

ваша
КУХНЯ



**Пять
правил
работы
кухни**

 **Unilever
Food
Solutions**
Inspiration every day

 **RESTteam**
делимся опытом



Сокращение пищевых отходов является одной из важнейших задач для мировой индустрии гостеприимства во всем мире. В одной только Великобритании, более 4 млн. тонн пищевых отходов выбрасывается каждый год – и их число неуклонно растет! Пища, которую мы выбрасываем это пустая трата дорогостоящих ресурсов, затраченных на выращивание, сбор, обработку, упаковку и транспортировку. Все эти процессы прямым образом влияют на окружающую среду, сохранение которой в наших с Вами руках.

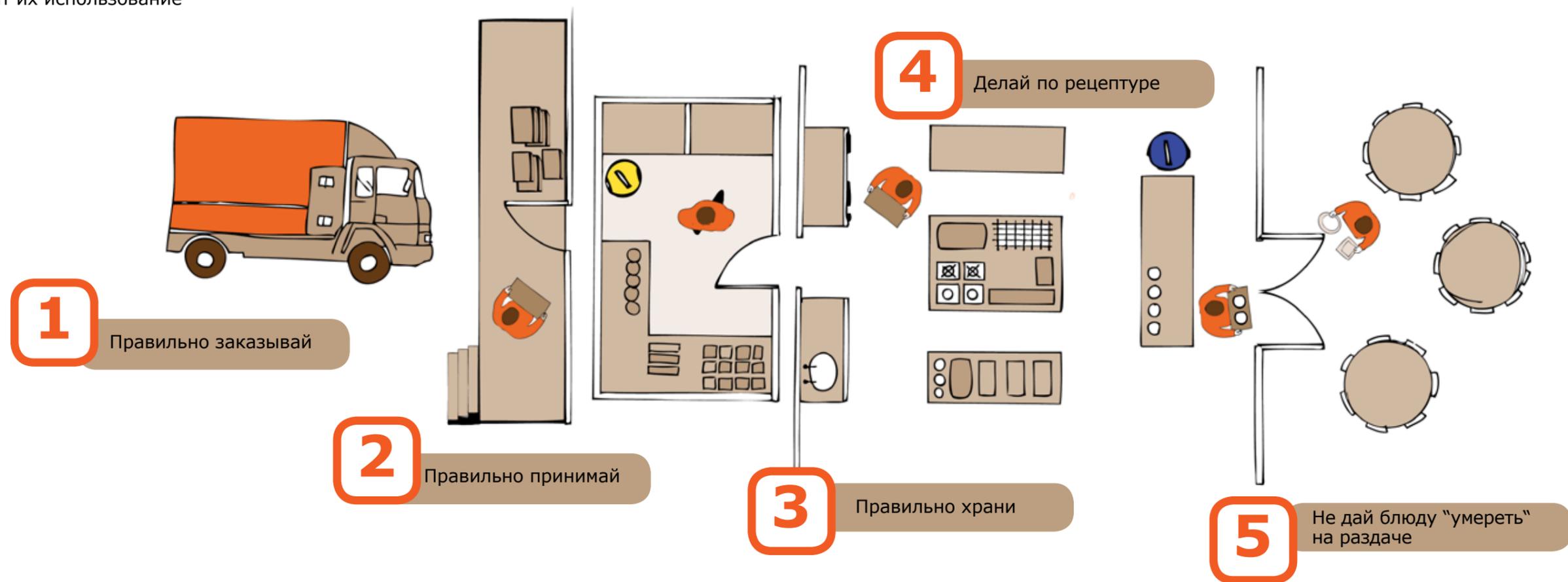
Многие считают, что пищевые отходы это только затраты на их утилизацию (вывоз мусора). Тем не менее есть целый ряд расходов которые должны учитываться при оценке размера (стоимости) отходов. Совместо с компанией RESTTEAM – экспертом по обучению персонала и консалтингу предприятий в сфере HoReCa, мы разработали простой способ для оценки текущего уровня пищевых отходов, а также эффективные решения по оптимизации работы и уменьшению пищевых отходов на профессиональной кухне. Мы надеемся, что после внедрения этих решений, вы сможете провести аудит и сами увидеть экономическую выгоду, которые дают наши инструменты.

Пять правил работы кухни

С помощью данной схемы, мы с Вами рассмотрим правила и управленческие технологии применяемые к приему, хранению, использованию продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд – обеспечивающие

- Наибольшую экономию продуктов,
- Уменьшение расходов на закуп и списание,
- Наибольшую безопасность нашим Гостям

Все рестораны разные, уникальные, неповторимые, но существуют такие стандарты в Компаниях и нашем Государстве, которые необходимо соблюдать всем. Эти стандарты основаны на выполнении санитарно-эпидемиологических правил, многолетнем международном опыте и финансовых показателях, которые приносит их использование

