



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403069

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195220, Россия,
Санкт-Петербург, Гражданский проспект, 41

Должность Директор

Длительность визита 02:22

Проведен Ivan IVANOV

Дата 2025/03/13

Время начала 16:56:22

Менеджер смены Олеся

Тип визита Необъявленный



Молодцы! Уделите внимание выявленным отклонениям.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

2

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/13	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/11/17	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/07/01	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/02/13	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

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

Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами

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

Оборудование для приготовления

1 Приоритет 3: Оригинальные ножки








Оголенные участки


Приоритет 4: Сотрудники предоставляют незабываемый сервис










Скорость обслуживания не соответствует стандарту











Приоритет 5:



ПОСТ - Rest. 7K403069

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: 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			
① Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются Пик-лист: Да			
Качество готовой курицы и креветок			



<div> <div>1</div> <div>Оригинальные ножки</div> </div> <div> <div>Пик-лист : Оголенные участки</div> <div> <div> <div> <div></div> <div>Оголенные участки</div> <div>RGM</div> </div> <div>  </div> </div> <div> <div>Полностью оголенная кость со всех сторон</div> </div> </div> </div>		<div> <div></div> </div>	
<div> <div>1</div> <div>Филе Классик</div> </div> <div> <div>Пик-лист : Да</div> </div>		<div> <div></div> </div>	<div> <div></div> </div>
<div> <div>1</div> <div>Оригинальные стрипсы</div> </div> <div> <div>Пик-лист : Да</div> </div>		<div> <div></div> </div>	<div> <div></div> </div>
<div> <div>1</div> <div>Острые крылья</div> </div> <div> <div>Пик-лист : Да</div> </div>		<div> <div></div> </div>	<div> <div></div> </div>
<div> <div>Филе Зингер</div> <div>Пик-лист : Да</div> </div>		<div> <div></div> </div>	<div> <div></div> </div>
<div> <div>Острые стрипсы</div> <div>Пик-лист : Да</div> </div>		<div> <div></div> </div>	<div> <div></div> </div>
<div> <div>Байтсы ЕТС</div> <div>Пик-лист : Да</div> </div>		<div> <div></div> </div>	<div> <div></div> </div>
<div> <div>1</div> <div>Креветки</div> </div> <div> <div>Пик-лист : N/A Не оценено</div> </div>		<div> <div></div> </div>	<div> <div></div> </div>
<div> <div>Качество картофеля фри</div> </div>			
<div> <div>1</div> <div>Картофель фри соответствует стандарту</div> </div> <div> <div>Пик-лист : Да</div> </div>		<div> <div></div> </div>	<div> <div></div> </div>
<div> <div>Точность</div> </div>			<div> <div>Действие</div> </div>
<div> <div>Обслуживание</div> </div>			

Сотрудники предоставляют незабываемый сервис			
Пик-лист : Скорость обслуживания не соответствует стандарту			
<div>Скорость обслуживания не соответствует...</div> <div></div> <div>Скорость 15+ минут</div>			
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			
① (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			
① (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			
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

(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			
1 (5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Да			
1 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист: Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами			

Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов ил...















Сварка на корзинах

Потенциальное химическое загрязнение пищевых продуктов ил...



Сварка на сетках

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

<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>③ (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист : Оборудование для приготовления</p>			
<div data-bbox="54 689 413 1151"> <div data-bbox="73 723 312 786">Оборудование для приготовления</div>  </div> <div data-bbox="54 1151 341 1211"> <p>Наслоения на ножках закрытой жаровни.</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>			
<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>① (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

(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



1 (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



(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Пик-лист: Да



(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, 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.	