

Станция обслуживания				
Стандарты Fusion station		Перекрестное загрязнение- это перенос вредоносных бактерий с одной станции на другую		
Прием заказа-30 сек	1:15-Общ. время одного заказа, при очереди из 3 человек, общ. время не должно превышать 5 мин.			
Оплата-15 сек				
Сбор заказа-60 сек				
Напиток-15 сек				
Выручка- 15 сек				
Стандарты Drive station		3-и кнопки ГБР		
		1. Презентор		
		2. Выдача Dt		
		3. Касса Dt		
Прием заказа-30 сек.	Общ. Время обслуживания- 5 минут	Сроки хранения		
Оплата заказа-30 сек.		Сиропы для кофе:		
Окно выдачи-25 сек.		1. Карамельный		
Время обслуж.-2:30 сек.		2. Ванильный		
Гостемания-100% выполнение Champs		Сиропы для милкшейка:		
		1. Ванильный		
Champs-100% выполнение стандартов		2. Клубничный		
1. Скорость		3. Шоколадный		
2. Точность		Сиропы для мороженого:		
3. Чистота		1. Клубничный		
4. Исправность оборудования				
5. Гостеприимство		Наполнители для тейлора-14 суток		
6. Продукт		Открытая упаковка кофе-7 суток		
ВИП ² (решение конфликтных ситуаций с гостями)		Соуса		
Внимательно выслушай Искренне извинись Порадуй подарком		1. Сырный	Хранятся 5 суток, так как в их составе есть майонез.	
		2. Чесночный		
		3. Кетчуп		
Незабываемый сервис-это гость оставшийся довольным, так же это перевыполнение своих поставленных задач		Мороженое (t -6;-7)		
		1. Рожок-3 оборота	гр: 80-85	
		2. Стаканчик-4,5 оборотов	гр: 120-125	
KPI- ключевые показатели ресторана		Милкшейк (t -3)		
BSC-это сбалансированная оценка ресторана. Она необходима для того чтобы узнать плюсы и минусы ресторана		Вкусы: Шоколадно-ореховый, клубничный и ванильный.		
		Напитки		
		1. Коко-кола	+1; +5 градусов	
		2. Фанта		
Орс-оценка работы сотрудника		3. Спрайт		
Техника безопасности		Кофе		
1. табличка <<Осторожно мокрый пол>>		1. Американо	74+ градуса	
2. не облокачиваемся на оборудование		2. кипяток	85+ градуса	
3. не трогаем открытые розетки		3. Латте	62+ градуса	
4. не наступать на последнюю ступеньку стремянки		4. Капучино	62+ градуса	
5. Одеваем куртки когда выносим заказ		5. Гляссе	≤74 градуса	

6. Без лопатки не берем с тостера тортилии	Латте и Капучино содержат градус ниже так как в их состав входит молоко
7. Ручку тостера открываем полностью	
8. При уборке одеваем сверху однораз. халат	
6 правил сбора заказа	4-ри момента истины
1. Кондименты, соуса	1. Приветствие
2. Наливаются напитки	2. Прием заказа
3. Основное блюдо	3. Сбор заказа
4. Десерт	4. Выдача заказа, прощание
5. Ставим напиток	
6. Фри	Пищевая безопасность
	1. Сроки годности
	2. Кассир не может собирать заказ сам.
Работа на презенторе	
1. Проверяем заказ перед выдачей гостю 2. Обязательно желаем приятного аппетита и ждем вас снова 3. Произносим фразу *Я лично проверила ваш заказ* 4. На Fusion обязательно нужно рвать чек гостю.	

