

Рады приветствовать тебя!

Ты присоединяешься к команде корнера открытой кухни.

Эта памятка поможет тебе познакомиться с ассортиментом и узнать всё о стандартах оказания услуг в категории «пицца».

К данной категории относится вся пицца ручного приготовления, представленная в корнере открытой кухни. Знания, которые ты получишь, применимы при работе с различным ассортиментом пицц и позволяют обеспечить единый подход к качеству продукции.

Твоя задача — строго соблюдать установленные стандарты оказания услуг и технологические требования. Выполнение требований по качеству и технологии приготовления напрямую влияет на уровень удовлетворённости клиентов и безопасность продукции.

Если что-то будет непонятно или появятся вопросы, ты всегда можешь обратиться за поддержкой к:

- **Менеджеру кафе (МК)** — это основное лицо по всем вопросам. Именно с ним ты будешь обсуждать процессы, задавать вопросы и получать пояснения
- **Директору магазина (ДМ)** или **Лидеру торгового зала (ЛТЗ)**, если Менеджера кафе нет на месте

Подготовка к началу слота

Твой день начинается с организации рабочего пространства, это залог спокойного и продуктивного дня. Когда всё проверено, подготовлено и настроено, ты не тратишь время на поиски и не допускаешь ошибок из-за спешки.

Каждый шаг важен. Пропустишь один — и можешь потратить весь день на устранение последствий.

Твой основной инвентарь для приготовления пиццы:



Скрины (металлические) — перфорированные сетки для сборки и выпекания пиццы. Они обеспечивают циркуляцию воздуха и позволяют перенести заготовку в печь на лопате.



Деревянный круг — подставка для остывания и демонстрации пиццы на витрине.



Нож для пиццы — широкое лезвие или ролик для чистого разреза горячей пиццы на 8 равных частей без смещения начинки.

Для начала тебе необходимо:

1. Провести обход кухни

Включи оборудование (пицца печь, блендер, тестомес и т.д.), убедись, что всё работает.

Печь должна быть разогрета к началу выработки — это 30–35 минут, которые нельзя терять.

2. Проверить и пополнить расходные материалы

Убедись, что есть всё необходимое:

- Упаковка — коробки, пергамент, уголки для пиццы и др.
- Инвентарь — скрины, деревянные круги, ножи, разделочные доски и др.
- Средства для маркировки — этикет-пистолет, этикетки.

3. Подготовить инвентарь

Перед началом смена убедись, что весь инвентарь вымыт, продезинфицирован и тщательно просушен согласно стандартам. Чистый инвентарь — это залог обеспечения пищевой безопасности.

4. Провести утреннюю дезинфекцию всех рабочих поверхностей

После подготовки инвентаря обязательно проведи дезинфекцию всех поверхностей — столы, полки, ручки дверей шкафов, кнопки оборудования, торцы стеллажей и т.д. Используй только утверждённые дезинфицирующие средства.

5. Проверить все заготовки со вчерашнего дня

Оцени их по качеству и срокам годности. Если срок подходит к концу или есть признаки порчи — не используй. Проведи списание.

6. Подготовить сырьё и полуфабрикаты

Возьми план продаж на день и сверь с остатками с предыдущего смена. Подготовь только то, что понадобится. Не готовь лишнего — это риск брака и списаний.

Приготовление заготовок

От сырья до полуфабриката.

Сырьё — это то, что приходит от поставщика или перемещается из супермаркета на точку.

Заготовка — это полуфабрикат (ПФ), который ты готовишь заранее для последующего использования в приготовлении пиццы.



Сырьё



Заготовки

⚠ Важно! Запрещено использовать сырьё, которое отсутствует в спецификации.

Спецификация — это официальный перечень разрешённых продуктов, согласованный технологами: в ней указано, какое сырьё, от каких поставщиков и в каком виде (включая температурные условия) ты можешь использовать.

Если ингредиент не прописан в спецификации — он не допускается к использованию.

Актуальную спецификацию ты всегда можешь спросить у менеджера кафе.

