

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 «суши и роллы». Полученные знания помогут тебе освоить работу с различными позициями меню и обеспечить единый подход к качеству продукции.

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

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.

Для начала тебе необходимо:

1. Провести обход кухни

Проверь и включи всё оборудование:

- Рисоварка — проверь чистоту чаши, убедись, что она установлена на месте и осмотри корпус на предмет повреждений
- Холодильные столы и камеры — проверь температуру, плотность закрытия дверей
- Фритюрница — проверь уровень масла (не должен быть ниже отметки min), убедись, что корзина чистая и установлена правильно

- Гриль / Саламандра – убедись в отсутствии нагара на оборудовании, проверь целостность нагревательных элементов и кнопок управления

2. Проверить наличие расходных материалов и инвентаря (упаковки, инвентаря, средства для маркировки и др.)

Если чего-то не хватает – пополни запасы до начала слота.

3. Подготовить инвентарь

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

4. Протестировать рабочие поверхности

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

Проверь сроки годности и оцени качество. Если срок подходит к концу или есть признаки порчи – не используй, сообщи менеджеру и передай продукт на списание.

6. Подготовить сырье

Приготовь нужное количество полуфабрикатов и нарежь ингредиенты. Помни, избыточное количество заготовок приводит к порче продукции и к увеличению списания.

Ориентируйся на:

- План продаж на день
- Текущие остатки
- Пиковые часы (утро, обед, вечер)

Инструменты, которые тебе понадобятся в работе:



Рисоварка



Гриль (Саламандра)



Фритюр





Ножи



Циновка (макису)



Специальная тёрка для овощей



Форма для онигири

! Важно!

В случае обнаружения **неисправности оборудования** следует **сообщить информацию Менеджеру кафе**. Самостоятельный ремонт категорически запрещён: это опасно и может привести к травме.

Каждый из этих предметов нужно подготовить перед началом использования.

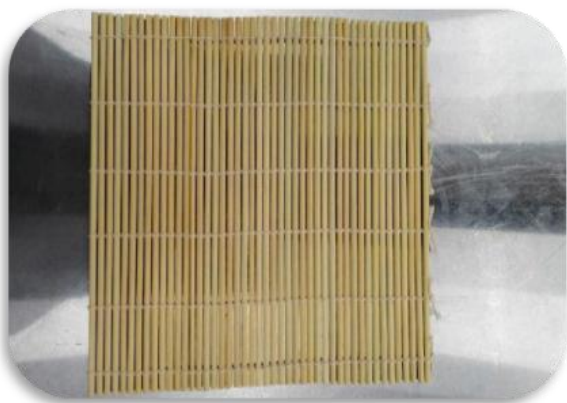
Давай разберём на примере как циновки.

Циновка (макису)

Циновка (или макису) — это твой главный инструмент при формировании роллов. От него зависит, насколько ровно ляжет рис, как плотно скрутится ролл и сохранит ли он форму при нарезке.

Чтобы она служила долго, с ней нужно обращаться правильно. Ниже — всё, что необходимо знать: от подготовки до хранения.

Готовим циновку к работе — по шагам

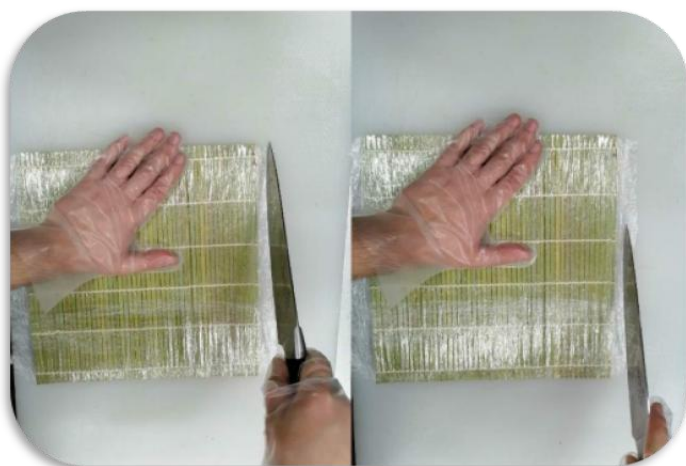


1. Возьми чистую, сухую циновку.