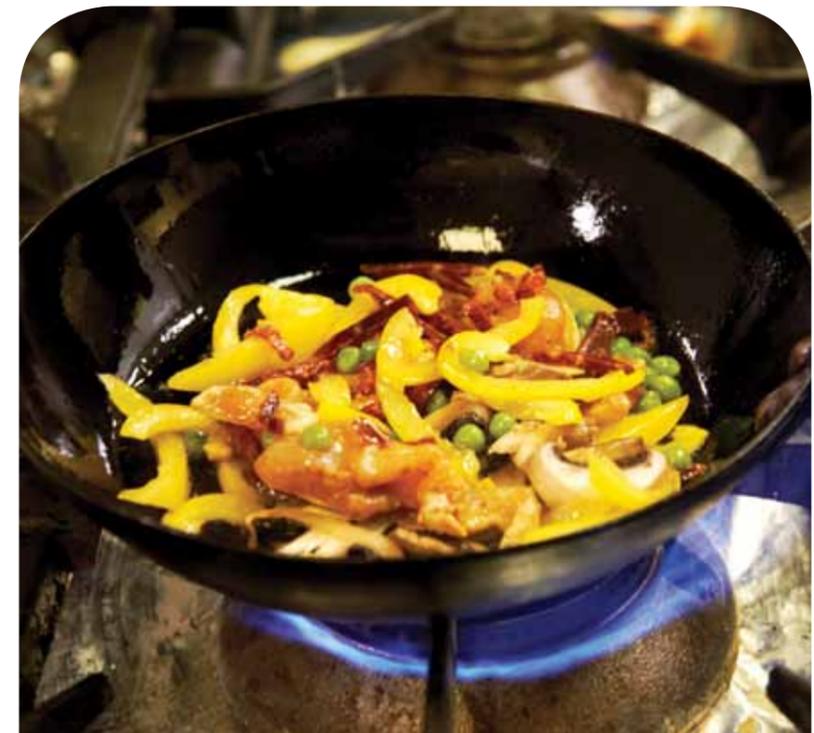


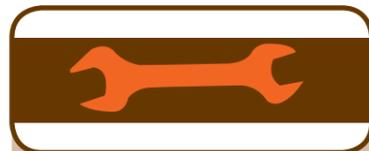


ПРАВИЛО 1: ПРАВИЛЬНО ЗАКАЗЫВАЙ

При заказе продуктов необходимо руководствоваться:

- Отчетами по продажам блюд (позволяют увидеть количество продаваемых блюд);
- Отчетами по расходу продуктов со склада на подразделение (позволяют увидеть реальное количество продуктов, используемое кухней);
- Листом Утвержденных продуктов в компании, или ресторана (позволяет обеспечить постоянное качество продуктов, приходящих в ресторан), или как его по-другому называют APL (Approved product list - лист заказа продуктов для ресторана);
- Сроками годности и сроками хранения продуктов (позволяют вычислить количества заказов и их периодичность)
- Размерами упаковки (позволяют избавиться от излишнего списания -необходимо стремиться заказывать маленькими упаковками, т.к. это удобно как складу, так и кухне).





Расчет и фиксирование минимальных количеств для склада, это обязанность и ответственность менеджера соответствующего подразделения. Кладовщик не занимается аналитикой, его дело заказать товар на основе ваших расчетов.

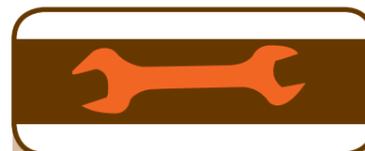
Чем руководствоваться при заказе продуктов поставщикам

- Листом утвержденных продуктов - заказ по нему гарантирует получение качественных продуктов и полуфабрикатов, отвечающих требованиям ГОСТа и ТУ (государственный стандарт и технические условия) и имеющих всю необходимую сопроводительную документацию (сертификаты, удостоверения качества и т.д.). В АРЛ перечисляются все фирмы, с которыми Ваша Компания, или ресторан заключила договор на поставку продуктов, и в которых полностью уверена. В договоре прописываются требования к качеству продукции и сопровождаемой документации.
- Минимальными количествами продуктов, необходимых для бесперебойной работы ресторана в период от поставки до поставки.
- Делать заказ на скоропортящиеся продукты чаще 1 раза в неделю (если у фирмы есть возможность привозить свою продукцию 2-3 раза в неделю).
- Учитывать технические возможности складских помещений и холодильного оборудования (если у фирмы есть возможность привозить свою продукцию 2-3 раза в неделю, нет смысла заказывать на месяц вперед)
- Особо скоропортящиеся продукты - это продукты, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок годности при температуре не выше +6°C.
- Учитывать размер упаковки. Помнить о размерах Вашего склада, а также о санитарном правиле по которому кладовщик не имеет право вскрывать любую упаковку продукта на складе и выдавать в подразделение товар частями. Так что будьте готовы получить со склада мешок риса в 30 кг. или стриплоин весом в 6-7 кг.



ПРАВИЛО 1: ПРАВИЛЬНО ЗАКАЗЫВАЙ

Почему важно правильно делать заказ - как на склад ресторана, так и поставщикам (с точки зрения безопасности пищи)?



При отправке заказа на фирму напоминать поставщикам о требованиях санэпиднадзора, предъявляемых к транспортировке, сопроводительной документации и упаковке продуктов.

Закажем много продуктов - пропадут (ограничение по срокам годности)

Закажем мало - появится Стоп лист (недовольство гостей)

Заказ продуктов не по Листу утвержденных продуктов (получение продуктов возможно более низкого качества, не удовлетворяющих стандартам и не имеющих необходимой товарно-сопроводительной документации) грозит:

- Безопасности здоровья Гостей;
- Финансовым показателям ресторана;
- Юридической чистоте деятельности ресторана.

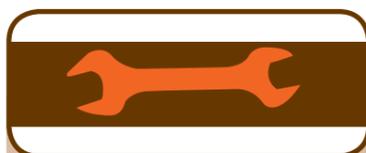


Чем руководствоваться при заказе продуктов со склада

- Информацией, полученной с помощью ежедневной инвентаризации (остатки).
- Нормами продажи продуктов.
- Будем обращать внимание на сроки хранения продуктов
- Списком запланированных мероприятий (банкеты, праздники, рекламные акции).

