смешивать с другими средствами! Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на упаковке и паспортом безопасности. Паспорт безопасности предоставляется по запросу.

### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре от -5 до 40 °С.

### УПАКОВКА

2 x 5 л - канистра

Москва  
ул. Ленинская, д. 10, корп. 4  
тел: +7 495 9807060  
www.ecolab.com

© 2018 Ecolab. All rights reserved. Rivonit\_RU



**ESOLAB®**

Everywhere it Matters.™

**EPISCARE 5C**

## АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫЙ ЛОСЬОН ДЛЯ МЫТЬЯ РУК БЕЗ ТРИКЛОЗАНА

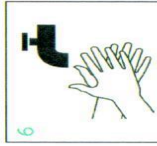
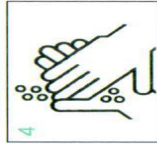
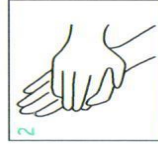
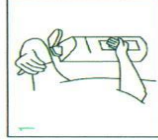
**Episcare 5C** - антибактериальный лосьон для мытья рук без триклозана с увлажняющим эффектом, предотвращающий пересушивание кожи в соответствии с EN 1499.

**Область применения:** Для дезинфекции рук в сфере общественного питания.

- **Чисто.** Лосьон без триклозана очищает и дезинфицирует руки одновременно.
- **Безопасно.** Прошел дерматологическое испытание.
- **Эффективно.** Контролируемая дозировка с помощью дозатора.



### ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



### Используется с дозатором Ecolab.

Специалист компании Ecolab установит дозатор в соответствии с вашими потребностями.

- 1 Нанесите 2 мл **Episcare 5C** на руки.
- 2/3 Расстирайте руки в течении 30 секунд.
- 4/5 Вспеньте с водой в течении 30 секунд.
- 6 Сполосните руки чистой водой.
- 7 Высушите руки используя бумажные полотенца.

### ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ

#### Только для профессионального использования!

Выбрасывать только полностью пустую емкость, в закрытом состоянии.

#### БЕЗОПАСНОСТЬ

Не смешивать с другими средствами!  
Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на упаковке и паспортом безопасности. Паспорт безопасности предоставляется по запросу.

#### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре до 40 °C в оригинальной закрытой упаковке.

#### УПАКОВКА

6 X 500 мл - бутылка  
2 x 5 л - канистра

#### ПОКАЗАТЕЛЬ PH (100%)

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8

Москва

ул. Лётниковская, д.10, корп. 4

Тел: +7 495 9807060

www.ecolab.com

© 2016 Ecolab. Все права защищены. Episcare 5C\_RU



**ECOLAB**

Everywhere It Matters.™

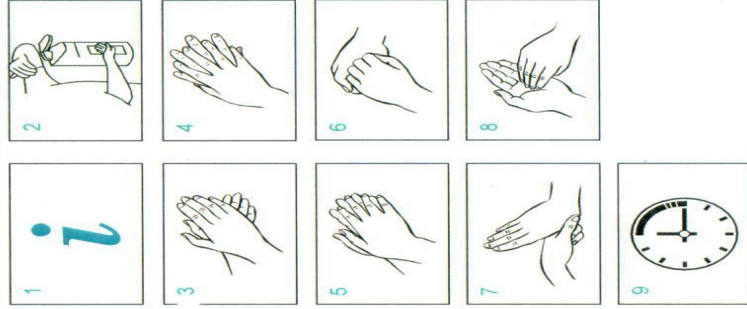
Epicare Des

**ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ РУК  
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Epicare Des** производится на основе высококачественного спирта, не содержит отдушек и красителей. **Epicare Des** отличается хорошей совместимостью с кожей, поскольку не содержит компонентов, раздражающих кожу или вызывающих аллергию. **Epicare Des** предназначен для обработки рук после мытья с мылом, например **Epicare 1** или **2**. Бактерицидные свойства средства соответствуют EN 1500 - 3 мл / 20 секунд, противогрибковая активность соответствует DGHM, эффективно против ротавируса (3 мл / 15 с), аденовируса (3 мл / 60 с), мышиного норовируса (3 мл / 120 с).

**Область применения:** Для дезинфекции рук на кухне и на производстве

- Чисто. Обеспечивает повышенную безопасность при обработке пищи.
- Безопасно. Исключается перекрестное заражение.
- Эффективно. Контролируемая дозировка с помощью дозатора.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ****Используется с дозатором Ecolab.**

Специалист компании Ecolab устанавливает дозатор в соответствии с вашими потребностями.

- 1 Свернуть с гигиеническим планом и ознакомиться с инструкцией перед использованием продукта.
- 2 Нанести 3 мл **Epicare Des** на сухие руки.
- 3 Потереть правой ладонью тыльную сторону левой кисти и наоборот.
- 4 Потереть ладони друг об друга.
- 5 Потереть ладони с раздвинутыми пальцами друг об друга.
- 6 Потереть тыльную сторону пальцев согнутой ладонью другой руки.
- 7 Согнуть левую ладонь в кулак вокруг большого пальца левой руки и поворачивать по и против часовой стрелки. Повторить на большом пальце левой руки.
- 8 Помассировать ладони обеих рук кончиками пальцев другой руки.
- 9 Важно: Подержать руки во влажном состоянии для полного впитывания (не менее 30 секунд, в соответствии со стандартной методикой обработки рук EN 1500).

**ПРИМЕЧАНИЕ / ИНФОРМАЦИЯ****Только для профессионального****использования!**

Выбрасывать только полностью пустую емкость, в закрытом состоянии.

**БЕЗОПАСНОСТЬ**

Не смешивать с другими средствами!

Для получения дополнительной информации по применению и мерам безопасности ознакомьтесь с этикеткой на упаковке и паспорт безопасности.

Паспорт безопасности предоставляется по запросу. 100 г жидкости содержит 70,0 г 1-пропанола.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

Хранить при температуре до 25 °C в оригинальной закрытой упаковке.

**УПАКОВКА**

500 мл - бутылка

Москва

ул. Петниковская, д.10, корп. 4

Тел: +7 495 9807060

www.ecolab.com

© 2014 Ecolab. All rights reserved. Epicare 500 ml\_RU



## ВРЕМЕННЫЕ И ТЕМПЕРАТУРНЫЕ СТАНДАРТЫ

	Время подачи, мин	Температура подачи, С
Напиток	5	см ниже
Закуска	10	не ниже +65
Пицца	5	не ниже +65
Десерт	5	+1...+4 / -18
Горячий десерт	10	не ниже +65
Холодный напиток		+1...+4
Пиво		не более +7
Чай		не менее +75
Американо		не менее +75
Капучино		не менее +65
Латте		не менее +65

## ВАЖНЫЕ ДАТЫ И ФАКТЫ

В каком году был открыт первый в мире ресторан Pizza Hut?	1958
Кем был открыт первый в мире ресторан Pizza Hut?	Фрэнк и Дэн Карни
В каком городе был открыт первый ресторане Pizza Hut?	Уичито, штат Канзас
С какого года начинается история компании АмРест?	1999
Когда появилось Пан тесто?	1980
В каком году произошло слияние с компанией «Pepsi»?	1977
В каком году рестораны Pizza Hut становятся сетью №1 среди ресторанов, специализирующихся на пицце, как по объему продаж, так и по количеству ресторанов.	1971
В каком году была регистрация Pizza Hut на Нью-Йоркском фондовом рынке?	1972
В каком году в сети Pizza Hut в копилке 10000 ресторанов?	1993
В каком году открылся первый ресторан в СПб?	1995
Какую сумму денег братья заняли у своей мамы для развития своего бизнеса?	600\$



## УБОРКА РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

### Очистка + дезинфекция:

#### • По мере загрязнения:

- ✓ Уберите «мусор» с поверхности при помощи салфетки
- ✓ Салфетку выкиньте
- ✓ На салфетку нанесите раствор Mikro Quat и протрите ею поверхность
- ✓ Ополосните салфетку под проточной водой
- ✓ Смойте с поверхности дезинфицирующий раствор
- ✓ Салфетку выкиньте

#### • Не реже, чем каждые 4 часа и в конце рабочего дня очищайте и дезинфицируйте рабочие поверхности:

- ✓ Уберите «мусор» с поверхности при помощи салфетки
- ✓ Выкиньте салфетку
- ✓ Нанесите на салфетку моющий раствор Kitchen Pro Duo
- ✓ Протрите салфеткой с раствором поверхность
- ✓ Ополосните салфетку под проточной водой
- ✓ Не дожидаясь высыхания, смойте с поверхности моющий раствор
- ✓ Салфетку выкиньте
- ✓ На новую салфетку нанесите раствор Mikro Quat и протрите ею поверхность
- ✓ Оставьте на 5 минут
- ✓ Ополосните салфетку под проточной водой в средней раковине трех секционной мойки
- ✓ Смойте с поверхности дезинфицирующий раствор
- ✓ Салфетку выкиньте

## КОГДА СЛЕДУЕТ МЫТЬ РУКИ

Выполни полный цикл мытья рук (мытьё, ополаскивание и использование дезинфектора) в каждом из нижеперечисленных случаев.

### ПОСЛЕ:

- Пребывания в комнате отдыха, туалете и второй раз при возвращении обратно в служебную зону. Это называется «двойное мытьё рук». Под служебной зоной подразумеваются все помещения, расположенные за линией гостевого зала ресторана.
- Приезда на работу и переодевания в униформу.
- Каждый раз, когда ты вновь возвращаешься обратно в служебную зону.
- Лечения пореза или раны.
- Обработки непродовольственных товаров. Руки следует заново мыть и дезинфицировать перед обработкой пищи или контактом с пищевыми поверхностями.
- Работы с сырьем животного происхождения/ белковыми продуктами и перед обработкой готовой к употреблению пищи.
- После перерыва/паузы в работе.
- Прикосновения к лицу, волосам, одежде или другим людям, как в случае рукопожатия.
- Выполнения непродовольственных задач, таких как обработка мусора, поднятие предметов с пола, мытьё или ручная обработка грязных тарелок и приборов, подметание, уборка, протирка столов, работа с химическими средствами и мытьё туалетов, а также при возвращении к прямым продовольственным заданиям.
- Чихания, кашлянья, сморкания и использования одноразовых носовых платков.
- Курения, приема пищи или напитков.

### ПЕРЕД:

- Контакт с пищей, готовой к употреблению.
- Надеванием одноразовых перчаток.
- Лечением пореза или раны

## ПРАВИЛА МЫТЬЯ РУК

### Смочи руки и предплечья

- Намочи руки и предплечья в раковине для мытья рук.

### Нанести мыло

- Нанесите 1 порцию антибактериального мыла и потрите руки, чтобы добиться образования пены.

### Намыль руки в течение 10 секунд

- Намыливай руки до предплечий.
- Тщательно вымой руки, в том числе запястья, тыльную сторону рук, между пальцами и под ногтями, потерев ногтями по ладони.
- Вычисти ногти (для сотрудников, работающих с продуктами) в соответствии со стандартами бренда.

### Тщательно сполосни

- Сполосни руки и предплечья теплой проточной водой.
- Вода должна стекать вниз с предплечий до кончиков пальцев.

Это смывает все загрязнения.

### Высуши руки

- Высуши руки с помощью чистого бумажного полотенца или сушилки для рук.
- Закрой кран с помощью бумажного полотенца.

### Обработай руки антисептическим средством

- Нанеси порцию одобренного антисептического средства на сухие руки, нажав локтем на дозатор.
- Протри руки с использованием антисептического средства в течение 30 сек, покрывая всю поверхность рук и пальцев, пока руки не станут сухими.
- Уделяй особое внимание тыльным поверхностям рук, пальцам, ногтям, кончикам пальцев и участкам между пальцами.

## БЕЗОПАСНОСТЬ

Для AmRest важнее всего жизнь и здоровье людей, находящихся в ресторане.

Поэтому были созданы правила, соблюдение которых минимизирует риск появления факторов, угрожающих сотрудникам и Гостям. Они обязательны для всех сотрудников AmRest:

- Обращай внимание на все свертки, порошки и т.д., оставляемые в ресторане. Если заметишь что-нибудь подозрительное, сообщи менеджеру.
- Никогда не впускай никого в служебные помещения, даже если кто-нибудь утверждает, что является президентом нашей компании или представителем власти. Если кто-то пытается войти внутрь, попроси его подождать и сообщи менеджеру, или попроси другого сотрудника позвать менеджера.
- Если Гость просит тебя присмотреть за какой-либо вещью/предметом, извинись и скажи, что из соображений безопасности — это невозможно.
- Так же мы не можем дать Гостю любые таблетки. Извинись, и позови менеджера.
- Пребывание посторонних лиц в ресторане после его закрытия или до открытия запрещено.
- Сотрудники не могут находиться в ресторане во внерабочее время.
- Не передавай никакой информации, касающейся внутренних процедур AmRest, лицам, не работающим в компании.
- Поднимая тяжести помни о правиле:
  - ✓ Приседаем, угол между ногами и спиной — 90 градусов
  - ✓ Вес больше 10 кг поднимаем только вдвоем
- Задняя дверь должна быть закрыта на ключ постоянно.
- Выноси мусор из ресторана только до 21.00.
- Сообщай менеджеру о каждом случае неисправного оборудования, не пытайся починить его сам.
- В случае нападения с целью ограбления поступай в соответствии с указаниями нападающих. Не пытайся их обмануть или скрыть какую-либо информацию. Твоя жизнь и здоровье важнее.

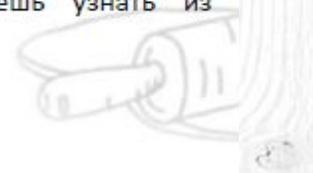
Попробуй запомнить как можно больше деталей, не рискуя никоим образом.

- Для сохранности своих вещей пользуйся личным шкафчиком в раздевалке. Он должен быть оборудован замком, у тебя должен быть ключ. Если этого нет – обратиться к менеджеру за помощью.
- Форму мы храним отдельно от личных вещей (либо в шкафчике, либо на вешалке в чехле)
- AmRest не несет ответственности за вещи, оставленные без присмотра.

Здоровая рабочая атмосфера делает нашу работу легче и безопаснее, поэтому всегда придерживайся правил, о которых ты узнал в этом разделе и на вводном инструктаже по технике безопасности.

## РАБОТА С НАЛИЧНОСТЬЮ

Кассир несет ответственность за наличные в кассовом аппарате, не превышающие допустимую максимальную сумму, которая установлена менеджером. Данная процедура призвана обеспечить безопасность наших работников. Более подробную информацию, ты можешь узнать из электронного обучения.



# Требования к униформе сотрудников Pizza Hut:

## УНИФОРМА ДИРЕКТОРА, ЗАМЕСТИТЕЛЯ ДИРЕКТОРА, МЕНЕДЖЕРА СМЕНЫ, ПРИ РАБОТЕ НА ЛИНИЯХ РАЗДАЧА/ЗАЛ/ОФИС

### ДИРЕКТОР, ЗАМЕСТИТЕЛЬ ДИРЕКТОРА

#### 1. Рубашка

Клетчатые рубашки бело-черного цвета, красно-черного цвета. Рубашки белого цвета, цвета хаки, бело-черного цвета.

Для женского менеджерского состава допускается заправлять и носить рубашку на выпуск.

Для мужского менеджерского состава разрешается носить рубашку только в заправленном виде.

#### 2. Брюки или юбка черного цвета

Длина юбки не должна быть выше колен

#### 3. Ремень форменный

#### 4. Бейсболка джинсовая/черная

#### 5. Именной Бейдж

#### 6. Обувь

Черная закрытая кожаная обувь без каблука и с нескользящей черной подошвой, без цветных вставок.

#### 7. Колготки (девушки)

Колготки должны быть черного или телесного цвета без рисунка, средней плотности (20-50 den).

#### 8. Носки

При ношении брюк носки должны быть черного цвета.



**ВАЖНО!** Ношение головного убора во время работы в ресторане на всех позициях обязательно! Ношение фартуков обязательно на позиции мейк и приготовление теста.

### МЕНЕДЖЕР

#### 1. Рубашка

Клетчатые рубашки бело-черного цвета, красно-черного цвета. Рубашки цвета хаки, бело-черного цвета.

Для женского менеджерского состава допускается заправлять и носить рубашку на выпуск.

Для мужского менеджерского состава разрешается носить рубашки только в заправленном виде.

#### 2. Брюки или юбка черного цвета

Длина юбки не должна быть выше колен

#### 3. Ремень форменный

#### 4. Бейсболка джинсовая / черная

#### 5. Именной бейдж

#### 6. Обувь

Черная закрытая кожаная обувь без каблука и с нескользящей черной подошвой, без цветных вставок.

#### 7. Колготки (девушки)

При ношении юбок колготки должны быть черного или телесного цвета без рисунка, средней плотности (20-50 den).

#### 8. Носки

При ношении брюк носки должны быть черного цвета.



# УНИФОРМА ИНСТРУКТОРА

---

**1. Бейсболка джинсовая/черная**

Черного цвета.

**2. Футболка-поло /Рубашка**

Тренерская.

Для женского пола допускается заправлять и носить рубашку на выпуск.

Для мужского пола разрешается носить рубашку только в заправленном виде.

**3. Ремень**

**4. Бейдж**

**5. Джинсы**

Форменные, черного цвета.

**6. Обувь**

Черная закрытая кожаная обувь без каблука и с нескользящей черной подошвой, без цветных вставок.

**7. Носки**

Черного цвета.

**8. Куртка (опция)**



**ВАЖНО!** Ношение головного убора во время работы в ресторане на всех позициях обязательно!  
Ношение фартуков обязательно на позиции мейк и приготовление теста.

# УНИФОРМА СОТРУДНИКА РЕСТОРАНА, ПРИ РАБОТЕ НА ЛИНИЯХ КАССА/РАЗДАЧА/ЗАЛ/КУХНЯ

## КАССА/ЛИНИЯ РАЗДАЧИ/ЗАЛ

**1. Бейсболка джинсовая/ черная**

**2. Футболка-поло (унисекс)**

Поло бежевого, черного, бело-синего и цвета хаки. Разрешается носить на выпуск или в заправленном виде.

**3. Бейдж сотрудника**

**4. Джинсы**

Форменные, черного цвета.

**5. Обувь** 6

Черная закрытая кожаная обувь без каблука и с нескользящей черной подошвой, без цветных вставок.

**6. Носки**

Черного цвета.

**7. Водолазка/флисовая куртка (опция)**

Носится в том случае, если на раздаче (в зале) прохладно. Водолазка надевается под футболку-поло. Если водолазка длиннее футболки, то водолазку необходимо заправить в джинсы.

**8. Фартук джинсовый/черный** используется при приготовлении теста и работе на мейке.



## КУХНЯ ( Мейк и зона приготовления теста)

**1. Бандана / Кепка черная/джинсовая**

**2. Футболка-поло (унисекс)**

Поло бежевого, черного, бело-синего и цвета хаки. Разрешается носить на выпуск или в заправленном виде.

**3. Фартук джинсовый/черный** используется при приготовлении теста и работе на мейке.

**4. Бейдж сотрудника**

**4. Джинсы**

Форменные, черного цвета.

**6. Обувь**

Черная закрытая кожаная обувь без каблука и с нескользящей черной подошвой, без цветных вставок.

**7. Носки**

Черного цвета.

**8. Водолазка /флисовая куртка (опция)**

Носится в том случае, если на раздаче (в зале) прохладно. Водолазка надевается под футболку-поло. Если водолазка длиннее футболки, то водолазку необходимо заправить в джинсы.

# УНИФОРМА КУРЬЕРА PIZZA HUT

## 1. Футболка

Поло бежевого, черного, бело-синего и цвет хаки. Разрешается носить на выпуск или в заправленном виде.

**2. Брюки черного цвета** (Для сотрудников, работающих на позиции ношение форменных брюк обязательно, курьерам не работающим на позиции допускается ношение собственных джинсов черного цвета)

## 3. Бейдж

## 4. Обувь

Черная закрытая кожаная обувь без каблука и с нескользящей черной подошвой, без цветных вставок.

**5. Жилетка-безрукавка** в летне-весенний период времени,

**6. Куртка курьера/ветровка** в зимнее-осенний время в момент выдачи заказа.

**7. Кепка черная** (кепка надевается в момент работы сотрудника в ресторане)

**7. Фартук Pizza Hut** (Фартук надевается в момент работы сотрудника в ресторане в зоне кухни)

## 8. Водолазка/флисовая куртка (опция)

Носится в том случае, если на раздаче (в зале) прохладно. Водолазка надевается под футболку-поло. Если водолазка длиннее футболки, то водолазку необходимо заправить в джинсы.



# ТРЕБОВАНИЯ К ВНЕШНЕМУ ВИДУ И УХОЖЕННОСТИ СОТРУДНИКОВ PIZZA HUT

- Все сотрудники Pizza Hut, выходя на смену, должны быть в чистой, выглаженной униформе, в чистой обуви.
  - Волосы у мужчин должны быть аккуратно подстрижены, лицо гладко выбрито. При ношении кепки или банданы, волосы должны быть полностью убраны под головной убор. Не допускается касание волос до воротничка рубашки. Челки недопустимы.
  - Девушки с длинными волосами: волосы должны быть аккуратно собраны в тугий пучок. Допускается аккуратный пучок сзади банданы/кепки, резинки/заколки должны быть БЕЗ КАМНЕЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УКРАШЕНИЙ.
  - Девушки с короткими стрижками: стрижка должна быть аккуратной, не допускается касание волос до воротничка рубашки. При ношении кепки или банданы, волосы должны быть полностью убраны под головной убор. При наклоне головы вперед, волосы не должны падать на лицо. Челки недопустимы.
  - Ногти должны быть аккуратно и коротко пострижены, без лака и любых других косметических средств. Ношение нарощенных ресниц запрещено
  - Недопустимо ношение украшений (цепочки, веревки и пр.)
  - Допускается ношение нижнего белья только телесного цвета
  - Наличие татуировок у сотрудников Pizza Hut допустимо. Татуировки недопустимы если покрывают большую часть тела, носят оскорбительный или агрессивный характер.
  - Сотрудникам ресторана и тренерам разрешено носить помимо утвержденной формы футболки/поло/фартуки, брендированные логотипом Pizza Hut, полученные как символы признания или врученные в рамках корпоративных акций.
  - Менеджерам смены, заместителям директора и директорам разрешено носить помимо утвержденной формы в непроизводственные смены любые футболки/поло/ рубашки, брендированные логотипом Pizza Hut
  - Допустимо ношение однотонных хиджабов (рекомендуется черный и красный цвета)
  - Внешний вид и униформа АС должны соответствовать всем требованиям и культуре Компании.
- При работе с сырым тестом в зоне приготовления теста необходимо надевать одноразовый фартук на черный или джинсовый фартук.



