



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403022

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195274, Россия,
Санкт-Петербург, проспект Культуры, 7А

Должность Директор

Длительность визита 01:54

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/02/25

Время начала 14:01:42

Менеджер смены Константин

Тип визита Необъявленный



Спасибо за 100% соответствие ресторана стандартам по пищевой безопасности! Молодцы! Уделите внимание процедурам работы на станции Панировка.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

0

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

1

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/25	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/12/15	Underperforming	At Standard	Underperforming	Необъявленный
2024/05/27	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/06	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

- 1 Приоритет 1: Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда

Мука не просеивается и/или недостаточный уровень; Выкладка на решетки не соответствует стандарту

Приоритет 2 :

Приоритет 3 :


Приоритет 4 :

Приоритет 5 :

POCT - Rest. 7K403022

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			
1 Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда Пик-лист : Мука не просеивается и/или недостаточный уровень; Выкладка на решетки не соответствует стандарту			
<div><div><div>Мука не просеивается и/или недостаточный...</div></div><div><div>Выкладка на решетки не соответствует...</div></div></div> <div><div></div><div></div></div> <div><div>Недостаточный уровень муки на остром замесе</div><div>Неверная выкладка ног оригинальных в 8HP</div></div>			
Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц Пик-лист : Да			


<div>1</div> Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются			
Пик-лист : Да			
Качество готовой курицы и креветок			
<div>Оригинальные ножки</div>			
Пик-лист : Да			
<div>Филе Классик</div>			
Пик-лист : Да			
<div>Оригинальные стрипсы</div>			
Пик-лист : Да			
<div>Острые крылья</div>			
Пик-лист : Да			
<div>Филе Зингер</div>			
Пик-лист : Да			
<div>1 Острые стрипсы</div>			
Пик-лист : Да			
<div>Байтсы ЕТС</div>			
Пик-лист : Да			
<div>1 Креветки</div>			
Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			
<div>Картофель фри соответствует стандарту</div>			
Пик-лист : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
<div>Сотрудники предоставляют незабываемый сервис</div>			
Пик-лист : Да			
<div>1 Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда</div>			
Пик-лист : Да			
Наличие			
<div>Все позиции меню доступны во время заказа</div>			
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			
① (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 $\leq 6^{\circ}\text{C}$ 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>(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. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>① (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			
① (5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист : Да			
① (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			
① (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 небыющие лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Пик-лист : Да			
② (5.11) Обратный поток предотвращается Пик-лист : Да			

Предотвращение деятельности вредителей

<p>1 (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>1 (7.02) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны</p> <p>Пик-лист : Да</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>			



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.	