



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7К403106

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195027, Россия, Санкт-Петербург, Жукова, 2A

Должность Менеджер смены

Длительность визита 01:45

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/24

Время начала 16:25:39

Менеджер Закурдаева

смены Виолетта

Тип визита Необъявленный



Очень чистый ресторан и отлично налажены системы уборки. Молодцы! Уделить внимание таймерам в ТШ с готовым продуктом.



Наш прогресс

ДАТА	3		R	ТИП ВИЗИТА
2025/02/24	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/09/22	Underperforming	Underperforming	At Standard	Необъявленный
2024/06/25	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/02/12	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

Приоритет 1: (L1) - Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду

1 Приоритет 2: Обратный поток предотвращается

3-х секционная мойка

1 Приоритет 3: Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их

Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой

Приоритет 4: Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда

Наружная вывеска / стелла

Приоритет 5: Оригинальные стрипсы

Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)

POCT - Rest. 7K403106

Экстерьер Действие

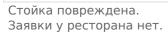
Здание, территория и вывески

Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда

Пик-лист: Наружная вывеска / стелла

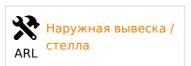






типов фритюрниц

Пик-лист: Да





Стойка повреждена, заявки у ресторана нет.

Гостевая зона		Действие
Гостеприимство		
Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда Пик-лист: Да	.6	
Сотрудники ресторана соответствуют ожиданиям гостей и требованиям Бренда Пик-лист: Да	:6	
Туалет чистый, в хорошем состоянии и укомплектован в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист: Да	.6	
Продукт		Действие
Процессы и процедуры		
① Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист: Да	.6	
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех		

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: Время хранения (КАЧЕСТВО, НЕ ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ)



Стрипсы OR, 4 уровень хранятся без таймера.

Острые крылья Пик-лист: Да	
Филе Зингер Пик-лист: Да	
Острые стрипсы Пик-лист: Да	.4
Байтсы ETC Пик-лист: Да	.6
Креветки Пик-лист: Да	

Качество картофеля фри

Картофель фри соответствует стандарту

Пик-лист: Неправильно солится или приправляется







Картошка фри в заказе практически не солёная. Бракераж был вместе с директором.

Точность	Действие
Обслуживание	
Сотрудники предоставляют незабываемый сервис Пик-лист: Да	4
Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда Пик-лист: Да	4
Наличие	
Все позиции меню доступны во время заказа Пик-лист: Да	4
Оборудование	Действие
Необходимое, утвержденное, исправное	
Используется только исправное утвержденное оборудование	6
Пик-лист: Да	
Все эвакуационные пути и двери свободны и доступны, не заперты и работают исправно Пик-лист: Да	6
Все эвакуационные пути и двери свободны и доступны, не заперты и работают исправно	Действие

(1.01) Сотрудники, работающие с симптомами заболевания или инфекции, не обнаружены Пик-лист: Да	.6	
(1.02) (L3) – Мытье рук соблюдается надлежащим образом во всех требуемых случаях Пик-лист: Да	86	
(1.02)(L1) – Процедуры мытья рук соблюдаются Пик-лист: Да	.6	
(1.03) (L3) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками Пик-лист: Да	.6	
(1.03) (L1) – Раковины для мытья рук доступны, чистые, функционируют, в хорошем состоянии, используются только для мытья рук и обеспечены памятками Пик-лист: Да	.6	
Температуры и время хранения		
(2.01) <mark>И</mark> спользуемые термометры откалиброваны Пик-лист: Да	.6	
(2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Пик-лист: Да	.6	
(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты хранятся при требуемой температуре (≤4°С для курицы, ≤6°С овощи и другая продукция) ПРИ ПРИЕМЕ ПОСТАВКИ И НА ХРАНЕНИИ Пик-лист: Да	.6	
(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°С и находятся в сроке годности Пик-лист: Да	.6	
(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°С и находятся в сроке годности Пик-лист: Да		
(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°С и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист: Да	.6	
① (2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°С и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист: Да	.6	
(2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом Пик-лист: Да	84	

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	
① 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	

(5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Пик-лист: Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду



Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...



У сотрудника имеется щетина больше 0.3 мм.

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований...



У сотрудника имеется щетина больше 0.3 мм.

(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	.4	
(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да	.4	
(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да	.4	
(5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты Пик-лист: Да	.6	
(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист: Да	.4	
(5.07) (L1) - Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист: Да	.4	
(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	.4	

(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	.4	
1 (5.11) Обратный поток предотвращается Пик-лист: 3-х секционная мойка	•	

3-х секционная мойка

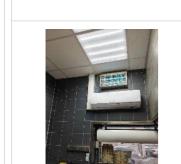


Под мойкой нет разрыва струи между трубами.

1 (6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их

Пик-лист: Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой





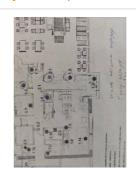
По факту лампа 3.1 расположена над окном ДТ, на план схеме ее там нет. Нужно обновить план схему в соответствии с действующим расположением.

Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой



Инсектицидная лампа 3.1 по план схеме должна быть в коридоре на против офиса.

Отсутствуют внутренние ловушки или внешние ловушки с приманкой



Инсектицидная лампа 3.1 по план схеме должна быть в коридоре на против офиса.

(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	
(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	.4	
(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны Пик-лист: Да	.6	
(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов Пик-лист: Да	:6	
(7.04) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь Пик-лист: Да	:6	
(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии Пик-лист: Да	:6	
(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	.4	
(7.08) Минимум один работающий туалет для сотрудников доступен Пик-лист: Да	.6	
(7.09) (L3) – Стоки функционируют должным образом и не засорены Пик-лист: Да	.6	
(7.09) (L1) – Стоки функционируют должным образом и не засорены Пик-лист: Да	:6	
(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.	