Стандарты кухни					
Тепловой шкаф t +65; +85			Соусы		
ТШ ОСТРЫЙ	ТШ ОРИГИНАЛЬНЫЙ		1. Бургер (острый, классический)	в тубе хранятся 12 часов, в открытой упаковке 48 часов	
Курочка должна быть хрустящая, по этому вытяжка открыта, хранение в сухой среде	Курочка должна быть мягкая, по этому вытяжка закрыта и хранение при влажной среде (с отсеком для воды)	2. Горчица			
		3. Майонез			
		4. Цезарь			
		5. Восточный			
			Овощной салат		
			Наименование	t	Время
			1.Салат Айсберг	+1; +5	3 часа
			2. Томаты	+1; +5	3 часа
Срок хранения курицы в ТШ			3. Лук	+1; +5	3 часа
1. Ножки HS, OR-90 минут			4. Марин. огурцы	+1; +27	12 часов
2. Крылья-90 минут					
3. Классик, Зингер- 45 минут			5. Сыр	+10; +27	2 часа
4. Стрипсы HS, OR- 30минут					
			Кетчуп хранится в открытая туба 48 часов, закрытая 5 суток.		
Выдержка костной продукции					
Ножки	7 минут		Тостеры		
Крылья	5 минут		Вертикальный	Горизонтальный	
Выдержка делается для того что бы костный мозг остыл и перешел из красного цвета в темно-коричневый. Это делается для того что бы гости не подумали что продукция не прожарилась.			t-210 ⁰	t-277 ⁰	
			Бургершут		
			1. Все сэндвичи хранятся 10 минут.		t составляет +65; +85
2. Пирожок хранится- 1 час.					
Булочки					
1. Солнечная	6 часов	52 часа- срок хранения			
2. Импринт	разморозка				
3. Бриошь					
4. Лонгер	4-часа. разм.				
			Донаты		
			1. Карамельный		
			Время хранения-3 дня		
			Время разморозки -2 часа		
Тортильи			Шоколадный,Панна Котта, Клубника		
1. Пшеничная	4 часа	36 часов срок хранения	Время хранения-2 дня		
2. Сырная	разморозка		Время разморозки -2 часа		
3. Флед бред	13 часов разм.				
Горизонтальный ТШ Сроки хранения (t +65)					
1. Хашбраун	20 минут				
2. Наггетсы					
3. Котлеты	30 минут				

Время хранения в холодильнике (t +1; +5)		
1. Открытая упаковка овощей хранится 12 часов		
2. Открытая упаковка сыра хранится 72 часа		
3. Огурцы в рассоле хранятся 7 дней		
4. Соусы в тубах хранятся 12 часов		
5. Нарезанные томаты хранятся 3 часа. (перед использованием томаты должны простоять в холодильнике 1 час.)		
Станция фри		Очистка и дезинфекция тостера
Градус фритюра-177 °		1. Одеть защитные перчатки зеленого цвета
		2. Использовать инвентарь и салфетки зеленого цвета
Фри	Деревенская	
мин. -230 гр.	мин. -164 гр.	В течении дня:
макс. -680 гр.	макс. -680 гр.	3. Удалять пищевые остатки в специальный ящик используя скребок
Фри 230-500 гр. солится один оборот, от 500-680 гр. солится два оборота. После того как посолили перемешайте фри 6 раз. Жарятся 2:30 Встряхнуть через 30 секунд.	Не солится Жарятся 3:15 Встряхнуть через 30 секунд.	4. Распылить раствор К-214 (0,5%) на зеленую салфетку, протереть ручки гриля салфеткой и выдержать 5 минут. Повторять процедуру по мере необходимости.
		5. Прополоскать салфетку под проточной водой в средней раковине 3-х секционной мойки/ нижней раковине 2-х уровневой мойки и смыть раствор с поверхностей
Наггетсы	Хашбраун	В конце дня:
мин. -6 штук (123 гр.)	мин. -1 штука	6. Выключить режим нагрева гриля. Дать остыть в течении 30 минут
макс. -30 штук (600 гр.)	макс. -12 штук (4 на один уровень сетки)	7. Распылить раствор К-205 на зеленый пад и обработать верхнюю и нижнюю поверхность нагревательных поверхностей (если поверхности тефлоновые или алюминиевые). При необходимости повторно нанести раствор на пад
Жарятся 2:10 Встряхнуть на 2:05	Жарятся 3:00	8. Внешние поверхности протереть салфеткой, смоченной в растворе К-206/ К-205 (В зависимости от материала поверхностей)
		9. С помощью зеленой салфетки смыть раствор К-205 с обработанных поверхностей
Котлеты	Пирожки	
мин.-1 штука	мин.-1 штука	
макс. -20 штуки (16+4 с боку)	макс. – 12 штук	
Жарятся 2:30 Встряхнуть на 2:00	Жарятся 5:30	
Дайте стечь маслу		
1. Фри, деревенская, пирожки-5 секунд		10. Прополоскать салфетку в средней раковине 3-х секционной мойки или нижней раковине 2-х уровневой мойки
2. Котлеты, хашбраун-15 секунд		11. Отсоединить жироборник и промыть методом 3-х ванн
		12. Проверить поверхности гриля салфеткой, смоченной в растворе К-214 (0,05%)
		13. Оставить гриль закрытым на ночь

