

Смак під контролем

Кожен етап виробничого і сервісного процесу в KFC продуманий до найменших деталей та чітко регламентований міжнародними стандартами.

Усі інгредієнти, що використовуються у процесі приготування наших страв – курятина, овочі, олія – доставляють до ресторанів виключно від перевірених постачальників, сертифікованих за стандартами GFSI (Глобальна ініціатива з харчової безпеки).

На етапі вхідного контролю у KFC перевіряють терміни придатності продуктів, умови транспортування, сертифікати якості і роблять візуальний огляд. Найменше відхилення – підстава для відмови від партії.

Курятина до закладів мережі надходить у глибокозамороженому вигляді у герметичних упаковках, що забезпечує повну ізоляцію від зовнішнього середовища.

Готову продукцію тримають у герметичних теплових шафах при +80-82°C. Кожен продукт має обмежений термін зберігання: Стріпси – не довше 45 хвилин, цілі шматочки – до 90 хвилин. Після цього продукція утилізується.

Овочі зберігаються при температурі нижче +5°C і проходять обробку згідно з міжнародним стандартом ISO 22000.

Олію у фритюрі перевіряють двічі на день, а борошно для панірування просіюють десятки разів, щоб уникнути будь-яких сторонніх часток.

Зони приготування у KFC обладнані відповідно до сучасних санітарних стандартів – з чітким поділом робочих ділянок і системою кольорового маркування інвентарю.

Робочі поверхні на кухнях закладів очищаються й дезінфікуються постійно – після кожного етапу приготування або зміни інгредієнтів. Устаткування та інвентар миються згідно з детально прописаними протоколами.

Усі процеси в KFC відповідають принципам HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – міжнародної системи, яка передбачає постійний аналіз ризиків і контроль у критичних точках.

Саме відповідальність – перед кожним гостем – робить KFC не лише вашим улюбленим, а й на 100% безпечним вибором.