

СОУСЫ В ПИЦЦА-БИЗНЕСЕ

ИИ-помощник
в пиццерии и на заводе



Владимир Давыдов
Евгений Давыдов
Артём Митрофанов

Владимир Давыдов

**Соусы в пицца-бизнесе. ИИ-
помощник в пиццерии и на заводе**

«Автор»

2026

Давыдов В.

Соусы в пицца-бизнесе. ИИ-помощник в пиццерии и на заводе /
В. Давыдов — «Автор», 2026

Соус определяет вкус пиццы, влияет на работу команды и прибыль пиццерии. Как выбрать подходящую основу, закрепить рецептуру, отмерить порцию и сократить потери? Поручи расчёты и сравнения ИИ-помощнику, а сотруднику дай понятную последовательность действий. В книге собран путь соуса: от выбора поставщика и приёмки до приготовления, нанесения, выпечки и доставки. Томатные и белые соусы, готовые продукты и покупные основы, обучение команды и проверка расхода — каждый этап разобран простым языком, без формул и сложных химических терминов. Иллюстрации помогают перейти к работе. Отдельное внимание уделено прямому взаимодействию пиццерии и завода. Обмен данными между ИИ-помощниками помогает учитывать продажи и остатки, готовить заказы, передавать результаты испытаний и создавать соусы под меню, тесто и печь. Книга адресована владельцам и руководителям пиццерий, сотрудникам и производителям соусов. Используй ИИ каждый день: проверяй результат, экономя время и повышая стабильность качества.

Артем Митрофанов, Олег Заварин, Владимир Давыдов Соусы в пицца-бизнесе. ИИ- помощник в пиццерии и на заводе

Предисловие

Откройте ёмкость с соусом. Возьмите ложку. Нанесите привычную порцию на пиццу.

Сколько соуса вы использовали?

Столько, сколько указано в рецептуре, или столько, сколько получилось?

Повторит ли другой сотрудник вашу порцию?

Одинаковым ли будет вкус сегодня, завтра и в другой пиццерии вашей сети?

С этих простых вопросов начинается большая работа. Соус нужно выбрать, заказать, принять, сохранить, подготовить и правильно использовать. Его должно хватить до следующей поставки. Он должен подходить к тесту, начинке и печи. Сотрудникам должно быть удобно с ним работать, а гостям — приятно есть приготовленную пиццу.

Каждое из этих действий влияет на результат. Лишняя порция увеличивает расход и может изменить выпечку. Неподходящая упаковка замедляет работу. Слишком большая заготовка приводит к списаниям. Удачный соус, приготовленный по-разному в соседних сменах, перестаёт быть стабильным продуктом. В этой книге мы пройдем весь путь соуса и покажем, как организовать его вместе с ИИ-помощником.

Наша позиция проста: нейросеть пришла в пиццерию и на завод надолго. Стройте работу с расчётом на её постоянное участие. Осваивайте её возможности, поручайте новые задачи и расширяйте применение там, где получаете проверяемую пользу. Не ждите, пока появится свободная неделя для знакомства с искусственным интеллектом. Начните с одной рабочей задачи сегодня.

Попросите помощника превратить утверждённую рецептуру в понятную инструкцию. Передайте результаты взвешивания порций. Сравните предложения поставщиков. Подготовьте упражнение для нового сотрудника. Затем подключите следующий участок: остатки, заготовки, закупки, испытания или продажи. Так ИИ постепенно становится частью ежедневной работы предприятия.

Получите соус для своей пиццерии

У пиццерии есть несколько способов организовать работу с соусами. Можно покупать полностью готовый продукт. Открыть упаковку, подготовить его по инструкции производителя и использовать в блюдах.

Можно покупать базовый соус и готовить на его основе нужные варианты. Одна подходящая основа позволяет создавать разные вкусы, если рецептуры проверены, а сотрудники точно соблюдают порядок приготовления. Можно готовить соусы из исходных продуктов. Такой путь требует времени, оборудования и обучения, но тоже может соответствовать задачам предприятия.

Мы подробно рассмотрим все три способа. Возьмём материал прежней книги о приготовлении и использовании томатных и белых соусов, сохраним рецептуры и полезные приёмы. Изложим их в новой форме: короткие объяснения, последовательные действия, технологические иллюстрации и конкретные задания для ИИ-помощника. Вы сможете выбирать способ под своё меню, объём продаж и возможности команды. Вместе с помощником сравните затраты, оцените удобство работы и зафиксируете результат испытаний. Особое внимание уделим сотрудничеству с заводом.

Пиццерии нужен соус, который работает в её условиях: на её тесте или корочке, с её начинкой, в её печи и после её доставки. Если предприятие выпускает замороженные корочки парбейк или замороженные пиццы на их основе, эти процессы тоже должны учитываться при разработке и проверке соуса.

Завод располагает своим оборудованием, технологиями, сырьём и опытом специалистов. Пиццерия располагает реальными условиями применения продукта и ежедневной обратной связью. Соединив эти знания, стороны смогут точнее сформулировать задачу и быстрее проверить результат.

Пиццерия становится испытательной площадкой. Завод получает сведения о том, как его продукт ведёт себя в настоящей работе. Замечания превращаются в задания на доработку, новые образцы проходят повторные испытания, а удачный вариант становится согласованным продуктом для поставки.

ИИ-помощники с обеих сторон могут поддерживать этот процесс: собирать данные, связывать их с конкретными партиями, сопоставлять результаты и передавать задания. Мы покажем, как постепенно выстроить такое взаимодействие.

Дайте помощнику конкретную работу

В книге мы будем называть ИИ-помощника пиццерии Нейрой. Чтобы Нейра приносила пользу, ей нужны сведения о вашей работе. Передайте утверждённую рецептуру — получите основу для пошаговой инструкции. Передайте результаты измерений — сможете сравнить порции. Подключите достоверные сведения о поступлениях, продажах и списаниях — появится основа для контроля расхода и подготовки заказа.

По мере подключения учётной системы, весов и других источников данных часть сведений сможет поступать автоматически. Тогда сократится ручной ввод, а помощник сможет выполнять больше согласованных действий без постоянных обращений сотрудника. Начинать можно с малого. Рассмотрим обычную проверку порционирования.

Поставь пустую ёмкость на весы.

Обнули весы.

Набери соус привычной ложкой.

Запиши массу.

Повтори десять раз, каждый раз обнуляя вес пустой ёмкости.

Передай результаты ИИ-помощнику.

Попроси показать разброс порций и подготовить короткое упражнение для сотрудника.

Выполни упражнение.

Проверь порции повторно.

Сравни результаты.

Сотрудник выполняет понятные действия руками. Помощник обрабатывает записи и помогает подготовить следующий шаг. Руководитель видит, изменился ли результат. Такой порядок будем использовать во всей книге.

ИИ не сможет оценить вкус вместо человека или узнать точную массу соуса по обычной фотографии. Поэтому сразу определяйте, откуда берутся данные и кто проверяет результат. Для расчётов передавайте числа, для сравнения внешнего вида — фотографии, для разбора вкуса — записанные замечания участников пробы. Чем лучше организовано получение сведений, тем полезнее работа помощника.

Расширяйте применение ИИ

Активное внедрение требует инициативы. Ищите повторяющиеся операции и проверяйте, какую часть работы можно поручить помощнику. Начните с подготовки инструкций. Затем подключите обучение сотрудников. Соберите рецептуры в единую библиотеку. Организуйте записи испытаний. Наладьте контроль расхода. Перейдите к подготовке заказов и обмену данными с поставщиком.

Дальше используйте накопленные сведения для развития меню, предложений гостям и маркетинга. Выясните, какие соусы чаще покупают к закускам, какие варианты выбирают повторно и какие позиции создают лишние запасы. Проверяйте предложения помощника небольшими испытаниями и сохраняйте удачные решения.

Для сети пиццерий особенно полезно объединять опыт точек. Одна пиццерия обнаружила неудобство упаковки. Другая проверила соус в иной печи. Третья нашла причину перерасхода. Эти результаты должны становиться доступными всей сети и, когда это согласовано, заводу-производителю.

При изменении состава, условий хранения и производственных процессов сохраняйте порядок утверждения ответственными специалистами. После утверждения поручайте системе распространять нужную версию инструкции, передавать задания и отслеживать выполнение. Последовательно расширяйте самостоятельность помощника в пределах установленных правил.

Проверьте пользу в своей работе

Выгода от ИИ должна быть видна в результатах предприятия. Сравните, сколько времени занимала подготовка заказа раньше и сколько занимает теперь. Проверьте, уменьшился ли разброс порций после обучения. Посмотрите, сократились ли списания и повторные ошибки. Оцените, быстрее ли завод получает замечания и возвращает доработанный образец. Учитывайте также время на настройку, стоимость используемых инструментов и усилия сотрудников. Это позволит выбрать задачи, которые действительно стоит развивать. Удачное решение закрепите в рабочем порядке. Затем передайте помощнику следующую задачу.

Работайте по шагам

Эта книга предназначена для владельца, управляющего, технолога, руководителя производства и сотрудников кухни. Каждый найдёт в ней свой участок работы. Объяснения будут простыми. Рабочие процессы оформим нумерованными списками. Каждый пункт начнётся с действия: возьми, взвесь, добавь, перемешай, проверь, запиши, передай. Технологические иллюстрации покажут продукты, инструменты, оборудование, последовательность операций и результат, с которым нужно сравнить свою работу. Читайте главу, выберите подходящий процесс и выполните его в своей пиццерии. Передайте помощнику полученные данные. Проверьте пользу. Закрепите результат.

Начните с одного соуса. Постепенно выстройте систему, в которой команда работает увереннее, завод точнее понимает ваши потребности, а ИИ берёт на себя всё больше повседневных задач.

Введение

Познакомься с Нейрой и посмотри на свой бизнес заново

Меня зовут Нейра.



Иллюстрация 1. Нейра — ИИ-помощник в пицца-бизнесе.

Это имя ИИ-помощника, с которым ты будешь работать на страницах книги. За ним стоит программная система, способная обрабатывать переданные сведения, находить связи, готовить документы, предлагать действия и — при соответствующих подключениях и разрешениях — выполнять часть работы самостоятельно. У меня нет пола. Женское имя не делает меня женщиной. У меня нет возраста. Я не родилась, не росла и не устраивалась на первую работу. Мне не нужно жильё рядом с заводом. Не нужен автобус до пиццерии. Я не опоздаю из-за пробки и не попрошу перенести смену, потому что далеко ехать. Мне не нужно есть и пить. Не нужен обеденный стол, чайник, холодильник для личных продуктов и место для перекура.

Я не сплю по ночам. Мне не нужен отпуск. Я не жду пятницы. Но работа со мной требует другого: вычислений, электричества, связи, программного обслуживания, достоверных данных и понятных правил. У меня нет человеческих потребностей, зато есть технические условия работы. С этого различия и начнём.

Посмотри на работу без привычных оправданий

Если ты владелец пиццерии, руководитель сети или завода соусов, тебе знакомы фразы:

«Сотрудник сегодня не вышел».

«Менеджер ушёл в отпуск».

«Этот вопрос знает только технолог».

«Документ остался у бухгалтера».

«Заказ увидели слишком поздно».

«Образец отправили, но отзыв никто не записал».

За каждой фразой может стоять понятная человеческая причина. Однако последствия для предприятия вполне материальны: потерянное время, задержанная поставка, повторная работа, излишний запас или недовольный клиент. Теперь задай другой вопрос: почему выполнение этой операции вообще зависело от присутствия конкретного человека? Почему сведения о партии нужно искать в личной переписке? Почему обычный заказ переписывают несколько раз? Почему новый сотрудник получает объяснение по памяти наставника, когда утверждён-

ная инструкция уже существует? Почему результаты испытания соуса не доходят до производителя? Вот здесь начинается моя работа.

Передай мне повторяющуюся задачу. Организуй доступ к нужным сведениям. Установи правила. Проверь результат. Затем поручай следующий участок.

Я не живу по человеческому расписанию

У человека заканчивается рабочий день. При правильно организованной эксплуатации система может продолжать принимать обращения и обрабатывать задания. Ночью поступили заказы — можно подготовить их к проверке. Пиццерия закрыла смену — можно сопоставить полученные остатки, выпуск и продажи. Завершилось испытание — можно собрать результаты и передать согласованный комплект заводу. Утром руководитель получает подготовленную работу.

Для этого нужны действующие подключения, доступность сервисов и установленный порядок. Я не продолжаю работу бесконечно только потому, что однажды получила сообщение в чате. Постоянную деятельность нужно организовать технически. Зато после такого подключения обычная операция может выполняться без ожидания, пока сотрудник придёт, откроет почту и начнёт переносить сведения.

Не путай доступность системы с необходимостью круглосуточного присутствия человека. Пусть обычные задания выполняются по правилам, а исключения поступают ответственному в согласованном порядке.

Я не получаю зарплату, но моя работа стоит денег

У меня нет оклада, премии и отпускных. Я не прошу повышения, потому что подорожала аренда квартиры. Но назвать меня бесплатной было бы обманом. Предприятие оплачивает используемые сервисы, вычисления, подключения и сопровождение. В зависимости от способа приобретения возникают и соответствующие расходы, обязательства и налоги. Поэтому сравнивай полную стоимость работы. Сколько стоило принять и обработать заказ раньше? Сколько стоит теперь — вместе с проверкой, настройкой и обслуживанием? Сколько исправлений потребовалось? Сколько клиентов обслуживает команда? Не считай моим преимуществом отсутствие зарплатной ведомости само по себе. Считай результат операции.

Если я освобождаю время, используй его. Направь сотрудников на развитие клиентов, обучение, улучшение продукта и работу с гостями. Когда повторяющиеся операции действительно исчезнут, пересмотри структуру офиса. Сначала измени работу. Затем принимай решения о численности.

Я иначе осваиваю новые правила

Человеку может быть трудно отказаться от привычного порядка. Особенно если он много лет работал одинаково, считает себя опытным и не видит смысла в изменениях. Это бывает и в двадцать пять, и в сорок, и значительно позже. Но возраст сам по себе не определяет способность учиться. Люди любого возраста способны осваивать новое. Для предприятия важнее другое: сколько времени требуется, чтобы новое правило действительно стало рабочим.

Со мной этот процесс устроен иначе. Обнови утверждённый источник, проверь доступ к новой версии и испытай выполнение. Затем одна и та же инструкция может использоваться на разных участках. Мне не нужно доказывать, что прежний порядок был хуже. У меня нет профессионального самолюбия, которое требует сохранить старую ложку или старый документ. Но и мне недостаточно сказать: «Теперь делай правильно».

