

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 категориях «Шаурма» и «Бургеры».

К этим категориям относится вся продукция ручного приготовления, представленная в корнере. Знания, которые ты получишь, применимы при работе с различным ассортиментом 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 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.

Для начала тебе необходимо:

1. Провести обход кухни и включить оборудование

- Проверь работу холодильного оборудования. Убедись, что температура соответствует норме:
 - от +2 °С до +6 °С для среднетемпературных камер;
 - от -18 °С до -23 °С для морозильных.

- Включи пароконвектомат. Разогрев до рабочей температуры занимает время, и ты должен заложить этот интервал в план.
- Проверь вертикальный гриль и пресс-гриль: они должны быть чистыми, без остатков вчерашней еды, исправными.

2. Проверить и пополнить расходные материалы

Убедись, что есть всё необходимое:

- Бумажные пакеты для шаурмы
- Картонные коробки для бургеров и шаурмы
- Пергаментная бумага (размер 20×20 см для бургеров)
- Пищевая плёнка для хранения заготовок
- Кулинарные перчатки, бумажные полотенца, чистящие средства
- 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

В холодильнике могут остаться котлеты, нарезанные овощи, приготовленные соусы или готовая курица. Проверь каждую гастропомещенку на соответствие срокам годности.

Оцени качество оставшихся заготовок. Если соус расслоился или у курицы появился неприятный запах – немедленно передай продукт на 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 шаурмы/шавермы/бургера.



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

Основной ассортимент:

- Шаурма/шаверма с курицей
- Мини Шаурма/Шаверма с курицей
- Мини Шаурма/шаверма острая
- Мини Шаурма/шаверма сырная
- Мини Шаурма/шаверма с креветками
- Бургер-гриль с сыром
- Чикенбургер

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 (соус, овощи, мясо), 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
- ✓ В пресс-гриле

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.

Курица

Для приготовления шаурмы используется замороженная готовая мякоть бедра. Перед началом процесса её необходимо разморозить и подготовить согласно стандартам

Дефростация:

1. Достань курицу из морозильной камеры, ориентируясь на план продаж
2. Размести в гастрорёмкости
3. Промаркируй этикет-пистолетом (дата и время начала дефростации, дата и время окончания дефростации)
4. Дефростируй в холодильной камере при температуре от +2 °С до +6 °С в течение 24 часов

Подготовка:



1. Дефростированное мясо нарежь согласно стандартам технологической карты
2. Переложи в гастрорёмкость
3. Промаркируй (дата и время начала использования)
4. Храни при температуре от +2 °С до +6 °С в течение 24 часов

Котлеты (говяжья и куриная)

Котлеты готовятся из замороженного полуфабриката. Котлеты выкладываются в гастрорёмкость в один слой, без соприкосновения — это обеспечивает равномерное приготовление.

В пицца-печи:

1. Выложи замороженные котлеты на противень в один слой
2. Запекай при 270–277 °С по времени в соответствии с технологической картой.
3. Остуди при комнатной температуре 30 минут
4. Переложи в гастрорёмкость, поставь маркировку сроком на 12 часов
5. Храни при +2 °С до +6 °С

В пароконвектомате:

1. Заранее разогрей пароконвектомат до 160 °С, режим жар + пар 50%
2. Выложи замороженные котлеты на противень в один слой
3. Запекай на 1 режиме или на 10% мощности по времени в соответствии с технологической картой.
4. Переложи в гастрорёмкость, поставь маркировку сроком на 12 часов
5. Остуди при комнатной температуре 30 минут
6. Храни при +2 °С до +6 °С

Подогрев котлет перед сборкой:

- В пицца-печи при температуре 270–277 °С, 3 минуты (котлеты в один слой)
- В пресс-гриле при температуре 200 °С, 3,5 минуты (котлеты в один слой)

Креветки

Для приготовления мини-шаурмы/шавермы с креветками используются замороженные отварные креветки. Перед началом процесса их необходимо разморозить и подготовить согласно стандартам.

