



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403119

Адрес Ресторана

Velikiy Novgorod, Новгородская область, 173003,
Россия, Новгородская область, Великий Новгород,
Большая Санкт-Петербургская, 25

Должность Менеджер смены

Длительность визита 02:12

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/28

Время начала 11:21:29

Менеджер смены Валерия

Тип визита Необъявленный



Отличная работа команды. Успешной вам реновации.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

| ДАТА | | | | ТИП ВИЗИТА |
|------------|-------------|-------------|-------------|---------------|
| 2025/02/28 | At Standard | At Standard | At Standard | Необъявленный |
| 2025/01/25 | At Standard | At Standard | At Standard | Необъявленный |
| 2024/11/29 | At Standard | At Standard | At Standard | Необъявленный |
| 2024/05/25 | At Standard | At Standard | At Standard | Необъявленный |

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации

Продукт горячего хранения имеет температуру $<60^{\circ}\text{C}$ и срок хранения контролируется, не истек и нет признаков фальсификации сроков

② 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

② Приоритет 3: (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки, бумага, пищевая пленка

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

Оборудование для приготовления

Приоритет 5: Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для мопов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми

Инвентарь для уборки хранится грязным

POCT - Rest. 7K403119


| 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 | |  | |
| ① Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист : Да | |  | |
| Продукт | | | Действие |
| Процессы и процедуры | | | |
| ① 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 | |  | |
| ① 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 : Да | | | | |
| Точность | | | | Действие |
| Обслуживание | | | | |
| Сотрудники предоставляют незабываемый сервис | | | | |
| Пик-лист : Скорость обслуживания не соответствует стандарту | | | | |
| | Скорость обслуживания не соответствует... | Скорость обслуживания не соответствует... | | |
| | | | | |
| Выдача заказа больше 5 минут после оплаты. | Выдача заказа больше 5 минут после оплаты. Киоски. | Выдача заказа больше 5 минут после оплаты. | | |
| 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 | |  | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| (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 Комментарии : Температура курицы ниже 60 градусов. Таймер имеется. Пик-лист : Продукт горячего хранения имеет температуру $< 60^{\circ}\text{C}$ и срок хранения контролируется, не истек и нет признаков фальсификации сроков | |  | |




| | |
|--|--|
| Продукт горячего хранения имеет температуру $< 60^{\circ}\text{C}$ и... | Продукт горячего хранения имеет температуру $< 60^{\circ}\text{C}$ и... |
|  |  |
| 55.5 °C | 51.5 °C |















| | | | |
|--|--|---|--|
| 1 (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 | |  | |
| 1 (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 | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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: Инвентарь не очищен должным образом | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td></td><td>Инвентарь не очищен должным образом</td><td>Инвентарь не очищен должным образом</td><td colspan="2"></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr> <tr> <td>На крышках имеются остатки скотча. Более 3-х единиц</td><td>На крышках имеются остатки скотча. Более 3-х единиц.</td><td>На крышках имеются остатки скотча. Более 3-х единиц</td><td colspan="2"></td></tr> </table> | | | | | | Инвентарь не очищен должным образом | Инвентарь не очищен должным образом | | |  |  |  | | | На крышках имеются остатки скотча. Более 3-х единиц | На крышках имеются остатки скотча. Более 3-х единиц. | На крышках имеются остатки скотча. Более 3-х единиц | | |
| | Инвентарь не очищен должным образом | Инвентарь не очищен должным образом | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| На крышках имеются остатки скотча. Более 3-х единиц | На крышках имеются остатки скотча. Более 3-х единиц. | На крышках имеются остатки скотча. Более 3-х единиц | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>② (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист: Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки, бумага, пищевая пленка</p> | |  | |
| <div data-bbox="52 219 413 678"> <p>Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки,...</p>  <p>Пыль свисает над готовой картошкой. Картофельный бин.</p> </div> | | | |
| <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>④ (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист: Оборудование для приготовления</p> | |  | |
| <div data-bbox="52 1608 400 2067"> <p>Оборудование для приготовления</p>  <p>Застарелые мучные наслоения у панировочного стола.</p> </div> | <div data-bbox="429 1608 777 2067"> <p>Оборудование для приготовления</p>  <p>Жировые наслоения на фильтрах острого фритюра.</p> </div> | <div data-bbox="805 1608 1153 2067"> <p>Оборудование для приготовления</p>  <p>Жировые наслоения на фильтрах острого фритюра.</p> </div> | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <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 : Да</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 : Инвентарь для уборки хранится грязным</p> | |  | |
|  <p>Застарелые грязевые наслоения.</p> | <p>Инвентарь для уборки хранится грязным</p>  <p>Застарелые грязевые наслоения.</p> | <p>Инвентарь для уборки хранится грязным</p>  <p>Застарелые грязевые наслоения.</p> | |
| <p>① (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>② (5.11) Обратный поток предотвращается</p> <p>Пик-лист : Да</p> | |  | |
| <p>Предотвращение деятельности вредителей</p> | | | |
| <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> | |  | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| (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 | |  | |
| ① (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 | |  | |
| (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. | |