



РОСТ



## ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403143

Адрес Ресторана

Petrozavodsk, Карелия республика, 185014, Россия,  
Карелия республика, Петрозаводск, Университетская,  
1

Должность Директор

Длительность визита 02:01

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/03/04

Время начала 09:38:43

Менеджер смены Алиса

Тип визита Необъявленный



Спасибо за вкусный продукт, отличные навыки работы на позициях!  
Молодцы! Уделите внимание заполнению DSR.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

1

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

## Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/04	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/12/25	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/06/14	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/28	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

## Приоритетные отклонения

- 2 Приоритет 1: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности  
заполнены и доступны  
Заполняется некорректно

Приоритет 2: Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со  
стандартами Бренда








Заказы не упаковываются в соответствии со стандартами бренда












Приоритет 3:











Приоритет 4:











Приоритет 5:

РОСТ - Rest. 7K403143

Экстерьер		Действие	
Здание, территория и вывески			
Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда Пик-лист: Да			
<div><div></div><div>ОС: завалы снега перед входом в ресторан</div></div>			
Гостевая зона		Действие	
Гостеприимство			
2 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			
1 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			
① 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			
Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист : Да			

Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист : Заказы не упаковываются в соответствии со стандартами бренда				
<div><div><div></div><div>Заказы не упаковываются в соответствии со...</div></div><div></div><div>К курочке не выдали влажную салфетку</div></div>				
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				

<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>			
Температуры и время хранения			
<p>(2.01) Используемые термометры откалиброваны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<div data-bbox="52 439 413 898">  </div> <p>0.2</p>			
<p>2 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты хранятся при требуемой температуре (<math>\leq 4^{\circ}\text{C}</math> для курицы, <math>\leq 6^{\circ}\text{C}</math> 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 <math>\leq 6^{\circ}\text{C}</math> и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре <math>\leq 6^{\circ}\text{C}</math> и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру <math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math> и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру <math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math> 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

① (5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно.

Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно

Пик-лист: Да



② (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



(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








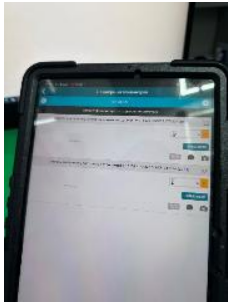








(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом

Пик-лист: Да



<p>(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>② (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Комментарии : В ресторане есть ПММ.</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>(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>			
<p>① (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 небыющиеся 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>② (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>① (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>			



(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 : Заполняется некорректно			
<div> <div>  <p>25.02: полностью не заполнен журнал контроля качества фритюрного жира</p> </div> <div> <p>Заполняется некорректно</p>  <p>04.03: не заполнена вкладка продукты перед открытием ресторана</p> </div> <div> <p>Заполняется некорректно</p>  <p>04.03: нет данных о калибрации термометров, данные по температурам в других чек листах есть</p> </div> </div>			
(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			



Пример индикации	Описание	Детали	Исключения
②	Упущено, <b>НЕ во время текущего визита</b> (последний визит).	Число внутри круга - это количество отклонений по стандарту, которые были отмечены за последние 4 визита, <b>но не в самом последнем визите</b> .	- Тестовый визит - Коучинговый визит - Ошибка при создании визита
①	Отклонение в текущем визите ( <b>последний визит</b> ).	Число внутри круга - это количество отклонений по стандарту, которые были отмечены за последние 4 визита <b>включая самый последний визит</b> .	- 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.	