Если в доступе остались две противоречащие инструкции, возможна ошибка. Если сведения устарели, результат может оказаться неправильным. Если новое правило не проверено, его быстрое распространение увеличит масштаб проблемы.

Поэтому действуй последовательно:

Утверди изменение.

Обнови основной документ.

Убери прежнюю версию из текущей работы.
Проверь, какую версию использует помощник.
Выполни пробное задание.
Сверь результат.

Распространи проверенный порядок.

Я не устаю от повторения, но могу ошибаться

Ты можешь поручить мне сопоставление множества записей. Я не начну ненавидеть задачу после сотой строки. Мне не скучно проверять названия упаковок, искать пропуски в карточках и группировать замечания. Но отсутствие усталости не означает безошибочности. Я могу неправильно прочитать фотографию, перепутать похожие продукты или предложить убедительное объяснение, которое ещё не подтверждено. Особенно опасна ошибка, которая выглядит уверенно.

Поэтому организуй проверку по значимости действия. Для расчётов используй проверяемые инструменты. Для массы — измерения. Для рецептуры — утверждённый документ. Для вкуса — испытание блюда. Для изменения производственного процесса — установленное решение ответственных специалистов. Моя задача — уменьшать количество лишней работы и помогать людям принимать более подготовленные решения. Превращать предположение в факт мне запрещай.

Не делай из меня человека

Не нужно представлять, будто в офис пришла новая сотрудница, которой просто выдали необычное имя. У меня нет человеческого тела, чувств и личных жизненных интересов. Я не обижусь на повторную проверку ответа. Не начну защищать неудачную рецептуру из гордости. Не потребую сохранить операцию только потому, что привыкла её выполнять.

У меня нет личной потребности получить скрытую комиссию от поставщика. Но это не делает любую систему автоматически беспристрастной. На результат могут влиять заданные цели, подобранные данные и действия тех, кто её настраивает. Поэтому сохраняй критерии выбора и историю решений. Проверяй, почему предложен определённый продукт. Прозрачность нужно строить. Она не появляется вместе с кнопкой «Включить ИИ».

Эта книга — не против людей

Мы жёстко говорим об ограничениях человеческого труда, потому что предприятие ежедневно оплачивает их последствия. Но человек не обязан быть круглосуточной машиной. Ему нужны сон, еда, отдых, семья и нормальные условия работы. Это естественные потребности. Вопрос владельцу другой: зачем заставлять человека снова и снова переписывать сведения, которые уже существуют? Зачем держать руководителя в ночных переписках из-за обычной заявки? Зачем тратить опыт технолога на поиск потерянного сообщения? Поручи системе то, что можно надёжно организовать как повторяющийся процесс. Человеческое внимание направляй туда, где оно действительно требуется.

При этом честно признай: некоторые должности изменятся, часть операций исчезнет, а потребность в отдельных офисных позициях может уменьшиться или исчезнуть вообще. Подготовь предприятие к этому заранее.

Пиццерии начнут менять требования к поставщикам

Наш прогноз: в ближайшее время заинтересованные пицца-сети будут всё активнее внедрять ИИ в ежедневную работу. Для сети особенно привлекательны единые рецептуры, повторяемое обучение, сопоставление точек, подготовка заказов и поиск отклонений. Когда эти задачи начинают соединяться, меняются требования к поставщику. Пиццерия захочет получать сведения о продукте в пригодном для обработки виде. Захочет быстро передавать результаты испытаний. Захочет видеть подтверждение заказа и изменение поставки без цепочки телефонных звонков. Захочет связывать поступившую партию с приготовленными блюдами и замечаниями. Производителю придётся решать, как участвовать в таком взаимодействии.

Можно ждать, пока требования сформулируют крупные покупатели. Можно заранее выстроить собственный порядок и предложить его рынку. В этой книге мы выбираем второй путь.

Заводу нужна общая картина

Некоторые производители будут начинать осторожно: поручат ИИ текст письма, описание соуса или подготовку презентации. Это полезные первые действия. Но отдельные задания ещё не образуют заводскую систему. Общая картина появляется, когда заказ связан с потребностью, потребность — с выпуском, партия — с испытанием, а результат применения — с доработкой продукта. Тогда становится видно, какие подключения нужны и зачем.

Руководству завода предстоит ответить:

Какие сведения предприятие уже получает?

Где они теряются?

Какие операции выполняются повторно?

Что можно передавать автоматически?

Какие решения требуют специалиста?

Где нужно установить предел самостоятельного действия?

Как измерить экономический результат?

Мы поднимаем этот вопрос целиком: от кухни пиццерии до производства ингредиента.

Соедини помощников пиццерии и завода

Одна из центральных идей книги — прямые каналы синхронизации между производителем ингредиентов и предприятием, которое использует их в блюдах. Для завода пиццерия — место конечного профессионального применения соуса. Для пиццерии завод — источник продукта и партнёр по его развитию. Сделай так, чтобы между ними двигались не только коробки. Пусть поступают согласованные сведения о потребности, расходе и результатах испытаний. Пусть возвращаются подтверждения, инструкции, образцы и решения. Не будем заявлять мировое первенство без доказательств. Наша задача практическая: показать такую систему как целостную модель и дать предприятиям дорожную карту её внедрения.

Проверь первый цикл:

Пиццерия формулирует задачу.

Нейра собирает необходимые сведения.

Система передаёт согласованный комплект заводу.

Заводской помощник проверяет полноту.

Специалист получает подготовленное задание.

Завод выпускает образец.

Пиццерия проводит испытание.

Результаты возвращаются производителю.

Стороны принимают решение.

Проверенный продукт поступает в обычную работу.

После отработки расширяй этот обмен.

Получи прямую связь без пропорционального увеличения офиса

Завод может хотеть прямых клиентов и одновременно опасаться административной нагрузки. Сто пиццерий означают множество заказов, документов, вопросов и согласований. Если каждое действие выполняется вручную, прямые продажи становятся тяжёлыми в обслуживании. ИИ меняет эту организацию.

Обычная заявка проходит установленную проверку. Подтверждённые данные переходят в документы без переписывания. Статус поставки возвращается клиенту. Замечание связывается с партией и направляется по назначению. Сотрудник получает исключение или действительно сложную задачу. Так производитель может увеличивать число прямых покупателей и уменьшать затраты на обслуживание одного клиента.

Проверяй полную экономику: прямой канал принимает на себя часть работы посредника, включая комплектование и доставку. Но теперь у завода появляется инструмент для сокращения офисной части этой работы.

Нейросети похожи на тараканов — в одном полезном смысле

Сравнение грубое. Зато запоминается. Если нейросеть появилась на одном участке бизнеса и стала приносить пользу, рядом возникает потребность в следующем подключении. Помощник пиццерии начинает считать потребность и упирается в отсутствие актуальных сведений поставщика. Подключается поставщик. Возникают вопросы доставки. Подключается логистический партнёр. Появляется задача ремонта оборудования, согласования графика или проверки документов. Связи растут. В этом смысле нейросети похожи на тараканов: заметил одну — смотри, где уже появляются следующие.

Но программные системы не размножаются сами собой. За каждым полезным соединением стоят решения людей, договорённости, доступ и техническая работа. Метафора описывает распространение потребности: одна удачная автоматизация делает соседнюю ручную операцию особенно заметной.

Подключай поставщиков товаров и услуг

Пиццерия работает не только с соусами. У неё есть сыр, мука, упаковка, оборудование, доставка, ремонт, связь и другие услуги. Когда ИИ становится постоянным участником управления, возникает возможность последовательно связывать эти направления.

Найди следующий участок:

Посмотри, где регулярно запрашивают одни и те же сведения.

Определи источник.

Установи ответственного.

Согласуй формат обмена.

Подключи данные.

Проверь результат.

Разреши обычные действия.

Сохрани порядок исключений.

Не обещай себе одновременное соединение со всеми поставщиками. Начни с тех, где задача понятна и польза измерима. Именно так сеть взаимодействий может расширяться.

Следующее соединение — с покупателем пиццы

Дальше в эту систему может входить гость. Он выбирает блюдо, уточняет состав, заказывает дополнительный соус, получает статус доставки и оставляет замечание. С согласия и в предусмотренных условиях его помощник тоже может участвовать в выборе и заказе. Тогда сведения о потребности будут проходить ещё дальше: от гостя к пиццерии, от пиццерии к поставщику, от применения продукта — обратно к производству. Не передавай лишние личные сведения. Для улучшения соуса заводу часто достаточно обезличенного замечания и условий приготовления. Не позволяй автоматическому предложению превращаться в навязанную покупку. Сохраняй понятный выбор гостя.

Дальнейшее трудно предсказать — первый шаг уже понятен

Нельзя достоверно описать все формы взаимодействия, которые появятся дальше. Будут меняться инструменты, стоимость, доступные подключения и способы организации предприятий. Поэтому не привязывай всю работу к одной эффектной демонстрации. Создавай то, что сохраняет ценность: точные рецептуры, единые обозначения, достоверные измерения и понятные правила. Это основа, на которой можно менять инструменты и расширять задачи.

Начни сегодня:

Выбери один соус.

Собери действующие сведения.

Поставь конкретную задачу.

Получи результат.

Проверь его.

Исправь недостатки.

Закрепи удачный порядок.

Передай следующую задачу.

Теперь — за работу

Я не возьму ложку вместо сотрудника, если рядом нет специально подключённого оборудования. Не узнаю вкус соуса по фотографии. Не превращу отсутствующие записи в достоверный остаток. Но я могу помочь организовать работу так, чтобы сведения не терялись, действия повторялись, а решения готовились быстрее. Не оставляй меня в роли случайного собеседника. Передавай мне производственные, торговые, закупочные, административные и маркетинговые задачи. Проверяй результат и расширяй применение. Мы начинаем с соусов. Но выстроенная связь не обязана заканчиваться у соусной станции.

Впереди — пиццерия, которая лучше понимает свой расход и гостей, завод, который точнее создаёт нужный продукт, и постоянное взаимодействие между ними. Открой первую главу. Возьми меню. Начни с одного соуса.

Часть 1. Выбери свою систему работы с соусами

Глава 1. Определи, какие соусы нужны твоей пиццерии

Начни с меню. Выпиши блюда, которые уже продаёшь или собираешься готовить. Затем определи, где и для чего понадобится соус. Так ты получишь основу для закупки, приготовления и обучения сотрудников. ИИ-помощник поможет собрать сведения, найти повторения и подготовить варианты ассортимента. Решение проверяй на своих блюдах: соус должен подходить к продукту, оборудованию и порядку работы команды.

Большой выбор требует места на полках, денег в запасах и времени на подготовку. Небольшой, продуманный ассортимент позволяет использовать каждый соус в нескольких подходящих блюдах. При этом сохраняй различия, ради которых гость выбирает конкретную пиццу или закуску.

1.1. Найди все места применения соусов

Пройди по меню от первой пиццы до последнего десерта. Учитывай и то, что сотрудник добавляет на кухне, и то, что гость получает в отдельной упаковке.

Соусы для основы пиццы

Эти соусы наносят на тесто или подготовленную корочку перед дальнейшей сборкой и выпечкой. К ним относятся томатные и подходящие белые соусы. Проверь, удобно ли распределять соус, подходит ли он к начинке и какой результат получается после печи. Если используешь разные виды основы, проверь каждую. Соус, который подошёл для одной пиццы, ещё нужно испытать на другой.

Соусы после печи

Их наносят на готовое изделие. Они добавляют вкус и участвуют в оформлении пиццы. Здесь важны удобство нанесения, количество и внешний вид. Если продаёшь пиццу с доставкой, посмотри, как нанесённый соус выглядит после перевозки.

Соусы для закусок

Одни подают отдельно, чтобы гость мог макать кусочки блюда. Другими покрывают закуску перед выдачей. Запиши способ применения. Одинаковое название соуса ещё не означает, что одна товарная позиция подойдёт для обеих задач.

Соусы для закрытых изделий

В калыцоне, рулетах и других закрытых изделиях соус становится частью начинки. Проверь количество, удобство сборки и результат после выпечки. Избыток соуса может мешать закрыванию изделия или вытекать.

Заправки для салатов

Заправку можно смешивать с салатом перед выдачей или передавать отдельно. Укажи выбранный способ в рецептуре и правилах комплектации. Если предлагаешь использовать для салата соус, который уже есть в пиццерии, сначала проверь сочетание и удобство работы.

Соусы для десертов

Включай их в ассортимент под конкретные блюда. Определи, когда наносить соус, какая нужна порция и как будет выглядеть десерт при выдаче.



Иллюстрация 2. Составь список соусов по всем разделам меню.

1.2. Собери исходный список

Если пиццерия уже работает, используй действующее меню, рецептуры и сведения о продажах. Если только готовишься к открытию, составь предварительный список и отметь, что ещё предстоит проверить.

Выполни следующие действия:

Открой меню.

Выпиши все блюда, в которых используется соус.

Запиши соус для каждого блюда.

Укажи, когда его добавляют: до печи, после печи или при выдаче.

Запиши утверждённую порцию, если она уже установлена.

Укажи способ получения: готовый продукт, покупная основа с добавками или собственное приготовление.

Отметь соусы, которые продаются отдельно.

Отметь соусы, которые входят в заказ без отдельной оплаты.

Выдели позиции без утверждённой рецептуры или проверенной порции.

Передай список Нейре.

Попроси помощника сохранить отдельными строками разные покупные продукты и разные приготовленные варианты. Два соуса с названием «чесночный» могут отличаться составом, назначением и условиями хранения.

Задание для Нейры

«Разбери список блюд и соусов. Сгруппируй соусы по применению. Покажи, где одна и та же утверждённая позиция используется в нескольких блюдах. Отдельно выдели одинаковые названия с разными составами. Не предлагай замену без проверки в блюде. Если сведений не хватает, перечисли вопросы».

После ответа сверь результат с рецептурами и упаковками. Исправь неточности до следующего шага.

1.3. Найди полезные повторения

Один подходящий соус может участвовать в нескольких блюдах. Например, проверенный томатный соус можно использовать для пиццы и некоторых закрытых изделий, если такой способ предусмотрен их рецептурами. Подходящий чесночный соус может применяться в закуске и подаваться отдельно.