Убедись, что она вымыта, просушена и не имеет признаков разбухания или плесени.

2. Оберни пищевой плёнкой — минимум 10 раз.

Рекомендуется использовать зелёную пищевую плёнку: на ней лучше видно, когда плёнка становится непригодной к использованию и её нужно заменить. Плёнка защищает бамбук от влаги и остатков пищи. Чем плотнее — тем лучше.



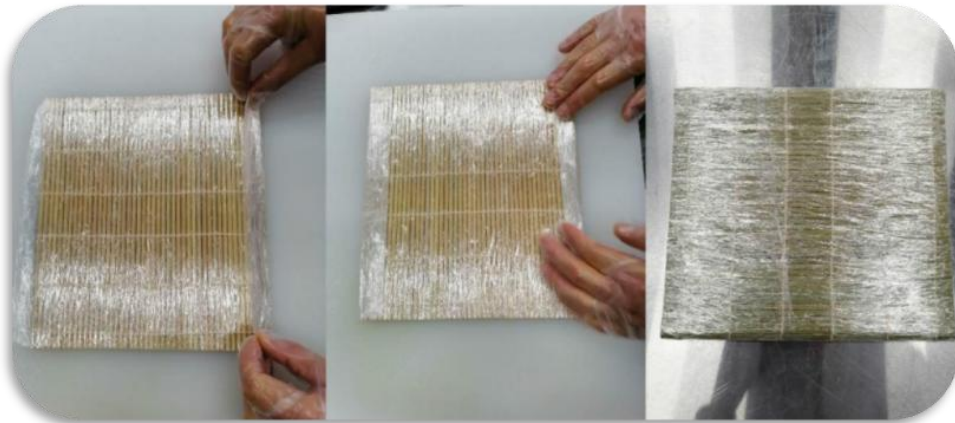
3. Обрежь лишние края ножом.

Чтобы не торчали, не пачкались и не мешали при скрутке.

4. Выгони воздух с помощью рулона плёнки.

Несколько раз прокатай рулоном по циновке — так выйдет лишний воздух, и плёнка ляжет ровно.





5. Загни края, чтобы получился ровный квадрат.

Это защитит края и сделает циновку безопасной и удобной в приготовлении роллов.

⚠ Важно: пищевую плёнку **менять каждые 4 часа** и по мере износа, независимо от количества собранных роллов. Под плёнкой скапливаются остатки продукции, масло и влага – это создаёт среду для бактерий.

Совет

Подготовь несколько циновок в начале сета – особенно если ожидаешь большой поток клиентов. Это поможет сэкономить время и ускорить сборку роллов.

Где хранить циновки:

Циновки в работе (обёрнутые плёнкой) → **В холодильнике**, в чистом контейнере

Таким образом будет соблюдаться нужная температура и снизится риск загрязнений.

Циновки для фритюра (обёрнутые плёнкой) → **В отдельном контейнере**, при комнатной температуре

Это исключает перекрёстное загрязнение и помогает быстро находить нужный инструмент.

Запасные циновки (не обёрнутые)

→ **При комнатной температуре**, в чистом контейнере

Главное – чтобы место было сухим и чистым.

Видео и памятки о стандартах подготовки другого типа оборудования и инвентаря ты всегда можешь спросить у менеджера кафе.

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 роллов.



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:



Роллы



Запечённые роллы



Темпурные роллы



Онигири



Япо-буррито

В некоторых регионах представлены дополнительные позиции, такие как:

- Боул
- Суши-Дог
- Хенд-роллы
- Гунканы

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

Ключевые принципы

Приготовление заготовок – самый важный этап перед сборкой роллов. От того, насколько точно ты выполнишь каждый шаг, **зависит вкус, внешний вид и безопасность готового блюда.**

Вся продукция готовится строго по технологическим картам (ТК)



Технологическая карта (ТК) – это твой **главный документ**. В ней чётко прописано:

- Необходимое количество каждой заготовки
- В каком порядке выкладывать ингредиенты
- Сколько должен весить готовый ролл
- Какой должна быть нарезка
- Как должен выглядеть конечный продукт



Используй весы для взвешивания ингредиентов

Это:

- ✓ Гарантия качества
- ✓ Контроль остатков
- ✓ Уважение к клиенту

Не экономь время на этом шаге.

