



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403142

Адрес Ресторана

Petrozavodsk, Карелия республика, 185014, Россия,  
Карелия республика, Петрозаводск, Лесной проспект,  
47А

Должность Менеджер смены

Длительность визита 02:19

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/03/04

Время начала 11:43:53

Менеджер смены Кристина

Тип визита Объявленный



Спасибо за контроль сроков годности и температурных режимов  
потенциально опасных продуктов - это важно и нужно! Молодцы!  
Уделите внимание случаям ППЗ



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/04	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный
2024/10/18	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/06/13	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/27	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

## Приоритетные отклонения

Приоритет 1: **Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом**

Замороженные продукты не размораживаются в соответствии со стандартом

Приоритет 2: **(L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается**

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

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

Грязные полы в служебной зоне

1 Приоритет 4: **Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их**




Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой

1 Приоритет 5: **Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны**

Фальсификация записей

ПОСТ - Rest. 7K403142

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			
Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются Пик-лист : Да			
Качество готовой курицы и креветок			
1 Оригинальные ножки Пик-лист : Да			
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 : Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)			





Время хранения

(КАЧЕСТВО, НЕ

RGM ПИЩЕВАЯ...






















Байтсы хранятся без таймера в РС

Креветки Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			
① Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист : Да			

Точность	Действие
Обслуживание	




[illegible]





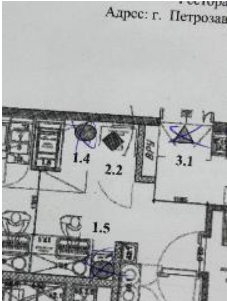





<p>(1.03) (L3) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① (1.03) (L1) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
Температуры и время хранения			
<p>(2.01) Используемые термометры откалиброваны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<div data-bbox="52 609 413 1068">  </div> <p>0.2</p>			
<p>(2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<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>(2.05) <b>Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом</b></p> <p>Пик-лист: Замороженные продукты не размораживаются в соответствии со стандартом</p>			
<div> <div> <p>Замороженные продукты не размораживаются в соответствии со...</p> </div> <div>  </div> </div> <p>Продукт размораживается не в один слой</p>			
Правильная температура приготовления			
<p>(3.01) <b>Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
Контроль сроков годности			
<p>(4.01) (L3) – <b>Потенциально опасные охлажденные продукты имеют этикетку производителя и не просрочены</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(4.01) (L1) – <b>Потенциально опасные охлажденные продукты промаркированы рестораном и не просрочены</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(4.02) (L3) – <b>Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(4.02) (L1) – <b>Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p><b>Качество масла соответствует стандарту во всех фритюрах и жаровнях</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
Предотвращение загрязнения			
<p>(5.01) <b>Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			

<p>(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> <div> <div> <div> Потенциальное биологическое загрязнение - не... </div> <div>  </div> </div> <div> <div> Потенциальное биологическое загрязнение - не... </div> <div>  </div> </div> </div> <div> Мука на поверхности фритюра БНР </div> <div> &lt;— </div> </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>			



<div>① (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div>👍</div>	
<div></div> <div>ОС: температура горячей воды &lt;65С</div>	<div></div> <div>Замер в начале визита +47.2С; в конце визита +52.1С</div>			
<div>① (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div>👍</div>	
<div>(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div>👍</div>	
<div>(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div>👍</div>	
<div>(5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div>👍</div>	
<div>(5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</div> <div>Пик-лист : Грязные полы в служебной зоне</div>			<div>😐</div>	
<div>Грязные полы в служебной зоне</div> <div></div> <div>Грязные полы за жиросовпителем под трехсекцией</div>				

<p>(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющиеся 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>			
<div>Предотвращение деятельности вредителей</div>			
<p>1 (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 : Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</p>			
<div>Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</div> <div>  </div> <div>Отсутствует ловушка в точке 2.2</div>	<div>Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой</div> <div>  </div> <div>&lt;—</div>		
<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>			
<div>Основы работы ресторана</div>			
<p>(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

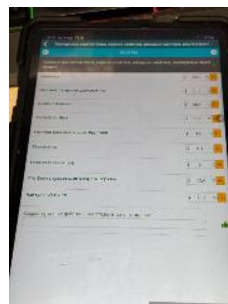
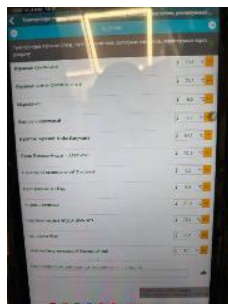
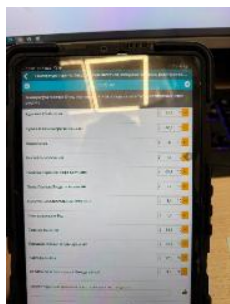
**1 (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны**

Пик-лист: Фальсификация записей



Фальсификация записей

Фальсификация записей



В DSR за 3.03, 2.03, 23.02, 15.02, 6.02 заполняют температуры мороженого и коктейлей, хотя комбо-машина не работает с конца декабря - фальсификация.

См комм

См комм

**(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, <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.	