Ассортимент продукции



Пицца



Римская пицца

Ассортимент может отличаться в зависимости от кафе. Всегда ориентируйся на актуальный ассортимент и ТОП-продаж.

Ключевые принципы

Все блюда готовятся строго по утверждённым технологическим картам (ТК)

Технологическая карта – это твой главный документ.

В ней чётко прописано:

- ✓ Какие ингредиенты использовать и в каком порядке
- ✓ Сколько по времени выпекать
- ✓ При какой температуре
- ✓ Сколько должен весить готовый продукт

Используй весы для взвешивания ингредиентов

Каждый ингредиент, который требует точности (сыр, начинка, тесто, соус), должен быть взвешен.

Даже если ты «чувствуешь» сколько нужно – проверь на весах.

Маркируй все заготовки

Каждая ёмкость с продуктом должна быть промаркирована. На маркировке указывай:

- ✓ Время и дату приготовления/начала дефростации
- ✓ Время и дату окончания срока годности

Соблюдай температурные режимы хранения

Проверяй:

- ✓ При приёмке и хранении продукции (замороженная — не выше -18°C , охлаждённая — от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$)
- ✓ В печи ($300-350^{\circ}\text{C}$)

Почему **важно**?

Соблюдая эти ключевые принципы, ты готовишь блюда строго по рецептуре без отклонений, сохраняешь качество и свежесть ингредиентов на каждом этапе и гарантируешь гостю стабильно высокий результат.

Приготовление теста в тестомесе

Ты уже знаешь, что заготовки — это основа всего. А главная из них — тесто. От него зависит, насколько пышной, хрустящей или мягкой получится пицца.

В этом разделе мы разберём, как приготовить тесто в тестомесе — пошагово, с соблюдением всех стандартов.

Пошаговая технология приготовления

1. Подготовь и смешай в гастроёмкости **сухие ингредиенты** (мука, сахар, соль, дрожжи, разрыхлитель) согласно ТК.



2. Подготовленные сухие ингредиенты добавь в тестомес и включи его на первую скорость.



3. Затем тонкой струёй постепенно вливай холодную воду с маслом в работающий тестомес. Расчёт времени перемешивания зависит от объёма теста.

Не выливай всё сразу! Постепенное добавление воды помогает тесту равномерно впитать жидкость и не превратиться в комки.



4. Продолжай замешивание теста до готовности в соответствии с технологической картой.

Как понять, что **тесто качественное**?

Проверь шарик теста перед использованием

- ✓ Форма – упругая, шарообразная.
- ✓ На ощупь – в меру мягкое, эластичное.
- ✓ При нажатии – быстро возвращается в исходное состояние.
- ✓ Цвет – светло-жёлтый, без серых или тёмных вкраплений.
- ✓ Поверхность – без пузырей, трещин, следов брожения.
- ✓ Структура – однородная, без комочков или инородных включений.

Пример качественного теста:



Тесто имеет правильную шарообразную форму, гладкую поверхность без пузырей и трещин. При нажатии пальцем (тест на упругость) быстро восстанавливает исходное состояние, оставляя лишь лёгкий след.

Пример **НЕ**качественного теста:



Тесто расплзается и не держит форму, слишком липкое (прилипает к рукам и стенкам контейнера), структура однородности нарушена. Видны признаки перебродившего или плохо вымешанного теста – оно плоское, рыхлое и неупругое

! Если есть признаки нарушения качества — тесто не используется. Его необходимо списать и сделать новый замес, исключая ошибки.

Важные правила, которые **нельзя** нарушать

- ✓ Не прерывай процесс замеса и не оставляй тестомес без присмотра.
- ✓ Контролируй температуру теста – от +22 °С до +25 °С после замеса.
- ✓ Используй тесто только через 6 часов после приготовления – не раньше.
- ✓ Проверь температуру холодильника – не перекрывай вентилятор лотками.
- ✓ Если через сутки тесто сильно поднялось – пересобери шарик, оставь на 3 часа настояться, потом используй.
- ✓ Запрещено замешивать более 10 кг теста за раз (это 16 шариков по 600 г).
- ✓ Запрещено смазывать маслом дно гастрорёмкости или поверхность теста – это нарушает структуру.

