



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7К403340

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Ленинградская область, 188661, Россия, Ленинградская область, Мурино, ул. Тихая, д. 12

Должность Директор

Длительность визита 03:01

Проведен Ivan IVANOV

Дата 2025/03/13

Время начала 10:16:33

Менеджер смены Сергей

Тип визита Необъявленный



Молодцы! Уделите внимание выявленным отклонениям. Особенно стандартам бренда.



Наш прогресс

ДАТА	3	<u> </u>	R	тип визита
2025/03/13	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/09/03	Underperforming	Underperforming	Underperforming	Необъявленный
2024/05/07	Underperforming	Underperforming	Underperforming	Необъявленный
2024/03/04	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

4 Приоритет 1: 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

2 Приоритет 2: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая

Грязная вентиляция / вытяжные зонты в служебной зоне

1 Приоритет 3: Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда

Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские стулья); Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские стулья)

Приоритет 4: Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда

Полы, стены, потолки, двери, вентиляционные отверстия, зеркала

1 Приоритет 5: Процедуры приготовления сандвичей соблюдаются

Время хранения некорректное или истекло или не контролируется; Внешний вид готового сандвича не соответствует

POCT - Rest. 7K403340

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

① Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда

Пик-лист: Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские стулья); Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские стулья)



Посадочные места в гостевой зоне RGM (столы, стулья,...



Загрязнения на ножках стульев

Посадочные места в гостевой зоне ARL (столы, стулья,...



Нарушена целостность обивки диванов

Сотрудники ресторана соответствуют ожиданиям гостей и требованиям Бренда

Пик-лист: Да

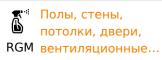


Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда

Пик-лист: Полы, стены, потолки, двери, вентиляционные отверстия,



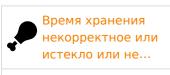






Наслоения на вентиляции в туалете

Процессы и процедуры 2 Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист: Да 1 Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист: Да 1 Процедуры приготовления сандвичей соблюдаются Пик-лист: Время хранения некорректное или истекло или не контролируется; Внешний вид готового сандвича не соответствует





Нет таймеров на бургер шуте



Внешний вид

Ролл порван внутри

Качество готовой курицы и креветок

Оригинал	тьные	ножки
Пик-лист:	Да	





2 Филе Классик Пик-лист: Да	.4	
Оригинальные стрипсы Пик-лист: Да	.6	
① Острые крылья Пик-лист: Да	.6	
Филе Зингер Пик-лист: Да	.6	
1 Острые стрипсы Пик-лист: Да	.4	
Байтсы ETC Пик-лист: Да	:6	
1 Креветки Пик-лист: N/A Не оценено	0	

Качество картофеля фри

① Картофель фри соответствует стандарту
Пик-лист: Картофель фри отдается гостям с дефектами



Картофель фри отдается гостям с RGM дефектами



Глазки

Точность		Действие
Обслуживание		
1 Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист: Да	.6	
1 Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист: Да		

Все позиции меню доступны во время заказа Пик-лист: Да	.6	
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	10	
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		
4 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Пик-лист: Да		
(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		

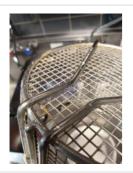
(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°С и находятся в сроке годности Пик-лист: Да	
① (2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°С и находятся в сроке годности Пик-лист: Да	
① (2.04) (L3) – 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	.6
(4.01) (L1) – Потенциально опасные охлажденные продукты промаркированы рестораном и не просрочены Пик-лист: Да	.4
(4.02) (L3) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются Пик-лист: Да	.4
(4.02) (L1) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются Пик-лист: Да	.6
Качество масла соответствует стандарту во всех фритюрах и жаровнях Пик-лист: Да	.4
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	.6

4 (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: Инвентарь не очищен должным образом

Инвентарь не очищен должным образом



Загрязнения и жир на корзинах, солонке, совке для фри, крышках для туб с соусами.

Инвентарь не очищен должным образом



Загрязнения и жир на корзинах, солонке, совке для фри, крышках для туб с соусами.

② (5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да	
2 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да	
(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом Пик-лист: Да	
(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом Пик-лист: Да	
(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да	
① (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да	
4 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты Пик-лист: Да	
(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист: Да	

① (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	
② (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая Пик-лист: Грязная вентиляция / вытяжные зонты в служебной зоне	
Грязная вентиляция / вытяжные зонты в служебной зоне	
Наслоения на вытяжке на станции панировки	
(5.10) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист: Да	
(5.11) Обратный поток предотвращается Пик-лист: Да	
Предотвращение деятельности вредителей	
3 (6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их Пик-лист: Да	.4
(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	
Предотвращение деятельности вредителей	
3 (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	
① (7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна Пик-лист: Да	.4
② (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	.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
① (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.	