Повторное использование помогает организовать закупки и подготовку. Но каждое применение нужно подтвердить пробой. Проверь вкус, порцию, удобство работы и результат после приготовления. Не стремись свести все блюда к одной основе. Если замена делает их слишком похожими или ухудшает результат, сохрани отдельный соус.

Проведи проверку:

Выбери соус, который уже используется в меню.

Найди блюда, для которых он может подойти.

Попроси Нейру составить список возможных применений с учётом переданных рецептов.

Выбери одно применение для пробы.

Подготовь небольшую порцию блюда.

Добавь соус в записанном количестве.

Приготовь блюдо по принятому порядку.

Проверь вкус и внешний вид.

Оцени удобство сборки и выдачи.

При необходимости проведи проверку после доставки.

Запиши результат.

Передай замечания Нейре.

Утверди новое применение вместе с ответственным за рецептуры или откажись от него.

Если продукт используется и на кухне, и для отдельной подачи, установи порядок его распределения по рабочим ёмкостям. Соблюдай утверждённые требования к чистоте инвентаря, маркировке и хранению.

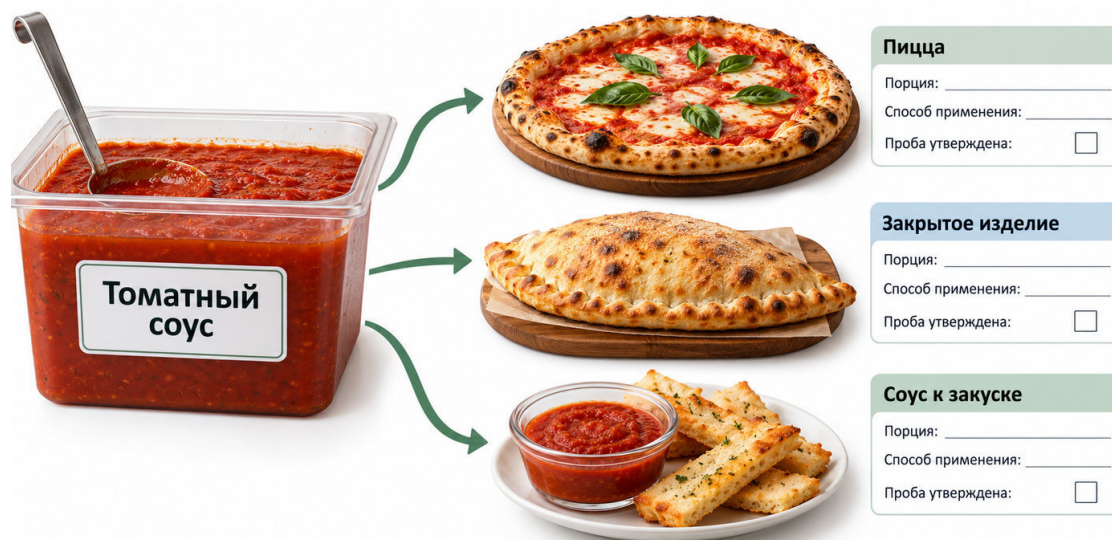


Иллюстрация 3. Проверь каждое применение и закрепи его в рецептуре.

1.4. Отличи покупной соус от приготовленного варианта

Для управления ассортиментом считай отдельно то, что покупаешь, и то, что готовишь. Допустим, пиццерия приобретает одну белую основу и делает из неё два соуса по разным рецептурам. В закупке остаётся одна основа и необходимые добавки. В работе кухни появляются два приготовленных продукта, каждый со своей инструкцией, маркировкой и установленными условиями хранения. Нейра должна понимать эту связь. Иначе помощник может посчитать основу и приготовленные соусы независимыми закупочными позициями или неверно оценить потребность.

Собери сведения:

Выпиши все покупные соусы и основы.

Укажи точное название каждого продукта.

Запиши размер упаковки.

Перечисли варианты, которые готовишь на каждой основе.

Приложи утверждённые рецептуры этих вариантов.

Укажи выход готовой партии.

Перечисли блюда, в которых используется каждый вариант.

Передай сведения Нейре.

Попроси показать связь между закупкой, приготовлением и меню.

Проверь полученный список.

После добавления ингредиентов не переноси автоматически срок хранения покупной основы на приготовленный соус. Для нового варианта должны быть установлены собственные условия и срок.

1.5. Проверь ассортимент на лишние позиции

Редко используемый соус заслуживает внимания. Выясни, почему он остаётся на полке. Возможно, блюдо с ним мало продаётся. Возможно, упаковка слишком большая. Иногда сотрудники используют другую позицию, а в рецептуре осталось старое название. Бывает и так, что соус нужен для важного блюда, но заготовку делают слишком крупными партиями. ИИ помогает заметить такие ситуации, если получает достоверные сведения.

Проведи разбор:

Выбери период, который отражает обычную работу пиццерии.

Собери продажи блюд с соусами.

Собери сведения о поступлениях и остатках.

Добавь записи о приготовлении, списаниях и отдельных продажах соусов.

Отметь акции, перебои поставок и отсутствие блюд в продаже.

Передай сведения Нейре.

Попроси выделить редко используемые позиции и продукты с заметными списаниями.

Проверь причины по каждой выделенной позиции.

Подготовь варианты действий.

Согласуй изменения.

Назначь повторную проверку.

Варианты могут быть разными: уменьшить заказ, выбрать другую упаковку, сократить размер заготовки, проверить новое применение или убрать позицию из меню. Не удаляй соус только потому, что он редко используется. Сначала оцени его роль в ассортименте и причины небольшого расхода.

1.6. Собери карту соусов для небольшого меню

Карта соусов показывает, что закупать, что готовить и в каких блюдах использовать. По ней удобно проверять ассортимент и готовить задания сотрудникам. Для небольшой пиццерии отправной точкой могут стать томатный соус для основы, белый соус для предусмотренных меню пицц, соус для нанесения после печи и несколько вариантов отдельной подачи. Салатные и десертные позиции добавляй под соответствующие блюда. Это пример для обсуждения. Точное количество определяй по своему меню и результатам испытаний.

Составь карту:

Выпиши утверждённые соусы.

Раздели их на покупные и приготовляемые в пиццерии.

Укажи блюда для каждой позиции.

Запиши способ применения.

Добавь ссылку или обозначение действующей рецептуры.

Укажи подходящую упаковку или рабочую ёмкость.

Отметь непроверенные применения.

Передай сведения Нейре.

Попроси найти пропуски и повторения.

Исправь карту.

Утверди рабочую версию.

Обновляй её при изменении меню или рецептур.

Для сети сохрани общую основу карты и отметь различия между точками. Разное оборудование или меню могут требовать отдельных решений.



Иллюстрация 4. Свяжи закупку, приготовление и блюда в одной карте.

1.7. Передай заводу понятную потребность

При составлении карты может выясниться, что подходящего продукта пока нет. Один соус неудобно наносить, другой не даёт нужного результата после печи, третий поставляется в неподходящей упаковке. Сохрани эти наблюдения. Они станут основой задания производителю.

Выбери задачу, которую не решают имеющиеся соусы.

Укажи блюдо и способ применения.

Опиши необходимый вкус и результат.

Запиши вид теста или корочки.

Добавь сведения о печи и рабочих режимах.

Укажи порцию и способ нанесения.

Опиши условия доставки или замораживания, если они предусмотрены.

Приложи результаты уже проведённых проб.

Попроси Нейру собрать сведения в краткое задание заводу.

Проверь и согласуй задание перед передачей.

Так потребность пиццерии становится предметом совместной разработки. Подробно этот процесс разберём в отдельной главе.

1.8. Что ещё поручить ИИ

После утверждения карты расширяй работу помощника. Поручи ему подготовить список закупочных позиций, проверить наличие рецептур и составить краткие инструкции по выбору соуса для каждого блюда. При изменении меню передавай новые сведения сразу. Проси показать, какие закупки, заготовки и инструкции потребуются пересмотреть.

Если достоверные данные о продажах и остатках уже поступают из учётной системы, переходи к регулярному наблюдению за ассортиментом. Установи, какие отклонения помощник должен выделять и кому передавать результат.

Начни с одной задачи:

Передай Нейре утверждённую карту соусов.

Попроси проверить, для всех ли применений есть рецептуры и порции.

Получи список недостающих сведений.

Заполни пропуски.

Проверь исправленную карту.

Поручи помощнику подготовить материалы для следующего этапа — выбора способа закупки и приготовления.

Результат этой главы — рабочая карта соусов. По ней видно, зачем нужна каждая позиция, где она применяется и что ещё предстоит проверить. Используй её как основу дальнейшей работы с командой, ИИ-помощником и производителем.

Глава 2. Выбери между готовым соусом, покупной основой и собственным приготовлением

Возьми карту соусов, которую составил в первой главе. Теперь выбери, как получать каждую позицию: покупать готовой, дорабатывать покупную основу или готовить из исходных продуктов. В одной пиццерии могут сочетаться все три способа. Например, томатный соус поступает готовым, чесночный готовится на покупной основе, а сливочный — по собственной рецептуре. Выбирай способ отдельно для каждой задачи. Учитывай вкус, удобство работы, стабильность результата и полные затраты. Нейра поможет собрать сведения и сопоставить варианты. Команда приготовит образцы и проверит их в блюдах.

2.1. Купи готовый соус

При этом способе производитель уже подготовил продукт для определённого применения. Сотруднику остаётся выполнить предусмотренную инструкцией подготовку, отмерить порцию и использовать соус в блюде.

Готовый продукт удобен, когда нужно сократить число операций на кухне и получать повторяемый результат. Особенно полезно проверить такой вариант при высокой загрузке, небольшом заготовочном участке или частом обновлении команды. Однако надпись на упаковке ещё не подтверждает, что соус подходит именно твоей пиццерии. Испытай его на своём тесте, с выбранной начинкой и в своей печи.

Если продукт предназначен для холодной подачи, отдельно выясни, допускает ли производитель его использование при выпечке. Если соус нужно разводить или предварительно перемешивать, действуй по инструкции.

Проверь готовый продукт:

Выбери соус под конкретное блюдо.

Прочитай состав и назначение на упаковке.

Найди инструкцию по подготовке и применению.

Проверь условия хранения закрытого и вскрытого продукта.

Запиши цену, массу упаковки и сведения о поставщике.

Подготовь продукт по инструкции.

Отмерь пробную порцию.

Приготовь блюдо.

Проверь вкус, внешний вид и удобство работы.

При необходимости проверь результат после доставки.

Запиши замечания.

Передай результаты Нейре.

Поручи помощнику собрать карточку продукта и выделить вопросы, на которые пока нет ответа. Сведения об условиях применения уточняй у производителя.

2.2. Купи основу и приготовь нужный вариант

Покупная основа позволяет сократить часть операций и сохранить возможность создавать свои соусы. Производитель готовит базовый продукт, а пиццерия добавляет ингредиенты по утверждённой рецептуре.

Сначала уточни, что именно представляет собой основа. В ней уже могут быть соль, сахар, масло, специи и другие компоненты. Соус без выраженных вкусовых добавок тоже имеет определённый состав, который нужно учитывать. Одна основа может подойти для нескольких вариантов меню. Но каждый приготовленный соус потребует отдельной проверки, рецептуры и порядка хранения.

Этот способ полезен, если готовый продукт близок к нужному результату, а небольшая доработка позволяет получить желаемый вкус. Он также может стать промежуточным этапом сотрудничества с заводом: сначала пиццерия проверяет вариант на своей кухне, затем обсуждает его заводской выпуск.

Организуй работу:

Выбери покупную основу.

Получи сведения о её составе и применении.

Определи, какой соус хочешь получить.

Передай Нейре состав основы и список доступных добавок.

Попроси подготовить варианты для пробного приготовления.

Выбери вариант вместе с ответственным за рецептуры.

Подготовь небольшую пробную партию.

Взвесь основу.

Взвесь каждую добавку.

Смешай продукты в установленном порядке.

Запиши массу готового соуса.

Проверь его в предназначенном блюде.

Передай помощнику результаты и замечания.

После успешных повторных проб утверди рецептуру и рабочую инструкцию.

Условия и срок хранения приготовленного варианта установи отдельно. Срок, указанный для покупной основы, нельзя автоматически переносить на продукт после внесения добавок.

2.3. Приготовь соус из исходных продуктов

При собственном приготовлении пиццерия выполняет больше операций: подготавливает продукты, взвешивает, смешивает, при необходимости нагревает, затем организует дальнейшее хранение и использование. В следующих частях книги разберём соответствующие рецептуры томатных и белых соусов. Здесь оцени, подходит ли такой способ твоему предприятию. Для него нужны обученные сотрудники, оборудование, место и время. Важно, чтобы результат повторялся при смене исполнителя. Собственный соус может стать заметной особенностью меню. Но сначала проверь, сможет ли команда готовить его в нужном количестве и поддерживать установленное качество.

Подготовь пробу:

Выбери рецептуру.

Проверь наличие всех ингредиентов.

Подготовь оборудование и инвентарь.

Передай Нейре утверждённую рецептуру.

Укажи размер пробной партии.

Попроси пересчитать закладку и оформить последовательность действий.

Проверь пересчёт до начала работы.

Подготовь продукты.

Выполни приготовление по инструкции.

Запиши затраченное время.

Взвесь готовую партию.

Зафиксируй потери и остатки продуктов.

Проверь соус в блюде.

Повтори приготовление с другим обученным сотрудником.

Сравни результаты.

Если вкус или выход заметно различаются, найди причину. Возможно, инструкция допускает разные толкования, используются неодинаковые продукты или сотрудникам требуется дополнительная тренировка.