## АТМОСФЕРА В КОЛЛЕКТИВЕ

Работая в AmRest, ты являешься частью коллектива, поэтому помни о нескольких обязанностях, которые дадут тебе возможность гармоничной и слаженной работы:

- Будь пунктуальным. Пятиминутное опоздание может дезорганизовать работу всей команды на целый день.
- Не трать время на болтовню с другими сотрудниками, когда нет Гостей, - это время для того, чтобы полностью подготовить свое рабочее место для обслуживания следующего Гостя.
- Твой график – это твоя ответственность, если тебе нужно свободное время, не забудь сообщить свои временные возможности ответственному за составление графика до назначенного дня, позже изменения могут оказаться невозможными.
- Уходя с работы, всегда проверяй свой график на следующие дни, таким образом, ты можешь избежать неприятных сюрпризов для себя и других в случае изменений, вызванных, например, болезнью другого сотрудника.
- Мы все равны, поэтому какие-либо проявления дискриминации, преследований и т.д. в Pizza Hut недопустимы.
- В XXI веке существуют телефоны, всегда заранее предупреждай о своем отсутствии или опоздании.
- Не забывай о продлении срока действия своей санитарной книжки. В случае отсутствия сан.книжки или окончания ее действия, работник отстраняется от работы.
- Всегда действуй в соответствии со стандартами и реагируй, если другие этого не делают.

**Важно!** Только когда каждый сотрудник Pizza Hut будет следовать данным правилам, мы будем уверены, что каждый Гость уйдёт из ресторана довольным!

## ПРИЗНАНИЕ

Признание - это Культура, а не просто награды, программы или мероприятия. Речь идет об уважительном отношении друг к другу. Поэтому очень важно учитывать, то, как выражается признание. Способ выражения также важен, как повод. Признание нравится больше, когда оно выражено весело и интересно. Оно не должно быть дорогим. Признание может быть выражено одному сотруднику или всей команде, это зависит от выполненной цели или достигнутой задачи.

Признание—это похвала. Оно должно быть искренним, полным энтузиазма и оптимизма. Признание помогает хорошо себя чувствовать и ценить свою работу.




Признавайте друг друга!

## SOP Грушевый пирог


<p><b>1</b> Разморозьте Грушевый пирог</p> <p>Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.</p>	<p><b>2</b> Хранить Грушевый пирог</p> <p>Срок хранения, размороженного Грушевого пирога 72 часа. По истечении указанного на маркировке времени удалите Грушевый пирог в отходы.</p>
<p>Достаньте необходимое количество картонных упаковок Грушевого пирога из морозильника. Доставать Грушевый пирог из морозильника необходимо непосредственно перед размораживанием.</p> <p>Откройте картонную упаковку и переместите из нее необходимое количество порций руками в перчатках в большой контейнер для десерта. Промаркируйте контейнер этикеткой. Обозначьте на этикетке дату и время начала размораживания и поставьте для размораживания в холодильник. Маркировка на контейнере должна быть одна.</p>	<p>Сервировать Грушевый пирог при заказе на доставку или с собой: Грушевый пирог рукой в перчатке переложить в порционный контейнер для доставки. Поставьте маркировку этикет-пистолетом с остаточным сроком хранения. Сервировать вилкой и 4 бумажными салфетками в бумажном пакете.</p> <p>Положите в сумку-холодильник с льдагентами для доставки.</p> <p>Сервировать Грушевый пирог при заказе в зал в ресторанах Fast Casual Delco: Пирог из контейнера для десерта переложите на квадратную тарелку для десерта. Подайте кусок пирога гостю.</p>
<p>Размораживать Грушевый пирог необходимо до того пока температура внутри продукта не достигнет +1°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Целый торт - 12 часов размораживание + 72 часа на хранение;</li> <li>- ½ торта или менее - 8 часов размораживание + 72 часа на хранение. Первые 10 или 8 часов (в зависимости от количества кусков торта) температуру размораживаемого пирога проверять не требуется.</li> <li>- Далее необходимо проверять температуру продукта каждые 30 минут.</li> <li>- Прозеинфицированный шпатель необходимо поместить между двумя порциями Грушевого пирога и измерить температуру.</li> <li>- По окончании процесса размораживания, взгляните на этикетку дату и время окончания размораживания, температуру продукта после размораживания (например, +1,5°C) и срок хранения десерта.</li> </ul>	<p>Сервировать Грушевый пирог при заказе в зал в ресторанах Доставка/Экспресс/Слайс Бар: Положить Грушевый пирог на бумажную тарелку, рядом положить вилку и 2 бумажные салфетки.</p> <p>Переключать Грушевый пирог на тарелку перед подачей гостю необходимо чистой лопаткой. Лопатку необходимо мыть и дезинфицировать, хранить в чистом виде в гастрономости с крышкой.</p>
<p>Допустимо размораживать/хранить после размораживания Грушевый пирог в порционных контейнерах для торта. Для этого положите порционные контейнеры в ПАН-форму или гастрономость в один слой. ПАН-форму или гастрономость промаркируйте этикеткой с датой и временем начала размораживания. Размораживать Грушевый пирог необходимо, пока температура внутри продукта не достигнет +1°C - 8 часов размораживания. Замерять температуру следует в одном куске торта из партии, выложенной на размораживание. Прозеинфицированный шпатель вводится в толщу Грушевого пирога на 1,5 - 2 см, не разрешается брать повторный замер температуры из отверстия предыдущего замера. Кусок Грушевого пирога, с которым проводится замер, подметит списанию. При хранении в порционном контейнере поставьте на крышку каждого контейнера маркировку этикет-пистолетом с остаточным сроком хранения.</p>	

## Десерты:

## SOP Чизкейк

<p><b>1 Разморозьте Чизкейк</b></p> <p>Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.</p> 	<p><b>2 Хранить Чизкейк</b></p> <p>Срок хранения, замороженного Чизкейка 72 часа. По истечении указанного на маркировке времени удалите Чизкейк в отходы.</p>
<p>Достаньте необходимое количество картонных упаковок Чизкейка из морозильника. Доставать Чизкейк из морозильника необходимо непосредственно перед размораживанием.</p>	<p>Сервировать Чизкейк при заказе на доставку или с собой: Чизкейк рукой в перчатке переложить в порционный контейнер для доставки. Поставьте маркировку этикет-листом с остаточным сроком хранения. Сервировать вилкой и 4 бумажными салфетками в бумажном пакете.</p> <p>Положите в сумку-холодильник с матагентами для доставки.</p> <p>Сервировать Чизкейк при заказе в зал в ресторанах Fast Casual Delco: Чизкейк из контейнера для десерта переложите на квадратную тарелку для десерта. Подайте кусок торта гостю.</p>
<p>Размораживать Чизкейк необходимо до того пока температура внутри продукта не достигнет +1°C.</p> <p>- Целый торт - 10 часов размораживание + 72 часа на хранение;</p> <p>- ¼ торта или менее - 8 часов размораживание + 72 часа на хранение. Первые 10 или 8 часов (в зависимости от количества кусков торта) температуру размораживаемого Чизкейка проверять не требуется.</p>	<p>Сервировать Чизкейк при заказе в зал в ресторанах <b>Доставки/Экспресс/Слайс-Бар:</b></p> <p>Положить Чизкейк на бумажную тарелку, рядом положить вилку и 2 бумажные салфетки.</p> <p><b>Перекладывать Чизкейк на тарелку перед подачей гостю необходимо чистой лопаткой.</b></p> <p>Лопатку необходимо мыть и дезинфицировать, хранить в чистом виде в гастрономности с крышкой.</p>
<p>- Далее необходимо проверять температуру продукта каждые 30 минут.</p> <p>- <b>Продезинфицированный щуп</b> необходимо поместить между двумя порциями Чизкейка и измерить температуру.</p> <p>- По окончании процесса размораживания, впишите на этикетку дату и время окончания размораживания, температуру продукта после размораживания (например, +1,5°C) и срок хранения десерта.</p>	 
<p>Допустимо размораживать/хранить после размораживания Чизкейк в порционных контейнерах для торта. Для этого положите порционные контейнеры в ПАН-форму или гастрономность в один слой. ПАН форму или гастрономность промаркируйте этикеткой с датой и временем начала размораживания. Размораживать Чизкейк необходимо, пока температура внутри продукта не достигнет +1°C - 5 часов размораживания. Замерять температуру следует в одном куске торта из партии, выложенной на размораживание. Продезинфицированный щуп вводится в толщу Чизкейка на 1,5 - 2 см, не разрешается брать повторный замер температуры из отверстия предыдущего замера. Кусок Чизкейка, с которым проводят замеры, подлежит списанию. При хранении в порционном контейнере поставьте на крышку каждого контейнера маркировку этикет-листом с остаточным сроком хранения.</p>	


## SOP Морковный торт

<p><b>1 Подготовка Морковного торта</b></p> <p>Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.</p> 	<p><b>2 Хранение и подача Морковного торта</b></p> <p>Срок хранения, замороженного Морковного торта 72 часа. По истечении указанного на маркировке времени удалите Морковный торт в отходы.</p>
<p>Достаньте необходимое количество картонных упаковок Морковного торта из морозильника. Доставать Морковный торт из морозильника необходимо непосредственно перед размораживанием.</p> <p>Откройте картонную упаковку и переложите необходимое количество порций руками в перчатках в большой контейнер для десерта. Используйте отдельный контейнер для размораживания Морковного торта. Промаркируйте контейнер этикеткой. Обозначьте на этикетке дату и время начала размораживания и поставьте для размораживания в холодильник.</p> <p>Маркировка на контейнере должна быть одна.</p>	<p>Сервировать Морковный торт при заказе на доставку или с собой. Морковный торт рукой в перчатке переложить в порционный контейнер для доставки. Поставьте маркировку этикет-листолетом с остаточным сроком хранения. Сервировать вилкой и 4 бумажными салфетками в бумажном пакете. Для доставки - положите в сумку-холодильник с хладагентами для доставки.</p> <p>Сервировать Морковный торт при заказе в зал в ресторанах Доставка/Экспресс/Слайс-Бар:</p> <p>Положить Морковный торт на бумажную тарелку, рядом положить вилку и 2 бумажные салфетки.</p> <p>Сервировать Морковный торт при заказе в зал в ресторанах Fast Casual Delco: Морковный торт из контейнера для десерта переложите на квадратную тарелку для десерта. Подайте кусок торта гостю.</p>
<p>Размораживать Морковный торт необходимо, пока температура внутри продукта не достигнет +1°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Целый торт - 12 часов - минимально рекомендованное время для размораживания, + 72 часа хранения;</li> <li>- ½ торта или менее - 8 часов - минимально рекомендованное время для размораживания, + 72 часа хранения. Первые 12 или 8 часов (в зависимости от количества кусков торта) температуру размораживаемого Морковного торта проверять не требуется.</li> <li>- В случае, если по истечении минимально рекомендованного времени температура не достигла +1°C, продолжайте размораживание и замеряйте температуру каждые 30 минут.</li> <li>- Прозеинфицированный щуп необходимо поместить между двумя порциями Морковного торта и измерить температуру.</li> <li>- По окончании процесса размораживания, вложите на этикетку дату и время окончания размораживания, температуру продукта после размораживания (например, +1,5 °C) и срок хранения десерта.</li> </ul>	<p>Переключивать Морковный торт на тарелку перед подачей гостю необходимо чистой лопаткой. Лопатку необходимо мыть и дезинфицировать, хранить в чистом виде в гастрономности с крышкой.</p> <p>Не используйте лопатку для Морковного торта для сервировки других десертов.</p> <p>Если гость покупает блюдо на вынос или на доставку, переложите Морковный торт рукой в перчатке в порционный контейнер для доставки. Поставьте маркировку этикет-листолетом с остаточным сроком хранения. Сервируйте кусок торта вилкой и 4 бумажными салфетками в бумажном пакете.</p>





## SOP Охлажденные напитки (Газированные и Летние Напитки)

<p><b>ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!</b> Допускается хранение коробок с сиропами (указанных в полиграфические пакеты на производстве. Укладывать и переносить коробки с сиропами необходимо в рабочем время ресторана. Если места рядом со стандартной пост-машин отсутствует, допускается переносить коробки в рабочее время на столы, предназначенные для хранения напитков.</p>	<p><b>1 Вымойте руки</b> <b>Вымойте руки</b> теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 10 секунд. <b>Высушите</b> бумажным полотенцем и <b>обработайте</b> дезинфектором для рук.</p>	<p><b>3 Бутылированные напитки</b> <b>Подготовка к работе</b> Бутылированные напитки должны быть охлаждены перед подачей. Положите, необходимое количество товара, которое потребуются Вам на следующий день, в холодильники на ночь. Подарите гостю бутылированные напитки охлажденными. <b>Для ресторанов Экспресс:</b> • Бутылированный напиток 0,5 л сервировать 1 бумажным стаканом <b>Для ресторанов Fast Casual Delco:</b> • К бутылированным напиткам подайте стеклянные стаканы 0,2 л по просьбе гостя</p>
<p><b>2 Приготовление различных напитков</b> Стакан емкостью 0,3 л поставить под разливной кран диспенсорной колонки. Выбрать нулевой напиток и нажать кнопку "3" и наполнить стакан готовым продуктом.</p>		<p>Стакан емкостью 0,5 л поставить под разливной кран диспенсорной колонки. Выбрать нулевой напиток и нажать кнопку "1" и наполнить стакан готовым продуктом. Стакан емкостью 0,8 л поставить под разливной кран диспенсорной колонки. Выбрать нулевой напиток и нажать кнопку "X1" и наполнить стакан готовым продуктом.</p>
<p>• Позвольте пене осесть и долейте напиток вручную, если это необходимо, до уровня, указанного на стакане, нажатием на кнопку долива. • Заберите напиток. • Закройте стакан крышкой и сразу подайте гостю. Сервировать напиток: Готовый напиток сервировать трубочкой в индивидуальной упаковке.</p>	<p><b>Добавление сиропа к напитку</b> <b>2a Вымойте руки</b> <b>Вымойте руки</b> теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 10 секунд. <b>Высушите</b> бумажным полотенцем и <b>обработайте</b> дезинфектором для рук. <b>Подготовка сиропа в бутылке</b></p>	<p><b>Приготовление летних напитков</b> <b>2a Приготовление летних напитков</b> 1. Сиропом наполните стакан льдом наполовину. 2. Затем добавьте сироп на выбор: <b>Мокито</b> Для приготовления напитка сделайте 2 нажатия на дозатор, добавив в стакан 20 мл Сиропа Мокито. Одним нажатием на дозатор добавьте 9 мл сиропа «Лимон и лайм». <b>Бабл Гам</b> Для приготовления напитка сделайте 2 нажатия на дозатор, добавив в стакан 18 мл Сиропа Бабл Гам. Одним нажатием на дозатор добавьте 9 мл сиропа «Лимон и лайм».</p>
<p><b>2b Приготовьте сироп</b> • Откройте пластиковую бутылку сиропа • Установите чистый дозатор для сиропа в стирную бутылку • Стелите время удаления в отходы 14 дней при +16-25 °С. Через 14 суток оставшийся в упаковке сироп необходимо удалить в отходы. Утром перед началом работы и по окончании сиропа в упаковке или после удаления его остатков в отходы дозатор обязательно необходимо вымыть и продезинфицировать. <b>Внимание!</b> <b>Хранить вскрытые бутылки без дозатора не допускается!</b></p>	<p><b>3. Выберите напиток</b> Seven-Up/Спрайт и нажмите кнопку "5" Аппарат автоматически наполнит стакан напитком в количестве 300 мл. Закройте приготовленный напиток крышкой. Сразу же подайте напиток гостю. Сервировать напиток необходимо трубочкой в индивидуальной упаковке</p>	<p><b>2b Приготовление сиропа с лимоном</b> В стакан емкостью 0,5 л сделайте 2 нажатия на дозатор, добавив в стакан 16 мл сиропа. Затем поставьте стакан с сиропом под разливной кран диспенсорной колонки. Выбрать нулевой напиток, нажать кнопку "1" и наполнить стакан готовым продуктом. • Позвольте пене осесть и долейте напиток вручную, если это необходимо, до уровня, указанного на стакане, нажатием на кнопку долива. • Заберите напиток. • Закройте стакан крышкой и сразу подайте гостю. Сервировать напиток: Готовый напиток сервировать трубочкой в индивидуальной упаковке.</p>



## SOP Пиво

<p><b>1. Вымойте руки</b> Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 20 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.</p>	<p><b>3. Пиво в банках или бутылках</b> Подготовка к работе. Пиво в банках должно быть охлаждено перед подачей. Положите необходимое количество товара, которое потребуется Вам на следующий день, в холодильник на ночь.</p>
<p><b>2. Разливное пиво</b> В соответствии с заказом гостя возьмите стакан объемом 0,3 или 0,5 л (пластиковый с логотипом или стеклянный). • Первые и последние несколько капель проливаются мимо стакана в поддончик. • Налейте пиво бесостатным способом за один раз (малая лямпочка носиком крана касается стенок стакана, жидкости внутри стакана). Оптимальная скорость налива пива составляет 0,5л/15 секунд. Скорость налива регулируется компенсатором крана. Пиво наливайте под углом 45 град. к стенке стакана, постепенно выравнивая стакан до вертикального положения. • Наполненный стакан сразу уберите лезвием напоящего крана. Толщина пенной шапки должна составлять не менее 2 см в момент подачи. Температура пива в стакане должна составлять +4...+7 °С. • Наполненный стакан подайте гостю (при наличии рисунка логотипа на стакане - логотипом к гостю).</p>	<p><b>Поддача пива.</b> Подать гостю напиток охлажденным. Сервировать пиво в банке в ресторане Доставка и Экспресс 1-бумажной салфеткой. Подать пиво в банке в ресторане Fast Casual стеклянный стакан объемом 0,5л. <b>Удаление из отхода.</b> Удалите из отхода в соответствии со сроком годности, указанным на этикетке изготовителем.</p>



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ И ЧАЯ

1. Используйте кофе-машину для приготовления кофе и чая. Насыпьте кофейные зерна в контейнер. Налейте молоко в специальное отделение.
2. Приготовление кофе / чая:
  - Помести стакан под носик подачи кофе или кипятка.
  - На панели управления выберите вид кофе или просто воду для чая, заказанный Гостем.
  - Дождись окончания процесса варки кофе или наливания воды.
  - Добавь сироп в кофе (при необходимости) – 2 нажатия на дозатор.
  - Убери стакан из-под носика и закройте специальной крышкой.
3. Подача кофе / чая:
  - Подай выбранный вид чая в пакетике гостю
  - Предложи гостю взять нужное количество сахара и палочку для размешивания
4. Вид и размеры кофе / чая, который мы предлагаем:
  - Кофе Американо 0,3 л
  - Кофе Капучино 0,3 л
  - Кофе Латте 0,3 л
  - Чай черный 0,3 л
  - Чай зеленый 0,3 л



TM



# ПОПОЛНЕНИЕ ПОРЦИОННЫХ СОУСОВ

-  **1** Помой руки
  -  **2** Подготовь этикет-пистолет, лоток для пополнения и пакет без логотипа
  -  **3** Открой коробку. Загни края коробки
  -  **4** Помой руки
  -  **5** В пакет переложи необходимое количество соуса. Затем перенеси пакет с соусами в подготовительную производственную зону
  -  **6** Пополни соус в подготовленный лоток
  -  **7** Помой руки
-  **Все соусы маркировать и хранить согласно маркировке поставщика**

# Сервировка:

КОМПЛЕКТАЦИЯ БЛЮД В РЕСТОРАНАХ PH EXPRESS И SLICE BAR	Салфетка бумажная	Салфетка тканевая	Коробка для пиццы 30/36 см	Доска для пиццы 30/36 см	Коробка для пиццы 19/23 см	Доска для пиццы 19/23 см	Пергамент для пиццы 30/36 см	Пергамент для пиццы 19/23 см	Пакет бумажный	Тарелка бумажная	Салатник с крышкой	Вилка пластиковая	Коробка для 3 крыльев	Коробка для 7 крыльев	Фольгированная вставка	Пакет для картофеля	Стакан + крышка для горячего	Сахар порционный	Палочка для размешивания	Стакан + крышка Пепси	Стакан + крышка для сезонных напитков	Соломка для газирован	Колгейнер + крышка для десерта	Стакан Пепси	Стакан для пива	Примечание
Пицца традиционная 19/23 см	2				1	1*		1		1*																*Подайте пиццу на тарелке/доске, если Гость ест в ресторане.
Слайс Пиццы 1/8 (слайс-бар)	2									1																
Пицца Традиционная 30/36 см	4		1	1*			1		1	2*																Бумажный пакет с салфетками подается только в случае заказа целой пиццы. Подайте тарелки по просьбе Гостя, если Гость ест в ресторане.
Пицца Роллы с ветчиной или с пепперони/Пицца роллы Хат Догс	2									1*				1	1											*Подайте на тарелке, если Гость ест в ресторане.
Куриные крылья 3 шт	2	1											1		1											Нанесите 6 полосок соуса на выбор гостя: Терияки, Баффало, Барбекью.
Куриные крылья 7 шт	2	1												1	1											Нанесите 6 полосок соуса на выбор гостя: Терияки, Баффало, Барбекью.
Наггетсы, 4шт	1									1*				1	1											*Подайте на тарелке, если Гость ест в ресторане.
Картофельные дольки	1															1										
Картофель фри	1															1										
Салат Цезарь	2										1	1														Готовый салат сервируется 1 пакетом соуса "Цезарь"
Кесадиля в ассортименте	2									1*				1	1											*Подайте на тарелке, если Гость ест в ресторане.
Грушевый пирог/ Морковный торт/ Чизкейк Нью Йорк	2									1*		1											1			*Подайте на тарелке, если Гость ест в ресторане.
Пиво разливное																								1		
Летние напитки																					1	1				
Газированные напитки 0,5 л																				1		1				
Бутилированные напитки																				1*						Стакан БЕЗ крышки, в случае, если Гость ест в ресторане.
Чай черный/зеленый 0,3 (Black&White, Tiger)	1																1	2	1							
Кофе Американо 0,3л (Black&White, Tiger)	1																1	2	1							Объем напитков, сервируемых в ресторане, зависит от используемой системы горячих напитков.
Кофе Капучино/Латте 0,3 л (Black&White, Tiger)	1																1	2	1							
Бутилированный напиток ( минеральная вода, газированные напитки, холодный чай)	1																							1		



# КРИЗИСНЫЕ СИТУАЦИИ:



Чрезвычайные Ситуации

## Пожар

Internal Control Dept.

1. 

