



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403047

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195274, Россия,
Санкт-Петербург, проспект Культуры, 1

Должность Менеджер смены

Длительность визита 03:03

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/03/09

Время начала 14:25:55

Менеджер смены Павел Шишкин

Тип визита Необъявленный



Спасибо за отличную работу, уделить внимание направляющим в ТШ.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

4

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/09	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/12/15	Underperforming	At Standard	Underperforming	Необъявленный
2024/05/27	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/04/09	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации

Продукт горячего хранения имеет температуру $<60^{\circ}\text{C}$ и срок хранения контролируется, не истек и нет признаков фальсификации сроков

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

Инвентарь, используемый для готовых к употреблению продуктов не моется и не дезинфицируются, как минимум каждые 8 часов; Сколы, трещины, ржавчина или сломанный инвентарь; Инвентарь не очищен должным образом

① Приоритет 3: (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается






Потенциальное физическое загрязнения - металлическая стружка в тепловом шкафу









Приоритет 4: Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их
Инсектицидные ловушки не работают (лампы выключены/перегорели)











Приоритет 5: (L1) – Стоки функционируют должным образом и не засорены

Стоки грязные

ПОСТ - Rest. 7K403047

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			
1 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			
<div></div> <div>ОС: Менеджер смены Павел в бейджике Директора. Менеджер имеет должность Шифт Менеджер.</div>			
Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист : N/A (Нет гостевого туалета)			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			

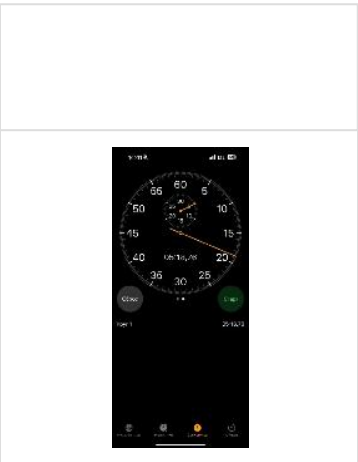
<p>1 Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<div>  </div> <p>ОС: Грузинская ножка пожарили 2 штуки. Минимум 4</p>			
<p>Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц</p> <p>Пик-лист : Чрезмерное количество крошек / пищевых частиц</p>			
<div> <div>  <p>Чрезмерное количество крошек / пищевых частиц</p> </div> <div>  </div> </div> <p>Картофельный фритюр, значительное количество крошек в масле.</p>			
<p>Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Качество готовой курицы и креветок</p>			
<p>Оригинальные ножки</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Филе Классик</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

<p>Оригинальные стрипсы</p> <p>Пик-лист : Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)</p>			
<div> <div>  <p>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ...</p> </div> <div>  <p>Стрипсы оригинальные в ТШ без таймера.</p> </div> </div>			
<p>Острые крылья</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<div> <div></div> <div>  <p>ОС: очень большая горка при хранении курицы в ТШ. Крылья трутся об направляющие.</p> </div> </div>			
<p>Филе Зингер</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>1 Острые стрипсы</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Байтсы ЕТС</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Креветки</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Качество картофеля фри</p>			
<p>2 Картофель фри соответствует стандарту</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Точность</p>			<p>Действие</p>

Обслуживание

1 Сотрудники предоставляют незабываемый сервис

Пик-лист : Скорость обслуживания не соответствует стандарту



Выдача заказа больше 5 минут после оплаты на киосках.



Скорость обслуживания не соответствует...



Выдача заказа больше 5 минут после оплаты на киосках.



Скорость обслуживания не соответствует...



Выдача заказа больше 5 минут после оплаты на киосках.

1 Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда

Пик-лист : Да



Наличие

Все позиции меню доступны во время заказа

Пик-лист : Оригинальные стрипсы; Острые стрипсы



МС своевременно не выложил курицу на разморозку чтобы избежать стопа по продукту.



Оригинальные стрипсы



В ресторане закончились оригинальные стрипсы. Выложили на экстренную разморозку после моей просьбы это сделать.



Острые стрипсы



В ресторане закончились острые стрипсы. На экстренную разморозку выложили после моей просьбы.

