



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403009

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 197374, Россия,
Санкт-Петербург, Савушкина, 141

Должность Менеджер смены

Длительность визита 01:54

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/02/26

Время начала 11:16:39

Менеджер смены Юлия

Тип визита Объявленный



Спасибо за поддержание чистоты и порядка в ресторане, контроль температурных режимов! Уделите внимание тех.состоянию инвентаря.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

1

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/26	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный
2024/08/26	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/06/28	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/04/11	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

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

Разделочные доски сильно и глубоко исцарапаны или имеют черные/темные пятна

Приоритет 2: Байтсы ЕТС

Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)















Приоритет 3:











Приоритет 4:











Приоритет 5:

ПОСТ - Rest. 7K403009

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			
<div></div> <p>ОС: не работает монитор выдачи, заявка есть</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 : N/A (Нет гостевого туалета)			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			
2 Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист : Да			
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			
① 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 : Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)			
<div><div><div>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ...)</div><div>RGM</div></div><div></div><div>Готовые бейтсы хранятся без таймера ресторана, температура +66.1C</div></div> <div><div><div>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ...)</div><div>RGM</div></div><div></div><div><—</div></div>			
Креветки			
Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			
Картофель фри соответствует стандарту			
Пик-лист : Да			
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			
(1.02) (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			

<p>(2.01) Используемые термометры откалиброваны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<div data-bbox="52 163 413 622">  </div> <p>0.1</p>			
<p>1 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Пик-лист : Да</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>(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>1 (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>1 (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

(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 : Разделочные доски сильно и глубоко исцарапаны или имеют черные/темные пятна



Разделочные доски
сильно и глубоко
исцарапаны или имеют...



Доски имеют сильные
повреждения

(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается













Пик-лист : Да


















(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			
(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			
(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			
(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			
(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			
(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.	