

30 АПРЕЛЯ 2019

**ROCC**

RESTAURANT OPERATIONS COMPLIANCE CHECK

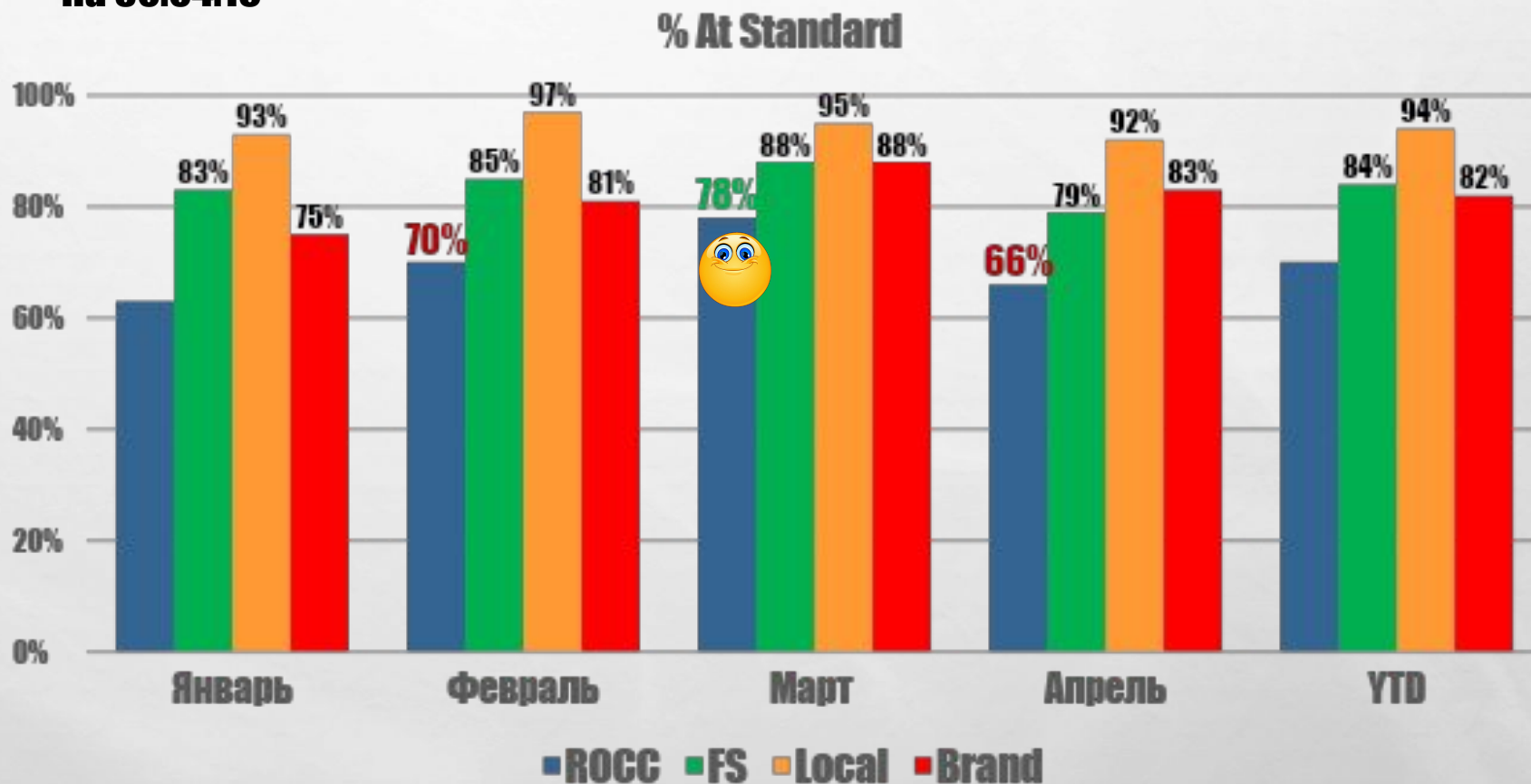
**НОВОСТИ**



# РЕЗУЛЬТАТЫ

на 30.04.19

Цель ROCC 75%  
At Standard



# ОТЧЕТЫ РОСС



RestaurantPerfor  
mance

**Результаты РОСС по всем ресторанам за период 1.01.19-30.04.19**



History

**Отчет с историей ресторанов по последним 4 РОСС/FSCC (только FS)**



MissedStandards

**Отчет с ТОП отклонениями по каждой категории стандартов**



ActionPlanFlw

**Отчет по статусам работы с планами действий и FU TV**



# ПРИЗНАНИЕ!!! ТОП ТУ

**РОСС - 100% At Standard**

**на территории:**



**Aleksandr Dubkov**

**Aleksandra Mikheeva**

**Alia Kiyamova**

**Antonina Cherkesova**

**Antonina Lobankova**

**Artem Popov**

**Darya Kryuchkova**

**Dmitriy Sokolov**

**Elena Filippova**

**Evgeniy Zhelezov**

**Guzel Makhmutova**

**Igor Molchan**

**Igor Shibanov**

**Irina Denisova**

**Iudmila Zharkova**

**01.01.19 – 30.04.19**





# РОСС КОУЧИНГ



# ВСЕ О ТЕРМОМЕТРАХ

ДОКУМЕНТЫ, В КОТОРЫХ МОЖНО ПОДРОБНО ОЗНАКОМИТЬСЯ СО ВСЕМИ ТРЕБОВАНИЯМИ К ТЕРМОМЕТРАМ

- **СТАНДАРТЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ**

(RFSS, НАССР) -> RFSS 3.14 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ\_НАССР\_ППУ №5\_ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ -> ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ТЕРМОМЕТРА

