



РОСТ



## ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403175

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 191186, Россия,  
Санкт-Петербург, Кирпичный переулок, 4

Должность Менеджер смены

Длительность визита 02:31

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/02/28

Время начала 11:07:41

Менеджер смены Ирина

Тип визита Необъявленный



В ресторане поддерживается система уборки и температурные режимы! Молодцы! Уделите внимание контролю действий сотрудников и их обучению.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

4

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

4

## Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/28	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/10/14	Underperforming	At Standard	Underperforming	Необъявленный
2024/06/10	Underperforming	At Standard	Underperforming	Необъявленный
2024/04/10	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

## Приоритетные отклонения

- 1 Приоритет 1: Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно

Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола. Неготовые к употреблению продукты или ингредиенты хранятся в неправильной таре и не закрыты соответствующим образом.

- 2 Приоритет 2: (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду; Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный пластик, стекло

- 1 Приоритет 3: (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








- 2 Приоритет 4: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны












Заполняется некорректно

- 1 Приоритет 5: Оригинальные ножи

Цвет - слишком темный

POCT - Rest. 7K403175

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			
<b>1</b> Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда			
Пик-лист: Да			
<div></div> <p>ОС: остатки от писсуара в мужском туалете, заявка на замену плитки есть</p>			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			
Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда			
Пик-лист: Да			
<b>1</b> Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц			
Пик-лист: Да			

<b>① Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются</b> Пик-лист : Да			
Качество готовой курицы и креветок			
<b>① Оригинальные ножки</b> Пик-лист : Цвет - слишком темный			
<div> <div>  <div>           Цвет - слишком темный         </div> </div> <div>  </div> </div> <div>         Ножку в заказ выдали темную       </div>			
<b>① Филе Классик</b> Пик-лист : Да			
<b>Оригинальные стрипсы</b> Пик-лист : Да			
<b>Острые крылья</b> Пик-лист : Да			
<b>① Филе Зингер</b> Пик-лист : Да			
<b>① Острые стрипсы</b> Пик-лист : Да			
<b>Байтсы ЕТС</b> Пик-лист : Да			
<b>Креветки</b> Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			

2 Картофель фри соответствует стандарту

Пик-лист : Нет таймера, таймер не работает или не используется; Время хранения картофеля фри соответствует стандарту



Нет таймера, таймер не работает или не используется

RGM



Фри хранится без таймера

Нет таймера, таймер не работает или не используется

RGM



<—

Время хранения картофеля фри соответствует...

RGM



В заказ картофель выдали холодный, не хрустящий

Точность

Действие

Обслуживание

Сотрудники предоставляют незабываемый сервис

Пик-лист : Заказ не вручается гостю с благодарностью, улыбкой и зрительным контактом, где применимо; Скорость обслуживания не соответствует стандарту

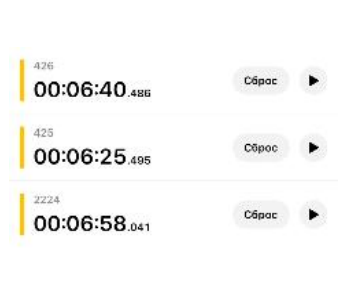


Заказ не вручается гостю с благодарностью,...






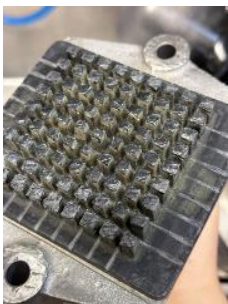



Пропущен последний шаг обслуживания, заказ не выдали, стояли спиной

Скорость обслуживания не соответствует...



