



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K74022005

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 190005, Россия,
Санкт-Петербург, набережная Обводного канала,
118С

Должность Менеджер смены

Длительность визита 02:07

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/02/27

Время начала 11:05:55

Менеджер смены Сабина

Тип визита Необъявленный

В ресторане поддерживается чистота, контролируются сроки годности потенциально опасных продуктов! Уделите особое внимание обучению новых ребят.

ROSTIC'S



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Underperforming



Пищевая Безопасность

Underperforming

L1

3

L3

1



Фокусы Бренда

Underperforming

Отклонения

6

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/27	Underperforming	Underperforming	Underperforming	Необъявленный
2024/09/03	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/06/03	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/02/22	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L3) – 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 не контролируется, истек или есть признаки фальсификации сроков

① Приоритет 2: 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.

① Приоритет 3: (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Потенциальное биологическое загрязнение - не дезинфицируются фритюры после загрузки, корзина не погружена в масло полностью; Потенциальное биологическое загрязнение – Другое; Потенциальное перекрестное загрязнение – Другое









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



Заполняется некорректно














Приоритет 5: Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда










Выкладка на решетки не соответствует стандарту









POCT - Rest. 7K74022005

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 : N/A (Нет гостевого туалета)			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			
Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист : Выкладка на решетки не соответствует стандарту			
<div><div>Выкладка на решетки не соответствует...</div></div> <div></div> <div>Не верная выкладка стрипс на решетки 8HP</div>			
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист : Да			



Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются Пик-лист : Время хранения некорректное или истекло или не контролируется			☹️	
<div>💡 Время хранения некорректное или истекло или не...</div> <div>  </div> <div>Срок хранения не контролируется</div>				
Качество готовой курицы и креветок				
1 Оригинальные ножки Пик-лист : Да			👍	
Филе Классик Пик-лист : Да			👍	
Оригинальные стрипсы Пик-лист : Цвет - слишком темный			☹️	
<div>💡 Цвет - слишком темный RGM</div> <div>  </div> <div>Стрипсы слишком темные</div>				



Острые крылья				
Пик-лист : Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)				
<div><div><div></div><div>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ...</div></div></div>	<div><div><div></div><div>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ...</div></div></div>			
				
Хранение без таймера	<—			
Филе Зингер				
Пик-лист : Да				
Острые стрипсы				
Пик-лист : Да				
Байтсы ЕТС				
Пик-лист : Да				
Креветки				
Пик-лист : Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)				
<div><div><div><div></div><div>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ...</div></div><div>RGM</div></div></div>	<div><div><div><div></div><div>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ...</div></div><div>RGM</div></div></div>			
				
Хранение без таймера	<—			
Качество картофеля фри				

2 Картофель фри соответствует стандарту			
Пик-лист: Время хранения картофеля фри соответствует стандарту			
<div><div><div>Время хранения картофеля фри соответствует...</div><div>RGM</div></div><div></div><div>Картофель в заказ выдали холодный, сухой</div></div>			
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			
<div><div></div><div></div></div> <p>ОС: Сотрудница кухни не помыв руки после касания личного телефона пошла готовить сэндвичи на станции (непосредственно коснулась продуктов)</p>			
(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			
<div><div></div><div></div></div> <p>0.1</p>			
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			
① (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: Продукт горячего хранения имеет температуру $< 60^{\circ}\text{C}$ и срок хранения не контролируется, истек или есть признаки фальсификации сроков			


<div> <div>  </div> <div> <p>Продукт горячего хранения имеет температуру $< 60^{\circ}\text{C}$ и...</p>  </div> </div>			
Температура креветок в ТШ $+46.3^{\circ}\text{C}$, таймер отсутствует	46.3 °C		

(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			
(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: 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.



Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола....



Упаковка хранится на полу

Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола....















Сироп хранится на полу

(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

















(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается
Пик-лист: Да



<p>① (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист: Потенциальное биологическое загрязнение - не дезинфицируются фритюры после загрузки, корзина не погружена в масло полностью; Потенциальное биологическое загрязнение – Другое; Потенциальное перекрестное загрязнение – Другое</p>			
<p>Потенциальное биологическое загрязнение - не...</p> 	<p>Потенциальное биологическое загрязнение – Другое</p> 	<p>Потенциальное перекрестное загрязнение – Другое</p> 	<p>Потенциальное перекрестное загрязнение – Другое</p> 
<p>Корзины и фритюры протираются обычным бумажным полотенцем, не салфеткой с дез.раствором</p>	<p>Телефон сотрудника лежит на стеллаже в непосредственном контакте с чистой посудой</p>	<p>Жаровщик не используя дезинфектор при мытье рук пошел встряхивать корзины с продуктом</p>	<p>Жаровщик не помыв руки, просто используя дезинфектор, пошел встряхивать корзины с продуктом</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>(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<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>			

(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			
(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 небыющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист : Да			
(5.11) Обратный поток предотвращается Пик-лист : Да			
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			

(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны Пик-лист : Заполняется некорректно				
		Заполняется некорректно	Заполняется некорректно	
				
Богданович не расписана в журнале здоровья за сегодня	Режис не расписан в журнале здоровья за сегодня	29.01: не заполнен журнал контроля жира	03.02: не заполнен журнал контроля жира	
(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.	