



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403340

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Ленинградская область, 188661,
Россия, Ленинградская область, Мурино, ул. Тихая, д.
12

Должность Директор

Длительность визита 03:01

Проведен Ivan IVANOV

Дата 2025/03/13

Время начала 10:16:33

Менеджер смены Сергей

Тип визита Необъявленный



Молодцы! Уделите внимание выявленным отклонениям. Особенно стандартам бренда.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

2

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

4

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/13	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/09/03	Underperforming	Underperforming	Underperforming	Необъявленный
2024/05/07	Underperforming	Underperforming	Underperforming	Необъявленный
2024/03/04	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

- ④ **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

- ② **Приоритет 2: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая**

Грязная вентиляция / вытяжные зонты в служебной зоне

- ① **Приоритет 3: Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда**








Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские стулья); Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские стулья)







Приоритет 4: Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда


Полы, стены, потолки, двери, вентиляционные отверстия, зеркала

- ① **Приоритет 5: Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются**

Время хранения некорректное или истекло или не контролируется; Внешний вид готового сэндвича не соответствует


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			
① Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда Пик-лист: Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские стулья); Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские стулья)			
<div><div><div>Посадочные места в гостевой зоне RGM (столы, стулья,...)</div></div><div><div>Посадочные места в гостевой зоне ARL (столы, стулья,...)</div></div></div> <div></div> <div>Загрязнения на ножках стульевНарушена целостность обивки диванов</div>			
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: Полы, стены, потолки, двери, вентиляционные отверстия, зеркала				
<div> <div>  <div> Полы, стены, потолки, двери, вентиляционные... </div> </div> <div> RGM </div> </div> <div>  </div> <div> Наслоения на вентиляции в туалете </div>				
Продукт				Действие
Процессы и процедуры				
2 Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда				
Пик-лист: Да				
1 Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц				
Пик-лист: Да				
1 Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются				
Пик-лист: Время хранения некорректное или истекло или не контролируется; Внешний вид готового сэндвича не соответствует				
<div> <div>  <div> Время хранения некорректное или истекло или не... </div> </div> <div>  </div> <div> Нет таймеров на бургер шуте </div> </div> <div> <div>  <div> Внешний вид готового сэндвича не соответствует </div> </div> <div>  </div> <div> Ролл порван внутри шуте </div> </div>				
Качество готовой курицы и креветок				
Оригинальные ножки				
Пик-лист: Да				


2 Филе Классик Пик-лист : Да			
Оригинальные стрипсы Пик-лист : Да			
1 Острые крылья Пик-лист : Да			
Филе Зингер Пик-лист : Да			
1 Острые стрипсы Пик-лист : Да			
Байтсы ЕТС Пик-лист : Да			
1 Креветки Пик-лист : N/A Не оценено			

Качество картофеля фри

1 **Картофель фри соответствует стандарту**
Пик-лист : Картофель фри отдается гостям с дефектами


























Картофель фри
отдается гостям с
RGM дефектами






Глазки

Точность		Действие	
Обслуживание			
<div>1</div> <div>Сотрудники предоставляют незабываемый сервис</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div>	
<div>1</div> <div>Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <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			
(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			
4 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Пик-лист: Да			
(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты хранятся при требуемой температуре (≤4°C для курицы, ≤6°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			
① (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			
① (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			

<div>4 (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</div> <div>Пик-лист : Инвентарь не очищен должным образом</div>			<div></div>	
<div>Инвентарь не очищен должным образом</div> <div></div> <div>Загрязнения и жир на корзинах, солонке, совке для фри, крышках для туб с соусами.</div>	<div>Инвентарь не очищен должным образом</div> <div></div> <div>Загрязнения и жир на корзинах, солонке, совке для фри, крышках для туб с соусами.</div>			
<div>2 (5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>2 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>1 (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>4 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	

<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 mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</p> <p>Пик-лист : Да</p>		👍	
<p>② (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</p> <p>Пик-лист : Грязная вентиляция / вытяжные зонты в служебной зоне</p>		😞	
<div> <p>Грязная вентиляция / вытяжные зонты в служебной зоне</p>  <p>Наслоения на вытяжке на станции панировки</p> </div>			
<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>③ (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>② (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

① (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: 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			
① (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.	