



РПСТ



## ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403246

Адрес Ресторана

Vsevolojnsk, Ленинградская область, 188680, Россия,  
Ленинградская область, Всеволожский район, сп  
Колтушское, д Кальтино, Колтушское шоссе, 1А

Должность Заместитель директора

Длительность визита 01:47

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/03/06

Время начала 13:47:25

Менеджер смены Софья

Тип визита Необъявленный



Спасибо за отличное качество готовой курочки и картофеля фри!  
Молодцы! Уделите внимание скорости обслуживания.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

2

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

## Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/06	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/10/16	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/08/27	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/04/25	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

## Приоритетные отклонения

1 Приоритет 1: Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая

Грязные полы в служебной зоне

Приоритет 2: Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Заполняется некорректно

Приоритет 3: Сотрудники предоставляют незабываемый сервис











Скорость обслуживания не соответствует стандарту

Приоритет 4:

Приоритет 5:

ПОСТ - Rest. 7K403246











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: 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: Да			
Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются			
Пик-лист: Да			
Качество готовой курицы и креветок			
Оригинальные ножки			
Пик-лист: Да			
Филе Классик			
Пик-лист: Да			
① Оригинальные стрипсы			
Пик-лист: Да			

Острые крылья			
Пик-лист : Да			
① 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 : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
Сотрудники предоставляют незабываемый сервис			
Пик-лист : Скорость обслуживания не соответствует стандарту			
<div><div><div></div><div>Скорость обслуживания не соответствует...</div></div><div><div><div>2237</div><div>00:13:19.309</div><div>Круг</div><div>  </div></div><div><div>632</div><div>00:13:26.093</div><div>Оброс</div><div>▶</div></div><div><div>2231</div><div>00:06:09.147</div><div>Круг</div><div>  </div></div><div><div>630</div><div>00:06:56.816</div><div>Оброс</div><div>▶</div></div><div><div>629</div><div>00:06:38.306</div><div>Оброс</div><div>▶</div></div></div></div>			
Ни один из не замеров не соответствует фокусам бренда			
② 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


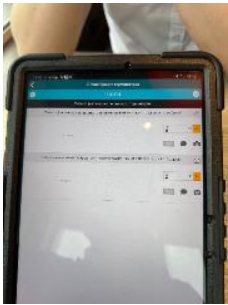









Необходимое, утвержденное, исправное			
Используется только исправное утвержденное оборудование Пик-лист : Да			
Все эвакуационные пути и двери свободны и доступны, не заперты и работают исправно Пик-лист : Да			
Пищевая безопасность			Действие
Здоровье и гигиена			
(1.01) Сотрудники, работающие с симптомами 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			
2 (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Пик-лист : Да			
(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 Пик-лист : Да			
(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>① (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 : Да</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. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>② (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>			

(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается Пик-лист : Да			
2 (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			
(5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты Пик-лист : Да			
(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист : Да			
(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			

<p><b>1</b> (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</p> <p>Пик-лист: Грязные полы в служебной зоне</p>			
<div data-bbox="70 215 280 277">Грязные полы в служебной зоне</div> <div data-bbox="70 353 399 600">  </div> <div data-bbox="60 645 373 703">Наслоения грязи и жира под салатетом на кухне</div>			
<p>(5.10) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся 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>			
Предотвращение деятельности вредителей			
<p><b>1</b> (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>			
Основы работы ресторана			
<p>(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна</p> <p>Пик-лист: Да</p>			



<p>(7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Пик-лист : Заполняется некорректно</p>			
<div data-bbox="52 181 413 640"> <div data-bbox="70 212 239 275">Заполняется некорректно</div>  </div> <p>27.02: полностью не заполнен журнал калибровки термометров</p>			
<p>(7.03) Использование только утвержденных ингредиентов или продуктов</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(7.04) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>(7.05) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии</p> <p>Пик-лист : Да</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.	