ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403002

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 194356, Россия, Санкт-Петербург, Выборгское шоссе, 3к1

Должность Менеджер смены

Длительность визита 02:05

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/27

Время начала 13:20:33

Менеджер смены Усков Даниил

Тип визита Повторный визит

Отличная работа всей команды, уделить внимание качеству готового продукта (температура).

ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard

Пищевая Безопасность

At Standard

L1	L3
4	0

Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/27	At Standard	At Standard	At Standard	Повторный визит
2025/01/26	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/11/11	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/07/18	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный

Приоритетные отклонения

3 Приоритет 1 : Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту

Приоритет 2 : (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°C и находятся в сроке годности

Охлажденный ингредиент на саладете >6ºC, но ≤10ºC, срок хранения в порядке

Приоритет 3 : (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°C и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации

Продукт горячего хранения имеет температуру <60ºC и срок хранения контролируется, не истек и нет признаков фальсификации сроков

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

Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом плесени

Приоритет 5 : Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц

Куриная продукция опускается во фритюрницу при неправильной температуре

POCT – Rest. 7K403002

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			
2 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: Куриная продукция опускается во фритюрницу при неправильной температуре

Куриная продукция опускается во фритюрницу при…

Сотрудник поставил жарить продукт не дождавшись статуса DROP.

1 Процедуры приготовления сандвичей соблюдаются

Пик-лист: Да

Качество готовой курицы и креветок

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 ETC

Пик-лист: Да

Креветки

Пик-лист: Да

Качество картофеля фри

3 Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист: Вялый			

Вялый
RGM

Картошка фри еле теплая. Бракераж был вместе с директором.

Точность			Действие
Обслуживание			
Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист: Да			
1 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			
3 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Комментарии: Мобильный морозильник на сервисе. Пик-лист: Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту			

Температура морозильного оборудования не...

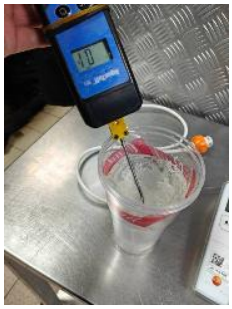
-9.3 °C

1 (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 Пик-лист: Да			
(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°C и находятся в сроке годности Пик-лист: Да			

(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°C и находятся в сроке годности

Комментарии: Помидоры на саладете выше 6 градусов.

Пик-лист: Охлажденный ингредиент на саладете >6ºC, но ≤10ºC, срок хранения в порядке



Погрешность +0.1

Охлажденный ингредиент на саладете >6ºC, но ≤10ºC, срок...

7.2 °C

(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°C и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации

Пик-лист: Да

(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°C и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации

Комментарии: Стрипсы в ТШ ниже 60 градусов.

Пик-лист: Продукт горячего хранения имеет температуру <60ºC и срок хранения контролируется, не истек и нет признаков фальсификации сроков

Продукт горячего хранения имеет температуру <60ºC и...

59.4 °C

(2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом

Пик-лист: Да

Правильная температура приготовления

1 (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			
1 (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			
1 (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: Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом плесени			

Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом...

Челюсть от кофемашины имеет грязевые наслоения.

Аппараты для напитков или рассекатели грязные или с налетом...

Челюсть от кофемашины имеет грязевые наслоения.

(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист: Да			
1 (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			
1 (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			
1 (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			
(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
❶	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.	