



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403156

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 192281, Россия,
Санкт-Петербург, Ярослава Гашека, 6

Должность Директор

Длительность визита 02:43

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/09

Время начала 10:39:57

Менеджер смены Романенко Елена

Тип визита Необъявленный



Поздравляю с РОСТ at Standards. Отличный, дружный коллектив.
Уделить внимание чистоте оборудования.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/09	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/11/15	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/07/29	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/22	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L1) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками

Теплая вода (с температурой от 21°C до 49°C) недоступна в раковине для мытья рук

① 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

Инвентарь не очищен должным образом

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

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду; Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки, бумага, пищевая пленка

③ Приоритет 4: Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты



Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом плесени; Оборудование для приготовления

① Приоритет 5: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны


Нет в наличии


ПОСТ - Rest. 7K403156

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 : 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

① Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист : Неправильно солится или приправляется			
---	--	---	--





Неправильно солится или приправляется



Картошка фри в заказе была несолёная. Кристаллики соли отсутствует. Бракераж был вместе с директором.








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 : Теплая вода (с температурой от 21°C до 49°C) недоступна в раковине для мытья рук			

Теплая вода (с температурой от 21°C до 49°C) недоступна в...



В ресторане сломался бойлер. Температура воды во всех раковинах ниже 21 градуса.

Температуры и время хранения

(2.01) Используемые термометры откалиброваны

Пик-лист : Да



① (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



(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



<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>			
<p>Предотвращение загрязнения</p>			
<p>(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>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</p> <p>Пик-лист: Инвентарь не очищен должным образом</p>			
<div data-bbox="70 967 400 1216" data-label="Image"> </div> <p>Поддоны с жировыми наслоениями. Больше 4-х единиц.</p>	<p>Инвентарь не очищен должным образом</p> <div data-bbox="443 967 774 1216" data-label="Image"> </div> <p>Поддоны с жировыми наслоениями. Больше 4-х единиц.</p>	<p>Инвентарь не очищен должным образом</p> <div data-bbox="818 967 1149 1216" data-label="Image"> </div> <p>Поддоны с жировыми наслоениями. Больше 4-х единиц.</p>	
<p>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист: Да</p>			

<p>(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист: Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду; Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки, бумага, пищевая пленка</p>			
<p>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</p>  <p>Сотрудник на панировке работает без набородника.</p>	<p>Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки,...</p>  <p>Пылевые наслоения на картофельном бине. Над готовой картошкой.</p>	<p>Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки,...</p>  <p>Пылевые наслоения на картофельном бине. Над готовой картошкой.</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>			

3 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты

Пик-лист: Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом плесени; Оборудование для приготовления



Колеса панировочного стола с грязевыми наслоениями.



Колеса фритюров с жировыми наслоениями.

Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом...



Челюсть от кофемашины имеет загрязнения.

Оборудование для приготовления



Жировые наслоения на задней стенке НР8.

Оборудование для приготовления



Фильтр от острого фритюра имеет жировые наслоения.

(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









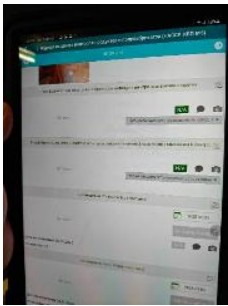
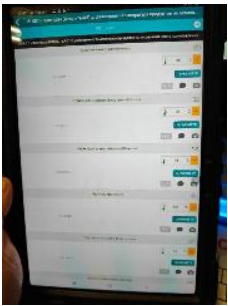


Пик-лист: Да











(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющие лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения

Пик-лист: Да



<p>(5.11) Обратный поток предотвращается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<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 : 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>(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 : Нет в наличии</p>			
<div data-bbox="119 1505 347 1809"></div> <p>ОС: нет фото и информации t продукта курицы после размещения в камере. 31/01</p>	<div data-bbox="494 1505 722 1809"></div> <p>ОС: 09/02 температура продуктов указывается без десятых. Только целые цифры.</p>	<p>Нет в наличии</p> <div data-bbox="866 1505 1094 1809"></div> <p>Вкладка продукты за сегодня не заполнена полностью.</p>	
<p>(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

(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.	