



БЛОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ

СТАНДАРТЫ РЯДОВОГО УРОВНЯ

2022



Стандарт униформы ЧБ



- 1 Бейсболка или козырек темно-серого цвета
- 2 Футболка поло темно-серого цвета
Брендирующая с коротким рукавом
- 3 Бейдж с именем
- 4 Фартук (при работе на кухне)
- 5 Ремень черный
- 6 Брюки черные прямого силуэта
- 7 Носки черные х/б
- 8 Ботинки черные, кожаные/кож.зам (закрытые, на низком каблуке и нескользящей подошве)

Данное руководство является собственностью ООО «БУРГЕР РУС». Может использоваться только в ресторанах Бургер Кинг на территории РФ. Июль 2021 г.

8 ВАЖНЕЙШИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ :

1 ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ



- ПРОЦЕДУРА МЫТЬЯ РУК ВЫПОЛНЯЕТСЯ ПРАВИЛЬНО
- ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ ИЗ КРАНОВ РАКОВИН ДЛЯ МЫТЬЯ РУК, УСТАНОВЛЕННЫХ В ЗОНАХ КУХНИ, ДОСТИГАЕТ КАК МИНИМУМ 38°C И НЕ ПРЕВЫШАЕТ 55°C
- ИМЕЮТСЯ ЗАПОЛНЕННЫЕ ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ БУМАЖНЫХ ПОЛОТЕНЕЦ, МЫЛА И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА ДЛЯ РУК, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯЮТ ЛЕГКО ПОЛУЧИТЬ НУЖНЫЙ ПРОДУКТ
- В РЕСТОРАНЕ ИМЕЮТСЯ СИНИЕ ПЛАСТЫРИ

2 ЗАЩИТА ОТ ЗАГРЯЗНЕНИЙ



- ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ПОДВЕРГАЛИСЬ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ, ХРАНЯТСЯ ОТДЕЛЬНО ОТ СЫРЫХ ПРОДУКТОВ; ВОЗМОЖНОСТЬ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОТСУТСТВУЕТ
- ПРОЦЕДУРЫ, СВЯЗАННЫЕ С АЛЛЕРГЕНАМИ, ВЫПОЛНЯЮТСЯ ПРАВИЛЬНО
- В СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ОТСУТСТВУЮТ ПРОТЕЧКИ КРЫШИ
- В РЕСТОРАНЕ НЕ ЗАСОРЕНЫ СТОКИ

3 ПРОБЛЕМЫ С ВРЕДИТЕЛЯМИ



- ЖИВЫЕ ИЛИ МЕРТВЫЕ ГРЫЗУНЫ/ТАРАКАНЫ НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
- ЭКСКРЕМЕНТЫ ГРЫЗУНОВ НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
- В РЕСТОРАНЕ НЕ НАБЛЮДАЕТСЯ ИЗБЫТОЧНАЯ АКТИВНОСТЬ МУХ
- В РЕСТОРАНЕ ХРАНИТСЯ ОТЧЕТ О МЕРАХ БОРЬБЫ С ВРЕДИТЕЛЯМИ

4 СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



- ПРОБЛЕМЫ, ОБНАРУЖЕННЫЕ В ХОДЕ ИНСПЕКЦИИ УПРАВЛЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ, УСТРАНЕНЫ В ТЕЧЕНИЕ 10 ДНЕЙ ИЛИ В УСТАНОВЛЕННЫЕ СРОКИ
- ЖУРНАЛЫ ЕЖЕДНЕВНОЙ ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ЗАПОЛНЕНЫ ЗА ПОСЛЕДНИЕ 30 ДНЕЙ
- В РЕСТОРАНЕ ИМЕЕТСЯ УТВЕРЖДЕННЫЙ ОТКАЛИБРОВАННЫЙ ПИРОМЕТР
- ЖУРНАЛЫ ЗАМЕРА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТОВ ЗАПОЛНЕНЫ ЗА ПОСЛЕДНИЕ 30 ДНЕЙ, ЗНАЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУР, УКАЗАННЫЕ В ЖУРНАЛЕ, НАХОДЯТСЯ В ДИАПАЗОНЕ ДОПУСТИМЫХ ВЕЛИЧИН
- В РЕСТОРАНЕ ИМЕЮТСЯ ТЕСТ-ПОЛОСКИ ДЛЯ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ

5 ЗАМЕР ТЕМПЕРАТУРЫ ГОВЯДИНЫ



- РУКОВОДИТЕЛЬ СПОСОБЕН ПРАВИЛЬНО ВЫПОЛНИТЬ ПРОЦЕДУРУ ЗАМЕРА ТЕМПЕРАТУРЫ ГОВЯДИНЫ

6 ЗАЩИТА ОБОРУДОВАНИЯ ОТ ЗАГРЯЗНЕНИЯ



- КОНЦЕНТРАЦИЯ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕГО РАСТВОРА СООТВЕТСТВУЕТ МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ
- УТВЕРЖДЕННЫЕ ЧИСТЫЕ ТРЯПКИ ПОГРУЖЕНЫ В ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЙ РАСТВОР
- ВСЕ НЕОБХОДИМЫЕ ЩЕТКИ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОКТЕЙЛЕЙ ИЛИ МОРОЖЕНОГО ПРИСУТСТВУЮТ, НЕ ЗАГРЯЗНЕНЫ, НАХОДЯТСЯ В ХОРОШЕМ СОСТОЯНИИ И ПРАВИЛЬНО ХРАНЯТСЯ
- ПЭНЫ РНУ, ЩИПЦЫ СОДЕРЖАТСЯ В ХОРОШЕМ СОСТОЯНИИ И НЕ ОПАЛЕНЫ ОГНЕМ; НА ПОВЕРХНОСТЯХ, С КОТОРЫМИ СОПРИКАСАЮТСЯ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ОТСУТСТВУЮТ ТРЕЩИНЫ
- СОТРУДНИКИ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ ВЫПОЛНЯЮТ ПРОЦЕДУРУ МЫТЬЯ, ОПОЛАСКИВАНИЯ И ДЕЗИНФЕКЦИИ
- ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ ИЗ КРАНОВ РАКОВИН, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК И УСТАНОВЛЕННЫХ В ЗОНАХ КУХНИ, ДОСТИГАЕТ КАК МИНИМУМ 49°C
- СОТРУДНИКИ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ ОЧИЩАЮТ НАСАДКИ ДЛЯ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ; НА НАСАДКАХ НЕ ОБНАРУЖЕН НАЛЕТ
- ВСЕ МОЙКИ ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ И ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТОВ ИСПРАВНЫ

7 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ



- ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧИХ/ХОЛОДНЫХ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ПРОДУКТОВ СООТВЕТСТВУЕТ МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ
- ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ, ХРАНЯЩИЕСЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, ИМЕЮТ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ЭТИКЕТКИ И СРОК ИХ ХРАНЕНИЯ НЕ ИСТЕК
- СТАРЫЕ И СВЕЖИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ НЕ СМЕШИВАЮТСЯ

8 ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПОСТАВЩИКИ



- ВСЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, УПАКОВОЧНЫЕ И БУМАЖНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ПРИСУТСТВУЮЩИЕ В РЕСТОРАНЕ, УТВЕРЖДЕНЫ
- ВСЕ УСТРОЙСТВА, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ И ИНСТРУМЕНТЫ УТВЕРЖДЕНЫ
- ВСЕ ХИМИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ, ПРИСУТСТВУЮЩИЕ В РЕСТОРАНЕ, УТВЕРЖДЕНЫ

ПРОЦЕДУРА МЫТЬЯ РУК

Процедура выполняется каждые 30 минут или чаще, по мере загрязнения. Перед мытьем рук необходимо проверить наличие полотенца, мыла, щётки и дез. раствора, перчаток.

Если сотрудник приступает к работе на кухне, то сначала необходимо одеть фартук, шапочку, только потом приступить к процедуре мытья рук.

Мытье рук

Мытье и дезинфекция рук:



1 Вытащите из диспенсера новое бумажное полотенце, используя ручку-ролик сбоку (если не используется автоматический диспенсер)



2 Пользуйтесь водой 38°C-55°C



3 Намочите всю непокрытую одеждой поверхность рук. Один раз нажмите на диспенсер антибактериального мыла. Намыльте всю непокрытую одеждой поверхность рук



4 Вымойте руки



5 Вытрите насухо руки одноразовым полотенцем для рук



6 Выключите воду. Для этого возьмите бумажное полотенце (Если не используются автоматические краны)



7 Выбросьте бумажное полотенце в соответствующую мусорную корзину рядом с раковиной



8 Перед тем как отходить от раковины, продезинфицируйте руки утвержденным дезраствором. Один раз нажмите на диспенсер с дезинфицирующим средством



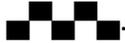
9 При необходимости наденьте на сухие руки одноразовые перчатки

КОГДА НЕОБХОДИМО МЫТЬ РУКИ:

- Перед началом смены
- Как только вы вошли на кухню ресторана
- Перед тем как:
 - Начать приготовление салатов
 - Начать приготовление других блюд
 - Прикоснуться к сырым или замороженным продуктам
 - Перейти с одной рабочей станции на другую
- Если вы:
 - Воспользовались туалетом
 - Чихнули или кашляли
 - Воспользовались носовым платком или салфеткой
 - Выносили мусор
 - Дотрагивались до волос, одежды или не продезинфицированных участков кожи или тела
 - Выполняли работу, не подразумевающую работу с пищей
 - Использовали табачные продукты или жевательную резинку
 - Занимались уборкой
 - Вернулись с перерыва
 - Ели или пили

ВАННА 1 Мытье Моющий раствор	ВАННА 2 Ополаскивание	ВАННА 3 Дезинфекция Дезинфицирующий раствор
Температура воды: 49°C-55°C	Температура воды: не ниже 65°C температура для ошпаривания посуды	Температура воды: Не ниже 45°C - для разведения дезинфицирующего раствора 21°C-43°C - при хранении и использовании дезинфицирующего раствора)
Средство: Capital – универсальное моющее средство для мытья посуды и оборудования.	Средство: Проточная вода	Средство: Sink Sanitizer – используется для дезинфекции инвентаря, оборудования и рабочих поверхностей.
Как использовать: 1. Наполните ванну горячей водой до отметки 38 литров. 2. Добавьте 30 мл моющего раствора Capital путем полного нажатия кнопки дозатора.	Ванна должна быть чистой и пустой, в том числе, когда не используется	Как использовать: 1. Наполните ванну горячей водой (температура воды 45 °C) до отметки 38 литров. 2. Добавьте 28г (1упаковка) дезинфицирующего средства Sink Sanitizer , после проверьте содержание хлора в растворе (100-200 ppm).

6 ШАГОВ МЫТЬЯ ПОСУДЫ:

1. Удалите видимые остатки продуктов с кухонного инвентаря, досок, ножей и другого оборудования с помощью красной щетки в бак для сбора пищевых отходов.
 2. Опустите очищенную посуду в 1-ю ванну и вымойте ее с помощью красной щетки для мытья посуды.
 3. Переместите посуду во 2-ую ванну и ополосните под проточной водой с температурой не ниже **65 °C** с помощью шланга с душевой насадкой.
 4. Опустите посуду в 3-ю ванну для дезинфекции не менее чем на **1 минуту**, проверив содержание хлора в растворе (**100-200 ppm**). Для дезинфекции кухонного оборудования опустите его в 3-ю ванну для дезинфекции не менее чем на **5 минут**.
 5. Ополосните посуду во 2-ой ванне для удаления дезинфицирующего раствора.
 6. Поместите посуду для сушки вверх дном на решетчатых полках, стеллажах, расположив ее в шахматном порядке . Используйте посуду только после того, как она высохнет **естественным путем**.
- Используйте посуду только после того, как она высохнет естественным путем. Посуда с маркировкой «аллерген» моется, ополаскивается и дезинфицируется в последнюю очередь, после чего все раковины 3-х секционной ванны должны быть очищены. Дез. раствор после **аллергенов** сливается и разводится новый. Чистый инвентарь с маркировкой «аллерген» можно сушить и хранить рядом с другим инвентарем. Грязный **аллергенный** инвентарь должен храниться в контейнере с крышкой и маркировкой «аллерген» в 30 см от остального инвентаря.



ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ПОДНОСОВ

Мытье и дезинфекцию подносов ручным способом в 2-х секционной мойке для мытья подносов необходимо производить в следующем порядке, по окончании работы ресторана:

1. Промыть в первой ванне 2-х секционной мойки для мытья подносов горячей водой при температуре не менее 49°C с помощью моющих средств (инструкция по применению в соответствии с используемым моющим средством)
2. Ополоснуть во второй ванне 2-х секционной мойки для мытья подносов в горячей проточной воде при температуре не менее 65°C
3. Развести дезинфектор во второй ванне 2-х секционной мойки для мытья подносов и произвести дезинфекцию (не менее 1 минуты)
4. Слить дезинфектор и повторно ополоснуть во второй ванне 2-х секционной мойки для мытья подносов в горячей проточной воде при температуре не менее 65°C
5. Просушить на отдельных решетчатых полках, стеллажах.

Важно!

Чистые подносы необходимо хранить в специально отведенных местах в зале отдельно от использованных подносов.

В зоне касс чистые подносы необходимо хранить на выделенной полке отдельно от всего.

Подносы для Гостей после каждого использования необходимо промывать

ЗОНА РЕСТОРАН А	ТЕРРИТОРИЯ	ЦВЕТОВАЯ КОДИРОВКА
Красная зона	Кухня, прилавок и служебное помещение	используется уборочный инвентарь и тряпки красного цвета
Синяя зона	Зал для гостей	используется уборочный инвентарь и тряпки синего цвета
Желтая зона	Гостевой и служебный туалет	используется уборочный инвентарь и тряпки желтого цвета
Зеленая зона	Прилегающая территория, предбанник (в ресторане типа II с залом)	используется уборочный инвентарь и тряпки зеленого цвета

ЗАМЕНА ЕМКОСТЕЙ С ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИМ РАСТВОРОМ

Перед тем как произвести замену дез. средства важно соблюдать следующие действия:

1. Для замены дезинфицирующих растворов, рядом с трех-секционной мойкой должно быть выделенное место для совершения данной процедуры.
2. Ставить и хранить ведра с дез. средством на полу запрещено.
3. В первую очередь производится замена красных ведер: тряпки споласкиваются в моповой под горячей водой, дез.раствор из ведер сливается, ведра очищаются от налета.
4. С помощью специального промаркированного пэна разлейте дез.раствор по красным ведрам и поставьте таймер на 8 часа.
5. Синие ведра меняются после красных, зеленые после синих, согласно действиям перечисленным выше (пункт 3 и 4).
6. Смешивать тряпки и ведра с разным цветовым индикатором запрещено, в связи с угрозой перекрестного загрязнения.
7. Желтые ведра с тряпками наполненные дез. раствором запрещено вносить в зону производства, замена дез. раствора в желтых ведрах происходит строго в туалетной зоне.
8. Дез. раствор из желтого ведра слейте в санузел в туалетном помещении, далее с помощью специального пэна разлейте дез. раствор в желтое ведро и пэн с промаркируйте таймером на 8 часа.
9. В конце дня желтая тряпка завязывается в узел и выбрасывается. В начале дня обязательно использовать новую желтую тряпку для очистки поверхностей в гостевых и служебных туалетах

ВИДЫ НОЖЕЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В

№	Вид ножа	Характеристика, назначение	Индивидуальные средства защиты
1.		Нож для сэндвичей, используется при спец. заказе, когда необходимо разрезать сэндвич.	Перчатки от порезов, Одноразовые
2.		Нож - «кастет» для нарезки котлет из курицы, говядины, рыбы. Отдельный нож для каждого вида продукта.	
3.		Нож для удаления плодоножки у томатов.	Перчатки от порезов, Одноразовые
4.		Слайсер для нарезки помидоров (допускается использование стандартного картриджа с 11-ю лезвиями; картридж с 9-ю лезвиями может использоваться только в качестве подменного варианта, если стандартный картридж неисправен, до момента его получения; картридж с 10-ю лезвиями - запрещен).	Перчатки от порезов, Одноразовые
5а.		Слайсер для нарезки лука	Перчатки от порезов, Одноразовые
5б.		Слайсер для нарезки лука	Перчатки от порезов, Одноразовые
6.		Нож для удаления сердцевинки у лука.	Перчатки от порезов, Одноразовые
7.		Нож для вскрытия коробок с продукцией	

Слайсеры моются и дезинфицируются в перчатках от порезов методом 3-х ванн.

Перчатки от порезов стираются методом 3-х ванн после каждого использования, хранятся в пэне с решеткой и крышкой при комнатной температуре.

ПОДОГРЕВ ИНГРЕДИЕНТОВ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ. КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ.

№ кнопки	Время	Маркировка	Назначение
1	5 сек	1 МАЛ	1 маленький сэндвич
2	9 сек	2 МАЛ 1 БЛ	2 малых сэндвича\1 большой сэндвич\бекон (3 порции тах.)
3	13 сек	3 МАЛ 2 БЛ	3 малых сэндвича\2 больших сэндвича
4	22 сек	1 - КОРИЧНЕВАЯ	Брауни
5			Резерв
6	42 сек	2 - ЗЕЛЕНАЯ	Сырники
7			Резерв
8	14 сек	1 - ОРАНЖЕВАЯ	Тортилья
9	1 мин	В - СЕРАЯ	Проверка мощности
0			Резерв

ЗНАЧЕНИЕ ЦВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ РНУ

Значение индикатора	Состояние продукта	Действия
 Горит зеленый индикатор	Продукт годен	Используйте продукт в первую очередь. Если пэн пуст, нажмите на кнопку.
 Мигает зеленый индикатор	Продукт годен, срок хранения скоро истечет	Продолжайте использовать в первую очередь.
 Горит желтый индикатор	Продукт годен	В первую очередь используйте продукт с зелёным индикатором.
 Мигает желтый индикатор	Продукт годен, срок хранения скоро истечет	Продолжайте в первую очередь использовать продукт с зеленым индикатором.
 Мигает красный индикатор	Срок хранения продукта истек	Выбросите продукт, нажмите на кнопку и внесите продукт в список отходов.
 Горит красный индикатор	Продукт отсутствует	Необходимо приготовить продукт, смотрите количество на экране KitchenMinder.
 Индикатор не горит (черный)	Продукт отсутствует	В данный момент приготовление продукта не требуется.

ОШИБКИ ПРИ РАБОТЕ С РНУ И ПОТЕРЯННЫЕ БАЛЛЫ в системе КМ

Описание действий	Тип ошибки	Потерянные баллы
На РНУ мигает красный индикатор, член команды быстро два раза нажимает на кнопку рядом с индикатором, чтобы он стал желтым или зеленым, чтобы "продлить" срок хранения готового продукта	Время хранения	6
На РНУ не горит красный индикатор и КМ не заказывает членам команды приготовить еще продукт. Продукт помещается в РНУ и кнопка нажимается, чтобы индикатор зажегся зеленым	Чрезмерное приготовление	3
На РНУ горит немигающий или мигающий красный индикатор, и КМ говорит членам команды приготовить или выбросить продукт. Член команды в ответ не нажимает на кнопку таймера в течение какого-то времени	Задержка приготовления	2

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ЩИПЦОВ

Наименование, цвет, размер	Где использовать
Красные пластиковые 15 см	Используются для раскладки всех видов готовых котлет на булочки при приготовлении сэндвичей
Красные пластиковые 23 см	Используются для фасовки готовой продукции на порции на упаковочной станции и для приготовления сырников.
Красные пластиковые 30 см	Используются для перемещения всех приготовленных продуктов на станции «Жарочный шкаф» и для выгрузки из корзин продуктов, приготовленных во фритюре.
Синие пластиковые 23 см	Используются для загрузки замороженных продуктов в корзины для приготовления во фритюре.
Синие пластиковые 30 см	Для закладки сырых котлет Гриль-Чикен в жарочный шкаф.
Металлические 30 см Lift-n-Grip	Для закладки замороженных говяжьих котлет.

Пример метода шахматной загрузки корзин в фритюрные ванны



ДРУГИЕ ВИДЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО

Наименование, цвет размер	Где использовать
Промежуточный пэн	Для 3-х минутной выдержки на остывание готовых пирожков после приготовления (пэн с таймером на 4 часа).
Транспортировочный пэн	Отдельно выделенный пэн из РНУ без решетки, который используется для безопасного переноса корзины с приготовленным продуктом из жаровни в зону стойки для выкладки продуктов из корзин.
Шумовка	Для удаления нагара и обсыпки из фритюрных ванн
Жарочная корзина для фри	Для приготовления картофеля фри и по-деревенски
Жарочная корзина с решеткой и без нее	Для приготовления луковых колец, закусок и котлет.
Корзина для пирожков	Для жарки пирожков. 2 вкуса в разных корзинах

Враги масла

- Вода
- Воздух
- Соль
- Нагар
- Высокая температура

Признаки разложения масла

- Дым
- Масло пенится
- Неприемлемый цвет по результатам проверки качества масла цветовым тестовым набором
- «Ленивые» пузырьки

РЕЖИМЫ И ТЕМПЕРАТУРЫ ОБОРУДОВАНИЯ

ЖАРОЧНЫЕ

Модель	Температура	Время приготовления продукта		
		Котлета Воппер	Котлета Гамбургер	Котлета Гриль Чикен
Niesco JF94 электрический	360°C	2:35+/-30 с	1:50+/-30 с	2:45 с

ШКАФЫ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ ГОТОВЫХ

Prince Castle 1-го поколения (PC 1 GN)	t° верхнего нагревательного элемента 110 +/-3 °C t° нижнего нагревательного элемента 99 +/-3 °C
Prince Castle 2-го поколения (PC 2 GN)	
DUKE	

ФРИТЮР И

Зона приготовления	Температура
Ванна для фри	177 +/-3 (+174+180)°C
Ванна для закусок/котлет	182 +/-3 (+179+185)°C
t фильтрации жира	Не менее +120°C
Малый борт	46 +/-3 (+43+49)°C

ОСНОВНЫЕ ЗОНЫ ХРАНЕНИЯ НА СТАНКЕ

Зона хранения	Температура
Холодильная камера	+1+4°C
Морозильная камера	-18-23°C
Сухой склад	+18+29°C

УПАКОВОЧНАЯ СТАНЦИЯ И БИН ДЛЯ

Бин, подогреваемый воздухом (с воздушным нагревом)	79 +/-10 (+69+89) °C
Упаковочная станция (картофельный бин), подогреваемая воздухом	Минимальная t воздуха 70 °C
Бин без решётки	79 +/-6 (+73+85) °C
Упаковочная станция (картофельный бин)	t° теплоизолирующего покрытия 93 +/-6 °C (+87+99°C) t° решётки упаковочной установки 66 +/-6 °C (+60+72°C) (если не отключен температурный контроллер)

ТОСТ

EP	Параметры	Round Up VCT-2000	Prince Castle (NGK)
	Температура оборудования	315°C- центральный нагревательный элемент, 204°C - боковые элементы	282°C
	t поджаренных булочек	Минимум 60° C	
	Индивидуальные средства защиты при чистке тостера	жаростойкие рукавицы	
	Степень сжатия	2 D	3 C
		Для завтраков 4 B	

ПРАВИЛА ПРИЕМА ПОСТАВКИ

Внешний вид продукции:

- Не принимаем порванные, не запечатанные, мятые коробки, а так же коробки с признаками возможного заражения.
- **Замороженные продукты** должны быть без признаков разморозки и повторной заморозки (чрезмерное количество кристаллов льда) и обезвоживания (белые или серые пятна).
- **Бумажные материалы** должны быть без пятен и повреждений.
- **Охлажденные продукты** должны соответствовать стандартам Бургер Кинг по цвету, форме и размеру

Время на поставку: не более 30 минут

Сроки годности:

- При получении поставки проверяем информацию о сроке годности на каждой упаковке.
- Не принимаем просроченные продукты или те продукты, которые не могут быть использованы до наступления даты окончания срока годности.
- Принимаем не просроченные, с достаточным сроком реализации продукты.
- **Для продуктов с коротким сроком годности есть отдельное правило:** треть (1/3) срока хранения приходится на производителя, 1/3 - на поставщика, 1/3 - на ресторан. Если остаточный срок реализации при поставке меньше 1/3 от общего, товар принимаем только в том случае, если успеем его реализовать.
- Если срок годности продукта при приеме поставки является недостаточным для полной его реализации применительно к конкретному ресторану, то такой срок принято называть «коротким».

