



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403085

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 197374, Россия,
Санкт-Петербург, Приморский проспект, 72

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:24

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/02/26

Время начала 13:39:46

Менеджер смены Анна

Тип визита Необъявленный



Спасибо за приятную и рабочую атмосферу в ресторане! Молодцы!
Уделите внимание случаям ППЗ и заполнению DSR.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/26	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/08/26	Underperforming	Underperforming	Underperforming	Необъявленный
2024/06/28	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/04/11	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

3 Приоритет 1: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту

Приоритет 2: Кухонный инвентарь, посуда и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами чистые, аккуратно хранятся, сухие, в хорошем состоянии и содержатся должным образом в процессе использования

Инвентарь хранится грязным или в грязных контейнерах

Приоритет 3: (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Потенциальное биологическое загрязнение - не дезинфицируются фритюры после загрузки, корзина не погружена в масло полностью

Приоритет 4: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Заполняется некорректно









Приоритет 5: Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии










Нет мусорного мешка



ПОСТ - Rest. 7K403085

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			
Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда			
Пик-лист: N/A (Нет гостевого туалета)			
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			
Оригинальные ножки			
Пик-лист: Да			
Филе Классик			
Пик-лист: Да			
① Оригинальные стрипсы			
Пик-лист: Да			



① Острые крылья Пик-лист : Да			
Филе Зингер Пик-лист : Да			
Острые стрипсы Пик-лист : Да			
① Байтсы ЕТС Пик-лист : Да			
Креветки Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			
② Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
① Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист : Скорость обслуживания не соответствует стандарту			
<div><div><div></div><div>Скорость обслуживания не соответствует...</div></div><div><div><div>621</div><div>00:07:22.527</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>2220</div><div>00:06:03.981</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>619</div><div>00:11:33.729</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>618</div><div>00:04:41.297</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>2417</div><div>00:00:50.698</div><div>Сброс ▶</div></div></div></div> <div>3 замера не соответствуют фокусам бренда</div>			
① 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			
1 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			

<p>3 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Комментарии: Морозильный ларь</p> <p>Пик-лист: Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту</p>			
<div data-bbox="71 264 319 362">Температура морозильного оборудования не...</div> <div data-bbox="121 394 347 694">  </div> <div data-bbox="60 712 159 739">-16.6 °C</div>			
<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>			
<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>(2.03) (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>1 (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>(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>			
Правильная температура приготовления			
<p>(3.01) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
Контроль сроков годности			

(4.01) (L3) – Потенциально опасные охлажденные продукты имеют этикетку производителя и не просрочены Пик-лист: Да			
(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			
(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: Инвентарь хранится грязным или в грязных контейнерах			






Инвентарь хранится грязным или в грязных контейнерах






















Наслоения жира на гастроемкостях для Prince Castle












Инвентарь хранится грязным или в грязных контейнерах






(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да			
---	--	---	--

<p>(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист: Потенциальное биологическое загрязнение - не дезинфицируются фритюры после загрузки, корзина не погружена в масло полностью</p>			
<div data-bbox="52 248 413 376"> <p>Потенциальное биологическое загрязнение - не...</p> </div> <div data-bbox="119 392 347 696">  </div> <p>Жаровщик не продезинфицировал фритюр после загрузки</p>			
<p>(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>② (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>① (5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для мопов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</p> <p>Пик-лист: Да</p>			

① (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая Пик-лист: Да			
(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: Да			
(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			
(6.03) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии Пик-лист: Да			
(6.04) (L3) – Деятельность вредителей не обнаружена Пик-лист: Да			
(6.04) (L1) – Деятельность вредителей не обнаружена. Пик-лист: Да			
Основы работы ресторана			
① (7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна Пик-лист: Да			

(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны Пик-лист : Заполняется некорректно					
		Заполняется некорректно		Заполняется некорректно	
					
10.02: отсутствуют фотографии поставки		17.02: не до конца заполнена вкладка с продуктами		28.01: не заполнены температуры калибровки	
				10.02: нет фотографий калибровки термометров	
(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 : Нет мусорного мешка					
Нет мусорного мешка					
					
Отсутствует мешок в ведре для списания пищевых отходов					
(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			
(7.09) (L1) – Стоки функционируют должным образом и не засорены Пик-лист: Да			
(7.10) Вода из одобренного источника 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.	