1. Попроси сотрудников оставаться спокойными.  
2. Попроси рассказать „что“ и „где“ происходит.
2. 

1. Оставайся спокойным. 2. Составь план действий.  
3. Следуй инструкциям при попытке потушить пожар, но не играй в героя!  
4. Распредели задания между ответственными сотрудниками.
3. 

1. Проверь понимание сотрудниками об их дальнейших действиях.
4. 

1. Позвони пожарным!  
2. Если ты знаешь сообщи, что именно горит.  
3. Поинформируй их есть ли сотрудники и посетители в ресторане.
5. 

1. Попроси гостей оставаться спокойными.  
2. Предотвращай панику.  
3. Настоятельно попроси покинуть ресторан.
6. 

1. Напомни сотрудникам о необходимости следовать на место сбора.  
2. Напомни им, где оно находится.  
3. Сообщи, что там они должны дожидаться менеджера смены.
7. 

1. Не забудь выключить электричество, перекрыть газ и воду.  
2. Если это не угрожает жизни, проверь все ли покинули ресторан (туалеты, склады и т.д.)
8. 

1. Как менеджер, ты — представитель компании AmRest.  
2. Спроси, как ты можешь помочь.  
3. Проинформируй Регионального Менеджера и Internal Control Dept.

© AmRest. Все права защищены



Чрезвычайные Ситуации

## Угроза Взрыва

Internal Control Dept.

1. 

1. В случае если ты получил информацию об угрозе взрыва: оставайся спокойным, будь вежлив, будь внимателен, попроси повторить информацию.  
2. Спроси:  
- Где находится бомба?  
- Как она выглядит?  
- Когда она должна взорваться?
2. 

1. Обращай внимание на детали.
3. 

1. Незамедлительно проинформируй менеджера на смене.  
2. Позвони в полицию, следуй инструкциям, не вешай трубку.
4. 

1. Организуй эвакуацию в спокойной манере:  
- Сообщи посетителям, что у вас проблемы с электричеством, протечка водопровода и т.п.  
- Назначь сотрудников, которые помогут тебе в эвакуации персонала.
5. 

1. Жизнь и здоровье прежде всего!  
2. Не пытайся забрать деньги из сейфа!  
3. Все концентрируются только на эвакуации!  
4. Не пытайся забрать свои вещи!
6. 

1. Помогите инвалидам.  
2. Выключи электричество, перекрой газ и воду.  
3. Проверь, что никто не остался в ресторане.  
4. Закрой дверь.
7. 

1. Если ты нашел сомнительный предмет:  
- Не трогай!  
- Запомни, где он лежит.  
- Запомни, как он выглядит.
8. 

1. Жди полицию снаружи.  
2. Спроси, чем ты можешь помочь.  
3. Проинформируй Регионального Менеджера и Internal Control Dept.

© AmRest. Все права защищены

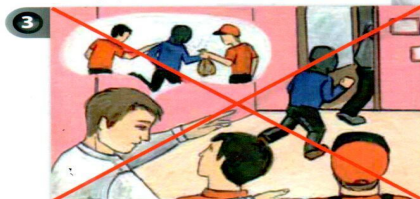




1. Выполняй все требования грабителей.
2. Оставайся спокойным.
3. Если ты уверен, что никто не видит — попытайся нажать Кнопку Тревожной Сигнализации.



1. Не усложняй ситуацию!
2. Не давайگی ситуацию!
3. Не играй в героя!



1. Не преследуй грабителей!
2. Закрой ресторан.
3. Проверь, нуждается ли кто-нибудь в помощи.



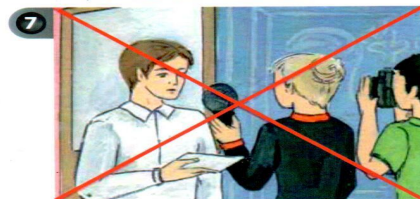
1. Проинформируй всех кого нужно. Начни с полиции, вызови скорую, если есть такая необходимость.
2. Проинформируй Регионального Менеджера и Internal Control Dept.



1. Сообщи гостям, что ситуация находится под контролем.
2. Сообщи, что полиция уже вызвана и находится в пути.
3. Попроси соблюдать тишину и спокойствие.



1. Попроси гостей записать свои контактные данные.
2. Попроси гостей записать все, что они запомнили в отношении данного инцидента.
3. Сообщи, что ты передашь эти записи полиции.



1. Не давай каких-либо интервью от имени AmRest.
2. Перенаправь всех журналистов в офис компании.

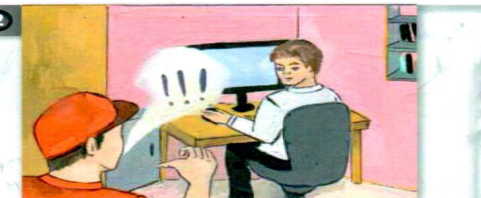


1. Сообщи полиции, что случилось.
2. Сообщи полиции о выполненных тобой действиях.
3. Спроси, как ты можешь им помочь.

©AmRest. Все права защищены.



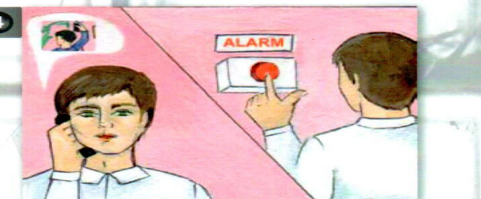
1. Не вмешивайся!



1. Немедленно проинформируй менеджера!



1. Опиши ситуацию и примите решение в отношении следующих шагов:
  - Позвать подмогу.
  - Поговорить с вандалами.



- Если ситуация серьезная:
1. Используй Кнопку Тревожной Сигнализации.
  2. Позвони в полицию.



1. Договорись о сигналах в случае если менеджеру потребуется помощь.



1. Никогда не ходи один!
2. Если ты уже позвал подмогу или ситуация не опасная, поговори с лидером группы.



1. Сообщи, что ты вызовешь полицию/службу безопасности, если они не прекратят.



1. Если имеются повреждения всегда вызывай полицию.
2. Проинформируй Регионального Менеджера и Internal Control Dept.

©AmRest. Все права защищены.

# Пицца на Традиционном замороженном тесте

## Замороженные тестовые заготовки

### Традиционные круглые тестовые заготовки

- Круглые тестовые заготовки поступают в замороженном виде. Их размеры могут варьироваться в зависимости от размеров пиццы, реализуемой в ресторане. Срок хранения замороженного теста составляет 60 суток. Круглые тестовые заготовки следует хранить в морозильнике при температуре  $-18 - 23^{\circ}\text{C}$ .

### Вес круглых тестовых заготовок

- Проверьте вес некоторых круглых тестовых заготовок и их целостность. В случае обнаружения каких-либо несоответствий, проинформируйте отдел QA.

•30 см  $360 \pm 11$  г

•36 см  $440 \pm 12,2$  г

•19 см  $140 \pm 5$  г

## 1. Вымыть руки



Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намылывайте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.

## 2. Перетарьте тесто

- Установите передвижной малый стол у камеры
- Принесите из морозильной камеры коробки с тестом
- Положите на нижнюю полку стола не более четырех коробок с тестом
- Откройте коробку, достаньте тесто в пакете и выложите на верхнюю поверхность стола
- Выкиньте коробки\*
- Продезинфицируйте нижнюю полку стола
- Вымойте руки и приступите к выкладке теста в формы, следуя стандартной процедуре

\*Маркировку на коробках с тестовыми заготовками необходимо сохранять на складе до полной реализации партии теста. При этом важно соблюдать ротацию продуктов на складе. Если на производство перенесен последний тестовый диск из коробки, то необходимо вырезать этикетку с маркировкой поставщика. Данные маркировки необходимо убрать в пластиковый конверт и до полной продажи продукта данной маркировки.

## 3. Подготовить формы и смазать их маслом

- Поликарбонатные формы (контейнеры) или сковородки ПАН должны быть чистыми и сухими. В мокрых формах тесто становится сырым, появляется излишняя влага и сырые места на тесте; вода с мокрых крышек впитывается в тесто, отрицательно воздействуя на его качество.
- Нанесите масло, равномерно по всей поверхности перфорированной формы.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ смазывать формы маслом сразу же после извлечения их из печи.**



- Подготовка необходимого количества форм должна осуществляться согласно плану продаж.

#### 4. Разморозить круглые тестовые заготовки

- Замороженное тесто укладывают в центр формы.
- Всю поверхность теста необходимо тщательно смазать маслом при помощи кисточки или дозатора.
- Начинать обработку маслом необходимо с края тестовой заготовки.
- Промаркируйте масло согласно установленным срокам годности.
- По истечении указанного времени необходимо масло удалить в отходы, а дозатор мыть и дезинфицировать.

Наименование	условия хранения	Срок годности
Масло открытая упаковка	+16 +25 С	1 месяц
Масло в дозаторе	+16 +25 С	24 часа
Масло для смазывания теста	Не подлежит хранению	Не подлежит хранению
Масло в мармите для смазывания сковород	12 часов при комнатной температуре	

- Разморозивание длится 17 часов при температуре +1 - +4°С в холодильной камере.
- Разморозивайте определенное количество круглых тестовых заготовок согласно плану продаж.

**Внимание!!! Разморозивание при комнатной температуре или в экстренном режиме ( микроволновке) не допускается.**

- При размораживании располагайте не более 10 форм друг над другом (плюс одна пустая форма сверху и крышка снизу). Допустимо размораживать в одной стопе формы разного диаметра. При размораживании форм разного диаметра в одной стопе располагайте формы меньшего диаметра сверху стопы.
- Маркировать необходимо каждую форму с тестом.
- Перед выкладкой теста, необходимо ввести информацию в файл для распечатки. На маркировке указаны 4 контрольных временных точки.

- Дата и время замеса партии (указана на маркировке изготовителя на коробке с тестом);
- Дата и время выкладки на размораживание;
- Дата и время окончания размораживания (тесто Традиционное замороженное 17 часов);
- Дата и время окончания срока хранения (24 часа не включая время размораживания)

- Для того, чтобы таблица верно рассчитала сроки хранения, необходимо обязательно заполнить обе ячейки. Заполните выделенные желтым цветом ячейки следующими данными:

- Дата и номер замеса – данная информация указана на каждой коробке с тестом на маркировке от производителя. Вам необходимо перенести данные с этикетки в выделенную желтым цветом ячейку в формате: ДД.ММ.ГГТТ ЧЧ:ММ, например: 01.12.2015 22:30.



**ВНИМАНИЕ!** Безданных в другом формате гарантированно приводит к ошибочным расчетам в следующих ячейках.

- Выложено на заморозку – внесите информацию о дате и времени фактической выкладки теста на размораживание. Вам необходимо перенести данные с



этикетки в выделенную желтым цветом ячейку в формате: ДД.ММ.ГГГГ ЧЧ:ММ, например: 01.12.2015 22:30.

- Разрежьте маркировки ножницами для бумаги и разместите на каждой форме с тестом.
- Утилизируйте бумажные маркировки по мере расходования теста или если срок годности формы с тестом закончен, и вы утилизируете форму в отходы. Не допускается повторное использование бумажных маркировок. Для каждой новой стопки теста необходимо распечатать новую актуальную маркировку.

## 5. Уложить формы в стопку для хранения

- После окончания размораживания необходимо вывести шпильку (тролль) с традиционным тестом из холодильной камеры для расстойки при комнатной температуре (далее от печи) на 30 минут.
- При расстойке располагайте тесто не более 5 форм в стопе. Все формы в стопе при расстойке должны быть одного диаметра.
- По истечении 30 минут проверьте тесто. Тесто должно слегка увеличиться в размерах, край теста должен быть закруглен. Если этого не произошло, продлите расстойку еще на 10 минут.
- Обратите внимание, что край теста обязательно должен быть полностью круглым, а подошедшее тесто пышным. Край теста должен округлиться (допускается, чтобы при этом была видна линия среза), а тесто в процессе расстойки слегка увеличиться в объеме.
- Установите звуковой таймер. После звукового сигнала поместите шпильку (тролль) обратно в холодильник.

## 6. Хранение теста в холодильнике

- Допускается хранить тесто по 10 шт в стопе с одинаковым сроком хранения. Допускается хранить в стопе формы с тестом разного диаметра. При хранении в стопе форм разного диаметра располагайте формы меньшего диаметра сверху стопы.
- Убедитесь в наличии маркировки на каждой форме.

Наименование	Условия	Срок
Дефростация теста	+1 + 4С	17 часов
Расстойка теста	Комнатная температура	30 минут
Срок Хранения	+1 + 4С	24 часа
Общий срок реализации	41 час (включая время дефростации, расстойки и хранения)	

- По окончании срока хранения утилизируйте тесто. Для утилизации необходимо выпечь тесто в печи в течение полного цикла, чтобы уменьшить его вес и не допустить расстойку сырого теста в мусорном контейнере. В ходе выпекания масло в формах поглощается тестом, что облегчает процесс мойки.

## Укладка начинки и выпекание пиццы

### 1. Вымыть руки



Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намыливайте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.

### 2. Найти необходимую рецептуру

Использование схем (ЛОЦС) с наглядными изображениями включает 3 шага

1. Найдите визуальную подсказку с рецептами пицц на стене (комбинацию значков, которую Вам необходимо уложить)
2. Найдите в подсказке необходимый тип пиццы.
3. Соберите пиццу, соблюдая необходимые количества ингредиентов, используя кружки/ложки и наглядные материалы.

### 3. Проверить ингредиенты на столе

- Ингредиенты для пиццы хранятся в охлаждаемом мармите на столе при температуре +1 - +5°C.
- Все ингредиенты должны быть полностью разморожены, просушены и использованы до истечения срока годности.
- Если ингредиенты не будут разморожены и просушены, пицца не пропечется.

### 4. Проверить печи и столовые принадлежности

- Ежедневно необходимо проверять настройки температуры и скорости конвейера печи, от которых зависит качество производимого продукта.
- Ложки и стаканы для пиццы должны всегда быть в наличии в необходимом количестве. В ресторане должно быть 3 набора стаканов и ложек. Допустимо хранить один комплект стаканов на столе для приготовления пиццы, остальные два комплекта хранятся в чистом виде на стеллаже для чистой посуды на случай мойки используемого. Кружки на столе для приготовления пиццы допускается хранить вместе в одной гастроемкости.
- Не допускается хранение стаканов в гастроемкостях.
- Используйте кружки для ингредиентов в соответствии с их названиями: "Meat" - для мясных топпингов, "Veggie" - для овощных топпингов, "Cheese" - для сыров.
- Ложки для соусов допускается хранить в гастроемкости с соусом на столе для приготовления пиццы.
- Не допускайте касание ручек ложек для соусов ингредиентов.
- Каждые 4 часа стаканы/ложки необходимо мыть дезинфицировать.

### 5. Растянуть тесто

- Извлеките тесто после комнатной расстойки из холодильника.

- Используйте перфорированную форму для традиционного теста советующего размера. Под форму подложите крышку.

**Внимание!!!** На перфорированные формы не нужно наносить масло, т.к. тесто, которое хранится в формах уже смазано маслом.

- Разровняйте тестовую заготовку, таким образом, чтобы края заготовки касались бортов перфорированной формы (растягивайте тесто до середины бортика формы).
- Одна рука «растягивает» и пальцами приподнимает тесто, в то время как другая слегка вращает форму и разглаживает тесто. Не давите рукой слишком сильно. Растягивайте под углом к краю перфорированной формы, избегая образования тонких участков. При растягивании избегайте утоньшения центральной части тестовой заготовки.
- Небольшая «неравномерность» теста допускается.

**Внимание!!!** Избегайте образования тонких и толстых участков, чтобы не порвать тесто. Не надавливайте на тесто слишком сильно, иначе оно попадет в отверстия перфорированной формы для пиццы



Время на растягивание теста 15 секунд.

## 6. Перфорировать тесто

- Установите кольцо на форму с тестом, перед укладкой всех ингредиентов на тесто.
- Перед укладкой соуса и начинки тесто необходимо перфорировать.
- Для пиццы D19 см: с помощью зубчатого ролика сделайте полный круг, отступая от края 1,5-2 см и одно движение в центре, как указано на картинке ниже.
- Для пиццы D30 и D36 см: сделайте полный круг и одно движение в центре.



Совершайте движение по кругу зубчатым роликом, или удерживайте зубчатый ролик в одном положении, вращая перфорированную форму с тестом.

**ВНИМАНИЕ!!!** Валок не должен прокалывать тесто насквозь

## 7. Приправить пиццу соусом



- Операции по сбору ВСЕХ пицц необходимо выполнять в течение не более 2 минут, чтобы успеть доставить пиццу гостю в соответствии с установленными стандартами.
- Перемешайте соус ложкой для соуса
- Встряхните ложку для выравнивания уровня ее содержимого и уберите со дна излишки соуса, затем равномерно распределите его по поверхности пиццы:
- Тесто D19 см: отступая от края приблизительно на 1,5 - 2 см двигаясь по спирали от внешнего круга к центру;
- Тесто D30 и D38: отступая от края кольца 1 см двигаясь по спирали от внешнего круга к центру.

**ВНИМАНИЕ!** На краях теста не должно быть ни соуса, ни начинки.

**НЕ** располагайте весь соус в центре пиццы, в этом случае пицца не пропечется.



- Насыпайте ингредиенты в мерную кружку рукой до краев, избавляйтесь от излишков краем ладони.
- Посыпьте тесто сыром равномерно от краев к центру примерно 1-1,5см от края, закрывая также участки без соуса.
- Равномерно положите топпинги на тесто от края к центру:
  - Тесто D19 см: слоями на расстоянии приблизительно на 1-1,5 см от края пиццы. Кружочки пепперони и ветчины располагать на пицце на расстоянии приблизительно на 0,5 см от края, слегка прижимая кружочки к тесту, во избежании подгорания в печи и перемещения к центральной части пиццы.
  - Тесто D30 и D38 см: слоями вплотную к кольцу (в том числе кружочки пепперони и ветчины).

Допускается заранее готовить заготовки для пиццы.

Наименование	Условия	Срок
Заготовка с томатным соусом и сыром	+1 + 4С	4 часа
Заготовка с томатным соусом, сыром и пепперони	+1 + 4С	2 часа
Заготовка с томатным соусом	+1 + 4С	4 часа
Заготовка с томатным соусом и пепперони	+1 + 4С	2 часа

- Промаркируйте формы с заготовками этикет пистолетом или бумажными таймерами согласно указанным срокам годности.
- Срок годности заготовок не должен превышать общий срок годности теста.

**Внимание!! Убедитесь, что крышки на формах с заготовками прилегают плотно, во избежание "заветривания" заготовок.**

**Внимание!!! Убедись, что сыр покрывает всю поверхность соуса и может заступать за участки, не покрытые соусом. Хранить полностью собранные пиццы строго запрещено**

**Хранить полностью собранные пиццы ЗАПРЕЩЕНО!!**



## 9. Выпекать пиццу

- Поместите пиццу на конвейер печи за пределами камеры.
- В печи Middleby Marshal ставить формы и пиццами необходимо отступая 10 сантиметров от края конвейера.
- В печи Lincoln ставить формы и пиццами необходимо отступая 5 сантиметров от края конвейера. Между формами с пиццей должно быть не менее 5 см.

Выпекать пиццу Pizza Hut Delivery/Dine In/ Pizza Hut Slice Bar:

Модель печи	Наименование блюда	Температурный режим	Время в печи
Lincoln 1100	Пицца на ТРАД-тесте 19 и 23 см	301°C	3 мин
	Закуска: кесадилья, сэндвичи		1 мин 30 с
	Пицца на ПАН-тесте 19, 30 и 36 см	230°C	6 мин 40 с
	Пицца Сырный борг 30 см		
	Пицца на ТРАД-тесте 19, 23, 30 и 36 см		
Lincoln 1628	Пицца на ПАН-тесте 19, 30 и 36 см	267/240°C	6 мин - 6 мин 30 с
	Пицца Сырный борг 30 см		
Middleby Marshal WOW PS 840	Пицца на ТРАД-тесте 19, 23, 30 и 36 см	302°C	3 мин 15 с
	Пицца на ТРАД-тесте 19, 23 и 30 см		
	Пицца на ПАН-тесте 19, 30 и 36 см		
	Пицца Сырный борг 30 см		
	Пицца на ТРАД-тесте 19, 23, 30 и 36 см		
Middleby Marshal WOW PS	Пицца на ТРАД-тесте 19, 23 и 30 см	205°C	6 мин - 6 мин 30 с
	Пицца на ПАН-тесте 19, 23 и 30 см		2 мин 50 с - 3 мин 10 с
	Пицца Сырный борг 30 см	205°C	6 мин - 6 мин 30 с
	Пицца Сырный борг 30 см		

- Перед извлечением пиццы из печи, необходимо дождаться полного выхода пиццы из камеры – данный процесс занимает 15 секунд.
- Извлеките пиццу из печи с помощью универсальных захватов для форм.
- Температура в толще начинки готовой пиццы в 4-х точках должна составлять не менее 74°C.

Pizza Hut Delivery/ Pizza Hut Express:

- После выпекания допускается хранить пиццу в сухом тепловом шкафу в коробке с крышкой.
- В тепловом шкафу, (с температурой 68-82°C) пицца может храниться до 30 минут в случае заказов на самовывоз.

## 10. Проверка качества пиццы на Традиционном тесте

- На специальных наглядных изображениях можно увидеть идеальный внешний вид и дефекты готовой пиццы.
- Необходимо проверить цвет, внешний вид и готовность продукта. При несоответствии стандартам качества продукцию следует утилизировать.



- Ингредиенты равномерно распределены по поверхности пиццы, края на 80% чистые, отсутствуют следы пригоревшего соуса, сыра или начинки.
- Борт правильно расстоянного теста в меру пышный, тесто на разрезе имеет равную, открытую структуру пиццы на Традиционном тесте.

## 11. Разрезать пиццу

- Переместите готовую пиццу из формы на круглую доску для нарезки пиццы.
- Разрежьте пиццу используя качалочный нож:
  - D30 и B36 на 8 равных частей;
  - D19 на 4 равные части;

## 12. Хранение и повторный разогрев пиццы в Pizza Hut Slice Bag

В ресторанах Pizza Hut Slice Bag допускается хранение нарезанной пиццы на тепловой платформе или в тепловом шкафу.

- Нарезанную пиццу положить в чистые перфорированные формы и поставить в тепловой шкаф или на тепловую платформу.
- Хранить готовую пиццу на тепловой платформе при температуре +50°C (регулятор до середины).
- Максимальное время хранения 2 часа.
- По истечении указанного времени удалите куски пиццы в отходы.

