



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403114

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 188660, Россия,
Санкт-Петербург, КАД, 117-й километр, внешнее
кольцо, 1

Должность Директор

Длительность визита 02:27

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/03/09

Время начала 10:53:21

Менеджер смены Медков Михаил

Тип визита Необъявленный



Очень дружная команда, вы большие молодцы. Уделить внимание
заполнению Рутины.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/09	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/11/05	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/05/31	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/04/27	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту

② 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

Сколы, трещины, ржавчина или сломанный инвентарь

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

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду; Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами

① Приоритет 4: Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты
















Оборудование для приготовления





② Приоритет 5: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны












Заполняется некорректно

POCT - Rest. 7K403114

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 : N/A (Нет гостевого туалета)			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			
2 Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда			
Пик-лист : Да			
<div></div> <p>ОС: 1.сотрудник при погружении курицы в воду, не поворачивает влево и вправо. 2. Движения собрать накрыть/ собрать поднять больше 7 раз.</p>			

① 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			
① Оригинальные стрипсы Пик-лист : Да			
Острые крылья Пик-лист : Да			
Филе Зингер Пик-лист : Да			
Острые стрипсы Пик-лист : Да			
Байтсы ЕТС Пик-лист : Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)			
<div><div><div>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ... RGM</div></div><div></div><div>Байтсы хранятся без таймера. Температура выше 60.</div></div> <div><div><div>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ... RGM</div></div><div></div><div>Байтсы хранятся без таймера. Температура выше 60.</div></div>			
Креветки Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			
① 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 : 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			

<p>(2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Комментарии: Мобильный морозильник. Погрешность термометра +0.2.</p> <p>Пик-лист: Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту</p>			
 <p>Морозильник перетаривают. И большое количество наледи.</p>	 <p>Морозильник перетаривают. И большое количество наледи.</p>	<p>Температура морозильного оборудования не...</p>  <p>-16.3 °C</p>	
<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</p> <p>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</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>① (2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>Правильная температура приготовления</p>			
<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

(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



② (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




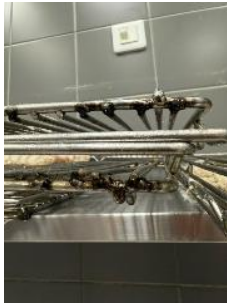







На боковой части толкателя томаторезки имеются срезы от лезвия. Замены у ресторана нет, заказ на новую ресторан не сделал.







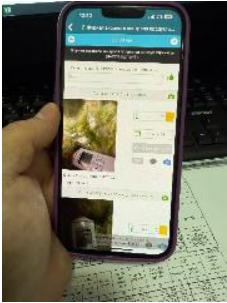



(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается







Пик-лист : Да



<p>(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист: Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду; Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами</p>			
<p>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</p> 	<p>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</p> 	<p>Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов ил...</p> 	<p>Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов ил...</p> 
<p>Сотрудник на сервисе. Имеются украшения на заколке.</p>	<p>Сотрудник на сервисе. Имеются украшения на заколке.</p>	<p>Решетки для фритюра HP8 имеют сварочные швы. На решетки выкладывают продукт.</p>	<p>Решетки для фритюра HP8 имеют сварочные швы. На решетки выкладывают продукт.</p>
<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>			
<p>1 (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист: Да</p>			

<div>1 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</div> <div>Пик-лист : Оборудование для приготовления</div>			<div></div>	
<div>Оборудование для приготовления</div> <div></div> <div>Острый фритюр, у основания тенов имеется нагар. Все 3 ванны.</div>	<div>Оборудование для приготовления</div> <div></div> <div>Острый фритюр, у основания тенов имеется нагар. Все 3 ванны.</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>	
<div>(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющие лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.11) Обратный поток предотвращается</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
Предотвращение деятельности вредителей				
<div>1 (6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(6.02) Места возможного проникновения вредителей закрыты и условия для создания укрытий предотвращены, в том числе во внешних складах и на прилегающей территории</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	

<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>② (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Комментарии : У ресторана приходит поставка курицы в пятницу и РБД, иногда она бывает после 00:00. Соответственно в пятницу в журнале входного контроля ничего не отмечают. При этом на субботу у них нет информации по поставке курицы и РБД.. Соответственно в журнале входного контроля эти поставку не заносят. И бумажную версию не заполняют.</p> <p>Пик-лист : Заполняется некорректно</p>			
<div> <div> <p>Заполняется некорректно</p>  <p>28/02 журнал входной контроль, ресторан не заносит поставку курицы полностью. На следующей день, 1.03 поставка курицы так же не занесена.</p> </div> <div> <p>Заполняется некорректно</p>  <p>28/02 журнал входной контроль, ресторан не заносит поставку курицы полностью. На следующей день, 1.03 поставка курицы так же не занесена.</p> </div> </div>			
<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 : Да</p>			

(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.	