



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403303

Адрес Ресторана

Vyborg, Ленинградская область, 188800, Россия,
Ленинградская область, Выборг, Железнодорожная, 7

Должность Заместитель директора

Длительность визита 01:47

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/03/07

Время начала 10:46:02

Менеджер смены Дарья

Тип визита Необъявленный



Спасибо за отличное качество курочки, контроль сроков годности и температурных режимов! Молодцы! Уделите внимание планированию и заказу продуктов.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

2

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

3

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/07	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/12/18	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/06/19	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/02/18	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

- ① Приоритет 1: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии

Поврежденные полы в служебной зоне

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

Заполняется некорректно

- Приоритет 3: Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда

Оригинальные ножки







- ① Приоритет 4: Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц












Уровень масла слишком низкий

- Приоритет 5: Все позиции меню доступны во время заказа













Сандвичи

ПОСТ - Rest. 7K403303



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			
<div><div></div><div></div></div> <p>ОС: повреждена напольная плитка в гостевом зале, ресторану направлено КП (до 27.03 должны исправить)</p>			
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 : Оригинальные ножки				
<div> Оригинальные ножки</div> <div>RGM</div> <div></div> <div>Панирует движениями «собрать-накрыть/собрать-поднять», ошибка повторяется</div>				
1 Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц				
Пик-лист : Уровень масла слишком низкий				
<div> Уровень масла слишком низкий</div> <div></div> <div>8HP, низкий уровень масла, жарят Стрипсы оригинальные</div>				
Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются				
Пик-лист : Да				
Качество готовой курицы и креветок				
Оригинальные ножки				
Пик-лист : Да				
Филе Классик				
Пик-лист : N/A Не оценено				
Оригинальные стрипсы				
Пик-лист : Да				
Острые крылья				
Пик-лист : Да				









Филе Зингер Пик-лист : N/A Не оценено			
Острые стрипсы Пик-лист : Да			
Байтсы ЕТС Пик-лист : Да			
Креветки Пик-лист : N/A Не оценено			
Качество картофеля фри			
Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
1 Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист : Да			
1 Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист : Да			
Наличие			
Все позиции меню доступны во время заказа Пик-лист : Сандвичи			
<div><div> Сандвичи</div><div></div></div> <p>Все сандвичи в стоп-листе из-за ошибки заказа овощной продукции</p>			
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			
① (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 ≤6°C и находятся в сроке годности Пик-лист : Да			
(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°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			
(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			
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 : Да			
(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист : Да			

① (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			
(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да			
(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да			
① (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			

<p>① (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 : Поврежденные полы в служебной зоне</p>			
<div data-bbox="70 423 365 486">Поврежденные полы в служебной зоне</div> <div data-bbox="67 562 399 808">  </div> <div data-bbox="57 853 384 911">Отсутствует напольная плитка в зоне панировки</div>			
<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>			
<div>Основы работы ресторана</div>			
<p>(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Пик-лист : Заполняется некорректно</p>			
<div data-bbox="70 1563 239 1626">Заполняется некорректно</div> <div data-bbox="119 1673 347 1973">  </div> <div data-bbox="57 1989 355 2078">Романов не расписан в журнале здоровья за сегодня, на смене</div>	<div data-bbox="443 1563 612 1626">Заполняется некорректно</div> <div data-bbox="493 1673 721 1973">  </div> <div data-bbox="429 1989 699 2110">28.02: полностью не заполнен журнал контроля качества фритюрного жира</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			
(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.	