



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403347

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 196634, Россия,  
Санкт-Петербург, Колпинское шоссе, дом 32,  
строение 1

Должность Менеджер смены

Длительность визита 02:28

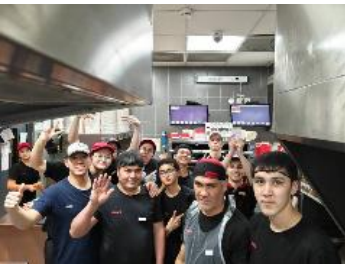
Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/21

Время начала 16:03:46

Менеджер смены Терентьев Глеб

Тип визита Повторный визит



Отличная работа всей команды, уделить внимание температуре холодильного оборудования на панировке в часы пик.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

2

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/21	At Standard	At Standard	At Standard	Повторный визит
2025/01/14	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/11/15	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/08/06	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный

## Приоритетные отклонения

① **Приоритет 1: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры**

Холодильное оборудование не поддерживает стандартную температуру

**Приоритет 2: (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации**

Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с некорректной концентрацией или не подготовлен

**Приоритет 3: Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются**








Процедура сборки сэндвича некорректная




**Приоритет 4: Сотрудники предоставляют незабываемый сервис**

Скорость обслуживания не соответствует стандарту









**Приоритет 5:**

ПОСТ - Rest. 7K403347


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			
<div></div> <p>ОС: в гостевом зале вытяжка имеет грязевые наслоения.</p>			
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			
2 Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист : Да			
1 Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист : Да			

Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются				
Пик-лист: Процедура сборки сэндвича некорректная				
<div><div></div><div>Процедура сборки сэндвича некорректная</div></div>				
<div></div>				
В бургере избыточное количество соуса.				

Качество готовой курицы и креветок






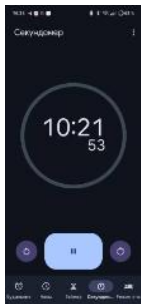







<div>② Оригинальные ножки</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>Филе Классик</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>Оригинальные стрипсы</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>① Острые крылья</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>Филе Зингер</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>Острые стрипсы</div> <div>Пик-лист: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












Сотрудники предоставляют незабываемый сервис				
Пик-лист: Скорость обслуживания не соответствует стандарту				
	<div> Скорость обслуживания не соответствует...</div>	<div> Скорость обслуживания не соответствует...</div>		
				
Выдача заказа больше 5 минут после оплаты. Киоск.	Выдача заказа больше 5 минут после оплаты. Киоск.	Выдача заказа больше 5 минут после оплаты. Киоск.		
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				









<p>(1.03) (L3) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(1.03) (L1) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
Температуры и время хранения			
<p>(2.01) Используемые термометры откалиброваны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Комментарии : Куриный холодильник на панировке, в моменты интенсификации не отпускает температуру до +4 градусов. Очень частое открытие холодильника не даёт ему возможности охладить до нужной температуры воздух. Температура холодильника отпускается медленно.</p> <p>Пик-лист : Холодильное оборудование не поддерживает стандартную температуру</p>			
<div> <div>Холодильное оборудование не поддерживает...</div> <div>  </div> </div> <div>6.6 °C</div>			
<p>(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты хранятся при требуемой температуре (<math>\leq 4^{\circ}\text{C}</math> для курицы, <math>\leq 6^{\circ}\text{C}</math> 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 <math>\leq 6^{\circ}\text{C}</math> и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① (2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре <math>\leq 6^{\circ}\text{C}</math> и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру <math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math> и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

(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			
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			
① (5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно Пик-лист : Да			
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			
② (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист : Да			

<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></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></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></div> <div></div>	
<div>(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>2 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</div> <div>Пик-лист : Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с некорректной концентрацией или не подготовлен</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div><div><div>Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с...</div><div></div><div>Концентрация раствора во всех вёдрах ниже 1%.</div></div><div><div>Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с...</div><div></div><div>Концентрация раствора во всех вёдрах ниже 1%.</div></div></div>			
<div>1 (5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведро, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>3 (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</div> <div>Пик-лист : Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	



<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>			
<div>Предотвращение деятельности вредителей</div>			
<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>			
<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>			
<div>Основы работы ресторана</div>			
<p>① (7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>② (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
			
<p>ОС: входной контроль, РБД, нет фото заморозки и охлажденки. 21/02</p>	<p>ОС: выходной контроль, РБД. Нет информации количество и даты изготовления продукта.</p>		

<div>1</div> <div>(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>(7.04) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>(7.06) Трехсекционная раковина не требует ремонта</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>1</div> <div>(7.07) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>(7.08) Минимум один работающий туалет для сотрудников доступен</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>(7.09) (L3) – Стоки функционируют должным образом и не засорены</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>(7.09) (L1) – Стоки функционируют должным образом и не засорены</div> <div>Пик-лист: Да</div>			
<div>(7.10) Вода из одобренного источника</div> <div>Пик-лист: Да</div>			

Пример индикации	Описание	Детали	Исключения
②	Упущено, <b>НЕ во время текущего визита</b> (последний визит).	Число внутри круга - это количество отклонений по стандарту, которые были отмечены за последние 4 визита, <b>но не в самом последнем визите.</b>	- Тестовый визит - Коучинговый визит - Ошибка при создании визита
1	Отклонение в текущем визите ( <b>последний визит</b> ).	Число внутри круга - это количество отклонений по стандарту, которые были отмечены за последние 4 визита <b>включая самый последний визит.</b>	- 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.	