



## ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Ресторан 7К74022032

## Адрес Ресторана

Saint Petersburg, Санкт-Петербург, 195067, Россия, Санкт-Петербург, пр. Маршала Блюхера, 11, к.1

Должность Заместитель директора

Длительность визита 02:02

Проведен Alexander Baranov

Дата 2025/03/03

Время начала 13:56:08

Менеджер смены Александра

Тип визита Повторный визит



Спасибо за поддержание чистоты в ресторане, контроль сроков годности и температурных режимов! Молодцы! Уделите внимание качество готовой продукции.



## Наш прогресс

ДАТА	3	<b>l</b>		ТИП ВИЗИТА
2025/03/03	At Standard	At Standard	At Standard	Повторный визит
2025/01/28	Underperforming	erforming Underperforming At Standard		Необъявленный
2024/11/16	At Standard	At Standard	At Standard	Необъявленный

## Приоритетные отклонения

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

Потенциальное загрязнение из-за нарушения требований к внешнему виду

## Приоритет 2: Острые стрипсы

Слипшаяся продукция

2 Приоритет 3: Картофель фри соответствует стандарту

Нет таймера, таймер не работает или не используется; Время хранения картофеля фри соответствует стандарту

## Приоритет 4: Сотрудники предоставляют незабываемый сервис

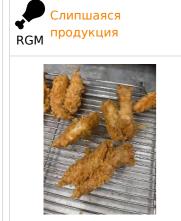
Заказ не вручается гостю с благодарностью, улыбкой и зрительным контактом, где применимо

Приоритет 5:

## POCT - Rest. 7K74022032

# Экстерьер Действие Экстерьер ресторана чистый и в исправном состоянии в соответствии со стандартам Бренда Пик-лист: Да Гостевая зона Действие Гостевая зона чистая и в хорошем состоянии в соответствии со стандартам бренда Пик-лист: Да ОС: не работает киоск, заявка INC0172172 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 Действие Продукт Процессы и процедуры (1) 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 сандвичей соблюдаются Пик-лист: Да Качество готовой курицы и креветок Оригинальные ножки Пик-лист: Да Филе Классик Пик-лист: Да Острые крылья Пик-лист: Да Филе Зингер Пик-лист: Да Острые стрипсы Пик-лист: Да





Слипшиеся стрипсы в тепловом шкафу

Байтсы ETC Пик-лист: Да

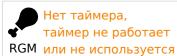
**Креветки** Пик-лист: Да

Качество картофеля фри

## Картофель фри соответствует стандарту

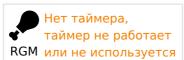
Пик-лист: Нет таймера, таймер не работает или не используется; Время хранения картофеля фри соответствует стандарту



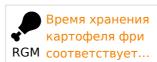




Продукт хранится без таймера









Картофель выдали сухой, холодный

## Точность

# Действие

## Обслуживание

## Сотрудники предоставляют незабываемый сервис

<-

Пик-лист: Заказ не вручается гостю с благодарностью, улыбкой и зрительным контактом, где применимо







Заказы гостям не выдаются, пропускают последний шаг обслуживания

(1) Все заказы правильно упаковываются и сервируются в соответствии со стандартами Бренда

Пик-лист: Да



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	.6	
Пищевая безопасность		Действие
Здоровье и гигиена		
(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	.4	
(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	.6	
① (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) Используемые термометры откалиброваны Пик-лист: Да		
① (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		
(2.03) (L3) – Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤6°С и находятся в сроке годности Пик-лист: Да	.4	

(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	
(2.04) (L1) – Продукт горячего хранения должен иметь температуру ≥ 60°С 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	
1 (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
(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	
(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) – Перекрес Пик-лист: Да	тное загрязнение не наблюдается	
наблюдается	от в разричение из-за нарушения требований к	<b>=</b>
Потенциальное	Потенциальное	

загрязнение из-за нарушения требований...



Фримен без сеточки для волос

загрязнение из-за нарушения требований...



Панировщик без сеточки для волос

(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	
(5.05) (L1) – Процедура мытья соблюдается корректно, с дезинфицирующим средством должной концентрации, тест полоски доступны Пик-лист: Да	.6
(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	.6
(5.07) (L1) – Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации Пик-лист: Да	.6
(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	

(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	
(5.11) Обратный поток предотвращается Пик-лист: Да	8
Предотвращение деятельности вредителей	
1 (6.01) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их Пик-лист: Да	
(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	
(6.04) (L3) – Деятельность вредителей не обнаружена Пик-лист: Да	8
(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	
(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	.4
(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	.4

① (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	

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, 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.	