Оно окупится отсутствием брака и списаний.



Маркируй все заготовки

Каждая ёмкость с продуктом должна быть промаркирована.

На маркировке указывай:

- ✓ Время и дату приготовления/начал а дефростации
- ✓ Время и дату окончания срока годности



Соблюдай температурные режимы хранения

Храни:

- ✓ Охлаждённую продукцию – от +2 °С до +6 °С
- ✓ Замороженную продукцию – не выше -18 °С
- ✓ Готовый рис в рисоварке – от +15°С до +25 °С (не более 12 часов с момента приготовления)

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 риса

Рис — это основа каждого ролла. Если рис приготовлен неправильно – даже самый свежий лосось не спасёт ситуацию.

Именно поэтому приготовление риса – **первый и один из самых важных** этапов в процессе приготовления заготовок. От него зависит, будет ли ролл держать форму и понравится ли клиенту.

Пошаговая технология приготовления



1. Взвесь рис в чаше рисоварки и промой 5–6 раз холодной водой, удаляя крахмал, пока вода не станет прозрачной.

Поставь чашу на весы, обнули показатель и насыпь нужное количество сухого риса.



2. Долей воду до нужного уровня согласно технологической карте.

Перед установкой чаши насухо протри её снаружи – влага выводит оборудование из строя. **Вари 45 минут.**



5. После сигнала таймера переложи рис в гастрорёмкость. **Срежь пригоревшие части** лопаткой.



6. Добавь соус «Сушидзу» и подсолнечное масло в пропорциях, указанных в технологической карте.

Охлаждай рис 30 минут, перемешивая 4–5 раз за это время.



7. Переложи остывший рис в выключенную рисоварку или закрытый контейнер.

Поставь маркировку с указанием времени приготовления и срока годности.

Оценка качества готового риса



Попробуй рис – **вкус должен быть сбалансированным, с лёгкой кислинкой.**



Нет посторонних запахов – только чистый аромат риса и сушидзы.



Цвет зерна – белый, при нажатии структура сохраняется.



Зёрна набухшие, целые, легко разделяются, не липнут, **не имеют вязкого привкуса муки.**

Правила хранения готового риса

- Хранить в **выключенной рисоварке** или в **закрытом контейнере** при комнатной температуре от **+15 °C до +25 °C**.
- Не накрывать до полного остывания.
- **Срок годности – 12 часов** с момента приготовления.
- После истечения срока – **передай на списание**.

Заготовка: **Васаби ПФ**

Васаби – важный ингредиент, который необходим для подачи готовых блюд.

Для приготовления нам понадобится вода и сухой порошок «Васаби».

- 1. Поставь на весы гастроёмкость и обнули вес тары.** Добавь порошок «Васаби», а затем холодную воду (температура воды от +16 °С до +18 °С) в соответствии с пропорциями насыпанного порошка.
- 2. Тщательно перемешай ингредиенты** между собой с помощью венчика или ложки до однородного состояния.
- 3. Смесь васаби готова.**



! Важно! Не используй горячую воду – она провоцирует выделение едких паров, раздражающих глаза и слизистую оболочку носа.

Перетаривание в кондитерский мешок

- 1. Отрежь кончик кондитерского мешка** с помощью ножниц и сразу же утилизируй его во избежание попадания инородного предмета в пищу.
- 2. Вставь в кондитерский мешок специальную кондитерскую насадку** в форме звёздочки.
- 3. Переложи в кондитерский мешок с установленной насадкой** готовую смесь «Васаби» и **поставь маркировку сроком на 24 часа.**



Храни готовую смесь «Васаби» в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Заготовка: Огурец для суши без сердцевины ПФ



Сердцевину утилизируй



1. Обработай огурцы солевым раствором по стандарту.
2. Разрежь огурец пополам. Отрежь кончики и утилизируй их.
3. Натри на тёрке с мелкими ножами только верхнюю часть (без семян).
4. Сердцевину с семенами обязательно утилизируй – она даёт лишнюю влагу.
5. Поставь вторичную маркировку сроком на 12 часов (дата и время). Храни ПФ в холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.

