



РОСТ



## ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403107

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Ленинградская область, 196655,  
Россия, Ленинградская область, п Тельмана,  
Оборонная ул., 2Бк4

Должность Директор

Длительность визита 02:24

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/21

Время начала 13:00:30

Менеджер смены Григорьева Ольга

Тип визита Необъявленный



Ольга и команда, спасибо вам за отличную работу и заметный РОСТ  
вашего ресторана. Успехов в следующих визитах))



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

3

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

## Наш прогресс

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

- ③ Приоритет 2: Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты

Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом плесени; Оборудование для приготовления

- ① Приоритет 3: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Нет в наличии

- ② Приоритет 4: Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда

Двери, окна, подоконники в гостевой зоне

Приоритет 5:

Экстерьер

Действие

Здание, территория и вывески

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

Пик-лист : Да



Около входа в ресторан имеются наклейки покемонов и граффити.



Около входа в ресторан имеются наклейки покемонов и граффити.

Гостевая зона

Действие


Гостеприимство

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

Пик-лист : Двери, окна, подоконники в гостевой зоне



ОС: в зале перегорела 1 лампа.

 Двери, окна, подоконники в гостевой зоне RGM



























Окна у входных дверей в течении всего визита были с грязевыми наслоениями.



Сотрудники ресторана соответствуют ожиданиям гостей и требованиям Бренда














Пик-лист : Да




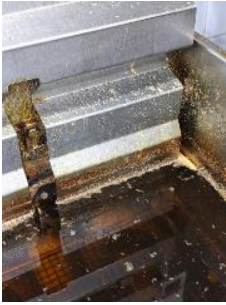










Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист: Да			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			
① Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист: Да			
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист: Да			
② Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются Пик-лист: Да			
Качество готовой курицы и креветок			
Оригинальные ножки Пик-лист: Да			
① Филе Классик Пик-лист: Да			
Оригинальные стрипсы Пик-лист: Да			
② 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			
① 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			
① 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 (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>② (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Комментарии: Мобильный морозильник на сервисе имеет температуру -14.4</p> <p>Пик-лист: Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту</p>			
<div data-bbox="52 286 413 743"> <div> <div>Температура морозильного оборудования не...</div>  </div> <div>-14.4 °C</div> </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>			
<p>(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>① (2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
Правильная температура приготовления			
<p>(3.01) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
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			
① (5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно Пик-лист: Да			
③ (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			
(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			

<p><b>3 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</b>  Пик-лист: Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом плесени; Оборудование для приготовления</p>			
<p>Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом...</p> 	<p>Оборудование для приготовления</p> 	<p>Оборудование для приготовления</p> 	
<p>Челюсть кофемашины имеет грязевые наслоения.</p>	<p>Картофельный фритюр имеет жировые наслоения.</p>	<p>Картофельный фритюр имеет жировые наслоения.</p>	
<p><b>(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</b>  Пик-лист: Да</p>			
<p><b>1 (5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</b>  Пик-лист: Да</p>			
<p><b>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</b>  Пик-лист: Да</p>			
<p><b>3 (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</b>  Пик-лист: Да</p>			
<p><b>(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения</b>  Пик-лист: Да</p>			
<p><b>(5.11) Обратный поток предотвращается</b>  Пик-лист: Да</p>			
Предотвращение деятельности вредителей			
<p><b>1 (6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их</b>  Пик-лист: Да</p>			
<p><b>(6.02) Места возможного проникновения вредителей закрыты и условия для создания укрытий предотвращены, в том числе во внешних складах и на прилегающей территории</b>  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>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>① (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Пик-лист : Нет в наличии</p>			
<div data-bbox="119 949 347 1252"></div> <p>Вкладка входной контроль, поставка курицы, нет информации о количестве продукта за 14/02 и за 21.02</p>	<p>Нет в наличии</p> <div data-bbox="494 949 721 1252"></div> <p>Вкладка продукты не заполнена полностью за 14.02 и за сегодняшний день.</p>	<p>Нет в наличии</p> <div data-bbox="868 949 1094 1252"></div> <p>Вкладка продукты не заполнена полностью за 14.02 и за сегодняшний день.</p>	
<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>① (7.07) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом</p> <p>Пик-лист : Да</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			
1 (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.	