



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403056

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 191040, Россия,
Санкт-Петербург, Лиговский проспект, 30

Должность Младший менеджер смены

Длительность визита 01:55

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/22

Время начала 15:57:51

Менеджер Потапенко

смены Анастасия

Тип визита Объявленный



Отличная работа всей команды. Уделить внимание металлической стружки в ТШ.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Underperforming



Пищевая Безопасность

Underperforming

L1

3

L3

1



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

2

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/22	Underperforming	Underperforming	At Standard	Объявленный
2025/01/24	At Standard	At Standard	At Standard	Повторный визит
2024/12/19	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/05/03	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается

Физическое загрязнение

① Приоритет 2: Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты

Оборудование для приготовления

① Приоритет 3: (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

Приоритет 4: Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их



Ловушки не расположены в надлежащем положении вдоль стен или в местах, привлекательных для вредителей












Приоритет 5: Острые стрипсы

Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)












POCT - Rest. 7K403056








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			
① Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист : Да			
① Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист : Да			
Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются Пик-лист : Да			
Качество готовой курицы и креветок			
① Оригинальные ножки Пик-лист : Да			
Филе Классик Пик-лист : Да			
① Оригинальные стрипсы Пик-лист : Да			









<div>① Острые крылья</div> <div>Пик-лист : Да</div>		👍	
<div>Филе Зингер</div> <div>Пик-лист : Да</div>		👍	
<div>Острые стрипсы</div> <div>Пик-лист : Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)</div>		😐	
<div> <div> <div>🍗</div> <div>Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ RGM ПИЩЕВАЯ...</div> </div> <div>  </div> </div> <div>Нет таймер в ТШ.</div>			
<div>Байтсы ЕТС</div> <div>Пик-лист : Да</div>		👍	
<div>① Креветки</div> <div>Пик-лист : Да</div>		👍	
<div>Качество картофеля фри</div>			
<div>Картофель фри соответствует стандарту</div> <div>Пик-лист : Старые и новые партии картофеля фри смешиваются</div>		😐	
<div> <div> <div>🍗</div> <div>Старые и новые партии картофеля фри смешиваются</div> </div> <div>  </div> </div> <div>Сотрудник смешал предыдущую партию картошки с новой.</div>			
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 : 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			

<p>① (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>① (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</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<p>① (2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 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 : Да</p>			
<p>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</p> <p>Пик-лист : Физическое загрязнение</p>			
<div> <div></div> <div>  <p>На направляющих где была найдена металлическая стружка видно, что был задет продукт об уголок.</p> </div> </div>	<div> <div>Физическое загрязнение</div> <div>  <p>На стрипсах имеется металлическая стружка.</p> </div> </div>	<div> <div>Физическое загрязнение</div> <div>  <p>На стрипсах имеется металлическая стружка.</p> </div> </div>	
<p>1 (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>(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист : Оборудование для приготовления</p>			
<div data-bbox="54 353 413 813"> <p>Оборудование для приготовления</p>  <p>Задняя стенка НР8 с жировыми наслоениями..</p> </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>① (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>			
<div data-bbox="54 1279 413 1738"> <p>Дезинфицирующий раствор в ведрах или бутылках с...</p>  <p>Концентрация раствора в синем ведре ниже 1%.</p> </div>			
<p>(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>① (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<div data-bbox="68 353 400 602" data-label="Image">  </div> <div data-bbox="60 645 357 761" data-label="Text"> <p>ОС: под зоной трёхсекционной мойке имеются грязевые наслоения.</p> </div>			
<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>			
<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: Ловушки не расположены в надлежащем положении вдоль стен или в местах, привлекательных для вредителей</p>			
<div data-bbox="68 1402 389 1498" data-label="Text"> <p>Ловушки не расположены в надлежащем положен...</p> </div> <div data-bbox="68 1556 400 1805" data-label="Image">  </div> <div data-bbox="60 1848 236 1935" data-label="Text"> <p>2 мышеловки размещаются неправильно.</p> </div> <div data-bbox="443 1402 764 1498" data-label="Text"> <p>Ловушки не расположены в надлежащем положен...</p> </div> <div data-bbox="494 1529 721 1830" data-label="Image">  </div> <div data-bbox="432 1848 611 1935" data-label="Text"> <p>2 мышеловки размещаются неправильно.</p> </div>			
<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>			

(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			
① (7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна Пик-лист : Да			
② (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
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.	