Римская пицца — особый формат

У нас в меню есть не только классическая пицца, но и римская — хрустящая, с характерной текстурой. Тебе не нужно готовить тесто для римской пиццы.

Но важно понимать: что ты используешь, как это хранить и почему даже готовую основу нельзя использовать «как обычно».

Основа для римской пиццы (Парбейк)



Эта основа приходит **уже готовой** — её не замешивают, не раскатывают, не формируют.

Твоя задача — **правильно хранить и использовать в нужный момент.**

Как хранить

- Храни в морозильной камере при температуре от -18°C до -23°C .
- Срок хранения — не более 90 суток с момента вскрытия упаковки, но не дольше срока, указанного производителем.
- Срок годности на упаковке от производителя всегда главнее: если он меньше 90 дней — ориентируйся на него.

Как использовать

- Используй строго в замороженном виде.
- Дефростация запрещена.
- Хранение в холодильнике при $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ — недопустимо.
- Используй перед непосредственным приготовлением пиццы

Инструкцию по срокам годности и технологии приготовления других заготовок ты всегда можешь спросить у Менеджера кафе.

Приготовление пиццы



1. Насыпь муку на стол, чтобы тесто не прилипало к поверхности.

С помощью скребка **достань шарик теста из лотка** и выложи на стол.



2. Сформируй тесто для пиццы в соответствии с технологической картой.

Важно:



- Если тесто слишком холодное и не растягивается – **достань лоток за 15–20 минут до начала использования** и оставь при комнатной температуре
- При раскатке размер теста должен быть не больше скрина

Запрещено:



- Отрезать от теста лишние части
- Нарушать последовательность нанесения заготовок на пиццу



3. Переложи тесто на скрин и подравняй руками до его размеров.



4. Смажь края теста по кругу (борт 1,5 см) подсолнечным маслом с помощью силиконовой кисточки.

⚠ Важно! Масло необходимо нанести перед добавлением всех ингредиентов.



6. Выложи ингредиенты на пиццу в соответствии с технологической картой.

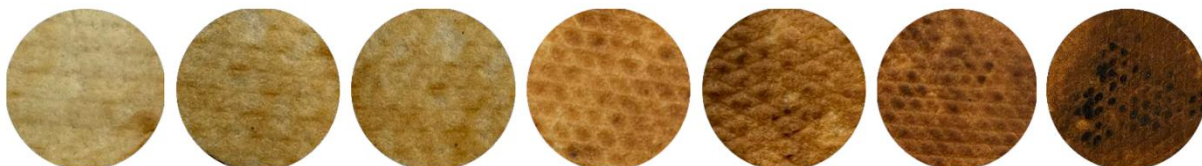


7. Переложи скрин с пиццей на лопату и помести её в предварительно разогретую до 300°C - 350°C **печь** на 2,5-3 минуты.



8. Контролируй процесс приготовления (поворачивай пиццу в печи для равномерного выпекания). При необходимости сними пиццу со скрина и положи на камень в печи на 15-30 секунд для равномерного пропекания дна пиццы.

10. Достань пиццу, когда корж станет золотисто-коричневого цвета, а сыр — полностью расплавится.



недопустимый
цвет

допустимый
цвет

недопустимый
цвет



10. Переложи готовую пиццу на деревянный круг, застеленный пергаментной бумагой.



11. Дай остыть 3–5 минут — так сыр немного схватится, и пицца не развалится при нарезке. **Нарежь** специальным ножом на 8 одинаковых ровных кусков.

⚠ Важно! Сразу после приготовления напечатай маркировку!

› **Всегда:** этикетку для целой пиццы — это позволяет контролировать сроки годности неупакованной готовой продукции;

› **Если продаёшь по кусочкам:** этикетки для каждого кусочка — это ускорит упаковку порций.

