

Мякушка

У нас лучший кофе
в городе и области,
мы знаем как это сделать с собой
Американо - Дрипко - Капучино - Латте
Домашний - Раффе - Чай - Баклава

Хороший День
начинается
с **КОФЕ**
в Мякушке



Мякушка

СТАНДАРТЫ ПЕКАРНИ



Содержание

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ОТДЕЛ	3
№ 01.01. Требования СанПин	3
№ 01.02. Нормативные документы на производстве	8
№ 01.03. Подача готовых блюд	18
№ 01.04. Рабочая инструкция по наличию сопроводительной документации на товар	21
№ 01.05. Уголок потребителя	22
№ 01.06. Взаимодействие с менеджером по снабжению и наличию сырья	24
№ 01.07. Требования по работе с жиρούловителями.....	28
№ 01.08. Работа с видеонаблюдением	29
№ 01.09. ТТК (технико-технологические карты).....	30
ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С ПЕРСОНАЛОМ.....	31
02.01. Подбор персонала.....	31
02.02. Положение о наставничестве	32
02.03. Рабочая инструкция прохождения стажировки продавца-кассира	36
02.04. Рабочая инструкция прохождения стажировки пекаря/кондитера	39
02.05. Рабочая инструкция продавца-кассира	41
02.06. Рабочая инструкция пекаря/кондитера.....	53
02.07. Рабочая инструкция уборщицы.....	54
02.08. Работа с рекламациями	55
02.09. Прохождение медицинских осмотров.....	59
02.10. Оплата труда и материальное стимулирование сотрудников	60
02.11. Рабочая инструкция действий при несчастном случае на производстве	63
02.12. Должностная инструкция директора Пекарни.....	65
02.13. Должностная инструкция заведующего производством Пекарни	70
02.14. Должностная инструкция продавца-кассира	74
02.15. Должностная инструкция пекаря/кондитера	78
02.16. Должностная инструкция уборщицы	81
02.17. Положение о материальной ответственности работников.....	83
ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА	98
03.01. Взаимодействие с франчайзи по маркетинговым мероприятиям.....	99
03.02. Регламент маркетинговых мероприятий.....	104
03.03. Музыкальное сопровождение в Пекарнях.....	109
ОТДЕЛ СТРОИТЕЛЬСТВА	111
01.01. Требования к помещению Пекарни полного цикла	111
01.02. Требования к наружному и внутреннему оформлению Пекарни	114

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ОТДЕЛ

Редакция: 15/04/2019 г.

Дата ввода: ___/___/___

Исполнители: И.И. Иванов

№ 01.01. Требования СанПин

Цель документа: Требование к чистоте в Пекарне.

Категория сотрудников: Все сотрудники Пекарни.

Понятия и сокращения: СанПин – Санитарные Нормы и Правила, действующие в сфере общественного питания и продовольственной торговли.

1. Алгоритм действий и описание работ

1.1. Требование к сотрудникам Пекарни

Требование	Комментарий к требованию	Ответственный	Документ
Каждый сотрудник должен иметь санитарную книжку с действующим медосмотром и голограммой		Директор Пекарни, зав. производством	Санитарная книжка
Находиться в Пекарне в спецодежде и сменной обуви	Подсобные помещения, производство, бар	Директор Пекарни, зав. производством	СанПин
Посторонним вход воспрещен в производственные помещения		Директор Пекарни, повар, зав. производством	СанПин
Снять спецодежду перед посещением туалета	Фартук, головной убор (повара), халат (зав. производством). Пользоваться специальной одеждой для посещения туалета	Директор Пекарни, зав. производством, технолог	
Поменять спецодежду перед выходом на улицу	Сменить полностью одежду и обувь	Директор Пекарни, зав. производством, технолог	Стандарты работы повара
Мыть руки с мылом, вытирать насухо	Раковина для мытья рук	зав. производством, директор Пекарни	Инструкция мытья рук
Чистая кожа лица и рук	Ежесменный осмотр на предмет кожных и гнойничковых высыпаний, наличие герпеса, экземы, порезов и прочее	зав. производством, директор Пекарни	Журнал здоровья