



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403169

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 191002, Россия,
Санкт-Петербург, Загородный проспект, 2

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:39

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/26

Время начала 14:06:32

Менеджер Шляпина

смены Анастасия

Тип визита Необъявленный



Отличная работа все команды, отличные навыки планирования.
Уделить внимание менеджерскому обходу.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Underperforming



Пищевая Безопасность

Underperforming

L1

8

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/26	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/11/11	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/05/30	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/04/02	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

- 2 Приоритет 1: (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности

Охлажденный ингредиент на салатете $> 6^{\circ}\text{C}$, но $\leq 10^{\circ}\text{C}$, срок хранения в порядке

Приоритет 2: Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом

Замороженные продукты не размораживаются в соответствии со стандартом

- 2 Приоритет 3: Кухонный инвентарь, посуда и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами чистые, аккуратно хранятся, сухие, в хорошем состоянии и содержатся должным образом в процессе использования

Инвентарь не очищен должным образом

- 1 Приоритет 4: Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты

Оборудование для теплового хранения

Приоритет 5: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая

Грязные полы в служебной зоне

Экстерьер

Действие

Здание, территория и вывески

Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда

Пик-лист: Да



ОС: городская мусорка рядом со входом в ресторан. Необходимо следить за ее чистотой.



ОС: городская мусорка рядом со входом в ресторан. Необходимо следить за ее чистотой.

Гостевая зона

Действие

Гостеприимство

1 Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда

Пик-лист: Да

















ОС: Имеются перегоревшие лампочки в зале..







Сотрудники ресторана соответствуют ожиданиям гостей и требованиям Бренда

Пик-лист: Да



1 Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист : Унитаз / писсуар; Диспенсеры / сушилки для рук			
 <p>В каждом Гостевом туалете имеется след от клея где раньше был диспенсер для мыла.</p>		 <p>В каждом Гостевом туалете имеется след от клея где раньше был диспенсер для мыла.</p>	
 <p>В Гостевом туалете нет сидушки.</p>		 <p>Диспенсер в туалете имеет повреждения.</p>	

Продукт			Действие
Процессы и процедуры			
Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда			
Пик-лист : Да			
1 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			
Оригинальные ножки			
Пик-лист : Да			
Филе Классик			
Пик-лист : Да			
1 Оригинальные стрипсы			
Пик-лист : Да			
2 Острые крылья			
Пик-лист : Да			
Филе Зингер			
Пик-лист : Да			
Острые стрипсы			
Пик-лист : Да			








Байтсы ЕТС Пик-лист : Да			
Креветки Пик-лист : Да			
<div>  </div> <div>Креветки жарят одновременно с другим продуктом.</div>			
Качество картофеля фри			
① 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 : Оригинальные стрипсы			


Оригинальные стрипсы



На момент начала визита, в ТШ были только крылья и байтсы. Время было около 14:00. Нет подготовки к часам пик.

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

Комментарии: Морозильник на кухне.

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



2 (2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности

Пик-лист: Охлажденный ингредиент на салатете $> 6^{\circ}\text{C}$, но $\leq 10^{\circ}\text{C}$, срок хранения в порядке



Охлажденный ингредиент на салатете $> 6^{\circ}\text{C}$, но $\leq 10^{\circ}\text{C}$, срок...



9.5 °C

Охлажденный ингредиент на салатете $> 6^{\circ}\text{C}$, но $\leq 10^{\circ}\text{C}$, срок...



8.1 °C

(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

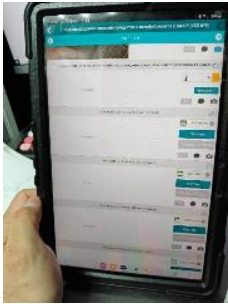
Пик-лист: Да
















(2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом Пик-лист: Замороженные продукты не размораживаются в соответствии со стандартом				
	Замороженные продукты не размораживаются в соответствии со...	Замороженные продукты не размораживаются в соответствии со...		
				
Курица размораживается больше 72 часов и соответственно срок годности продлён. Более 3-х пакетов.	Курица размораживается больше 72 часов и соответственно срок годности продлён. Более 3-х пакетов.	Курица размораживается больше 72 часов и соответственно срок годности продлён. Более 3-х пакетов.		
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				

<p>2 (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 не очищен должным образом</p>			
	<p>Инвентарь не очищен должным образом</p> 	<p>Инвентарь не очищен должным образом</p> 	
<p>Качалочная корзина имеет грязевые наслоения.</p>	<p>Поддоны в ТШ имеют жировые наслоения более 3-х единиц</p>	<p>Поддоны имеют жировые наслоения</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: Да</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>1 (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист: Да</p>			

1 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты Пик-лист: Оборудование для теплового хранения			
Оборудование для теплового хранения	Оборудование для теплового хранения		
			
Жировые наслоения в ТШ около уплотнительных резинок.	Жировые наслоения на направляющих в ТШ.		
(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 мопов, 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: Грязные полы в служебной зоне			
		Грязные полы в служебной зоне	Грязные полы в служебной зоне
			
Полы по периметру ресторана имеют грязевые наслоения.	Полы по периметру ресторана имеют грязевые наслоения.	Полы по периметру ресторана имеют грязевые наслоения.	Полы по периметру ресторана имеют грязевые наслоения.
(5.10) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист: Да			

<p>(5.11) Обратный поток предотвращается</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Предотвращение деятельности вредителей</p>			
<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 : Да</p>			
<p>1 (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>(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Пик-лист : Заполняется некорректно</p>			
		<p>Заполняется некорректно</p> 	<p>Заполняется некорректно</p> 
<p>Входной контроль, сегодня. Нет номера товарной накладная. Нет информации количество и дата изготовления.</p>	<p>Входной контроль, сегодня была поставка лука и коу слоу. В журнале информацию не внесли.</p>	<p>Владыка продукты за сегодня заполнена не полностью .</p>	<p>Входной контроль сегодня, нет информации количество и дата изготовления, курица.</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>			
<p>(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии</p> <p>Пик-лист: Контейнер для мусора переполнен</p>			
		<p>Контейнер для мусора переполнен</p> 	<p>Контейнер для мусора переполнен</p> 
<p>В Гостевом зале лежат 2 мусорных мешка возле каждого мусорного бака. Сотрудника лобби в зале не было.</p>	<p>В Гостевом зале лежат 2 мусорных мешка возле каждого мусорного бака. Сотрудника лобби в зале не было.</p>	<p>2 мусорных бака в гостевом зале переполнены.</p>	<p>2 мусорных бака в гостевом зале переполнены.</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: В ресторане используются неутвержденные химические средства</p>			
<p>В ресторане используются неутвержденные...</p> 			
<p>В ящике с химией имеется не утверждённая химия.</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>			

(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.	