**Внимание!! Куски пиццы нестандартного маленького размера необходимо удалять в отходы.**

Перед подачей куска пиццы гостю, его необходимо разогреть.

- Чистой лопаткой возьмите кусок пиццы и положите его на поверхность силиконовой формой для разогрева (таким образом, чтобы весь кусок находился в форме). При помощи специального совка положите форму с кусками пиццы в печь.

Merry Chef:

- 1-2 куска пиццы Трад - Температура 275°C, время разогрева 15 секунд, конвекция 100%, увлажнение 30%. Запрещено разогревать более 2 кусков за один раз!
- 3-4 куска пиццы Трад - Температура 275°C, время разогрева 30 секунд, конвекция 100%, увлажнение 30%. Запрещено разогревать более 4 кусков за один раз!
- По окончании указанного времени достать кусок пиццы из печи.
- Сразу же подать пиццу гостю.

**ВНИМАНИЕ!!! Хранить повторно разогретые куски пиццы не допускается.**

- Кусок пиццы подается на бумажной тарелке с 2 бумажными салфетками.
- Температура внутри готового продукта должна быть не менее 65°C.

## 13. Упаковать пиццу

- Пицца на вынос или для доставки помещается в коробку с крышкой.
- Если гость будет есть пиццу в ресторане, то пиццу необходимо поместить в коробку или на доску или одноразовую тарелку сервируя заказ согласно памятке по сервировке.

При доставке:

- Коробку с пиццей необходимо сразу убрать в разогретую сумку для пиццы.
- На сумку необходимо поставить маркировку конечным сроком реализации пиццы 1 час (дата и время).



### Ключевые точки в проверке качества теста до размораживания

Проблема	Возможная причина	Решение
Замораживание-дефростация (тестовые диски соединены друг с другом, большое количество льда на поверхности)	- Дефростация произошла при доставке от поставщика - Длительная приемка - Неправильная температура в морозильной камере	Отклонить всю партию
Поврежденное тесто	- Неправильное обращение с коробками с тестом во время транспортировки и приемки	Удалить осколки
Нерегулярные или овальные формы	- Проблемы при производстве теста	Контакт с поставщиком

### Ключевые точки в проверке качества теста связанные с маслом

Проблема	Возможная причина	Решение
Нет хруста	Не хватает масла	- Убедитесь что используется правильное количество
Посторонний привкус	Прогорклое или низкого качество масло	- Проверить срок годности - Проверить масло на соответствие спецификации

### Ключевые точки в проверке качества теста связанные со сроком хранения

Причина	Возможная причина	Решение
Сухой край или поверхность теста	- Недостаточно масла	- Поставить новую партию
Короткий срок хранения (<24 часов для замороженного теста, <30 часов для свежего теста)	- Нарушение температурного режима при доставке или при приемке - Проблемы с мукой	- Отказ от партии если произошло нарушение температурного режима при транспортировке - Контакт с поставщиком

### Ключевые точки в проверке качества теста связанные с выпеканием

Проблема	Возможная причина	Решение
Плохой профиль слайса с липким слоем под топпингом	- Слишком большое растягивание теста - Проблемы с мукой - Много топпинга	- Следовать правильной процедуре растягивания - Контакт с поставщиком - Использование правильного количества топпингов
Отсутствие больших пузырей внутри теста	- Просроченное тесто - Отсутствует расстойка при комнатной температуре	- Проверить срок хранения теста - Соблюдайте процедуру работы с тестом
Бледный и тусклый цвет корочки	- Просроченное тесто - Температура печи некорректная	- Проверить срок хранения - Проверить настройки температуры
Слишком темный цвет	- Просроченное тесто - Температура печи некорректная	- Проверить срок хранения - Проверить настройки температуры



## РАЗМОРОЗКА: ЭТИКЕТКА

Продукт:	Кол-во:		
	Дата	Время	Тем-ра
Начало размораживания:			
Разморожено:			
Использовать до:			

- Наименование продукта вписываем только в том случае, если нет информации на основной этикетке, так же для продукции, которая размораживается отдельно от упаковки (грушевый пирог) или маркируется мармит с продуктом (мусс три шоколада)
- Количество вписываем в случае если продукт размораживается отдельно от упаковки (грушевый пирог) или маркируется мармит с продуктом (мусс три шоколада)
- Дату и время допускается маркировать этикет пистолетом, убедитесь, что наклейки не отпадают со временем
- Температуру необходимо вписывать с десятичными долями (пример: +11,5)

## ПРОКАЛИВАНИЕ НОВЫХ СКОВОРОДОК

Если вы используете новые сковородки для пиццы (открытие нового ресторана, или старые пришли в негодность, или другая необходимость использовать новые), то их необходимо предварительно прокалить:

1. Моём сковородки в посудомоечной машине
2. Сушим на воздухе
3. Смазываем каждую сковородку маслом
4. Пропускаем через 1 цикл печи (при стандартных настройках)
5. Даем сковородкам остыть
6. Смазываем маслом еще раз
7. Пропускаем через 1 цикл печи еще 2-3 раза, пока не образуется характерный «нагар»
  - Убедись, что вытяжка работает
  - При проведении процедуру прокаливания, используй печь только для нее, готовить продукты в этот момент нельзя
  - При необходимости используй маску на глаза
  - Будь предельно аккуратен, так как сковородки очень горячие

## SOP **Дополнительные топпинги**

По желанию гостя добавьте дополнительные топпинги к пиццам, кесадильям или сандвичам.

### Топпинги к пицце

**ВНИМАНИЕ!**

Допускается класть **не более 5 дополнительных топпингов** на 1 пиццу на пиццу 12' (30 см) и 14' (36 см).  
 Допускается класть **не более 3 дополнительных топпингов** на 1 пиццу на пиццу 7,5' (19 см).  
 Допускается класть **не более 1 дополнительного топпинга** в Кесадилью и Сандвич.

Количество ингредиентов в 1 порции топпинга:

Ингредиенты	Размер теста			Сандвич или Кесадилья
	12' (30 см)	7,5' (19 см)	14' (36 см).	
Ананасы	½ ст	½ ст	¼ ст	нет
Бекон в/к	¼ ст	¼ ст	¼ ст	¼ ст
Брусочки из цыпленка	1 ст	1 ст	1 ст	нет
Ветчина свиная	15 шт	6 шт	18 шт	6 шт
Огурцы маринованные	12 шт	6 шт	18 шт	6 шт
Грибы	1 ст	1 ст	½ ст	нет
Колбаса Пепперони с/к	15 шт	5 шт	18 шт	5 шт
Мясная смесь	1 ст	1 ст	1 ст	нет
Овощная смесь	1 ст	1 ст	1 ст	нет
Оливки	¼ ст	¼ ст	¼ ст	¼ ст
Перец Халапеньо	¼ ст	¼ ст	¼ ст	¼ ст
Соус для пиццы	1 л	1 л	1 л	нет
Сыр Моцарелла	1 ст	1 ст	1 ст	1 ст
Сыр Реджанито	¼ ст	¼ ст	¼ ст	¼ ст
Сыр с голубой плесенью	¼ ст	¼ ст	¼ ст	¼ ст
Сыр Чеддер	¼ ст	¼ ст	¼ ст	¼ ст
Томаты	¼ ст	¼ ст	¼ ст	нет
Соус Барбекю	1 л	1 л	1 л	6 полосок
Соус Цезарь	1 л	1 л	1 л	нет
Соус Баффало	нет	нет	нет	6 полосок
Соус Терияки	нет	нет	нет	6 полосок
Кетчуп	нет	нет	нет	3 полоски
Горчица	нет	нет	нет	3 полоски

Количество соуса как дополнительного топпинга ограничено. Допускается класть суммарно не более 2х ложек соуса в одну пиццу.

Дополнительные топпинги кладутся в пиццу следующим образом:

- если двойное увеличение ингредиента – то в соответствии с правилами сборки.
- если другой ингредиент (не входящий в изначальный состав пиццы, сандвича или кесадильи) – то сверху на сыр
- соус Баффало, Терияки, Барбекю, Кетчуп и Горчицу наносите зигзагом полосками на поверхность открытой Кесадильи или Сандвича из носика-дозатора на бутылке/сквизере. Затем сверните вместе половинки Кесадильи или Сандвича, упакуйте закуску и отдайте гостю.



# Стандарты для продуктов мейк-

**стола:** Подготовка пиццы представляет собой рабочий стол с охлаждаемым мармитом, где производится сборка пицц перед помещением их в печь для выпекания.

Корректное функционирование стола и выполнение всех процедур в соответствии с требованиями стандартов является крайне важным. Таким образом обеспечивается качество и безопасность готовых блюд.

Конструкция стола разработана с целью максимальной экономии времени сборки, предотвращению перекрестного загрязнения и поддержания требуемой температуры ингредиентов.

Перед помещением ингредиентов в охлаждаемый мармит стола, необходимо убедиться в его чистоте и исправной работе: чистоте полок и стенок, внешних и внутренних поверхностей и механизмов. Проверьте, что поддон для крошек не переполнен, конденсаторы, защитные решетки вентилятора, уплотнители дверей и решетки чистые и в исправном состоянии, отсутствуют препятствия для воздушного потока.

## Подготовка стола

### Вымыть руки



Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намыливайте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.

### Подготовить стол для приготовления пиццы

- Включите стол за 30 минут до помещения в охлаждаемый мармит ингредиентов и располагайте в нем ингредиенты за 30 минут до начала работы.
- Температура воздуха внутри стола составляет +1 - +4°C.
- В случае если на столе температура отображается неверно, сообщите об этом менеджеру.
- Поместите в охлаждаемую камеру стола откалиброванный термометр. В течение 15 минут держите крышки закрытыми, затем проверьте температуру.

**ВАЖНО!!!** НЕ загораживайте контейнерами, пакетами вентиляторы, обеспечивающие циркуляцию воздуха.

- Необходимо иметь в наличии минимально 3 набора кружек и ложек. Допустимо хранить один комплект стаканов на столе для приготовления пиццы, остальные два комплекта хранятся в чистом виде на стеллаже для чистой посуды на случай мойки используемого. Кружки допускается хранить вместе в одной гастроемкости. Используйте кружки для ингредиентов в соответствии с их названиями: "Meat" - для мясных топпингов, "Veggie" - для овощных топпингов, "Cheese" - для сыров.
- Стол для приготовления пиццы, кольца для пиццы, кружки для ингредиентов и инвентарь следует мыть и дезинфицировать, каждые 4 часа или после каждых 30 пицц.
- Кольца для пиццы должны храниться на специальном крючке над столом для приготовления пиццы.

## Размораживание ингредиентов

### Размораживание тортилий

- Тортильи необходимо размораживать в закрытых пакетах при комнатной температуре.
- Возьмите пакеты с замороженным продуктом из коробки и поместите их в лотки не больше чем в 4 слоя высотой.
- Обозначьте на этикетке наименование, количество упаковок, выложенных на размораживание, дату и время начала размораживания и срок годности лепешек
- Протрите место, куда необходимо наклеить этикетку, бумажной салфеткой. Наклейте этикетку на каждый пакет с продуктом.
- Размораживать тортильи необходимо до того момента, пока температура внутри продукта не достигнет +18°C.
- По достижении температуры +18°C, продукт разморожен и готов к использованию.
- Рекомендованное время размораживания продукта - 13 часов. Начинать измерять температуру после этого времени.
- Если лепешки не достигли температуры +18°C, необходимо проверять температуру каждые 30 минут.
- Температура продукта определяется с помощью термометра с выносным щупом. Щуп необходимо поместить между двумя пакетами и измерить температуру.
- По окончании процесса размораживания, впишите на этикетку дату и время окончания размораживания, температуру продукта после размораживания (например, +18,8 °C).
- В случае ошибки на этикетке, необходимо наклеить новую этикетку рядом, а этикетку с ошибкой перечеркнуть.



### Подготовка тортильи

- Сразу после размораживания лепешки необходимо обязательно подготовить для приготовления.
- Возьмите двумя руками упаковку с лепешками (они должны быть комнатной температуры), осторожно изогните ее в одну и другую сторону, чтобы отделить тортильи одна от другой.
- **Будьте осторожны, чтобы не сломать лепешки.**
- Перед использованием аккуратно по краю шва вскрыйте упаковку с тортильями чистыми, продезинфицированными ножницами. После вскрытия упаковки, обязательно подверните край пакета вниз,

**чтобы предохранить тортильи от высыхания во время хранения.**

- Не используйте для приготовления сэндвичей сухие или твердые лепешки, особенно – по краям.

## Хранение лепешек

### Срок годности

- Срок годности лепешек 36 часов, включая время размораживания.
- По истечении срока годности удалите лепешки в отходы.

## Размораживание ингредиентов для пиццы

- Замороженные ингредиенты для пиццы размораживаются в закрытых упаковках, выложенных на полки холодильной камеры.

**ВАЖНО!!!** Хранение ингредиентов в процессе размораживания в транспортной и потребительской упаковке на одной полке строго запрещено для исключения перекрестного загрязнения.

**ВАЖНО!!!** Расположение упаковок на полке под транспортной тарой запрещено.

- Возьмите необходимое количество упаковок с замороженными ингредиентами из морозильника и поместите их в один слой (\*) на полку в холодильник отдельно от транспортной упаковки.
- Протрите место, куда необходимо наклеить этикетку, бумажной салфеткой. Наклейте этикетку на каждую упаковку с продуктом и обозначьте на этикетке наименование продукта (как на маркировке изготовителя), дату и время начала размораживания.

\*в два слоя для Соуса Болоньезе

- Размораживать ингредиенты необходимо при температуре +1°C - +4°C:

Режим хранения	Размораживание
	+1/+4°C
Сыр Моцарелла (тертый, замороженный)	48 часов
Сыр Моцарелла (палочки для Сырного борта)	24 часа
Бекон	12 часов
Ветчина "Для тостов"	
Колбаса Пепперони	6 часов
Сосиски Баварские	
Куриные крылышки	24 часа
Шарики из говядины	12 часов
Соус Болоньезе	10 часов

- Первые 48 часов для сыра Моцарелла/ 24 часа для сыра Моцарелла в палочках температуру продукта проверять не требуется.
- Первые 12 часов для мясных топпингов/ 24 часа для брусочков из мяса цыпленка/ температуру продукта проверять не требуется(\*\*).
- По истечении времени размораживания проверьте упаковки с продуктами на наличие кристаллов льда. Если кристаллы льда не обнаружены, а кусочки мясных топпингов и сыра Моцарелла легко отделяются друг от друга, измерьте температуру внутри продукта.
- Температура продукта после размораживания должна быть +1...+4°C.

\*\*Температуру соуса Болоньезе по истечении указанного времени размораживания проверять не требуется.

### Измерение температуры внутри продукта:

- Температура ингредиентов определяется с помощью термометра с выносным щупом. С целью измерения температуры щуп помещают между двумя пакетами с продуктом. В случае

размораживания одного пакета одного наименования необходимо согнуть пакет пополам и поместить щуп в место сгиба.

- Для упаковок с беконом/пепперони/ветчиной (если упаковка не сгибается пополам) необходимо открыть одну из упаковок с беконом/пепперони/ветчиной, измерить температуру продукта в центре упаковки продезинфицированным щупом.
- Открытую упаковку с беконом/пепперони/ветчиной замотайте пищевой пленкой и впишите **срок годности продукта во вскрытой упаковке** на этикетке данной упаковки.
- В случае несоответствия температуры необходимо продолжить процесс размораживания и проверять температуру продукта каждые 30 минут.
- После окончания процесса размораживания, впишите на этикетки всей партии дату и время окончания размораживания, температуру продукта после размораживания (например, +1,2°C) и срок годности после размораживания.

## Хранение размороженных ингредиентов

### Срок годности

Режим хранения	На поверхности Пицца-стола	В холодильнике	Комментарии
	+1/+5°C	+1/+4°C	
Сыр Моцарелла (тертый, зам.)	4 часа	14 суток* 36 часов**	*хранение после размораживания в закрытой упаковке **после размораживания во вскрытой упаковке
Сыр Моцарелла (палочки для Сырного борта)	4 часа	24 часа* 12 часов** 14 суток***	*хранение после размораживания во вскрытой упаковке **в гастроёмкости с крышкой ***хранение после размораживания в закрытой упаковке
Бекон Ветчина "Для тостов" Колбаса Пепперони	4 часа	36 часов* 12 часов**	*срок годности после размораживания во вскрытой или в закрытой упаковке ** в мармидке с крышкой
Сосиски Баварские	4 часа* 4 часа**	6 часов* 12 часов** 72 часа***	*нарезанные, в гастроёмкости **не нарезанные, в гастроёмкости ***срок годности после размораживания в закрытой или во вскрытой упаковке
Куриные крылышки	X	36 часов* 12 часов**	*после размораживания в закрытой упаковке ** во вскрытой упаковке или в гастроёмкости с крышкой
Шарики из говядины Шарики из свинины	4 часа	36 часов* 12 часов**	*срок годности после размораживания во вскрытой или в закрытой упаковке ** в гастроёмкости с крышкой

- Соус Болоньезе имеет срок годности 24 часа с момента начала размораживания.
- По истечении срока годности удалите ингредиенты в отходы.



## Подготовить сыры: Моцарелла, Чеддер, Реджанито, Блю Чиз



Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намыливайте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.

### Ингредиенты

Сыр тертый Моцарелла (замороженный)

Сыр тертый Чеддер Сыр Реджанито

Сыр с голубой плесенью «Блю Чиз»



**При укладке сыра используйте одноразовые полиэтиленовые перчатки.**

- Разморозьте пакет с сыром Моцарелла в холодильнике при температуре +1-+4°C (подробная процедура описана выше).

Режим хранения	На поверхности Пицца-стола	В холодильнике	Комментарии
	+1/+5°C	+1/+4°C	
Сыр Моцарелла (тертый, замороженный)	4 часа	14 суток*	*хранение после размораживания в закрытой упаковке
		36 часов**	**после размораживания во вскрытой упаковке
Сыр Моцарелла (блоки, охлажденный)	4 часа	24 часа* 24 часа**	* натертый, в гастрономии с крышкой ** во вскрытой упаковке
Сыр Моцарелла (палочки для Сырного борта)	4 часа	24 часа*	*хранение после размораживания во вскрытой упаковке
		12 часов** 14 суток***	** в гастрономии с крышкой *** хранение после размораживания в закрытой упаковке
Сыр Фета	4 часа*	12 часов* 48 часов**	*нарезанный кубиками в гастрономии с крышкой ** во вскрытой упаковке
Сыр Реджанито (тертый)	4 часа	12 часов* 48 часов**	*в мармите с крышкой ** во вскрытой упаковке
Сыр Чеддер (тертый)	4 часа	12 часов* 36 часов**	*в мармите с крышкой ** во вскрытой упаковке
Сыр с голубой плесенью (Крошка от Пир-Пак)	4 часа	12 часов* 72 часа**	*в мармите с крышкой ** во вскрытой упаковке

- Откройте пакет с нужным видом сыра. Переложите необходимое на 4 часа количество сыра в гастрономии.
- Уберите сыр на хранение в охлаждаемый мармит на стол для приготовления пиццы.
- Отметьте время отправки в отходы (4 часа в охлаждаемом мармите но не более срока годности, отмеченного для хранения сыра в холодильной камере).
- По истечении 4 часов удалите оставшийся в гастрономии сыр в отходы.
- Если вы переложили в гастрономии не весь сыр из упаковки, осторожно закройте пакет, предварительно выдавив из него воздух. Обязательно затяните пакет пищевой пленкой.
- Промаркируйте открытый пакет остаточным сроком годности на 12 часов/48 часа/36 часов/72 часа

зависимости от вида сыра и уберите обратно в холодильную камеру. По истечении срока годности удалите сыр в отходы.

## Подготовить сыры: Моцарелла (охлажденный в блоке)



Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намыливайте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.

### Ингредиенты

Сыр тертый Моцарелла в блоке



**При работе с сыром используйте одноразовые перчатки.**

- Вскройте требуемое количество блоков не нарезанного сыра Моцарелла
- Разрежьте блоки на доске красного цвета ножом красного цвета на круги шириной 2,5 см. Затем куски сыра разрежьте на полоски шириной 2,5 см.



- Натрите полоски сыра на овощерезке Robot Coupe:
- Убедитесь в том, что овощерезка чистая и верно собрана.
- Включите овощерезку в сеть и нажмите зеленую кнопку «Пуск».
- Подставьте под выходное отверстие овощерезки чистую гастрономии необходимого размера.
- Предварительно порезанные полоски сыра вставляйте во входное отверстие, как на картинке ниже и слегка нажимайте на них сверху при помощи пластмассового поршня

**ВАЖНО!!!** Натертый сыр должен иметь вид соломки длиной от 2 до 3,5см.

- Пересыпьте необходимое на 24 часов количество сыра в чистую гастрономии. Храните не более 6 кг сыра в одной емкости 1:1 и не более 3 кг сыра в одной емкости 1:2.
- Промаркируйте гастрономии на срок годности и до использования охлаждайте натертый сыр в холодильной камере при температуре +1-+4°C не более 6 часов.

### Подготовить ингредиенты

- Общий срок годности натертого сыра в холодильной камере при температуре +1-+4°C составляет 24 часа.
- По истечении 24 часов удалите сыр в отходы.
- Срок годности охлажденного натертого сыра в охлаждаемом мармите на пицца-столе при температуре +1-+5°C составляет 4 часа (но не более срока годности, отмеченного для хранения сыра в холодильной камере).
- По истечении 4 часов удалите сыр в отходы.
- Перед началом хранения охлажденного натертого сыра на столе для приготовления пиццы наденьте одноразовые перчатки и аккуратно взрыхлите натертый сыр
- Если вы переложили в гастрономии не весь сыр, осторожно закройте упаковку с сыром, предварительно выдавив из него воздух. Обязательно затяните пакет пищевой пленкой.
- Промаркируйте открытый пакет остаточным сроком годности- 24 часа и уберите обратно в холодильную камеру.
- По истечении срока годности удалите сыр в отходы.

**ВАЖНО!!!** Всегда натирайте необходимое количество сыра в начале или в конце рабочего дня перед открытием/закрытием ресторана.

**ВАЖНО!!!** До использования сыра охлаждайте натертый сыр в холодильной камере при температуре +1-+4°C не более 6 часов.

