



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7К74022030

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!



Наш прогресс

ДАТА	3	<u> </u>	K	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 ≤6°С и находятся в сроке годности

Охлажденный ингредиент на саладете >6°С, но ≤10°С, 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 сандвичей соблюдаются

Внешний вид готового сандвича не соответствует

Приоритет 5:

POCT - Rest. 7K74022030

Экстерьер Здание, территория и вывески Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда Пик-лист: Да Гостевая зона Соттеприимство О 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



Унитаз / писсуар

Пик-лист: Унитаз / писсуар





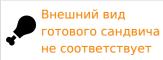
Гостевой туалет. Имеются следы ржавчины и желтый налет.

Продукт		Действие
Процессы и процедуры		
Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист: Да	.4	
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист: Да	.4	

Процедуры приготовления сандвичей соблюдаются

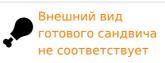
Пик-лист: Внешний вид готового сандвича не соответствует







Избыточное количество coyca.





Избыточное количество соуса.

Качество готовой курицы и креветок

② Оригинальные ножки Пик-лист: Да	.6	
Пик-лист. да		
Филе Классик	n de	
Пик-лист: Да		
① Оригинальные стрипсы	.4	
Пик-лист: Да		
Острые крылья	1.4	
Пик-лист: Да		
① Филе Зингер		
Пик-лист: Да		
Острые стрипсы		
Пик-лист: Да		
Байтсы ETC	14	
Пик-лист: Да		
Креветки	1	
Пик-лист: Да		
Качество картофеля фри		
Картофель фри соответствует стандарту		
Пик-лист: Да		

Точность Действие

Обслуживание

① Сотрудники предоставляют незабываемый сервис	.4	
Пик-лист: Да Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист: Да	.6	
Наличие		
Все позиции меню доступны во время заказа Пик-лист: Да	.6	
Оборудование		Действие
Необходимое, утвержденное, исправное		
Используется только исправное утвержденное оборудование Пик-лист: Да	.4	
Все эвакуационные пути и двери свободны и доступны, не заперты и работают исправно Пик-лист: Да	.4	
Пищевая безопасность		Действие
Здоровье и гигиена		
Здоровье и гигиена (1.01) Сотрудники, работающие с симптомами заболевания или инфекции, не обнаружены Пик-лист: Да		
(1.01) Сотрудники, работающие с симптомами заболевания или инфекции, не обнаружены		
(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		
(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		
(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		
(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		

3 (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	
(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°С и находятся в сроке годности Пик-лист: Да	
(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°С и находятся в сроке годности Комментарии: Салат коу слоу на саладете. Пик-лист: Охлажденный ингредиент на саладете >6°С, но ≤10°С, срок хранения в порядке	=

Охлажденный ингредиент на саладете >6 $^{\circ}$ С, но ≤ 10° С, срок...

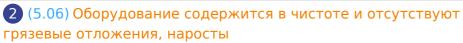


(2.04) (L3) - Продукт горячего хранения должен иметь

7.5 °C

температуру ≥ 60°С и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист: Да	.6	
(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°С и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист: Да	.6	
1 (2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом Пик-лист: Да	.6	
Правильная температура приготовления		
(3.01) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева Пик-лист: Да		

(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	.6
(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	.4
(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	.6
① (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да	.6
(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом Пик-лист: Да	.6
(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	



Пик-лист: Оборудование для теплового хранения



Оборудование для теплового хранения



Жировые наслоения на картофельном бине

картофельном бине	
(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	
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 Пик-лист: Да	
① (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая Пик-лист: Да	.4
(5.10) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист: Да	.4
① (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	
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.	