Вот это формула для расчета количества заготовок, а так же формула для расчета количества заказа на скоропортящиеся продукты:

$$\text{ЗАКАЗ} = \text{СРОК ГОДНОСТИ (В ДНЯХ)} \times \text{НОРМА ПРОДАЖ ЗА ДЕНЬ} - \text{ОСТАТКИ НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ}$$



Нормы продаж за день считаются на каждый день недели индивидуально, т.к. проходимость ресторана изменяется в зависимости от дня недели. Обычно, чтобы заказ был наиболее точным, отчеты по продажам снимаются в двухмесячный период и высчитываются средние продажи продуктов

Лист заготовки на станции

Лист Заготовки - очень хороший инструмент, позволяющий сделать точность заказа на склад максимальной, что поможет избавиться от Стоп листа и уменьшить количество списаний. Это и своеобразный отчет по продажам полуфабрикатов и заготовок, на основе информации с ежедневных инвентаризаций, это и мотивация для поваров, т.к. в нем прописано время приготовления тех или иных заготовок, инструмент, позволяющий поварам увидеть приоритеты приготовления (что в первую, что во вторую очередь готовить), а так же памятка по срокам хранения.



Правильное чтение и заполнение листа заготовки

I
1,2л

Заготовка делится на срочную и не срочную. Срочная – заготовка, которую необходимо выполнить в первую очередь – выделяется Су-шефом, с помощью маркера, другим цветом.

II
1,2л

Бывают случаи, когда в ЛЗ одной станции несколько заготовок отмечены маркером как срочные, в этих случаях используют нумерацию заготовки по приоритетам.

Приоритеты расставляют римскими цифрами. Когда повар приступает к выполнению заготовки, он должен строго придерживаться нумерации приоритетности срочной заготовки. В приложении 2 показано как срочная заготовка, может быть расставлена по приоритетам.

II
1,2л

Когда заготовка сделана необходимо обвести её кружочком в ЛЗ. Эта отметка позволяет Су-шефу контролировать выполнение вами заготовки в течение дня.

X

Если по какому-либо наименованию делать заготовку не нужно, то Су-шеф в клеточке «заготовка» ставит прочерк.

Лист заготовки по станции

Название продукта	врем	мера	срок	Понедельник			Вторник			Среда			Четверг			Пятница			Суббота			Воскресенье		
				ост	нор	заг	ост	нор	заг	ост	нор	заг	ост	нор	заг	ост	нор	заг	ост	нор	заг	ост	нор	заг
Паста Лингвини 150 гр.	15 м	1 пор	1 д	4	9 пор	X		11 пор		12 пор		11 пор		10 пор		12 пор		10 пор		12 пор		10 пор		
Паста Феттучини 100 гр.		1 пор	1 д	2	2 пор	X		2 пор		3 пор		3 пор		4 пор		9 пор		9 пор		9 пор		9 пор		
Паста Феттучини 150 гр	15 м	1 пор	1 д	4	9 пор	5		9 пор		9 пор		9 пор		9 пор		9 пор		9 пор		9 пор		9 пор		
Пассер лук	25 м	2 L	1 д	2л	2 L	X		2 L		2 L		2 L		2 L		2 L		2 L		2 L		2 L		
Сырный соус	5м	1л	2 д		1,5 л	I 1,2л		(0,5)		2 l		(1л)		1,5 l		1,5л		8 пор		8 пор		(0,5) l		
Кесадилья микс	15 м	17 пор.	2 д	6	6 пор	X		(4)		6 пор		(4)		5пор		1 рам		1 рам		1 рам		1 рам		
Красный жареный лук		0,5 1/9	2 д	1рам	1 рам	X		1 рам		1 рам		1 рам		1 рам		1 рам		1 рам		1 рам		1 рам		
Рубленая петрушка	5м	1/9	1 д	2рам	1 рам	X		1 рам		1л		1л		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		
Куриный паста соус			2 д		1л	II 1л		1л		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		
Жареный лосось			2 д	3	3 пор	X		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		
Филе копченого лосося			2 д	3	3 пор	X		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		
Грибы четвертинки			2 д	3	3 пор	X		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		3 пор		
Шампиньоны 30 гр		1 пор	2 д		3 пор	III 3л		(2)		3 пор		(2)		2 пор		2 пор		2 пор		2 пор		2 пор		
Бланшированные овощи 150 гр		1 пор	2 д		3 пор	III 3л		(2)		3 пор		(2)		2 пор		2 пор		2 пор		2 пор		2 пор		

$$\text{ЗАГОТОВКА} = \text{НОРМ} \times \text{СРОК ХРАН.} - \text{ОСТАТОК}$$



ПРАВИЛО 1: ПРАВИЛЬНО ЗАКАЗЫВАЙ



Заказ на склад (если есть подразделение склад)

Во время ежедневной инвентаризации, на основе норм продаж за день, поваром, Су шефом \ Шеф поваром определяется, какое количество продуктов необходимо заказать на кухню.

В ресторане должен быть бланк заказа на склад - список продуктов, которые Су-шеф или бригадир должен получать со склада. Этот список должен ежедневно сверяться со списком нормы дневных продаж - PAR, и необходимые продукты должны заказываться со склада. Бланк заказа на склад представляет из себя список перечень всех продуктов используемых на кухне, с пустой графой для проставления количества заказываемых блюд.

В ресторане должно существовать строго определённое время, когда, то, или иное подразделение ресторана отдаёт и получает заказ со склада. Проверять заказ необходимо на складе в присутствии кладовщика и грузчика относительно расходной накладной, которую печатает кладовщик.

Инвентаризация

Инвентаризация на складе ресторана входит в обязанность менеджера отвечающего за склад. Инвентаризация проводится с помощью списка Складских остатков и делится на два вида.

1. **ВЫБОРОЧНАЯ ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ** – проводится один раз в неделю в понедельник утром или в воскресенье вечером по выбранной группе товаров.

В случае выявления необъяснимых расхождений, вызывается директор и проводится полная инвентаризация склада.

2. **ПОЛНАЯ ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ** - проводится вечером в последний день месяца, или в последний день отчетного периода, по всем группам товаров.



