



При поддержке:



Министерства экономического
развития КЧР
<http://economykchr.ru/>

Инструменты организации работы кухни



Проработка блюд предназначена:

1. Для определения состава блюда с точной пограммовкой каждого ингредиента
2. Для фиксирования технологии приготовления
3. Для определения Коэффициентов отхода
4. Для определения себестоимости блюда

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОРАБОТКИ

1. Создание перечня прорабатываемых блюд, создание рецептуры
2. Создание бланков для проработки (бланки для фиксации выхода блюд, бланк $K^{от}$)
3. Планирование проработки с учетом времени приготовления п\ф и соусов
4. Проведение проработки
5. Фиксирование всех данных включая $K^{от}$ в бланках
6. Фотофиксирование, создание фото для стандартов подачи блюд
7. Создание Технико-Технологических и Калькуляционных карт
8. Создание учебных материалов



Предварительные бланки для проработки служат для удобства фиксирования результатов проработки, а также помогают четко спланировать время и порядок проработки. Подготовленный бланк легко трансформируется в раздаточный материал для персонала всех подразделений.

ФОТО	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА				
	№	Состав	брутто	нетто	Технология приготовления
	1	Лосось			XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
	2	Тунец			
	3	Огурец			
	4	Авокадо			
	5	Рис для суши п\ф			
	6	Нори			
		Выход			

ФОТО	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА				
	№	Состав	брутто	нетто	Технология приготовления
	1	Лосось			XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
	2	Тунец			
	3	Огурец			
	4	Авокадо			
	5	Рис для суши п\ф			
	6	Нори			
		Выход			



ПРИМЕР ТАБЛИЦЫ ФИКСИРОВАНИЯ И РАСЧЕТА К

Таблица служит для удобства фиксирования результатов проработки, в электронном виде встроенные формулы позволяют рассчитать все коэффициенты. При проведении периодических инвентаризаций, в случае невозможности автоматически раскладывать п\ф и соуса на сырье, таблица помогает просчитать результаты учитывая все коэффициенты

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	ЕДЕН./ИЗМ.		К/О разм.	К/О м/о	К/О т/о	КУХНЯ				Заготовки	ИТОГ	Вес тары
							Н\Р Мор	Н\Р разм	разд	В			
	СЫР	1,650	KG	1,00	1,05	1,00						0,000	
	ИКРА	1,000	KG	1,00	1,05	1,00						0,000	
	ИКРА зел	1,000	KG	1,00	1,05	1,00						0,000	
	ИКРА кр	1,000	KG	1,00	1,05	1,00						0,000	
	ИКРА черн	1,000	KG	1,00	1,05	1,00						0,000	
	ИКРА лос	1,000	KG	1,00	1,05	1,00						0,000	
	ХОНДАШИ	1,000	KG	1,00	1,00	1,00						0,000	
	КРЕВЕТКИ 21/25	1,000	KG	1,04	1,40	1,77						0,000	
	КРЕВЕТКА	1,000	KG	1,08	1,08	1,00						0,000	
	КРАБ ВАР.	1,000	KG	1,05	1,60	1,00						0,000	
	ЛОСОСЬ	1,000	KG	1,39	1,39	1,41						0,000	
	ЛАКЕДРА	1,000	KG	1,13	1,20	1,00						0,000	
	ТРЕСКА	1,000	KG	1,00	1,50	1,50						0,000	
	ФИЛЕ ТУНЦА	1,000	KG	1,10	1,15	1,30						0,000	
	БЕЛЫЙ ТУНЕЦ	2,000	KG	1,10	1,15	1,30						0,000	



ПРИМЕР ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

Таблица служит для удобства фиксирования результатов проработки, в электронном виде встроенные формулы позволяют рассчитать все коэффициенты. При проведении периодических инвентаризаций, в случае невозможности автоматически раскладывать п\ф и соуса на сырье, таблица помогает просчитать результаты учитывая все коэффициенты



ПРИМЕР ТАБЛИЦЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ

Таблица позволяет своевременно отследить убыточные позиции, выделить группы блюд для скидочных систем и специальных предложений, точно запланировать изменение цен в меню.

