



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403101

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 196158, Россия,
Санкт-Петербург, Ленсовета, 97

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:48

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/12

Время начала 16:58:27

Менеджер смены Шакиров Никита

Тип визита Необъявленный



Отличная работа команды, уделить внимание выявленным отклонениям.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

4

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/12	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/11/09	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/07/29	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/22	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: Кухонный инвентарь, посуда и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами чистые, аккуратно хранятся, сухие, в хорошем состоянии и содержатся должным образом в процессе использования

Инвентарь не очищен должным образом

Приоритет 2: (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Потенциальное физическое загрязнения - металлическая стружка в тепловом шкафу; Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки, бумага, пищевая пленка; Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами

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

Грязные полы в служебной зоне









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











Нет в наличии

Приоритет 5: Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц












Масло не осветляется / не фильтруется, когда это требуется по процедуре



ПОСТ - Rest. 7K403101

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			
① Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист : Да			
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист : Масло не осветляется / не фильтруется, когда это требуется по процедуре			
<div> Масло не осветляется / не фильтруется, когд...</div> <div></div> <div>В ресторане НР4, фильтр отсутствует, он находится около мойки.</div>			



<div>2</div> Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются			
Пик-лист : Да			
Качество готовой курицы и креветок			
<div>Оригинальные ножки</div>			
Пик-лист : Да			
<div>Филе Классик</div>			
Пик-лист : Да			
<div>1</div> Оригинальные стрипсы			
Пик-лист : Да			
<div>1</div> Острые крылья			
Пик-лист : Да			
<div>1</div> Филе Зингер			
Пик-лист : Да			
<div>Острые стрипсы</div>			
Пик-лист : Да			
<div>Байтсы ЕТС</div>			
Пик-лист : Да			
<div>Креветки</div>			
Пик-лист : N/A Не оценено			
Качество картофеля фри			
<div>Картофель фри соответствует стандарту</div>			
Пик-лист : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			

① Сотрудники предоставляют незабываемый сервис					
Пик-лист: Скорость обслуживания не соответствует стандарту					
		★ Скорость обслуживания не соответствует...		★ Скорость обслуживания не соответствует...	
					
Выдача заказа больше 5 минут после оплаты. Киоск.		Выдача заказа больше 5 минут после оплаты. Киоск.		Выдача заказа больше 5 минут после оплаты. Киоск.	
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			
① (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Пик-лист : Да			
(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 Пик-лист : Да			
(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности Пик-лист : Да			
(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности Пик-лист : Да			
(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист : Да			
(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист : Да			
(2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом Пик-лист : Да			
Правильная температура приготовления			
(3.01) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева Пик-лист : Да			
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 не очищен должным образом			

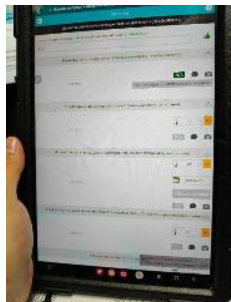
		Инвентарь не очищен должным образом	Инвентарь не очищен должным образом
			
Все контейнеры на панировке имеют грязевые наслоения.	Направляющие и поддоны в ТШ в непригодном состоянии. Защитный алюминиевый слов полностью выгорел. ОС.	Все контейнеры на панировке имеют грязевые наслоения.	Все контейнеры на панировке имеют грязевые наслоения.
(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да			

<p>(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист: Потенциальное физическое загрязнения - металлическая стружка в тепловом шкафу; Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки, бумага, пищевая пленка; Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами</p>					
<p>Потенциальное физическое загрязнения - металлическая струж...</p>	<p>Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки,...</p>	<p>Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов ил...</p>	<p>Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов ил...</p>		
					
Металлическая стружка на направляющих в ТШ.	Пылевые наслоения на картофельном Бине.	При мытье рук капли попадают на булочки.	При мытье рук капли попадают на булочки.		
<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>① (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист: Да</p>					
<p>① (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>(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>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</p> <p>Пик-лист: Да</p>					

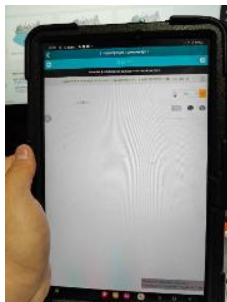
(5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая Пик-лист : Грязные полы в служебной зоне				
<div>Грязные полы в служебной зоне</div> <div></div> <div>Полы под раковиной с грязевыми наслоениями. Зона панировки.</div>		<div>Грязные полы в служебной зоне</div> <div></div> <div>По периметру ресторана в служебной зоне вдоль стен имеются грязевые наслоения.</div>		
(5.10) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся 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				
(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна Пик-лист : Да				

2 (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Пик-лист: Нет в наличии



07.02 входной контроль, нет фото подтверждения замера, курица.



07.02 нет фото подтверждения калибровки термометров.

Нет в наличии



Вкладка продукты за 7/02 не заполнена полностью.

Нет в наличии



В журнале здоровья за последние 30 дней больше 3-х дней заполнены с ошибками.

(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



ОС: 1 мусорный бак синий имеет грязевые наслоения и очень неприятный запах от старого маринада.

(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.	