

- 1. Прием напитков и десертов осуществляется логистом-кассиром. При приеме товара необходимо следовать инструкции ниже. Логист-кассир пишет свою фамилию полностью и дату при приеме товара**

Этапы контроля	Методы контроля	Ответственный	При выявлении брака	Ответственность
ПРИЕМ ТОВАРА	<p><b>Целостность упаковки всех продуктов.</b></p> <p>1) упаковка целая, не помятая, не порвана, не расколота, не треснутая</p> <p>2) без грязи, плесени, ржавчины</p>	Сушеф/логист	<p>Товар не принимается, сразу же возвращается поставщику с указанием причины и корректируется накладная приема товара. При невозможности принятия самостоятельного решения, позвонить бренд шефу. Сообщить о данном факте в беседу операторы, в формате: дата, поставщик, товар, причина возврата.</p>	<p>При принятии товара не надлежащего качества /не достаточное количество товара - штрафные санкции накладываются на логиста-кассира, который принял данный товар в размере стоимости недоброкачественного товара.</p>
	<p><b>Срок хранения</b></p> <p>1) четко виден срок хранения</p> <p>2) напитки, десерты (заморозка) - до истечения срока годности не менее 60 дней</p> <p>3) для морсов до истечения срока годности не менее 2-х недель</p>			
<p><b>Логист должен принять от СШ напитки или чизкейки и сверить их с накладной! Если есть расхождение по количеству/наименованию/срок годности/внешний вид – сообщить сразу же! Расхождение на следующий день не принимаются.</b></p>				

## 2. При комплектации заказа логист осуществляет визуальную проверку блюд, отдаваемых клиенту согласно инструкции ниже.

Контроль готовой продукции	<i>Роллы</i>	Логист-кассир	При обнаружении брака логист сообщает су-шефу о несоответствии.	1) Отдали бракованный продукт, не сообщив су-шефу – штраф – логист и кухня коллективная
	<p>1) Форма ролла квадратная</p> <p>2) Внешний вид ролла:</p> <p>2.1) Ролл должен быть порезан на одинаковые и ровные куски. Разрезы не должны быть рваными.</p> <p>2.2) Ингредиенты сверху должны быть распределены равномерно.</p> <p>2.3) У запеченных роллов соус сверху должен иметь золотистую корочку, без темных и горелых пятен, распределен равномерно по центру, не стекать. Покрывать полностью поверхность ролла (на 95%).</p> <p>2.4) Поверхность темпурных роллов должна иметь золотистую корочку.</p> <p>2.5) Внешний вид продукта должен соответствовать изображению в меню* на 95%.</p> <p>2.6) На ролле должны отсутствовать посторонние ингредиенты, не</p>		<p>Су-шеф принимает решение отправить заказ на доработку (переделать часть заказа, устранить все недочеты) или отправить клиенту. В случае если продукт необходимо переделать, су-шеф списывает брак согласно регламенту «списания готовых блюд».</p>	<p>2) Логист обнаружил брак, но СШ решил отправить бракованный продукт - кухня + су-шеф (доп. штраф) Логист делает фото такого заказа/позиции к заказу, отправляет в беседу ОПЕРАТОРЫ с указанием причины брака и номера заказа и отправляет данное блюдо, если в течении 5 минут не получает комментария не отдавать такое блюдо!.</p> <p>3) Логист обнаружил брак, СШ отправил на доработку – списание бракованного продукта без штрафов.</p>

# Контроль качества блюд и прием напитков и десертов

Обновлено: 03.02.2023, 14:17

	<p>входящие в их состав.</p> <p><b>3) Количество</b></p> <p>Полной порции роллов соответствует 10 кусочков, половине – 5 кусочков. Выход соответствует технологической карте.</p> <p><b>4) Контейнер и крышка должны быть чистыми.</b></p> <p><b>5) Каждый ролл укомплектован имбирем и васаби и соевым соусом в соответствии с количеством, указанным в сервис чеке к заказу или накладной.</b></p>			
<p><b>Контроль готовой продукции</b></p>	<p><b>Пицца</b></p> <p><b>1) Форма и размер</b></p> <p>Форма должна быть круглой, диаметр соответствовать размеру пиццы (диаметр пиццы определяется визуально относительно коробки и не должен быть меньше, чем на 1 см. от каждого края)</p> <p>Борт пиццы должен быть ровным 2-2,5см в ширину и высоту.</p> <p><b>2) Цвет</b></p> <p>Цвет запеченого теста должен быть румяного,</p>	<p><b>Логист-кассир</b></p>	<p>При обнаружении брака сотрудник кухни или логист сообщает су-шефу о не соответствии.</p> <p>Су-шеф принимает решение отправить заказ на доработку (переделать часть заказа, устранить все недочеты) или отправить клиенту.</p> <p>В случае если продукт необходимо переделать, су-шеф списывает брак согласно регламенту «списания готовых блюд».</p>	<p><b>1) Отдали бракованный продукт, не сообщив су-шефу – штраф – логист и кухня коллективная</b></p> <p><b>2) Логист обнаружил брак, но СШ решил отправить бракованный продукт - кухня + су-шеф (доп. штраф)</b></p> <p>Логист делает фото такого заказа/позиции к заказу, отправляет в беседу ОПЕРАТОРЫ с указанием причины брака и номера заказа и отправляет данное блюдо, если в течении 5 минут не получает комментария не</p>

# Контроль качества блюд и прием напитков и десертов

Обновлено: 03.02.2023, 14:17

	<p>золотистого цвета, без горелых пятен. Цвет начинки должен соответствовать продуктам, входящих в состав пиццы.</p> <p><b>3) Начинка</b></p> <p>Начинка должна быть равномерно распределена по поверхности пиццы, не должна заходить на борта.</p> <p><b>4) Внешний вид</b></p> <p><b>4.1) Внешний вид продукта</b> должен соответствовать изображению в меню* на 95%.</p> <p><b>4.2) Пицца</b> должна быть уложена в коробку соответствующего размера и сервирована салфетками.</p> <p><b>4.3) Борта пиццы</b> не должны быть замяты крышкой коробки.</p> <p><b>5) Количество</b></p> <p>Пицца должна быть разрезана на ровные одинаковые куски (сектора). 30см. – 8 кусков</p> <p>40 см. - 10 кусков</p> <p><b>6) Коробка</b> должна быть чистой.</p>			<p>отдавать такое блюдо!</p> <p><b>3) Логист</b> обнаружил брак, СШ отправил на доработку – списание бракованного продукта без штрафов.</p>
--	--	--	--	---

# Контроль качества блюд и прием напитков и десертов

Обновлено: 03.02.2023, 14:17

	<b>ВНИМАНИЕ!</b> Возможно изменение состава продукта при наличии комментария к заказу.			
--	---	--	--	--