Помните основные правила составления заказа:

1. Заказ составляется на основании нормы расхода.
2. Заказ должен быть передан на склад в соответствии с графиком выдачи товара со склада ресторана (график висит на дверях склада).
3. Заказ обязательно подписывается ответственным лицом (т.е. Вами)
4. Ваша подпись должна стоять на каждом листе бланка заказа (если их несколько)



**ПРАВИЛО 1: ПРАВИЛЬНО
ЗАКАЗЫВАЙ**



ПРАВИЛО 2: ПРАВИЛЬНО ПРИНИМАЙ

Проверка тары, индивидуальной упаковки, производственной маркировки

Соответствие пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке:

- Транспортную тару, в которой пришел товар (тара исправная, чистая);
- Качество упаковки (ее целостность, герметичность, отсутствие вмятин, вздутий, упаковка чистая);
- При приемке, продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге;
- Наличие маркировочного ярлыка для всех видов продукции (сохраняется до полного использования пищевого продукта и имеется на каждой упаковке продуктов);
- Наличие значка «СРТ» (сертификация РосТеста);
- На маркировочном ярлыке должны быть указаны: условия хранения, температурный режим хранения, дата изготовления и срок годности продукта (по инструкции);
- Наличие аннотации на русском языке на всех видах продукции (включая моющие средства), даже если товар штучный.

Для алкоголя:

- Отечественного – наличие на горлышке бутылке Акцизной марки, наличие на бутылке «Региональной специальной марки» (длинная прямоугольная);
- Импортного – Акцизной марки на горлышке.



Проверка сопроводительных документов (для хранения товарно-сопроводительных документов кладовщику необходимо заводить «папку поставщика»)

На каждый новый продукт, товар необходимо санитарно-эпидемиологическое заключение!



Получение заказа со склада (если есть подразделение склад)

Проверять заказ необходимо на складе в присутствии кладовщика и стюарда относительно расходной накладной (инвойс), которую печатает кладовщик.

Необходимо проверить все позиции по схеме:

- На то ли подразделение выписан товар;
- Тот ли товар выписан (Наименование, литraj, фирма производитель);
- Соответствует ли выдаваемое количество заказанному?
- Соответствует ли выдаваемое количество указанному в накладной (инвойсе)?
- Подписать накладную.

Помимо точности списания и точности количества, Шеф повар и Су шеф обязаны проверять качество всех приходящих на кухню и склад товаров, кладовщик отвечает за точное выполнение указаний, а не за качество поставляемого товара.



Список товаров, качество которых необходимо проверять Шеф повара или Су шефу при каждой поставке:

- Овощи;
- Фрукты;
- Салаты;
- Незамороженные полуфабрикаты;
- Охлажденное мясо;
- Охлажденная птица;
- Все товары, срок хранения которых меньше 72 часов;
- Все дорогостоящие продукты;
- Продукты из спец заказов на банкеты;
- Хлеб и хлебобулочные изделия;
- Кондитерские изделия.

Проверка продуктов

Проверка продуктов происходит по тому описанию, которое Вы составили в Листе утвержденных продуктов, поэтому описания должны быть максимально подробными, чтобы Су шеф, даже впервые сталкивающийся с этим продуктом мог сказать о приеме или отказе от этого товара. Ваша задача проговорить, а лучше дать информацию поставщику в письменном виде, в каком случае Вы откажетесь от товара и в каком случае перестанете сотрудничать:

- Частое отсутствие качества;
- Товарного вида;
- Перерывы в поставках;
- Опоздания машины поставщика.

При несоответствии качества этих продуктов, качеству, указанному в вашем договоре с компанией поставщиком, Вы в полном праве отказаться от этого продукта, и потребовать замены.

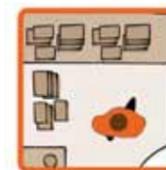
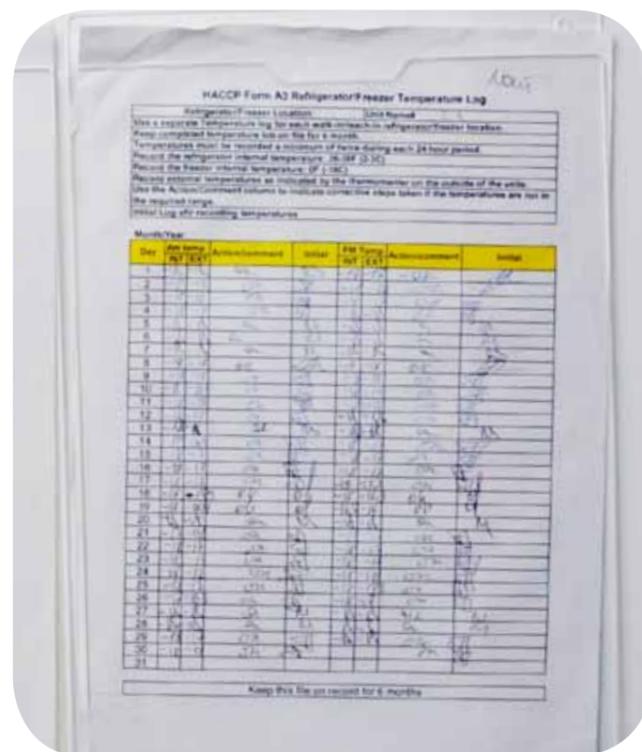
Проверив качество этих товаров, Вы обеспечите больший процент безопасности своих Гостей. Так же, с помощью постоянного контроля качества продуктов, Вы обеспечите ресторану, и своему подразделению меньший процент конфликтных ситуаций, связанных с этими продуктами. При надлежащей проверке поставляемых в ресторан товаров, Вы так же снизите процент списания при порче продуктов.





