



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7К403303

Адрес Ресторана

Vyborg, Ленинградская область, 188800, Россия, Ленинградская область, Выборг, Железнодорожная, 7

Должность Заместитель директора

Длительность визита 01:47

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/03/07

Время начала 10:46:02

Менеджер смены Дарья

Тип визита Необъявленный



Спасибо за отличное качество курочки, контроль сроков годности и температурных режимов! Молодцы! Уделите внимание планированию и заказу продуктов.



Наш прогресс

ДАТА	7		R	тип визита
2025/03/07	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/12/18	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/06/19	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/02/18	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

1 Приоритет 1: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии

Поврежденные полы в служебной зоне

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

Заполняется некорректно

Приоритет 3: Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда

Оригинальные ножки

1 Приоритет 4: Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц

Уровень масла слишком низкий

Приоритет 5: Все позиции меню доступны во время заказа

Сандвичи

POCT - Rest. 7K403303 Экстерьер Действие Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда Пик-лист: Да Гостевая зона Действие 1 Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда Пик-лист: Да ОС: повреждена напольная плитка в гостевом зале, ресторану направлено КП (до 27.03 должны исправить) Сотрудники ресторана соответствуют ожиданиям гостей и требованиям Бренда Пик-лист: Да Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда

Продукт Действие

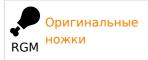
Процессы и процедуры

Пик-лист: Да

Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда

Пик-лист: Оригинальные ножки





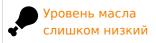


Панирует движениями «собрать-накрыть/ собрать-поднять», ошибка повторяется

1 Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц

Пик-лист: Уровень масла слишком низкий







8HP, низкий уровень масла, жарят Стрипсы оригинальные

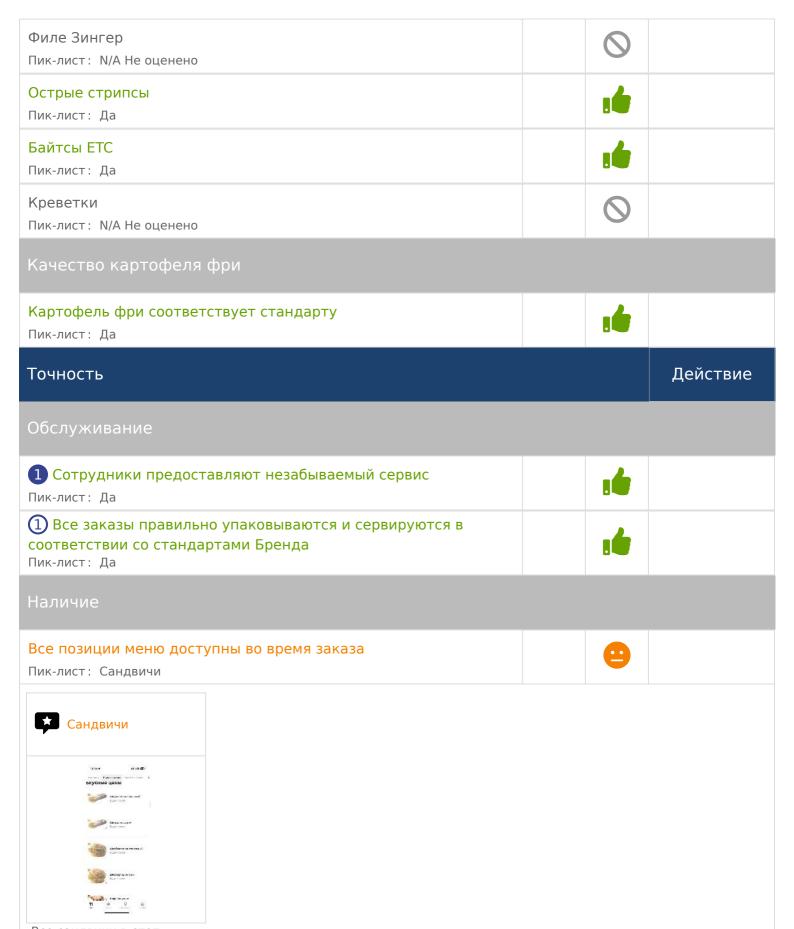
Процедуры приготовления	і сандвичей с	облюдаются
-------------------------	---------------	------------

Пик-лист: Да



Качество готовой курицы и креветок

ка тество готовой курицы и креветок		
Оригинальные ножки Пик-лист: Да	•	
Филе Классик Пик-лист: N/A Не оценено	0	
Оригинальные стрипсы Пик-лист: Да	.4	
Острые крылья Пик-лист: Да	.6	



Все сандвичи в стоплисте из-за ошибки заказа овощной продукции

Оборудование Действие

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	.6	
(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	.6	
① (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Пик-лист: Да	.4	
(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты хранятся при требуемой температуре (≤4°С для курицы, ≤6°С 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 ≤6°С и находятся в сроке годности Пик-лист: Да	.4	
(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°С и находятся в сроке годности Пик-лист: Да		

(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°С и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации	
Пик-лист: Да	
(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°С 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	
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	
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 Пик-лист: Да	.4
(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да	

① (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да	.6	
(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом Пик-лист: Да	.6	
(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом Пик-лист: Да	.6	
(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да	.6	
(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да	.6	
1 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты Пик-лист: Да	:6	
(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист: Да	.6	
(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист: Да	.6	
(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	.6	
(5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая Пик-лист: Да	.6	
(5.10) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист: Да	.6	
① (5.11) Обратный поток предотвращается Пик-лист: Да	.6	
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		

① (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		
① (6.03) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии Пик-лист: Поврежденные полы в служебной зоне	•	

Поврежденные полы в служебной зоне



Отсутствует напольная плитка в зоне панировки

(6.04) (L3) – Деятельность вредителей не обнаружена Пик-лист: Да	8.6
(6.04) (L1) - Деятельность вредителей не обнаружена. Пик-лист: Да	
Основы работы ресторана	
(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна	

(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Пик-лист: Заполняется некорректно

Заполняется некорректно

Пик-лист: Да



Романов не расписан в журнале здоровья за сегодня, на смене

Заполняется некорректно



28.02: полностью не заполнен журнал контроля качества фритюрного жира

(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов Пик-лист: Да	
(7.04) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь Пик-лист: Да	.4
(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии Пик-лист: Да	.4
(7.06) Трехсекционная раковина не требует ремонта Пик-лист: Да	.4
(7.07) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом Пик-лист: Да	.4
(7.08) Минимум один работающий туалет для сотрудников доступен Пик-лист: Да	.4
(7.09) (L3) – Стоки функционируют должным образом и не засорены Пик-лист: Да	.4
(7.09) (L1) – Стоки функционируют должным образом и не засорены Пик-лист: Да	.4
(7.10) Вода из одобренного источника Пик-лист: Да	.4

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.	