



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403011

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 196210, Россия,
Санкт-Петербург, Шереметьевская, 9

Должность Менеджер смены

Длительность визита 02:13

Проведен Ivan IVANOV

Дата 2025/03/12

Время начала 08:44:51

Менеджер смены Артем

Тип визита Необъявленный



Молодцы! Хороший чистый ресторан. Хорошая работа на станциях.
Уделите внимание выявленным отклонениям.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

3

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/12	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/11/12	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/08/10	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/04/24	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии.
Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно

Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола. Неготовые к употреблению продукты или ингредиенты хранятся в неправильной таре и не закрыты соответствующим образом.

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

Инвентарь не очищен должным образом

① **Приоритет 3:** (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки, бумага, пищевая пленка; Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами







① **Приоритет 4:** Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются

Время хранения некорректное или истекло или не контролируется

① **Приоритет 5:** Картофель фри соответствует стандарту

Картофель фри отдается гостям с дефектами


ПОСТ - Rest. 7K403011

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 : 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			

1 Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются

Пик-лист : Время хранения некорректное или истекло или не контролируется



 Время хранения некорректное или истекло или не...



Нет таймеров на бургер шуте.

Качество готовой курицы и креветок

Оригинальные ножки

Пик-лист : Да



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 : N/A Не оценено
















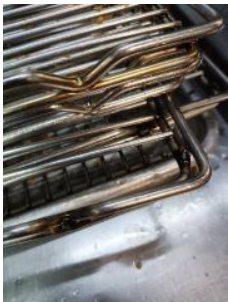



Качество картофеля фри









<div> <div>1</div> <div>Картофель фри соответствует стандарту</div> </div> <div> <div>Пик-лист : Картофель фри отдается гостям с дефектами</div> <div></div> <div> <div></div> <div></div> </div> </div>			
<div> <div> <div> <div>Картофель фри отдается гостям с дефектами</div> <div>RGM</div> </div> <div>  <div>Глазки</div> </div> </div> </div>			
Точность			Действие
Обслуживание			
Сотрудники предоставляют незабываемый сервис			
Пик-лист : Да			
<div> <div>1</div> <div>Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда</div> </div> <div>Пик-лист : Да</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			
(2.02) 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			
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			
(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

<p>(3.01) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
Контроль сроков годности			
<p>(4.01) (L3) – Потенциально опасные охлажденные продукты имеют этикетку производителя и не просрочены</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(4.01) (L1) – Потенциально опасные охлажденные продукты промаркированы рестораном и не просрочены</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(4.02) (L3) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(4.02) (L1) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Качество масла соответствует стандарту во всех фритюрах и жаровнях</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
Предотвращение загрязнения			
<p>(5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно</p> <p>Пик-лист : Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола. Неготовые к употреблению продукты или ингредиенты хранятся в неправильной таре и не закрыты соответствующим образом.</p>			
<div> <div> <p>Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола....</p>  </div> <div> <p>Хранение муки на нижней полке сломанного стеллажа. Полка лежит на полу.</p> </div> </div>			

<p>(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</p> <p>Пик-лист : Инвентарь не очищен должным образом</p>			
<div data-bbox="52 264 413 723"> <p>Инвентарь не очищен должным образом</p>  <p>Наслоения на корзинах</p> </div>			
<p>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки, бумага, пищевая пленка; Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами</p>			
<div data-bbox="52 1126 786 1585"> <div data-bbox="52 1126 413 1585"> <p>Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки,...</p>  <p>Краска на щипцах</p> </div> <div data-bbox="413 1126 786 1585"> <p>Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов ил...</p>  <p>Сварка на решетках</p> </div> </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>			

(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 : Да			
(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист : Да			
(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист : Да			
(5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми Пик-лист : Да			
(5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая Пик-лист : Да			
(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист : Да			
① (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			
① (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.	