Храни этикетки рядом с пиццей до ее упаковки.

Все остальные виды пицц готовятся по аналогичному процессу. При приготовлении обязательно используй актуальную технологическую карту — в ней указаны точный состав ингредиентов, их количество, последовательность укладки и порядок приготовления.

Качество продукции

Контроль качества происходит на каждом этапе, а финальная проверка перед упаковкой — твоя личная ответственность. Это последняя точка, когда можно обнаружить нарушение качества продукта.

Пять критериев хорошего качества

Перед тем как упаковать продукт, проверь его по этим пяти критериям. Если есть нарушение хотя бы по одному из критериев — готовое блюдо не допускается к продаже.

Внешний вид

Соответствует:



- Правильная форма (круглая или прямоугольная – в зависимости от типа)
- Ровная поверхность, без провалов и больших пузырей
- Начинка и соус распределены равномерно
- Нарезка аккуратная, 8 одинаковых кусков

НЕ соответствует



- Искажённая форма, провалы теста, большие пузыри
- Неравномерное покрытие, сгущения или пустые участки
- Куски разного размера или формы

Консистенция (плотность)

Соответствует:



- Тесто упругое, держит форму
- Сыр равномерно расплавлен, не стекает и не расслаивается
- Начинка не вываливается при перемещении
- Пицца не деформируется при упаковке

НЕ соответствует



- Тесто рвётся
- Начинка расплзается, сыр стекает
- Ингредиенты на пицце рассыпаются, тесто проседает при перемещении

Соответствие рецептуре

Соответствует:



Все ингредиенты добавлены точно по технологической карте:

- по виду;
- по количеству;
- по порядку укладки.

НЕ соответствует



- Отсутствует один из компонентов
- Недостаток сыра, соуса или начинки
- Замена ингредиентов

Свежесть



Соответствует:

- Нет посторонних запахов
- Нет горечи или затхлости
- Края не подсохшие
- Нет признаков пересыхания или повторного разогрева



НЕ соответствует

- Кислый или затхлый запах
- Сухие или твёрдые участки теста
- Признаки лежалого продукта

Вкус



Соответствует:

- Вкус – сбалансированный, насыщенный
- Соус, сыр, тесто и начинка гармонируют
- Ни один ингредиент не перебивает общий вкус
- Тесто – слегка поджаристое



НЕ соответствует

- Пресный, пересоленный, горький или кислый привкус
- Преобладание одного компонента (например, чеснока, перца, соуса)
- Пригоревший или сырой вкус теста

Давай разберём, какие **ошибки** чаще всего возникают при приготовлении



Томатный соус не прикрыт сыром, соус подгорел в печи.



Крупный борт, более 1,5 см.



Не ровная нарезка. На поверхности пиццы пузыри.



Борт "грязный".



Неравномерная раскатка теста.



Неравномерное нанесение ингредиентов.

Если пицца не прошла проверку по хотя бы одному из пяти критериев или подошёл к концу срок годности, её нельзя продавать. Разберём, как правильно списывать готовую продукцию в следующем разделе.

Списание готовой продукции

Рассмотрим самые частые причины списания, с которыми ты будешь сталкиваться каждый день.

Когда списываем?

- По истечении срока годности.
- По несоответствию критериям качества (изменение цвета, запаха, текстуры, нарушение упаковки, несоответствие технологической карте, результаты бракеража).

Как списываем?

- **Заполни бланк** списания и передай его менеджеру кафе.
- **Перемести продукцию** в зону списания, исключив возможность случайного использования.

Важно!

Особое правило для готовой продукции с «вчерашней» датой!

Вся готовая продукция с датой изготовления «вчера» и сроком годности до 24 часов обязательно списывается в начале текущего дня, даже если срок годности ещё не истёк.

Единое требование для всех позиций — без исключений.

Это правило работает, чтобы:

- снизить риски для клиента — предотвращается возможность употребления продукта плохого качества или с истёкшим сроком годности;
- соблюдать стандарты безопасности — обеспечивается полный контроль за сроками и условиями реализации.