Подготовка и приготовление рыбных заготовок

В приготовлении суши и роллов рыба играет ключевую роль. Два главных ингредиента, которые требуют тщательной подготовки – это **лосось** и **угорь**. От качества их обработки зависит вкус, внешний вид и безопасность готовой продукции.

Перед нарезкой рекомендуется, чтобы рыба была **частично** разморожена – мягкой снаружи, но ещё твёрдой внутри. Это помогает сделать чистый и правильный срез.

Параметры дефростации:

Продукт	Условия	Время
Лосось	Полная дефростация	
	от +2 °C до +6 °C	12 часов
	Частичная дефростация	
	от +15 °C до +25 °C	30 минут
Угорь	Полная дефростация	
	от +2 °C до +6 °C	24 часа
	Частичная дефростация	
	от +15 °C до +25 °C	30 минут

После частичной дефростации сразу приступай к разделке.

Разделка **ЛОСОСЯ**

Для разделки понадобятся:

- ✓ Доска синего цвета
- ✓ Щипцы для удаления костей (пинцет)
- ✓ Японский нож
- ✓ Нож с синей рукояткой

1. Выложи частично дефростированный лосось на **синюю** доску.



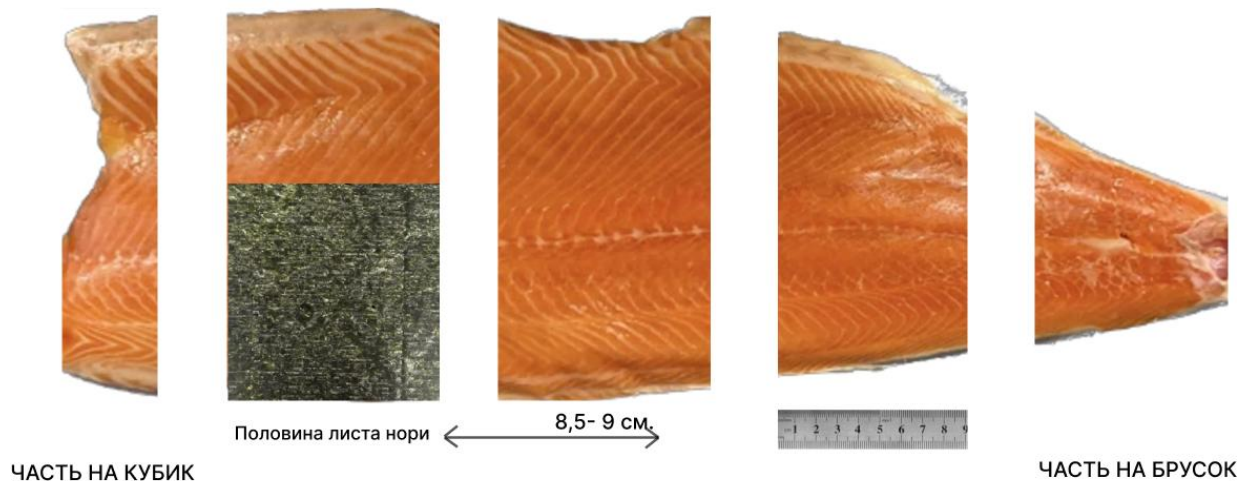
2. Тщательно проверь пласт лосося на **наличие костей**, с помощью щипцов удали их.



3. С помощью ножа раздели рыбу на равные части для дальнейшей нарезки ПФ. Размер стейков определяется линейкой или половиной листа нори.

⚠ Важно! Края стейка не должны быть рваными. Перед нарезкой проверяй заточку ножа.

При разделке ЛОСОСЯ мерным инструментом может быть: ЛИНЕЙКА либо половина листа НОРИ



4. Для нарезки слайсов, возьми в работу один из нарезанных стейков и положи его на салфетку, чтобы он не скользил по доске. Удали все серое мясо и жировые плёнки.



5. Далее нарежь рыбу на слайсы для роллов.

