



РПСТ



# ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7K403182

Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 194355, Россия,  
Санкт-Петербург, Выборгское шоссе, 19к2

Должность Менеджер смены

Длительность визита 02:00

Проведен Naran DARVAEV

Дата 2025/02/27

Время начала 16:04:33

Менеджер смены Максим и Анна

Тип визита Необъявленный



Очень крутая команда и отличный продукт.



ОБЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

At Standard



Пищевая Безопасность

At Standard

L1

3

L3

0



Фокусы Бренда

At Standard

Отклонения

0

## Наш прогресс

ДАТА				ТИП ВИЗИТА
2025/02/27	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/12/20	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/05/08	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный
2024/03/29	At Standard	At Standard	At Standard	Объявленный

## Приоритетные отклонения

- ① Приоритет 1: Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту

- ① Приоритет 2: (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Потенциальное физическое загрязнения - металлическая стружка в тепловом шкафу

- ② Приоритет 3: Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты












Оборудование для холодного хранения

Приоритет 4 :

Приоритет 5 :



ПОСТ - Rest. 7K403182

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


Острые крылья Пик-лист : Да			
Филе Зингер Пик-лист : Да			
Острые стрипсы Пик-лист : Да			
Байтсы ЕТС Пик-лист : Да			
Креветки Пик-лист : Да			
Качество картофеля фри			
① Картофель фри соответствует стандарту Пик-лист : Да			
Точность			Действие
Обслуживание			
① 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			
① (2.02) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры Комментарии: Морозильная камера и морозильная ларь. Пик-лист: Температура морозильного оборудования не соответствует стандарту			

Температура морозильного оборудования не...





-12.3 °C









Температура морозильного оборудования не...





-16.1 °C













(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты хранятся при требуемой температуре (≤4°C для курицы, ≤6°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 ≤6°C и находятся в сроке годности Пик-лист: Да			

(2.03) (L1) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°C и находятся в сроке годности Пик-лист : Да			
(2.04) (L3) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°C и быть в сроке хранения, без признаков фальсификации Пик-лист : Да			
① (2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°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			
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 Пик-лист : Да			

<div>(5.03) (L3) – Перекрестное загрязнение не наблюдается</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>1 (5.03) (L1) – Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается</div> <div>Пик-лист: Потенциальное физическое загрязнения - металлическая стружка в тепловом шкафу</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div><div><div><div>Потенциальное физическое загрязнения - металлическая струж...</div><div></div><div>Металлическая стружка на направляющих.</div></div><div><div>Потенциальное физическое загрязнения - металлическая струж...</div><div></div><div>Металлическая стружка на направляющих.</div></div></div></div>			
<div>(5.04) (L3) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>(5.04) (L1) – Одноразовые перчатки и синие или разноцветные (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>(5.05) (L3) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	
<div>(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны</div> <div>Пик-лист: Да</div>		<div></div> <div></div> <div></div>	

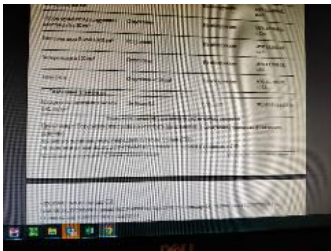
<div>2 (5.06) Оборудование содержится в чистоте и отсутствуют грязевые отложения, наросты</div> <div>Пик-лист : Оборудование для холодного хранения</div>			<div></div>	
<div>Оборудование для холодного хранения</div> <div></div> <div>Полы в морозильной камере с грязевыми наслоениями.</div>	<div>Оборудование для холодного хранения</div> <div></div> <div>Полы в морозильной камере с грязевыми наслоениями.</div>			
<div>(5.07) (L3) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.08) Расходные материалы и инвентарь для уборки (мопы, раковины для mopов, ведра, швабры и т.п.) доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.09) Служебная зона ресторана (полы, стены, потолки, вентиляция, вытяжные зонты, полки и стеллажи) чистая</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(5.10) Источники освещения экранированы или используются небыющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>1 (5.11) Обратный поток предотвращается</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>Предотвращение деятельности вредителей</div>				
<div>(6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	
<div>(6.02) Места возможного проникновения вредителей закрыты и условия для создания укрытий предотвращены, в том числе во внешних складах и на прилегающей территории</div> <div>Пик-лист : Да</div>			<div></div>	



(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			
① (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



Железо не в цели.  
Повторный отбор в марте.

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.	