Средства индивидуальной защиты, используемые при работе в большой холодильной и большой морозильной камерах:

Куртка, шапка (капюшон), штаны (комбинезон), теплая обувь, морозоустойчивые перчатки.

Принцип ротации – в первую очередь использовать продукты с более ранним сроком производства.

Принцип FIFO – в первую очередь использовать продукцию, которая была приготовлена раньше

ОСНОВНЫЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ

Основные:	Дополнительные:
5 см – от стен	2,5 см – между одноименными продуктами
15 см – от пола	5 см – между разноименными продуктами
30 см – от испарителя во всех направлениях	

ТОВАРНОЕ СОСЕДСТВО

ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА	
Молоко, сыр и другие молочные продукты	Можно хранить вместе на одной полке, не под испарителем
Соусы (кетчуп, майонез, горчица)	Можно хранить вместе с упакованными овощами (салат, лук, огурцы, помидоры)
Овощи: салат, капустная смесь, лук, помидоры, огурцы	В центральной части рядом с соусами не под испарителем

МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА	
Говяжьи котлеты, куриные продукты, бекон, филе рыбы	Можно хранить рядом и на одном поддоне, в дальней части морозильной камеры
Картофель	Можно хранить в центральной части морозильной камеры
Булки	Можно хранить рядом с картофелем в центральной части морозильной камеры

АЛЛЕРГЕНЫ
Аллерген-содержащие продукты хранятся отдельно от всех остальных, за перегородкой. В месте хранения аллерген-содержащих продуктов должен быть наклеен знак «Аллергены» и правила использования аллерген-содержащей продукции для сотрудников.

Условия хранения полуфабрикатов в пригильном морозильнике:

- Не выше отметки «0»,
- По одному кейсу каждого наименования,
- Все пакеты с мясом должны быть плотно закрыты, рекомендуемое количество продукта на 2 часа работы.
- Щипцы располагаются в промаркированном пэне, ручка щипцов не

СИСТЕМА МАРКИРОВКИ ПРОДУКТОВ

Однострочный таймер – используется для первичной маркировки (дата поставки продукции), цвет ленты – любой кроме белого; маркировка размещается на лицевой стороне (со стороны этикетки), при этом продукты хранятся этикеткой «на нас».

Двухстрочный таймер – используется для основной маркировки (дата начала/окончания срока хранения продукта).

Трехстрочный таймер – дата начала срока дефростации/окончания срока дефростации/окончание срока использования продукта.

П – указываем время начала разморозки/выдержки

Т – указываем время, когда продукт готов к использованию

Д – указываем время окончания срока хранения продукта, по истечении которого продукт необходимо списать.

ЗАДАНИЕ №1

Промаркируйте пэн с беконом при условии, что вы достали его из морозильной камеры 01.03.20 в 10:20 утра и вынесли на выдержку 03.03.20 в 12:00 для дальнейшего использования на борту:

Заготовка бекона для продаж (хранение в холодильной камере):

П__ 01.03.20 10:20 __

Т__ 01.03.20 22:20 __

Д__ 04.03.20 10:20 __

Использование заготовленного бекона на борту (включая выдержку):

П__ 03.03.20 12:00 __

Т__ 03.03.20 13:00 __

Д__ 03.03.20 16:00 __

ЗАДАНИЕ №2

Промаркируйте сливс с тортильей при условии, что вы достали ее из морозильной камеры 30.11.20 в 11:35 утра и стали использовать на борту 04.12.20 с 06:00

Заготовка тортильи для продаж (хранение в холодильной камере):

П__ 30.11.20 11:35 __

Т__ 30.11.20 23:35 __

Д__ 04.12.20 11:35 __

Использование заготовленной тортильи (размещение на борту):

Т__ 04.12.20 06:00 __

Д__ 04.12.20 11:35 __

**ПЛАТНЫЕ
ДОБАВКИ**

Экстра Бекон	4 ломтика	Экстра котлета Воппер	1 штука
Экстра Сыр	1 ломтик	Экстра котлета Гамбургер	1 штука
Экстра Халапеньо	4 штуки	Экстра Ветчина	1 штука
Экстра Хрустящий лук	28 грамм		
Экстра Пармезан	10 грамм		

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ, КОТОРОЕ НЕОБХОДИМО ПОДГОТОВИТЬ?

Система PLS позволяет оптимизировать количество заготовок и готовой продукции для сокращения времени обслуживания гостей и снижения уровня отходов.

МЫТЬЁ ТОМАТОВ

1. Достаньте твердые, спелые томаты из холодильной камеры.
2. Промойте томаты под проточной водой.
3. Затем продезинфицируйте в течении 5 минут в растворе [Vegi Wash \(разводится при t° +16+27C°, 2 таблетки на 40 л. воды, концентрация хлора 25-50 ppm\)](#).
4. После дезинфекции помыть томаты под проточной водой и уложить в пэн с решеткой и крышкой.
5. Промаркируйте пэн с мытыми томатами сроком хранения.
Срок хранения – [24 часа при t° +1+4 C°](#)

СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА НАРЕЗАННЫХ ТОМАТОВ

Диаметр [57-73 мм](#) (только для целого томата).

Толщина нарезанных томатов [6 мм](#).

При нарезке томатов необходимо выбросить верхний и нижний слои нарезанного томата в отходы, при этом фиксировать в бланке списания эти ломтики не нужно. Если целый томат не соответствует стандартам качества, то его необходимо списать целиком и занести информацию в бланк списания.

СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА НАРЕЗАННОГО ЛУКА

Диаметр 60-80 мм (целый и кольца).

Толщина луковых колец 3 мм.

После нарезки разберите лук на отдельные кольца. Переложите лук в пэн с решеткой и крышкой, не перегружая пэн.

ШАГИ ПОДГОТОВКИ К ИЗМЕЛЬЧЕНИЮ ЛУКА

1. Вымойте руки
2. Наденьте пару стойких к порезам перчаток и поверх – пару одноразовых
3. Соберите слайсер
4. Приготовьте необходимое количество малоценного оборудования (пэны, решетки, крышки)

ШАГИ ПО НАРЕЗКЕ ИЗМЕЛЬЧЁННОГО ЛУКА



1. Не удаляя сердцевину лука, поместите луковицу на лезвие слайсера
2. Опустите рычаг



3. Отсортируйте лук по органолептическому признаку
4. В пэн с решеткой сложите целые кольца нужного диаметра



5. В пэн без решетки соберите тот лук, кольца которого не целые или слишком маленькие из-за близости к центру луковицы. Используйте пэн без



6. Поместите данный лук на лезвие слайсера аккуратной горкой таким образом, чтобы лук не торчал из-за краев лезвий.

Важно! Не касайтесь лезвия руками и не торопитесь опускать рычаг слайсера.



7. Аккуратно опустите рычаг слайсера столько раз, чтобы весь, помещенный на лезвие, лук был измельчен.

Важно! Не пытайтесь руками поправить остатки лука на поверхности слайсера – для этого несколько раз опустите рычаг.



8. Лук успешно измельчен.
9. Храните его в соответствии с текущей таблицей сроков хранения:
6 часов при $t^{\circ} +1+4 C^{\circ}$
3 часа (включая 1 час на выдержку) при $t^{\circ} +18+29 C^{\circ}$

ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ ВОППЕРА



Котлета Вощер 78-85 гр.

Температура подачи Вощера: минимум 60°, идеально 66°

Время сборки Вощера: 34 секунды

Общий вес: по Золотому стандарту 262 – 290 г, с сыром 287 – 315 г. Данный стандарт является мировым, но ввиду Эмбарго в 2015 г., в России количество салата Айсберг было уменьшено, и мы используем вес 255 – 283 г, с сыром 280 – 308 г

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

СЭНДВИЧЕЙ

мин 49 С°	Биг Кинг, Чикен Кинг, Стрипс Кинг
+49°+82 С°	Гамбургер, Чизбургер, Двойной Чизбургер, Чикен Бургер, Цезарь Ролл со Стрипсами, Гриль Чикен Барбекю
мин 60 С°	Вощер (все виды), Вощер Джуниор, Стейкхаус, Чикен Филе, Вощер Ролл
+60°+82 С°	Фиш Кинг, Лонг Чикен

СОСТАВ СЭНДВИЧЕЙ

Если в состав сэндвича входят майонез и салат айсберг, их количество определяется размером булочки.

Булочка гамбургер		Булочка лонг, кукурузная булочка		Булочка вощер	
Салат 10 гр.	Майонез* 11 гр.	Салат 10 гр.	Майонез* 14 гр.	Салат 14 гр.	Майонез* 21 гр.

*На одну поверхность булочки

КАРАМЕЛИЗАЦИЯ БУЛОЧКИ – ЭТО...

термический процесс, при котором под воздействием высокой температуры сахар, содержащийся в булочке, превращается в карамель. Таким образом на поверхности булочки образуется слой, который предотвращает впитывание соусов и сока от мяса. **Температура булочек после обжарки в тостере не ниже 60 С°.** Булочки должны быть использованы в течении 30 секунд.

ХРАНЕНИЕ СЭНДВИЧЕЙ НА БИНЕ

НЕ ХРАНЯТСЯ НА БИНЕ	ХРАНЯТСЯ НА БИНЕ 10 МИНУТ
<ul style="list-style-type: none"> • Все сэндвичи с мясом Воппер • Все виды Вопперов • Все сэндвичи/роллы с Креветками • Сэндвичи с котлетой Тендер 	<ul style="list-style-type: none"> • Все сэндвичи/роллы с котлетами Гриль Чикен • Все сэндвичи с котлетой Вэлью Чикен • Все сэндвичи/роллы с котлетой Фиш • Сэндвичи с котлетой Лонг Чикен • Все сэндвичи с мясом Гамбургер (исключение Воппер Ролл) • Все сэндвичи со стрипсами

стрелка, прибавьте к этой цифре 10 минут и отметьте полученное цифровое значение на часах на оберточной бумаге.

- Как только минутная стрелка достигнет полученного значения, сэндвич, если он не будет продан, нужно будет списать.
- Если минутная стрелка на часах не указывает на целое число, округление происходит в меньшую сторону (например, минутная стрелка находится между «1» и «2», таймер отсчитывается от «1», т.е. на оберточной бумаге следует отметить «3»).

□ Одновременно на бине не могут храниться сэндвичи с маркировкой 2 и 4; 1 и 3 и т.д. Если вы наблюдаете такую картину, то сэндвичи с истекшим сроком годности следует списать. Проблема может быть связана с неправильным использованием системы маркировки сэндвичей или с чрезмерным приготовлением сэндвичей на бин. Оберточная бумага хранится на борту лицевой стороной вниз.