Правило ротации пищевых продуктов Fifo

Каждый продукт имеет свой определённый срок хранения. Поэтому при хранении и пополнении запасов скоропортящихся продуктов всегда используйте принцип ротации. Ротация - перемещение продуктов по принципу первый пришёл - первый ушёл (FIFO-FIRST IN, FIRST OUT) для того, чтобы обеспечить использование продуктов, пока они еще свежие. Т.е. если у вас есть в холодильнике сметана, которую вы получили вчера со склада, и в полученном заказе также есть сметана, первой будет использовать сметана вчерашняя, а новые поступления будут ставиться в холодильник за сметану вчерашнюю. Хранение готовых к употреблению продуктов при температуре от плюс 6С до 64С повышает опасность заболевания острыми кишечными инфекциями и пищевыми отравлениями. Поэтому необходимо тщательно следить за температурой внутри всего холодильного и морозильного оборудования. Для подобного контроля можно использовать журналы температур.



ПРАВИЛО 3: ПРАВИЛЬНО ХРАНИ

огромное значение, поскольку микроорганизмы размножаются каждую секунду! Поэтому, чем больше пищевой продукт находится в неблагоприятных для него условиях хранения, тем больше микроорганизмов в нем накопится. Для использования показателя времени как контролирующего фактора Вы должны:

- Наносить на контейнеры с готовыми блюдами, полуфабрикатами и т.д. маркировку, с указанием времени их приготовления;
- Списывать готовые блюда и продукты с истекшим сроком реализации;
- Не хранить немаркированные продукты.



Химические вещества

Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, лаки, едкие вещества и другие химикаты являются опасными для здоровья человека. Их необходимо держать отдельно от пищевых продуктов.

Для осуществления контроля безопасности пищевых продуктов необходимо:



- Строго соблюдать правила хранения и использования химикатов, указанные в инструкции по их применению;
- Пользоваться только необходимым количеством химикатов;
- Хранить химикаты только в заводской упаковке. Держать их в сухом, закрытом помещении, отдельно от пищевых продуктов, мест, куда могут попасть пищевые продукты и другие химикаты; В том случае, если Вы перекладываете химикаты в другие контейнеры или переливаете в распылители, каждый новый контейнер должен храниться надлежащим образом и иметь соответствующую маркировку. Предметы и приспособления, используемые для пересыпания и переливания химикатов, такие как перчатки, воронки, мерные чашки и др., также должны храниться в специально оборудованном месте и иметь соответствующую маркировку.

Подготовка продуктов

Для исключения попадания в пищевые продукты посторонних предметов необходимо соблюдать следующие условия:

- Не использовать стеклянные стаканы для набора льда. Для этой цели использовать только специальные пластиковые или металлические совки;
- Не помещать бокалы и другие кухонные принадлежности для охлаждения в лед, который будет использоваться для приготовления напитков;
- Не хранить зубочистки или несъедобные предметы для украшения блюд в местах хранения и приготовления продуктов;
- Регулярно, после каждого использования, чистить и при необходимости менять консервные ножи.

При получении продуктов, удалять из коробок и упаковочных корзин все скрепки, гвозди и т.п., таким образом, чтобы они впоследствии не попали в пищу.

После проверки пришедших продуктов их необходимо рассортировать по группам, провести санитарную обработку и сразу же убрать товар на то место, где он должен храниться.



Пищевые продукты из заводской тары необходимо перекладывать во внутри-цеховые гастрономические контейнеры с маркировкой.



Необработанные овощи, фрукты, свежая зелень (особенно в горшочках), яйца не должны храниться в холодильниках кухни



Сырые овощи, зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, после мытья и удаления поврежденных частей, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим споласкиванием проточной водой. (Фрукты моют в теплой проточной воде при помощи щетки с последующим споласкиванием холодной проточной водой).

Яйца перед использованием моют теплым 2% раствором кальцинированной соды, затем дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина и ополаскивают проточной водой (в промаркированном дуршлаге).

Для правильного хранения пищевых продуктов необходимо достаточное количество холодильного (среднетемпературного и низкотемпературного) оборудования, производственных стеллажей и наличие приборов для контроля условий хранения пищевых продуктов. Система безопасности пищевых продуктов должна быть рассчитана на все виды пищевых продуктов.



До обработки они должны храниться только в зоне первичной обработки!



ПРАВИЛО 3: ПРАВИЛЬНО ХРАНИ

Виды технологических маркеров:



Маркировочный пистолет:
(используется для проставления даты
и времени приготовления заготовок)

14.02.03
12:00



Продукт _____	Дата _____
Срок _____	Хранение _____
Час _____	
Повар _____	
Менеджер _____	
Шеф-повар _____	

Особенность хранения продуктов на кухне

Пищевые продукты следует хранить вне зоны действия опасных температур (6° – 60°С) и предохранять их от источников загрязнения. При температуре от 6° до 60°С происходит активное размножение и накопление бактерий в пищевом продукте!



В соответствии со стандартом, среднетемпературные вертикальные холодильники используют для хранения, как правило, одной группы пищевых продуктов (кондитерских изделий), или для хранения продуктов разных наименований, но используемые в качестве заготовки к блюдам (овощные, мясные, рыбные, соусы), или для приготовления однотипного блюда (заготовки к пицце, тесто).



Вертикальные низкотемпературные холодильники используют для хранения замороженных полуфабрикатов и изделий разных групп (мясные, рыбные, овощные, морепродукты).

При хранении разных групп продуктов неукоснительно следуйте правилам:

- Товарного соседства;
- Эпидемиологически значимые продукты (молочные, гастрономические или сырые и маринованные, овощные, используемые в пищу без термической обработки) должны храниться на верхних полках;
- Все продукты должны храниться в контейнерах под крышкой, пищевой пленкой или фольгой.