- **CSL КНИГА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ** -> ЧЕК-ЛИСТ: БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ -> ПРОЦЕДУРА КАЛИБРАЦИИ ТЕРМОМЕТРА



# ВСЕ О ТЕРМОМЕТРАХ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ – САМЫЙ ГЛАВНЫЙ ПРИОРИТЕТ КФС. МЕНЕДЖЕР РЕСТОРАНА НЕСЁТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ГАРАНТИРОВАННОЕ СОБЛЮДЕНИЕ ВСЕХ СТАНДАРТОВ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТА.

## **Сколько минимум термометров должно быть в ресторане?**

- Для измерения температуры сырой и готовой продукции не должен использоваться один и тот же термометр. Таким образом в ресторане должно быть минимум 2 термометра, либо минимум 2 съёмные иглы. Рекомендовано иметь +1 запасной и отдельный термометр для приемки продукции.

## **Должны ли быть все термометры поверены?**

- Да, все используемые термометры должны быть поверены, при проверках РПН это оценивается. В РОСС до конца 2019 года поверка оцениваться не будет.

# ВСЕ О ТЕРМОМЕТРАХ



## Как правильно калибровать термометры?

- Наполните стакан для напитков льдом на 3/4
- Добавьте холодную воду только чтобы закрыть ею лед
- Погрузите иглу термометра в воду со льдом (минимум 5 см стержня должны быть закрыты водой)
- Помешайте воду иглой термометра
- Дождитесь, пока температура на термометре стабилизируется (максимум 2 мин)
- Считайте показание термометра

При калибровке термометра необходимо учитывать погрешность, которая предусмотрена производителем и указана в документации к используемому термометру. К использованию допускаются термометры с паспортной погрешностью максимум +/- 1°C.

**Пример:** если погрешность термометра по паспорту +/- 0,5°C, то во время калибровки температура на дисплее не должна превышать +/- 0,5°C

Если значение, которое показывает термометр за пределами паспортной погрешности, то ТЕРМОМЕТР ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕЛЬЗЯ!

**Воздушные щупы калибруются также, но перед использованием их необходимо просушить в тепловом шкафу**



# УТИЛИЗАЦИЯ МУСОРА

ДОКУМЕНТЫ, В КОТОРЫХ МОЖНО ПОДРОБНО ОЗНАКОМИТЬСЯ СО ВСЕМИ ТРЕБОВАНИЯМИ К УТИЛИЗАЦИИ МУСОРА

- **СТАНДАРТЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ (RFSS, НАССР) -> RFSS 3.9 ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ\_ ДОКУМЕНТ НАССР\_ППУ №4\_МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ -> ДОКУМЕНТ НАССР\_ППУ №9 УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ**

# УТИЛИЗАЦИЯ МУСОРА

**Мусор на производстве KFC разделяется на 2 категории:**

**Пищевые отходы**  
(списание, бракераж, тестинг)

**ТБО (твердые бытовые отходы)**  
(упаковка KFC, упаковка производителей, салфетки, бумажные полотенца, чеки, расходные материалы для уборки и т.д.)

**Для каждой категории мусора используются отдельные мусорные баки с крышками**

**Бак для списаний является баком для пищевых отходов**  
(баки необходимо подписать)



**Цветные баки для ТБО**  
(баки необходимо подписать)



# КОМПАКТОРНАЯ

## **ЧТО МОЖНО ХРАНИТЬ В КОМПАКТОРНОЙ?**

- Новые мусорные мешки – да, можно
- Мусор в мешках – нет, нельзя хранить.
- Компактор используется только для мусора ТБО, после компактирования мусор сразу необходимо выносить на мусорную площадку. За раз можете приносить в компакторную 2-3 мешка с ТБО и сразу приступайте к компактированию, так как хранение мусора в компакторной запрещено.

## **Где хранить пищевые отходы?**

- В отдельных морозилках или холодильных камерах, специально предназначенных для хранения пищевых отходов. Если в ресторане нет такого оборудования, то пищевые отходы выносятся сразу на мусорную площадку.

## **На мусорной площадке должны быть отдельные баки?**

- Да, на мусорной площадке также должны быть отдельные контейнеры с крышками для ТБО и отдельные контейнеры с крышками для пищевых отходов. Все контейнеры должны быть подписаны.

**ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?**



**ГОТОВЬТЕ К WCO<sub>TV</sub>  
ROSS**