МАРКИРОВКА СЭНДВИЧА НА ОБЕРТОЧНОМ

	Количество добавки, на которой указан данный символ, означает уменьшение этой добавки на 50%
	Добавка, на которой изображен данный символ исключается из состава сэндвича
	Если добавка отмечена этим символом, то сэндвич следует приготовить только с этой добавкой
	Данная отметка означает исключение всех добавок из сэндвича
	<p>Данный символ на изображении добавки означает, что в стандартную рецептуру сэндвича следует добавить ингредиент, соответствующий изображению.</p> <p>Если на оберточной бумаге отсутствует изображение ингредиента, который нужно добавить в сэндвич по спец. заказу Гостя, в свободном поле используется символ «+» и сокращенное название ингредиента.</p>
	<p>Если Гость заказал сэндвич и попросил разрезать его напополам, вам понадобится две упаковки.</p> <p>Нанесите маркировку на вторую упаковку и надпись 1/2.</p> <p>Приготовьте сэндвич на упаковке без маркировки как обычно и разрежьте его</p>

УСЛОВИЕ И ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ, ПРИГОТОВЛЕННЫХ В ЖАРОЧНОМ

Продукт	Время хранения			Максимально е количество в пэне при хранении	Выкладка продукции в пэне	t° готового продукта при приготовлен ии
	RHU PC 1 GN	RHU PC 2 GN	RHU Duke			
Котлета Воппер	45 минут			8	RHU PC 1 GN – ступенчатая укладка либо 2 стопки по 4 штуки. RHU PC 2 GN и RHU Duke - ступенчатая укладка	68°-79° C
Котлета Гамбургер	60 минут			12	ступенчатая укладка	
Котлета Гриль Чикен	30 минут			8	ступенчатая укладка	min 60° C
Котлета Анкус	60 минут			6	ступенчатая укладка	68°-79° C

Продукты, приготовленные в жарочном шкафу, хранятся в RHU в пэнах без решётки, но с крышкой (крышка либо металлическая, либо пластиковая в зависимости от модели RHU).

Эти условия позволяют сохранить сочность и температуру котлет, что является составляющей качества продукта

Закладка полуфабрикатов в бройлер:

- Говяжьи котлеты закладываются металлическими щипцами 30 см на расстоянии минимум 6 мм друг от друга, не соприкасаясь с соединительными звеньями цепи.
- Котлета Гриль Чикен закладывается голубыми щипцами 30 см округлой стороной с глазуровкой вверх.

Температура готовых котлет из говядины при хранении в RHU: min 60 °C

Уровень мясного сока при хранении: не более 1,3 см (13 мм)

ВСЕ О ПРОДУКТАХ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ВО ФРИТЮРЕ

Продукт	* - отметьте этим значком продукты, которые необходимо встряхнуть через 30 сек после начала жарки			Готовый продукт					Выкладка продукции в пэн для хранения в РНУ
	Минимальное и максимальное количество при жарке	Время жарки	Температура готового продукта, С°	Время хранения в РНУ		Время хранения на бине в упаковке, мин	Время хранения на упаковочной станции		
				PC1	PC 2/Duke		Нагрев поддона	Нагрев воздуха	
Котлета Вэлю Чикен (с перегородкой)	1 – 6	2:15	min 74°C	30					Стопкой по 2 шт, при хранении в РНУ min t 65° С
Моцарела	1 – 6	2:15	min 60°C	30					Ступеньками
Лонг Чикен (с перегородкой)	1 – 5	3:15	min 74°C	45					Ступеньками
Стрипсы	1 – 16	3:45	min 65°C	40					Валом
*Крылышки Кинг	1 – 24	4:15	min 60°C	20		10			Валом
*Наггетсы Кинг	1 – 24	2:45	min 72°C	20		10			Валом, t° при хранении в РНУ min t 60°C
 Креветки	1 – 24	3:00	min 74°C	30					Валом, t° при хранении в РНУ min t 60°C
Луковые колечки	1 – 30	2:30	min 60°C	15				20	Валом
Пирожки (специальная корзина)	1 – 8 (жарим через один, разноименные в разных корзинах, выпуклой стороной на себя с низу вверх в шахматном порядке)	4:45	min 65°C	20		В пирожковом шкафу: 1 час (для стекания масла перед упаковкой пирожков, пирожки следует 3 минуты выдержать в промежуточном пэне для остывания)			60°C при подаче гостю
*Картофель по-деревенски	½ корзины	3:05	min 65°C	20				15	Валом
* Картофель Фри	312 гр. – 625 гр.	3:05	min 60°C					12	Для упаковочной станции NGK t° фри min 70° С
Сырные Медальоны	1 – 24	1:45	min 65°C	30					Валом

ВСЕ О ПРОДУКТАХ. УПАКОВКА ЗАКУСОК

	Пакет для картофеля Фри Джуниор (красная полоса)	Пакет для картофеля Фри малый (желтая полоса)	Пакет для картофеля Фри стандартный (синяя полоса)	Пакет для картофеля Фри большой (серая полоса)	Упаковка Маленький кламшелл	Упаковка Большой кламшелл
						
Кинг Фри	Малая 74 гр.	Стандарт 106 гр.		Большая 160 гр.		
Картофель деревенский	Джуниор 95 гр.	Малая 132 гр.	Стандарт 153 гр.			
Кинг Наггетсы	Джуниор - 4 шт.				Малая - 5 шт. Стандарт - 9 шт.	18 штук
Луковые кольца	Джуниор - 4 шт. И 3 шт.	Малая - 6 шт.			Стандарт - 9 шт.	
Кинг Крылышки			Малая - 3 шт.		Стандарт - 5 шт.	8 и 15 штук
Креветки			3 штуки к салату «Цезарь»		3 и 5 штук 	8 и 15 штук 
Сырные Медальоны	Маленькая порция - 3 шт Стандартная порция - 5 шт	Большая порция-7 шт				
Дополнительно			Котлета Вэлью к салату «Цезарь»		Донаты, Сырники	Роял Фри

				
БМ	СМ	ШМ	КР	Ш
«Большой Микс»	«Снек-Микс»	«Креветки»	«Крылышки XXL»	«Креветки XXL»
10 крыльев 10 луковых колец 190 гр. картофеля фри	10 наггетсов 10 луковых колец 190 гр. картофеля фри	10 креветок 10 луковых колец 190 гр. картофеля фри	28 крыльев	28 креветок

	Кинг Гоу Креветки	Кинг Гоу Наггетсы	Кинг Гоу по-деревенски
	К	КН	Д
	74 гр. картофеля фри 4 креветки	74 гр. картофеля фри 6 наггетсов	74 гр. картофеля фри 132 гр. картофеля по-деревенски

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ и ХРАНЕНИЯ

Картофеля Фри и по-деревенски во фритюре

177+/-3°C (174-180°C)

t° при подаче	
Картофель-фри	60 C°
Картофель по-деревенски	65 C°

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСПЕНСERA ДЛЯ ПОСОЛА

КАРТОФЕЛЯ ФРИ: Для посола картофеля, переверните диспенсер с солью, не встряхивая, на расстоянии **30 см над картофелем**. Картофель Фри должен быть посолен в течении **10 секунд** после приготовления. Диспенсер равномерно распределяет соль по всей поверхности («эффект дождя»). Солонка заполняется солью на $\frac{3}{4}$ и не используется если соли меньше $\frac{1}{4}$ (своевременно пополняем запасы соли в солонке).

На станции должно быть минимум 2 заполненные солонки с солью.



ЕСЛИ ГОСТЬ ЗАКАЗАЛ КАРТОФЕЛЬ ФРИ БЕЗ СОЛИ:

- Приготовьте новую партию картофеля-фри
- Как только продукт будет приготовлен, поместите корзину на держатель для корзин.
- Слейте лишнее масло после приготовления, примерно в течение 5 сек.
- Переместите готовый Картофель Фри в промежуточный пэн.
- Поместите щипцами Картофель Фри в необходимую упаковку.
- Немедленно подайте Гостю.
- Поместите оставшийся Картофель Фри на картофельную станцию. Следуйте процедурам посола

ФАСОВОЧНАЯ МАШИНА FRANKE

Максимально допустимое количество полуфабриката Картофель Фри в бункере фасовочной машины - 12,5 кг.

Дозировки картофеля для корзин предусмотрены в следующих объемах:

SMALL - 312 г

MEDIUM - 418 г

LARGE – 625 гр.

Корзина автоматически заполняется картофелем в соответствии с выбранной дозировкой.

Переполнять корзины с сырым картофелем фри нельзя, так как он не прожарится равномерно и слипнется.

ШАХМАТНАЯ ЗАГРУЗКА

Одна из мер для обеспечения качества Картофеля Фри – метод шахматной загрузки при использовании которого температура жаровен будет успевать восстанавливаться.

При этом учитывайте, что максимальное количество картофеля, которое может храниться на упаковочной установке – **1250 гр. (2 корзины по 625 гр. или 3 корзины по 418 гр.)**

КАЧЕСТВО ШОРТЕНИНГА

Для сохранения качества шортенинга и продления его срока использования, необходимо в течение дня удалять частички продуктов и обсыпки в шортенинге с помощью металлической шумовки, хранящейся в металлическом ведре.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ИЗ ФРИТЮРА В РНУ

При хранении продуктов, приготовленных в жаровне, в пэне РНУ для выдержки, используется решётка. Использовать крышку нельзя.

Такой способ хранения позволяет обеспечить качество продукта на должном уровне: решётка используется, чтобы лишнее масло стекало, отсутствие крышки необходимо для сохранения хрустящей корочки у продуктов. Под крышкой образуются испарения, что приводит к отсыреванию корочки – это отражается в том числе на вкусовых качествах.

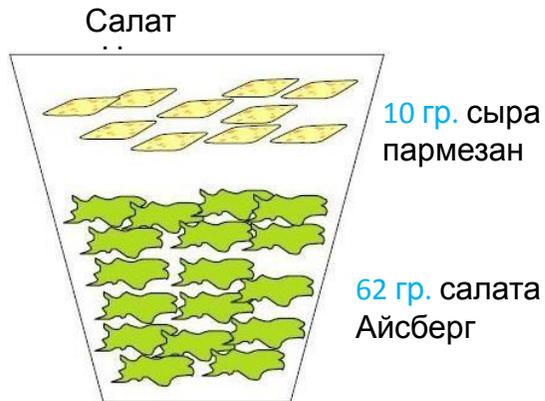
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ САЛАТОВ

Одновременно могут быть приготовлены две порции салата «Цезарь» (с курицей или с креветками).

При приготовлении салатов пэны с ингредиентами помещаются в пэн со льдом.

Готовые салаты хранятся при $t +1+4\text{ C}^\circ$ не более 5 часов.

Салаты «Цезарь» хранятся без курицы или креветок.



При подаче гостю:

- + 1 шт. соуса Цезарь Heinz по 25 мл или 1 саше соуса Цезарь Astoria 40 мл
- + 1 упаковка чесночных сухариков

- + куриная котлета Вэлью Чикен (если Салат Цезарь с курицей) или 3 креветки (если Салат Цезарь с креветками).

Котлета Вэлью или Креветки помещаются в пакет для стандартной порции Картофеля Фри (с синей линией).



Пример разрезанной котлеты Вэлью на 4 части для Салата Цезарь с курицей



БРАУНИ

Изысканный десерт, по желанию гостя может подаваться с мороженым (весом 50 гр.). Сервируется салфеткой и чайной ложкой.

При заказе с собой подается в упаковке

~~МОРОЖЕНОЕ САНДЕЙ~~ TWIX

100 гр. мороженого (3,5 витка)

20 гр. (одно нажатие) топпинга на выбор – карамельный, шоколадный, клубничный. Гость может заказать дополнительный топпинг (экстра). Сервируется салфеткой и чайной ложкой.

МОРОЖЕНОЕ САНДЕЙ SNICKERS

100 гр. мороженого (3,5 витка)

20 гр. топпинга карамельного, используя ложку, добавить 10 гр. шоколадных наггетсов Snickers

РОЖОК

Общий вес рожка 69гр. - 4гр. рожок и 65 гр. мороженого.

Срок хранения рожков:

в диспенсере комбо машины - 24 часа

СЫРНИКИ

1 порция (2шт) упаковываются в коробку маленький кламшелл, готовятся только на заказ и не хранятся на бине.

Сервируются ножом, вилкой, салфеткой, к сырникам бесплатно подается брусничный соус.

ПИРОЖКИ на выбор вишневый или сезонный

КОКТЕЙЛЬ на выбор:

ванильный (желтая кнопка)

шоколадный (коричневая кнопка)

клубничный (красная кнопка)

0,3 – мал.