Замеры не соответствуют фокусам бренда

<div>2</div> <div> <div>Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда</div> <div> <div>Пик-лист: Заказы не упаковываются в соответствии со стандартами бренда</div> </div> </div>			
<div> <div> <div> <div>Заказы не упаковываются в соответствии со...</div> <div>  </div> </div> <div>  </div> </div> <div>К заказу не выдали влажную салфетку</div> </div>			
Наличие			
<div>Все позиции меню доступны во время заказа</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
Оборудование			Действие
Необходимое, утвержденное, исправное			
<div>Используется только исправное утвержденное оборудование</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div> <div>  </div> <div>ОС: сколы толкателя на используемой томаторезке - заменили на новую</div> </div>			
<div>Все эвакуационные пути и двери свободны и доступны, не заперты и работают исправно</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
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



ОС: сотрудник кассы не помыв руки одел перчатки, пошел на кухню и начал готовить сэндвичи

(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



1 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Пик-лист : Да







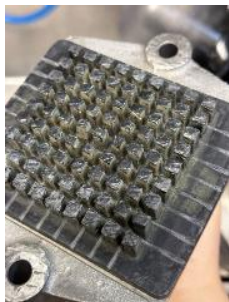
(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты хранятся при требуемой температуре ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$  для курицы,  $\leq 6^{\circ}\text{C}$  овощи и другая продукция) ПРИ ПРИЕМЕ ПОСТАВКИ И НА ХРАНЕНИИ

Пик-лист : Да



(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°C и находятся в сроке годности Пик-лист : Да			
(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°C и находятся в сроке годности Пик-лист : Да			
(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°C и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист : Да			
(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°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			
2 (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			



<div>1 (5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно Пик-лист : Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола. Неготовые к употреблению продукты или ингредиенты хранятся в неправильной таре и не закрыты соответствующим образом.</div>			<div></div>	
<div>Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола....</div> <div></div> <div>Масло хранится на полу</div>	<div>Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола....</div> <div></div> <div>Упаковка хранится на полу</div>			
<div>2 (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</div>			<div></div>	
<div>(5.03) (L3) - Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>2 (5.03) (L1) - Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист : Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду; Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный пластик, стекло</div>			<div></div>	
<div>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</div> <div></div> <div>Сотрудники кухни работают на станции без сеточки для волос</div>	<div>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</div> <div></div> <div>&lt;—</div>	<div>Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный...</div> <div></div> <div>Сколы на толкателе томаторезки</div>		
<div>(5.04) (L3) - Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом Пик-лист : Да</div>			<div></div>	

<div>(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>3 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>1 (5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</div> <div>Пик-лист : Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с некорректной концентрацией или не подготовлен</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div><div><div>Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с...</div><div></div><div>Концентрация равна 0, ведро на кухне</div></div><div><div>Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с...</div><div></div><div>Концентрация равна 0, ведро на панировке</div></div></div>			
<div>(5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>1 (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>1 (5.11) Обратный поток предотвращается</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	

## 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

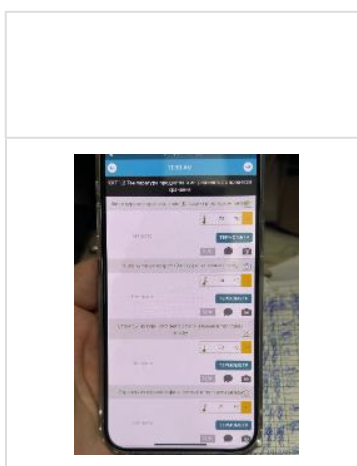
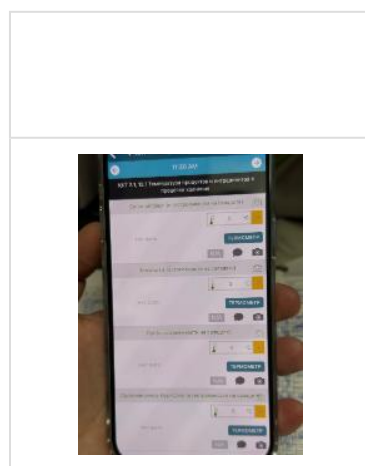
(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна

Пик-лист: Да



2 (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Пик-лист: Заполняется некорректно



Заполняется некорректно

Заполняется некорректно



—>

—>

Почти все чеклисты за 10.02 и 28.02 заполняются без 10-х

<—

(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, <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.	