

СТАНДАРТЫ семейной пекарни-кафе «Мякушка»



Содержание

Оглавление

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ОТДЕЛ

№ 01.01. Требования СанПин	3
№ 01.02. Нормативные документы на производстве	7
№ 01.03. Подача готовых блюд	16
№ 01.04. Рабочая инструкция по наличию сопроводительной документации на товар	18
№ 01.05. Уголок потребителя	19
№ 01.06. Взаимодействие с менеджером по снабжению и наличию сырья	21
№ 01.07. Требования по работе с жируловителями	24
№ 01.08. Работа с видеонаблюдением	24
№ 01.09. ТТК (техничко-технологические карты)	25
ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С ПЕРСОНАЛОМ	26
02.01. Подбор персонала	26
02.02. Положение о наставничестве	27
02.03. Рабочая инструкция прохождения стажировки продавца-кассира	30
02.04. Рабочая инструкция прохождения стажировки пекаря/кондитера	32
02.05. Рабочая инструкция продавца-кассира	34
02.06. Рабочая инструкция пекаря/кондитера	43
02.07. Рабочая инструкция уборщицы	44
02.08. Работа с рекламациями	44
02.09. Прохождение медицинских осмотров	49
02.10. Оплата труда и материальное стимулирование сотрудников	50
02.11. Рабочая инструкция действий при несчастном случае на производстве	51
02.12. Должностная инструкция директора Пекарни	53
02.13. Должностная инструкция заведующего производством Пекарни	58
02.14. Должностная инструкция продавца-кассира	62
02.15. Должностная инструкция пекаря/кондитера	65
02.16. Должностная инструкция уборщицы	68
02.17. Положение о материальной ответственности работников	70
ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА	84
03.01. Взаимодействие с франчайзи по маркетинговым мероприятиям	84
03.02. Регламент маркетинговых мероприятий	88
03.03. Музыкальное сопровождение в Пекарнях	91
ОТДЕЛ СТРОИТЕЛЬСТВА	93
01.01. Требования к помещению Пекарни полного цикла	93
01.02. Требования к наружному и внутреннему оформлению Пекарни	96