



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403102

Адрес Ресторана

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

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.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

3

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

3

Наш прогресс

ДАТА				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
-----------	----------

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

Пик-лист: Да

Пик-лист: Да



ОС: грязный козырек
около стойки приема
заказа ДТ.

Гостевая зона	Действие
---------------	----------

Гостеприимство

① Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда
Пик-лист: Да

Пик-лист: Да















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



Сотрудники ресторана соответствуют ожиданиям гостей и требованиям Бренда

Пик-лист: Да


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 : Куриная продукция опускается во фритюрницу при неправильной температуре			
<div><div>Куриная продукция опускается во фритюрницу при...</div><div></div></div> <div>STR OR, сотрудник не дождался ДРОП и поставил жарить.</div>			
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 : Да			
Острые крылья Пик-лист : Да			
Филе Зингер Пик-лист : Да			
Острые стрипсы Пик-лист : Да			


Байтсы ЕТС Пик-лист : Да			
Креветки Пик-лист : Да			

Качество картофеля фри

Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист : Старые и новые партии картофеля фри смешиваются			
---	--	---	--





Старые и новые партии картофеля фри смешиваются




Сотрудник перемешал старую и новую партию картошки фри.


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

Обслуживание

① Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист : Да			
Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист : Точность сбора заказов не проверяется			


























Точность сбора заказов не проверяется









К заказу не выдали влажную салфетку.












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			
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°C для курицы, ≤6°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 : 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			
(5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно Пик-лист : Да			

<div>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</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div>👍</div>	
<div>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div>👍</div>	
<div>(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</div> <div>Пик-лист: Потенциальное физическое загрязнения - металлическая стружка в тепловом шкафу</div>		<div>😐</div>	
<div><div><div>Потенциальное физическое загрязнения - металлическая струж...</div><div></div><div>На направляющих в ТШ имеется металлическая стружка.</div></div><div><div>Потенциальное физическое загрязнения - металлическая струж...</div><div></div><div>На направляющих в ТШ имеется металлическая стружка.</div></div></div>			
<div>(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div>👍</div>	
<div>(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div>👍</div>	
<div>(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div>👍</div>	
<div>② (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div>👍</div>	

<p>(5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист: Оборудование для приготовления</p>			☹️	
<p>Оборудование для приготовления</p>  <p>Жировые наслоения у фильтра острого фритюра.</p>	<p>Оборудование для приготовления</p>  <p>Жировые наслоения у фильтра острого фритюра.</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>			👍	
<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: Грязные полы в служебной зоне</p>			☹️	
<p>Грязные полы в служебной зоне</p>  <p>Полы внутри служебной зоны имеют грязевые наслоения.</p>	<p>Грязные полы в служебной зоне</p>  <p>Полы внутри служебной зоны имеют грязевые наслоения.</p>			
<p>(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения</p> <p>Пик-лист: Да</p>			👍	

<p>(5.11) Обратный поток предотвращается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
Предотвращение деятельности вредителей			
<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>			
<p>(6.03) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<div data-bbox="54 779 413 1238">  </div> <p>1 плитка битая около панировочного стола.</p>			
<p>(6.04) (L3) – Деятельность вредителей не обнаружена</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(6.04) (L1) – Деятельность вредителей не обнаружена.</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
Основы работы ресторана			
<p>① (7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(7.04) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

(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.	