Контроль качества блюд и прием напитков и десертов

Обновлено: 03.02.2023, 14:17

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	***Целостность упаковки всех продуктов.*** **1)** упаковка целая, не помятая, не порвана, не расколота, не треснутая **2)** без грязи, плесени, ржавчины	**Сушеф/логист**	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.	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.
	Срок хранения **1)** четко виден срок хранения **2)** напитки, десерты (заморозка) - до истечения срока годности не менее 60 дней **3)** для морсов до истечения срока годности не менее 2-х недель			
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.				

© Компания OranG, 2025 Коммерческая тайна

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

Контроль готовой продукции	***Роллы*** **1)** Форма рола квадратная **2)** Внешний вид ролла: **2.1)** Ролл должен быть порезан на одинаковые и ровные куски. Разрезы не должны быть рваными. **2.2)** Ингредиенты сверху должны быть распределены равномерно. **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%). **2.4)** Поверхность темпурных роллов должна иметь золотистую корочку. **2.5)** Внешний вид продукта должен соответствовать изображению в меню* на 95%. **2.6)** На ролле должны отсутствовать посторонние ингредиенты, не	**Логист-кассир**	При обнаружении брака логист сообщает су-шефу о несоответствии. 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».	**1)** Отдали бракованный продукт, не сообщив су-шеф – штраф – логист и кухня коллективная **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!. **3)** Логист обнаружил брак, СШ отправил на доработку – списание бракованного продукта без штрафов.

© Компания OranG, 2025 Коммерческая тайна

	входящие в их состав. **3)** Количество Полной порции роллов соответствует 10 кусочков, половине – 5 кусочков. Выход соответствует технологической карте. **4)** Контейнер и крышка должны быть чистыми. **5)** Каждый ролл укомплектован имбирем и васаби и соевым соусом в соответствии с количеством, указанным в сервис чеке к заказу или накладной.			
Контроль готовой продукции	***Пицца*** **1)** Форма и размер 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) Борт пиццы должен быть ровным 2-2,5см в ширину и высоту. **2)** Цвет Цвет запеченого теста должен быть румяного,	**Логист-кассир**	При обнаружении брака сотрудник кухни или логист сообщает су-шефу о не соответствии. 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».	**1)** Отдали бракованный продукт, не сообщив су-шеф – штраф – логист и кухня коллективная **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

© Компания OranG, 2025 Коммерческая тайна

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

© Компания OranG, 2025 Коммерческая тайна

	ВНИМАНИЕ! Возможно изменение состава продукта при наличии комментария к заказу.			

© Компания OranG, 2025 Коммерческая тайна