



РОСТ



## ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K74022075

Адрес Ресторана

Psков, Псковская область, 180000, Россия, Псковская область, Псков, Октябрьский проспект, 17А

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:54

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/08

Время начала 10:39:27

Менеджер Черепкова

смены Анастасия

Тип визита Необъявленный



Очень дружная команда, уделить внимание контролю температурным режимам овощной продукции.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Underperforming



Пищевая Безопасность

Underperforming

L1

4

L3

1



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

3

## Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/08	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный

## 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**

Овощная и другая продукция не хранится при температуре  $\leq 6^{\circ}\text{C}$

**Приоритет 2: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры**

Холодильное оборудование не поддерживает стандартную температуру; Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту

**Приоритет 3: (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 4: 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

**Приоритет 5: (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается**

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду; Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный пластик, стекло

Экстерьер			Действие
Здание, территория и вывески			
Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда Пик-лист : Да			
<div><div></div><div>ОС: дверь где принимают поставку имеет грязевые наслоения.</div></div>			
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 : Да			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			

<b>Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда</b> Комментарии: Ошибки:1. Не было инспекции голени 2. Не потряс корзину 3 раза от маринада. 3. Движения собрать поднять делались 34 раза. 4. На последнем шаге сотрудник после того как придавил 7 раз, собрал Голень в качалочную корзину. Пик-лист: Оригинальные ножи				
<div>  <b>Оригинальные ножи</b>            RGM         </div> <div>  </div> <p>См в комментариях.</p>				
<b>Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц</b> Пик-лист: Да				
<b>Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются</b> Пик-лист: Да				
Качество готовой курицы и креветок				
<b>Оригинальные ножи</b> Пик-лист: Да				
<b>Филе Классик</b> Пик-лист: Да				
<b>Оригинальные стрипсы</b> Пик-лист: N/A Не оценено				
<b>Острые крылья</b> Пик-лист: N/A Не оценено				
<b>Филе Зингер</b> Пик-лист: Да				
<b>Острые стрипсы</b> Пик-лист: Да				
<b>Байтсы ETC</b> Пик-лист: Да				
<b>Креветки</b> Пик-лист: N/A Не оценено				
Качество картофеля фри				

Картофель фри соответствует стандарту				
Пик-лист : Нет таймера, таймер не работает или не используется				
 Нет таймера, таймер не работает или не используется RGM	 Нет таймера, таймер не работает или не используется RGM			
				
Картошка фри хранится без таймера.	Картошка фри хранится без таймера.			
Точность				Действие
Обслуживание				
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 : Сандвичи				
<div> Сандвичи</div> <div></div> <div>В ресторане отсутствует ЛУК. Причина - ошибка заказа менеджером ( со слов директора).</div>				
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			

(2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Комментарии: Овощная камера имеет температуру +11.8 градусов.

Мобильный морозильник.

Пик-лист: Холодильное оборудование не поддерживает стандартную температуру; Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту



Холодильное оборудование не поддерживает...



11.8 °C

Холодильное оборудование не поддерживает...



9.2 °C

Температура морозильного оборудования не...



-14.8 °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: 2 пакета Салата Айсберг 2 пакета Коус Слоу имеют температуру выше 6 градусов. Поставка была 5/02.

Пик-лист: Овощная и другая продукция не хранится при температуре  $\leq 6^{\circ}\text{C}$



Овощная и другая продукция не хранится при температуре  $\leq 6^{\circ}\text{C}$



Калибровка +0.2.

Овощная и другая продукция не хранится при температуре  $\leq 6^{\circ}\text{C}$



8.7 °C

Овощная и другая продукция не хранится при температуре  $\leq 6^{\circ}\text{C}$














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
























<p>(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: Охлажденный ингредиент на салатете <math>&gt;6^{\circ}\text{C}</math>, но <math>\leq 10^{\circ}\text{C}</math>, срок хранения в порядке</p>				
<p>Охлажденный ингредиент на салатете <math>&gt;6^{\circ}\text{C}</math>, но <math>\leq 10^{\circ}\text{C}</math>, срок...</p>  <p>7.7 °C</p>	<p>Охлажденный ингредиент на салатете <math>&gt;6^{\circ}\text{C}</math>, но <math>\leq 10^{\circ}\text{C}</math>, срок...</p>  <p>6.5 °C</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) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
Правильная температура приготовления				
<p>(3.01) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
Контроль сроков годности				
<p>(4.01) (L3) – Потенциально опасные охлажденные продукты имеют этикетку производителя и не просрочены</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(4.01) (L1) – Потенциально опасные охлажденные продукты промаркированы рестораном и не просрочены</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(4.02) (L3) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются</p> <p>Пик-лист: Да</p>				
<p>(4.02) (L1) – Испорченные продукты или ингредиенты не используются и не продаются</p> <p>Пик-лист: Да</p>				



<p>Качество масла соответствует стандарту во всех фритюрах и жаровнях</p> <p>Пик-лист: Да</p>															
Предотвращение загрязнения															
<p>(5.01) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно.</p> <p>Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно</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: Инвентарь не очищен должным образом</p>															
<table border="1"> <tr> <td colspan="2"></td><td>Инвентарь не очищен должным образом</td><td>Инвентарь не очищен должным образом</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>3 тубы с остатками скотча.</td><td>3 тубы с остатками скотча.</td><td>3 тубы с остатками скотча.</td><td></td></tr> </table>						Инвентарь не очищен должным образом	Инвентарь не очищен должным образом					3 тубы с остатками скотча.	3 тубы с остатками скотча.	3 тубы с остатками скотча.	
		Инвентарь не очищен должным образом	Инвентарь не очищен должным образом												
															
3 тубы с остатками скотча.	3 тубы с остатками скотча.	3 тубы с остатками скотча.													
<p>(5.03) (L3) - Перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист: Да</p>															

<p><b>(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</b></p> <p>Пик-лист: Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду; Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный пластик, стекло</p>			
<p>Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...</p>	<p>Потенциальное физическое загрязнение - поврежденный...</p>		
			
<p>У сотрудника на кухне имеются сережки.</p>	<p>Заднее стекло мобильного телефона на котором заполняют Рутину имеет повреждения. Менеджер подтвердил что заполняет Рутину с этого телефона.</p>		
<p><b>(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</b></p> <p>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></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p><b>(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p><b>(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p><b>(5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p><b>(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p><b>(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</b></p> <p>Пик-лист: Да</p>			

(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 : Да			
(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист : Да			
(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			

<p>(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<div data-bbox="68 353 400 602" data-label="Image">  </div> <p>ОС: 1 мусорный бак имеет застарелые грязевые наслоения.</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>			
<p>(7.10) Вода из одобренного источника</p> <p>Пик-лист: Да</p>			

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.	