



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K74022032

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195067, Россия,
Санкт-Петербург, пр. Маршала Блюхера, 11, к.1

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:02

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/03/03

Время начала 13:56:08

Менеджер смены Александра

Тип визита Повторный визит



Спасибо за поддержание чистоты в ресторане, контроль сроков годности и температурных режимов! Молодцы! Уделите внимание качеству готовой продукции.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

1

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

3

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/03	At Standard	At Standard	At Standard	Повторный визит
2025/01/28	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/11/16	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный

Приоритетные отклонения

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

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду

Приоритет 2: Острые стрипсы

Слипшаяся продукция








2 Приоритет 3: Картофель фри соответствует стандарту





Нет таймера, таймер не работает или не используется; Время хранения картофеля фри соответствует стандарту

Приоритет 4: Сотрудники предоставляют незабываемый сервис

Заказ не вручается гостю с благодарностью, улыбкой и зрительным контактом, где применимо

Приоритет 5:


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			
<div></div> <div>ОС: не работает киоск, заявка INC0172172</div>			
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			
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			
① 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 : Слипшаяся продукция		😞	
<div> <div> <div>  Слипшаяся продукция RGM </div> <div>  Слипшиеся стрипсы в тепловом шкафу </div> </div> <div> <div>  Слипшаяся продукция RGM </div> <div>  </div> </div> <div> <div> <div> <div> <div>←</div> </div> </div> </div> </div> </div>			
Байтсы ЕТС Пик-лист : Да		👍	
Креветки Пик-лист : Да		👍	
Качество картофеля фри			

2 Картофель фри соответствует стандарту


Пик-лист : Нет таймера, таймер не работает или не используется; Время хранения картофеля фри соответствует стандарту



 Нет таймера, таймер не работает или не используется
RGM




Продукт хранится без таймера

 Нет таймера, таймер не работает или не используется
RGM



<—

 Время хранения картофеля фри соответствует...
RGM



Картофель выдали сухой, холодный

Точность


Действие

Обслуживание

Сотрудники предоставляют незабываемый сервис

Пик-лист : Заказ не вручается гостю с благодарностью, улыбкой и зрительным контактом, где применимо



 Заказ не вручается гостю с благодарностью,...



Заказы гостям не выдаются, пропускают последний шаг обслуживания

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 (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 ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ 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 ≤6°C и находятся в сроке годности Пик-лист : Да			
(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°C и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист : Да			
(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°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			
1 (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			
(5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно Пик-лист : Да			
(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			
(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист : Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду			
<div> <div>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</div>  <div>Фримен без сеточки для волос</div> </div> <div> <div>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</div>  <div>Панировщик без сеточки для волос</div> </div>			
(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			
(5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты Пик-лист : Да			
(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист : Да			
(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 mopов, 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 небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист : Да			
(5.11) Обратный поток предотвращается Пик-лист : Да			
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			
(6.03) 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 : 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			

① (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.	