



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K74022030

Адрес Ресторана

Velikiy Novgorod, Новгородская область, 173009,
Россия, Новгородская область, Великий Новгород,
Псковская улица, 33

Должность Заместитель директора

Длительность визита 01:41

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/28

Время начала 14:17:34

Менеджер смены Харчева Ирина

Тип визита Повторный визит



Очень классная команда и замечательный продукт. Вы молодцы!



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

2

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/28	At Standard	At Standard	At Standard	Повторный визит
2025/01/25	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/11/29	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/08/24	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности

Охлажденный ингредиент на салатете $> 6^{\circ}\text{C}$, но $\leq 10^{\circ}\text{C}$, срок хранения в порядке

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

Оборудование для теплового хранения

Приоритет 3: Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда

Унитаз / писсуар

Приоритет 4: Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются


Внешний вид готового сэндвича не соответствует

Приоритет 5:

РОСТ - Rest. 7K74022030


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: 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: Унитаз / писсуар			
---	--	--	--



Унитаз / писсуар

RGM









Гостевой туалет. Имеются следы ржавчины и желтый налет.

Продукт	Действие
---------	----------









Процессы и процедуры

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: Внешний вид готового сэндвича не соответствует				
<div><div>Внешний вид готового сэндвича не соответствует</div></div>		<div><div>Внешний вид готового сэндвича не соответствует</div></div>		
				
Избыточное количество соуса.		Избыточное количество соуса.		

Качество готовой курицы и креветок












<div>② Оригинальные ножки</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>Филе Классик</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>① Оригинальные стрипсы</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>Острые крылья</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>① Филе Зингер</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>Острые стрипсы</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>Байтсы ЕТС</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>Креветки</div> <div>Пик-лист: Да</div>			










Качество картофеля фри














<div>Картофель фри соответствует стандарту</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
--	--	---	--











Точность	Действие
----------	----------



Обслуживание

① Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист : Да			
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			

<p>3 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(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</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности</p> <p>Комментарии: Салат коу слоу на салатете.</p> <p>Пик-лист: Охлажденный ингредиент на салатете $> 6^{\circ}\text{C}$, но $\leq 10^{\circ}\text{C}$, срок хранения в порядке</p>			
<div data-bbox="54 801 413 1258"> <div> Охлажденный ингредиент на салатете $> 6^{\circ}\text{C}$, но $\leq 10^{\circ}\text{C}$, срок... </div>  </div> <div>7.5 °C</div>			
<p>(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>1 (2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
Правильная температура приготовления			
<p>(3.01) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
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			
② (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: Да			
① (5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да			
① (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			
(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да			

<p>2 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист: Оборудование для теплового хранения</p>			
<div data-bbox="52 181 413 640"> <p>Оборудование для теплового хранения</p>  <p>Жировые наслоения на картофельном бине</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>① (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>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 небьющиеся 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>			
<p>Предотвращение деятельности вредителей</p>			
<p>① (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>			

(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			
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			
① (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.	