Дефростация:

1. Достань креветки из морозильной камеры, учитывая план продаж
2. Размести в гастрорёмкости
3. Промаркируй этикет-пистолетом (дата, время начала и окончания дефростации)
4. Перемести для дефростации в холодильную камеру при температуре от +2 °С до +6 °С на 12 часов

Подготовка:



Креветка отварная ПФ

1. Дефростированные отварные креветки нарежь согласно ТК
2. Нарезанные креветки переложи в гастрорёмкость. Хранение: при температуре от +2 °С до +6 °С в течение 12 часов

Подготовка овощей

Все овощи должны быть свежими, без признаков порчи. Перед нарезкой их необходимо тщательно промыть и обработать согласно санитарным стандартам. Нарезка производится специальным инвентарём с соблюдением размеров, указанных в технологической карте.

Общие правила:



Огурец ПФ



Капуста ПФ



Помидоры ПФ



Лук красный ПФ



Салат Айсберг ПФ



Огурец
маринованный ПФ

- Подготовь овощи: промой в воде или солевом растворе (в зависимости от вида продукта), удали кожуру, завязь, кончики и другие несъедобные части
- нарежь или раздели вручную с использованием подходящего инвентаря согласно стандартам нарезки, указанным в ТК
- Переложи в гастроёмкость
- Промаркируй готовую заготовку (дата и время приготовления)
- Храни при температуре от +2 °С до +6 °С в течение установленного срока годности (обычно 12 часов, для салата Айсберг – 6 часов)

Соусы

Детальные рецептуры и пропорции ингредиентов для соусов указаны в технологических картах.



Соус "Сливочный" ПФ



Соус "Спайси" ПФ



Соус "Майонезный с BBQ" ПФ

Общие правила:

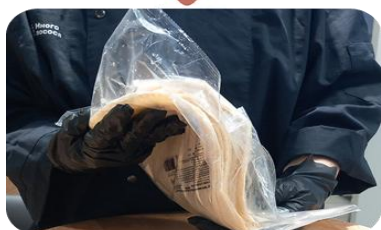
1. Добавь компоненты в гастроёмкость указанной последовательности
2. Тщательно перемешивай до однородного состояния венчиком или ложкой
3. Переложи в кондитерский мешок или соусник
4. Промаркируй этикет-пистолетом (дата и время приготовления)
5. Хранение: при температуре от +2 °С до +6 °С в течение 48 часов (для собственного приготовления).

Тортилья замороженная

Для приготовления шаурмы/шавермы используется замороженная пшеничная тортилья. Перед началом процесса её необходимо разморозить и подготовить согласно стандартам

Дефростация:

1. Достань тортильи из морозильной камеры, учитывая план продаж
2. Размести в гастроёмкости
3. Промаркируй этикет-пистолетом (дата, время начала и окончания дефростации)
4. Дефростируй в холодильной камере при температуре от +2 °C до +6 °C в течение 24 часов



Подготовка к работе:

1. Достань дефростированную тортилью и дай ей полежать при комнатной температуре не более 30 минут
2. Аккуратно разомни упаковку с тортильей – это нужно, чтобы тортилья стала более эластичной и не ломалась
3. Тортилья готова к работе
4. После работы обязательно плотно оберни тортилью пищевой плёнкой и убери в холодильник. Общий срок хранения тортильи (включая дефростацию) – 72 часа при температуре от +2 °C до +6 °C.

Булочки для гамбургеров



Подготовка к работе:

1. На разогретый до 200–250 °C пресс-гриль выложи замороженную булочку срезом вниз
2. Закрой пресс-гриль
3. Обжарь 15 секунд

Контроль качества заготовок

Перед использованием проверяй каждую заготовку:

- Котлеты: равномерная прожарка, отсутствие сырости, запаха дыма или горечи
- Овощи: свежие, хрустящие, без потемнений и вялости
- Булочки: не сухие, не подгоревшие, с золотистой корочкой
- Соусы: однородные, без расслоения, в пределах срока годности

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

Сборка продукции

Сборка всех видов шаурмы и бургеров проводится строго по ТК. Перед сборкой обязательно подготовь все ингредиенты и взвесь их. Используй чистые инструменты и работай в перчатках.