0,4 – станд.

0,5 – бол.



ДЕСЕРТ	 СНИКЕРС	ТВИКС
Мороженое	120гр.	120гр.
Крошка (хранится в пэне с крышкой)	 20 гр. Крошка Сникерс	30гр. крошка Твикс (не является аллергеном)
 Топпинг Соус Марс (хранится 3 дня)	21гр.	21гр.
Срок хранения крошки	48 часов (2дня)	48 часов (2дня)

ей

ВСЕ О НАПИТКАХ

Кофе:

Открытая упаковка кофе хранится 4 дня
В бункере кофе машины 3 часа

Какао:

Открытая упаковка какао хранится 14 дней
В бункере кофе машины 4 дня

Молоко

Хранение:
24 ч – в контейнере кофе-машины при t +1+6
72 ч. – в холодильнике при t +1+4 (вскрытая коробка)
!!! При пополнении молока контейнер необходимо мыть методом 3х ванн.

Сироп для кофе: 0,2 – 10 гр. (1 нажатие);

0,3 - 20 гр. (2 нажатия), 0,5 – 30 гр. (3 нажатия)

Виды сиропов: соленая карамель и французская ваниль.

Срок хранения: открытая бутылка 30 дней
Дозатор моем ежедневно и при замене сиропа.

НАПИТКИ

АЛКОГОЛЬНЫЕ

ПИВО

t +1+4

0,5

Открытая кега хранится 5 дней.

При наливке соблюдать порцию – 0,5л

ВАЖНО!!!

ПРОДАЖА ПИВА И АДРЕНАЛИНА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ТОЛЬКО СОВЕРШЕННОЛЕТНИМ!

ПРИ ПРОДАЖЕ НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ ПАСПОРТ.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

ГОРЯЧИЕ

ЧАЙ

t 79+/-6 (+73+85)

- Чёрный
- Зелёный

0,3 л
2
сахара
0,2
1
сахар

КОФЕ

t 78+/-7 (+71+85)

- Чёрный (объем только 0,2 и 0,3)
- Латте
- Капучино

0,5 л
2
сахара
0,3 л
2
сахара
0,2 л
1

0,3 л
1 сахар
(по желанию гостя)

Глясе – налить 0,2 черного кофе в стакан объемом 0,3 и добавить 50 гр. мороженого (0,5 витка). Подается с ложкой.

КАКАО

t 78+/-7 (+71+85)

0,3 л
Подается с мешалкой

ХОЛОДНЫЕ

ГАЗИРОВАННЫЕ (РОЗЛИВ)

t +1+4

- Чай
- Липтон
- Лимон или Зеленый
- Пепси
- Пепси Лайт
- Пепси Черри
- Миринда

1 л
0,8 л
0,5 л

• Севен Ап
При приготовлении газированного напитка 1/3 стакана наполняется льдом. Готовый газированный напиток со льдом может храниться 5 минут

БУТИЛИРОВАННЫЕ, ПАКЕТИРОВАННЫЕ

- Аква Минерале с газом/без газа
- Чай Липтон Лимон/Зеленый
- Пепси
- Пепси Лайт
- Пепси Черри
- Миринда
- Севен Ап
- Сок J7 0,2 Апельсиновый, Яблочный
- Адреналин 0,33

ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ - 2:30

ПЯТЬ СТУПЕНЕЙ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Приветствие
2. Приём заказа (30 секунд, из них 5 секунд на Приветствие)
3. Оплата заказа (15 секунд)
4. Сбор (75 секунд)
5. Выдача заказа и прощание (30 секунд)

ОБЩЕЕ = 2:30

КОМПЛЕКТАЦИЯ И СБОР ЗАКАЗА:

Различают два понятия: порядок сборки заказа и комплектация заказа на подносе.

Поскольку сотрудник прилавка является гарантом качества выданного Гостю заказа, он должен соблюдать следующий порядок сборки заказа:

1. Кондименты
2. Соусы
3. Холодные напитки
4. Холодные закуски – салат
5. Сэндвичи
6. Горячие закуски
7. Горячие напитки
8. Десерты
9. Пиво
10. Картофель Фри

При комплектации блюд на поднос сборщик должен соблюдать горячую и холодную зону, для того, чтобы горячие блюда не остыли, а холодные блюда не нагрелись.



3 КЛЮЧЕВЫХ ПРИНЦИПА СБОРА ЗАКАЗОВ

1. Сборщик никогда не останавливается.

Процесс Сбора заказов должен быть таким, чтобы всегда выполнялся принцип «Бери и иди». Этот принцип предполагает, что Сборщик (Сборщики) забирает продукты для заказа и нигде не задерживается, пока заказ не будет полностью собран. Сборщик не должен собирать заказ, принося по 1 наименованию в Зону Выдачи. Количество шагов во время сбора заказа должно быть минимальным: **«Один шаг = одной секунде».**

2. Информация в нужное время в нужном месте.

Для эффективного выполнения своих обязанностей сотрудникам необходимо своевременно получать информацию: важно, чтобы эта информация была в нужное время и в нужном месте. Слишком много информации может помешать работе Сборщика. Отсутствие нужной информации у сотрудников приводит к задержкам, путанице и ошибкам при Сборе заказов.

3. Достаточное пространство для выполнения обязанностей.

У сотрудников должно быть достаточно места для выполнения своих обязанностей, в том числе в случае разделения обязанностей между несколькими сотрудниками.

Нехватка места замедляет процесса Сбора Заказов. Пространства должно быть достаточно, чтобы сотрудники могли беспрепятственно перемещаться от места выполнения одной задачи к месту выполнения другой.

ЕСЛИ ГОСТЬ НЕ ПОДОШЕЛ ЗА ЗАКАЗОМ ПОСЛЕ ТОГО, КАК НОМЕР ЗАКАЗА ПОЯВИЛСЯ НА МОНИТОРЕ ОЖИДАНИЯ И СОТРУДНИК НА ВЫДАЧЕ НАЗВАЛ ЭТОТ НОМЕР ВСЛУХ, КООРДИНАТОР ВЫПОЛНЯЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ:

- Не сбрасывает заказ с Монитора, пока Гость не придет за заказом
- Наблюдает есть ли в Зоне Выдачи Гости, не уверенные в своем номере заказа
- Проговаривает основные наименования из заказа и его номер Гостям, которые дольше других находятся около Зоны Выдачи
- ПроситGuestей, ожидающих дольше всего, подойти и проверить номер и состав их заказа
- Не оставляет невостребованные заказы без присмотра в Зоне Выдачи заказов
- Сообщает о невостребованном заказе менеджеру, который находит Гостя
- В случае, если продукт все же остался не востребованным, то он **должен быть списан по истечению срока годности.**

ЕСЛИ К ВАМ ОБРАТИЛСЯ ГОСТЬ С ВОПРОСОМ/ЖАЛОБОЙ – НЕМЕДЛЕННО РЕШИТЕ ПРОБЛЕМУ, ИСПОЛЬЗУЯ ПРАВИЛО

V.L.A.S.T. V (BELIEVE) – ПОВЕРЬТЕ

- Поверьте в то, что Гость говорит правду.

L (LISTEN) – ВЫСЛУШАЙТЕ

- Прислушайтесь к фактам
- Покажите Гостю, что вы заботитесь о нём
- Присоединяйтесь к проблеме
- Смотрите Гостю в глаза
- Слушайте так, чтобы Гость понял, что для вас он важен.

A (APOLOGIZE) – ПРИНЕСИТЕ ИЗВИНЕНИЯ

- Сделайте это искренне
- Не извиняйтесь много раз
- Не «переводите стрелку»

S (SATISFY) – РЕШИТЕ ВОПРОС/ЖАЛОБУ

- Исправьте ситуацию немедленно, если это возможно
- Сделайте то, что удовлетворило бы Гостя

T (THANK) – ПОБЛАГОДАРИТЕ ГОСТЯ ЗА ТО, ЧТО ОН ОБРАТИЛ ВНИМАНИЕ НА ПРОБЛЕМУ

Если Гость требует материальной компенсации – предложите Гостю обед за счёт ресторана (оценивайте каждую ситуацию индивидуально, в зависимости от её критичности и количества заказанных Гостем блюд).

Если Гость испачкал одежду в ресторане – предложите очистить её силами ресторана.

Если Гость обращается с просьбой возврата средств непосредственно в ресторане не в день оформления заказа, либо сумма ожидаемого возврата превышает сумму в чеке – действуйте согласно «регламенту взаимодействия сотрудников ресторана с клиентским сервисом».

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ ДОСТАВКИ

1. Заказ собирается в строгой последовательности:



**НАПИТКИ И
ДЕСЕРТЫ**

1



БУРГЕРЫ

2



ЗАКУСКИ

3



КАРТОФЕЛЬ

4



**СОУСЫ/
КОНДИМЕНТЫ**

5



6



7

2. Заказ собирается полностью на подносе в отведенном месте на прилавке или специальной станции «Доставка» под камерой.

3. Заказ комплектуется на подносе после того, как все позиции приготовлены. Все жаренные продукты, в т.ч. гурица, картофель и луковые кольца, десерты готовятся на заказ, допускается использование готового мяса и котлет гриль, необходимо подписать отдельный термоканал «Доставка».

4. Заказ на подносе сверяется с чеком в присутствии курьера, сотрудник проговаривает вслух и показывает все наименования заказа. Проверка заказа происходит исключительно уполномоченным «ответственным за доставку» сотрудником ресторана.

5. Только после сверки заказа позиции собираются в пакеты, не разделяя одноименные сэндвичи и закуски в разные пакеты.

6. При наличии нескольких (два и более) маленьких пакетов – заказ помещается в пакет с ручками. В этом случае опломбируйте

ДОПОЛНЕНИЯ К СБОРКЕ ЗАКАЗА НА ДОСТАВКУ
большой пакет, когда это удаётся. В случае непреднамеренной деформации большого пакета – оставьте его без пломбы, опломбировав пакеты внутри.

7. Все специальные заказы должны быть помещены в отдельный пакет с маркировкой «специальный заказ»

• Собранный заказ передаётся курьеру с фискальным чеком, чеком с калорийностью
• Большие заказы, имеющие в перечне более 10 позиций (вне зависимости одноименные или разноименные) – дополнительно фотографируются на подносе перед упаковкой в пакеты на рабочий планшет.

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ДОСТАВКУ НА СМЕНЕ

Проверкой, пломбированием и передачей заказа курьеру может заниматься только уполномоченный АУП.

ОБЯЗАННОСТИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ДОСТАВКУ

- Проверить заказ с чеком
- Укомплектовать заказ всеми необходимыми сопроводительными документами
- Опломбировать пакет с ручками одной пломбой или стандартный пакет одной пломбой (при использовании пакета с ручками пакеты внутри не пломбируются).
- Нанести маркировку на пакет: фамилия проверившего, количество пакетов с

МАЛЕНЬКИЙ ЗАКАЗ (ОДИН ПАКЕТ):



ОДНА ПЛОМБА,
МАРКИРОВКА

СТАНДАРТНЫЙ ЗАКАЗ (2 ПАКЕТА, БОЛЬШОЙ ПАКЕТ ЗАКРЫВАЕТСЯ БЕЗ УСИЛИЙ):



БЕЗ ПЛОМБ

ОДНА ПЛОМБА,
МАРКИРОВКА

БОЛЬШОЙ ЗАКАЗ (2 И БОЛЕЕ ПАКЕТОВ):



ПО ОДНОЙ ПЛОМБЕ,
МАРКИРОВКА

БЕЗ ПЛОМБ

Правила мытья и хранения кухонной посуды, инвентаря, оборудования



ПОДГОТОВКА:

1. Перед началом работы организуйте рабочее место. Вымойте, тщательно протрите и продезинфицируйте раковины и место для сушки. Только после предварительной подготовки наполните водой первое отделение раковины (для мытья).
2. Наполните 1-ю ванну горячей водой (температура воды +49°C +55°C) до отметки 38 литров.
3. Добавьте 30 мл моющего раствора CAPITAL путем полного нажатия кнопки дозатора. 2-ю ванну оставьте пустой.
4. Наполните 3-ю ванну горячей водой (температура воды +45°C) до отметки 38 литров. Добавьте 28 г (1 упаковка) дезинфицирующего средства SINK SANITIZER (концентрация рабочего раствора 0,01% активного хлора), проверив содержание хлора (100-200 ppm).

МЫТЬЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ, ОБОРУДОВАНИЯ:

1. Удалите видимые остатки продуктов с кухонного инвентаря, досок, ножей и другого оборудования механическим способом с помощью щетки с ручкой в бак для сбора отходов с маркировкой «пищевые отходы», которое должно находиться рядом с зоной мытья кухонной посуды слева от 1-й ванны.
2. Опустите очищенную посуду в 1-ю ванну и вымойте ее с помощью красной щетки для мытья посуды.
3. Переместите посуду во 2-ю ванну и ополосните под проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой.
4. Опустите посуду в 3-ю ванну для дезинфекции не менее чем на 1 минуту, проверив содержание хлора (100-200 ppm). Для дезинфекции кухонного оборудования опустите его в 3-ю ванну для дезинфекции не менее чем на 5 минут.
5. Ополосните посуду во 2-ой ванне для удаления дезинфицирующего раствора.
6. Поместите посуду на стеллаж для сушки вверх дном на решетчатых полках, стеллажах, расположив ее в шахматном порядке. До начала использования посуды подождите, пока она высохнет.

ВАЖНО:

- Кухонную посуду и инвентарь, оборудование необходимо мыть сразу после использования.
- Чистую кухонную посуду, инвентарь необходимо хранить на стеллажах на расстоянии не менее 50 см от уровня пола
- В конце рабочего дня необходимо провести дезинфекцию всей кухонной посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

1-я ванна

- Температура воды +49°C +55°C
- Моющий раствор CAPITAL (30 мл на 38 л)

2-я ванна

- Температура воды не ниже 65°C

3-я ванна

- Температура воды +21°C +43°C
- Дезинфицирующий раствор SINK SANITIZER (28 г на 38 л)
- Концентрация раствора 100-200 ppm (0,01% активного хлора)
- Разведение SINK SANITIZER при температуре воды не ниже 45°C

Данное руководство является собственностью компании ООО «БУРГЕР РУС». Может использоваться только в ресторанах Бургер Кинг на территории РФ. Февраль, 2022 г.

Правила обработки подносов



Подносы для Гостей после каждого использования необходимо протирать красной тряпкой с применением дезинфицирующего средства. Не допускаются к использованию деформированные подносы и подносы с видимыми загрязнениями.

Мытье и дезинфекцию подносов ручным способом в 2-х секционной мойке для мытья подносов необходимо производить в следующем порядке по окончании работы в ресторане:

- промыть в первой ванне 2-х секционной мойки для мытья подносов горячей водой при температуре не менее 49°C с помощью моющих средств (инструкция по применению в соответствии с используемым моющим средством);
- ополоснуть во второй ванне 2-х секционной мойки для мытья подносов в горячей проточной воде при температуре не менее 65°C;
- развести дезинфектор во второй ванне 2-х секционной мойки для мытья подносов и произвести дезинфекцию (не менее 1 минуты);
- слить дезинфектор и повторно ополоснуть во второй ванне 2-х секционной мойки для мытья подносов в горячей проточной воде при температуре не менее 65°C;
- просушить на отдельных решетчатых полках, стеллажах.

В зоне касс чистые подносы необходимо хранить на выделенной полке отдельно от всего.

1-я ванна

Мытье

- Температура воды +49°C – +55°C
- Утвержденный моющий раствор

2-я ванна

Ополаскивание

- Температура воды не ниже 65°C

2-я ванна

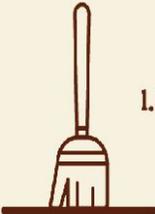
Дезинфекция

- Температура воды +21°C – +43°C
- Утвержденный дезинфицирующий раствор

Данное руководство является собственностью компании ООО «БУРГЕР РУС». Может использоваться только в ресторанах «Бургер Кинг» на территории РФ. Июль 2021 г.



Мытье пола

- 

1. Подметите
- 

2. Обозначьте участок пола табличками «Мокрый пол». Протрите с водой, оставьте на 5 минут.
- 

3. Очистите поверхность щеткой с жесткой щетиной
- 

4. Соберите всю жидкость с пола с помощью щетки с резиновой насадкой
- 

5. Вымойте полы, используя раствор средства для мытья пола

 **Красный - Кухня**

 **Синий - зона для Гостей**

Данные изображения являются собственностью компании ООО «Бургер Кинг». Могут использоваться только в ресторанах Бургер Кинг на территории РФ. Июнь 2021г.

Нормы складирования



5 см - расстояние от стен

15 см - высота от пола

30 см - расстояние от испарителя в любом направлении

50 см - от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб

Чистую кухонную посуду и инвентарь необходимо хранить на стеллажах на высоте не менее 50 см от пола

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем на маркировке.

Заготовки необходимо хранить в закрытых контейнерах, отдельно от продукции в первичной упаковке.

Всю первичную упаковку необходимо маркировать лентой, отличной от белой, с указанием фактической даты поступления продукта в ресторан.

Маркировочный ярлык необходимо сохранять с каждой партией продукта до полного его использования или при перетаривании продукта в пэн, со следующей информацией:

- 👑 Наименование продукта
- 👑 Изготовитель (наименование, адрес)
- 👑 Информация о количестве товара в 1 упаковке
- 👑 Дата изготовления, срок годности, условия хранения
- 👑 Номер партии

Правила товарного соседства

Большая холодильная камера

Молоко, сыр и другие молочные продукты	Можно хранить вместе на одной полке, не под испарителем
Соусы (кетчуп, майонез, горчица) Овощи: салат, лук, томаты	Можно хранить на одной полке, не под испарителем.

Большая морозильная камера

Мясные продукты (котлеты, куриные продукты)	Можно хранить рядом и на одном поддоне, в дальней части морозильной камеры
Картофель	Можно хранить в центральной части морозильной камеры
Булки	Можно хранить рядом с картофелем в центральной части морозильной камеры
Бекон, Тортилья	Можно хранить рядом в центральной части морозильной камеры

ВАЖНО! В морозильной и холодильной камерах всегда должен висеть исправный термометр для контроля замера температуры.

Данное руководство является собственностью компании ООО «Бургер Рус». Может использоваться только в ресторанах Бургер Кинг на территории РФ. Июль 2021 г.



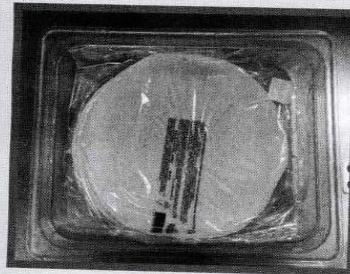
ПРИМЕРЫ ДЕФРОСТАЦИИ ПРОДУКТОВ

ДЕФРОСТАЦИЯ БУЛОЧЕК



1. Достаньте из морозильной камеры необходимое количество булочек (см. таблицу разморозки), соблюдая правило ротации.
2. Дефrostируйте булочки на чистых, продезинфицированных поддонах при комнатной температуре в паллетах +18°C - +29°C (все булочки максимум по 2 слива, кроме булочек Волпер).
3. Промаркируйте каждый слив с булочками, указав на этикетке дату и время начала и окончания дефrostации - 12 часов и дату и время окончания срока хранения дефrostированных булочек - 60 часов.

ДЕФРОСТАЦИЯ ТОРТИЛЬИ



1. Достаньте из морозильной камеры необходимое количество сливов Тортильи (см. таблицу разморозки), соблюдая правило ротации.
2. Переложите сливы в вентилируемые пэны с решеткой и крышкой.
3. Дефrostируйте Тортильи в холодильнике при температуре +1°C - +4°C.
4. Промаркируйте каждый слив Тортильи, указав на этикетке дату и время начала и окончания дефrostации - 12 часов и дату и время окончания срока хранения дефrostированного продукта - 84 часа в кулере в упаковке.

ДЕФРОСТАЦИЯ БЕКОНА



1. Достаньте из морозильной камеры необходимое количество упаковок Бекон (см. таблицу разморозки), соблюдая правило ротации.
2. Дефrostируйте Бекон в оригинальной упаковке либо переложив его в пэн с крышкой в холодильнике при температуре +1°C - +4°C. Не перегружайте пэн (крышка пэна не должна касаться продукта).
3. Промаркируйте каждый пэн с Бекон, указав на этикетке дату и время начала и окончания дефrostации - 12 часов и дату и время окончания срока хранения дефrostированного продукта - 60 часов.

ДЕФРОСТАЦИЯ КОТЛЕТЫ ГРИЛЬ ЧИКЕН



1. Достаньте из морозильной камеры необходимое количество сливов котлет Гриль Чикен (см. таблицу разморозки), соблюдая правило ротации.
2. Положите сливы с куриными котлетами в специальную пластиковую корзину, не допуская перекрытия сливов.
3. Дефrostируйте котлеты Гриль Чикен в корзине, который необходимо разместить в большой холодильной камере при температуре +1°C - +4°C (максимум 4 корзины в высоту).
4. Промаркируйте каждую упаковку котлет Гриль Чикен, указав на этикетке дату и время начала и окончания дефrostации - 24 часа и дату и время окончания срока хранения дефrostированного продукта - 48 часов. Время дефrostации котлет Гриль Чикен - 24 часа.



Нарезка томатов



1. Вымойте и продезинфицируйте руки.



2. Достаньте твердые, спелые томаты из холодильной камеры. Промойте томаты под проточной водой. Допустимый размер томатов **57-73 мм.**



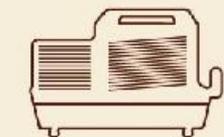
3. Затем продезинфицируйте их в дезрастворе с Vegi Wash. Еще раз промойте томаты под проточной водой и уложите в пэн.



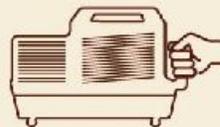
4. Наденьте на руки стойкие к порезам защитные перчатки. Поверх защитных перчаток наденьте одноразовые перчатки.



5. Удалите из томатов плодоножку, используя соответствующий нож.



6. Соберите и прикрепите к столу чистый продезинфицированный слайсер для нарезки томатов. **Не дотрагивайтесь до лезвий слайсера.**



7. Держите слайсер за ручку. Осторожно кладите каждый томат в слайсер, вплотную к ручке, плодоножкой вниз.



8. Возьмитесь рукой за верх слайсера. Надавите на ручку слайсера по направлению вперед и нарежьте томаты толщиной **6 мм.**



9. Выбросьте верхний и нижний слои нарезанного томата в отходы.