**Подготовить мясную смесь, шарики свиные и шарики из говядины**

Брусочки из мяса цыпленка  
Шарики свиные  
Шарики из говядины



**При укладке куриного топпинга и приготовление мясной смеси используйте одноразовые полиэтиленовые перчатки.**

- Разморозьте упаковки с шариками в холодильнике при температуре +1-+4°C ( процедура описана выше)

Режим хранения	Размораживание	На поверхности Пицца-стола	В холодильнике	Комментарии
	+1/+4°C	+1/+5°C	+1/+4°C	
Бекон Ветчина "Для тостов" Колбаса Пепперони	12 часов	4 часа	36 часов* 12 часов**	*срок годности после размораживания во вскрытой или в закрытой упаковке ** в мармитке с крышкой
Сосиски Баварские	6 часов	4 часа* 4 часа**	6 часов* 12 часов** 72 часа***	*нарезанные, в гастроёмкости **ненарезанные, в гастроёмкости ***срок годности после размораживания в закрытой или во вскрытой упаковке
Грудка куриная	24 часа	12 часов	12 часов* 60 суток**	* в гастроёмкости с крышкой или во вскрытой упаковке ** в закрытой упаковке
Куриные крылышки	24 часа*	X	36 часов* 12 часов**	*после размораживания в закрытой упаковке **во вскрытой упаковке или в гастроёмкости с крышкой
Шарики из говядины Шарики из свинины	12 часов	4 часа	36 часов* 12 часов**	*срок годности после размораживания во вскрытой или в закрытой упаковке ** в гастроёмкости с крышкой

- Откройте пакеты с мясными топпингами.
- Переложите необходимое на 4 часов количество мясного топпинга в гастроёмкость на поверхность пицца стола и храните при температуре +1-+5°C. Промаркируйте мармитку с мясными топпингами на поверхности для приготовления пиццы на 4 часа, но не более срока годности, отмеченного для хранения мясных топпингов в холодильной камере.
- По истечении 4 часов удалите мясные топпинги в отходы.
- Срок годности мясных топпингов в холодильной камере составляет 12 часов при температуре +1-+4°C.
- По истечении 12 часов удалите мясные топпинги в отходы.

**Приготовьте мясную смесь:**

- Допускается смешивать и хранить мясные топпинги в одной и той же гастроёмкости с одиноковым сроком годности.

**ВАЖНО!!!:** Смешивать свежую партию топпингов со старой запрещено.

**Соберите мясную смесь ( 1 стакан мясной смеси):**

- Наполните порционный стакан для мясных топпингов на 1/2 шариками из говядины.
- Затем положите в стакан дополнительно шарики из свинины - 1/2 стакана. Равномерно распределите мясную смесь по заготовке.

**Соберите мясную смесь ( 0,5 стакан мясной смеси):**

- Наполните порционный стакан для мясных топпингов на 1/4 шариками из говядины.
- Затем положите в стакан дополнительно шарики из свинины - 1/4 стакана. Равномерно распределите мясную смесь по заготовке.

## Подготовить колбасу пепперони, ветчину свиную и бекон в/к

### Ингредиенты

Колбасу пепперони  
Ветчина свиная  
Бекон в/к



**При укладке пепперони, бекона и ветчины используйте одноразовые полиэтиленовые перчатки.**

- Разморозьте упаковки с ингредиентами в холодильнике при температуре +1-+4°C в течение не менее 12 часов (подробная процедура описана выше).
- Переложите в гастроемкость необходимое на 4 часа количество ингредиентов.
- Уберите на хранение в охлаждаемый мармит на стол для приготовления пиццы при температуре +1+5°C  
Отметьте время отправки в отходы (4 часа в охлаждаемом мармите, но не более срока годности, отмеченного для хранения мясных топингов в холодильной камере).  
Маркировку необходимо ставить непосредственно на гастроемкость. Ставить маркировку на крышку гастроемкости - запрещено!
- По истечении 4 часов удалите оставшиеся в гастроемкостях пепперони, ветчину свиную и бекон в отходы.
- Если вы переложили в гастроемкость не весь мясной продукт, осторожно закройте упаковку с мясным продуктом, предварительно выдавив из него воздух. Обязательно затяните пакет пищевой пленкой.
- Промаркируйте открытый пакет остаточным сроком годности в зависимости от вида продукта и уберите обратно в холодильную камеру при температуре +1-+4°C.
- По истечении срока годности удалите мясной продукт в отходы.

## Нарезка и Хранение Куриных брусочков из целого куриного филе

- Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намыливайте руки не менее 10 секунд.
- Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.
- Достаньте из морозильной камеры пакет с замороженным куриным филе и вскройте его чистыми продезинфицированными ножницами. Открытый пакет закройте, замотайте пищевой пленкой и уберите на хранение в гастроемкость с крышкой в морозильную камеру. Срок хранения замороженного куриного филе в морозильной камере - до окончания срока годности, указанного на маркировке.
- Выложите на дефростацию необходимое количество куриного филе в гастроемкость с крышкой или дефростируйте в пакете производителя.
- Срок дефростации при температуре +1 +4 C - 24 часа.

### Использование

- Возьмите чистую и сухую гастроемкость 1/6 или 1/4 для хранения ингредиентов на столе для приготовления пиццы.
- Достаньте из холодильника емкость с куриным филе (убедитесь, что температура продукта достигла +1 - +4C).
- Подготовьте необходимое на 12 часов количество куриного филе:
  - Нарежьте куриное филе кубиками 1.5\*1.5 см
  - Рукой в перчатке возьмите куриные брусочки и положите в гастроемкость 1/6 или 1/4. Наполняйте гастроемкость не более, чем на 2/3.
  - Нарезку держите в гастроемкости под крышками. Для нарезки используйте доску и нож красного цвета.
- Уберите гастроемкость с нарезанным филе на хранение в холодильную камеру, предварительно промаркировав на 12 часов. По истечении 12 часов удалите оставшееся в гастроемкости куриное филе со стола в отходы.
- Срок годности нарезанного куриного филе на пицца-столе: 12 часов (но не более срока годности, отмеченного для хранения нарезанного филе в холодильной камере).
- В конце рабочего дня удалите в списание все неиспользованные нарезанные куриные брусочки.

**ВАЖНО!!!** До использования охлаждайте нарезанную куриную грудку в холодильной камере при температуре +1-+4°C не более 2 часов.

## Подготовить шампиньоны резаные, перец болгарский резаный, лук репчатый резаный

Грибы шампиньоны резаные  
Перец болгарский резаный  
Лук репчатый резаный



При приготовлении овощной смеси используйте одноразовые полиэтиленовые перчатки.

- Откройте пакеты с овощами и грибами.
- Переложите необходимое на 4 часа количество грибов, лука и перца в отдельные gastronемкости на стол для приготовления пиццы.
- Промаркируйте gastronемкости сроком годности. Срок годности зеленого перца, красного лука и грибов-шампиньонов в охлаждаемом мармите при температуре +1-+5°C составляет 4 часа.
- Располагайте gastronемкости с овощами и грибами рядом друг с другом.
- По истечении 4 часов удалите овощи и грибы со стола в отходы.

**ВАЖНО!!!** Gastronемкость с продуктом на столе для приготовления пиццы допускается заполнять не более чем на 2/3.

**ВАЖНО!!!** Смешивать свежую партию овощей или грибов со старой запрещено. Смешивать перец, лук и грибы в одной мармитке не допускается.

- Если вы переложили в gastronемкость не весь овощной продукт или грибы, осторожно закройте упаковку, предварительно выдавив из него воздух. Обязательно затяните пакет пищевой пленкой.
- Промаркируйте открытый пакет остаточным сроком годности -12 часов и уберите обратно в холодильную камеру при температуре +1-+4°C.
- По истечении срока годности удалите мясной продукт в отходы.

## Соберите Овощную смесь:

### 1 стакан овощной смеси:

- Наполните порционный стакан для овощей на 1/3 зеленым перцем. Затем положите в стакан дополнительно красный лук - 1/3 стакана.
- Сверху в стакан доложите до нижней риски грибы-шампиньоны. Равномерно распределите по заготовке овощную смесь.

### 1,5 стакана овощной смеси:

- Наполните порционный стакан для овощей на 1/2 зеленым перцем.
- Затем положите в стакан дополнительно красный лук - 1/2 стакана.
- Равномерно распределите перец и лук по заготовке.
- В освободившийся стакан положите 1/2 стакана грибов-шампиньонов.

## 0,5 стакана овощной смеси:

- Положите поочередно равное количество зеленого перца, красного лука и грибов в порционный стакан для овощей.
- Суммарный объем овощей и грибов должен быть равен 1/2 порционного стакана.
- Равномерно распределите по заготовке овощную смесь.





## Подготовить грибы-шампиньоны целые

- Возьмите пакет с грибами согласно правилу ротации.
- Грибы должны быть в рамках срока годности, установленного производителем и указанного на этикетке.
- Вскройте пакет. Проведите инспекцию грибов. Они должны соответствовать нижеперечисленным показателям:
  - В пакете допускается не более 5 грибов с диаметром шляпки больше 50 мм (или с отклонениями по внешнему виду) и не более 10 грибов с диаметром шляпки менее 35 мм.
  - Цвет: Грибы белого, бежевого или светло-кремового цвета
  - Консистенция: цельные, плотные, с гладкой чистой поверхностью цельные грибы шампиньоны, ножка не отделена от шляпки. В случае, если у грибов наблюдаются незначительные сколы на шляпке - это является допустимым.
  - Размер: шляпка 35-50 мм в диаметре
  - Запах: свойственный грибам
  - Органолептический показатель: на грибах не должно быть признаков гнили, грязи, плесени. Грибы должны быть целыми, сильные повреждения ножек и шляпки не допускаются. В пакете с грибами не должно быть воды или конденсированной влаги.

**ВАЖНО!!!** Если в пакете пять или меньше грибов с несоответствиями (кроме отклонений по размеру, а также грязи в пакете) - удалите их в списание. Если в пакете есть гнилой, грязный продукт или посторонний предмет, или больше пяти грибов с другими несоответствиями - оформьте возврат поставщику и создайте претензию в AmCore.

- Выкладывать перед нарезкой допускается одновременно не более одной упаковки с грибами.
- Возьмите четыре gastronormности 1/6 или 1/4 для хранения ингредиентов на салатете.
- Две gastronormности наполните на 1/3 льдом.
- В третью gastronormность переложите грибы из упаковки (убедитесь, что температура грибов +1- +4С).
- Накройте gastronormность с грибами крышкой и поставьте её в gastronormность со льдом.
- Четвертую gastronormность используйте под нарезанные грибы. Закройте крышкой и поставьте в другую gastronormность со льдом.

**ВАЖНО!!!** ПЕРЕХОДЯ К НАРЕЗКЕ ГРИБОВ СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА МЫТЬЯ РУК ПОСЛЕ КАСНИЯ УПАКОВКИ!

- Режьте грибы по одному. Нарезку держите в gastronormности под крышками.
- Используйте доску и нож зеленого цвета. Нарезьте грибы на слайсы по примеру на изображении (вдоль ножки, чтоб слайс получился в форме грибочка).
- Толщина нарезки - от 4 до 7 мм.



- Боковые кусочки шляпки не будут иметь ножки и не будут похожи на грибочки. Это допустимо.
- В случае, если шляпка отделилась от ножки - нарежьте их по отдельности, это допустимо.
- В случае, если размер шляпки гриба больше, чем необходимо - разрежьте слайсы грибов пополам.
- Нарезайте необходимое количество грибов.
- Аккуратно положите слайсы грибов в gastronormность размером не более, чем размер 1/6 или 1/4 (стандартная квадратная или прямоугольная gastronormность пицца-стола) и промаркируйте в соответствии со сроком хранения нарезанных грибов: 12 часов.
- Используйте на пицца-столе только охлажденные до температуры +1...4°С нарезанные грибы.
- Срок годности нарезанных грибов в холодильной камере при температуре +1...4°С - 12 часов (включая время на охлаждение, но не более срока годности грибов во вскрытой упаковке).
- Срок годности нарезанных грибов на пицца-столе при температуре +1...5°С: 4 часа (но не более срока годности, отмеченного для хранения нарезанных грибов в холодильной камере).
- Gastronormность допускается заполнять не более чем на 2/3.
- В конце рабочего дня удалите в списание все неиспользованные нарезанные грибы

## Подготовьте грибы перед открытием ресторана:

- Перед открытием ресторана, нарежьте грибы не менее, чем за 45 минут до открытия ресторана, чтобы к моменту начала работы у Вас были охлажденные грибы. Нарезайте небольшое количество, необходимое для первого часа работы (рекомендуется перед открытием нарезать не более 5 средних грибов - этого хватит для приготовления 3-4 пицц). В случае нарезки большого количества - грибы могут не успеть охладиться к открытию.
- Нарезьте грибы и сложите их в gastronormность 1/6.

**ВАЖНО!!!** Уберите gastronormность с нарезанными грибами для охлаждения в холодильную камеру на срок от 45 минут до 3 часов.

**ВАЖНО!!!** Использовать грибы до достижения ими температуры +1...4°С. запрещено

## Подготовьте грибы в течение дня:

- Планируйте и делайте заготовки заранее, так как грибам требуется время для охлаждения.
- Нарезьте необходимое кол-во грибов и сложите их в gastronormность размером не более, чем 1/6 или 1/4.

**ВАЖНО!!!** Уберите gastronormность с нарезанными грибами для охлаждения в холодильную камеру на срок от 45 минут до 3 часов.

- Вскрытую упаковку с оставшимися грибами нужно подвернуть, обмотать пищевой пленкой, промаркировать и убрать на хранение.
- Срок хранения вскрытой упаковки грибов при температуре +1...4°С: не более 12 часов с момента вскрытия, но не более времени, установленного производителем.

### Подготовить томаты мытые

- Откройте пакет с помидорами.
- Проведите инспекцию плодов.

### Выбросить испорченные мягкие помидоры

- Используйте целые помидоры (согласно правилу ротации), проверяйте дату, если срок хранения истек или томаты выглядят испорченными, выбросите их.
- Используйте помидоры только от розового до светло-красного цвета; выбрасывайте все помидоры, которые слишком красные или мягкие.
- Выкладывать перед нарезкой допускается **не более 1 упаковки** с томатами.

### Подготовить станцию нарезки

- Возьмите 4 gastronormности для хранения ингредиентов на салатете.
- 2 gastronormности наполните на 1/3 льдом.
- В третью gastronormность переложите томаты из упаковки (убедитесь, что температура томатов +1- +4С).
- Накройте gastronormность с томатами крышкой и поставьте её в gastronormность со льдом.
- В четвертую gastronormность установите дренаж и используйте под нарезанные томаты. Закройте крышкой и поставьте в другую gastronormность со льдом.
- Вырежьте у помидора зеленую часть (место крепления плодоножки) ножом с зеленой ручкой.

### Нарезать помидоры

- Нарезайте томаты поштучно, держите gastronormности с томатами всегда под закрытыми крышками.
- Положите томат на разделочную доску зеленого цвета и с помощью ножа с зеленой ручкой разрежьте пополам.
- Каждую половинку томата разрежьте на три равные дольки.
- Дольки нарежьте на треугольники шириной 0,5 - 0,8 см.
- Ручкой в перчатке, возьмите кусочки томатов и положите их в gastronormность с дренажем для хранения томатов.
- Повторите операцию с оставшимися томатами.

**ВАЖНО!!!** Уберите gastronormность с нарезанными томатами, погруженную в gastronormность со льдом, в холодильную камеру **на время – на 1 час для восстановления температуры томатов +1 - +4С.**

- Вскрытую упаковку с томатами необходимо подвернуть, обмотать пищевой пленкой и поместить на хранение в холодильник или выдавите воздух, плотно заверните обрезанные края упаковки с помидорами, промаркируйте упаковку, положите в gastronormность с крышкой, а затем уберите в холодильник.
- Хранить вскрытую упаковку с томатами допускается в течение 12 часов при температуре +1-+4 С. По истечении указанного времени удалить помидоры вместе с пакетом в отходы.

## Хранение нарезанных помидоров

- Выложите необходимое количество томатов (для реализации в течение 4 часов) в охлаждаемый мармит на салатете. Гастрономность с продуктом допускается заполнять не более чем на 2/3.
- Запишите время удаления в отходы:

- 4 часа в охлаждаемом мармите на кейке при температуре +1-+5С;

- 4 часа в gastronormности с крышкой в холодильнике (общее время хранения томатов) при температуре +1-+4С, включая время охлаждения.

- Маркировку необходимо ставить непосредственно на gastronormность. Ставить маркировку на крышку gastronormности - запрещено!

- В конце рабочего дня выбросите все неиспользованные нарезанные томаты.

### Подготовить кунжут/ лук жареный

Кунжут  
Лук жареный

### Подготовить кунжут и лук жареный

- Вскрыть упаковку с кунжутом/ луком жареным чистыми ножницами.
- Пересыпать необходимое количество в gastronormность с крышкой.
- Хранить в gastronormности с крышкой в сухом помещении в течение:

- кунжут 1 неделя;
- лук жареный 12 часов.

По истечении указанного времени удалите кунжут/ лук жареный в отходы. Маркировку необходимо ставить непосредственно на gastronormность. Ставить маркировку на крышку gastronormности - запрещено! Ложку для дозирования кунжута / лука допускается хранить в gastronormности с продуктом ручкой вверх, или на крышке gastronormности.

- Вскрытую упаковку замотать пищевой пленкой и хранить в сухом помещении:

- Кунжут 30 суток;
- лук жареный 7 суток.

По истечении указанного времени удалите кунжут/ лук жареный в упаковке в отходы.

## Подготовить ананасы, перец (халапеньо), оливки

### Ингредиенты

Ананасы кусочками консервированные  
Оливки консервированные  
Перец Халапеньо



При укладке консервированных ингредиентов используйте одноразовые полиэтиленовые перчатки.

**ВАЖНО!!!** За 24 часа до использования необходимо выкладывать продукцию в консервных банках/ металлизированных пакетов в холодильную камеру.

- Крышку банки с консервированным продуктом тщательно промойте горячей водой в 3х-секционной мойке (в средней раковине) и протрите насухо.
- Откройте банку используя консервный нож.
- После каждого использования консервный нож необходимо мыть и дезинфицировать.
- Банку с перцем Халапеньо/ананасами открыть с помощью кольца на крышке.
- Вскрыть пакет с оливками/халапеньо
- Переложите все содержимое банки/ пакета в гастроемкость, включая сироп/рассол.
- Переложите необходимое на 4 часа количество ингредиентов из общей гастроемкости в гастроемкость с дренажем.
- Уберите гастроемкость на хранение в охлаждаемый мармит стола для приготовления пиццы.
- Отметьте время отправки в отходы (4 часа). Маркировку необходимо ставить непосредственно на гастроемкость. Ставить маркировку на крышку гастроемкости - запрещено!
- По истечении срока годности удалите оставшиеся в гастроемкостях ингредиенты со стола в отходы.
- Оставшееся количество ингредиентов в общей гастроемкости, накройте пищевой пленкой и закройте крышкой. Уберите промаркированную гастроемкость в холодильник.
- Гастроемкость с оставшимся ингредиентом в холодильнике допускается хранить не более 36 часов (оливки и ананасы) или не более 7 суток (перец Халапеньо). Маркировку необходимо ставить непосредственно на гастроемкость. Ставить маркировку на крышку гастроемкости - запрещено!
- По истечении срока годности удалите оставшиеся в гастроемкостях ингредиенты со стола в отходы

## Подготовить соус Цезарь, соус Баффало, соус французский, Кетчуп, Соус Терияки, соус Болоньезе

### Ингредиенты

Соус Цезарь  
Горчица "Европейская"  
Кетчуп  
Соус Терияки  
Соус Болоньезе от производителя  
Соус на основе растительных масел Горчичный оригинальный Хайнц  
Соус деликатесный остро-сладкий (медово-чесночный)

### Подготовить соус

- Если необходимо отрежьте чистыми ножницами уголок от края пакета / упаковки соуса.
- Вскройте крышку бутылки с Кетчупом, Остро-Сладким Соусом, и Горчицей, удалите защитную пленку. На бутылку Кетчупа наденьте чистый носик от дозатора.
- Перенесите, необходимое количество соуса Цезарь, Терияки, Барбекю из пакета/ упаковки в чистую гастроемкость/ дозатор.
- Поставьте маркировку на соус. Маркировку необходимо ставить непосредственно на гастроемкость/дозатор/бутылку. Ставить маркировку на крышку гастроемкости/дозатора/бутылки запрещено!
- В случае если соус в пакете использован не полностью, остатки соуса необходимо передвинуть к основанию пакета, затем подвернуть пакет, замотать его пищевой пленкой и промаркировать.



Режим хранения	На поверхности Пицца-стола	В холодильнике	При температуре:	Комментарии
	+1/+5°C	+1/+4°C	+1/+25°C	
Соус Болоньезе от производителя	x	24 часа (вкл. время размораживания 10 часов)	x	во вскрытой/закрытой упаковке с момента начала размораживания. Размораживание соуса в стопке не более двух упаковок - 10 часов.
Соус Цезарь	12 часов**	48 часов*	x	*во вскрытой упаковке, ** в мармите с крышкой
Соус Барбекю	x	72 часа*	12 часов**	*во вскрытой упаковке ** в тубе-дозаторе или в мармите с крышкой
Горчица Европейская	x	X	7 суток*	*во вскрытой упаковке
Соус на основе растительных масел Горчичный оригинальный Хайнц	x	48 часов*	12 часов**	*во вскрытой упаковке ** в тубе-дозаторе или в мармите с крышкой
Кетчуп томатный	x	5 суток*	48 часов*	*во вскрытой упаковке
Соус Терияки	x	36 часов*	12 часов**	*во вскрытой упаковке ** в тубе-дозаторе или в мармите с крышкой
Соус деликатесный остро-сладкий (медово-чесночный)	x	X	12 часов*	*во вскрытой упаковке, в соответствии с этикетной изготовителя

**ВАЖНО!!!** Смешивать новую партию соуса с предыдущей не допускается. Соблюдайте правило ротации.

## Подготовить соус Барбекью

### Ингредиенты

Соус Барбекью

### Подготовить соус

- Откройте банку с соусом.
- Выложите необходимое на количество соуса из пакета в чистую гастроемкость/ дозатор.
- Запишите время удаления в отходы - 12 часов при +1-25С.

Маркировку необходимо ставить непосредственно на гастроемкость. Ставить маркировку на крышку гастроемкости - запрещено!

- По истечении указанного времени находящийся в гастроемкости/ дозаторе соус следует выбросить.
- В случае если соус в банке использован не полностью, необходимо закрыть банку и промаркировать.
- Соус Барбекью в открытой упаковке хранятся в холодильнике при температуре +1-+4°С в течение 72 часов, но не более срока годности указанного на этикетке изготовителем.
- После окончания соуса в емкости дозатор/ гастроемкость необходимо мыть и дезинфицировать.

**ВАЖНО!!!** Смешивать новую партию соуса с предыдущей не допускается. Соблюдайте правило ротации.

## Подготовить огурцы маринованные

### Ингредиенты

Огурцы маринованные



При работе с огурцами маринованными используйте одноразовые полиэтиленовые перчатки.

