



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403185

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 191123, Россия,
Санкт-Петербург, проспект Чернышевского, 17

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:23

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/26

Время начала 17:13:56

Менеджер смены Дунаева Анастасия

Тип визита Необъявленный



Очень классная дружная команда. Вы молодцы!! Уделить внимание выявленным отклонениям.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

0

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/26	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/09/27	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/05/03	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/02/06	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

2 Приоритет 1: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту

2 Приоритет 2: Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты

3-секционная мойка или ПММ грязные

Приоритет 3: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая

Грязные полы в служебной зоне

Приоритет 4: Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их












Ловушки не расположены в надлежащем положении вдоль стен или в местах, привлекательных для вредителей

1 Приоритет 5: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Фальсификация записей



ПОСТ - Rest. 7K403185

Экстерьер			Действие
Здание, территория и вывески			
Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда			
Пик-лист : Да			
Гостевая зона			Действие
Гостеприимство			
Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда			
Пик-лист : Да			
Сотрудники ресторана соответствуют ожиданиям гостей и требованиям Бренда			
Пик-лист : Да			
1 Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда			
Пик-лист : Да			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			
Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда			
Пик-лист : Да			
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц			
Пик-лист : Да			
Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются			
Пик-лист : Да			
Качество готовой курицы и креветок			
1 Оригинальные ножки			
Пик-лист : Да			
Филе Классик			
Пик-лист : Да			
Оригинальные стрипсы			
Пик-лист : Да			

Острые крылья Пик-лист : Да			
Филе Зингер Пик-лист : Да			
Острые стрипсы Пик-лист : Да			
Байтсы ЕТС Пик-лист : Да			
Креветки Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			
① Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
① Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист : Да			
Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист : Да			
Наличие			
Все позиции меню доступны во время заказа Пик-лист : Да			
Оборудование			Действие
Необходимое, утвержденное, исправное			
Используется только исправное утвержденное оборудование Пик-лист : Да			
Все эвакуационные пути и двери свободны и доступны, не заперты и работают исправно Пик-лист : Да			
Пищевая безопасность			Действие
Здоровье и гигиена			

(1.01) Сотрудники, работающие с симптомами заболевания или инфекции, не обнаружены Пик-лист: Да			
(1.02) (L3) – Мытье рук соблюдается надлежащим образом во всех требуемых случаях Пик-лист: Да			
(1.02) (L1) – Процедуры мытья рук соблюдаются Пик-лист: Да			
(1.03) (L3) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками Пик-лист: Да			
(1.03) (L1) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками Пик-лист: Да			








Температуры и время хранения

(2.01) Используемые термометры откалиброваны Пик-лист: Да			
2 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Комментарии: Мобильный морозильник на кухне. Пик-лист: Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту			








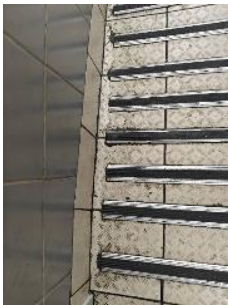


Температура морозильного оборудования не...



-12.6 °C

<p>(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты хранятся при требуемой температуре ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ для курицы, $\leq 6^{\circ}\text{C}$ овощи и другая продукция) ПРИ ПРИЕМЕ ПОСТАВКИ И НА ХРАНЕНИИ</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<div data-bbox="52 262 413 723">  </div> <p>Лояльность: 2 пакета курицы выше 4 градусов.</p>			
<p>(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>2 (2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>1 (2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>Правильная температура приготовления</p>			
<p>(3.01) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>Контроль сроков годности</p>			
<p>(4.01) (L3) – Потенциально опасные охлажденные продукты имеют этикетку производителя и не просрочены</p> <p>Пик-лист: Да</p>			

(4.01) (L1) – Потенциально опасные охлажденные продукты промаркированы рестораном и не просрочены Пик-лист: Да			
(4.02) (L3) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются Пик-лист: Да			
(4.02) (L1) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются Пик-лист: Да			
Качество масла соответствует стандарту во всех фритюрах и жаровнях Пик-лист: Да			
Предотвращение загрязнения			
(5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно Пик-лист: Да			
① (5.02) Кухонный инвентарь, посуда и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами чистые, аккуратно хранятся, сухие, в хорошем состоянии и содержатся должным образом в процессе использования Пик-лист: Да			
(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да			
① (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да			
(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом Пик-лист: Да			
(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом Пик-лист: Да			
(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да			
(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да			