10. Положите томаты вертикально в стопку в чистый пэн с решеткой. В одном пэне $\frac{1}{2}$ помещается строго не больше **12 нарезанных томатов.**

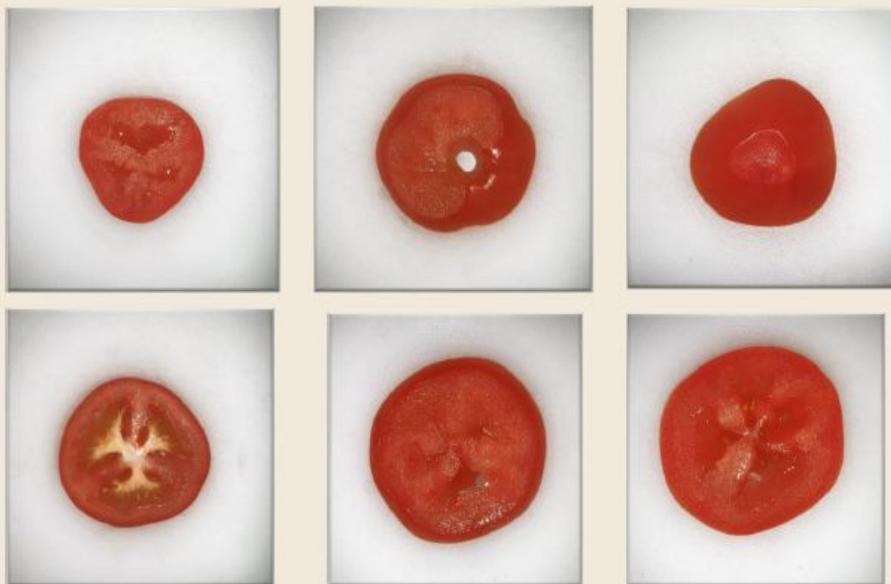
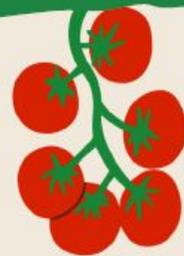


11. Промаркируйте пэн с нарезанными томатами, накройте крышкой. **Срок хранения нарезанных томатов: 3 часа при температуре +18°C +29°C, включая 1 час время выдержки.**



12. Вымойте и продезинфицируйте слайсер и лезвия в защитных от порезов перчатках. Положите слайсер в чистый, продезинфицированный пэн.

ШКАЛА ОЦЕНКИ ДОПУСКА ЛОМТИКОВ ТОМАТОВ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ





Нарезка лука



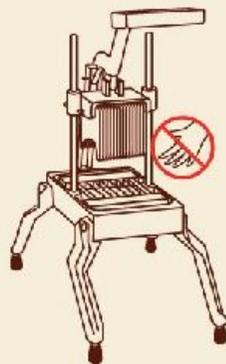
1. Вымойте и продезинфицируйте руки.



2. Достаньте лук из холодильной камеры.

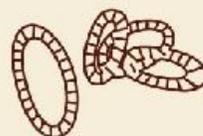


3. Наденьте на руки стойкие к порезам защитные перчатки. Поверх защитных перчаток наденьте одноразовые перчатки.

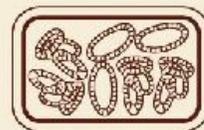


4. Соберите и прикрепите к столу чистый продезинфицированный слайсер для нарезки лука.

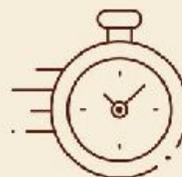
5. Не удаляя сердцевину лука, поместите луковицу на лезвие слайсера. **Не дотрагивайтесь руками до лезвий слайсера.**



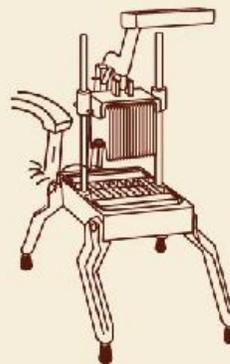
6. Нарезьте лук кольцами толщиной **3 мм**. Затем разберите лук на отдельные кольца. **Допустимый размер кольца луковицы 60-80 мм в диаметре.**



7. Переложите лук в пэн с решеткой, не перегружая пэн.



8. Промаркируйте пэн с нарезанным луком, накройте крышкой и уберите на хранение. **Срок хранения нарезанного лука: 24 часа при температуре +1°C + 4°C в холодильной камере; 3 часа при температуре +18°C +29°C, включая 1 час время выдержки.**



9. Вымойте и продезинфицируйте слайсер и лезвия в защитных от порезов перчатках. Положите слайсер в чистый, продезинфицированный пэн.

Универсальная жаровня (кухня NGK)



Продукт	ЖАРКА				ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ			
	Минимальное и максимальное количество при жарке	Время жарки (стекания масла)	Температура жарки, °C	Встряхнуть через, сек.	Минимальная температура готового продукта, °C	Температура PHU PC 2 ND GN/DUKE IRIHS	Время хранения PHU/БИН, мин.	Выкладка продукции в пэн (с решеткой, без крышки)
Крылышки Кинг	1 - 24	4:15 мин. (5 сек.)	182 ± 3 °C	30	60 °C	125/105 ± 5 °C / 93 ± 5 °C	40/10	валом
Наггетсы Кинг	1 - 24	2:45 мин. (5 сек.)	182 ± 3 °C	30	72 °C	125/105 ± 5 °C / 93 ± 5 °C	40/10	валом
Лонг Чикен	1 - 5 / корзина с перегородкой	3:15 мин. (5 сек.)	182 ± 3 °C	–	74 °C	125/105 ± 5 °C / 93 ± 5 °C	90	ступеньками
Вэлью Чикен	1 - 6 / корзина с перегородкой	2:15 мин. (5 сек.)	182 ± 3 °C	–	74 °C	125/105 ± 5 °C / 93 ± 5 °C	30	в стопку по 2 шт.
Стрипсы	1 - 16	3:45 мин. (5 сек.)	182 ± 3 °C	30	65 °C	125/105 ± 5 °C / 93 ± 5 °C	40	валом
Фиш Кинг	1 - 6 / корзина с перегородкой	4:15 мин. (5 сек.)	182 ± 3 °C	–	74 °C	125/105 ± 5 °C / 93 ± 5 °C	30	в стопку по 2 шт.
Луковые колечки	1 - 30	2:30 мин. (5 сек.)	182 ± 3 °C	–	60 °C	125/105 ± 5 °C / 93 ± 5 °C	20 PHU / 20 упаков. станция	валом
Пирожки	1 - 8	4:45 мин. (5 сек.)* *+ 3 мин стекания в пэне с решеткой	182 ± 3 °C	–	65 °C	125/105 ± 5 °C / 93 ± 5 °C	20/60 мин* * В пирожковом шкафу	боком в ряд / в упаковке
Креветки	1 - 24	3:00 мин. (5 сек.)	182 ± 3 °C	30	74 °C	125/105 ± 5 °C / 93 ± 5 °C	30	валом
Сырные медальоны	1 - 24	1:45 мин. (5 сек.)	182 ± 3 °C	30	65 °C	125/105 ± 5 °C / 93 ± 5 °C	30	валом

Диспенсер для соли



Наполнение диспенсера:

1. Возьмите диспенсер за ручку так, чтобы конусная часть диспенсера была снизу.
2. Открутите крышку диспенсера. Не ставьте «тело» диспенсера на дозирующую конусную часть диспенсера.
3. Удерживая левой рукой диспенсер за ручку, правой рукой насыпьте соль во внутреннюю часть диспенсера до риски. Наденьте крышку на «тело» диспенсера.
4. Подготовьте диспенсер к использованию. Переверните диспенсер и поставьте диспенсер на его крышку.

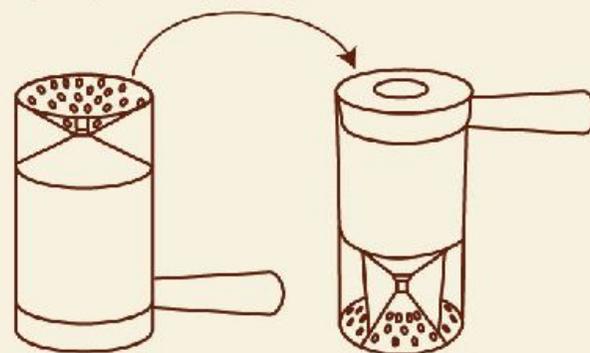


Не ставьте на конусную часть диспенсера

Использование диспенсера:

1. Возьмите диспенсер за ручку и переверните над картофелем, не встряхивая, на расстоянии 30 см.
2. Количество соли составляет 4 гр на корзину, независимо от размера порции приготовленного картофеля.
3. **Внимание!** Диспенсер распределяет соль равномерно по всей поверхности (эффект дождя). Дополнительное количество соли не попадет на продукт до повторного наполнения диспенсера.
4. Для повторного наполнения переверните диспенсер в исходную позицию крышкой диспенсера вниз, дозирующей конусной частью вверх.
5. Диспенсер будет наполнен в течение 2 секунд.

Правильное использование Вращение и Дозирование

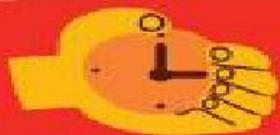


Позиция
для хранения

Повторное
заполнение



Наполните корзину порцией картофеля фри и опустите ее во фритюрную ванну.



Нажмите соответствующую кнопку на панели ванны фритюра.



Через **30 секунд** по сигналу фритюра достаньте корзину из масла и встряхните несколько раз.



Аккуратно опустите корзину обратно.



В конце жарки достаньте корзину и подвесьте её в фиксаторе на **5 секунд** для слива лишнего жира. Высыпьте картофель фри в соответствующее отделение картофельного бина



Посолите в течение **10 секунд**.



Упаковка



ПАКЕТЫ ДЛЯ
КАРТОФЕЛЯ ФРИ
КРАСНАЯ ПОЛОСА



ПАКЕТЫ ДЛЯ
КАРТОФЕЛЯ ФРИ
ЖЕЛТАЯ ПОЛОСА



ПАКЕТЫ ДЛЯ
КАРТОФЕЛЯ ФРИ
КОРИЧНЕВАЯ ПОЛОСА



ПАКЕТЫ
БУМАЖНЫЕ
ОРАНЖЕВАЯ ПОЛОСА



МАЛЫЙ
КЛАМШЕЛЛ



БОЛЬШОЙ
КЛАМШЕЛЛ



КЛАМШЕЛЛ
ДЛЯ ДЕСЕРТОВ



Кинг Фри	Малая «74 гр»	Стандарт «106 гр»	Большая «160 гр»				
Картофель деревенский	Джуниор «95 гр»	Малая «132 гр»		Стандарт «153 гр»			
Кинг Наггетс	Джуниор «4 шт»				Малый «5 шт» Стандарт «9 шт»	18 шт	
Луковые колечки	4 шт	6 шт			9 шт		
Сырные медальоны	3 шт 5 шт	7 шт					
Кинг Крылышки				3 шт	5 шт	8 шт 15 шт	
Стрипсы	1 шт 2 шт				5 шт	8 шт 10 шт	
Крветки					3 шт 5 шт	8 шт 15 шт	
Дополнительно	Луковые колечки 3 шт в «6 за ...»			Курица и крветки (3 шт) к салату «Цезарь»		Кинг Завтрак	Сырники, Улитка с корицей

Сэндвич ВОППЕР® «Золотой Стандарт»



В период обучения используйте весы для приготовления эталонного сэндвича ВОППЕР® «Золотой Стандарт»!

Качество: всегда используйте свежие ингредиенты!

ВОППЕР® верх булочки →
78 г – 85 г

Майонез 21 г →

Салат «Айсберг» 21 г →

2 ломтика томата 22 – 36 г →

Кольца лука 14 г →

Кетчуп 14 г →

4 ломтика маринованных
огурцов 14 г →

Котлета для сэндвича ВОППЕР®
78 г – 85 г →

ВОППЕР® низ булочки →



Общий вес* 262 г – 290 г
Вес с сыром 287 г – 315 г

*Общий вес не учитывает вес упаковки.

Температура подачи:
Минимальная: 60°C
Идеальная: 66°C

Техника продаж по классическому треугольнику



«Добро пожаловать в Бургер Кинг! Попробуйте наши фирменные бургеры на гриле!»



В первую очередь помощи Гостю составить полноценный обед. Следуй основному красному треугольнику: основное блюдо, гарнир и напиток.

Во вторую очередь предложи Гостю закуски, десерты, салаты. Их можно предложить как в дополнение к основным блюдам, так и вместо одного или нескольких блюд, следуя альтернативному зеленому треугольнику. (Например, если Гость заказал только напиток и гарнир, но отказался от сэндвича, следуя альтернативному зеленому треугольнику, нужно предложить закуску).

Если Гость выбирает только 1 блюдо из обеда (красного треугольника), отказавшись от остальных, (например, только кофе), то нужно предложить блюдо, следуя зеленым стрелкам от уже выбранного блюда (в нашем случае с кофе – это пирожок)

Варианты предложения: к сэндвичу – десерт / салат
к гарниру – салат / закуску
к холодному напитку – закуску
к горячему напитку – десерт

Памятка эффективного взаимодействия с Гостем V.L.A.S.T.



