



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403187

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195267, Россия,
Санкт-Петербург, проспект Просвещения, 87к1

Должность Директор

Длительность визита 02:40

Проведен Ivan IVANOV

Дата 2025/03/13

Время начала 13:44:51

Менеджер смены Всеволод

Тип визита Необъявленный



Молодцы! Но есть над чем поработать :)



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

4

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

3

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/13	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/09/07	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/07/01	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/04	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

- ③ Приоритет 1: (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности

Охлажденный ингредиент на салатете $> 6^{\circ}\text{C}$, но $\leq 10^{\circ}\text{C}$, срок хранения в порядке

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

Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный пластик, стекло; Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами

- ② Приоритет 3: Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты

Оборудование для теплового хранения; Оборудование для приготовления

- ① Приоритет 4: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая

Грязные полы в служебной зоне





Приоритет 5: Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда

Ландшафтный дизайн, растения, мульча

ПОСТ - Rest. 7K403187




Экстерьер	Действие
-----------	----------

Здание, территория и вывески

Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда			
Пик-лист : Ландшафтный дизайн, растения, мульча			
	 Ландшафтный дизайн, растения, мульча RGM	 Ландшафтный дизайн, растения, мульча RGM	
Мусор перед рестораном.	Мусор перед и рестораном	Мусор перед и рестораном	

















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

2 Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист : Оригинальные ножи; Оригинальные стрипсы				
<div>  Оригинальные ножи RGM </div> <div>  </div> <div> Не выполнены надавливания в конце. Движения более 7 раз. </div>	<div>  Оригинальные стрипсы </div> <div>  </div> <div> Движения более 7 раз. Нет движений "собрать-накрыть". </div>			
1 Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист : Да				
1 Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются Пик-лист : Да				
Качество готовой курицы и креветок				
Оригинальные ножи Пик-лист : Да				
1 Филе Классик Пик-лист : Да				
Оригинальные стрипсы Пик-лист : Да				
Острые крылья Пик-лист : Да				
Филе Зингер Пик-лист : Да				
Острые стрипсы Пик-лист : Да				
Байтсы ETC Пик-лист : Да				
Креветки Пик-лист : Да				
Качество картофеля фри				
Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист : Да				

Точность			Действие
Обслуживание			
① Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист : Да			
Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист : Точность сбора заказов не проверяется			
<div> <div>  Точность сбора заказов не проверяется </div> <div>  <p>Заказ вместо пакета выдали на разное. Вместо наггетсов положили стрипсы.</p> </div> </div> <div> <div>  Точность сбора заказов не проверяется </div> <div>  <p>Не положили влажную салфетку.</p> </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			
② (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			
① (2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°C и находятся в сроке годности Пик-лист: Да			
③ (2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°C и находятся в сроке годности Комментарии: Температура перца 7.8 Температура салата 6.9 Погрешность термометра +0.5 Пик-лист: Охлажденный ингредиент на салатете >6°C, но ≤10°C, срок хранения в порядке			

Охлажденный ингредиент на салатете >6°C, но ≤10°C, срок...



7.8 °C

Охлажденный ингредиент на салатете >6°C, но ≤10°C, срок...



6.9 °C

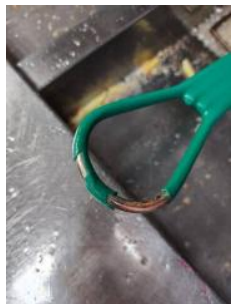
(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист : Да			
1 (2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации 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			
1 (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 : Да			
(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист : Да			

2 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Пик-лист: Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный пластик, стекло; Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами



Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный...



Сколы на ручках корзин

Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный...



Сколы на ручках корзин

Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов ил...



Сварка на решётках

Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов ил...



Сварка на корзинках

(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



(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны

Пик-лист: Да



1 (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны

Пик-лист: Да

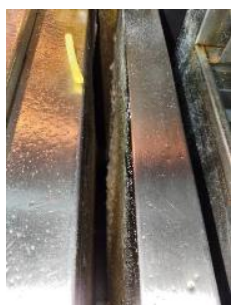


2 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты

Пик-лист: Оборудование для теплового хранения; Оборудование для приготовления



Оборудование для теплового хранения



Наслоения на станции хранения фри

Оборудование для теплового хранения



Загрязнения на тепловом шкафу

Оборудование для приготовления


























Наслоения на закрытых фритюрах

Оборудование для приготовления



Загрязнения на открытых фритюрах

<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 : Грязные полы в служебной зоне</p>			
<div data-bbox="70 719 280 786">Грязные полы в служебной зоне</div> <div data-bbox="67 860 399 1106">  </div> <div data-bbox="60 1151 399 1272">Загрязнения, наслоения и мусор на полу под шкафами между первой и второй линиями.</div>			
<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>			
<div>Предотвращение деятельности вредителей</div>			
<p>① (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>			

(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 : 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.	