



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403194

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195112, Россия,
Санкт-Петербург, Заневский проспект, 77

Должность Менеджер смены

Длительность визита 01:50

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/02/24

Время начала 11:14:26

Менеджер смены Ксения

Тип визита Объявленный



Спасибо за отличное обслуживание и классную курочку! Молодцы!
Уделите внимание заполнению DSR.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

2

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/24	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный
2024/08/29	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/07/15	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/01	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: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Заполняется некорректно; Фальсификация записей








Приоритет 3: Сотрудники ресторана соответствуют ожиданиям гостей и требованиям Бренда














Проблемы с униформой или внешним видом


Приоритет 4:







Приоритет 5:














ПОСТ - Rest. 7K403194













Экстерьер			Действие
Здание, территория и вывески			
① 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 : Проблемы с униформой или внешним видом			
<div>Проблемы с униформой или внешним видом</div> <div></div> <div>Сотрудник на кассе в грязной обуви, виден гостям</div>			
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 : Да			
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист : Да			



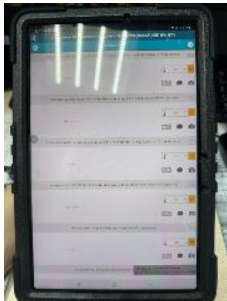

Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются Пик-лист : Да			
Качество готовой курицы и креветок			
Оригинальные ножки Пик-лист : N/A Не оценено			
Филе Классик Пик-лист : Да			
Оригинальные стрипсы Пик-лист : Да			
Острые крылья Пик-лист : Да			
Филе Зингер Пик-лист : Да			
Острые стрипсы Пик-лист : 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 : 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		👍	
<div> <div></div> <div>  </div> </div> <div>0.1</div>			
(2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Пик-лист : Да		👍	

<p>(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</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°C и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°C и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°C и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°C и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации</p> <p>Комментарии : Срок хранения актуальный</p> <p>Пик-лист : Продукт горячего хранения имеет температуру <60°C и срок хранения контролируется, не истек и нет признаков фальсификации сроков</p>			
<div><p>Продукт горячего хранения имеет температуру <60°C и...</p></div> <p>56.6 °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>			

(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			
(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			
(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			
(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да			
① (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			
(5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми Пик-лист : Да			
(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 небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист : Да			
(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			
(6.03) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) в хорошем техническом состоянии Пик-лист : Да			
(6.04) (L3) – Деятельность вредителей не обнаружена Пик-лист : Да			
(6.04) (L1) – Деятельность вредителей не обнаружена. Пик-лист : Да			
Основы работы ресторана			
(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна Пик-лист : Да			

<div>① (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</div> <div>Комментарии: В ресторане одна камера для хранения овощной и куриной продукции, результаты замеров температуры воздуха в соответствующем журнале DSR разнятся</div> <div>Пик-лист: Заполняется некорректно; Фальсификация записей</div>				<div></div>			
<div>Заполняется некорректно</div> <div></div> <div>12.02: полностью не заполнена вкладка Продукты</div>		<div>Заполняется некорректно</div> <div></div> <div>Астахова Е. - не расписана в журнале здоровья за сегодня, была на смене</div>		<div>Фальсификация записей</div> <div></div> <div>См комм</div>		<div>Фальсификация записей</div> <div></div> <div>См комм</div>	
<div>(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов</div> <div>Пик-лист: Да</div>				<div></div>			
<div>(7.04) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь</div> <div>Пик-лист: Да</div>				<div></div>			
<div>(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии</div> <div>Пик-лист: Да</div>				<div></div>			
<div>(7.06) Трехсекционная раковина не требует ремонта</div> <div>Пик-лист: Да</div>				<div></div>			
<div>(7.07) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом</div> <div>Пик-лист: Да</div>				<div></div>			
<div>(7.08) Минимум один работающий туалет для сотрудников доступен</div> <div>Пик-лист: Да</div>				<div></div>			
<div>(7.09) (L3) - Стоки функционируют должным образом и не засорены</div> <div>Пик-лист: Да</div>				<div></div>			
<div>(7.09) (L1) - Стоки функционируют должным образом и не засорены</div> <div>Пик-лист: Да</div>				<div></div>			
<div>(7.10) Вода из одобренного источника</div> <div>Пик-лист: Да</div>				<div></div>			

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.	