

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ПРОБЛЕМ С ГОТОВОЙ КУРИНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

Инструкция:

1. ПРОВЕРЬТЕ качество готового куриного продукта, сравнив с eZ-Check Card
2. ОПРЕДЕЛИТЕ отклонение (продукт ТЕМНЫЙ, СВЕТЛЫЙ, МАСЛЯНИСТЫЙ и т.д.)
3. НАЙДИТЕ причину отклонения по цветной кодировке



Операционный отдел (Operation)



Отдел Качества (QA)



Сервисные службы (Engineering)

4. ИССЛЕДУЙТЕ причину отклонения, чтобы найти источник проблемы

ВАЖНО: В первую очередь, проверьте процедуры, которые соответствуют вашей зоне ответственности ([синие квадратики](#))

5. ПРЕДПРИМИТЕ необходимые действия для устранения проблемы



Operations

QA

Engineering

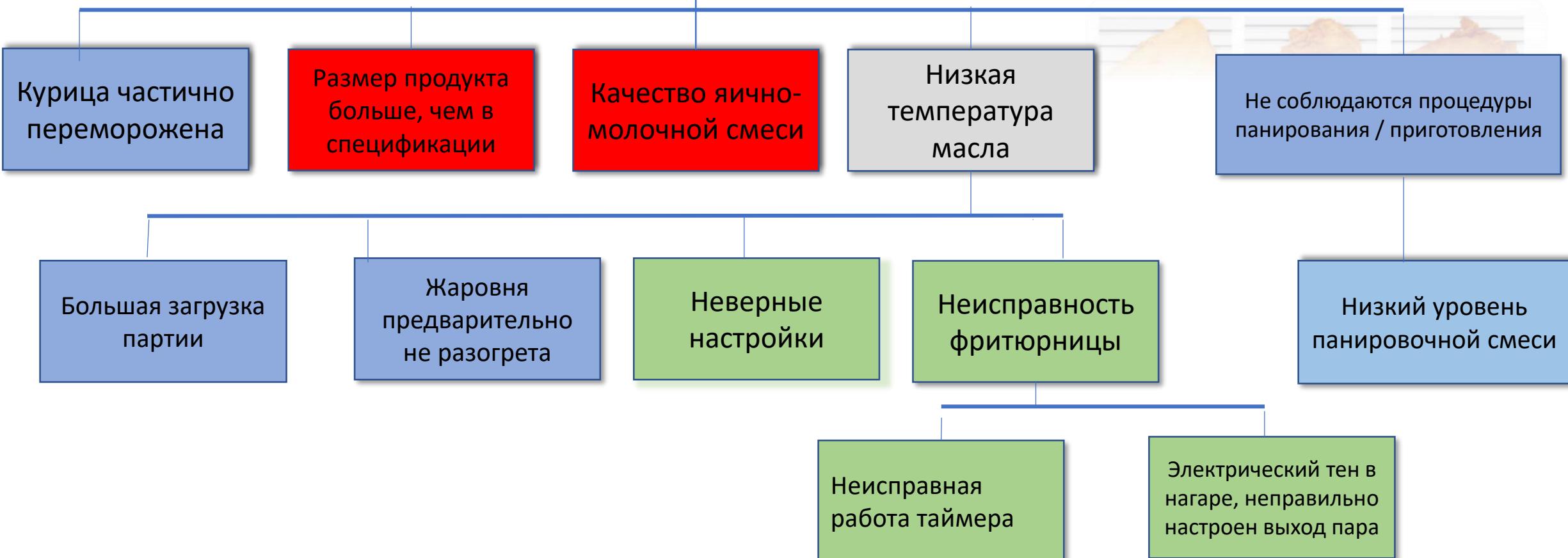
Original
Recipe®

Yum!

ezCheck



Светлый продукт



Operations

QA

Engineering

Property of Yum! Restaurants International



Original Recipe®
ezCheck



Темный продукт

Слишком продолжительное время тепловой обработки

Слишком высокая температура масла

Размер продукта меньше, чем в спецификации

Низкое давление

Старый или разложившийся жир

Качество муки

Неверные настройки

Неисправность фритюрницы

Не соблюдаются процедуры работы с жиром

Не используется фильтрация

Не соблюдаются процедуры панирования/приготовления

Слишком высокая температура во время хранения

Изогнут зонд

Неисправная работа таймера

Продукт был подвержен тепловой обработке не сразу после панировки.

