



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403079

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 192007, Россия,  
Санкт-Петербург, Лиговский проспект, 153

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:03

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/02/28

Время начала 14:05:29

Менеджер смены Алина

Тип визита Необъявленный



Отличный результат визита, спасибо за вашу энергию, заряд и ответственность! Молодцы! Уделите внимание работе с документацией.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

3

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/28	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/09/28	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/08/29	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/02/24	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

## Приоритетные отклонения

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

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду

### Приоритет 2: (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации

Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с некорректной концентрацией или не подготовлен

### Приоритет 3: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Заполняется некорректно











### Приоритет 4: Сотрудники предоставляют незабываемый сервис

Скорость обслуживания не соответствует стандарту

### Приоритет 5:










ПОСТ - Rest. 7K403079











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			
3 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			
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 : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист : Скорость обслуживания не соответствует стандарту			
<div><div><div></div><div>Скорость обслуживания не соответствует...</div></div><div><div><div>694</div><div>00:08:26.259</div><div>Оброс</div><div>▶</div></div><div><div>130</div><div>00:08:23.071</div><div>Круг</div><div>  </div></div><div><div>129</div><div>00:07:01.100</div><div>Круг</div><div>  </div></div><div><div>2192</div><div>00:06:44.206</div><div>Круг</div><div>  </div></div><div><div>128</div><div>00:02:42.380</div><div>Оброс</div><div>▶</div></div></div></div> <div>Четыре замера не соответствуют фокусам бренда</div>			
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			
3 (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			

<p>2 (2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре <math>\leq 6^{\circ}\text{C}</math> и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру <math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math> 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 <math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math> 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>			
Правильная температура приготовления			
<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			
<p>(4.01) (L3) – Потенциально опасные охлажденные продукты имеют этикетку производителя и не просрочены</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(4.01) (L1) – Потенциально опасные охлажденные продукты промаркированы рестораном и не просрочены</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(4.02) (L3) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(4.02) (L1) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Качество масла соответствует стандарту во всех фритюрах и жаровнях</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
Предотвращение загрязнения			
<p>1 (5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(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</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

<p>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>1 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду</p>			
<div><p>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</p></div> <p>Жаровщик работает без сеточки для волос</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 : Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с некорректной концентрацией или не подготовлен</p>			
<div data-bbox="54 257 413 716"> <div data-bbox="70 271 351 367"> Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с... </div> <div data-bbox="119 398 347 701">  </div> </div> <p>Концентрация раствора равна 0 в ведре на панировке</p>			
<p>(5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, 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 небыющиеся 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 : Да</p>			
Предотвращение деятельности вредителей			
<p>(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 : Да</p>			
<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>			
<p>① (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>			



(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 : Заполняется некорректно				
<div>Заполняется некорректно</div> <div></div> <div>Ефим не расписан в журнале здоровья за сегодня, на смене</div>		<div>Заполняется некорректно</div> <div></div> <div>Айпери не расписана в журнале здоровья за сегодня, на смене</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				



Пример индикации	Описание	Детали	Исключения
②	Упущено, <b>НЕ во время текущего визита</b> (последний визит).	Число внутри круга - это количество отклонений по стандарту, которые были отмечены за последние 4 визита, <b>но не в самом последнем визите.</b>	- Тестовый визит - Коучинговый визит - Ошибка при создании визита
①	Отклонение в текущем визите ( <b>последний визит</b> ).	Число внутри круга - это количество отклонений по стандарту, которые были отмечены за последние 4 визита <b>включая самый последний визит.</b>	- 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.	