Наименование:	С/с	С/с с НДС	новая цена	наценка с НДС	cost с НДС	Цена со скидкой	наценка со скидкой	cost со скидкой
омлет с ветчиной	55,57	65,57	250,00	281,26	26,23	175,00	166,88	37,47
яичница	57,02	67,28	240,00	256,70	28,03	168,00	149,69	40,05
сэндвич с куриной гр	34,91	41,19	200,00	385,51	20,60	140,00	239,86	29,42
сэндвич с лососем	61,14	72,15	220,00	204,94	32,79	154,00	113,46	46,85
блин с ветчиной	35,19	41,52	180,00	333,48	23,07	126,00	203,44	32,96
блин с икрой	50,70	59,83	235,00	292,81	25,46	164,50	174,96	36,37
блин с грибами	26,80	31,62	150,00	374,32	21,08	105,00	232,03	30,12
фруктовый салат	43,83	51,72	150,00	190,03	34,48	105,00	103,02	49,26
блин	5,81	6,86	30,00	337,59	22,85	21,00	206,31	32,65

$$\text{cost} = \frac{\text{с\с}}{\text{цена}} \times 100$$

$$\text{наценка \%} = \left(\frac{\text{цена}}{\text{с\с}} - 1 \right) \times 100$$



ПРИМЕР ЧЕК-ЛИСТА ОТКРЫТИЯ/ЗАКРЫТИЯ КУХНИ

Бланк для ежедневного использования, помогающий правильно подготовить подразделение кухни к работе, в бланке указаны все действия которые необходимо реализовать перед открытием или закрытием смены. Чек-листы помогают совершить и не забыть все действия необходимые для бесперебойной работы, отличного санитарного состояния, а также безопасность ресторана после закрытия.

Чек - Лист открытия КУХНИ (готовность кухни проверяется менеджером в 11:45)									
Месяц _____		2007г.							
День недели:		ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПЯ	СБ	ВС	
Дата:									
ОБОРУДОВАНИЕ:									
*Фритюр: включён, темп режим левый - 80°C									
*Плита: в чистом состоянии, включена, все комфорки работают.									
*Гриль: левый включён на №1, внизу в поддон налита вода.									
*Морозильник в рабочем состоянии, темп режим -18°C, чистый									
*Холодильники в рабочем состоянии, темп режим +3+5°C, чистые									
*Рисоварки в рабочем состоянии и подключены.									
*Вытяжка над плитой включена.									
*Мармит для супа: залит водой и включен.									
*Микроволновка чистая, включена.									
*Весы включены(холодный+горячий цех).									
*Принтер включен, чистый.									
САНИТАРИЯ:									
*Повара в чистой форме(фартук, куртка, брюки, шапочка, бейдж).									
*Мусорные баки чистые, сухие и покрытые мусорным пакетом.									
*Чистые стены и полы кухни.									
Холодильник вертикальный(белый) :									
*Все продукты хранятся в закрытых контейнерах.									
*Все контейнеры промаркированы.									
*На всех заготовках стоит "Дата изготовления".									
*Соблюдается товарное соседство, ротация продуктов.									
*Внутри и снаружи холодильника соблюдается чистота.									
Салат Бар:									
*Все продукты хранятся в закрытых контейнерах.									
*Все контейнеры промаркированы.									
*На всех заготовках стоит "Дата изготовления".									
*Соблюдается товарное соседство, ротация продуктов.									
*Внутри и снаружи холодильника соблюдается чистота.									
Холодильник горизонтальный(заготовки) :									
*Все продукты хранятся в закрытых контейнерах.									
*Все контейнеры промаркированы.									
*На всех заготовках стоит "Дата изготовления".									
*Соблюдается товарное соседство, ротация продуктов.									
*Внутри и снаружи холодильника соблюдается чистота.									
Морозильник (раздача) :									
*Все продукты хранятся в закрытых контейнерах.									
*Все контейнеры промаркированы.									
*На всех заготовках стоит "Дата изготовления".									
*Соблюдается товарное соседство, ротация продуктов.									
*Внутри и снаружи холодильника соблюдается чистота.									
Станция разморозки:									
*Соблюдается товарное соседство.									
*Продукты размораживаются в естественных условиях.									
Стеллажи:									
*Мармиты и вёдра промаркированы.									
*Гостевая посуда аккуратно разложена.									
*Все стеллажи чистые.									
Станция раздачи:									
*Содержится в чистоте(без лишних предметов).									
ЗАГОТОВКИ:									
*Соуса в достаточном кол-ве (см Бланк заготовок).									
*Овощные заготовки в дост. кол-ве(см Бланк заготовок).									
*Заготовки лапши в дост. кол-ве(см Бланк заготовок).									
*Мясные заготовки в дост. кол-ве (см Бланк заготовок).									
ПОДПИСЬ ПРОВЕРЯЮЩЕГО:									