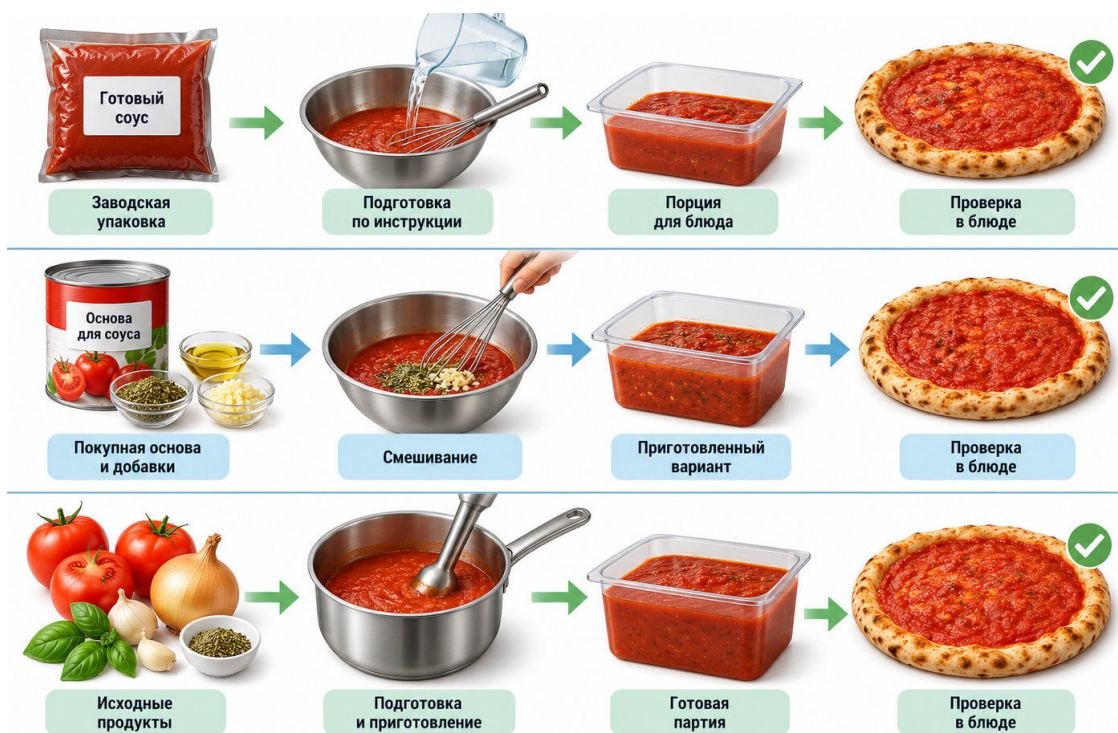


Иллюстрация 5. Выбери способ отдельно для каждого соуса.

2.4. Сравни полные затраты

Цена упаковки помогает начать сравнение. Для решения нужны также выход готового продукта, рабочая порция и затраты пиццерии на подготовку. У покупной основы могут быть дополнительные ингредиенты. При собственном приготовлении появляются затраты времени, использование оборудования и потери при обработке. У готового соуса часть продукта может оставаться в неудобной упаковке.

Сравнивай варианты на одинаковой основе: например, сколько стоит установленная порция соуса в одном и том же блюде. Если для одинаково приемлемого результата варианты требуют разных порций, запиши это и учитывай в сравнении.

Собери сведения:

Запиши закупочную стоимость каждого продукта.

Укажи массу упаковок.

Запиши количество использованных ингредиентов.

Взвесь полученный готовый соус.

Определи проверенную порцию для блюда.

Измерь время подготовки и приготовления.

Укажи, сколько сотрудников участвовало в работе.

Запиши потери при приготовлении и перекладывании.

Добавь сведения о фактических списаниях, если они уже накоплены.

Передай данные Нейре.

Попроси отдельно показать затраты на продукты, труд и остальные учтённые расходы.

Попроси выделить недостающие сведения и предварительные оценки.

Проверь исходные числа и итоговое сравнение.

Дай помощнику согласованную стоимость рабочего времени. Если пока не можешь определить отдельные расходы, оставь их отмеченными как неизвестные. Не подменяй отсутствующие данные выдуманными числами. Внешние формулы читателю и сотруднику кухни не понадобятся. В рабочем сравнении должны быть понятны исходные сведения, полученные суммы и условия расчёта.

2.5. Проверь возможности команды и кухни

Даже удачный по вкусу соус должен вписываться в производственный день. Посмотри, кто будет его готовить и когда. Проверь, свободно ли оборудование в это время. Убедись, что готовую партию можно разместить в предусмотренных условиях.

Для небольшой точки сложная заготовка может оказаться неудобной. Для центрального производства сети тот же процесс может быть приемлемым. Решение зависит от реальной организации работы.

Проведи проверку:

Назначь время приготовления.

Определи ответственного сотрудника.

Укажи сотрудника на замену.

Проверь доступность оборудования.

Подготовь место для продуктов и готовой партии.

Выполни процесс в условиях обычной смены.

Отметь операции, которые задерживают другую работу.

Запиши затруднения сотрудника.

Передай наблюдения Нейре.

Попроси предложить изменения в организации процесса.

Проверь выбранные изменения на следующей пробе.



Иллюстрация 6. Учти продукты, время, оборудование и место для хранения.

2.6. Проведи сравнительную пробу

Выбери одно блюдо и подготовь несколько вариантов соуса для одинаковой задачи. Сначала оцени их при общей исходной порции. Затем при необходимости проводи дополнительные пробы, чтобы подобрать рабочую порцию каждого варианта. Записывай изменения: иначе результаты будет трудно объяснить.

Сохраняй одинаковыми остальные условия, насколько это возможно. Используй одну основу, одинаковую закладку начинки и согласованный режим печи. Если меняешь условия, отметь это в записи.

Проведи испытание:

Выбери блюдо.

Определи, какие варианты соуса сравниваешь.

Обозначь образцы буквами или номерами.

Запиши продукт и способ приготовления каждого образца.

Подготовь одинаковые основы для блюда.

Отмерь установленную пробную порцию каждого соуса.

Собери блюда с одинаковой начинкой.

Приготовь их в сопоставимых условиях.

Запиши фактические режимы.

Проверь вкус и внешний вид.

Осмотри разрез, если это помогает оценить результат.

Проверь удобство нанесения соуса.

При необходимости проводи испытание доставки.

Собери замечания участников отдельно друг от друга.

Передай результаты Нейре.

Попроси сопоставить образцы и выделить вопросы для повторной пробы.

Для дегустации можно скрыть от участников названия поставщиков и способы получения соуса. Это поможет сосредоточиться на самом блюде. При этом сохраняй сведения о составе и учитывай ограничения участников по ингредиентам. Не делай окончательный выбор по одной удачной пробе. Повтори проверку в обычной смене.

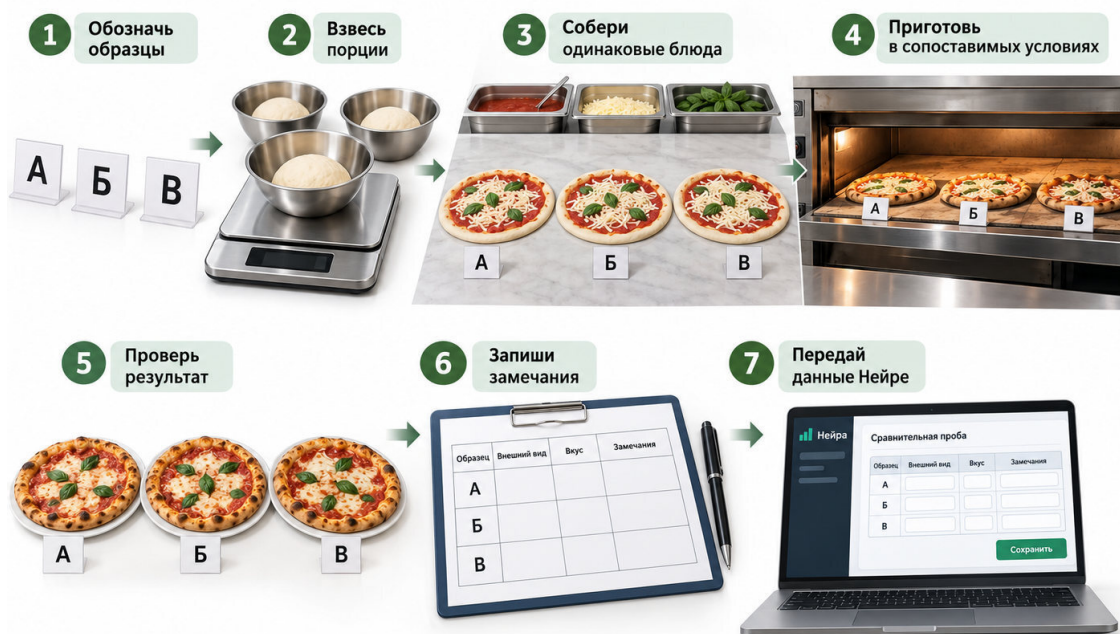


Иллюстрация 7. Сохрани одинаковые условия и запиши каждое изменение.

2.7. Дай Нейре задание на выбор

К этому моменту у тебя должны быть результаты испытаний и сведения о затратах. Теперь помощник сможет подготовить содержательное сравнение. Укажи, что для пиццерии обязательно, а что желательно. Например, соус должен давать приемлемый результат после доставки, помещаться в доступные условия хранения и готовиться силами действующей команды. Цена, необычный вкус и возможность расширения меню могут быть дополнительными критериями. Порядок их важности установи сам.

Задание для Нейры

«Сравни три способа получения соуса для указанного блюда: готовый продукт, покупную основу с добавками и собственное приготовление. Используй приложенные цены, выход, порции, время работы и результаты проб. Сначала проверь обязательные требования. Затем сопоставь затраты, удобство и повторяемость результата. Отдельно покажи неизвестные сведения. Предложи основной вариант и вариант для повторного испытания. Объясни причины простыми словами».

Прочитай ответ вместе с ответственным за рецептуры и руководителем смены. Проверь, совпадает ли предложенное решение с возможностями кухни.

2.8. Закрепи выбранный способ

После выбора оформи порядок работы. Сотрудник должен понимать, какой продукт взять, что с ним сделать и какую порцию использовать.

Выполни следующие действия:

Утверди продукт или рецептуру.

Запиши назначение соуса.

Укажи поставщика и точное название покупных компонентов.

Подготовь инструкцию.

Установи рабочую порцию для каждого блюда.

Закрепи требования к маркировке и хранению.

Обучи сотрудников.

Проверь выполнение в нескольких сменах.

Сохрани утверждённую версию у Нейры.

Назначь дату пересмотра результатов.

Подготовь также порядок действий на случай отсутствия продукта. Возможную замену испытай заранее. При её использовании проверь состав, сведения для гостей и необходимость изменения инструкций.

2.9. Проверь возможность заводского выпуска

Если приготовленный на покупной основе вариант оказался удачным, обсуди с производителем выпуск такого соуса. Передай точную задачу и результаты испытаний. Уточни возможный состав, упаковку, объём партии и условия поставки. Сравни заводской образец с утверждённым вариантом пиццерии.

Собери действующую рецептуру.

Подготовь сведения о её применении.

Укажи потребность в продукте.

Попроси Нейру оформить задание производителю.

Проверь документ.

Передай задание заводу.

Получи предложение и пробный образец.

Испытай образец в своей пиццерии.

Сопоставь результат и затраты.

Согласуй дальнейшие действия.

Так собственная разработка может перейти в заводское производство, а команда кухни получит меньше подготовительных операций. Возможность такого перехода зависит от результатов испытаний и договорённостей с производителем.

2.10. Что ещё поручить ИИ

После выбора способа получения соуса подключай помощника к наблюдению за результатом. Поручи ему сопоставлять время приготовления, выход партий, расход и списания. Для автоматического анализа организуй поступление достоверных данных из учётной системы и производственных записей. При изменении цены, упаковки или рецептуры возвращайся к сравнению. Удачный сегодня способ со временем может потребовать пересмотра.

Определи, какие показатели будешь отслеживать.

Укажи источники данных.

Установи период проверки.

Передай помощнику согласованные условия.

Попроси выделять отклонения.

Проверь первые результаты анализа.

Исправь пропуски в данных.

Закрепи регулярную проверку.

Результат этой главы — выбранный способ получения каждого соуса, подтверждённый пробами и понятными затратами. Сохрани решение в карте соусов и переходи к следующему этапу: подготовке ИИ-помощника к постоянной работе с данными пиццерии.

Глава 3. Подготовка ИИ-помощника к работе с соусами

Открой меню и выбери любую пиццу с соусом. Найди её действующую рецептуру. Возьми упаковку соуса или основу, из которой его готовят. Посмотри закупочную цену и проверь остаток. Эти сведения находятся в разных местах: в учётной системе, на упаковке, в документах поставщика и в записях кухни. Собери их так, чтобы Нейра могла работать с одной согласованной версией данных. Начни с одного соуса. Проверь порядок передачи сведений и качество ответов. Затем подключай остальные позиции.

3.1. Собери рабочий комплект

Для первых задач подготовь меню, рецептуры, сведения о продуктах, цены и остатки. Добавь карту соусов из первой главы и результаты выбора способа приготовления из второй. Не нужно сразу загружать весь архив пиццерии. Сначала собери материалы, относящиеся к выбранному соусу и блюдам, в которых он используется.

Выполни следующие действия:

Выбери один соус.

Выпиши блюда, в которых он применяется.

Найди действующие рецептуры этих блюд.

Найди рецептуру самого соуса, если его готовят в пиццерии.

Собери сведения с упаковок используемых продуктов.

Уточни закупочные цены.

Проверь остатки на определённый момент.

Добавь результаты проведённых проб.

Отметь сведения, которые требуют уточнения.

Передай комплект Нейре.

Попроси перечислить полученные материалы и обнаруженные пробелы.

Сверь ответ с переданными документами.

Дай помощнику правило: если сведений не хватает, нужно указать пропуск. Недостающую порцию, цену или срок хранения нельзя заполнять догадкой.

3.2. Наведи порядок в названиях

Один продукт может называться по-разному. В накладной записано полное название производителя, на полке написано «томатный», а в рецептуре — «красный соус». Без связи между этими названиями помощник может принять один продукт за несколько. Возможна и обратная ошибка: два разных соуса объединяются из-за похожих названий. Заведи понятные обозначения. Используй код учётной системы, если он уже есть.

Выпиши покупные соусы и основы.

Сохрани точные названия производителя.

Добавь внутренние названия пиццерии.

Укажи код каждой позиции.

Выпиши приготавливаемые соусы.

Присвой каждому приготовленному варианту отдельное обозначение.

Свяжи вариант с его рецептурой и покупными компонентами.

Передай список Нейре.

Попроси найти одинаковые названия и возможные дубли.

Проверь предложенные совпадения.

Утверди список обозначений.

Если производитель изменил продукт, проверь, достаточно ли обновить сведения или нужна отдельная позиция. Одного прежнего названия на этикетке может быть недостаточно для подтверждения неизменности состава.