	14. Открыть гриль и протереть нагревательные поверхности средством К-208 (молочко)
	15. Включить нагрев гриля
Зона понерования	
Морозильная камера/холодильник (t +1; +5)	Замесы
Продукция на шпильках должна быть выложена таким образом:	<u>Or замес</u> 1. Мор-908гр (ср. годн. 9 мес.) 2. Молочно яичная смесь-340 гр (ср. годн. 6 мес.) 3. Соль- 1,162гр (ср. годн. 24 мес.) 4. мука- 1,340гр (ср. годн. 12 мес.)
1. OR курица сверху шпильки	
2. HS курица снизу шпильки	
Размораживание курицы / дефростация	<u>HS замес</u> 1. Hot space -198гр (ср. годн. 9 мес.) 2. мука -1,340гр (ср. годн. 12 мес.)
Филе/стрипсы/байтсы - 18 часов	
Ножек/крыльев - 24 часа	
но не более 72 часов для всех куриных полуфабрикатов.	
Первые 18 / 24 часа температуру размораживаемого куриного полуфабриката проверять не требуется. Далее необходимо проверять температуру куриного полуфабриката каждые 3 часа.	Срок хранения курицы в ТШ
	1. Ножки HS, OR-90 минут
	2. Крылья-90 минут
	3. Классик, Зингер- 45 минут
Размораживать куриные полуфабрикаты необходимо до того момента, пока температура внутри продукта не достигнет +1°C.	4. Стрипсы HS, OR- 30минут
	Стандарты жарки курицы
	Крылья:
По окончании процесса размораживания, впишите на этикетку дату и время окончания размораживания, температуру продукта и срок годности - 48 часов (+1°C + 5°C) с момента окончания размораживания / распечатайте соответствующую этикетку на маркираторе	Жарятся при 171-ом градусе В пакете 60 штук (минимум 15 штук) Время жарки 10 минут Потрясти на 8-ми минутах
	Стрипсы hs:
	Жарятся при 171-ом градусе В пакете 36 штук Время жарки 4:30 минут Минимум ставится 6 Максимум 36
Вода на панеровочном столе составляет не выше 26 градусов.	
Признаки разложения жира:	
1. Изменение цвета жира	Байцы: В пакете 2 кг Градус жарки 171 Панируют минимум 190 гр. Максимум 1 кг Время жарки 3:05 Потрясти на 2:20
2. Повышенное пенообразование	
3. Повышенное дымление	
4. Изменение запаха	
5. Неприятный вкус	
Шесть вредителей жира:	
1. Воздух	

2. Соль		
3. Нагар	Филе hs (зингер):	
4. Вода	Время жарки 7:00	
5. Высокая температура	Градус жарки 171	
6. Моющие и дез. средства	Минимум панеруется 3	
	Максимум панеруется 18	
	Классик (филе ор):	
	6-18 (177 градусов)	Жарятся 6:15
	16-24 (182 градуса)	
	Ставятся минимум 6 штук максимум 12 штук	
Ножки ор:	Подготовка нового замеса	
1 кура- 154 градуса-14:00 минут	1. Добавьте все ингредиенты в чистую емкость для просеивания панировочной смеси (отверстие в емкости закрыто крышкой)	
2 куры-159 градуса-14:30 минут		
4 кур-168 градуса-14:30 минут		
6 кур-171 градуса-14:30 минут		
8 кур-174 градуса-14:30 минут		
Ножки hs:	2. Перемешайте ингредиенты движением "собрать-накрыть, собрать-поднять" 20 раз	
В пакете 18 шт	3. Дважды просейте получившуюся панировочную смесь	
Минимум ставятся 9 максимум 18		
Градус жарки 171		
Время жарки 17:00		
Потрясти на 15:00	4. Наполните ёмкость для хранения панировочной смеси (емкость без отверстия на дне) до уровня риски / не меньше половины емкости и накройте крышкой	
Осмотр ножек:		
1. Синяки	5. Этикет-пистолетом обозначьте срок хранения панировочной смеси (7 дней) на емкости для хранения панировочной смеси	
2. Кровоподтеки		
3. Целостность кости		
4. Нарезка кости		
5. Перья		
6. Порванная кожа не более 1 см		
7. Хрящи	6. Поставьте ёмкость для просеянной смеси обратно под панировочный стол	
8. Излишки жира		
9. Инородные тела		