Если к вам обратился Гость с вопросом/жалобой:
Немедленно решите проблему, используя правило V.L.A.S.T.



V

Поверьте

(believe - верить):

- поверьте в то, что Гость говорит правду.



L

Выслушайте

(listen - выслушать):

- прислушайтесь к фактам;
- покажите Гостю, что вы заботитесь о нем;
- «присоединяйтесь к проблеме»;
- смотрите Гостю в глаза;
- слушайте так, чтобы Гость понял, что для Вас он важен.



A

Принесите извинения

(apologize - извиниться):

- сделайте это искренне;
- не извиняйтесь много раз;
- не «переводите стрелку».



S

Решите вопрос/жалобу

(satisfy - удовлетворить):

- исправьте ситуацию немедленно, если это возможно;
- сделайте то, что удовлетворило бы Гостя.



T

Поблагодарите Гостя за то, что он обратил внимание на проблему

(thank - поблагодарить):

- будьте искренни;
- пригласите Гостя прийти в ресторан снова.

Для Менеджера:

- если Гость требует материальной компенсации – предложите Гостю обед за счет ресторана (оценивайте каждую ситуацию индивидуально в зависимости от ее критичности и количества заказанных Гостем блюд);
- если Гость испачкал одежду в ресторане – предложите очистить ее силами ресторана;
- если Гость обращается с просьбой возврата средств непосредственно в ресторане не в день оформления заказа, либо сумма ожидаемого возврата превышает сумму в чеке – действуйте согласно «Регламенту взаимодействия сотрудников ресторана с клиентским сервисом». Регламент размещен на диске S: Клиентский_сервис .

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПАМЯТКИ(НЕКОТОРЫЕ ПОВТОРКИ)



Замороженные продукты	Подготовка					Производство	
	* = размораживание при температуре +1...+4°C ** = размораживание при температуре +18...+29°C					маркировка	место маркировки
		размораживание	хранение	маркировка	место маркировки		
Тортилья 9"	*	12 часов	84 часа	П/Т/Д = 12ч./84ч.	Каждый сливс (в пэне с решеткой и крышкой)	ТД = 24 часа	Каждый пэн
Тортилья 8"	*	12 часов	84 часа	П/Т/Д = 12ч./84ч.	Каждый сливс (в пэне с решеткой и крышкой)	ТД = 24 часа	Каждый пэн
Куриные котлеты Гриль Чикен в пластиковой корзине/пэне	*	24 часа	48 часов	П/Т/Д = 24ч./48ч.	Каждый сливс/пэн	П/Т/Д = 24ч./48ч. (t +1...+4°C)	Каждый сливс/пэн
Замороженная булочка "Круассан"	**	40 минут	23 часа 20 минут	П/Т/Д = 40мин/23 часа 20 мин.	Каждый сливс	П/Т/Д = 40 мин./23ч. 20 мин.	Каждый сливс
Замороженные булочки 4"4.5"5"7"	**	12 часов	60 часов	П/Т/Д = 12ч./60ч.	Каждый сливс	П/Т/Д = 12ч./60ч.	Каждый сливс
Картофельная/Двойной кунжут/Пицца/Бриошь/Сырная	*	7 часов	36 часов	П/Т/Д = 7ч./36ч.	Каждый пэн	П/Т/Д = 7ч./36ч. (t +1...+4°C)	Каждый пэн
Улитка с корицей	*	24 часа	30 часов	П/Т/Д = 24ч./30ч.	Заводская упаковка	Т/Д = 1ч./4ч	Каждый пэн (с решёткой)
Перец Гриль	*	12 часов	60 часов	П/Т/Д = 12ч./60ч.	Каждый сливс/пэн	ТД = 2 часа	Каждый пэн (с решёткой)
Бекон wк	*	12 часов	60 часов	П/Т/Д = 12ч./60ч.	Каждый сливс/пэн	ТД = 4 часа (включая 1 час выдержки)	Каждый пэн
Бекон	*	12 часов	60 часов	П/Т/Д = 12ч./60ч.	Каждый сливс/пэн		
Соус			хранение t +1...+4°C	маркировка	место маркировки	маркировка	место маркировки
Соус Кинг	Любой соус, помещенный в бутылку/пэн, может храниться в кулере 24 часа	-	96 часов	ТД = 96 часов	Упаковка	ТД = 4 часа	Каждый пэн (+лёд)
Майонез 65%		-	120 часов	ТД = 120 часов	Упаковка	ТД = 24 часа (вкл. время выдержки 1 час)	Каждый пэн
Кетчуп		-	48 часов	ТД = 48 часа	Упаковка	ТД = 24 часа (вкл. время выдержки 1 час)	Каждая бутылка
Кетчуп Ведро		-	120 часов	ТД = 120 часов	Упаковка	ТД = 24 часа (вкл. время выдержки 1 час)	Каждая бутылка
Горчица "Heinz"		-	72 часа	ТД = 72 часа	Упаковка	ТД = 24 часа	Каждая бутылка
Соус Барбекю		-	72 часа	ТД = 72 часа	Упаковка	ТД = 24 часа (вкл. время выдержки 2 часа)	Каждая бутылка
Соус Цезарь "Heinz"		-	48 часов	ТД = 48 часов	Упаковка	ТД = 24 часа	Каждый пэн (+лёд)
Соус Сырный		-	48 часов	ТД = 48 часов	Упаковка	ТД = 24 часа (вкл. время выдержки 2 часа)	Каждая бутылка
Соус Гриль		-	120 часов	ТД = 120 часов	Упаковка	ТД = 24 часа (вкл. время выдержки 1 час)	Каждая бутылка
Сыр Плавленый		-	72 часа	ТД = 72 часа	Упаковка	ТД = 4 часа (вкл. время выдержки 1 час)	Каждый пэн
Соус Терияки		-	72 часа	ТД = 72 часа	Упаковка	ТД = 24 часа (вкл. время выдержки 1 час)	Каждая бутылка
Сыр Кремчиз	-	72 часа	ТД = 72 часа	Упаковка	ТД = 4 часа	Каждый пэн (+лёд)	
Соусы dip "Astoria" (сырный, карри, чесночный, горчичный, цезарь (в саше для салатов))	-	-	-	-	-	ТД = 5 дней	Каждый пэн
Соусы dip "Heinz" (1000 островов, сырный, карри, пармеджано, кетчуп, цезарь (в саше для салатов), чесночный)	-	-	-	-	-	ТД = 5 дней	Каждый пэн
Соус Сальса	-	72 часа	ТД = 72 часа	Упаковка	ТД = 24 часа (вкл. время выдержки 1 час)	Каждая бутылка	

Десерт		хранение t+1_+4°C	маркировка	место маркировки	маркировка	место маркировки	
Шоколадный/Клубничный/Карамельный топпинг	-	7 дней	ТД = 7 дней	Каждая упаковка/пэн	ТД = 7 дней	Каждая ванночка для сиропа	
Шоколадный/Клубничный/Ванильный сироп для коктейлей	-	3 дня	ТД = 3 дня	-	ТД = 3 дня	Каждый сиропный танк	
Соус "Марс" (в бутылке)	-	-	-	-	ТД = 3 дня	Каждая бутылка	
Шоколадные наггетсы "Snickers"	-	7 дней (t +18_+29°C)	ТД = 7 дней	Каждая упаковка	Д = 48 часов	Каждый пэн/упаковка	
Шоколадные наггетсы "Твикс"	-	48 часов (t +18_+25°C)	ТД = 48 часов	Каждая упаковка	Д = 48 часов	Каждый пэн/упаковка	
Вафельный рожок	-	-	-	-	ТД = 5 дней - в пэне с крышкой; Д = 24 часа в диспенсере шейк-машины	Каждый пэн/диспенсер	
Сиропы для кофе	-	-	-	-	ТД = 30 дней	Открытая бутылка	
Малина Сублимированная	-	-	ТД = 5 дней	Каждая упаковка	ТД = 6 часов	Каждый пэн	
Салаты		хранение t+1_+4°C	маркировка	место маркировки	маркировка	место маркировки	
Готовые салаты в ассортименте	Подготовка	-	5 часов в салатнице	ТД = 5 часов	Каждый салатник	-	
Другое		размораживание	хранение t+1_+4°C	маркировка	место маркировки	маркировка	место маркировки
Салат Айсберг	-	12 часов	ТД = 12 часов	Каждый пэн	ТД = 3 часа (включая 1 час время выдержки)	Каждый пэн	
Салат Романо	-	12 часов	ТД = 12 часов	Каждый пэн	ТД = 3 часа (включая 1 час время выдержки)	Каждый пэн	
Помидоры нарезанные	-	-	-	-	ТД = 3 часа (включая 1 час время выдержки)	Каждый пэн (с решёткой)	
Лук нарезанный	-	24 часа	ТД = 24 часа	Каждый пэн (с решёткой)	ТД = 3 часа (включая 1 час время выдержки)	Каждый пэн (с решёткой)	
Лук измельченный	-	6 часов	ТД = 6 часов	Каждый пэн	ТД = 3 часа (включая 1 час время выдержки)	Каждый пэн	
Огурцы маринованные (с соком)	-	24 часа	ТД = 24 часа	Каждый пэн	-	-	
Огурцы маринованные (без сока)	-	-	-	-	ТД = 24 часа	Каждый пэн (с решёткой)	
Халапеньо	-	6 дней	ТД = 6 дней	Каждый пэн	ТД = 48 часов (с рассолом - только для выдержки продукта (1 час)) ТД = 2 часа (с решёткой - только на борту. Если продукт не выдержан - 1 час выдержки, 1 час хранения)	Каждый пэн	
Молоко д/кофе	-	72 часа	ТД = 72 часа	Каждая пачка	ТД = 24 часа (t +1_+6°C)	Контейнер с молоком	
Кофе зёрна	-	4 дня (t +18_+29°C)	ТД = 4 дня	Каждая пачка	ТД = 3 часа	Контейнер кофемашины	
Какао	-	14 дней (t +1_+29°C)	ТД = 14 дней	Каждая пачка	ТД = 4 дня	Контейнер с сухой смесью	
Помидоры (мытые дез.)	-	24 часа	ТД = 24 часа	Каждый пэн (с решёткой)	-	-	
Сыр	-	24 часа/72 часа	ТД = 24 часа/ ТД = 72 часа	Каждый пэн/сливс	ТД = 4 часа	Каждый пэн (лёд при необходимости)	
Сыр Гауда	-	24 часа/72 часа	ТД = 24 часа/ ТД = 72 часа	Каждый пэн/сливс	ТД = 4 часа	Каждый пэн (лёд при необходимости)	
Сыр Пармезан (в открытом сливс)	-	72 часа	ТД = 72 часа	Каждый сливс	-	-	
Сыр Пармезан (в пене)	-	12 часов	ТД = 12 часов	Каждый пэн	ТД = 4 часа	Каждый пэн (+лёд)	
Кег пива	-	-	-	-	ТД = 5 суток	Каждый кег	
Смесь для мороженого/шейков в ванне Шейк Машины	-	14 дней	ТД = 14 дней	Таймер на шейк машине (дублирует срок мытья шейк машины)	-	-	
Смесь для мороженого/шейков (в пакете)	-	24 часа	ТД = 24 часа	Каждый пакет	-	-	
Жареный (хрустящий) лук	-	14 дней (t +18_+29°C)	ТД = 14 дней	Каждый сливс	ТД = 8 часов	Каждый пэн	
Ломтики ветчины	*	24 часа (пэн с решёткой)	48 часов	П/ТД = 24 часа/48 часов	Каждая упаковка	ТД = 4 часа	Каждый пэн (+лёд)

П = время начала разморозки
Т = продукт готов к использованию
Д = окончание срока хранения

П = 01.10 21:30
Т = 02.10 09:30
Д = 04.10 21:30

Обновление:

25.01.22