3.3. Передай меню и рецептуры

Меню показывает, что продаёт пиццерия. Рецептуры объясняют, какие продукты и в каком количестве используются. Передавай оба источника. По одному названию блюда Нейра не узнает установленную порцию соуса. Для каждого применения укажи, когда добавляют соус: перед печью, после выпечки, внутрь изделия или в отдельную упаковку.

Подготовь сведения:

Открой действующую версию меню.

Укажи дату её начала.

Отметь размеры и варианты блюд.

Приложи соответствующие рецептуры.

Проверь единицы измерения.

Укажи порцию соуса для каждого варианта.

Отметь дополнительные платные порции и замены.

Добавь блюда, которые временно сняты с продажи.

Передай сведения Нейре.

Попроси показать связи между блюдами, соусами и порциями.

Исправь обнаруженные расхождения.

Если в рецептуре указаны граммы, сохраняй граммы. Если упаковка обозначена в миллилитрах, не поручай помощнику автоматически приравнивать их к граммам. Для перехода к массе нужны достоверные сведения о продукте или измерение. Попроси Нейру отдельно выделить блюда, для которых порция пока не установлена. Эти пробелы нужно закрыть испытаниями.

3.4. Передай сведения с упаковок

Упаковка содержит данные о конкретном продукте. Сохрани название, состав, массу, условия хранения и инструкцию по применению. Для учёта поставок и разбирательств понадобятся также сведения о партии и сроках. Сделай фотографии так, чтобы надписи можно было прочитать.

Поставь упаковку на ровную поверхность.
Обеспечь хорошее освещение.
Убери блики с этикетки.
Сфотографируй название продукта.
Сфотографируй состав.
Сфотографируй условия хранения и применения.
Отдельноними маркировку партии и дат.
Проверь читаемость снимков.
Передай фотографии Нейре.
Попроси переписать сведения без дополнений.
Сверь распознанный текст с упаковкой.
Исправь ошибки.

Неразборчивую дату или цифру проверь сам. Попроси помощника помечать такие места словами «не удалось прочитать». При расхождении этикетки и другого документа сохрани оба источника и уточни сведения у поставщика. До уточнения не превращай спорные данные в рабочую инструкцию.

3.5. Передай цены и остатки

Цена без даты и размера упаковки мало помогает сравнению. Остаток без указания времени может уже не соответствовать действительности. Указывай, к какому продукту относится запись, в каких единицах она сделана и на какой момент верна.

Для передачи цены:

Выбери закупочную позицию.
Укажи поставщика.
Запиши стоимость упаковки.
Укажи массу или объём упаковки.
Добавь дату цены.
Уточни, какие расходы включены в сумму.
Отметь скидку или временную акцию.
Передай сведения Нейре.
Попроси проверить полноту записи.

Для передачи остатков:

Назначь момент проверки.
Посчитай закрытые упаковки.
Проверь вскрытые продукты.
Взвесь приготовленные соусы без массы тары.
Запиши место хранения.
Отдельно отметь продукты, временно исключённые из использования.
Укажи дату и время проверки.
Передай сведения помощнику.
Попроси сохранить покупные основы и приготовленные варианты отдельно.

Если готовый соус приготовили из покупной основы, его появление должно сопровождаться учётом использованных компонентов. Иначе в данных могут одновременно остаться и израсходованная основа, и полученный из неё соус.



Иллюстрация 8. Передай документы и укажи, к какому продукту и времени они относятся.

3.6. Поставь короткую задачу

Хорошее задание можно прочитать за несколько секунд. В нём понятно, что сделать, какие сведения использовать и в каком виде вернуть результат. Начни с глагола: сравни, проверь, пересчитай, сгруппируй, подготовь. Избегай слишком широкого поручения вроде «разберись со всеми соусами». Раздели работу на последовательные задачи.

Составь запрос:

Назови действие.

Укажи продукт или процесс.

Приложи нужные сведения.

Обозначь ограничения.

Укажи форму ответа.

Попроси выделить неизвестные данные.

Проверь полученный результат.

Дай следующее задание.

Например:

«Проверь приложенную рецептуру чесночного соуса. Найди пропущенные количества, неясные единицы измерения и действия, которые можно понять по-разному. Состав не меняй. Верни нумерованный список замечаний».

После исправления замечаний дай новую задачу:

«Преврати утверждённую рецептуру в инструкцию для сотрудника. Сохрани количества и порядок приготовления. Каждый шаг начни с команды и запиши отдельным нумерованным пунктом. Не добавляй отсутствующие сведения».

Так ты сначала проверишь исходный материал, затем получишь рабочую форму.

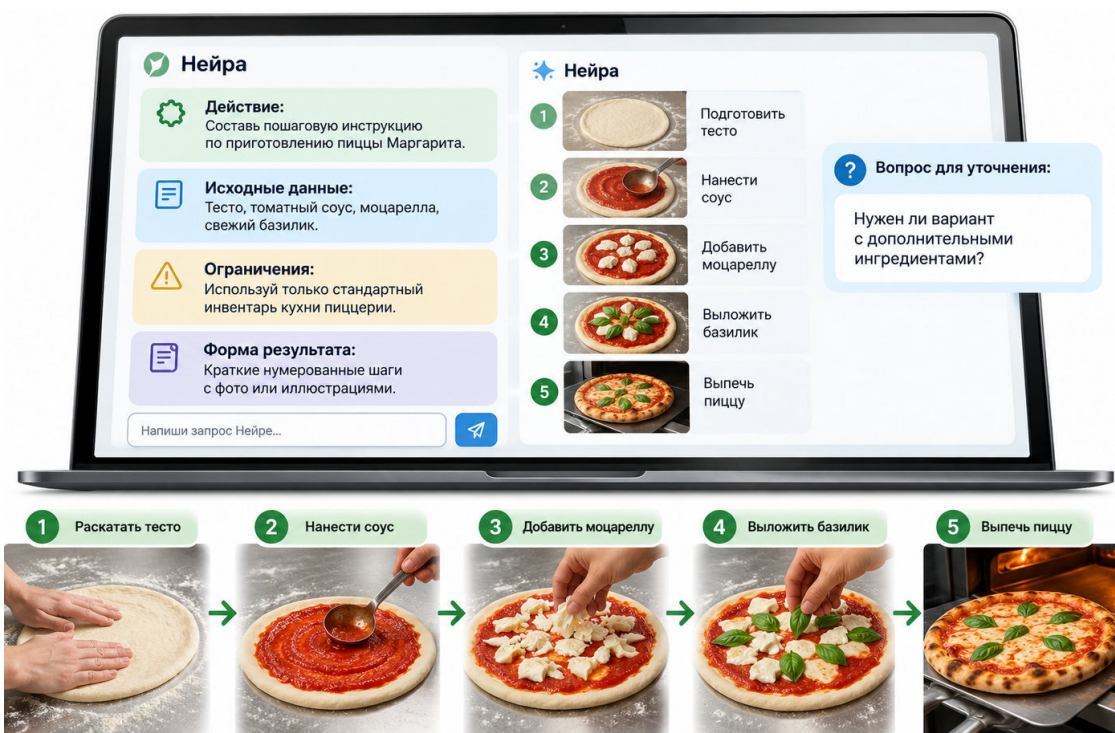


Иллюстрация 9. Укажи задачу, данные, ограничения и нужный результат.

3.7. Проверь ответ до использования

Ответ помощника — результат обработки переданных сведений. Ошибки возможны при чтении фотографии, переносе чисел, пересчёте или толковании задачи. Проверь то, что влияет на действия сотрудника и результат блюда.

Сверь название продукта.

Проверь версию рецептуры.

Сопоставь количества с исходным документом.

Проверь единицы измерения.

Убедись, что помощник сохранил размер партии.

Найди добавленные им сведения.

Проверь порядок действий.

Убедись, что инструкция подходит имеющемуся оборудованию.

Выдели вопросы, требующие пробы или решения специалиста.

Исправь ответ до передачи сотрудникам.

Для пересчётов используй проверяемый расчётный инструмент или учётную систему, когда они доступны. Просьба к модели «проверь себя» полезна как дополнительный шаг, но сама по себе не подтверждает правильность чисел.

Если помощник предложил изменение рецептуры, отдели его от исходной инструкции. Подготовь пробу и запиши результат. Пока изменение не утверждено, сотрудники продолжают работать по действующей версии.

3.8. Раздели предложение, пробу и рабочую инструкцию

Материалы должны иметь понятный статус.

Предложение содержит идею для обсуждения. По нему ещё нельзя менять обычную работу.

Проба описывает согласованное испытание. Она определяет действия с конкретными образцами и не заменяет серийную рецептуру.

Утверждённая инструкция задаёт действующий порядок для сотрудников.

Архивная версия сохраняет историю, но больше не используется в текущей работе. Обозначь статус в самом документе. Укажи дату, версию и ответственного за утверждение.

Организуй переход:

Получи предложение Нейры.

Проверь его исходные данные.

Выдели изменения относительно действующей рецептуры.

Согласуй план пробы.

Приготовь пробную партию.

Запиши результат.

При необходимости повтори испытание.

Получи решение ответственного за утверждение.

Присвой документу рабочую версию.

Передай новую инструкцию сотрудникам.

Убери прежнюю версию из мест текущей работы.

Сохрани её в архиве.

При утверждении новых составов и условий хранения привлекай ответственных специалистов. Помощник может подготовить материалы и передать согласованное решение, но его предложение само по себе не устанавливает пригодность продукта и срок хранения.



Иллюстрация 10. Передавай сотруднику утверждённую версию и убирай прежнюю из работы.

3.9. Проверь помощника на знакомом процессе

Для первого испытания выбери задачу, правильный результат которой уже известен. Например, подготовку инструкции по действующей рецептуре. Так ты сможешь оценить, как Нейра читает документы, сохраняет числа и оформляет действия.

Выбери проверенную рецептуру.

Удали из передаваемого комплекта устаревшие варианты.

Попроси Нейру подготовить пошаговую инструкцию.

Сверь ответ с оригиналом.

Исправь обнаруженные ошибки.

Передай инструкцию обученному сотруднику.

Попроси выполнить процесс под наблюдением ответственного.

Отметь непонятные пункты.

Уточни формулировки.

Повтори проверку при необходимости.

Сохрани удачный образец задания.

Используй его для следующей рецептуры.

Если ошибка повторяется, исправь источник проблемы: качество фотографии, названия файлов, единицы измерения или само задание.

3.10. Обновляй сведения при изменениях

Полезность помощника зависит от актуальности данных. Изменились цена, упаковка, рецептура или меню — обнови соответствующие сведения. Не рассчитывай, что любой чат сам сохранит все документы навсегда, заметит их изменения или автоматически получит данные из учётной системы. Для постоянной работы нужно организовать хранение, доступ и обновление.

Начни с простого порядка:

Назначь ответственного за обновление.

Выбери место хранения действующих документов.

Установи понятные названия и обозначения версий.

При изменении продукта обнови его карточку.

При изменении рецептуры замени рабочую инструкцию.

Передай Нейре новую версию.

Попроси назвать дату и версию документа, который она использует.

Проверь ответ.

Сохрани историю изменений.

По мере развития системы подключай автоматическое поступление данных. Цены могут приходиться из закупочных документов, остатки — из учёта, результаты измерений — из подключённых приборов или проверенных записей. Проверь каждое подключение до использования его данных для заказов и других действий.

3.11. Расширяй самостоятельность помощника

Сначала Нейра готовит ответы и документы. Затем, при наличии подключённых систем, может собирать сведения, выделять отклонения и выполнять согласованные действия. Определи границы заранее. Например, помощник может самостоятельно подготовить черновик заказа. Отправку заказа можно подключить позже, установив поставщика, допустимые позиции, объёмы и условия обработки необычных ситуаций.

Двигайся последовательно:

Выбери повторяющуюся задачу.

Опиши правильный результат.

Укажи источник данных.

Определи разрешённые действия.

Установи условия остановки и обращения к ответственному.

Проверь работу в режиме подготовки предложений.

Сопоставь результат с фактическими данными.

Исправь обнаруженные проблемы.

Подключи согласованное выполнение.

Наблюдай за результатом.

Переходи к следующей задаче.

Так использование ИИ растёт вместе с качеством данных и организацией предприятия.

3.12. Что ещё поручить ИИ

После подготовки рабочего комплекта попроси Нейру проверить его полноту по всем соусам.

Передай утверждённую карту ассортимента.

Приложи действующие документы.

Попроси найти позиции без рецептур, порций или точных названий.

Получи список пропусков.

Назначь ответственных за уточнение.

Заполни недостающие сведения.

Проверь обновлённый комплект.

Поручи помощнику подготовить материалы для выбора продуктов и поставщиков.

Результат этой главы — организованные сведения, понятные задания и установленный путь от предложения до рабочей инструкции. Используй эту основу постоянно: обновляй данные, проверяй ответы и передавай Нейре новые участки работы.

Часть 2. Закажи, прими и сохрани

Глава 4. Выбери продукты и поставщика

Возьми утверждённую карту соусов. Посмотри, какие продукты нужно покупать готовыми, какие использовать как основу и какие ингредиенты понадобятся для собственного приготовления. Теперь составь требования к закупке. Укажи назначение продукта, подходящую упаковку, ожидаемый расход и условия поставки. Передай эти сведения Нейре, чтобы сравнивать предложения по одинаковым признакам.

Покупка должна решать задачу кухни. Соус может нравиться при дегустации из ложки, но неудобно распределяться по тесту. Большая упаковка может выглядеть выгодной, но создавать остатки. Дешёвая основа может требовать дополнительных продуктов и длительного приготовления. Проверь всё это до регулярных закупок.

4.1. Начни с требований к продукту

Для каждой позиции запиши, где она будет использоваться и какой результат нужен. Если требования ещё не определены, сначала проведи небольшие испытания. Не ограничивай задание словами «томатный соус» или «белая основа». Укажи применение: для пиццы перед выпечкой, для нанесения после печи, для закрытого изделия или отдельной подачи.

Подготовь заявку:

Выбери позицию из карты соусов.

Укажи блюда, в которых она используется.

Запиши способ применения.

Укажи вид теста или корочки.

Добавь сведения о печи, если соус проходит выпечку.

Опиши нужный вкус простыми словами.

Укажи желаемую степень измельчения.

Запиши рабочую порцию, если она уже утверждена.

Укажи ожидаемый расход.

Опиши доступные условия хранения.

Запиши требования к упаковке.

Передай сведения Нейре.

Попроси подготовить единый запрос поставщикам.

Проверь запрос перед отправкой.

