



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403146

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 196657, Россия,
Санкт-Петербург, Колпино, бульвар Трудящихся, 12

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:20

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/21

Время начала 10:11:05

Менеджер смены Князева Рита

Тип визита Повторный визит



Отличная работа всей команды, продолжайте в том же духе! Саша и команда, молодцы!



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

4

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

0

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/21	At Standard	At Standard	At Standard	Повторный визит
2025/01/09	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/11/17	Underperforming	At Standard	Underperforming	Необъявленный
2024/05/29	Underperforming	Underperforming	Underperforming	Необъявленный

Приоритетные отклонения

- ② **Приоритет 1: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры**

Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту

- ① **Приоритет 2: (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны**

Вода необходимой температуры доступна

- ③ **Приоритет 3: Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты**

Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом плесени; Оборудование для теплового хранения

- Приоритет 4: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны**

Заполняется некорректно

Приоритет 5:

ПОСТ - Rest. 7K403146

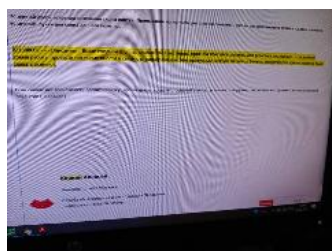
Экстерьер

Действие

Здание, территория и вывески

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

Пик-лист: Да



Плитка около входа имеет повреждения. Заявка имеется, работы будут проведены весной из за погоды.

Гостевая зона

Действие











Гостеприимство











3 Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда





Пик-лист: Да





ОС: антискользящее покрытие лестницы на второй этаж имеет повреждения

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 Комментарии: Ошибки: 1. Прижал 6 раз после первого круга панирования собрать накрыть/собрать поднять. 2. Курицу в корзине из воды встряхивал 3 раза. Пик-лист: Да				
<div><div></div><div>ОС: сотрудник в процессе панирования совершил 2 ошибки. См комментарии</div></div>				
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист: Да				
2 Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются Пик-лист: Да				
Качество готовой курицы и креветок				
1 Оригинальные ножки Пик-лист: Да				
Филе Классик Пик-лист: Да				
Оригинальные стрипсы Пик-лист: Да				
1 Острые крылья Пик-лист: Да				


Филе Зингер			
Пик-лист : Да			
① Острые стрипсы			
Пик-лист : Да			
Байтсы ЕТС			
Пик-лист : Да			
① Креветки			
Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			
② Картофель фри соответствует стандарту			
Пик-лист : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
① Сотрудники предоставляют незабываемый сервис			
Пик-лист : Да			
② 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			
② (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Комментарии: Температура морозильной камеры. Термометр был около 30 минут в камере. Пик-лист: Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту			

Температура морозильного оборудования не...



-16.7 °C

(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 ≤6°C и находятся в сроке годности Пик-лист: Да			
(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°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			
① (4.01) (L1) – Потенциально опасные охлажденные продукты промаркированы рестораном и не просрочены Пик-лист : Да			
① (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 : Да			
(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист : Да			

<p>2 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Да</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>① (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист : Вода необходимой температуры доступна</p>		😐	

Вода необходимой температуры доступна



48.2 °C

<p>3 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист : Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом плесени; Оборудование для теплового хранения</p>		😐	
--	--	---	--

Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом...


















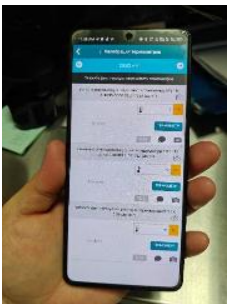







Челюсть от кофемашины имеет грязевые наслоения.



Оборудование для теплового хранения



Станция хранения фри имеет грязевые наслоения.

<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 mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(5.10) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① (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>			
<div>  <p>1 ловушка расположена неправильно. Вход для мышки должен быть вдоль стены.</p> </div>			
<p>① (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>② (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>① (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 : Заполняется некорректно</p>			
<div> <div data-bbox="52 638 413 1097"> <p>Заполняется некорректно</p>  <p>Больше 3-х дней имеют % заполненности ниже 98%. Бумажных чек листов за эти дни нет.</p> </div> <div data-bbox="427 638 786 1097"> <p>Заполняется некорректно</p>  <p>За утро Рутин не заполнена. 21.02. Чек листы до открытия ресторана/ первая жарка</p> </div> </div>			
<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>			

(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.	