ПРИМЕР ЧЕК-ЛИСТА ЗАГОТОВОК

Данный чек-лист заготовок предназначен для определения задач и целей повара на рабочую смену, так же является инструментом планирования и руководства сменой со стороны су-шефа/шефа, помогает контролировать временные рамки подготовки и кол-во продуктов и п/ф к началу работы ресторана и к вечерней смене. Правильно рассчитанные и скорректированные нормы заготовок помогают вам уменьшить статью списание по порче продуктов.

Как заполнять:

1. Повар на станции снимает остатки п/ф и заносит их в бланк, проставляя цифру (кг, л, порция, шт) в колонке "остаток";
2. Повар на станции информирует су-шефа об остатках п/ф сомнительного качества (сообщая кол-во и наименование), чтобы остаток был более корректным, при необходимости списания данных п/ф, в связи с порчей;
3. Су-шеф проверяет кач-во и кол-во п/ф при бракераже продукции, принимая работу у повара.

Чек лист заготовок ресторана

Дата:									
Наименование продукции, блюда	Описание органолептических св-в продукта, п/ф, блюда	Хранение	день недели:						
			норма в день	остаток	10-16	16-00			
Соусы, салаты, смеси, ПВСГ		вр	норма в день	остаток	план	план			
Суши рис	белый, без желтизны; липкий, на надкусывание мягкий но слегка упругий; вкус вареного риса со кисло-сладким привкусом; запах вареного риса с легким оттенком уксусного	6	15						
Омлет Тамаго	желтого цвета, без серых пятен; запах жаренных яиц; вкус сладковатого свежего омлета; плотный без расслаивания	6	1						
Блинчики для Чакин суши	Тонкие блинчики правильной круглой формы, желтого цвета, запах жаренных яиц, плотный без разрывов	12	25						
суши рис соус		6ч	5						
Овощные п/ф, водоросли									
Огурцы шинкованные	светло-зеленые, хрустящие, соломка (9x0,2x0,2см)	6	2						
Васаби(микс)	светло-зеленая пластичная плотная паста, вкус и запах хрена, без темных пятен и признаков затвердевания	6ч	1						
Авокадо	мягкий, но не кашеобразный; желто-зеленый, без потемнений; вкус зрелого плода, не вяжущий; нарезка - бурсок 1X1	6ч	4						
Такуан		6ч	1						
Инари		6ч	10п						
П/Ф РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ									
Тунец - филе дефрост	от светло-красного до насыщенного красного цвета, без серого; легкий рыбный запах; вкус рыбы, железистый; консистенция упругая	12ч	1,5						
Идзуми Тай - филе дефрост	белое, с характерной ярко-розовой полоской по спинке; консистенция упругая, не расслаивается; легкий запах свежей рыбы без примесей аммиачного; не жирная, вкус свежей тощей рыбы	12ч	0,3						
Лакедра - филе дефрост	цвет светлый "кофе с молоком", допускается с красно-бурым слоем по спинке, не толще 0,7см; вкус (без кисловатого оттенка) и запах свежей жирной рыбы; консистенция упругая, волокно не расслаивается	12ч	0,4						
Лосось - филе б/к, охл.	Оранжево-розового цвета, насыщенный запах и вкус свежей жирной рыбы, консистенция упругая, не расслаивается	12ч	3						
Унаги онигара	темно-коричневого цвета, на срезе светло-кремовый жирный, сладко-соленый запах рыбы, соевого соуса; консистенция мягкая, не коршится, упругий, кожа не твердая; пласты 8 из 3,5см, толщ 2мм	12	20п						



ПРИМЕР ЖУРНАЛА ЗАМЕНЫ ФРИТЮРНЫХ ЖИРОВ

Журнал установленной формы, соответствует приложению 5 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01»

дата(час) конца использования жира	вид фритюрного жира	органолептическая оценка качества жира на начало жарки		тип жарочного оборудования	вид продукции	время окончания фритюрной жарки	органолептическая оценка качества жира по окончании жарки		использование оставшегося жира		должность, ФИО контролера
		1 ф	2 ф				1 ф	2 ф	переходящий остаток	утилизированный жир	
	подсолнечное масло			фритюрница	темпура						