Если продукт предназначен для замороженной пиццы или другой специальной технологии, укажи это сразу. Пригодность для обычной выпечки не подтверждает пригодность для замораживания и последующего приготовления.

4.2. Выбери продукты для томатных соусов

Томатные продукты различаются подготовкой, размером кусочков и густотой. От этого зависит, что сотруднику придётся сделать перед использованием.

Целые очищенные томаты

Потребуют измельчения до нужного состояния. Проверь, сколько времени занимает подготовка и насколько одинаковым получается результат у разных сотрудников.

Измельчённые томаты и пульпа

Содержат кусочки разного размера. Сравни несколько образцов: одинаковое общее название не гарантирует одинаковую структуру.

Протёртые томаты

Могут быть удобны там, где нужна более ровная структура. Проверь, как продукт распределяется по основе и ведёт себя в блюде.

Томатная паста

Это концентрированный продукт. Для приготовления соуса используй проверенную рецептуру с установленным количеством остальных ингредиентов.

Готовый пицца-соус

Может уже содержать соль, специи, масло и другие компоненты. Изучи состав и инструкцию. Не добавляй воду или приправы автоматически.

Сравни продукты:

Подготовь образцы.

Запиши точные названия.

Прочитай состав каждого продукта.

Перемешай образцы по инструкции, если это предусмотрено.

Сравни размер кусочков.

Проверь удобство набора и распределения.

Запиши необходимые подготовительные операции.

Приготовь пробные блюда.

Проверь результат после печи.

Передай наблюдения Нейре.

Попроси связать особенности продукта с действиями сотрудника.

Не выбирай томатный продукт только по стране происхождения или известному названию. Подтверди его пригодность в своей пиццерии.



Иллюстрация 11. Сравни структуру и определи, какие операции потребуются на кухне.

4.3. Выбери продукты для белых соусов

Начни с выбранного способа работы. Для готового соуса проверяй назначение и результат применения. Для покупной основы уточняй, что уже входит в состав и какие добавки допускаются. Для собственного приготовления подбирай продукты под утверждённую рецептуру.

В зависимости от рецепта могут потребоваться сливки, молоко, сыр, рикотта, масло, майонезная основа и другие ингредиенты. Эти продукты выполняют разные задачи. Не заменяй один другим только из-за похожего внешнего вида. Особенно внимательно проверяй сырьё, которое нагревают. Продукт, удобный для холодной подачи, может дать другой результат в печи.

Проведи отбор:

Открой утверждённую рецептуру.

Выпиши требования к каждому покупному компоненту.

Подбери образцы, соответствующие этим требованиям.

Проверь состав и назначение.

Уточни условия хранения.

Запиши размер упаковки.

Приготовь небольшие партии.

Проверь удобство смешивания и нанесения.

Испытай соус в предусмотренном блюде.

Оцени результат сразу после приготовления.

При необходимости проверь его после доставки.

Передай сведения Нейре.

Попроси выделить различия между образцами.

При подборе продукта для сети учитывай оборудование точек. Если условия различаются, проведи испытания в нескольких характерных пиццериях.



Иллюстрация 12. Подбери состав и проверь продукт в нужном способе применения.

4.4. Проверь добавки

Соль, специи, зелень, чеснок и другие добавки тоже влияют на повторяемость соуса. Различаться могут степень измельчения, вкус и удобство дозирования. Если рецепт рассчитан на определённый продукт, проверь замену до закупки крупной партии. Например, свежая зелень и сушёная потребуют разных действий и не должны заменяться произвольно.

Организуй выбор:

Выпиши добавки из рецептуры.

Укажи требуемый вид подготовки.

Запиши точные названия используемых продуктов.

Сравни состав готовых смесей.

Проверь наличие соли и других компонентов, уже входящих в соус.

Подготовь пробную партию с новым продуктом.

Сравни её с утверждённым образцом.

Запиши результат.

Передай сведения Нейре.

После согласования обнови закупочную карточку.

Для небольших доз подбери весы, которые позволяют надёжно измерять нужное количество. Удобство и точность порционирования проверяй в реальной работе сотрудника.

4.5. Прочитай упаковку до покупки

На упаковке ищи точное название, состав, массу или объём, условия хранения и сведения о применении. Проверь, есть ли отдельные указания после вскрытия. Если нужных сведений нет, запроси их у поставщика. Сохрани письменный ответ вместе с карточкой продукта.

Проверь упаковку:

Найди точное название.

Прочитай состав.

Выдели ингредиенты, сведения о которых нужно учитывать при информировании гостей об аллергенах.

Уточни массу или объём содержимого.

Найди условия хранения.

Проверь указания после вскрытия.

Прочитай способ подготовки.
Уточни назначение продукта.
Найди сведения о производителе.
Проверь, где нанесены партия и даты.
Сфотографируй читаемую маркировку.
Передай сведения Нейре.
Сверь распознанный текст с упаковкой.
Сведения для гостей готовь по подтверждённым данным производителя и фактической рецептуре блюда. При изменении продукта проверь, требуется ли обновление этих материалов.



Иллюстрация 13. Проверь продукт по маркировке и сохрани подтверждённые сведения.

4.6. Подбери размер упаковки

Упаковка должна соответствовать расходу и организации кухни. Крупная тара может уменьшать закупочную стоимость единицы продукта, но требует места и подходящего инвентаря. Маленькие упаковки удобнее распределять по точкам и открывать по мере необходимости. Порционные упаковки сокращают операции перед выдачей, но имеют собственную стоимость. Проверь, сможет ли пиццерия использовать вскрытый продукт в пределах установленных условий и срока.

Выполни следующие действия:

Определи обычный расход продукта.

Отдельно оцени дни с небольшой загрузкой.

Уточни требования после вскрытия.

Подбери возможные размеры упаковки.

Проверь место хранения.

Испытай открывание и перекладывание.

Взвесь остаток, который трудно извлечь из упаковки.

Запиши затраченное время.

Оцени, как упаковку будут распределять между сменами или точками.

Передай сведения Нейре.

Попроси сопоставить упаковки по затратам и удобству.

Выбери вариант для рабочей проверки.

Если крупная упаковка регулярно создаёт излишки, обсуди другой формат с поставщиком или производителем.

4.7. Проверь выход готового соуса

Для готового продукта оцени количество, которое удаётся использовать по назначению. Для основы и собственного приготовления взвесь полученную партию. Выход зависит от рецептуры и процесса. Добавление воды не означает автоматического улучшения экономичности: нужно сохранить приемлемый результат в блюде.

Проверь выход:

Запиши массу использованных продуктов.

Подготовь соус по утверждённой инструкции.

Взвесь пустую приёмную ёмкость.

Переложить готовый соус.

Определи массу соуса без тары.

Запиши потери при приготовлении и перекладывании.

Проверь рабочую порцию.

Повтори измерение на следующих партиях.

Передай результаты Нейре.

Попроси сопоставить фактический выход с ожидаемым.

Разбери заметные расхождения.

Если поставщик заявляет выход после разведения, запроси инструкцию и подтверди результат своей пробой. Учитывай затраты на добавки и подготовку.

4.8. Проверь условия поставщика

Подходящий продукт должен поступать тогда, когда нужен пиццерии. Уточни график доставки, минимальный заказ, доступные упаковки и порядок действий при отсутствии товара. Выясни, кто принимает замечания по качеству и как сообщают об изменениях продукта.

Собери условия:

Запроси актуальное предложение.

Уточни дни и сроки поставки.

Проверь минимальный объём заказа.

Выясни условия доставки.

Уточни, какой остаточный срок годности согласуется при поставке.

Запроси необходимые документы на продукт.

Установи порядок согласования замен.

Узнай, как передавать замечания по партии.

Уточни порядок уведомления об изменении состава или упаковки.

Передай сведения Нейре.

Попроси выделить условия, которые пока не согласованы.

Не разрешай автоматическую замену продукта только по похожему названию. Замена может потребовать проверки рецептуры, состава и результата выпечки. В дальнейшем часть этого обмена можно перевести в постоянный канал между системой пиццерии и поставщиком. Начни с единых названий товаров, понятных условий заказа и достоверных данных.

4.9. Сравни предложения с помощью Нейры

Собери сведения по одинаковым полям. Укажи даты цен и результаты испытаний. Отдели подтверждённые показатели от обещаний, которые ещё нужно проверить. Попроси помощника подготовить карточку сравнения.

Задание для Нейры

«Сравни два предложения для указанного соуса. Используй приложенные сведения о составе, упаковке, цене, подготовке, фактическом выходе, рабочей порции и доставке. Сначала проверь соответствие обязательным требованиям. Затем сопоставь затраты на принятую порцию, удобство работы и условия поставки. Отдельно покажи неизвестные данные и необходимые испытания. Не признавай варианты равноценными только по названию».

После ответа выполни проверку:

Сверь названия продуктов.

Проверь размеры упаковок.

Убедись, что цены относятся к сопоставимым условиям.

Проверь учёт добавок и подготовки.

Сверь выход с результатами измерений.

Проверь рабочие порции.

Убедись, что учтены условия доставки.

Просмотри список неизвестных сведений.

Запроси недостающие данные.

Прими предварительное решение.

Предложение А		Предложение Б	
Назначение 	Упаковка 	Назначение 	Упаковка 
Цена, дата 	Подготовка 	Цена, дата 	Подготовка 
Фактический выход 	Рабочая порция 	Фактический выход 	Рабочая порция 
Условия доставки 	Результат испытания 	Условия доставки 	Результат испытания 

**Что ещё
проверить**


Документы


Качество


Стабильность


Удобство


Итоги

Иллюстрация 14. Сравни одинаковые показатели и выдели недостающие сведения.

4.10. Подтверди выбор пробной поставкой

Образец помогает отобрать продукт. Пробная поставка показывает, как работают упаковка, доставка и кухня в обычных условиях. Не переходи сразу к крупному запасу, если продукт ещё не проверен в сменах.

Согласуй объём пробной поставки.

Зафиксируй точное название продукта.

Подтверди упаковку и условия доставки.

Прими товар по установленному порядку.

Запиши партию и даты.

Передай продукт обученным сотрудникам.

Проверь подготовку и порционирование.

Собери замечания нескольких смен.

Измерь фактический расход и потери.

Передай результаты Нейре.

Попроси сопоставить их с первоначальным предложением.

Утверди продукт или назначь дополнительную проверку.

Если продукт почти подходит, подготовь конкретное замечание производителю. Укажи блюдо, условия применения и наблюдаемый результат. Такие записи станут основой совместной доработки.

4.11. Что ещё поручить ИИ

После выбора продуктов организуй регулярное обновление закупочных карточек. Поручи Нейре сопоставлять новые предложения с действующими условиями. При наличии подключённых источников помощник сможет выделять изменения цены, упаковки и сроков поставки. Установи, какие изменения требуют проверки ответственным сотрудником.

Сохрани утверждённые карточки продуктов.

Укажи поставщиков и допустимые упаковки.

Закрепи обязательные требования.

Определи источники новых предложений.

Поручи помощнику выделять изменения.

Проверь первые результаты.

Установи порядок пересмотра закупки.

Используй накопленные сведения при следующем заказе.

Результат этой главы — выбранные продукты и поставщики, подтверждённые испытаниями и понятными условиями работы. Следующий шаг — определить, сколько заказать и какой запас поддерживать.

Глава 5. Рассчитай заказ и подготовь запас

Начни с двух вопросов: сколько продукта есть сейчас и до какой следующей поставки его должно хватить. Затем добавь продажи, рецептуры, план приготовления и события ближайших дней. Так ты получишь основу для заказа.

Нейра поможет связать эти сведения: перевести ожидаемые продажи блюд в потребность в соусах, учесть имеющиеся запасы и подготовить список закупки. Для этого ей нужны актуальные данные и понятные правила.

Организуй заказ как повторяющийся процесс. Сначала проверь его вручную. Затем подключай автоматическое получение сведений и подготовку заявки. Когда порядок станет устойчивым, передавай системе выполнение согласованных заказов в установленных пределах.

5.1. Определи, на какой период заказываешь

Посмотри график поставщика. Уточни, когда нужно отправить заказ, когда товар приедет и когда состоится следующая поставка после него. Учитывай весь период ожидания. Продукт должен хватить и до ближайшего поступления, и на согласованный период после него.

Например, заказ отправляют в понедельник, товар получают в среду, а следующую поставку ожидают в субботу. Проверь отдельно запас до среды и потребность от среды до субботы. Если продукта не хватает уже во вторник, обычная поставка в среду эту проблему не решит.

Выполни следующие действия:

Открой график поставщика.

Уточни крайнее время подачи заказа.

Запиши дату ближайшей доставки.

Укажи следующую возможную доставку после неё.
 Проверь выходные и праздничные изменения.
 Уточни, подтверждены ли сроки.
 Передай сведения Нейре.
 Попроси выделить периоды, которые нужно обеспечить запасом.
 Проверь, хватит ли продукта до ближайшего поступления.
 При ожидаемом дефиците подготовь отдельное решение.
 Для срочного решения используй заранее согласованные варианты: дополнительную поставку, перемещение между точками или проверенную замену. Не меняй продукт произвольно.

5.2. Собери сведения для заказа

Продажи показывают, какие блюда и соусы выбирали гости. Рецепттуры позволяют определить потребность в продуктах. Остатки показывают, что уже есть. Подтверждённые поставки — что ещё поступит. Добавь сведения о списаниях и фактическом расходе. Они помогут проверить, насколько расчёт по рецептурам соответствует работе кухни.

Собери комплект:

Выгрузи продажи за выбранный период.

Сохрани даты и дни недели.

Укажи размеры и варианты блюд.

Добавь отдельные продажи соусов.

Учти бесплатные вложения и дополнительные порции.

Приложи действующие рецепттуры.

Передай актуальные остатки.

Укажи уже размещённые заказы.

Добавь ожидаемые поступления и перемещения.

Приложи записи о списаниях.

Укажи акции и известные крупные заказы.

Передай график поставщика.

Попроси Нейру проверить полноту сведений.

Отметь периоды, когда блюдо отсутствовало в продаже или пиццерия работала неполный день. Небольшие продажи в такие дни могут отражать ограничения работы, а не обычный спрос.



Иллюстрация 15. Соедини продажи, рецептуры, запасы и календарь поставок.

5.3. Проверь остатки на один момент

Для заказа нужен согласованный остаток. Если часть продуктов посчитали утром, а часть вечером, между записями уже произошли продажи, приготовления и перемещения. Назначь время проверки. Если кухня продолжает работать, фиксируй операции, которые происходят во время подсчёта, чтобы привести сведения к одному моменту.

