



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403081

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195276, Россия,
Санкт-Петербург, проспект Культуры, 21Ак1

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:06

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/02/25

Время начала 16:12:04

Менеджер смены Даниил

Тип визита Необъявленный



В ресторане поддерживаются температурные режимы потенциально опасных продуктов и контролируются сроки годности! Уделите внимание системе уборки.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

4

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/25	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/12/15	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/05/27	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/06	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.

- 1 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 загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду


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














Оборудование для теплового хранения

Приоритет 5: Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их










Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой












ПОСТ - Rest. 7K403081



Экстерьер			Действие
Здание, территория и вывески			
Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда Пик-лист: Да			
<div><div></div><div>ОС: граффити на фасаде здания</div></div>			
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: Да			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			

<div>1</div> Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист : Острые крылья				
<div><div>Острые крылья</div><div></div><div>Панирует движениями «Собирать-поднять», ошибка повторяется</div></div>				
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				
Оригинальные стрипсы Пик-лист : Оголенные участки; Слипшаяся продукция				
<div><div><div>Оголенные участки RGM</div><div></div><div>Панировка отслаивается</div></div><div><div>Слипшаяся продукция RGM</div><div></div><div>Стрипсы в заказ выдали слипшиеся, с непрожаренной мукой</div></div></div>				
<div>1</div> Острые крылья Пик-лист : Да				

Филе Зингер			
Пик-лист : Да			
① Острые стрипсы			
Пик-лист : Да			
Байтсы ЕТС			
Пик-лист : Да			
Креветки			
Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			
② Картофель фри соответствует стандарту			
Пик-лист : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
③ Сотрудники предоставляют незабываемый сервис			
Пик-лист : Скорость обслуживания не соответствует стандарту			
<div><div><div></div><div>Скорость обслуживания не соответствует...</div></div><div><div><div>2970</div><div>00:05:47.888</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>767</div><div>00:05:41.847</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>134</div><div>00:05:39.913</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>763</div><div>00:04:25.298</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>132</div><div>00:02:25.233</div><div>Сброс ▶</div></div></div></div> <div>3 замера не соответствуют фокусам бренда</div>			

<p>Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда</p> <p>Пик-лист: Заказы не упаковываются в соответствии со стандартами бренда</p>				
<div> <div>  <p>Заказы не упаковываются в соответствии со...</p> </div> <div>  <p>В заказ с курицей не выдали влажную салфетку</p> </div> </div>				
Наличие				
<p>Все позиции меню доступны во время заказа</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
Оборудование				Действие
Необходимое, утвержденное, исправное				
<p>Используется только исправное утвержденное оборудование</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>Все эвакуационные пути и двери свободны и доступны, не заперты и работают исправно</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
Пищевая безопасность				Действие
Здоровье и гигиена				
<p>(1.01) Сотрудники, работающие с симптомами заболевания или инфекции, не обнаружены</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(1.02) (L3) – Мытье рук соблюдается надлежащим образом во всех требуемых случаях</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(1.02) (L1) – Процедуры мытья рук соблюдаются</p> <p>Пик-лист: Да</p>				

(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 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....











Продукт в морозильной камере хранится на полу

<p>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</p> <p>Пик-лист : Инвентарь не очищен должным образом</p>			
<div> <div> <p>Инвентарь не очищен должным образом</p>  </div> <div> <p>Инвентарь не очищен должным образом</p>  </div> </div> <p>Нагар на подносах в тепловом шкафу</p>	<—		
<p>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>2 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду</p>			
<div> <p>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</p>  </div> <p>Панировщик работает без сеточки для волос</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>② (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>② (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист : Оборудование для теплового хранения</p>			
<div> <div>Оборудование для теплового хранения</div>  <p>Наслоения жира и грязи на Prince Castle</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 мопов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(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 небыющие лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① (5.11) Обратный поток предотвращается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

Предотвращение деятельности вредителей

<div>(6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их</div> <div>Пик-лист : Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</div>			<div></div>	
<div>Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</div> <div></div> <div>Отсутствует ловушка в точке 1.13</div>	<div>Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</div> <div></div> <div><—</div>			
<div>(6.02) Места возможного проникновения вредителей закрыты и условия для создания укрытий предотвращены, в том числе во внешних складах и на прилегающей территории</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(6.03) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(6.04) (L3) – Деятельность вредителей не обнаружена</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(6.04) (L1) – Деятельность вредителей не обнаружена.</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
Основы работы ресторана				
<div>1 (7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(7.04) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	

(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.	