Требования, предъявляемые к гастрономическим контейнерам

- Промаркированные (надпись о содержимом, дата и час изготовления);
- Имеют дренаж (для стекания излишков влаги и выделяемого «животного» сока);
- Контейнеры чистые; плотно закрыты крышкой или затянуты пищевой пленкой или фольгой;
- Контейнеры должны быть изготовлены из материалов, разрешенных МЗ РФ для контакта с пищевыми продуктами.



ПРАВИЛО 3: ПРАВИЛЬНО ХРАНИ

При хранении продуктов в вертикальном холодильнике их необходимо распределять по назначению:

- Для кондитерских изделий;
- Для сырых, обработанных овощей;
- Для сырых мясных, рыбных, полуфабрикатов, при этом: рыбу расположить сверху, под ней говядину, свинину, еще ниже - мясо курицы;
- Для заготовок к блюдам;
- Для пиццы;
- Для размораживания;
- Для хранения мороженых продуктов.

При хранении продуктов применяйте метод расположения продуктов по степени их готовности.

Самое оптимальное решение при хранении продуктов в горизонтальных холодильниках: каждое отделение использовать под одну группу: мясную, рыбную, овощную, салатную.

1-ый холодильник:

МЯСНАЯ ГРУППА	РЫБНАЯ ГРУППА
Мясная лазанья	Пельмени с лососем
Сырые п/ф(мясные)	Сырые п/ф

2-ой холодильник:

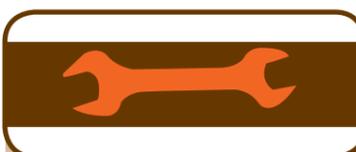
ОВОЩНАЯ ГРУППА	САЛАТЫ
Овощи нарезка	Салаты вовнутрицевой таре
Обработанные овощи	Салаты в первичной уп-ке

При наличии многокомпонентных блюд возможен другой вариант: на полках отделения холодильника хранить компоненты блюда:

Карпачо

Компоненты блюда: Овощи - заготовка	Тарелки с мясной нарезкой
Компоненты блюда: Украшения к блюду	Тарелки с рыбной нарезкой

Молоко, сыр, масло сливочное
Соусы
Гастрономия: Салями, ветчина и т.д.
Овощные заготовки
Мясные П/Ф
Рыбные П/Ф



Никогда не набивайте полки до предела: это уменьшает циркуляцию воздуха, необходимую для эффективного хранения продуктов





ПРАВИЛО 4: ПРАВИЛЬНО ГОТОВЬ

Вы все опытные Шеф повара, Су шефы. Вы все прекрасно знаете правила, законы работы общественного питания, знаете все о вкусовых свойствах блюд. Вы создавали меню Ваших ресторанов, Творили. Вы знаете наизусть все процессы, происходящие на кухнях Ваших ресторанов, все технологические карты. Вы с легкостью можете приготовить любое блюдо, входящее в меню. А как сделать так, чтобы Ваши повара готовили то же самое, что и Вы, чтобы не уходили в сторону при работе на кухне, чтобы вкус блюд день изо дня не менялся и Гости получали превосходные блюда, безопасные продукты.



Что необходимо контролировать, чтобы блюда готовились строго по рецептуре?

- Соблюдение стандартов технологии приготовления блюд;
- Соблюдение стандартов времени приготовления блюд (влияет на оборачиваемость стола);
- Соблюдение стандартов презентации блюда;
- Соблюдение стандартов приготовления заготовок;
- Соблюдение стандартов по открытию и закрытию кухни;
- Соблюдение стандартов, касающихся санитарных правил: чистота рабочего места, внешний вид повара, личная гигиена, правила хранения продуктов и т.д.

Почему важно правильно делать по рецептуре?

Если повар готовит блюда, соблюдая рецептуру, то:

- Это обеспечивается 100%-ное качество блюд;
- Идет приток новых гостей и как следствие - повышение выручки ресторана (блюдо, вовремя приготовленное по стандартам, всегда понравится гостю, и он будет приходить в наш ресторан снова и снова, да еще позовет своих друзей и знакомых);
- Это гарантирует безопасность здоровья наших гостей (они не отравятся, не заболеют инфекционным заболеванием и не подадут в суд на наш ресторан);
- Это обеспечивает минимальное списание продуктов по кухне;
- Это обеспечивает хорошие результаты при подведении итогов проведения инвентаризации;
- Это обеспечивает безопасность самого повара (блюдо, приготовленное по рецептуре, с применением весов по технологии, на выходе будет иметь необходимый вес, что гарантирует безопасность повара при «контрольной закупке», осуществляемой проверяющими органами в ресторанах).



ПРАВИЛО 4: ПРАВИЛЬНО ГОТОВЬ

Для того чтобы быть уверенными в том, что повара соблюдают правила приготовления блюд необходимо придерживаться определенных принципов работы на кухне:

- Ежедневная проверка готовности линии (Станции) к работе;
- Проверка качества готовых блюд и заготовок;
- Главный приоритет – работа только по рецептуре;
- Наличие на станции обновленных рецептурных книг;
- Наличие на станции всего необходимого оборудования ;
- Весы на линии и в заготовительном цеху, работают исправно;
- Контроль GRAB test;
- Проведение семинаров или обучений по непосредственно приготовлению блюд.