2 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты Пик-лист: 3-секционная мойка или ПММ грязные			
3-секционная мойка или ПММ грязные	3-секционная мойка или ПММ грязные		
			
Посудомоечная машина имеет грязевые наслоения.	Посудомоечная машина имеет грязевые наслоения.		
(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист: Да			
(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист: Да			
① (5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми Пик-лист: Да			
(5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая Пик-лист: Грязные полы в служебной зоне			
Грязные полы в служебной зоне	Грязные полы в служебной зоне		
			
Плитка в служебной зоне имеет застарелые загрязнения.	Плитка в служебной зоне имеет застарелые загрязнения.		
(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист: Да			

(5.11) Обратный поток предотвращается

Пик-лист: Да



Предотвращение деятельности вредителей

(6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их

Пик-лист: Ловушки не расположены в надлежащем положении вдоль стен или в местах, привлекательных для вредителей



Ловушки не
расположены в
надлежащем положен...



2 ловушки расположение
неправильно. Не вдоль
стен.

Ловушки не
расположены в
надлежащем положен...



2 ловушки расположение
неправильно. Не вдоль
стен.

(6.02) Места возможного проникновения вредителей закрыты и условия для создания укрытий предотвращены, в том числе во внешних складах и на прилегающей территории

Пик-лист: Да



① (6.03) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии

Пик-лист: Да



ОС: битая плитка около
трёхсекционной мойки.
Заявка имеется.



ОС: плитка отходит от
стены. Около компактора.
Заявка имеется.

(6.04) (L3) - Деятельность вредителей не обнаружена

Пик-лист: Да



(6.04) (L1) - Деятельность вредителей не обнаружена.

Пик-лист: Да



Основы работы ресторана

(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна

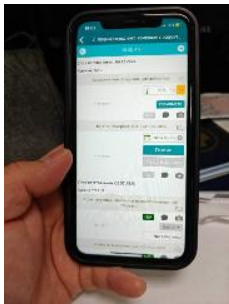
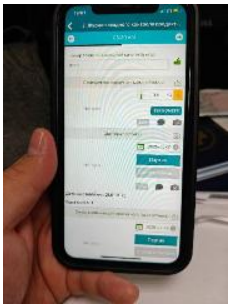


Пик-лист: Да



① (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Пик-лист: Фальсификация записей



		Фальсификация записей	Фальсификация записей
			
Поставка РБД. Входной контроль, 26/02 нет фото замороженного и охлажденного продукта.	Поставка РБД. Входной контроль, 26/02 нет фото замороженного и охлажденного продукта.	В журнале здоровья за последние 30 дней имеются признаки фальсификации. Везде одинаковая подпись в 4-х днях.	В журнале здоровья за последние 30 дней имеются признаки фальсификации. Везде одинаковая подпись в 4-х днях.

(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов

Пик-лист: Да



(7.04) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь

Пик-лист: Да



(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии

Пик-лист: Да



(7.06) Трехсекционная раковина не требует ремонта

Пик-лист: Да



(7.07) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом

Пик-лист: Да



(7.08) Минимум один работающий туалет для сотрудников доступен

Пик-лист: Да



(7.09) (L3) – Стоки функционируют должным образом и не засорены

Пик-лист: Да



① (7.09) (L1) – Стоки функционируют должным образом и не засорены

Пик-лист: Да





Пример индикации	Описание	Детали	Исключения
②	Упущено, НЕ во время текущего визита (последний визит).	Число внутри круга - это количество отклонений по стандарту, которые были отмечены за последние 4 визита, но не в самом последнем визите .	- Тестовый визит - Коучинговый визит - Ошибка при создании визита
①	Отклонение в текущем визите (последний визит).	Число внутри круга - это количество отклонений по стандарту, которые были отмечены за последние 4 визита включая самый последний визит .	- Тестовый визит - Коучинговый визит - Ошибка при создании визита
*	Вопросы не оцениваются и на них необходимо ответить для завершения визита, они не влияют на общий результат.	Они будут отражены в отчете по всем отклонениям и в детальном отчете по всем отклонениям.	
☆	Вопросы не оцениваются и на них необходимо ответить для завершения визита, они не влияют на общий результат.	Они будут отражены в отчете по отклонениям (ТОП 5), в отчете по всем отклонениям и детальном отчете по всем отклонениям.	