



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403177

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 190031, Россия,
Санкт-Петербург, Московский проспект, 4

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:26

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/03/10

Время начала 13:12:58

Менеджер смены Андреева Ксения

Тип визита Необъявленный



Очень классный ресторан, спасибо вам за отличный продукт. Вы молодцы!!!



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

4

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/10	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/11/11	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/06/10	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/04/10	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту

1 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

Сколы, трещины, ржавчина или сломанный инвентарь

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

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








1 Приоритет 4: (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны












Вода необходимой температуры доступна










1 Приоритет 5: Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда











Точность сбора заказов не проверяется

ПОСТ - Rest. 7K403177

Экстерьер		Действие	
Здание, территория и вывески			
Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда Пик-лист: Да			
<div></div> <p>ОС: дверь в ресторан имеет значительное загрязнение.</p>			
Гостевая зона		Действие	
Гостеприимство			
① 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: 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			
Оригинальные ножки Пик-лист : Да			
Филе Классик Пик-лист : Да			
① 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			
Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист : Да			

<div>1</div> <div>Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда</div> <div>Пик-лист: Точность сбора заказов не проверяется</div>			
<div> <div> <div>★</div> <div>Точность сбора заказов не проверяется</div> </div> <div>  </div> <div>К заказу с мясом не положили влажную салфетку.</div> </div>			
Наличие			
<div>Все позиции меню доступны во время заказа</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
Оборудование			Действие
Необходимое, утвержденное, исправное			
<div>Используется только исправное утвержденное оборудование</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>Все эвакуационные пути и двери свободны и доступны, не заперты и работают исправно</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
Пищевая безопасность			Действие
Здоровье и гигиена			
<div>(1.01) Сотрудники, работающие с симптомами заболевания или инфекции, не обнаружены</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>(1.02) (L3) – Мытье рук соблюдается надлежащим образом во всех требуемых случаях</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>(1.02) (L1) – Процедуры мытья рук соблюдаются</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>(1.03) (L3) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками</div> <div>Пик-лист: Да</div>			

<p>(1.03) (L1) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Температуры и время хранения</p>			
<p>(2.01) Используемые термометры откалиброваны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Комментарии : Морозильная камера -16.6 Погрешность термометра 0.0.</p> <p>Пик-лист : Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту</p>			
<div data-bbox="52 638 413 1097"> <div data-bbox="73 654 317 750"> <p>Температура морозильного оборудования не...</p> </div> <div data-bbox="121 781 347 1081">  </div> <div data-bbox="60 1099 159 1126"> <p>-16.6 °C</p> </div> </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>① (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>(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

(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



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 : Сколы, трещины, ржавчина или сломанный инвентарь























Сколы, трещины, ржавчина или сломанный инвентарь



У толкателя томаторезки имеются сколы от лезвия. Замены нет, новая не заказана.

<p>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>② (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="71 376 311 470"> <p>Потенциальное биологическое загрязнение - не...</p> </div> <div data-bbox="67 530 399 777">  </div> <div data-bbox="60 822 386 911"> <p>Мучные наслоения на ручке корзины с готовым продуктом.</p> </div>			
<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>Комментарии : Горячая вода на мойке ниже 65 градусов.</p> <p>Пик-лист : Вода необходимой температуры доступна</p>			
<div data-bbox="71 1686 370 1751"> <p>Вода необходимой температуры доступна</p> </div> <div data-bbox="119 1796 347 2098">  </div> <div data-bbox="60 2114 151 2145"> <p>44.1 °C</p> </div>			

<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>2 (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 mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(5.10) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(5.11) Обратный поток предотвращается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
Предотвращение деятельности вредителей			
<p>(6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(6.02) Места возможного проникновения вредителей закрыты и условия для создания укрытий предотвращены, в том числе во внешних складах и на прилегающей территории</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(6.03) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(6.04) (L3) – Деятельность вредителей не обнаружена</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(6.04) (L1) – Деятельность вредителей не обнаружена.</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
Основы работы ресторана			
<p>(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны Пик-лист: Да			
(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			
(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.	