

# РАЗМЕЩЕНИЕ ПРИБЫВШЕГО ТОВАРА В ХОЛОДИЛЬНИКАХ И ПОРЯДОК ЕГО ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

---

## Введение

В данном документе речь пойдёт о размещении товара, который прибыл в заведение и помещается на хранение в холодильные шкафы, ожидая последующего использования в качестве сырья для приготовления блюд, а также о том, в каком порядке его положено изымать.

Данный документ призван донести до всех сотрудников единый и понятный алгоритм действий.

---

## Где и что лежит

На данный момент в заведении для размещения поступившего товара, требующего специальный температурный режим (охлаждение), используются три холодильника, расположенных в коридоре.



1) Первый холодильник используется для размещения:

Первая полка сверху: Старый Олендер.

Вторая полка: Маринованные огурцы.

Третья и четвертая полки: Крем сыр.

Нижняя полка: Сыр Фета.



2) Второй холодильник используется для размещения:

Первая полка сверху: Ветчина.

Вторая полка: Салями.

Третья полка: Пеперони.

Четвертая полка: Охотничьи колбаски.

Пятая полка: Копченая курица.

Нижняя полка: Бекон.



3) Третий холодильник используется для размещения:

Первая полка сверху: сыр Моцарелла.

Вторая полка: сыр Гауда.

Третья и нижняя полки: овощи (ящики с помидорами, грибами, перцем).

### **Логика размещения и изъятия**

Задачей сотрудников пиццерии при работе с обусловленным выше товаром – является такое его размещение, логика которого позволяет очевидно понять, где находится товар, прибывший ранее, от того, где находится товар, прибывший позже.

Это имеет большое значение для недопущения просроченного или несвежего продукта на кухню, а также упрощает работу тому, кто непосредственно занимается размещением и последующим изъятием товара с места хранения.

### Общее правило

Все товары размещаются слева-направо таким образом, что слева - «старый» продукт, который используется первоочередно, а правее - продукт «новее» или той же партии.



### Извлечение товара из холодильника

Если слева лежит тот товар, который приехал ранее других его соседей, то, очевидно, брать для использования в первую очередь следует именно его – он самый «старый».

При этом, если товар вглубь лежит в несколько рядов, то такой товар извлекается столбцами. Например, если сыр Старый Олендер размещен на холодильной полке в два ряда, то в случае необходимости взять две полуголовы – следует брать самую левую из первого ряда и самую левую из второго ряда, которая расположена прямо за первой. Почему следует делать именно так, будет объяснено далее.

Важно отметить, что при извлечении товара из холодильника или при получении такого товара от носильщика грузов, повара обязаны дополнительно убедиться в сроках годности в соответствии со своими обязанностями.

### Размещение вновь прибывшего товара

Благодаря тому, что товар извлекается слева и столбцами, когда приезжает новая поставка, **старый товар просто сдвигается максимально влево, а новый складироваться в свободной правой стороне.**

### Исключения

- Крем-сыр. В первом холодильнике для крем-сыра выделено две полки, поскольку его может храниться много. В связи с этим «новые» ведра крем-сыра следует помещать

на нижнюю полку, а «старые» на верхнюю и далее уже руководствоваться правилом «слева-направо».



➤ Овощи. Помидоры, грибы, перец обычно поступают в контейнерах, которые могут штабелироваться друг на друга. Поэтому логичным представляется размещать подобные контейнеры таким образом, что снизу располагать контейнер с «новым» товаром, а сверху со «старым».

При этом, для помидор и грибов предпочтительной полкой является нижняя, для перца – третья.

**! Важно** также отметить, что более новая поставка овощей – не всегда является более свежей. Поэтому в данном случае важно, чтобы повара, относительно выбора овощей для первоочередного использования, руководствовались не только датой прихода, но и объективными факторами, в частности – внешним видом, запахом.

---

### **Непредвиденные или форс-мажорные обстоятельства**

В силу изменчивости и непостоянства всего, могут возникнуть ситуации, когда обозначенный выше алгоритм не сможет сработать на все сто процентов.

Например, большое количество поступившего товара или появление новых продуктов, относительно которых еще не принято правил хранения, и тому подобное.

В таком случае при участии администратора смены следует применять аналогию этого документа, руководствоваться здравым смыслом и, если сбой алгоритма является систематичным, проводить работу по урегулированию новых обстоятельств посредством инициации изменений или дополнений к текущим правилам.

При этом важно, что в случае возникновения обстоятельств, когда порядок расположения товара в холодильниках не может соответствовать данным правилам и логика его временного размещения не является очевидной, администраторы должны прокоммуницировать между собой, оговорить временное решение и донести до своих коллективов это решение.

То есть если, например, часть какого-то товара поместили в другой холодильник, то администраторы всегда должны знать, где новый товар, а где старый, и донести эту информацию своим коллективам.

*Пример использования **здорового смысла** в случае необходимости непредвиденного разграничения товара:*

*принять решение - обернуть новый товар в полиэтилен / положить в отдельный контейнер или короб / простикеровать / положить условный разграничитель и тому подобное.*

---

### **Ответственность**

За соблюдение данных правил и обучение сотрудников правильному и единообразному их применению – в рамках каждой смены отвечает ее администратор. Администратор также следит за тем, чтобы данные правила были актуальны (возможны / уместны), и вовремя выступает с необходимыми инициативами по их изменению или дополнению.