



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403106

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195027, Россия,
Санкт-Петербург, Жукова, 2А

Должность Менеджер смены

Длительность визита 01:45

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/24

Время начала 16:25:39

Менеджер Закурдаева

смены Виолетта

Тип визита Необъявленный



Очень чистый ресторан и отлично налажены системы уборки.
Молодцы! Уделить внимание таймерам в ТШ с готовым продуктом.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

3

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

3

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/24	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/09/22	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/06/25	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/02/12	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

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

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду

1 Приоритет 2: Обратный поток предотвращается

3-х секционная мойка

1 Приоритет 3: Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их

Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой










Приоритет 4: Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда



Наружная вывеска / стелла









Приоритет 5: Оригинальные стрипсы














Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)

ПОСТ - Rest. 7K403106

Экстерьер		Действие	
Здание, территория и вывески			
Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда Пик-лист : Наружная вывеска / стелла			
			
 Наружная вывеска / стелла ARL			
Стойка повреждена. Заявки у ресторана нет.		Стойка повреждена, заявки у ресторана нет.	
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			
① Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист : Да			
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		👍	
1 Филе Классик Пик-лист : Да		👍	
Оригинальные стрипсы Пик-лист : Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)		😐	
<div> <div>  <div> Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ...) </div> </div> <div>  </div> </div> <div> Стрипсы OR, 4 уровень хранятся без таймера. </div>			
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: Неправильно солится или приправляется				
<div><div></div><div>Неправильно солится или приправляется</div></div> <div></div> <div>Картошка фри в заказе практически не солёная. Бракераж был вместе с директором.</div>				
Точность			Действие	
Обслуживание				
Сотрудники предоставляют незабываемый сервис				
Пик-лист: Да				
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			
(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			
(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			
① (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



① 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: Да








(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</p>				
<p>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</p>  <p>У сотрудника имеется щетина больше 0.3 мм.</p>	<p>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</p>  <p>У сотрудника имеется щетина больше 0.3 мм.</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>(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для мопов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</p> <p>Пик-лист: Да</p>				

<p>(5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(5.10) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>1 (5.11) Обратный поток предотвращается</p> <p>Пик-лист : 3-х секционная мойка</p>			
<div data-bbox="71 510 355 539" data-label="Caption"> <p>3-х секционная мойка</p> </div> <div data-bbox="67 631 399 880" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="55 920 379 983" data-label="Text"> <p>Под мойкой нет разрыва струи между трубами.</p> </div>			
<p>Предотвращение деятельности вредителей</p>			
<p>1 (6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их</p> <p>Пик-лист : Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</p>			
<div data-bbox="119 1467 347 1769" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="55 1785 403 1995" data-label="Text"> <p>По факту лампа 3.1 расположена над окном ДТ, на план схеме ее там нет. Нужно обновить план схему в соответствии с действующим расположением.</p> </div>	<div data-bbox="440 1339 772 1438" data-label="Caption"> <p>Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</p> </div> <div data-bbox="493 1467 719 1769" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="429 1785 770 1906" data-label="Text"> <p>Инсектицидная лампа 3.1 по план схеме должна быть в коридоре на против офиса.</p> </div>	<div data-bbox="815 1339 1147 1438" data-label="Caption"> <p>Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</p> </div> <div data-bbox="865 1467 1091 1769" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="801 1785 1142 1906" data-label="Text"> <p>Инсектицидная лампа 3.1 по план схеме должна быть в коридоре на против офиса.</p> </div>	
<p>(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>			

(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.	