Сборка шаурмы / шавермы

Видов продукции много, они отличаются по составу ингредиентов. Точную рецептуру и вес каждого вида смотри в актуальной ТК.

Общий алгоритм сборки шаурмы



1. Выложи снизу в центр тортिलьи **капусту** белокочанную ПФ.



2. Сверху на капусту нанеси соус в соответствии с ТК.



3. Выложи остальные овощи и мясо в соответствии с ТК.





6. Загни шаурму снизу.



7. Затем загни шаурму по бокам и сверни до конца.



9. Выложи в разогретый до 200 °С гриль и **обжарь по 15 секунд с каждой стороны.**

Сборка бургеров

Перед сборкой обязательно подогрей котлету и обжарь булочку.

Сборка чикенбургера:



1. На нижнюю обжаренную булочку нанеси соус «Сливочный» ПФ
2. Выложи котлету из курицы ПФ
3. Выложи бекон жареный ПФ
4. Сверху – помидоры ПФ, нарезанные полукольцами
5. На помидоры – салат Айсберг ПФ
6. Накрой верхней половинкой булочки.

Сборка бургера с сыром:



1. На **обе** половинки обжаренной булочки нанеси соус майонезный «гриль тейсти» **зигзагообразно**
2. На нижнюю булочку выложи котлету из говядины ПФ
3. На котлету выложи огурцы маринованные ПФ
4. Сверху – ломтик плавленого сыра «Чизбургер»
5. На сыр – помидоры ПФ, нарезанные полукольцами
6. На помидоры – лук красный ПФ, нарезанный перьями
7. Накрой верхней половинкой булочки.

Правила для заказов на доставку (бургеры)

Запрещено отдавать в заказ на доставку бургер с витрины.

Для доставки:

1. Подогрей котлету.
2. Собери новый бургер.
3. Упакуй и отправь.

Запрещено хранить готовые бургеры в холодильнике для полуфабрикатов (ПФ).

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.

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.

Критерии качества шаурмы

Внешний вид

Соответствует:



- аккуратно свёрнута;
- тортилья не порвана;
- начинка не вываливается;
- выраженный гриль-эффект (полоски от гриля).

НЕ соответствует



- порванная тортилья;
- вытекающий соус;
- отсутствие гриль-рисунка;
- разваливающаяся шаурма.

Соответствие рецептуре

Соответствует:



- все ингредиенты в нужном количестве и порядке по актуальной ТК.

НЕ соответствует



- не хватает ингредиентов, начинки;
- использовался компонент не из спецификации.

Свежесть

Соответствует:



- отсутствие посторонних запахов, признаков горечи или затхлости.

НЕ соответствует



- кисловатый или затхлый запах;
- маслянистая текстура тортильи;
- тусклый вид овощей.

Критерии качества бургера

Внешний вид и сборка

Соответствует:



- аккуратно собран;
- булочки ровные;
- начинка не вываливается;
- слои по технологии;
- гриль-эффект на котлете (полоски от гриля).

НЕ соответствует



- разваливающийся бургер;
- перекося начинки;
- порванные булочки;
- отсутствие гриль-рисунка;
- вытекающий соус.

Соответствие рецептуре

Соответствует:



- все ингредиенты в нужном количестве и порядке по актуальной ТК.

НЕ соответствует



- не хватает ингредиентов, начинки;
- использовался компонент не из спецификации.

Температура

Соответствует:



- булочка тёплая, не горячая и не холодная.

НЕ соответствует



- холодная котлета;
- тёплые овощи;
- обжигающе горячая булочка

Свежесть и запах

Соответствует:



- свежий аромат, отсутствие посторонних запахов (горечи, затхлости, дыма);
- булочка эластичная, не сухая и не маслянистая;
- овощи яркие, хрустящие.

НЕ соответствует



- кислый или затхлый запах;
- вялые овощи;
- сухая или пропаренная булочка, маслянистая текстура.