### Переложить огурцы маринованные из упаковки в гастроемкость

- Чистыми продезинфицированными ножницами отрезать верхний угол у упаковки с огурцами.
- Перелить основную часть рассола в чистую гастроемкость.
- По готовому надрезу вскрыть верхнюю часть упаковки до конца запайки.
- Осторожно пересыпать огурцы с оставшимся рассолом в ту же гастроемкость. Гастроемкость с продуктом допускается заполнять **не более чем на 2/3**.

**ВАЖНО!!!** Огурцы должны быть полностью покрыты рассолом!

- Закрыть гастроемкость крышкой, промаркировать и поместить ее в холодильную камеру.
- Хранить огурцы в гастроемкости с рассолом при температуре +1-+4°С не более 7 суток. По истечении указанного срока удалить огурцы вместе с рассолом в отходы. Маркировку необходимо ставить непосредственно на гастроемкость. Ставить маркировку на крышку гастроемкости - запрещено!

### Положить огурцы маринованные на стол для приготовления пиццы

- Чистыми щипцами переложить необходимое на 12 часов количество огурцов из гастроемкости для хранения в чистую гастроемкость с дренажем.
- Промаркировать гастроемкость и поместить ее в охлаждаемый мармит или на поверхность пицца-стола. Маркировку необходимо ставить непосредственно на гастроемкость. Ставить маркировку на крышку гастроемкости - запрещено!

**ВАЖНО!!!** Последнюю переключиваемую партию огурцов допускается переключивать рукой в перчатке.

- Огурцы без рассола допускается хранить в охлаждаемом мармите или на поверхности стола в течение не более 12 часов при температуре +1-+27°С, но не более срока годности, отмеченного для хранения огурцов в холодильной камере.
- По истечении 12 часов удалить огурцы в отходы.

## Подготовить Пицца Соус

### Ингредиенты

Ингредиенты	Количество
Вода бутилированная	1,5 кг
Томатная паста	1 упаковка (3 кг)
Приправа для пиццы	1/2 пакета

### Подготовить соус

Для начала работы необходимо

Материалы и инструменты	Ингредиенты
- Венчик - Емкость для смешивания - Ножницы - Весы и емкость для воды - Наклейки	- пакеты с томатной пастой - Упаковки со специями

- Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук
- Убедитесь в том, что емкость достаточно большая для приготовления соуса согласно плану продаж.
- Отмерьте на весах нужное количество холодной воды (1,5 или 3 кг) и вылейте воду в чистую, сухую и продезинфицированную емкость.
- Отмерьте на весах нужное количество приправы для пиццы (1/2 пакета). Добавьте приправу в воду и тщательно перемешайте венчиком.
- Открытый пакет со специями используйте в первую очередь при последующем приготовлении соуса. Открытый пакет со специями подверните и храните при +16..+25°C не более 2 суток.
- По истечению указанного времени удалите вскрытый пакет со специями в отходы
- Надавите на верхнюю часть пачки таким образом, чтобы переместить концентрат вниз от шва.
- При добавлении томатной пасты в воду, последняя не прилипает к стенкам, что облегчает процесс смешивания ингредиентов.
- Одновременно Вы можете приготовить соус максимально из 2 упаковок томатной пасты.
- Тщательно перемешайте проволочным венчиком воду, приправу и томатную пасту.
- При необходимости очистите лопаткой стенки емкости от томатной пасты.

- Приготовленный соус должен быть хорошо вымешан без остатков нерастворенного концентрата на дне емкости.
- Разместите на контейнере с соусом наклейку с информацией о дате, времени изготовления и окончании срока годности.

**ВАЖНО!!!** Перед использованием соуса для приготовления пиццы его необходимо охладить в течение 4 часов при температуре +1 - +4°C (специи максимально растворятся в соусе и соус загустеет).

- Срок годности приготовленного соуса 24 часа при температуре +1 - +4°C, включая 4 часа на охлаждение

### Использование

- Выложите на для для приготовления пиццы необходимое на 4 часа количество соуса.
- Срок годности соуса на столе для приготовления пиццы при температуре +1...5°C: 4 часа (но не более срока годности, отмеченного для хранения соуса в холодильной камере).
- Перед использованием размешайте соус проволочным венчиком.
- Ни в коем случае не смешивайте свежеприготовленный соус со старым.
- Допускается хранить ложку в гостроемкости с соусом на столе для приготовления пиццы.

## Проверить ингредиенты

Проверьте внешний вид и сроки годности всех ингредиентов на столе для приготовления пиццы.

Вставьте термометр в гастроемкость с ингредиентами в верхней части стола и проверьте температуру.

Температура ингредиентов должна находиться в диапазоне +1 - +5°C при открытой крышке стола для приготовления пиццы.

## Работать на столе для приготовления пиццы

Использование гастроемкостей с дренажами предотвращает скапливание воды в ингредиентах. Если не убрать лишнюю воду из ингредиентов, пицца не пропечется.

Гастроемкость с дренажом необходима для следующих ингредиентов:

- Ананасы кусочками
- Томаты
- Оливки
- Перец Халапеньо
- Огурцы маринованные

• Замороженные ингредиенты следует полностью размораживать. Не допускается наличие кристаллов льда.

• Если ингредиенты не будут разморожены и просушены, пицца не пропечется.

• Крышка стола для приготовления пиццы должна быть всегда закрыта, когда стол не используется – так ингредиенты останутся холодными и не высохнут.

• В часы пик все гастроемкости стола должны быть заполнены (овощи не более чем на 2/3).

• Не наполняйте полностью гастроемкости в непииковые часы.

• На всех гастроемкостях должны быть обозначены сроки хранения ингредиентов.

• Маркировку необходимо ставить непосредственно на гастроемкость. Ставить маркировку на крышку гастроемкости - запрещено!

## Конструкция стола

В ресторанах Pizza Hut действует система линейного потока, которая позволяет снизить риск перекрестного загрязнения между овощами и мясными продуктами, повышает эффективность, обеспечивает чистоту и сокращение количества отходов.

Гастроемкости расположены в порядке сборки пиццы в целях обеспечения надлежащего процесса приготовления пиццы.



## Правила размещения ингредиентов

- В центр стола помещают овощи.
- Овощи и мясные топпинги должны быть разделены пустой гастроемкостью (для хранения мерных кружек).
- Используйте различные чашки для овощей и мясных топпингов.
- Мясные топпинги должны быть максимально удалены от печи.
- Расположите перец Халапеньо в переднем ряду.

## Заполнение стола

- На столе для приготовления пиццы, уровень наполнения гастроемкостей не должен превышать количество продукта необходимое на 4 или 12 часа (-ов) работы (овощи не более 2/3 гастроемкости).
- После окончания ингредиентов, гастроемкости необходимо мыть и дезинфицировать. Новую порцию ингредиента необходимо выкладывать только в чистую, продезинфицированную, высушенную на воздухе гастроемкость.
- Маркируйте гастроемкости информацией о сроке годности.
- Закрывайте нижние выдвижные ящики и дверцы стола.
- Дополнительные ингредиенты для пополнения гастроемкостей храните внутри стола. Все резервные емкости должны быть закрыты. Это позволяет в часы пик быстро наполнить содержимое контейнеров.
- При использовании ингредиентов придерживайтесь правилу ротации: "Первый изготвлен, первый использован".
- После завершения пиковых часов гастроемкости с ингредиентами в охлаждаемом мармите необходимо накрыть крышкой для поддержания температуры продуктов.
- Продукты, которые предварительно требуют подготовки при комнатной температуре - сыр для натирания, помидоры, сыр с плесенью, необходимо необходимо нарезать/ натирать заранее и охлаждать в холодильной камере (+1-+4°C) до использования на пицца столе.



**ЗАПРЕЩЕНО** досыпать ингредиенты в предыдущую партию ингредиентов в мармите на столе для приготовления пиццы.



**Внимание!!!**

Допускается хранить тестовые заготовки внутри пицца стола. Не допускается хранить в пицца столе рядом с тестом ингредиенты для салатов. При хранении на одной полке теста и ингредиентов для пиццы расстояние между ними должны быть не менее 30 см.

# СРОКИ ГОДНОСТИ:

## Соуса

Режим хранения	На поверхности ПИЦЦА-стола	В холодильнике	При температуре:	Комментарии
	+1/+5°C			
Соус для пиццы	4 часа	24 часа	x	
Соус Болоньезе от производителя	x	24 часа (вкл. время размораживания 10 часов)	x	во вскрытой/закрытой упаковке с момента начала размораживания. Размораживание соуса в стопке не более двух упаковок - 10 часов.
Смесь соуса Болоньезе от производителя+соус для пиццы	4 часа	4 часа	x	в мармите с крышкой
Соус Цезарь	12 часов**	48 часов*	x	*во вскрытой упаковке, ** в мармите с крышкой
Соус Барбекью	x	72 часа*	12 часов**	*во вскрытой упаковке ** в тубе-дозаторе или в мармите с крышкой
Горчица Европейская	x	x	8 недель*	*во вскрытой упаковке при температуре +1 до +20
Соус на основе растительных масел Горчичный оригинальный Хайнц	x	48 часов*	12 часов**	*во вскрытой упаковке ** в тубе-дозаторе или в мармите с крышкой
Соус Бургер	5 суток*	5 суток*	5 суток*	*во вскрытой упаковке
Кетчуп томатный	x	5 суток*	48 часов*	*во вскрытой упаковке
Соус Терияки	x	36 часов*	12 часов**	*во вскрытой упаковке ** в тубе-дозаторе или в мармите с крышкой
Соус деликатесный остросладкий (медово-чесночный)	x	x	12 часов*	*во вскрытой упаковке, в соответствии с этикеткой изготовителя
Порционные соусы, порционное вишневое варенье		*		*храните порционные соусы в соответствии с этикеткой изготовителя

## Тортилья, багет

Режим хранения	При комнатной температуре	Комментарии
	+16/+25°C	
Тортилья Багет зерновой	36 часов*	*в закрытой или во вскрытой упаковке, включая время на размораживание 13 часов

## Тесто и заготовки

Режим хранения	В холодильнике	Комментарии
	+1/+4°C	
Тесто ПАН	24 часа*	*после размораживания в холодильнике
Тесто Традиционное (размороженное)		
Тесто традиционное	48 часов	включая время холодной расстойки 17 часов, тепловой расстойки 1-4 часа и срока хранения- 27-31 час)
Тесто Сан Франциско	48 часов	включая время холодных и тепловых расстоек и срока хранения готового теста
Заготовка ТРАД / ПАН/ Франц с томатным соусом	4 часа	
Заготовка ТРАД / ПАН /Франц с томатным соусом и сыром Моцарелла		
Заготовка ТРАД / ПАН /Франц с томатным соусом и колбасой Пепперони	2 часа	
Заготовка Пицца-роллы (в завернутом виде)	2 часа	
Заготовка Пицца-роллы (порезанное и перфорированное тесто)	4 часа	
Заготовка Сырной борг с томатным соусом и сыром Моцарелла (в борте)	4 часа	
5% раствор соли	24 часа	в дозаторе
Заготовка для Салата Цезарь (без куриного филе и заправки)	4 часа	в салатнике с крышкой
Заготовка Кесадиля Калифорния и Хатстер (в завернутом виде)	2 часа	

## Сыры

Режим хранения	Размораживание	На поверхности Пицца-стола	В холодильнике	Комментарии
	+1/+4°C	+1/+5°C	+1/+4°C	
Сыр Моцарелла (тертый, замороженный)	48 часов	4 часа	14 суток* 36 часов**	*хранение после размораживания в закрытой упаковке **после размораживания во вскрытой упаковке
Сыр Моцарелла (блоки, охлажденный)	x	4 часа	24 часа* 24 часа***	* натертый, в гастроёмкости с крышкой **во вскрытой упаковке
Сыр Моцарелла (палочки для Сырного борта)	24 часа	4 часа	24 часа* 12 часов** 14 суток***	*хранение после размораживания во вскрытой упаковке **в гастроёмкости с крышкой ***хранение после размораживания в закрытой упаковке
Сыр Фета	x	4 часа*	12 часов* 48 часов**	*нарезанный кубиками в гастроёмкости с крышкой **во вскрытой упаковке
Сыр Реджанито (тертый)	x	4 часа	12 часов* 48 часов**	*в мармите с крышкой **во вскрытой упаковке
Сыр Чеддер (тертый)	x	4 часа	12 часов* 36 часов**	*в мармите с крышкой **во вскрытой упаковке
Сыр с голубой плесенью (Крошка от Пир-Паи)	x	4 часа	12 часов* 72 часа**	*в мармите с крышкой **во вскрытой упаковке

## Масло

Режим хранения	При комнатной температуре	Комментарии
	+16/+25°C	
Масло растительное	1 месяц*	*в открытой упаковке
	24 часа**	**в дозаторе для масла
	***	***не хранить масло для смазывания тестовых заготовок
Масло растительное для смазывания сковород	12 часов	в мармите с крышкой
Масло с Итальянскими травами	48 часов*	*в гастроёмкости в разведенном виде, включая время настаивания 4 часа

## Мясные топпинги

Режим хранения	Размораживание	На поверхности Пицца-стола	В холодильнике	Комментарии
	+1/+4°C	+1/+5°C	+1/+4°C	
Бекон	12 часов	4 часа	36 часов*	*срок годности после размораживания во вскрытой или в закрытой упаковке
Ветчина			12 часов**	**в мармите с крышкой
Колбаса Пепперони				
Сосиски Баварские	6 часов	4 часа*	6 часов*	*нарезанные, в гастроёмкости
		4 часа**	12 часов**	**нарезанные, в гастроёмкости
			72 часа***	***срок годности после размораживания в закрытой или во вскрытой упаковке
Куриное филе	24 часа	4 часа	12 часов	после размораживания нарезанное или ненарезанное филе, в гастроёмкости с крышкой и во вскрытой упаковке
Куриные крылышки	24 часа*	x	36 часов*	*после размораживания в закрытой или во вскрытой упаковке и в гастроёмкости с крышкой
Кусочки говядины для мясного смеси	x	4 часа**	12 часов*	*срок годности во вскрытой упаковке
			12 часов**	**в гастроёмкости с крышкой
Кусочки свинины для мясной смеси				
Мясная смесь из кусочков свинины и говядины	x	4 часа	4 часа	в гастроёмкости с крышкой
Шарики из говядины	12 часов	4 часа	36 часов*	*срок годности после размораживания во вскрытой или в закрытой упаковке
Шарики из свинины			12 часов**	**в гастроёмкости с крышкой



## Овощи и Фрукты

Режим хранения	На поверхности Пицца стола	В холодильнике	При температуре:	Комментарии
	+1/+5°C	+1/+4°C	+1/+25°C	
Ананас (кусочки) Маслины черные	4 часа*	72 часа*	x	*в газеомкости с дренажем
Грибы шампиньоны( нарезанные от производителя)	4 часа*	6 часов* 12 часов**	x	*нарезанные в газеомкости **во вскрытой упаковке
Грибы шампиньоны целые	4 часа*	12 часов*	x	*нарезанные в газеомкости, во вскрытой упаковке
Лук красный	4 часа*	4 часа*	x	* в газеомкости
Перец сладкий		12 часов**		**во вскрытой упаковке
Салат Айсберг	x	4 часа*	x	*в газеомкости с крышкой **во вскрытой упаковке
Лимоны дольками	x	6 часов* 12 часов**	x	*нарезанные на дольки в газеомкости с дренажем **во вскрытой упаковке
Томаты/ Томаты Черри	4 часа*	4 часа* 12 часов**	x	*нарезанные в газеомкости с дренажем **во вскрытой упаковке
Перец Халапеньо	4 часа*	7 суток**	x	*в газеомкости (используйте дополнительно дренаж для слайсов огурцов) **в маринаде в газеомкости с крышкой
Огурцы маринованные	12 часов*			
Огурцы свежие	x	4 часа* 12 часов**	x	*нарезанные в газеомкости с дренажем **во вскрытой упаковке

## Прочее

Режим хранения	В холодильнике	При комнатной температуре	Комментарии
	+1/+4°C	+16/+25°C	
Приправа Универсальная	x	30 суток*	*во вскрытой упаковке
Гренки пшеничные с чесноком и паприкой	x	24 часа* 6 месяцев** 5 суток***	*в мармитке с крышкой **в закрытой упаковке ***во вскрытой упаковке
Итальянские травы, соль	x	*	*до окончания срока годности, указанного на этикетке
Лук жареный	x	7 суток* 12 часов**	*в открытой упаковке **в газеомкости с крышкой на поверхности стола для нарезки
Рисовая посыпка (рисовая манка) для теста Сан Франциско	x	7 суток*	в закрытой или вскрытой упаковке в соответствии с этикеткой производителя *в мармитке с крышкой или Пан сквородке
Кунжут	x	30 суток* 7 суток**	*в открытой упаковке **в газеомкости с крышкой
Кофе в зернах	x	7 суток*	* во вскрытой упаковке, расположенной в герметично закрытом контейнере в сухом месте
Сиропы для кофе и чая (в ассортименте)	x	28 суток*	*в открытой бутылке
Сиропы для летних напитков (в ассортименте)			
Молоко	12 часов*	x	*во вскрытой упаковке
Приправа для пиццы	x	48 часов*	*во вскрытой упаковке
Взбитые сливки	7 суток*	x	*во вскрытой упаковке
Мука для теста	*	7 суток*	*во вскрытой упаковке

## Десерты

Режим хранения	В морозильной камере	Размораживание	Хранение в холодильнике	При комнатной температуре	Комментарии
	-18/-23°C	+1/+4°C	+1/+4°C	+16/+25°C	
Пирог Грушевый	x	12 часов - целый торт 8 часов - ≤ 1/2 торта 6 часов - 1 кусок	72 часа*	x	*хранение после размораживания
Чизкейк Нью Йорк	x	10 часов - целый торт 8 часов - ≤ 1/2 торта 5 часов - 1 кусок	72 часа*	x	*хранение после размораживания
Морковный торт	x	12 часов - целый торт 8 часов - ≤ 1/2 торта 5 часов - 1 кусок	72 часа*	x	*хранение после размораживания
Тирамису	x	8 часов	72 часа*	x	*хранение после размораживания
Мусс Три Шоколада	x	2 часа	120 часов*	x	*хранение после размораживания







# Украшения для пицц

			19/23 см	30 см	36 см
Курица с грибами	Жаренный лук		1 мерная ложка	2 мерные ложки	2 мерные ложки
	Соус Барбекю		2 круга по спирали	3 круга по спирали	4 круга по спирали
Куриная BBQ	Жаренный лук		1 мерная ложка	2 мерные ложки	3 мерные ложки
	Соус Барбекю		2 круга по спирали	3 круга по спирали	4 круга по спирали
Супер мясная BBQ	Жаренный лук		1 мерная ложка	2 мерные ложки	3 мерные ложки
	Соус Терияки		2 круга по спирали	3 круга по спирали	4 круга по спирали
Терияки	Соус Терияки		2 круга по спирали	3 круга по спирали	4 круга по спирали
Чизбургер	Горчичный соус		3 полоски зигзагом	5 полосок зигзагом	5 полосок зигзагом
	Кетчуп		6 полосок зигзагом	10 полосок зигзагом	10 полосок зигзагом



## SOP Кесадилья Дьябло



**1** Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намыливайте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.



**2** Собрать кесадилью  
На перфорированную форму положите лепешку тортилья.  
Посыпьте всю поверхность тортильи сыром Моцарелла (1 желтый или 1/2 зеленого стакана).  
На сыр одной половины заготовки положите брусочки из мяса цыпленка (½ желтого или ¼ зеленого стакана) и томаты (¼ желтого или ¼ зеленого стакана). На сыр второй половины заготовки положите перец халапеньо (1/2 желтого стакана).



**3** Выпекать кесадилью  
Перед выпеканием нанесите на форму масло-спрей. Поставьте в конвейерную печь для выпекания на 1/2 цикла согласно памятке по Приготовлению блюд в печи.

Лепешки Тортилья разморозить на стеллаже при комнатной температуре до достижения температуры между пакетами +18°C - не более 4 слоев. Срок годности размороженных тортильи в закрытой или открытой упаковке – 36 часов, включая время размораживания. Перед использованием аккуратно по шагу в верхней части пакета вскройте пакет с лепешками. При использовании обязательно подворачивайте край пакета вниз.

**4** Порезать кесадилью  
С помощью лопатки и щипцов сложите кесадилью пополам. При этом корочка кесадильи может дать трещину. Это допустимо.  
Прижмите сложенную пополам кесадилью лопаткой.

Порежьте сложенную кесадилью на три части роликowym ножом или ножом для пиццы. При этом у центральной части ширина тортильи в месте сгиба после разрезания должна быть 0,5 - 1см.



**5** Хранить и сервировать  
Храните готовую кесадилью в тепловом шкафу в коробке для пиццы D19 с фольгированной вставкой в течение не более 30 минут. По истечении срока годности удалите кесадилью в отходы.

- В ресторане Слайс-бар и Экспресс: подайте гостю кесадилью на вынос в коробке для закусок с фольгированной вставкой или на бумажной тарелке, если гость кушает в ресторане.  
- В ресторане Доставка: подайте кесадилью на вынос и на доставку в коробке для закусок с фольгированной вставкой или на бумажной тарелке, если гость кушает в ресторане.  
Подайте вместе с кесадильей гостю 2 бумажные салфетки. При доставке сложите бумажные салфетки в бумажный пакет.  
- В ресторане Fast Casual Delco: готовьте кесадилью на заказ, подайте гостю кесадилью на прямоугольной доске с фирменным пергаментом.

## SOP Кесадилья Калифорния



**1** Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намыливайте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.



**2** Собрать кесадилью  
На перфорированную сковороду положите лепешку тортилья, на поверхность лепешки тортильи нанесите 1 желтую или ½ зеленой ложки соуса Цезарь, равномерно распределите его по поверхности, отступая от края 0,3 см. Посыпьте всю заготовку сыром Моцарелла (1 желтый или ½ зеленого стакана).  
Выложите на половину тортильи с соусом и сыром брусочки из мяса цыпленка (1 желтый или ½ зеленого стакана).



Храните заготовки кесадильи в перфорированных формах с крышкой не более 2 часов при температуре +1-+4°C. Допускается хранить до двух кесадильи в одной форме. Для перемещения заготовки используйте чистую лопатку. По истечении 2 часов удалите заготовки в отходы.

**3** Выпекать кесадилью  
Перед выпеканием нанесите на форму масло-спрей. Поставьте в конвейерную печь для выпекания на 1/2 цикла согласно памятке по Приготовлению блюд в печи.