Оценочная шкала кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра

Показатели качества	К вл	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем отраженном свете на белом фоне при температуре 40 град. С и выше)	3	От белого до светло-желтого	Желтый	Желтый с кор оттенком	Светло-коричневый	Коричневый
Вкус (при температуре 40 град. С)	3	Характерный вкус без посторонних привкусов	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий ощущение першения
Запах (при температуре не ниже 50 град. С)	2	- без постороннего запаха	Со слабым посторонним запахом	Слабо выраженный, неприятный продуктов термического распада жира	Ярко выраженный неприятный продуктов термического распада жира	Неприятный, резкий продуктов термического распада жира



ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ТЕМ НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ СОТРУДНИКОВ

Сотрудники обязаны быть ознакомлены с основными санитарно-эпидемиологическими требованиями, которые необходимо знать при выполнении своих обязанностей в ресторане. При проведении образовательного мероприятия на тему «Основы санитарии» необходимо затронуть следующие вопросы:

Угроза безопасности пищевых продуктов

При употреблении каких продуктов чаще всего возникают острые кишечные заболевания и пищевые отравления.

Как пищевые продукты становятся опасными для человека.

Что представляет собой биологическая, химическая и механическая угроза безопасности пищевых продуктов;

Какие факторы чаще всего упоминаются при вспышке заболеваний, передаваемых через пищевые продукты.

Прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров

Какие медицинские осмотры, и с какой периодичностью необходимо проходить сотрудникам ресторана;

Какие требования предъявляются к заполнению личной медицинской книжки.

Личная гигиена. Санитарная одежда

Правила личной гигиены, которые необходимо соблюдать сотрудникам ресторанов;

Симптомы заболеваний, при которых Вы не должны выходить на работу;

Что делать, если Вы получили ожог, порез или другую травму;

Правила ношения санитарной одежды (стандарты униформы).

Кухня:

Принцип расстановки оборудования. Деление кухни на рабочие зоны (станции);

Санитарные требования к технологическому оборудованию;

Правила приема продуктов со склада на кухню ресторана;

Правила хранения пищевых продуктов;

Обработка пищевых продуктов и приготовление блюд;

Санитарные требования и правила, предъявляемые к раздаче готовых блюд, условиям и срокам их хранения

Пять правил безопасного обращения с продуктами;

Санитарная оценка кухни



Проведение инвентаризации настоятельно рекомендуется поводить последней датой месяца фиксируются результаты

1 Этап: Подготовка к проведению

1. Оприходовать весь товар
2. Сделать все необходимые списания и перемещения:
 - a. Списание на порчу
 - b. Списание на питание персонала (если питание организовано вне меню)
 - c. Перемещение товара и п\ф между ресторанами
 - d. Списание на проработку
 - e. Списание на банкет (спец обслуживание)

Утверждение состава комиссии

Подготовка бланков для инвентаризации

2 Этап: Проведение инвентаризации

3. Закрываем движение товара (если совершена продажа, чек прикрепляется к инвентаризационным бланкам)
4. Зафиксировать результаты в бланках (под подпись ответственных лиц)

3 Этап: Внесение результатов в программу

4 Этап: Работа с Результатами:

5. Работа с минусами\плюсами
6. Поиск ошибок, причин (совместно с ответственными лицами)
7. Объявление результатов

5 Этап: Составление плана контроля и выравнивания проблемных позиций

БЛАНК ИНВЕНТАРИЗАЦИИ КУХНИ

ДАТА: 17.02.2019

КОД	НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	кухня			
		неразделанный мороженый либо целые банки	неразделанный размороженный	разделанный	разделанный вареный
FFICO14008	РЫБН.ДРОЖЖИ ХОНДАШИ				
FFIFR200314	КРЕВЕТКИ 21/25				
FFIFR22410	ЛОСОСЬ				
FFIFR2277	СТРУЖКА ТУНЦА				
FFIFR1111	ТРЕСКА				
FFIFR2301	МОРСКОЙ КАРАСЬ СВЕЖИЙ				
FFIFR24110	КАЛЬМАРЫ ЦЕЛЫЕ				
FFIFR24300	КОРОЛЕВСКИЕ ГРЕБЕШКИ				
FFIFR1120	МОРСКИЕ ПЕТЕШКИ				
FFIFR2440	ОСЬМИНОГ				
FFIFR2580	КРАБО ВЫЕ ПАЛОЧКИ				