



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7К403102

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 197706, Россия, Санкт-Петербург, Сестрорецк, Приморское шоссе, 264A

Должность Директор

Длительность визита 02:06

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/25

Время начала 12:38:06

Менеджер Михайлова

смены Наталья

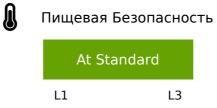
Тип визита Необъявленный



Отличная работа команды. Успехов в следующих визитах.



At Standard



3



Отклонения

3

Наш прогресс

ДАТА	7		R	тип визита
2025/02/25	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/11/16	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/07/26	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/04/09	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L1) - Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Потенциальное физическое загрязнения - металлическая стружка в тепловом шкафу

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

Оборудование для приготовления

Приоритет 3: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая

Грязные полы в служебной зоне

Приоритет 4: Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц

Куриная продукция опускается во фритюрницу при неправильной температуре

Приоритет 5: Картофель фри соответствует стандарту

Старые и новые партии картофеля фри смешиваются

POCT - Rest. 7K403102

Экстерьер Действие

Здание, территория и вывески

Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда

Пик-лист: Да





OC: грязный козырек около стойки приема заказа ДТ.

Гостевая зона Действие

Гостеприимство

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







OC: в мужском туалете табличка очень сильно испорчена. Необходимо заменить.

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 (1) Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист: Да Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист: Куриная продукция опускается во фритюрницу при неправильной температуре Куриная продукция опускается во фритюрницу при... STR OR, сотрудник не дождался ДРОП и поставил жарить. Процедуры приготовления сандвичей соблюдаются Пик-лист: Да Оригинальные ножки Пик-лист: Да Филе Классик Пик-лист: Да Оригинальные стрипсы Пик-лист: Да Острые крылья Пик-лист: Да Филе Зингер Пик-лист: Да

Острые стрипсы

Пик-лист: Да

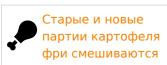


Качество картофеля фри

Картофель фри соответствует стандарту

Пик-лист: Старые и новые партии картофеля фри смешиваются

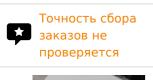






Сотрудник перемешал старую и новую партию картошки фри.

Точность Обслуживание Острудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист: Да Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист: Точность сбора заказов не проверяется





К заказу не выдали влажную салфетку.

Наличиє

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		
Пищевая безопасность		Действие
Здоровье и гигиена		
(1.01) Сотрудники, работающие с симптомами заболевания или инфекции, не обнаружены Пик-лист: Да	.6	
(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		
1 (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	.4	

(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	
(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	.4
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	
(4.02) (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	.6
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	

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 Пик-лист: Да	
(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да	.4
(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Потенциальное физическое загрязнения - металлическая стружка в тепловом шкафу	

Потенциальное физическое загрязнения - металлическая струж...



На направляющих в ТШ имеется металлическая стружка.

Потенциальное физическое загрязнения - металлическая струж...



На направляющих в ТШ имеется металлическая стружка.

(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	
② (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да	

(5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты

Пик-лист: Оборудование для приготовления



Оборудование для приготовления



Жировые наслоения у фильтра острого фритюра.

Оборудование для приготовления



Жировые наслоения у фильтра острого фритюра.

(5.07) (L3) - Салфетки для уборки используются и хранятся
должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором
необходимой концентрации
Пик-лист: Да



(5 07) (L1) =

(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

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

Пик-лист: Грязные полы в служебной зоне



Грязные полы в служебной зоне



Полы внутри служебной зоны имеют грязевые наслоения.

Грязные полы в служебной зоне



Полы внутри служебной зоны имеют грязевые наслоения.

(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	.6
Предотвращение деятельности вредителей	
① (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
(6.03) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии Пик-лист: Да	.6
1 плитка битая около панировочного стола.	
(6.04) (L3) – Деятельность вредителей не обнаружена Пик-лист: Да	
(6.04) (L1) – Деятельность вредителей не обнаружена. Пик-лист: Да	.6
Основы работы ресторана	
1 (7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна Пик-лист: Да	
① (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной	

- CC11022. pace 12. pec 1 opania	
1 (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	.4

(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии Пик-лист: Да	8	
(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	.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		

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.	