



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403113

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195112, Россия,  
Санкт-Петербург, Заневский проспект, 67к2

Должность Директор

Длительность визита 02:06

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/02/24

Время начала 13:18:53

Менеджер смены Анастасия

Тип визита Необъявленный

В ресторане контролируются сроки годности и предоставляется отличное обслуживание! Уделите особое внимание контролю температурных режимов.

ROSTIC'S



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Underperforming



Пищевая Безопасность

Underperforming

L1

6

L3

1



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/24	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/09/26	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/07/15	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/01	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

## Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (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

Охлажденная или размороженная курица не имеет температуру  $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2 Приоритет 2: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Холодильное оборудование не поддерживает стандартную температуру

1 Приоритет 3: Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно

Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола. Неготовые к употреблению продукты или ингредиенты хранятся в неправильной таре и не закрыты соответствующим образом.

1 Приоритет 4: (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны






Вода необходимой температуры доступна

1 Приоритет 5: Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты

Аппарат для мороженого и молочных коктейлей не подвергается санитарной обработке в соответствии с процедурой

ПОСТ - Rest. 7K403113

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			
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: 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 : Да			
Креветки			
Пик-лист : Да			

## Качество картофеля фри

Картофель фри соответствует стандарту			
Пик-лист: Вялый			




Картофель фри выдали  
вялый, не хрустящий,  
холодный

Точность	Действие
----------	----------

## Обслуживание

Сотрудники предоставляют незабываемый сервис			
Пик-лист: Да			



<p>Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
--	--	---	--

## Наличие

<p>Все позиции меню доступны во время заказа</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
--	--	---	--

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			

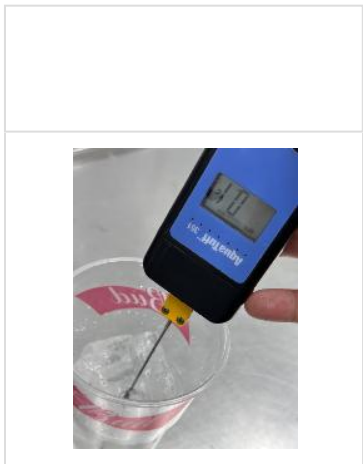
Пищевая безопасность	Действие
----------------------	----------

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			
---	--	---	--



0.1

2 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Комментарии: Куриная камера

Пик-лист: Холодильное оборудование не поддерживает стандартную температуру



Холодильное оборудование не поддерживает...



8.3 °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

Комментарии: Вся куриная продукция в камере  $> 4.0^{\circ}\text{C}$

Пик-лист: Охлажденная или размороженная курица не имеет температуру  $\leq 4^{\circ}\text{C}$



Охлажденная или размороженная курица не имеет температуру ...



7.6 °C

Охлажденная или размороженная курица не имеет температуру ...



8.7 °C

(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			

<p><b>1 (5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно.</b>  <b>Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно</b>  Пик-лист : Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола. Неготовые к употреблению продукты или ингредиенты хранятся в неправильной таре и не закрыты соответствующим образом.</p>			
<div data-bbox="70 304 386 400"> <p>Упаковка и продукты не хранятся на высоте не менее 15 см от пола....</p> </div> <div data-bbox="119 432 347 734">  </div> <div data-bbox="60 752 391 808"> <p>Кега с пивом хранится на полу</p> </div>			
<p><b>(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</b>  Пик-лист : Да</p>			
<p><b>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</b>  Пик-лист : Да</p>			
<p><b>(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</b>  Пик-лист : Да</p>			
<p><b>(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</b>  Пик-лист : Да</p>			
<p><b>(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</b>  Пик-лист : Да</p>			
<p><b>(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</b>  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 : Вода необходимой температуры доступна</p>			
<div data-bbox="71 253 371 315">Вода необходимой температуры доступна</div> <div data-bbox="119 365 347 667">  </div> <div data-bbox="60 683 151 712">58.3 °C</div>			
<p>① (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист : Аппарат для мороженого и молочных коктейлей не подвергается санитарной обработке в соответствии с процедурой</p>			
<div data-bbox="71 925 400 1021">Аппарат для мороженого и молочных коктейлей не подвергается...</div> <div data-bbox="119 1052 347 1355">  </div> <div data-bbox="60 1370 394 1458">Установлена переключатель сброса бак.цикла, график мытья не ведется</div> <div data-bbox="445 925 774 1021">Аппарат для мороженого и молочных коктейлей не подвергается...</div> <div data-bbox="494 1052 722 1355">  </div> <div data-bbox="432 1370 668 1429">Грязная мешалка-активатор</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>(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 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>(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>(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>			
<p>2 (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Комментарии : Сотрудники аутсорс не расписаны в журнале здоровья, менеджеры ставят «+» вместо подписи</p> <p>Пик-лист : Заполняется некорректно</p>			
		<p>Заполняется некорректно</p> 	<p>Заполняется некорректно</p> 
<p>См комм</p>	<p>См комм</p>	<p>Курбанов не расписан в журнале здоровья за сегодня, на смене</p>	<p>См комм</p>

(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 : Нет мусорного мешка			
<div>Нет мусорного мешка</div> <div></div> <div>Ведро без мешка, после ОС не исправили</div>			
(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.	