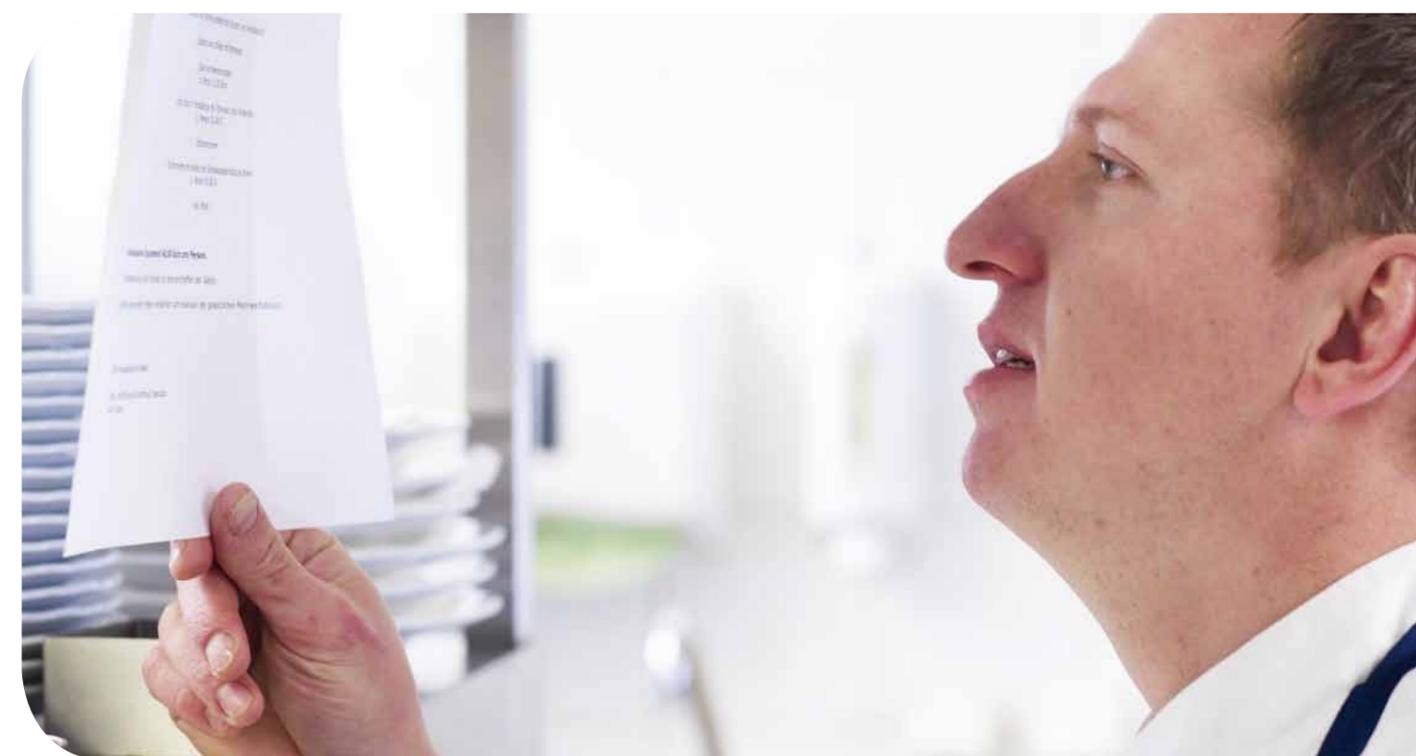
Инструменты, позволяющие контролировать соблюдение правил приготовления блюд

Лист проверки станции

Помимо чек листа, то есть листа проверки чистоты и готовности оборудования кухни к работе, Су-шеф или Шеф повар, должны контролировать стандарты хранения продуктов, приготовления блюд. Нужно знать в каких условиях должны храниться продукты, их сроки хранения и стандартный внешний вид. Для облегчения контроля вышеназванных стандартов, используется лайн чек. Под станциями или цехом подразумевается подразделение кухни, в котором готовятся те или иные блюда. Давайте посмотрим на основные составляющие лайн чека:

Периодичность

Шеф повар должен проводить лайн чек несколько раз в день, а именно – перед открытием ресторана, после ланча, то есть после того, как прошла основная часть утренних Гостей и станции готовят к вечернему времени (около 14 – 15 часов, в зависимости от ресторана), и перед вечерней сменой, когда ожидается вечерний наплыв Гостей.



ПРАВИЛО 4: ПРАВИЛЬНО
ГОТОВЬ

На что обращать внимание:

- Наименование продукта включает в себя помимо названия, количество грамм в порции (если порционные продукты);
- Хранение. Указывается срок и температура хранения продукта;
- Описание. Как должен выглядеть свежий продукт на станции амечания. 3 лайн чека в течение дня. Здесь менеджером делаются пометки во время проведения лайн чека.

После проведения лайн чека на кухне, он передается повару этой станции для исправления недочетов. Если на станции обнаружены продукты, срок годности которых истек, они должны быть списаны в установленном порядке.

ПРИМЕР ЛИСТА ОЦЕНКИ СТАНЦИИ

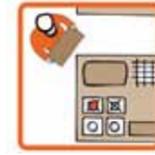
Наименование	Хранение	Описание	Замечания 11:30	Замечания 14:00	Замечания 17:30
<small>Униформа / личная гигиена, ногти</small> 100% соблюдение стандартов униформы и личной гигиены. Ногти короткие.					
Станционный холодильник					
Мука с разрыхлителем и солью	+20° 3 дня	Без комков и примесей.			
Мука со специями	+20° 1 нед.	Цвет розовый, перец равномерно перемешан.			
Яичная смесь для панировки	+2° 2 дня	Хорошо перемешан, без комков.			
Перец халапеньос 4 шт.	+2° 2 дня	Полностью запанированные.			
Панированная моцарелла	+2° 2 дня	Равномерно сложенная, сухая			
Луковые кольца	+2° 2 дня	Кольца целые, перемешанные с ледяной крошкой, не ломаные			
Шампиньоны	+2° 2 дня	Свежие и чистые.			
Куриные крылья	+2° 2 дня	Распорционированные, завернутые в пластик			
Креветки 115 гр.	+2° 2 дня	Завернутые в пластик, с голубым льдом.			
Куриное филе 150 гр	+2° 2 дня	Поштучно завернуты в пластик, голубой лёд			
Куриная грудка 120 гр.	+2° 2 дня	Поштучно завернуты в пластик, голубой лёд			
Картофель фри	+2° 5 дней	Не поломанные, целый.			
Соль	1 неделя	В чистой промаркированной таре.			
Бумажные корзинки		В наличии, в достаточном количестве			
Санитарный раствор		Чистый с цветным полотенцем			
Всё в холодильнике промаркировано, соблюдаются сроки хранения и ротация. Нет ничего лишнего.					
ОБОРУДОВАНИЕ:					
Вставки белые - 1/3 - 7 шт.					
Вставки белые - 1/2 - 1 шт.					
Термометр - 1 шт.					
Ведра цветные - для муки, с разрыхлителем и солью - 2 шт.					
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ БУМАЖНОГО ПОЛОТЕНЦА - С БУМАГОЙ !!! (НА КУХНЕ И РЯДОМ С МОЙКОЙ)					

