



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403240

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 191023, Россия,
Санкт-Петербург, Невский проспект, 56

Должность Менеджер смены

Длительность визита 02:02

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/03/07

Время начала 14:59:53

Менеджер смены Рамин

Тип визита Необъявленный



Спасибо за отличное качество продукта и поддержание чистоты в ресторане! Молодцы! Уделите внимание контролю сроков годности.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

3

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/07	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/10/14	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/06/10	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/04/02	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L1) – Потенциально опасные охлажденные продукты промаркированы рестораном и не просрочены

Срок годности упакованных продуктов, которые были вскрыты, или готовых к употреблению потенциально опасных продуктов, промаркированных рестораном, истек

① Приоритет 2: 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 3: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Заполняется некорректно

Приоритет 4: Сотрудники предоставляют незабываемый сервис

Скорость обслуживания не соответствует стандарту

Приоритет 5:

ПОСТ - Rest. 7K403240

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			
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			
Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда			
Пик-лист: Да			
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц			
Пик-лист: Да			
① 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			

<div>1 Острые крылья</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div><div></div></div>	
<div>Филе Зингер</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div><div></div></div>	
<div>Острые стрипсы</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div><div></div></div>	
<div>Байтсы ЕТС</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div><div></div></div>	
<div>Креветки</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div><div></div></div>	
Качество картофеля фри			
<div>1 Картофель фри соответствует стандарту</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div><div></div></div>	
Точность			Действие
Обслуживание			
<div>Сотрудники предоставляют незабываемый сервис</div> <div>Пик-лист : Скорость обслуживания не соответствует стандарту</div>		<div><div></div></div>	
<div><div><div><div><div><div></div><div>★</div></div><div>Скорость обслуживания не соответствует...</div></div></div><div><div><div><div>2204</div><div><div>00:05:46.000</div></div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>2503</div><div><div>00:05:44.000</div></div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>401</div><div><div>00:05:36.000</div></div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>400</div><div><div>00:05:24.840</div></div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>2499</div><div><div>00:04:14.734</div></div><div>Круг </div></div></div></div></div></div>			
4 замера не соответствуют фокусам бренда			
<div>Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div><div></div></div>	
Наличие			
<div>Все позиции меню доступны во время заказа</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div><div></div></div>	
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			
4 (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 (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

① (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 : Срок годности упакованных продуктов, которые были вскрыты, или готовых к употреблению потенциально опасных продуктов, промаркированных рестораном, истек












Срок годности
упакованных продуктов,
которые были вскрыты...



















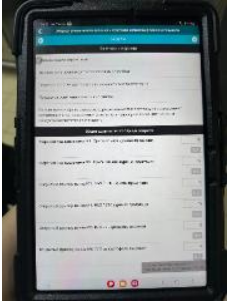









Лук в мармидке под салатом просрочен на 1 час, температура в норме

(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.			
<div>Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола....</div> <div></div> <div>Упаковка хранится на полу</div>		<div>Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола....</div> <div></div> <div>Донаты хранятся на полу</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 Пик-лист: Да			
(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			
① (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			
② (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			
① (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 небыющие лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист : Да			
② (5.11) Обратный поток предотвращается Пик-лист : Да			
Предотвращение деятельности вредителей			
(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			

<p>(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: Заполняется некорректно</p>			
<p>Заполняется некорректно</p> 	<p>Заполняется некорректно</p> 		
<p>8.2: не заполнен журнал калибровки термометров</p>	<p>8.2: не заполнен журнал контроля качества фритюрного жира</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>			
<p>(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(7.06) Трехсекционная раковина не требует ремонта</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(7.07) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(7.08) Минимум один работающий туалет для сотрудников доступен</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(7.09) (L3) – Стоки функционируют должным образом и не засорены</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>① (7.09) (L1) – Стоки функционируют должным образом и не засорены</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(7.10) Вода из одобренного источника</p> <p>Пик-лист: Да</p>			

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.	