Оборудование

Действие






Необходимое, утвержденное, исправное









Используется только исправное утвержденное оборудование








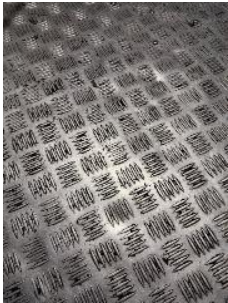
Пик-лист : Да











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			
(2.02) 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			
1 (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			











<p>(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации</p> <p>Комментарии: Погрешность термометра +0.2.</p> <p>Пик-лист: Продукт горячего хранения имеет температуру $<60^{\circ}\text{C}$ и срок хранения контролируется, не истек и нет признаков фальсификации сроков</p>				
<p>Продукт горячего хранения имеет температуру $<60^{\circ}\text{C}$ и...</p>  <p>58.1 °C</p>	<p>Продукт горячего хранения имеет температуру $<60^{\circ}\text{C}$ и...</p>  <p>56.0 °C</p>			
<p>(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				
<p>(4.01) (L3) – Потенциально опасные охлажденные продукты имеют этикетку производителя и не просрочены</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(4.01) (L1) – Потенциально опасные охлажденные продукты промаркированы рестораном и не просрочены</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(4.02) (L3) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(4.02) (L1) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>Качество масла соответствует стандарту во всех фритюрах и жаровнях</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
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>			
<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 : Инвентарь, используемый для готовых к употреблению продуктов не моется и не дезинфицируются, как минимум каждые 8 часов; Сколы, трещины, ржавчина или сломанный инвентарь; Инвентарь не очищен должным образом</p>			
	<p>Инвентарь, используемый для готовых к употреблени...</p> 	<p>Сколы, трещины, ржавчина или сломанный инвентарь</p> 	<p>Инвентарь не очищен должным образом</p> 
<p>Больше 3-х единиц поддонов имеют жировые наслоения.</p>	<p>В ресторане отсутствует запасной инвентарь для дезинфекции: совок для картошки, солонка для соли.</p>	<p>Толкатель от Томаторезки имеет сколы от лезвия. Замены у ресторана нет. Новая не заказана.</p>	<p>Больше 3-х единиц поддонов имеют жировые наслоения.</p>
<p>Инвентарь не очищен должным образом</p>  <p>Больше 3-х единиц поддонов имеют жировые наслоения.</p>			
<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 загрязнения - металлическая стружка в тепловом шкафу</p>			
<div data-bbox="52 219 413 674"> <p>Потенциальное физическое загрязнения - металлическая струж...</p>  <p>Металлическая стружка на направляющих в ТШ.</p> </div>			
<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>② (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>① (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<div data-bbox="52 1581 413 2038">  <p>Одиночный случай, полы в морозильной камере имеют загрязнения.</p> </div>			

<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>			
<div></div> <p>ОС: зеленая салфетка находится вне ведра с дезраствором.</p>	<div></div> <p>ОС: маркировка с дезраствором с просроченной датой. Концентрация ок.</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>(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 небыющие 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>			

Предотвращение деятельности вредителей

<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 : Инсектицидные ловушки не работают (лампы выключены/перегорели)</p>			
<div data-bbox="71 271 399 367"> <p>Инсектицидные ловушки не работают (лампы выключены/перегорели)</p> </div> <div data-bbox="119 398 347 698">  </div> <p>Инсектицидная лампа не работает. Заявки от ресторана нет.</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>			
<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>1 (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>(7.04) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии Пик-лист: Да				
<div>  </div>				
ОС: коробку используют как мусорное ведро.				
<div>  </div>				
ОС: за дверь в ресторан складывается мусор и есть вероятность размножения вредителей.				
(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: Стоки грязные				
<div> <div>Стоки грязные</div>  </div>				
<div> <div>Стоки грязные</div>  </div>				
В ресторане 2 фальшстока и оба имеют грязевые наслоения. Настоящий дренаж в ресторане нет.				
В ресторане 2 фальшстока и оба имеют грязевые наслоения. Настоящий дренаж в ресторане нет.				



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.	