



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403174

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 192281, Россия,
Санкт-Петербург, Балканская площадь, 5АГ

Должность Младший менеджер смены

Длительность визита 02:26

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/09

Время начала 13:45:36

Менеджер смены Пушкин Максим

Тип визита Необъявленный



Спасибо за отличный уровень операционного мастерства))



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

3

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/09	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/11/12	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/07/29	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/02/09	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Потенциальное биологическое загрязнение - не дезинфицируются фритюры после загрузки, корзина не погружена в масло полностью

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

Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом плесени

Приоритет 3: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая

Грязные полы в служебной зоне; Грязные стены в служебной зоне

Приоритет 4: Оригинальные ножи













Излишки муки под панировкой











① Приоритет 5: Байтсы ЕТС

Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)

ПОСТ - Rest. 7K403174

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			
1 Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист : Да			
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист : Да			
<div></div> <div>ОС: рекомендую подписать кнопки фритюров.</div>			

<p>① Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Качество готовой курицы и креветок</p>			
<p>Оригинальные ножки</p> <p>Пик-лист : Излишки муки под панировкой</p>			
<div data-bbox="52 383 413 506">  <p>Излишки муки под панировкой</p> <p>RGM</p> </div> <div data-bbox="121 524 347 824">  </div> <div data-bbox="52 842 391 898"> <p>Излишки муки под кожей Голени.</p> </div>			
<p>① Филе Классик</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Оригинальные стрипсы</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① Острые крылья</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Филе Зингер</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Острые стрипсы</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① Байтсы ЕТС</p> <p>Пик-лист : Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)</p>			
<div data-bbox="52 1597 413 1720">  <p>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ...)</p> <p>RGM</p> </div> <div data-bbox="121 1738 347 2038">  </div> <div data-bbox="52 2056 391 2085"> <p>Байтсы в ТШ без таймера.</p> </div>			

Креветки Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			
Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
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			
② (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Пик-лист : Да			
① (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



ОС: в ресторане выложили курицу на дефрост в холодильнике, поставили не правильную маркировку. 2 пакета.

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

<p>(5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<div data-bbox="52 224 413 683">  </div> <p>ОС: строительные материалы хранятся на одной полке с коробками и упаковкой.</p>			
<p>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</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Потенциальное биологическое загрязнение - не дезинфицируются фритюры после загрузки, корзина не погружена в масло полностью</p>			
<div data-bbox="52 1352 413 1814"> <p>Потенциальное биологическое загрязнение - не...</p>  </div> <p>Корзина с готовым продуктом и на ней имеются остатки муки.</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>			
<p>(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</p>			
<div><p>Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом...</p></div> <p>Челюсть от кофемашины имеет застарелые загрязнения.</p>			
<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 мопов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

(5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая

Пик-лист : Грязные полы в служебной зоне; Грязные стены в служебной зоне



По периметру ресторана полы имеют застарелые загрязнения.



На мойке стены имеют застарелые загрязнения.

Грязные полы в служебной зоне



По периметру ресторана полы имеют застарелые загрязнения.

Грязные полы в служебной зоне



По периметру ресторана полы имеют застарелые загрязнения.

Грязные стены в служебной зоне



На мойке стены имеют застарелые загрязнения.

Грязные стены в служебной зоне



На мойке стены имеют застарелые загрязнения.

(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения

Пик-лист : Да



① (5.11) Обратный поток предотвращается

Пик-лист : Да



Предотвращение деятельности вредителей

(6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их










Пик-лист : Да



(6.02) Места возможного проникновения вредителей закрыты и условия для создания укрытий предотвращены, в том числе во внешних складах и на прилегающей территории

Пик-лист : Да



<p>1 (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>			
Основы работы ресторана			
<p>(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>(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>1 (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>			
<p>(7.09) (L1) – Стоки функционируют должным образом и не засорены</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(7.10) Вода из одобренного источника</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

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.	