Лепешки Тортилья разморозить на стеллаже при комнатной температуре до достижения температуры между пакетами +18°C - не более 4 слоев. Срок годности размороженных тортильи в закрытой или открытой упаковке – 36 часов, включая время размораживания. Перед использованием аккуратно по шагу в верхней части пакета вскройте пакет с лепешками. При использовании обязательно подворачивайте край пакета вниз.

**4** Порезать кесадилью  
С помощью лопатки и щипцов сложите кесадилью пополам. При этом корочка кесадильи может дать трещину. Это допустимо.  
Прижмите сложенную пополам кесадилью лопаткой.

Порежьте сложенную кесадилью на три части роликowym ножом или ножом для пиццы. При этом у центральной части ширина тортильи в месте сгиба после разрезания должна быть 0,5-1см.



**5** Хранить и сервировать  
Храните готовую кесадилью в тепловом шкафу в коробке для пиццы D19 с фольгированной вставкой в течение не более 30 минут. По истечении срока годности удалите кесадилью в отходы.

- В ресторане Слайс-бар и Экспресс: подайте гостю кесадилью на вынос в коробке для закусок с фольгированной вставкой или на бумажной тарелке, если гость кушает в ресторане.  
- В ресторане Доставка: подайте кесадилью на вынос и на доставку в коробке для закусок с фольгированной вставкой или на бумажной тарелке, если гость кушает в ресторане.  
Подайте вместе с кесадильей гостю 2 бумажные салфетки. При доставке сложите бумажные салфетки в бумажный пакет.  
- В ресторане Fast Casual Delco: готовьте кесадилью на заказ, подайте гостю кесадилью на прямоугольной доске с фирменным пергаментом.



# SOP крылья

<p><b>1 Разморозьте крылышки</b></p> <p>Подробная процедура размораживания куриных крылышек прописана в CSL. Другие продукты (размораживайте крылышки в течение 24 часов в упаковке поставщика при температуре +1...+4°C).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Храните размороженные крылья при температуре +1°C...+4°C 36 часов в открытом или закрытом пакете.</li> <li>- Храните размороженные крылья при температуре +1°C...+4°C 6 часов в мармите с крышкой.</li> </ul>	<p><b>Внимание:</b> не наваливайте крылья горкой! В этом случае они не пропекутся.</p> <p>Не используйте крылышки, которые слиплись. Забракуйте их и удалите в отходы.</p>
<p><b>Экстренное размораживание крыльев запрещено!</b></p> <p>Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намыливайте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.</p>	<p><b>3 Выпекайте крылышки</b></p> <p>Поставьте форму с крылышками на конвейер печи. Выпекайте крылышки в течение полного цикла печи. Для ресторанов Экспресс (Lincoln 1100, Marshal 824) - 1,5 цикла</p>
<p><b>2 Положите крылья в форму</b></p> <p>Чистую ПАН-форму/перфорированную сковороду (при отсутствии пан-формы) необходимо обработать маслом, чтобы предотвратить пригорание крыльев.</p> <p>Достать из холодильника пакет/мармит с размороженными крыльями и вскрыть его чистыми ножницами при необходимости.</p> <p>Переложить крылья из пакета/мармита в количестве от 3 до 13 шт в один слой в одну подготовленную форму.</p> <p>Открытый пакет закрыть, замотать пищевой пленкой и убрать на хранение в холодильник.</p>	<p><b>Внимание!</b> Запрещается сокращать время обработки или производить ее при более низкой температуре, нежели требуется по стандарту! Недостаточная тепловая обработка приведет к получению некачественного и опасного для здоровья продукта.</p>
<p><b>4 Сервировать и хранить крылышки</b></p> <p>Сервировать (все рестораны Доставка): В картонную коробку вложите фольгированную вставку. В коробку щипцами переложите требуемое количество крылышек: 10 шт, 7 шт, 5 шт или 3 шт в зависимости от заказа гостя.</p> <p>Сервируйте порцию крылышек 1 влажной салфеткой в бумажном пакете (2 салфетки для 10 крылышек).</p> <p>Температура при подаче внутри готового продукта должна быть не менее 65°C.</p> <p>Отдайте заказ гостю или положите коробку с крылышками в разогретую сумку для доставки. На сумку необходимо поставить маркировку с конечным сроком реализации (дата и время).</p> <p>Сервировать (рестораны Fast Casual Delco): Крылышки подаются на прямоугольной доске с фирменным пергаментом в количестве 3 шт, 5 или 7 шт, или на малой белой тарелке в количестве 10 шт.</p> <p>Нанесите на крылья соус из сэндера на выбор гостя: Барбекью, Медово-чесночный или Терияки. Нанесите 6 полосок соуса зигзагом на крылышки: 12г на 3 крыла, 20г на 5 крыльев, 28г на 7 крыльев, 40г на 10 крыльев.</p>	<p><b>4 Сервировать и хранить крылышки</b></p> <p>Сервировать (все рестораны Доставка): В картонную коробку вложите фольгированную вставку. В коробку щипцами переложите требуемое количество крылышек: 10 шт, 7 шт, 5 шт или 3 шт в зависимости от заказа гостя.</p> <p>Сервируйте порцию крылышек 1 влажной салфеткой в бумажном пакете (2 салфетки для 10 крылышек).</p> <p>Температура при подаче внутри готового продукта должна быть не менее 65°C.</p> <p>Отдайте заказ гостю или положите коробку с крылышками в разогретую сумку для доставки. На сумку необходимо поставить маркировку с конечным сроком реализации (дата и время).</p> <p>Сервировать (рестораны Fast Casual Delco): Крылышки подаются на прямоугольной доске с фирменным пергаментом в количестве 3 шт, 5 или 7 шт, или на малой белой тарелке в количестве 10 шт.</p> <p>Нанесите на крылья соус из сэндера на выбор гостя: Барбекью, Медово-чесночный или Терияки. Нанесите 6 полосок соуса зигзагом на крылышки: 12г на 3 крыла, 20г на 5 крыльев, 28г на 7 крыльев, 40г на 10 крыльев.</p>



## SOP Омлет в печи

**Вымойте руки** теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 10 секунд. **Высушите** бумажным полотенцем и **обработайте** дезинфектором для рук.



### 1 Положите омлет в форму

Чистую ПАН-форму обработайте маслом. Чтобы предотвратить пригорание омлета с нижней стороны допускается использование 2-х сложенных вместе Пан-форм или 2-х сложенных вместе перфорированных сковородок. Достаньте из морозильной камеры пакет с замороженным омлетом и вскройте его чистыми ножницами при необходимости. Переложите омлет из пакета в подготовленную форму в количестве 1 шт. Открытый пакет закройте, замотайте пищевой пленкой и уберите на хранение в морозильную камеру.

**Внимание:** Не используйте омлеты, которые слиплись. Забракуйте их и удалите в отходы.



### 2 Посыпьте сыром и выпекайте омлет

Омлет посыпьте сыром в количестве - 1 желтый стаканчик, распределив сыр по всей поверхности омлета, и поставьте форму с омлетом в печь на один полный цикл.

**Внимание!** Запрещается сокращать время обработки или производить ее при более низкой температуре, нежели требуется по стандарту! Недостаточная тепловая обработка приведет к получению некачественного и опасного для здоровья продукта.



### 3 Температурные режимы приготовления:

**Печь Lincoln 1100 и 1628 (рестораны Express):** Температурный режим - 301 С Время в печи - 3 минуты (один полный цикл печи);  
**Печь Lincoln Marshal (рестораны Delco, DineIn):** Температурный режим - 267 С на входе/ 240 С на выходе. Время в печи - 6 минут (один полный цикл печи);

### 4 Сервируйте омлеты

**Сервировать (все рестораны Express и Доставки):** На картонную тарелку выложите омлет.

Сервируйте порцию омлета 2 бумажными салфетками в бумажном пакете.

Температура при подаче внутри готового продукта должна быть не менее 65°C.

Отдайте заказ гостю или выложите омлет в коробку, в случае, если гость просит взять омлет с собой.



## SOP Наггетсы в печи

**Вымойте руки** теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 10 секунд. **Высушите** бумажным полотенцем и **обработайте** дезинфектором для рук.



### 1 Положите наггетсы в форму

Чистую ПАН-форму обработайте маслом, чтобы предотвратить пригорание наггетсов. (При отсутствии ПАН-формы в ресторане допускается использование 2-х перфорированных сковородок, сложенных вместе). Достаньте из морозильной камеры пакет с замороженными наггетсами и вскройте его чистыми ножницами при необходимости. Переложите наггетсы из пакета в подготовленную форму, в количестве от 3 до 25шт. Открытый пакет закройте, замотайте пищевой пленкой и уберите на хранение в морозильную камеру.

**Внимание:** не наваливайте наггетсы горкой! В этом случае они не пропекутся.



Не используйте наггетсы, которые слиплись. Забракуйте их и удалите в отходы.

### 2 Выпекайте наггетсы

Поставьте форму с наггетсами на конвейер печи. Выпекайте наггетсы в течение полного цикла печи. Для ресторанов Express - полтора цикла печи.

**Внимание!** Запрещается сокращать время обработки или производить ее при более низкой температуре, нежели требуется по стандарту! Недостаточная тепловая обработка приведет к получению некачественного и опасного для здоровья продукта.



### 3 Храните наггетсы

Положите готовые наггетсы в тепловой шкаф на хранение. Храните наггетсы в тепловом шкафу в мармите с крышкой в течение не более 20 минут при +82 °С. Поставьте таймер для каждого мармита на хранение. Используйте чистый мармит для каждой новой партии готовых наггетсов.



### 4 Сервируйте наггетсы

**Сервировать (все рестораны Доставки):** На картонную тарелку выложите наггетсы. В картонную коробку вложите фольгированную вставку. В коробку щипцами переложите наггетсы в количестве 4 шт.

Сервируйте порцию наггетсов 2 бумажными салфетками в бумажном пакете.

Температура при подаче внутри готового продукта должна быть не менее 65°C.

Отдайте заказ гостю или положите коробку со наггетсами в разогретую сумку для доставки. На сумку необходимо поставить маркировку с конечным сроком реализации (дата и время).

**Сервировать (рестораны Fast Casual Delco):** В порционное ведро вложите 1/4 пергамента. В ведро на пергамент щипцами переложите порцию наггетсов в количестве 4 шт.



## SOP Луковые кольца в печи

Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 10 секунд. **Высушите** бумажным полотенцем и **обработайте** дезинфектором для рук.



### 1 Положите луковые кольца в форму

Чистую ПАН-форму обработайте маслом, чтобы предотвратить пригорание. (При отсутствии ПАН-формы в ресторане допускается использование 2-х перфорированных сковородок, сложенных вместе).

Достаньте из морозильной камеры пакет с замороженными луковыми кольцами и вскройте его чистыми ножницами при необходимости.

Переложите луковые кольца из пакета в подготовленную форму, в количестве от 3 до 15шт. Открытый пакет закройте, замотайте пищевой пленкой и уберите на хранение в

**Внимание: не наваливайте луковые кольца горкой! В этом случае они не пропекутся.**



Не используйте луковые кольца, которые слиплись. Забракуйте их и удалите в отходы.

### 2 Выпекайте луковые кольца

Поставьте форму с луковыми кольцами в печь для выпекания на полный цикл.

**Внимание!** Запрещается сокращать время обработки или производить ее при более низкой температуре, нежели требуется по стандарту! Недостаточная тепловая обработка приведет к получению некачественного и опасного для здоровья продукта.



### 3 Храните луковые кольца

Положите готовые луковые кольца в тепловой шкаф на хранение. Храните луковые кольца в тепловом шкафу в мармите с крышкой в течение не более 20 минут при +82 °С. Поставьте таймер для каждого мармита на хранение. Используйте чистый мармит для каждой новой партии.



### 4 Сервируйте луковые кольца

**Сервировать (все рестораны Доставки и Express):**

При подаче в зале в ресторане Express на картонную тарелку выложите кольца. При подаче на доставку: В картонную коробку вложите фольгированную вставку. В коробку щипцами переложите луковые кольца в количестве 6 шт.

Сервируйте порцию луковых колец 2-мя бумажными салфетками в бумажном пакете.

Температура при подаче внутри готового продукта должна быть не менее 65°C.

Отдайте заказ гостю или положите коробку с луковыми кольцами в разогретую сумку для доставки.

**Сервировать (рестораны Fast Casual Delco):** В порционное ведро вложите 1/4 пергамент. В ведро на пергамент щипцами переложите порцию колец в количестве 6 шт.



## SOP Картофельные дольки

Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Мойте руки не менее 10 секунд. **Высушите** бумажным полотенцем и **обработайте** дезинфектором для рук.



### 1 Положите картофельные дольки в форму

Достать из морозильной камеры пакет с замороженными картофельными дольками и вскройте его чистыми ножницами при необходимости.

Переложите картофельные дольки из пакета в подготовленную форму, в количестве 180 г (все дольки должны быть целые, допускается отклонение от массы в пределах 5 г в большую сторону).

При необходимости допускается расфасовывать порции замороженного картофеля в чистые одноразовые пакеты заранее в количестве не более 5 порций. Порции картофеля необходимо маркировать.

Расфасованный картофель необходимо хранить в морозильной камере в течение не более 12 часов в гастроёмкости. Также в гастроёмкости необходимо хранить картофель, оставшийся в упаковке изготовителя или пустой пакет из-под картофеля. В конце рабочего дня оставшиеся расфасованные порции картофеля необходимо удалить в отходы. Картофель должен лежать равномерно по всей поверхности.

Открытый пакет закрыть, замотать пищевой пленкой и убрать на хранение в морозильную камеру. Хранить пакет в морозильной камере в открытом виде **ЗАПРЕЩЕНО!**

**Внимание: не наваливайте картофель горкой! В этом случае он не пропечется.**



Не используйте картофель, который слипся. Забракуйте его и удалите в отходы.

### 2 Выпекайте картофель

Установить форму с картофельными дольками на конвейер печи.

Модель печи	Температура	Время
Lincoln 1628	210°C (на конвейер) / 240°C (на выкладку)	5 мин - 6 мин 30 сек
Middleby Marshall WQW 15840	230°C	5 мин - 6 мин 30 сек
Middleby Marshall 15824	285 °C	2 мин 30 сек - 3 мин 30 сек
Middleby Marshall 15824	205°C	5 мин - 6 мин 30 сек

**Внимание!** Запрещается сокращать время обработки или производить ее при более низкой температуре, нежели требуется по стандарту! Недостаточная тепловая обработка приведет к получению некачественного и опасного для здоровья продукта.



### 3 Сервируйте картофельные дольки

**Сервировать (все рестораны Доставки):** В картонную коробку вложите фольгированную вставку. В коробку щипцами переложите порцию картофеля в количестве 150г.

Сервируйте порцию картофельных долек 2 бумажными салфетками в бумажном пакете.

Температура при подаче внутри готового продукта должна быть не менее 65°C.

Отдайте заказ гостю или положите коробку с картофельными дольками в разогретую сумку для доставки. На сумку необходимо поставить маркировку с конечным сроком реализации (дата и время).

**Сервировать (рестораны Fast Casual Delco):** В порционное ведро вложите 1/4 пергамент. В ведро на пергамент щипцами переложите порцию картофеля в количестве 150г.





## SPEECHART Салат Цезарь NEW (сентябрь 2019)

Заготовку для салата (без куриного филе) закройте крышкой, промаркируйте на **4 часа** и поставьте в холодильную камеру +1/+4°C на хранение

5. Приготовленное куриное филе слайсами в количестве **3 штук** (общий вес 3-х слайсов 75 г)



4. Сыр Реджанито **10 г**



3. Сухарики-гренки пшеничные с чесноком и паприкой **15 г**



2. Нарезанные томаты Черри (3 целых – 6 половинок)



1. **75 г** салата Айсберг



## Нарезать куриное филе

Нарежьте куриное филе слайсами, как на фото. Примерные размеры слайсов: 3\*4 см, толщина слайса – 1 см.



Вес слайса – 25 грамм.

Вес курицы на 1 порцию салата – 75 грамм (3 слайса)

Нарезанное куриным филе допускается хранить в гостроемкости с крышкой при температуре +1-+4°C не более 12 часов. По истечении 12 часов удалите остатки куриного филе в отходы.

**ВАЖНО!!!** Собирать готовый салат цезарь необходимо на столе для нарезки пиццы. Сборка салата на пицце столе строго запрещено.

Перед подачей салата гостю, куриное филе, предварительно нарезанное слайсами в количестве 3 штук (общий вес 75 грамм), выложить на сковороду.

**Express:** 1 цикл  
печи  
**Delco:** ½ цикл  
печи

После приготовления куриного филе в печи положите в салат 3 кусочка филе поджаристой стороной вверх.



## SOP Хатстер

**1** Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намыливайте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.



### 2 Собрать ХАТСТЕР

На перфорированную форму 12" положите лепешку тортилья.

Посыпьте 1/2 поверхности тортильи сыром Моцарелла (1 желтый стакан).

На сыр положите лук фри (1 метал. мерная ложка).

На лепешку по середине заготовки положите брусочки куриного филе (1 желтый стакан) и сверху томаты (¼ желтого стакана).

Отступайте от краев на 2 см.

На томаты выложите 4 слайса маринованных огурцов.

Сверху из соусника выдавить две полоски соуса Бургер.



### 3 Условия хранения соуса Бургер

Соус Бургер хранить при T+1 +4C - 120 суток в закрытой упаковке;  
срок годности соуса во вскрытой упаковке - 5 суток при T+1 +30C. Допускается хранить соус бургер на поверхности пицца стола.  
По истечению срока годности необходимо удалить соус в отходы

### 4 Запекать

Лепешку с начинкой заверните в трубочку, подгибая края, затем заверните Хатстер в фольгу. Поставьте в конвейерную печь.

Для ресторанов Delco- 1 полный цикл печи.

Для ресторанов Экспресс - 2 полный цикла печи.



### 5 Сервировка

С помощью лопатки и щипцов переложите готовый Хатстер в фольге в упаковку для Хатстера. Подается в упаковке для Хатстера с 2-мя салфетками.



## SOP Пицца-роллы

**1** Вымойте руки теплой водой, используя антибактериальное мыло. Намыливайте руки не менее 10 секунд. Высушите бумажным полотенцем и обработайте дезинфектором для рук.

### 2 Соберите Пицца-роллы с пепперони/ветчины

Доставка и Слайс-Бар: Перфорированную тестовую заготовку Трад 30см разрезать роликвым ножом крест-накрест на 8 равных частей.

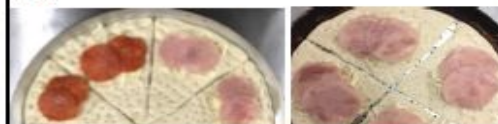
Экспресс: Перфорированную тестовую заготовку Трад 19см разрезать ножом (роликвым или с белой ручкой) крест-накрест на 4 равные части.



Перфорированную заготовку допускается хранить в холодильнике при температуре +1-+4°C в течение не более 4 часов.



Выложить сыр Моцарелла 1 зеленый стакан на разрезанные дольки теста Трад 30см или 1 желтый стакан на тесто Трад 19см



В центр каждой дольки положить по 2 кусочка пепперони или ветчины. Полученные заготовки заверните, старайтесь не растягивать тесто



Сверху в центр заготовки с пепперони поместите 1/4 слайса пепперони (для этого порежьте слайс пепперони на 4 части крест накрест ножом с белой ручкой или роликвым ножом). Заготовку в завернутом виде допускается хранить в холодильнике при температуре +1-+4°C в течение не более 2 часов, но не более срока хранения перфорированной разрезанной заготовки.

### 3 Выпекайте пицца-роллы

Выпекайте роллы в ресторане Слайс-Бар, Fast Casual Delco или Доставка в чистой ПАН-форме, обработанной из баллончика маслом, чтобы предотвратить пригорание роллов. Выпекайте до 8 роллов на одной форме.

Выпекайте роллы в ресторане Экспресс в чистой перфорированной форме с пергаментом, обработанным из баллончика маслом, чтобы предотвратить пригорание роллов. Выпекайте до 4 роллов на одной форме.

После выпекания сразу же нанесите кисточкой на каждый пицца-ролл заготовку из трав и масла.

- В ресторане Слайс-бар и Экспресс: подайте гостю пицца-роллы на вынос в коробке с пергаментом или на бумажной тарелке, если гость кушает в ресторане. Храните роллы в тепловом шкафу или в бургершуге в течение 30 минут при температуре +82°C. По истечению 30 минут удалите роллы в отходы. В ресторанах СЛАЙС БАР наносить масло с травами необходимо после повторного разогрева пицца-роллов и перед подачей гостю.

Температура готового продукта должна быть не менее +65°C

- В ресторане Доставка: подайте пицца-роллы на вынос и на доставку в коробке с фольгированной вставкой, или на бумажной тарелке, если гость кушает в ресторане. Храните роллы в тепловом шкафу в течение 30 минут при температуре +82°C. По истечению 30 минут удалите роллы в отходы.

Подайте вместе с пицца-роллами гостю 2 бумажные салфетки. При доставке сложите бумажные салфетки в бумажный пакет. - В ресторане Fast Casual Delco: готовьте пицца-роллы на заказ, подайте гостю смазанные маслом с итальянскими травами пицца-роллы на прямоугольной доске с фирменным пергаментом.



**Заготовка Масло с итальянскими травами:** Отмерьте на весах 150 г масла в чистую, сухую и продезинфицированную емкость. Вскройте пакет с итальянскими травами и добавьте 10 г трав в масло. Тщательно перемешайте венчиком. Готовая заготовка должна быть хорошо перемешана без комочков трав на дне емкости. Перед использованием заготовки для роллов ее необходимо настоять в течение 4 часов при температуре +16 - +25°C. Срок годности заготовки 48 часов при температуре +16 - +25°C, включая 4 часа на настаивание. Смешивать свежеприготовленную заготовку со старой запрещено.

Кисточка в течение дня хранится в гастроёмкости с маслом. Кисточку необходимо мыть по окончании масла в ёмкости или в конце дня.

# CSL: Получение продуктов от поставщиков и хранение их в ресторанах (январь 2019)

## Введение

### Введение

#### Общая информация

В наших ресторанах должны использоваться продукты, которые соответствуют высоким стандартам качества PH. Список разрешенных к реализации продуктов называется APL. Правильное получение и хранение продуктов обеспечивает постоянно высокое качество блюд для наших Гостей.

При хранении продуктов в ресторанах PH необходимо придерживаться правил ротации FIFO: первый изготовлен – первый ушел. Для лучшего управления запасами: в первую очередь используйте продукты с более ранней датой производства, вносите даты изготовления продуктов при получении в журнал входного контроля, соблюдайте требования товарного соседства при хранении продуктов.