ПРИМЕР ЛИСТА ПРОВЕРКИ ГОТОВНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ

	Наклейки на Раздаче (допускаются временные наклейки)
	Наклейки на полках под прилавком
	Соусники должны храниться в организованном порядке
	Контейнер для хлеба подготовлен и промаркирован (с указанием нужной температуры для хранения хлеба)
	Таймер для хлебных палочек если он используется
	Настенные часы повешены над раздачей со стороны кухни и официантов
	Холодильники охлаждают продукты до нужной температуры
	Контейнеры для грязной посуды в соответствующем месте
	Вешалка для чеков в виде закрепленной рейки повешена
	Игла для накалывания чеков
	Шейкеры для сыра "пармезан" наполнены (промаркирован)
	Станция для заказов на вынос подготовлена, организована и промаркирована
	В контейнерах находятся половники и ложки нужного размера
	Контейнер с тостами, суповыми ложками, ножами для стейка, чайными ложками (промаркирован)
	Корзины и тарелки проложены салфетками
	Все необходимые тарелки имеются в наличии (хранятся не более 12 шт в высоту)
	Бутылка с дезинфицирующим раствором всегда должна находиться на станции
	Буклет с фотографиями должен находиться на станции
	Рецептурная книга заполнена
	Ламинированный лист проверки станции вывешен на стену
	На станции есть в наличии промаркированный мусорный бак
	На станции есть в наличии линейка из нержавеющей стали и термометр



ПРАВИЛО 4: ПРАВИЛЬНО ГОТОВЬ



ПРАВИЛО 5: НЕ ДАЙ БЛЮДУ «УМЕРЕТЬ» НА РАЗДАЧЕ



Принципы, позволяющие соблюдать правила работы на раздаче

- Сотрудник на раздаче - лицо ответственное не только за приготовление и украшение блюда, но и за доставку блюда Гостю.
- Повар, работающий на раздаче – лидер команды кухни.
- На раздаче должен работать один из самых опытных поваров.
- Контроль времени приготовления блюд.
- Часы на кухне должны быть настроены, как на кассовом терминале.
- Соблюдение санитарных правил.
- Во время моментов особой загруженности ресторана, на раздачу становится работать су шеф, или шеф повар.
- Построенная, работающая система коммуникаций.
- Чтобы контроль за временем приготовления блюд осуществлялся эффективно, все сотрудники ресторана должны знать временные стандарты Вашего ресторана.



Почему блюдо «умирает» на раздаче?

Существует четыре причины:

- Ошибки официантов
- Ошибки поваров
- Ошибки гостей
- Ошибки кассового компьютера

Эффективно используя и контролируя данные пять правил, мы тем самым:

- Обеспечиваем 100% качество блюд за счет соблюдения повара принятых стандартов;
- Обеспечиваем приток гостей = повышение выручки;
- Обеспечиваем минимальное списание по кухне;
- Обеспечиваем безопасность здоровья гостей и персонала;
- Обеспечиваем чистоту юридической деятельности ресторана и безопасность сотрудников кухни.

Эксперты проекта



КИСЛОВ АЛЕКСЕЙ
Генеральный директор
компании Restteam



АЛЕКСАНДР МУСАТОВ
Исполнительный
директор компании
Restteam



СИНИЦЫН СЕРГЕЙ
Бренд шеф-повар компа-
нии Restteam, Президент
Лиги Юниоров Ассоциации
Кулинаров России

Если вас заинтересовала информация размещённая в данном буклете приглашаем вас принять участие в семинаре «Управление кухней» компании Restteam. Вы более подробно познакомитесь с инструментами управления расходами на кухне, а также узнаете как управлять персоналом кухни, правильно вводить новое меню и много другой полезной информации.

Все материалы предоставлены компаниями Unilever Food Solutions и Restteam и являются интеллектуальной собственностью компаний

Благодарим за предоставленные фотоматериалы отель «Intercontinental-Tverskaya» (шеф-повар Олег Чесноков), ресторан «Луч» (шеф-повар Алексей Козырицкий), ресторан «Maestro de Oliva» (шеф-повар Марк Эпштейн).



Inspiration every day

123022, Москва, ул. Сергея Макеева, д.13
Тел.: +7 (495) 745-7550
Факс: +7 (495) 745 7501

Санкт-Петербург:
Тел.: +7 (812) 718-4300

E-mail: foodsolutions.russia@unilever.com



Москва :
(495) 517-1990
(495) 672-1750
(926) 888-5218

Киев: +38 (068) 701-2000
Санкт-Петербург: +7 (921) 881-8323

Алматы: +7 (777) 330-1986
Info@restteam.ru
www.restteam.ru
www.facebook.com/restteam