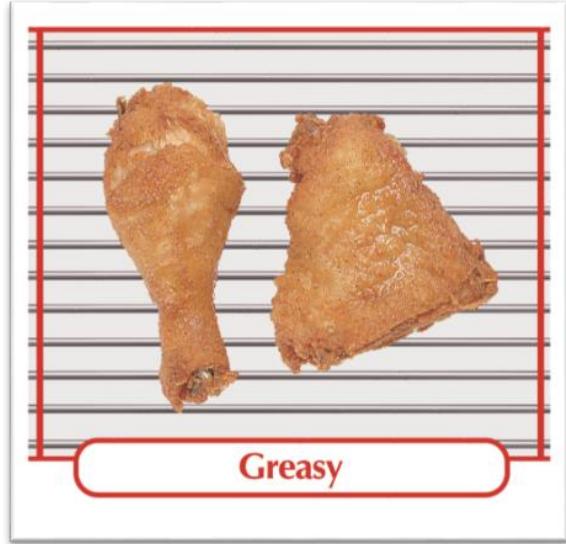
Курица хранится после истечения срока годности

Неправильные настройки

Operations

QA

Engineering



Маслянистый продукт

Частично замороженная курица

Размер продукта больше, чем в спецификации

Низкая температура масла

Просроченное масло

Качество муки

Несоблюдение процедур

Жаровня предварительно не разогрета

Неверные настройки

Неисправность фритюрицы

Не соблюдаются процедуры работы с жиром

Не используется фильтрация

Неисправная работа таймера

Используются перфорированные поддоны для хранения

Курица не выдерживается 5 минут, чтобы обеспечить удаление лишнего жира

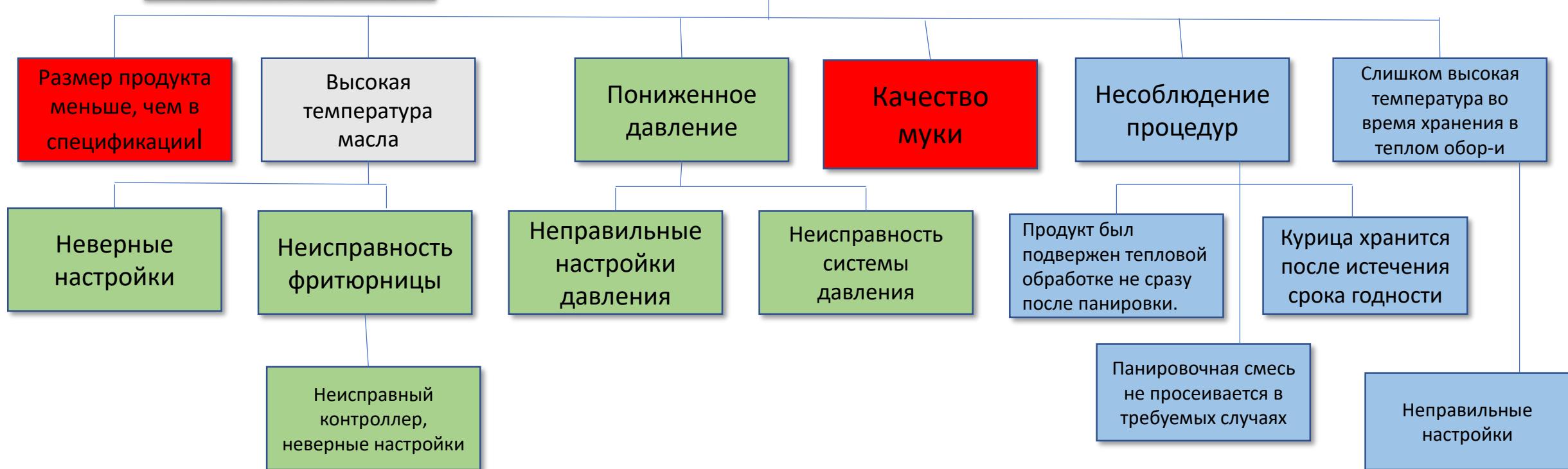
Operations

QA

Engineering



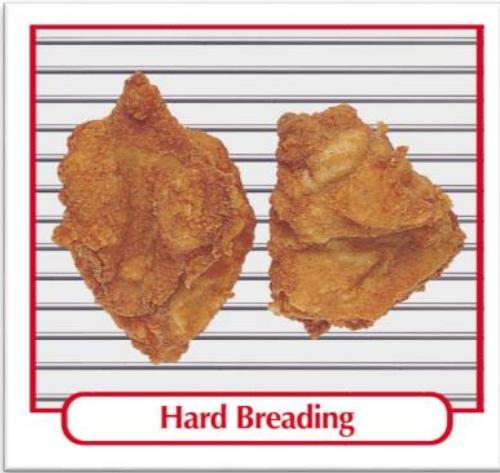
Сухая панировка



Operations

QA

Engineering



Зернистая панировка

Качество муки

Зольность муки

Помол муки

Процедура панирования

Избыток панировки на продукте (фокус на встрихивание и прижимание)

Панировочная смесь не просеивается в требуемых случаях

Панировка слишком влажная

Состояние панировочного стола

Просеивательный аппарат сломан

Желоб для отходов панировки не работает