Запрещено допускать к продаже блюдо даже с «небольшими отклонениями»!

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 готовой продукции

Давай разберём, как упаковать разные форматы, чтобы всё выглядело аппетитно и было удобно продавать.

Упаковка шаурмы / шавермы

1. Подготовь бумажный пакет, картонную упаковку, этикетку, наклейку и готовый продукт.
2. Упакуй продукт в бумажный пакет.
3. Упакуй в картонную упаковку, сложи верхнюю часть коробки.
4. Наклей этикетку сверху, на **месте верхнего сгиба**, чтобы шаурма не выпала из упаковки. Штрихкод должен располагаться с обратной стороны.
5. На шаурму с разными вкусами наклейте наклейку с соответствующим составом на передней (оранжевой) части упаковки, не закрывая информацию о маркировке и о сервисе «пакет».

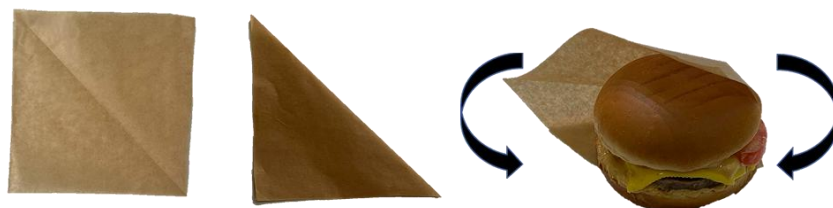


⚠ **Важно!** Бумажный пакет необходимо использовать для всех видов шаурмы/шавермы.

⚠ **Запрещено** заклеивать рисунок шаурмы. Этикетку клей по контурной линии

Упаковка бургеров

1. Подготовь пергамент размером 20×20 см.
2. Сложи пергамент пополам по диагонали.
3. Упакуй бургер в пергамент, подверни углы под бургер.



4. Выложи бургер в пергаменте в коробку для бургера.
5. Наклей наклейку с наименованием сверху коробки по середине.
6. Наклей этикетку на коробку так, чтобы штрихкод был сбоку.



Тайминг и выкладка

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

Температурный режим при выкладке

Запрещено выкладывать горячую продукцию на охлаждаемую витрину (от +2 °C до +6 °C). Перед выкладкой на охлаждаемую витрину готовую продукцию необходимо остудить при комнатной температуре **в течение 30 минут**.

Сроки годности готовой продукции на витрине

Продукция	от +2 °C до +6 °C	от +15 °C до +25 °C
Шаурма с курицей, Мини с курицей, Сырная, Острая	24 часа	6 часов
Шаурма с креветками	24 часа	— Запрещено
Бургер с сыром (говядина)	24 часа	12 часов
Чикенбургер	24 часа	12 часов

⚠ Хранить шаурму с креветками при комнатной температуре запрещено! Только на охлаждаемой витрине при +2 °С до +6 °С.

Контролируй в течение дня:

- Наполненность витрины – не менее 80%
- Наличие и актуальность ценников на всей продукции
- Сроки годности и качество продукции
- Чистоту витрин – регулярно протирай стекло и поверхности

Если продукция на витрине не соответствует стандартам по любому из параметров (срок, внешний вид, температура), необходимо снять её с реализации, заполнить бланк и переместить в зону списания.

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 овощей, упаковку, остатки ингредиентов и др.).
 - Очисти столы от крошек, жира и соусов.
 - Убедись, что всё лишнее убрано с рабочих поверхностей.
2. Помой инвентарь и оборудование
 - Промой весь инвентарь (ёмкости, ножи, доски, щипцы и др.).
 - Очисти оборудование (вертикальный гриль, пресс-гриль, пароконвектомат, весы и др.). Грили мой только после полного остывания.
3. Прозеинфицируй все поверхности
 - Обработай столы, ручки, двери холодильников, кнопки оборудования.
 - Используй только утверждённое дезинфицирующее средство в соответствии со стандартами.

⚠ 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 – обращай к ним для правильной мойки и дезинфекции оборудования.