



РОСТ



## ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403151

Адрес Ресторана

Sosnovy Bor, Ленинградская область, 188541, Россия,  
Ленинградская область, Сосновый Бор, Солнечная, 12

Должность Менеджер смены

Длительность визита 01:58

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/02/27

Время начала 15:28:55

Менеджер смены Владимир

Тип визита Необъявленный



Спасибо за эти 2 часа в окружении вашей команды - вы классные!  
Уделите внимание работе с DSR.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

4

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

4

## Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/27	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2025/01/12	At Standard	At Standard	At Standard	Повторный визит
2024/11/14	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/06/21	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

- ① Приоритет 2: Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их

Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой

Приоритет 3: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии

Поврежденные полы в служебной зоне







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







Заполняется некорректно










- ② Приоритет 5: Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда



Мусорные баки

ПОСТ - Rest. 7K403151

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			
② Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда Пик-лист : Мусорные баки			
<div><div><div>Мусорные баки RGM</div></div><div></div></div> <div>Мусорный бак переполнен, уборка в течении визита не производилась</div>			
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 : Байтсы ETC			☹️	
<div> <div>            Байтсы ETC         </div> <div>  </div> <div>           Менеджер панирует движениями «Собрать-поднять», ошибка повторяется         </div> </div>				
① Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист : Да			👍	
① Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются Пик-лист : Время хранения некорректное или истекло или не контролируется			☹️	
<div> <div>            Время хранения некорректное или истекло или не...         </div> <div>  </div> <div>           Сэндвичи просрочены на 5 минут         </div> </div> <div> <div>            Время хранения некорректное или истекло или не...         </div> <div>  </div> <div>           Время на моих часах и часах ресторана совпадает         </div> </div>				
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 : Скорость обслуживания не соответствует стандарту			
<div><div></div><div>Скорость обслуживания не соответствует...</div></div> <div><div><div>651</div><div>00:09:30.721</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>2148</div><div>00:09:43.705</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>646</div><div>00:09:48.168</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>645</div><div>00:09:15.726</div><div>Сброс ▶</div></div><div><div>2142</div><div>00:05:17.955</div><div>Сброс ▶</div></div></div>			Ни один из замеров не соответствует фокусам бренда
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			

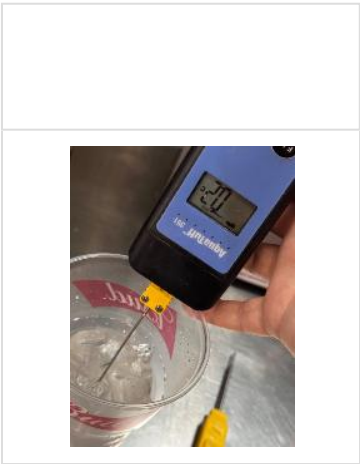
Пищевая безопасность	Действие
----------------------	----------










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			
---	--	---	--



<p>① (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Комментарии: Подручный холодильник на кухне</p> <p>Пик-лист: Холодильное оборудование не поддерживает стандартную температуру</p>			
<div data-bbox="54 250 413 710"> <p>Холодильное оборудование не поддерживает...</p>  </div> <p>7.5 °C</p>			
<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>(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>			
<p>① (2.04) (L1) – 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>			
<p>(2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>Правильная температура приготовления</p>			
<p>(3.01) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>Контроль сроков годности</p>			


(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			
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			
① (5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да			
① (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да			




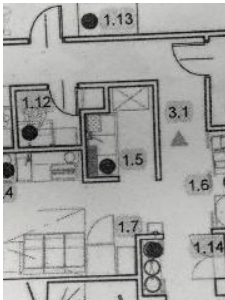



ОС: кондименты  
доступны для гостей  
(мешалки без инд.упк)


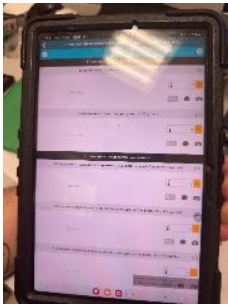
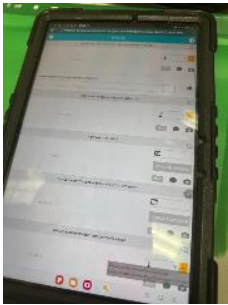
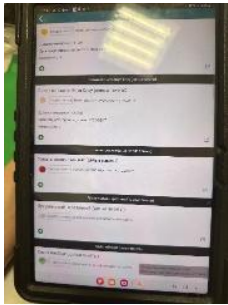










(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом Пик-лист: Да			
---	--	---	--



(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			
② (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист : Да			
③ (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			
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			
(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист : Да			
② (5.11) Обратный поток предотвращается Пик-лист : Да			

Предотвращение деятельности вредителей

<div>① (6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их</div> <div>Пик-лист : Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</div>			<div></div>	
<div>Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</div> <div></div> <div>Отсутствует ловушка в точке 1.5</div>	<div>Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</div> <div></div> <div>&lt;—</div>			
<div>(6.02) Места возможного проникновения вредителей закрыты и условия для создания укрытий предотвращены, в том числе во внешних складах и на прилегающей территории</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(6.03) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии</div> <div>Пик-лист : Поврежденные полы в служебной зоне</div>			<div></div>	
<div></div> <div></div> <div>—&gt;</div>	<div>Поврежденные полы в служебной зоне</div> <div></div> <div>Многочисленные повреждения плитки по периметру ресторана</div>	<div>Поврежденные полы в служебной зоне</div> <div></div> <div>&lt;—</div>		
<div>(6.04) (L3) – Деятельность вредителей не обнаружена</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(6.04) (L1) – Деятельность вредителей не обнаружена.</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
Основы работы ресторана				
<div>(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	

(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны Пик-лист : Заполняется некорректно				
		Заполняется некорректно	Заполняется некорректно	
				
16.02: не заполнен журнал замеров температур холодильного оборудования	14.02: не заполнен журнал входного контроля	16.02: не до конца заполнена вкладка с продуктами	16.02: нет фото калибровки термометров	
(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				
(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, <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.	