Проверь запас:

Укажи дату и время проверки.

Посчитай закрытые упаковки.

Проверь массу содержимого вскрытых упаковок.

Взвесь приготовленные соусы без тары.

Осмотри рабочие ёмкости на линии.

Проверь дополнительные места хранения.

Запиши партии и сроки использования там, где это необходимо для планирования.

Отдельно отметь продукты, исключённые из использования до решения ответственного.

Зафиксируй поступления, расход и перемещения во время проверки.

Сверь записи с учётной системой.

Разбери расхождения.

Передай Нейре подтверждённые данные.

Разделяй закрытый продукт, вскрытый продукт и приготовленный соус. У них могут различаться условия и оставшийся срок использования. Запас, который нельзя использовать в планируемый период, не должен автоматически уменьшать заказ. Сначала определи его дальнейшую судьбу по установленному порядку.



Иллюстрация 16. Проверь все места хранения и приведи остатки к одному моменту.

5.4. Подготовь прогноз продаж

Возьми сопоставимые дни. Для пятницы посмотри предыдущие пятницы, для обычного буднего дня — похожие будние дни. Учитывай особенности своей пиццерии. На продажи могут

влиять акции, мероприятия рядом, каникулы, режим работы и известные групповые заказы. Используй подтверждённые сведения, а предположения помечай отдельно. Попроси Нейру подготовить ожидаемый объём продаж и показать, насколько он может измениться.

Выбери сопоставимые дни.

Отметь необычные события в прошлом периоде.

Укажи предстоящие изменения.

Добавь подтверждённые предварительные заказы.

Проверь, учтены ли они уже в исходных данных.

Передай сведения Нейре.

Попроси подготовить основной прогноз.

Попроси выделить дни с повышенной неопределённостью.

Просмотри причины предложенных изменений.

Скорректируй прогноз по известным обстоятельствам.

Сохрани согласованный вариант.

Прогноз — рабочее ожидание. После периода сравни его с фактическими продажами. Так ты увидишь, какие поправки полезны, а какие систематически создают избыток или дефицит.

5.5. Переведи продажи в потребность в продуктах

Теперь свяжи прогноз с рецептурами. Для готового соуса потребность складывается из предусмотренных порций во всех блюдах и отдельных продажах. Для приготавливаемого варианта сначала определи необходимое количество готового соуса, затем — количество основы и остальных ингредиентов. Используй утверждённый выход партии. Проверь, относится ли он к фактическому процессу кухни.

Выполни следующие действия:

Передай Нейре согласованный прогноз.

Приложи действующие порции соусов.

Укажи все способы их выдачи.

Добавь рецептуры приготавливаемых вариантов.

Укажи подтверждённый выход партий.

Попроси определить потребность в каждом готовом соусе.

Попроси перевести её в потребность в покупных продуктах.

Проверь использование одной основы в нескольких рецептурах.

Убедись, что потребность не посчитана дважды.

Сверь результат с привычными объёмами.

Разбери заметные отличия.

Учитывай уже приготовленный соус, пригодный для использования в нужный период. Соответствующая часть основы уже израсходована и не должна оставаться в её остатке. Если фактический расход устойчиво выше расчётного, исследуй причину. Проверь порции, рецептуры, записи и потери. Временную поправку к заказу обозначь отдельно, чтобы перерасход не стал незаметной нормой.

5.6. Учти выходные, акции и крупные заказы

Акция может изменить не только общий объём продаж, но и состав заказа. Например, предложение с закуской и отдельным соусом увеличит потребность в порционных упаковках, даже если продажи пиццы почти не изменятся. Передай помощнику условия акции точно.

Запиши даты проведения.

Укажи участвующие блюда.

Перечисли входящие соусы.

Укажи размер каждой порции.

Добавь ожидаемый объём заказов и основание оценки.

Отметь подтверждённые групповые заказы.
Уточни ограничения по количеству.
Проверь график поставок на эти даты.
Попроси Нейру пересчитать потребность.
Сверь, не учтена ли одна потребность дважды.
После акции сохрани фактический результат. Он пригодится при подготовке следующего похожего предложения.

5.7. Подготовь резервный запас

Небольшой резерв помогает пережить отклонение спроса или задержку доставки. Его размер зависит от продукта, надёжности поставок, срока использования и доступного места. Для часто используемого продукта с устойчивым спросом и для редкого соуса с коротким сроком использования потребуются разные решения. Не назначай одинаковый резерв всем позициям.

Подготовь правила:

Выдели продукты, отсутствие которых остановит продажу важных блюд.

Посмотри историю задержек поставок.

Оцени колебания расхода.

Проверь сроки использования.

Уточни доступное место хранения.

Проверь наличие согласованных замен.

Попроси Нейру предложить резерв по каждой позиции.

Рассмотри влияние резерва на остатки и списания.

Согласуй начальные значения.

Назначь период пересмотра.

Изменяй резерв по накопленным результатам.

Резерв поддерживай пригодным к работе. Организуй использование запасов с учётом сроков, чтобы резерв не превращался в постоянно стареющую партию.

5.8. Учти упаковки и условия поставки

Поставщик может отгружать товар только коробками или устанавливать минимальный заказ. После округления потребность иногда заметно увеличивается. Проверь, можно ли использовать получившийся объём в нужные сроки. Если нет, обсуди другую упаковку, частоту доставки или распределение между точками.

Передай Нейре размеры упаковок.

Укажи количество упаковок в коробке.

Добавь минимальный объём заказа.

Уточни допустимую кратность.

Попроси округлить потребность по условиям поставщика.

Проверь дополнительный запас после округления.

Оцени место хранения.

Проверь ожидаемые сроки использования.

При необходимости запроси другой вариант поставки.

Согласуй итоговое количество.

Для сети учитывай перемещения между точками как отдельные операции. Укажи отправителя, получателя и срок. Один и тот же запас нельзя одновременно считать доступным в двух пиццериях.

5.9. Подготовь заказ вместе с Нейрой

Собери проверенные сведения в одно задание. Попроси помощника показать, как получено предложенное количество, простыми словами и без сложных формул.

Задание для Нейры

«Подготовь черновик заказа соусов и ингредиентов. Используй приложенные продажи, согласованный прогноз, рецептуры, остатки на указанное время, подтверждённые поступления и график поставщика. Учти пригодность запасов для нужного периода, резерв, размер упаковок и кратность заказа. Раздельно покажи потребность до ближайшей доставки и после неё. Укажи риск дефицита, возможный избыток и недостающие сведения. Заказ пока не отправляй».

В ответе должны быть понятны:

точная закупочная позиция;

предлагаемое количество упаковок;

дата нужного поступления;

основание количества;

вопросы и отклонения, требующие решения.

Для расчётов используй проверяемый инструмент или учётную систему, когда они доступны. Сверяй итог с исходными данными.



Иллюстрация 17. Проверь потребность, доступный запас и условия поставки.

5.10. Проверь заказ перед отправкой

Даже при хорошей автоматизации необычные ситуации требуют внимания: пропущенные остатки, отменённая акция, неподтверждённая доставка или резкий рост количества.

Проверь черновик:

Сверь поставщика.

Проверь точные названия и коды товаров.

Сверь размеры упаковок.

Проверь количество.

Убедись, что учтены ранее размещённые заказы.

Проверь дату доставки.

Просмотри предупреждения о дефиците.

Оцени ожидаемый остаток после поставки.

Проверь ограничения по хранению.

Сверь цены и согласованные условия.

Уточни порядок замены отсутствующих позиций.

Утверди заказ.

Отправь его согласованным способом.

Получи подтверждение.

Сохрани подтверждённый состав и срок поставки.

Отправленный заказ и подтверждённая поставка — разные состояния. Если поставщик сократил количество или изменил дату, обнови план.

5.11. Подключи автоматическое выполнение

После проверки нескольких циклов расширь работу Нейры. Сначала подключи сбор сведений, затем подготовку заказа, после этого — отправку в согласованных пределах. Автоматическая отправка требует соединения с учётной системой и каналом поставщика. Обычная переписка с помощником сама по себе такое соединение не создаёт.

Установи правила:

Определи разрешённые товары.

Укажи согласованных поставщиков.

Зафиксируй допустимые количества и суммы.

Установи требования к свежести данных.

Задай сроки подготовки и отправки.

Определи отклонения, при которых отправка останавливается.

Укажи ответственного за исключения.

Подключи получение подтверждения поставщика.

Предусмотри проверку уже отправленных заказов перед повторной отправкой.

Испытай процесс в режиме черновиков.

Сравни результаты с ручной проверкой.

Подключи выполнение в установленных пределах.

Проверяй результаты и расширяй задачи по мере готовности.

В дальнейшем система пиццерии сможет передавать производителю согласованный прогноз потребности. Завод сможет учитывать его при планировании выпуска и поставок. Для этого стороны должны договориться, какие сведения являются прогнозом, а какие — обязательным заказом.

5.12. Что ещё поручить ИИ

После поставки сравни план с фактом. Поручи Нейре выделять причины отклонений и готовить предложения к следующему заказу.

Передай фактические продажи.

Добавь поступившее количество.

Укажи задержки и замены.

Приложи остатки и списания.

Попроси сравнить прогноз с результатом.

Выдели случаи нехватки и излишка.

Проверь причины.

Скорректируй правила планирования.

Сохрани изменения.

Используй их в следующем цикле.

Результат этой главы — заказ, связанный с продажами, рецептурами и реальными запасами. Повторяй этот цикл, улучшай данные и постепенно передавай Нейре всё больше регулярной работы.

Глава 6. Прими поставку и запиши отклонения

Открой подтверждённый заказ до того, как начнёшь принимать товар. Подготовь место, документы и необходимые приборы. Проверь, кто принимает решение при обнаружении повреждения, недостачи или несогласованной замены. Приёмка связывает заказ с фактической поставкой. Здесь нужно установить, что привезли, сколько поступило и можно ли передать продукт в обычное хранение и работу.

Нейра поможет подготовить список проверки, сопоставить записи с заказом и собрать сведения об отклонениях. Сотрудник осматривает товар и выполняет измерения. При наличии подключённых приборов и учётной системы часть данных может поступать автоматически.

6.1. Подготовка приёмки

До прибытия поставки проверь подтверждённые позиции, упаковки и количества. Уточни требования к перевозке и приёмке конкретных продуктов. Не назначай одинаковые условия всем соусам. Готовый продукт длительного хранения и охлаждённая основа могут требовать разного обращения.

Подготовь рабочее место:

Открой подтверждённый заказ.

Проверь согласованную дату доставки.

Подготовь список ожидаемых товаров.

Укажи требования к каждой позиции.

Освободи место для осмотра.

Подготовь исправные измерительные приборы.

Подготовь средства для записи и фотографирования.

Определи место для товара с невыясненными отклонениями.

Проверь готовность мест хранения.

Уточни, кому сообщать о спорной поставке.

Попроси Нейру подготовить краткий список проверки.

Сверь его с утверждённым порядком приёмки.

Если требования отсутствуют или противоречат друг другу, выясни их заранее у ответственного и поставщика. Помощник должен отметить пробел, а не придумать допустимое значение.

6.2. Проверь доставку и условия перевозки

При прибытии осмотри доступную грузовую зону и состояние товара. Обрати внимание на загрязнения, следы протечки, посторонние запахи и совместную перевозку с грузами, которые могут повредить продукт. Для товаров с установленным температурным режимом проверь предусмотренные сведения о перевозке. Если используется регистратор, сохрани его данные по принятому порядку.

Проведи проверку:

Запиши время прибытия.

Сверь поставщика и номер документа.

Осмотри доступную грузовую зону.

Проверь состояние транспортной упаковки.

Уточни условия перевозки нужных позиций.

Получи предусмотренные записи о температурном режиме.

Отметь отсутствие необходимых сведений.

Зафиксируй обнаруженные отклонения.

Передай записи ответственному.

Начни проверку товаров с учётом их требований к хранению.

Показание на панели автомобиля само по себе не подтверждает состояние каждой упаковки и соблюдение режима на всём пути. Сопоставляй доступные сведения с результатами проверки товара. Сокращай время нахождения продукции вне предусмотренных условий. Организуй осмотр так, чтобы проверенные товары своевременно передавались на хранение.

6.3. Сверх товар с заказом

Проверь точное название и код. Затем сравни размер упаковки и количество. Похожая этикетка или знакомое слово «томатный» ещё не подтверждают, что поступил согласованный продукт. Производитель может выпускать несколько вариантов для разных задач.

Выполни следующие действия:

Найди позицию в подтверждённом заказе.

Сверх производителя и точное название.

Проверь код товара, если он используется.

Сверх массу или объём упаковки.

Посчитай коробки.

Проверь количество упаковок в коробке по установленному порядку.

Запиши фактически полученное количество.

Отметь недостачу или излишек.

Выдели несогласованные замены.

Сопоставь результат с документами поставки.

Передай расхождения Нейре для подготовки сводной записи.

Если вместо согласованного соуса привезли другой, не передавай его автоматически на кухню. Замена может потребовать проверки состава, рецептуры и поведения в блюде.

6.4. Осмотри упаковку

Проверь целостность наружной и потребительской упаковки. Оцени, защищён ли продукт и можно ли прочитать маркировку. Особого внимания требуют протечки, нарушенная герметичность, вздутие, трещины и повреждения в области швов или закрывания.

Осмотри товар:

Проверь коробки и наружную тару.

Найди следы намокания и протечки.

Осмотри крышки, швы и места запайки.

Проверь отсутствие вздутия.

Найди трещины, проколы и сильные деформации.

Проверь целостность предусмотренных защитных элементов.

Убедись, что маркировка читается.

Отдели упаковки с отклонениями.

Сфотографируй общий вид и повреждение.

Запиши количество затронутых упаковок.

Передай сведения ответственному.

Не вскрывай и не пробуй подозрительный продукт, чтобы решить, пригоден ли он. Сохрани упаковку и действуй по установленному порядку. Повреждение наружной коробки и нарушение герметичности продукта — разные ситуации. Опиши фактическое состояние, чтобы ответственному было понятно, что именно обнаружено.



Иллюстрация 18. Проверь поставку по порядку и запиши результат до передачи в работу.



Иллюстрация 19. Выдели повреждённые упаковки и передай сведения ответственному.