На каждую единицу продуктов и упаковки в ресторане должны сохраняться маркировки: групповая ( на коробке) и индивидуальная ( на продукте/упаковке) до момента полного использования продукта/упаковки в ресторане.

Все получаемые продукты делятся на 2 группы: пищевые и непищевые (химия, упаковка и т.д.). Все продукты поставляются в ресторан в упакованном виде.

Упаковка делится на 2 группы: потребительская и транспортная.

**Потребительская упаковка** – упаковка, предназначенная для продажи или первичная упаковка продукции, реализуемой конечному потребителю (непосредственно контактирующая с пищевым продуктом). Потребительская упаковка всегда упаковывается в транспортную упаковку (герметично закрытую коробку).

**Транспортная упаковка** – упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу.

## Общие процедуры получения и хранения для всех видов продукции

### Общая информация

#### Предварительная подготовка

- Поддерживайте порядок в холодильной/ морозильной камере/ на складах, чтобы легче и быстрее размещать продукты при поставке.
- Холодильная/ морозильная камера при загрузке продукции не должна быть открыта более 5 минут, при длительной приемке необходимо переводить камеру в режим оттайки.
- Для приемки продукции подготовьте:
  - Прозеинфицированный термометр
  - Журнал входного контроля
  - Тележку или рохлю
  - Печать и ручку
  - Термочехол (при необходимости)

#### Стандарты приемки

Для всех видов продукции при приемке:

- Сверьте накладную с фактическим количеством, чтобы убедиться в правильности доставленного количества.
- При наличии расхождений, сделайте отметки в обоих экземплярах, на экземпляре, который останется в ресторане, заверьте отметку подписью водителя.
- В случае, если доставка продукции осуществляется транспортной компанией, не машиной поставщика, сверьте количество транспортных мест с накладной.
- Проверьте этикетки. Должна присутствовать этикетка со всей необходимой информацией (наименование продукта и изготовителя, дата изготовления, срок годности, условия хранения, номер ТУ/ГОСТ/СТО, номер партии, рекомендуемые способы и дозировки применения (для мощных и дезинфицирующих средств)).

Информация о сроках годности может быть указана следующим образом:

Даты "Срок годности", "Годен до", "Годен до конца":

– Даты "Срок годности", "Годен до конца" или "Годен до" указываются изготовителем на всех упаковках/ этикетках.

Примеры использования:

- Срок годности 10 суток с даты изготовления 01.08.2016, соответственно 10.08.2016 в 23:59 продукт необходимо удалить в отходы.
- Годен до конца 09.2016, соответственно 30.09.2016 в 23:59 продукт необходимо удалить в отходы.
- Годен до 02.08.16, соответственно 01.08.16 в 23:59 продукт необходимо удалить в отходы.



## Общие процедуры получения и хранения для всех видов продукции

При поставке остаточный срок годности продукта должен быть не менее 50 % от общего срока годности продукта, указанного на упаковке/ этикетке изготовителя.

Для следующих продуктов согласован остаточный срок годности менее 50 % при условии, что они будут реализованы рестораном до истечения сроков годности без списания

Продукт	Общий срок годности	Допустимый остаточный срок годности
Приправы для пиццы 50x0.088кг	12 месяцев	2 месяца
ВОН Traditional-Chal Dough Blend «Смесь для теста традиционная»	12 месяцев	1 месяц
Томатное пюре (паста) CORAIS S.A. 3кг	24 месяца	1 месяц

Допускается принимать продукцию с остаточным сроком годности менее 50% от общего срока годности в количестве необходимом до следующей поставки. В случае такой приемки продукции, обязательно оформите претензию в AmCore.

## Общие процедуры получения и хранения для всех видов продукции

- Убедитесь, что на все продукты имеются разрешительные документы (декларации о соответствии (или ссылки на их реквизиты в накладной) и номера электронных ветеринарных свидетельств, прикреплены к накладной).
- На дезинфицирующие средства обязательно должно быть предоставлено свидетельство о государственной регистрации, инструкция по использованию от НИИ дезинфектологии Роспотребнадзора, паспорт безопасности. Папка с комплектом документов на все химические средства должна храниться в ресторане.
- Все продукты должны быть утверждены и указаны в APL.
- Не принимайте коробки, которые имеют повреждения, не соответствуют требованиям по температуре, с истекшим сроком годности. Забракуйте поставку, отметив "Брак. Не использовать" на этих коробках. Никогда не принимайте коробки, на которых указано "Брак. Не использовать".



Все продукты, требующие определенной температуры хранения должны немедленно (в течение 15-20 мин) помещаться в требуемые условия хранения!

При одновременной поставке продуктов укладывайте их на хранение в следующем порядке:

- В первую очередь: охлажденная овощная продукция (салат "Айсберг", томаты, лук красный, перец сладкий, грибы и т.д.)
- Во вторую очередь: охлажденные продукты (куриная продукция, соуса, сыр, огурцы маринованные и т.д.)
- В третью очередь: замороженные продукты (бекон, сырники, колбаса, пепперони, ветчина, шарики из говядины/свинины, тесто, тортильи и т.д.).
- В последнюю очередь: сухие продукты (специи, мука, чай, гренки, кунжут т.д.).

### Стандарты хранения



Хранение всех продуктов, химии и упаковочных материалов на полу без паллета категорически запрещено!

- Зона перед компрессором в камерах хранения должна быть свободна для свободной циркуляции воздуха.
- Оставьте пространство, по крайней мере 5 см, вокруг всех стенок коробок на полках для улучшения циркуляции воздуха и поддержания продукта в состоянии твердой консистенции.
- Соблюдайте правило ротации FIFO, укладывая коробки с более ранней датой производства поближе к двери.
- Часто используемые продукты храните в местах быстрого и удобного доступа.

## Общие процедуры получения и хранения для всех видов продукции

- Температура хранения в камерах и на складах указана далее.
- Даты и этикетки должны быть направлены наружу.



Запрещено хранить продукты питания сотрудников в производственном холодильном оборудовании ресторана!

## Получение и хранение охлажденных и замороженных продуктов

### Стандарты

#### При приемке охлажденных и замороженных продуктов дополнительно:

Проверьте машину на чистоту кузова внутри и убедитесь в том, что морозильный/холодильный агрегат работает.

Если машина оборудована термодатчиком, то запишите показания температуры с данного термодатчика. При его отсутствии измерьте температуру.

Запишите температуру в кузове в журнал входного контроля.

При приемке температура охлажденных продуктов должна соответствовать требованиям, указанным на этикетке изготовителя, но не превышать +5°C, даже если верхний предел температуры на этикетке выше.\*

Все замороженные продукты должны приниматься в соответствии с требованиями на упаковке/этикетке изготовителя.

Хранение продуктов должно осуществляться в соответствии с условиями и сроками годности, указанными на этикетке изготовителем.

Замерьте температуру продукта.

При возможности доступа в транспортное средство температуру продуктов необходимо измерять внутри кузова при закрытых дверях транспортного средства.

**ДЛЯ ОХЛАЖДЕННОЙ ПРОДУКЦИИ** (куриной продукции, соусов, сыра, теста, и т.д.) и **ЗАМОРОЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ** проверьте температуру 1 вида продукта сверху паллеты, которая расположена максимально близко к выходу.

**ДЛЯ ОВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ** проверьте температуру 3 видов продукта.

Замерьте температуру продукта, поместив термощуп между двумя пакетами в середине лотка/гофрокороба. Щуп термометра должен быть полностью размещен между пакетами. Убедитесь, что вы измеряете температуру продукта, а не воздуха. Осторожно, чтобы не повредить упаковку и продукт, нажмите на верхний пакет рукой. Дождитесь, когда температура зафиксируется. Температура продукта должна соответствовать условиям хранения, указанным на упаковке/этикетке изготовителя.

Запишите температуру в журнал входного контроля.

## Получение и хранение охлажденных и замороженных продуктов

Например, салат Айсберг:

- Принимайте салат с температурой  $+1 - +4$  °C. Температура указана без учета погрешности термометра.
- Если погрешность термометра  $\pm 1$  °C (Waterproof, Atkins желтый), то салат можно принимать с температурой максимум  $+5$  °C.
- Если погрешность термометра  $\pm 0,5$  °C (Atkins синий, Testo 106), то салат можно принимать с температурой максимум  $+4,5$  °C.

## Получение и хранение охлажденных и замороженных продуктов



Сыр Реджанито:

- Принимайте сыр с температурой  $+1 - +5$  °C. Температура указана без учета погрешности термометра.
- Если погрешность термометра  $\pm 1$  °C (Waterproof, Atkins желтый), то сыр можно принимать с температурой максимум  $+6$  °C.
- Если погрешность термометра  $\pm 0,5$  °C (Atkins синий, Testo 106), то сыр можно принимать с температурой максимум  $+5,5$  °C.



Если в ресторане есть разные модели термометров, то при приемке необходимо использовать поверенный термометр Testo106.

Подробнее о калибровке, проверке и погрешностях разных типов термометров вы можете прочитать в инструкциях на термометры.



## Получение и хранение охлажденных и замороженных продуктов

\*Если температура охлажденной продукции превышает требования на упаковке/ этикетке изготовителя, но не более +6 градусов:

1. Рассчитайте количество охлажденной продукции до следующей поставки, которую сотрудник ресторана должен организовать внепланово.
2. Примите необходимое до следующей поставки количество охлажденной продукции.
3. Зафиксируйте в журнале входного контроля наименования, количество и температуры принятой продукции.
4. Откажитесь от оставшейся части охлажденной продукции. Оформите претензию в AmCore
5. Разместите в экстренном порядке принятую продукцию в холодильную камеру для охлаждения.
6. Промаркируйте этикет-пистолетом принятую продукцию сроком «годен до» до даты следующей поставки.

7. Если в ресторане есть остатки предыдущей поставки, то в первую очередь используйте тот продукт, срок годности, которого истечет ранее.

8. Спешите остатки куриной/овощной продукции, которая была принята с температурой не более +6 градусов, сразу же при поступлении новой партии.

9. Сделайте заказ продукции при приемке куриного полуфабриката/овощной продукции с температурой превышающей указанную на этикетке изготовителя, но не более +6 градусов.

**НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ КУРИНУЮ/ ОВОЩНУЮ ПРОДУКЦИЮ С ТЕМПЕРАТУРОЙ БОЛЕЕ +6 ГРАДУСОВ.**

## Получение и хранение охлажденных и замороженных продуктов

Проверьте качество продукта.

Проверьте охлажденные продукты на наличие признаков старения или порчи. Следует выявить продукты с признаками замораживания, потерявшие цвет, мягкие, с грязью, побитостями, а также с посторонним запахом. При обнаружении любого из этих признаков партию следует забраковать.

Необходимо контролировать внешний вид овощной продукции на этапе приемки.

**Томаты:** Степень зрелости и внешний вид томатов необходимо отслеживать на этапе приемки. Если томаты не соответствуют внешнему виду и степени зрелости, то товар не принимается.

**НЕ** роняйте коробки с тортильями. Если температура превышает указанную на этикетке изготовителя, от партии следует отказаться.

### Хранение замороженной продукции

- Температура морозильной камеры должна быть в диапазоне от -23°C до -18°C. На входе в морозильную камеру должны висеть шторы (завесы).
- Не должно быть пропусков в шторах (завесах).
- Никогда не замораживайте продукт, которые были разморожены.

### Хранение охлажденной продукции

- Температура холодильной камеры должна обеспечивать температурный режим в соответствии с требованиями производителя к хранению продукции, размещенной в ней, но не превышать +5°C.
- На входе в холодильную камеру должны висеть шторы (завесы).
- Не должно быть пропусков в шторах (завесах).

Хранение порционных соусов должно осуществляться в соответствии с условиями и сроками годности, указанными на этикетке изготовителем.



## Хранение сухих продуктов (продуктов, хранящихся на сухом складе)

### Стандарты

#### Хранение

- Сухие продукты следует хранить в местах специально предназначенных для хранения каждого продукта в соответствии с информацией указанной на упаковке/ этикетке изготовителя.
- Тяжелые продукты следует хранить на нижних полках, а более легкие – на верхних.
- Продукты и упаковка должны храниться в коробках от изготовителя или в контейнерах. При переключивании продукции в чистый контейнер необходимо вырезать ярлык с информацией с коробки от изготовителя (наименование, срок годности, номер партии) и хранить до окончания использования данной партии продукта или до окончания его срока годности.
- Жидкие продукты (сиропы, охлажденные напитки и т.д.) следует хранить на нижних полках. Не допускается хранить жидкие продукты над сухими.



Такие пищевые продукты, как сахар, соль, мука, яично-молочная смесь и специи необходимо хранить вдали от влаги.



Если мука хранится на производстве, то мука должна храниться в закрытом шкафу. Хранении мука на производстве в транспортной таре запрещено.

## Хранение упаковочных материалов

### Стандарты

#### Хранение

- Бумажные и картонные упаковочные материалы следует хранить в сухом помещении, вдали от влаги.
- Этикетка с коробки (тары) хранится весь период хранения и использования упаковки.
- Помните, что бумажные пакеты, картонные коробки и стаканчики, пластиковые трубочки, ложки и т.п. являются материалами, контактирующими с пищевыми продуктами, поэтому их хранение должно осуществляться в соответствии с санитарными правилами, не на полу, в закрытых упаковках, чтобы избежать их загрязнения.
- В зоне кухни и на раздаче упаковочные материалы хранятся перевернутыми (внутренней стороной вниз) на чистой продезинфицированной поверхности.
- Бирки таймеры/ картонные разделители хранятся в чистой гостроемкости с крышкой.
- Все расходные материалы (например: салфетки, бумажные полотенца и туалетная бумага) хранятся в закрытом виде.
- Запрещается хранить расходные и упаковочные материалы в местах не предназначенных для хранения (например, туалет, коридор, менеджерская и т.д.)



## Хранение моющих, дезинфицирующих средств и расходных материалов

### Стандарты

#### Хранение

- Хранение моющих и дезинфицирующих средств регламентируется санитарными правилами. Моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в соответствии со сроками годности и условиями хранения, указанными на этикетке изготовителя.
- Все моющие и дезинфицирующие средства хранятся отдельно от пищевых продуктов и упаковочных материалов. Хранение химических средств НАД пищевыми продуктами ЗАПРЕЩЕНО.
- Хранятся в специально предназначенных местах: в отдельном помещении или в отдельном шкафу для химии. Максимальная высота, на которой допускается хранить моющие и дезинфицирующие средства -150 см от пола
- Этикетка с коробки (тары) хранится весь период хранения моющего и дезинфекционного средства.
- Запрещается хранить моющие и дезинфицирующие средства в офисе, в комнатах, предназначенных для персонала
- На верхних полках стеллажа, над моющими и дезинфицирующими средствами допускается хранить бумажные полотенца, салфетки для уборки и прочий инвентарь для уборки
- Запрещается хранить расходные материалы (бумажные полотенца, туалетную бумагу и т.д.) в местах не предназначенных для хранения (например, туалетах, менеджерских, коридорах и т.д.).
- Шкаф с моющими и дезинфицирующими средствами допускается размещать в коридорах служебной зоны.

## Товарное соседство ингредиентов

### Стандарты

#### Примеры расположения продуктов при хранении

##### Холодильная камера

Продукт	Комментарии
Охлажденные мясные полуфабрикаты	В отдельном холодильнике или на отдельной полке (при наличии одного холодильника в ресторане)
Молочные продукты (молоко, сыр, сухое молоко), Чизкейк, Тирамису	Допускается хранить вместе на одной полке
Соусы	Допускается хранить на одной полке с упакованной овощной продукцией
Овощная продукция (в упаковке): салат Айсберг, салатная / овощная смесь, помидоры, лук красный, шампиньоны, маринованные огурцы	
Соки и бутилированные напитки	Хранить на нижней полке отдельно от молочной или овощной продукции

##### Морозильная камера

Продукт	Комментарии
Замороженные мясные топинги	Необходимо хранить на отдельном стеллаже (или на нижней полке 1 стеллажа)
Картофельные дольки, бекон, луковые кольца	На отдельной полке
Чизкейк, десерты, тортильи, сырники, омлет	На отдельной полке

## Товарное соседство ингредиентов

### Холодильник в зоне кухни

Продукт	Комментарии
Овощная продукция (в упаковке): салат Айсберг, помидоры, лук красный и т.д.	
Десерты (в процессе размораживания) хранить отдельно от упакованной овощной продукции	
Бекон (при размораживании + размороженный), сыр (в упаковке)	
Соусы (в упаковке), огурцы маринованные	Отдельно от овощной продукции
Нарезанные овощи, подготовленные сыры, соусы в тубах	Хранить отдельно от упакованной овощной продукции

### Морозильный ларь в зоне кухни

Продукт	Комментарии
картофельные оладьи, картофельные дольки	Допускается хранить в одном морозильнике.
Блинчики, сырники, луковые кольца	В пакетах, в пластиковых гостроемкостях с крышкой



Если ты хочешь стать пицца-мастером 😊 :

## PIZZA HUT'S HISTORY



УЖЕ 60 ЛЕТ В PIZZA HUT ГОТОВЯТ ЛУЧШУЮ ПИЦЦУ НА ФИРМЕННЫХ ВИДАХ ТЕСТА. ИМЕННО НАШЕ ТРЕПЕТНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ПРОДУКТУ ОТЛИЧАЕТ НАС ОТ ОСТАЛЬНЫХ ПИЦЦЕРИЙ



## КРИ'S ПРОЕКТА PIZZA MASTER



АСЕ – КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦ, КОНТРОЛЬ И ВЫПОЛНЕНИЕ ВСЕХ СТАНДАРТОВ, КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ОТСЛЕЖИВАНИЕ «УЗКИХ» МЕСТ В РАБОТЕ РЕСТОРАНА



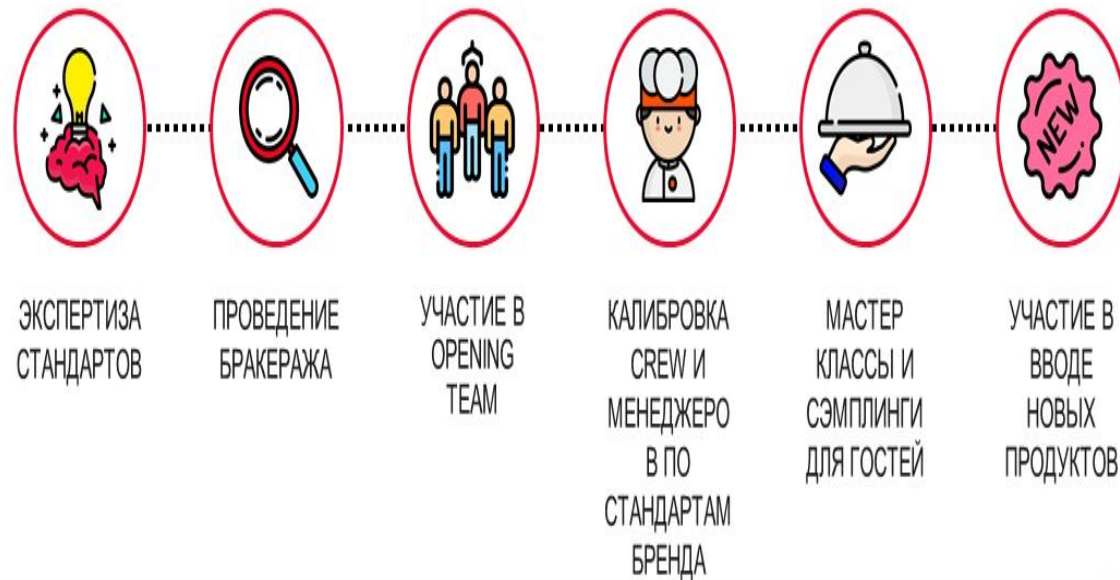
УВЕЛИЧЕНИЕ ЛОЯЛЬНОСТИ ГОСТЕЙ (УМЕНЬШЕНИЕ ЖАЛОБ НА КАЧЕСТВО ПРОДУКТА) – ОБЩЕНИЕ С ГОСТЯМИ, ПРОВЕДЕНИЕ АССС, СБОР ОТЗЫВОВ ГОСТЕЙ О ПРОДУКТАХ, ПРОВЕДЕНИЕ МАСТЕР КЛАССОВ И СЭМПЛИНГОВ ДЛЯ ГОСТЕЙ

# КТО ТАКОЙ PIZZA MASTER?

- 🍕 ОПЫТНЫЙ ЭКСПЕРТ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЦЦ
- 🍕 ГАРАНТ КАЧЕСТВА И ВКУСА ПРОДУКТОВ И БЛЮД В РЕСТОРАНЕ
- 🍕 ХРАНИТЕЛЬ СТАНДАРТОВ
- 🍕 СВЯЗУЮЩЕЕ ЗВЕНО МЕЖДУ НАШИМИ ГОСТЯМИ И РЕСТОРАНАМИ
- 🍕 «ЛИЦО» БРЕНДА В НАПРАВЛЕНИИ ПРОДУКТА



# ОБЯЗАННОСТИ PIZZA MASTER



# ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ РУТИНА PIZZA MASTER'A



RBR

ИНСТРУМЕНТ  
Ы:  
BCS  
ИТОГИ  
ВИЗИТОВ



ПРОВЕДЕНИЕ  
ПОДДЕРЖИВАЮЩИХ  
ВИЗИТОВ (МИНИМУМ 2 В  
РЕГИОНЕ)

ИНСТРУМЕНТЫ:  
РУТИНА ВИЗИТА  
ЧЕК ЛИСТ  
ВИЗИТА



УЧАСТИЕ В GM  
MEETING'AX  
РЕГИОНА

ИНСТРУМЕНТЫ:  
ПРЕЗЕНТАЦИЯ  
ДЛЯ GM  
MEETING'A



PULSE С SMP  
(SENIOR PIZZA  
MASTER)

ИНСТРУМЕНТ  
Ы:  
BCS

# БОНУСЫ ДЛЯ PIZZA MASTER'A

- ◆ КИТЕЛЬ, ФАРТУК И ГОЛОВНОЙ УБОР PIZZA MASTER'A
- ◆ ОБУЧЕНИЕ В ОБЛАСТИ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТА (ПИЦЦА, ТЕСТО)
- ◆ ОБУЧЕНИЕ ПИЦЦА-АКРОБАТИКЕ
- ◆ ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЕ СОБРАНИЯ PIZZA MASTER'ОВ
- ◆ ПРАВЯЯ РУКА АС В РАБОТЕ С КЛЮЧЕВЫМ ПРОДУКТОМ
- ◆ УЧАСТИЕ В RBR С АС