6. Всё остальное мясо, не подходящее под данные стандарты нарезки, называется «обрезками» и добавляется в приготовление всех роллов, в составе которых указан «Лосось брусоч (обрезки)».

Нарезается на брусоч, либо мелким кубиком (для онигири).

! Важно! Стандарты нарезки (толщина, вес, размер слайса) прописаны в технологических картах для каждого вида роллов. Актуальные технологические карты размещены непосредственно в кухонной зоне.

7. Аккуратно уложи слайсы и обрезки в гастроёмкость:

- Используй чистую, сухую гастроёмкость
- Укладывай слайсы и обрезки аккуратно, без сдавливания
- **Проложи между слоями листы пергамента на время дефростации** – это предотвратит слипание и поможет впитать избыточную влагу
- Поставь на маркировку время и дату нарезки
- Срок годности: **12 часов при от +2 °C до +6 °C**

! Запрещено!

Брать в работу любую часть разделанного лосося, где имеются следы серого или жирного мяса. Данную часть мяса нужно передать в зону списания.

Разделка **угря**

Для разделки понадобятся:

- ✓ Доска белого цвета
- ✓ Японский нож
- ✓ Нож с чёрной рукояткой

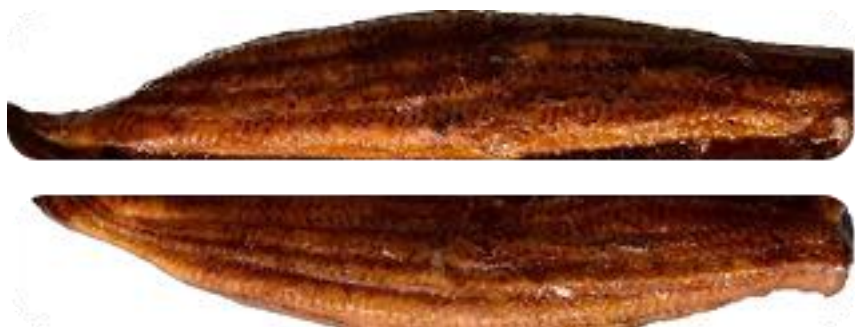
1. Выложи частично дефростированный угорь **на белую доску.**



2. Убери лишний соус с помощью салфетки, после этого **частично удали** кожу с рыбы.



3. Разрежь угорь **пополам.**



4. Тщательно проверь рыбу на наличие костей.

Удали мелкие косточки **ножом** по внешнему и внутреннему краю угря и утилизируй.



5. Положи угорь кожей вверх, **аккуратно удали ножом толстые части кожи**. Зачисти внутреннюю часть от грубой кожи. Обрезанную кожу – утилизируй.



6. Для нарезки слайсов необходимо держать нож под углом **45 градусов**. Стандарт слайсов указан в технологической карте (длина, ширина, вес).



7. Оставшуюся часть (обрезки) нарежь на бруски и кубики согласно стандартам нарезки.

8. Аккуратно уложи слайсы и обрезки в чистую гастроёмкость:

- Используй чистую, сухую гастроёмкость
- Укладывай слайсы и обрезки аккуратно, без сдавливания
- Поставь на маркировку: укажи время и дату нарезки
- Срок годности: **24 часа при от +2 °C до +6 °C**

⚠ Запрещено!

Брать в работу любую часть разделанного угря, где имеются кости или остатки кожи. Их необходимо передать в зону списания.

Подготовка икры тобиго

Ещё один важный компонент — икра «Тобиго-масаго». Она приходит замороженной.

Давай разберём процесс её дефростации:



1. Достань банку с икрой из морозильной камеры.

2. Открой крышку и положи сверху 2 салфетки Z-сложения прямо на замороженную икру.

3. Закрой банку крышкой, плотно оберни пищевой плёнкой и поставь маркировку со сроком дефростации 24 часа.

4. Переверни банку крышкой вниз и убери в холодильник (от +2 °C до +6 °C) в контейнер на дефростацию.



После разморозки достань банку, переложи икру в гастроёмкость слоями, чередуя с салфетками Z-сложения (салфетки необходимы для впитывания излишков влаги, образующихся после разморозки) и **поставь вторичную маркировку**. Срок годности после переукладывания в гастроёмкость — **72 часа** (отсчитывается с момента разморозки).

