



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K74022058

Адрес Ресторана

Pskov, Псковская область, 180007, Россия, Псковская область, Псков, Рижский проспект, дом 94А

Должность Менеджер смены

Длительность визита 02:32

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/08

Время начала 14:32:51

Менеджер смены Иванов Тимофей

Тип визита Необъявленный

Очень дружный коллектив, уделить внимание качеству обхода во время смены.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Underperforming



Пищевая Безопасность

Underperforming

L1

5

L3

1



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/08	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/10/23	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается

Физическое загрязнение

1 Приоритет 2: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту

1 Приоритет 3: Кухонный инвентарь, посуда и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами чистые, аккуратно хранятся, сухие, в хорошем состоянии и содержатся должным образом в процессе использования

Сколы, трещины, ржавчина или сломанный инвентарь















1 Приоритет 4: (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается












Потенциальное биологическое загрязнение - не дезинфицируются фритюры после загрузки, корзина не погружена в масло полностью; Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный пластик, стекло










Приоритет 5: Обратный поток предотвращается



3-х секционная мойка; Аппарат для охлажденных напитков

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			
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 : Панировочная смесь приготовлена не по стандарту			
<div><div><div>Панировочная смесь приготовлена не по стандарту</div></div><div></div><div>В зоне панировки был обнаружен 50% пакета ИМОР.</div></div> <div><div><div>Панировочная смесь приготовлена не по стандарту</div></div><div></div><div>В зоне панировки был обнаружен 50% пакета ИМОР.</div></div>			
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист : Да			



Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются				
Пик-лист : Да				
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 ЕТС				
Пик-лист : Да				
Креветки				
Пик-лист : Да				
Качество картофеля фри				
Картофель фри соответствует стандарту				
Пик-лист : Картофель фри упакован и сервируется не в соответствии со стандартом				
<div> <div> <div>  <div> <div>Картофель фри</div> <div>упакован и</div> <div>RGM сервируется не в...</div> </div> </div> <div>  <div>В заказ выдали меньше 60 гр картофеля фри.</div> </div> </div> <div> <div> <div>  <div> <div>Картофель фри</div> <div>упакован и</div> <div>RGM сервируется не в...</div> </div> </div> <div>  <div>В заказ выдали меньше 60 гр картофеля фри.</div> </div> </div> </div> </div>				
Точность				Действие
Обслуживание				

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 : 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 (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			

<p>1 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Пик-лист: Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту</p>			
<div data-bbox="52 219 413 674"> <div>Температура морозильного оборудования не...</div>  </div> <div>-17.0 °C</div>			
<p>(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</p>			
<p>(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</p>			
<p>(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</p>			
<p>(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</p>			
<p>(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</p>			
<p>(2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом Пик-лист: Да</p>			
<div>Правильная температура приготовления</div>			
<p>(3.01) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева Пик-лист: Да</p>			
<div>Контроль сроков годности</div>			

(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			


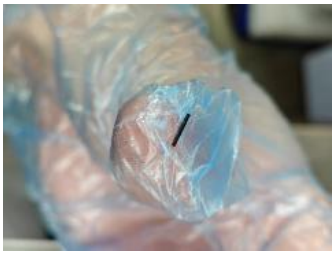





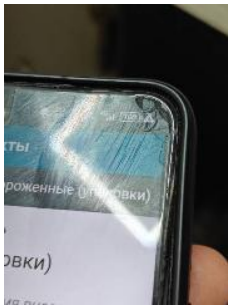
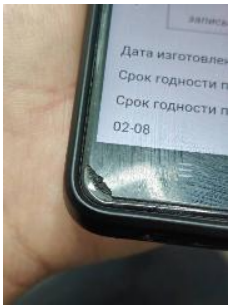




Предотвращение загрязнения








(5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно Пик-лист: Да			
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: Сколы, трещины, ржавчина или сломанный инвентарь			

Сколы, трещины, ржавчина или сломанный инвентарь



Толкатель от томаторезки имеет повреждения.

(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист : Физическое загрязнение				
		Физическое загрязнение	Физическое загрязнение	
				
В помидорах обнаружена стружка от томаторезки.		В помидорах обнаружена стружка от томаторезки.	В помидорах обнаружена стружка от томаторезки.	
1 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист : Потенциальное биологическое загрязнение - не дезинфицируются фритюры после загрузки, корзина не погружена в масло полностью; Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный пластик, стекло				
Потенциальное биологическое загрязнение - не...	Потенциальное биологическое загрязнение - не...	Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный...	Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный...	
				
Корзина с готовым продуктом имеет мучные наслоения.	Корзина с готовым продуктом имеет мучные наслоения.	Телефон на котором заполняют рутину имеет повреждения стекла.	Телефон на котором заполняют рутину имеет повреждения стекла.	
(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 мопов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми Пик-лист: Да			
1 (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 небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист: Да			
(5.11) Обратный поток предотвращается Пик-лист: 3-х секционная мойка; Аппарат для охлажденных напитков			

3-х секционная мойка





Под мойкой нет разрыва струи.











Аппарат для охлажденных напитков












Под кофемашиной нет разрыва струи.

Предотвращение деятельности вредителей

1 (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			

<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>			
<p>Основы работы ресторана</p>			
<p>(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>1 (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Пик-лист: Заполняется некорректно</p>			
<div></div> 	<p>Заполняется некорректно</p> 	<p>Заполняется некорректно</p> 	
<p>В журнал здоровья имеются больше 3-х дней с ошибками.</p>	<p>В журнал здоровья имеются больше 3-х дней с ошибками.</p>	<p>В журнал здоровья имеются больше 3-х дней с ошибками.</p>	
<p>(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(7.04) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь</p> <p>Пик-лист: Да</p>			

<p>(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии</p> <p>Пик-лист : Контейнер для мусора отсутствует</p>			
<div data-bbox="70 210 367 277"> <p>Контейнер для мусора отсутствует</p> </div> <div data-bbox="119 324 347 627">  </div> <div data-bbox="57 642 354 761"> <p>Мусорные мешки складываются около служебного выхода на полу.</p> </div>			
<p>(7.06) Трехсекционная раковина не требует ремонта</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>1 (7.07) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(7.08) Минимум один работающий туалет для сотрудников доступен</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(7.09) (L3) - Стоки функционируют должным образом и не засорены</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(7.09) (L1) - Стоки функционируют должным образом и не засорены</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<div data-bbox="119 1606 347 1908">  </div> <div data-bbox="57 1921 394 2011"> <p>ОС: 1 трап около моповой имеют грязевые наслоения.</p> </div>			
<p>(7.10) Вода из одобренного источника</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

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.	