



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403245

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 194358, Россия,
Санкт-Петербург, п Парголово, Михаила Дудина, 6к1

Должность Младший менеджер смены

Длительность визита 02:38

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/27

Время начала 10:18:25

Менеджер Куропятник

смены Андрей

Тип визита Необъявленный



Отличная работа всей команды, молодцы! Успехов в следующих визитах.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/27	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/11/05	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/05/06	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/02/07	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту

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

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду

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

Оборудование для холодного хранения; Оборудование для теплового хранения








Приоритет 4: (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации

Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с некорректной концентрацией или не подготовлен

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

Заполняется некорректно

ПОСТ - Rest. 7K403245

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			
Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда			
Пик-лист: Да			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			
③ 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: Цвет - слишком темный



Цвет - слишком темный



Голень ОР имеет темный цвет.

Филе Классик

Пик-лист: Да



Оригинальные стрипсы

Пик-лист: Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)



Время хранения
(КАЧЕСТВО, НЕ
ПИЩЕВАЯ...



Стрипсы OR хранятся без таймера в ТШ.



Время хранения
(КАЧЕСТВО, НЕ
ПИЩЕВАЯ...



Таймера на стрипсы нет.

Острые крылья

Пик-лист: Да



Филе Зингер

Пик-лист: Да



① Острые стрипсы

Пик-лист: Да



Байтсы ЕТС

Пик-лист: Да



Креветки

Пик-лист: Да



Качество картофеля фри

<div>① Картофель фри соответствует стандарту</div> <div>Пик-лист : Да</div>			
Точность			Действие
Обслуживание			
<div>① Сотрудники предоставляют незабываемый сервис</div> <div>Пик-лист : Да</div>			
<div>① Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда</div> <div>Пик-лист : Да</div>			
Наличие			
<div>Все позиции меню доступны во время заказа</div> <div>Пик-лист : Да</div>			
Оборудование			Действие
Необходимое, утвержденное, исправное			
<div>Используется только исправное утвержденное оборудование</div> <div>Пик-лист : Да</div>			
<div>Все эвакуационные пути и двери свободны и доступны, не заперты и работают исправно</div> <div>Пик-лист : Да</div>			
Пищевая безопасность			Действие
Здоровье и гигиена			
<div>(1.01) Сотрудники, работающие с симптомами заболевания или инфекции, не обнаружены</div> <div>Пик-лист : Да</div>			
<div>(1.02) (L3) – Мытье рук соблюдается надлежащим образом во всех требуемых случаях</div> <div>Пик-лист : Да</div>			
<div>(1.02) (L1) – Процедуры мытья рук соблюдаются</div> <div>Пик-лист : Да</div>			
<div>(1.03) (L3) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками</div> <div>Пик-лист : Да</div>			
<div>(1.03) (L1) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками</div> <div>Пик-лист : Да</div>			

Температуры и время хранения

(2.01) Используемые термометры откалиброваны

Пик-лист: Да



(2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Комментарии: Мобильный морозильник на кухне.

Пик-лист: Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту



Температура морозильного оборудования не...



-15.9 °C

(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



(2.03) (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



(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			
(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			

<p>3 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист: Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду</p>			
		<p>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</p> 	<p>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</p> 
<p>Щетина более 3 мм.</p>	<p>Украшения на хиджабе.</p>	<p>2 менеджера работают без набородника. Щетина более 3 мм.</p>	<p>У сотрудника сервиса имеются украшения в виде камней на хиджабе. Могут попасть в продукт.</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>(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 холодного хранения; Оборудование для теплового хранения



Оборудование для холодного хранения



Стеллаж в курином холодильнике на панировке имеет застарелые загрязнения.

Оборудование для холодного хранения



Полы в морозильной камере с грязевыми наслоениями.

Оборудование для холодного хранения



Стеллаж в курином холодильнике на панировке имеет застарелые загрязнения.

Оборудование для теплового хранения



Жировые наслоения. Тепловая витрина.

Оборудование для теплового хранения

















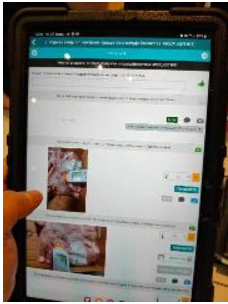
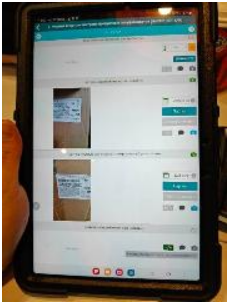

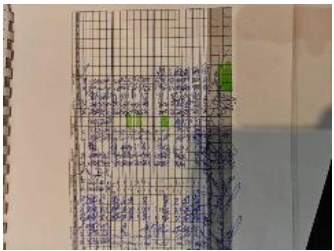








Жировые наслоения. Тепловая витрина.

(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации

Пик-лист: Да



<p>(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</p> <p>Пик-лист : Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с некорректной концентрацией или не подготовлен</p>			
 <p>Проверил систему, концентрация настроена на корректную.</p>	<p>Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с...</p>  <p>Во всех вёдрах концентрация раствора ниже 1%.</p>	<p>Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с...</p>  <p>Во всех вёдрах концентрация раствора ниже 1%.</p>	
<p>2 (5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведро, 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>			
<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>① (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>ОС: входной контроль, 27.02 нет номера накладной.</p>	<p>ОС: нет даты изготовления и количества. Поставка сегодня 27/02</p>	<p>Больше 3-х ошибок в журнале здоровья за последние 30 дней.</p>	<p>Больше 3-х ошибок в журнале здоровья за последние 30 дней.</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 : Да</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 : Да</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>			
<p>(7.09) (L1) – Стоки функционируют должным образом и не засорены</p> <p>Пик-лист : Да</p>			



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.	