



РОСТ



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403147

Адрес Ресторана

Petrozavodsk, Карелия республика, 185035, Россия,
Карелия республика, Петрозаводск, проспект Ленина,
27

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:19

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/03/04

Время начала 14:24:00

Менеджер смены Елизавета

Тип визита Необъявленный



Спасибо за отличное качество продукта и нацеленность команды на результат! Молодцы! Уделите внимание внешним зонам ресторана.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

5

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

3

Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/03/04	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/10/18	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/06/13	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/27	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

Приоритетные отклонения

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

Оборудование для приготовления

Приоритет 2: Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для мопов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми

Инвентарь для уборки хранится ненадлежащим образом или в неподходящем месте

Приоритет 3: Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна

Медицинская книжка или гигиеническая аттестация отсутствуют







Приоритет 4: Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии














Контейнер для мусора отсутствует









Приоритет 5: Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом














Химические средства (за исключением средства для плавления льда) хранятся в наружных складских помещениях

ПОСТ - Rest. 7K403147

Экстерьер			Действие
Здание, территория и вывески			
3 Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда Пик-лист : Да			
Гостевая зона			Действие
Гостеприимство			
1 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 : Полы, стены, потолки, двери, вентиляционные отверстия, зеркала			
<div><div><div>Полы, стены, потолки, двери, ARL вентиляционные...</div></div><div></div><div>Сколота плитка в зоне бывшего размещения дозатора для мыла, заявки нет</div></div>			
Продукт			Действие
Процессы и процедуры			

<p>① Станция панировки и процессы панирования соответствуют стандартам Бренда</p> <p>Пик-лист : Филе Классик</p>			
<div>  <p>Филе Классик</p> </div> <div>  </div> <p>Сотрудник не делает движение «Собрать-накрыть», ошибка повторяется</p>			
<p>① Процедуры жарки соответствуют стандарту Бренда для всех типов фритюрниц</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Процедуры приготовления сэндвичей соблюдаются</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Качество готовой курицы и креветок</p>			
<p>① Оригинальные ножки</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Филе Классик</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Оригинальные стрипсы</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Острые крылья</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Филе Зингер</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Острые стрипсы</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Байтсы ЕТС</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Креветки</p> <p>Пик-лист : Да</p>			
<p>Качество картофеля фри</p>			

2 Картофель фри соответствует стандарту				
Пик-лист: Да				
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: Жаровни под давлением				
<div><div></div><div> Жаровни под давлением</div></div> <div></div> <div>Жаровня пропускает пар из-под крышки, заявки нет</div>				
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			
(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 6^{\circ}\text{C}$ и находятся в сроке годности Пик-лист: Да			
(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист: Да			
(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру $\geq 60^{\circ}\text{C}$ и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист: Да			
(2.05) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом Пик-лист: Да			

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



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



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

Пик-лист: Да



(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается

Пик-лист: Да



(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



<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>2 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</p> <p>Пик-лист : Оборудование для приготовления</p>			
<div> <div> <div>Оборудование для приготовления</div>  </div> <div> <div>Оборудование для приготовления</div>  </div> </div> <div> <div>Жаровни под давлением имеют сильные загрязнения</div> <div><—</div> </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>(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</p> <p>Пик-лист : Да</p>			

<p>(5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</p> <p>Пик-лист: Инвентарь для уборки хранится ненадлежащим образом или в неподходящем месте</p>			
<div data-bbox="54 255 413 383"> <p>Инвентарь для уборки хранится ненадлежащим образом или в...</p> </div> <div data-bbox="119 398 347 701">  </div> <p>Расходники для уборки хранятся на общей лестничной площадке вне ресторана</p>			
<p>① (5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</p> <p>Пик-лист: Да</p>			
<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>② (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: Да</p>			
<p>① (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

(7.01) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна

Пик-лист : Медицинская книжка или гигиеническая аттестация отсутствуют



Медицинская книжка или гигиеническая аттестация отсутствуют



Медицинская книжка или гигиеническая аттестация отсутствуют



Воронцова А. -
отсутствует
гиг.аттестация

<—

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 : Контейнер для мусора отсутствует



Контейнер для мусора отсутствует





Мусор складывается на
общей лестничной
площадке вне ресторана

(7.06) Трехсекционная раковина не требует ремонта

Пик-лист : Да



<p>(7.07) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом</p> <p>Пик-лист: Химические средства (за исключением средства для плавления льда) хранятся в наружных складских помещениях</p>			
<div data-bbox="54 255 413 383"> <p>Химические средства (за исключением средства для плавления льда)...</p> </div> <div data-bbox="119 398 347 701">  </div> <p>Хим.средство хранится на общей лестничной площадке вне ресторана</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, 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.	