



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403100

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 192071, Россия,
Санкт-Петербург, Бухарестская, 32

Должность Директор

Длительность визита 03:09

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/10

Время начала 15:29:01

Менеджер смены Дерягин Евгений

Тип визита Необъявленный



Отличная команда, спасибо вам за гостеприимство. Уделить внимание выявленным отклонениям.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

0

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/10	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/12/24	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/07/31	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/02/08	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

- ② **Приоритет 1:** Кухонный инвентарь, посуда и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами чистые, аккуратно хранятся, сухие, в хорошем состоянии и содержатся должным образом в процессе использования
Инвентарь не очищен должным образом

- ① **Приоритет 2:** (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается
Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки, бумага, пищевая пленка












- ③ **Приоритет 3:** Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты
Оборудование для холодного хранения; Оборудование для приготовления














- ① **Приоритет 4:** Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для мопов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми
Инвентарь для уборки хранится грязным

- ② **Приоритет 5:** Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая
Грязные стены в служебной зоне; Грязная вентиляция / вытяжные зонты в служебной зоне

ПОСТ - Rest. 7K403100

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 : N/A (Нет гостевого туалета)			
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			
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 : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
1 Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист : Да			
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			
(1.03) (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 $\leq 6^{\circ}\text{C}$ 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



2 (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: Инвентарь не очищен должным образом



Инвентарь не очищен должным образом










Инвентарь не очищен должным образом



Больше 3-х единиц инвентаря имеют загрязнения. На стеллаже с чистой посудой.

Больше 3-х единиц оборудования имеют загрязнения. На стеллаже с чистой посудой.

Больше 3-х единиц оборудования имеют загрязнения. На стеллаже с чистой посудой.

<p>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>1 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки, бумага, пищевая пленка</p>			
	<p>Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки,...</p> 	<p>Потенциальное физическое загрязнение - ворсинки, нитки,...</p> 	
<p>Значительное скопление пыли над Тейлором..</p>	<p>Около крышки молочной смеси имеются пылевые наслоения.</p>	<p>Значительное скопление пыли над Тейлором..</p>	
<p>(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

3 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты

Пик-лист: Оборудование для холодного хранения; Оборудование для приготовления



Каплесборник HP4.
Жировые наслоения.



Колеса панировочного
стола с грязевыми
наслоениями.

Оборудование для
холодного хранения



Полы в морозильной
камере с грязевыми
наслоениями.

Оборудование для
приготовления



Задняя стенка HP4 с
жировыми наслоениями.

Оборудование для
приготовления



Задняя стенка HP4 с
жировыми наслоениями.

(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



<p>① (5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</p> <p>Пик-лист : Инвентарь для уборки хранится грязным</p>			
<p>Инвентарь для уборки хранится грязным</p>  <p>Грязевые наслоения на синем совке.</p>	<p>Инвентарь для уборки хранится грязным</p>  <p>Грязевые наслоения на зеленом совке.</p>		
<p>② (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</p> <p>Пик-лист : Грязные стены в служебной зоне; Грязная вентиляция / вытяжные зонты в служебной зоне</p>			
<p>Грязные стены в служебной зоне</p>  <p>Стены имеют грязевые наслоения около стены ТШ.</p>	<p>Грязные стены в служебной зоне</p>  <p>Двери холодильной камеры имеют грязевые наслоения.</p>	<p>Грязная вентиляция / вытяжные зонты в служебной зоне</p>  <p>Застарелые мучные наслоения на решетке кондиционера.</p>	<p>Грязная вентиляция / вытяжные зонты в служебной зоне</p>  <p>Застарелые мучные наслоения на решетке кондиционера</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>			
<p>Предотвращение деятельности вредителей</p>			
<p>(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="68 562 400 808" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="60 853 322 913" data-label="Caption"> <p>ОС: битая плитка на сухом складе.</p> </div>			
<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>			
<p>Основы работы ресторана</p>			
<p>(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<div data-bbox="119 1675 347 1973" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="60 1995 373 2056" data-label="Caption"> <p>ОС: имеются пропуски в журнале здоровья</p> </div>	<div data-bbox="494 1675 722 1973" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="435 1995 748 2056" data-label="Caption"> <p>ОС: имеются пропуски в журнале здоровья</p> </div>		

(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			
(7.07) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом Пик-лист : Да			
<div></div> <p>ОС: химия для тостера хранится на одной полке с другой химией.</p>			
(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.	