Списание должно осуществляться на ежедневной основе согласно утверждённому стандарту.

Упаковка пиццы

По стандартам после приготовления **ты не упаковываешь пиццу сразу, а выкладываешь её на деревянный круг, застеленный пергаментной бумагой.**

Это помогает сохранить структуру коржа и обеспечивает правильное охлаждение — пар выходит, а тесто не становится влажным и мягким.

 **Важно!**

Пергамент запрещено использовать повторно. Одна пицца — один лист пергамента.

Упаковка происходит в двух случаях:

- при оформлении заказа для клиента (на вынос или доставку);
- для продажи на витрине в конце рабочего дня.

Теперь — разберём, как упаковать правильно, в зависимости от формата.

Как упаковать один **кусоч пиццы**

1. Выложи кусок пиццы в бумажный уголок — аккуратно, чтобы не повредить структуру.
2. Закрой его пищевой плёнкой — полностью, чтобы избежать высыхания и загрязнения.
3. Наклей маркировку на верхнюю линию изгиба — так она будет плотно закрывать упаковку и не отклеится.



Как упаковать один кусок римской пиццы

1. Выложи кусок пиццы в специальный бумажный лоток — он защищает от деформации.
2. Закрой пищевой плёнкой — полностью, без зазоров.
3. Наклей маркировку на верхнюю линию изгиба — для плотного закрытия и читаемости данных.



Как упаковать целую пиццу

1. Положи пергаментную бумагу в коробку — размером 40×40 см. Она предотвращает прилипание и впитывает излишки жира.
2. Вложи готовую пиццу в упаковку (40 см или римскую) — нарежь её с помощью ножа.
3. Наклей этикетку слева — так, чтобы штрихкод оказался сбоку коробки. Это нужно для удобства сканирования на кассе.



Проверь, что коробка сухая, чистая, без повреждений.

Не используй мятую или влажную коробку.

Тайминг и выкладка

Наполняй витрину основным ассортиментом пиццы по мере готовности продукции, поддерживая постоянное присутствие всех позиций.

Заранее подготовься к открытию:

- приготовь тесто;
- сделай заготовки;
- выпеки первую партию;
- осуществи выкладку на витрину.

Контролируй в течение дня:



Наполненность витрины

Не менее 80% ассортимента — в любое время дня. Пополняй выкладку своевременно.



Наличие и актуальность ценников на всю продукцию

На каждом продукте — свой ценник. Цена — правильная, без ошибок. Ценник — не отклеивается, не помят.



Сроки годности и качество продукции

Перед выкладкой — проверяй маркировку. Не выставляй продукцию с истекающим или просроченным сроком. Если сомневаешься в качестве — не выкладывай.



Чистоту витрин

Стекло, поддоны, рамки — сухие, чистые, без жирных пятен. Никаких разводов, пыли, крошек. Используй чистую тряпку и утверждённое средство.

Уборка рабочего места в конце слота

Уборка – финальный этап работы, который нельзя пропускать.

Выполни три ключевых шага:

1. Убери рабочую зону

- Убери весь мусор (обрезки, упаковку, остатки ингредиентов и др.).
- Очисти столы от крошек, муки, жира.
- Убедись, что всё лишнее убрано с рабочих поверхностей.

2. Помой инвентарь и оборудование

- Промой весь инвентарь (ёмкости, ножи, доски и др.).
- Очисти оборудование (тестомес, блендер, весы и др.).

3. Проздезинфицируй все поверхности

- Обработай столы, ручки, оборудование и др.
- Используй только утвержденное дезинфицирующее средство в соответствии со стандартами.

Процедуры уборки, мойки и дезинфекции рабочего места, инвентаря и оборудования уже подробно рассмотрены в памятке «Санитария».

Важно!

Актуальные памятки по стандартам работы ты можешь спросить у **Менеджера кафе**.

Эти документы содержат детальные инструкции по санитарной обработке и являются обязательными к соблюдению – обращайся к ним для правильной мойки и дезинфекции оборудования.