Для дополнительной просушки оставь салфетки внутри гастроёмкости максимум на 30 минут (чтобы не пересушить икру).

Перед использованием обязательно достань все салфетки и внимательно осмотри икру на наличие инородных предметов или червей.

⚠ Важно! Использовать икру вместе с салфетками внутри строго запрещено. Салфетки нужны только для впитывания лишней влаги при разморозке и хранении.

Сборка роллов

Базовая схема сборки работает для большинства позиций. Разница лишь в двух вариантах расположения слоёв:



Кожный ролл (нори снаружи): нори сверху, рис спрятан внутри — классический вариант для маки



Закрытый ролл (рис снаружи): рис сверху, нори внутри — как в «Филадельфии» (внутренняя сторона нори оказывается снаружи после переворачивания)

Этапы сборки

1. Распредели рис

Равномерно распредели рис по всей ширине нори. Определи длину полосы риса по количеству начинки: много начинки — широкая полоса, мало — узкая.

2. Разложи ингредиенты

Начни с соусов и плотных компонентов (творожный сыр, соус «Спайси», крабовый замес), затем добавь овощи (огурец полуфабрикат).

Важно: распредели всё максимально равномерно, особенно в середине и по краям. От этого зависит расположение и форма начинки в готовом ролле.

3. Скрути и нарежь

Скрути ролл, сразу формируя форму начинки. Следи, чтобы рис соприкасался с рисом. Если рис зайдёт на нори, получится «девятка».

Взвесь ролл перед нарезкой. Нарезай равномерно. Каждый кусок должен быть одинаковым.

4. Нанеси соус и замес сверху

Нанеси соус по направлению нарезки равномерно. Замес и соус должны совпадать по весу с технологической картой.

5. Выложи в контейнер

Размести роллы в контейнере, добавь васаби и имбирь по стандартам. Наклей этикетки и брендированные наклейки.

Поэтапное приготовление



Доготовка роллов

Некоторые позиции в меню требуют дополнительной обработки после сборки: запекания в саламандре или обжарки во фритюре. Этот этап называется доготовкой, и от него зависит финальная текстура, вкус и внешний вид блюда.

Запекание в саламандре (гриле)

Саламандра – это верхний гриль с мощным нагревом сверху. Он нужен для создания румяной корочки и подогрева начинки без разрушения структуры ролла.



Этапы приготовления



1. Приготовь ролл строго по технологической карте, обрежь края и выложи роллы в специальную металлическую гастрорёмкость с плоским дном срезом вверх.



2. Равномерно покрой каждый ролл слоем шапочки-замеса.



3. Разогрей саламандру до 200 °С, помести внутрь гастрорёмкость с роллами на перфорированный поддон с прорезиненными ручками и держи в печи 3–5 минут, пока не образуется румяная корочка.



! Важно! Использовать саламандру при отсутствии перфорированного поддона с прорезиненными ручками запрещено.



4. Аккуратно извлеки поддон с гастрорёмкоВ данном примере для украшения ролла используется соус «Унаги» и Кунжут.стью из печи.



5. Дай роллам остыть 5–10 минут при комнатной температуре. Далее выложи в контейнер и укрась ролл в соответствии с рецептурой.

В данном примере для украшения ролла используется соус «Унаги» и Кунжут.

! Запрещено!

- Использовать фольгу и пергамент при приготовлении запечённых роллов.
- Готовить запечённые роллы в пицца-печи.

Обжарка во фритюре

Фритюр придаёт роллам хрустящую корочку и золотистый цвет.

Этот способ требует особой внимательности к температуре масла и качеству панировки.



Этапы приготовления

1. Собери ролл по технологической карте.



2. Погрузи ролл в темпурный кляр, затем обваляй в панировочных сухарях.



3. Прижми циновкой панированную заготовку для лучшей фиксации сухарей.



4. Включи фритюр, выставив температуру 180–200 °С.

Дождись, пока погаснет индикатор (масло нагреется).