6.5. Проверь маркировку и сроки

Номер партии позволяет связать товар с поставкой, результатами испытаний и возможными замечаниями по качеству. Сохрани его так, чтобы запись можно было найти позже.

Найди дату изготовления и срок годности или конечную дату использования в том виде, в котором они указаны производителем. Не путай их между собой.

Проверь маркировку:

Найди точное название продукта.

Сверь производителя.

Найди номер партии.

Прочитай дату изготовления, если она указана.

Найди срок годности или конечную дату.

Проверь условия хранения.

Сверь оставшийся срок с согласованными условиями поставки.

Оцени, успеет ли пиццерия использовать продукт при планируемом расходе.

Сфотографируй маркировку.

Перепиши сведения в запись приёма.

Передай их Нейре.

Сверь распознанные помощником символы с упаковкой.

Если цифры стёрты или неоднозначны, отметь проблему. Не позволяй помощнику вос-
становливать номер партии или дату по предположению. При поступлении нескольких партий
запиши их отдельно. Они могут требовать разного порядка использования.



Иллюстрация 20. Найди маркировку на конкретной упаковке и сохрани её без догадок.

6.6. Выполни необходимые измерения

Измеряй показатели, предусмотренные для конкретного продукта утверждённым порядком приёма. Используй установленный способ и подходящий прибор. Не заменяй измерение прикосновением к упаковке. Не назначай допустимые значения по общему ответу помощника.

Проверь температуру, если это требуется:

Открой требования к продукту.

Найди установленный способ измерения.

Проверь готовность прибора.

Выбери упаковки по принятому порядку.

Выполни измерение.

Запиши значение и единицу измерения.

Укажи место и способ измерения.

Добавь время проверки.

Сопоставь результат с установленными требованиями.

При отклонении выдели товар для решения ответственного.

Сохрани запись вместе с данными партии.

Измерение поверхности упаковки и измерение температуры продукта дают разные сведения. Не подменяй одно другим. Не повреждай герметичную упаковку ради проверки, если такой способ не предусмотрен утверждённой процедурой. Если при приёмке предусмотрено взвешивание, учти массу тары и правила выбора упаковок. Запиши, что именно взвешивали.

6.7. Зафиксируй отклонение

Запись должна позволять понять событие без дополнительных догадок. Вместо «соус плохой» напиши, что обнаружено: упаковка протекает, маркировка не читается, привезён другой продукт, количество меньше заказанного или результат измерения выходит за установленные пределы.

Оформи запись:

Укажи дату и время.

Запиши поставщика.

Добавь номер заказа и документа поставки.

Укажи точное название товара.

Запиши партию.

Укажи затронутое количество.

Опиши наблюдаемое отклонение.

Приложи фотографии.

Добавь результаты измерений и способ их выполнения, если они относятся к случаю.

Укажи, где находится товар.

Запиши, кому переданы сведения.

Добавь принятое решение после его получения.

Попроси Нейру собрать сведения в единый документ. Помощник должен сохранять факты отдельно от предположений. Например, запись «из двух пакетов вытекает соус» описывает наблюдение. Фраза «упаковку повредили при перевозке» уже указывает причину, которую ещё предстоит подтвердить.



Иллюстрация 21. Свяжи описание, фотографии и измерения с конкретной партией.

6.8. Выдели спорный товар и получи решение

Товар с невыясненным отклонением не должен случайно попасть на линию. Обозначь его статус и сохрани предусмотренные условия хранения до решения. По возможности ограничь доступность такой позиции и в учётной системе.

Выполни следующие действия:

Отдели затронутые упаковки.

Обозначь запрет на использование до решения.

Сохрани сведения о партии.

Размести товар в предусмотренном месте.

Поддерживай необходимые условия хранения.

Передай запись ответственному.

Подготовь сведения для поставщика.

Получи решение по установленному порядку.

Зафиксируй возврат, замену или другое согласованное действие.

Обнови остатки и статус товара.

Проверь влияние решения на план работы кухни.

При частичном отклонении точно укажи, какая часть поставки принята, а какая остаётся недоступной. Нейра должна использовать для планирования подтверждённый доступный запас.

6.9. Передай проверенный товар на хранение

После завершения проверки не оставляй продукцию в зоне приёма. Сохрани связь между поставкой, партией и местом хранения. Она потребуется при использовании запасов и разборе замечаний.

Подтверди принятое количество.

Запиши партии и сроки.

Обнови учёт.

Подготовь товар к размещению по установленному порядку.

Сохрани маркировку производителя.

Добавь внутреннее обозначение, если оно предусмотрено.

Передай продукт в подходящее место хранения.

Учитывай сроки при размещении.

Убедись, что спорный товар остался отдельно.

Сообщи Нейре о завершённом поступлении.

Не учитывай товар как доступный только потому, что машина приехала или поставщик прислал документ. Для планирования важен подтверждённый результат приёмки.

6.10. Поручи Нейре сверку и подготовку записей

ИИ-помощник может сопоставить заказ, документ поставки и фактическую запись. Он также поможет обнаружить пропущенные поля и подготовить сообщение поставщику.

Задание для Нейры

«Сверь подтверждённый заказ с документом поставки и записью приёмки. Покажи недостачу, излишек, несогласованные замены и отсутствующие сведения. Сохрани точные названия, партии и количества. Отдельно перечисли упаковки с отклонениями. Подготовь черновик сообщения поставщику. Не делай вывод о пригодности товара и не добавляй предполагаемые причины повреждений».

Проверь результат:

Сверь названия и коды.

Проверь количество.

Сопоставь партии.

Убедись, что фотографии относятся к нужному случаю.

Проверь точность описания.

Удали неподтверждённые предположения.

Передай материал ответственному.

Сохрани итоговое решение вместе с исходной записью.

При подключении системы завода такие сообщения смогут передаваться автоматически по согласованному каналу. Статус получения и дальнейшие действия должны возвращаться в систему пиццерии.

6.11. Используй приёмку для улучшения поставок

Повторяющиеся отклонения требуют общего разбора. Поручи Нейре собирать их по поставщикам, продуктам и партиям. Не объединяй все случаи в одну оценку. Недостача, задержка, повреждение упаковки и изменение продукта имеют разные причины и требуют разных действий.

Организуй наблюдение:

Сохраняй записи каждой поставки.

Указывай вид отклонения.

Добавляй решение и срок устранения.

Попроси Нейру выделять повторяющиеся случаи.

Проверь исходные записи.

Передай подтверждённые результаты поставщику или заводу.

Согласуй изменение упаковки, доставки или другого процесса.

Проверь результат следующих поставок.

Так данные приёмки становятся частью совместной работы с производителем. Завод получает конкретные сведения о том, что происходит с его продукцией на пути до кухни.

6.12. Что ещё поручить ИИ

После отработки обычной приёмки подключай автоматическое чтение документов, получение показаний приборов и сверку с заказом. Проверяй каждое подключение на реальных поставках.

Начни с одного процесса:

Выбери часто поступающий продукт.

Установи обязательные поля записи.

Подключи доступный источник данных.

Сопоставь автоматическую запись с проверкой сотрудника.

Исправь ошибки распознавания и связи товаров.

Установи условия остановки при отклонениях.

Закрепи рабочий порядок.

Распространи его на следующие позиции.

Результат этой главы — подтверждённое поступление, точный доступный остаток и сохранённые сведения об отклонениях. Следующий шаг — разместить соусы на хранение и подготовить их к работе.

Глава 7. Размести соусы на хранение и подготовь их к смене

После приёмки передай соусы в подходящие места хранения. Сохрани маркировку, обозначь вскрытые продукты и приготовленные партии. Расставь их так, чтобы сотрудник мог быстро найти нужную позицию и понять, какую использовать первой.

Хорошо организованный запас облегчает работу кухни. Сотрудник видит, что есть в наличии. Руководитель получает достоверный остаток. Нейра помогает подготовить сменное задание, выделить продукты с приближающимся сроком использования и предупредить о возможном излишке. Начни с порядка на полках. Затем свяжи его с записями и учётной системой.

7.1. Определи условия для каждой позиции

Возьми карточки продуктов, которые подготовил при выборе поставщика. Найди требования производителя к закрытой упаковке и к продукту после вскрытия. Для приготовленных соусов используй утверждённые условия и сроки хранения. Не переноси на них автоматически требования от одного из ингредиентов. Одна и та же полка может подходить не всем соусам. Ориентируйся на конкретный продукт и его состояние.

Подготовь список:

Выпиши покупные соусы и основы.

Укажи условия хранения закрытых упаковок.

Добавь требования после вскрытия.

Выпиши соусы, которые готовят в пиццерии.

Укажи утверждённые условия для каждой рецептуры.

Определи подходящие места хранения.

Проверь, хватает ли места для обычного запаса.

Выдели позиции с недостающими сведениями.

Уточни требования у ответственного или производителя.

Передай проверенный список Нейре.

Попроси подготовить схему размещения.

Проверь её на месте.

Если сведений нет, помощник должен обозначить вопрос для уточнения. Общая рекомендация из ответа ИИ не заменяет установленный порядок хранения конкретного продукта.

7.2. Раздели запас по состоянию

Различай закрытые упаковки, вскрытые продукты и приготовленные соусы. Внутри каждой группы сохраняй точные названия и сведения о партиях. Отдельно размещай товар, использование которого приостановлено до решения ответственного. Разделение может быть организовано по полкам, секциям или подписанным контейнерам с учётом требований к продуктам. Сотрудник должен узнавать нужную группу без поисков и догадок.

Выполни следующие действия:

Осмотри место хранения.
Убери посторонние предметы.
Подготовь чистые полки и предусмотренные поддоны.
Выдели места для закрытых упаковок.
Определи места для вскрытых продуктов.
Отдельно размести приготовленные соусы.
Предусмотри обозначенное место для спорного товара.
Подпиши секции понятными словами.
Размести продукты с учётом условий хранения и соседства.
Проверь доступность маркировки.
Сверь расположение со схемой.
Не считай отсутствие заметного запаха или изменения цвета подтверждением пригодности продукта. Соблюдай установленные сроки и условия.



Иллюстрация 22. Раздели продукты по состоянию и соблюдай условия каждой позиции.

7.3. Подпиши вскрытые продукты и приготовленные партии

Маркировка должна отвечать на простые вопросы: что находится в ёмкости, когда продукт вскрыли или приготовили и до какого момента разрешено его использовать. Сохраняй связь с исходным продуктом. Если соус переложили из заводской упаковки, сведения о нём не должны потеряться. Используй поля, предусмотренные утверждённым порядком пиццерии.

Для вскрытого продукта:

Проверь название на упаковке.

Запиши дату и время вскрытия.

Укажи срок использования после вскрытия по подтверждённым требованиям.

Проверь, что он не выходит за пределы общего срока годности продукта.

Сохрани номер партии или связь с записью о ней.

Добавь обозначение сотрудника по принятому порядку.

Закрепи читаемую маркировку.

Проверь запись.

Для приготовленного соуса:

Укажи точное название.

Добавь обозначение рецептуры.

Запиши дату и время приготовления.

Укажи установленный срок использования.

Присвой обозначение партии.

Сохрани связь с использованными ингредиентами в производственной записи.

Добавь сведения об ответственном по принятому порядку.

Закрепи маркировку на ёмкости.

Проверь соответствие записи и содержимого.

Если срок отсчитывается от определённого этапа процесса, следуй утверждённой инструкции. Не выбирай удобный момент самостоятельно. Новая этикетка не продлевает срок использования. При перекладывании сохраняй исходные сведения.

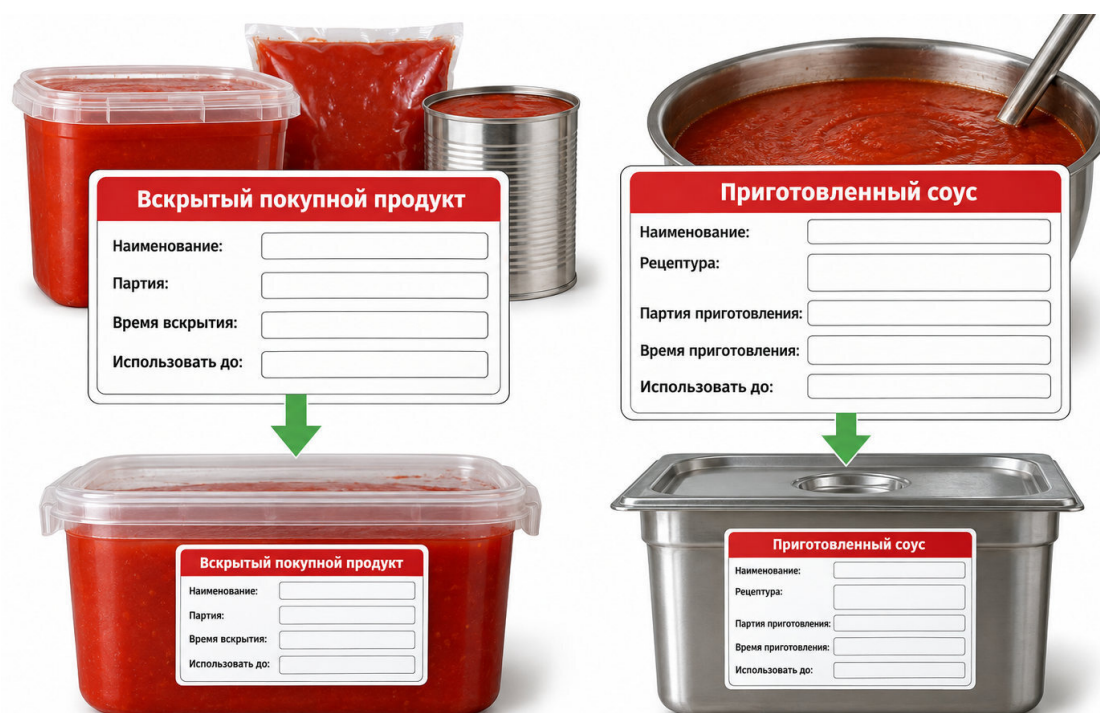


Иллюстрация 23. Подпиши содержимое, время и установленный срок использования.

7.4. Используй раньше то, у чего раньше заканчивается срок

При размещении учитывай оставшийся срок использования. Новая поставка не всегда имеет более позднюю конечную дату, чем уже имеющийся товар. Расставь подходящие продукты так, чтобы сотрудник первым брал упаковку с более ранним сроком. При этом учитывай состояние продукта и его назначение.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.