5. Опusti ролл в корзину фритюра и жарь 50–60 секунд до золотистого цвета.

6. Достань щипцами и выложи на бумажную салфетку, чтобы убрать лишний жир.

7. Остуди 5–10 минут при комнатной температуре, затем нарежь и упакуй в контейнер.

⚠ Важно!

- **Нельзя ставить горячие или тёплые роллы сразу в холодильник.** Полное остыванием перед выкладкой занимает не более 30 минут при комнатной температуре.
- **Запрещено украшать темпурные роллы соусами и кунжутом,** а также комплектовать их с имбирем и васаби.

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:



- ровная форма (как в ТК);
- аккуратный срез;
- равномерные кусочки;
- соответствие фото-стандарту.

НЕ соответствует



- кривая форма;
- начинка торчит наружу;
- неровная нарезка;
- не похож на эталонное фото.

Консистенция (плотность)

Соответствует:



- держит форму;
- начинка внутри, при нажатии не разваливается и не вытекает.

НЕ соответствует



- жидкая начинка;
- продукт слишком мягкий (пережат) или, наоборот, рассыпается от прикосновения.

Соответствие рецептуре

Соответствует:



- все ингредиенты в нужном количестве и уложены в правильном порядке (сверь с актуальной ТК).

НЕ соответствует



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



Свежесть

Соответствует:



- свежий запах риса и начинки;
- нет признаков заветривания;
- нори хрустящая, не влажная.

НЕ соответствует



- кисловатый или затхлый запах;
- заветренные края риса или огурца;
- горький привкус.

Вкус

Соответствует:



- сбалансированный вкус, гармоничное сочетание ингредиентов.

НЕ соответствует



- пресный/кислый или одна из заготовок перебивает вкус.

Если ролл не прошёл проверку по хотя бы одному из пяти критериев или подошёл к концу срока годности, его 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 и выкладка продукции

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

Классические роллы

Васаби — в нижний отсек, имбирь — в верхний. Этикетка с составом клеится слева над добавками.



Сеты

Васаби — в нижний отсек, имбирь — в верхний. Этикетка с составом клеится слева над добавками.



Темпурные роллы

Без имбиря и васаби. Этикетка с составом клеится слева.



Япо-буррито

Этикетка – на заднюю с выходом края на переднюю (фиксирует крышку).



Онигири

Завернуть в индивидуальный лист нори. Наклейку с описанием продукта – по центру, срок годности – сбоку.



Тайминг и выкладка

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

⚠ Важно!

→ Перед выкладкой в холодильную витрину (от +2 °С до +6 °С) запечённые/темпурные роллы должны остыть до комнатной температуры (остывание осуществляется в течение 30 минут после приготовления).

→ Выкладка горячей продукции в холодильную витрину запрещена – это приводит к образованию конденсата, росту микробов и потере качества продукции.

Контролируй в течение дня:



Наполненность витрины

Не менее 80% ассортимента – в любое время дня. Пополняй выкладку своевременно и используй принцип FIFO (первым пришёл – первым ушёл).



Наличие и актуальность ценников на всю продукцию

На каждой позиции – свой ценник с актуальной ценой, читаемый и хорошо закреплённый (без исправлений от руки).



Сроки годности и качество продукции

Перед выкладкой обязательно проверяй маркировку на упаковке. Не выставляй продукцию с истекающим сроком (менее 1 часа до окончания) или сомнительного качества.



Чистоту витрин

Стёкла, поддоны и рамы должны быть сухими и без разводов, жирных пятен, пыли и крошек. Протирай поверхности утверждённым моющим средством и чистой тряпкой.

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, остатки риса и начинки, упаковку.
- Очисти столы от крошек и разводов.
- Убедись, что гастрорёмкости пустые, а рабочие поверхности свободны от инвентаря.

2. Помой инвентарь и оборудование

- Промой циновки (макису), ножи, доски и гастрорёмкости.
- Почисти оборудование: весы, фритюрницу/саламандру, холодильники.
- Для сушки и хранения используй специально отведённые места.

3. Проздезинфицируй все поверхности

- Обработай столы, ручки холодильников, оборудование и др.
- Используй только утверждённое 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.