



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Длительность Визита: 00:34

Ресторан: 7K74021259

Проведен: Vladimir Kuzmin

Адрес Ресторана:

Дата: 2022/08/03

Moscow, 117519, г. Москва ул. Кировоградская д. 24 «А»

Время начала: 12:44:17

Должность: Менеджер смены

Менеджер смены: Арапай



Стандарты

Underperforming

L1 L3

13 0 45

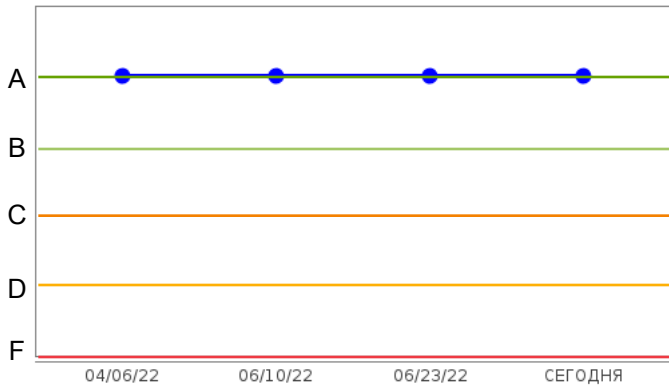


Стандарты

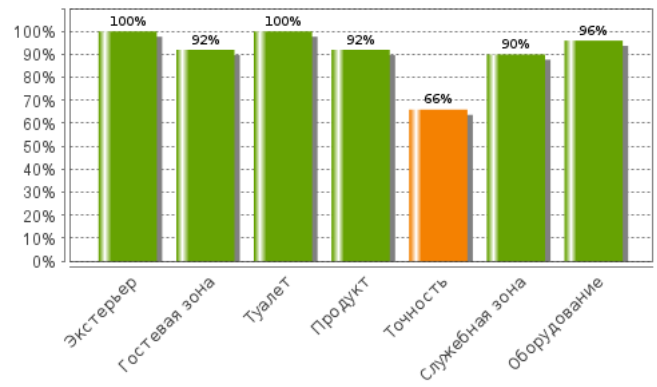
A 90%

8 20

Наша Дорога Чемпионов



Стандарты Бренда Схема настроек Теплового



Приоритетность 1: **Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно**

Не упаковано должным образом; Другое; Упаковка используется для хранения продуктов/упаковки

Приоритетность 2: **Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их**

Ловушки расположены не там, где отмечены

Приоритетность 3: **Уплотнители холодильного и теплового оборудования чистые и в хорошем состоянии**












Холодильник; Морозильник










Приоритетность 4: **Расходные материалы для уборки и оснащение доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми (мопы, раковины для мопов, ведра, швабры и т.п.)**


Несоответствующий цвет инвентаря и принадлежностей для уборки









Приоритетность 5: **Кухонный инвентарь, посуда и поверхности, контактирующие с пищей чистые, хранятся чистыми, сухие, в хорошем состоянии.**

Стеллажи или подносы; Грязный или в грязных контейнерах; Повреждения, сколы, трещины или ржавчина

Экстерьер			
Здание, прилегающие территории и вывески			
Экстерьер соответствует стандартам бренда Список выбора: Да			
Гостевая зона			
Гостеприимство			
Гостевая зона соответствует стандартам бренда Список выбора: Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские стулья)			
 Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские) RGM	 Посадочные места в гостевой зоне (столы, стулья, диваны, детские) RGM		
			
Не своевременно убирают столы на летней веранде (15 минут)	Пыль на плафонах		
Гостевая зона укомплектована в соответствии со стандартами бренда Список выбора: Да			
Туалет			
Туалеты			
(10.3) Минимум один работающий туалет доступен Список выбора: Да			
Туалет соответствует стандартам бренда Список выбора: Да			
Туалет укомплектован в соответствии со стандартами бренда Список выбора: Да			
Продукт			
Качество продукта			
(3.1) Использование только утвержденных ингредиентов или позиций в меню очевидно Список выбора: Да			

<p>Основные позиции в меню из курицы соответствуют стандартам бренда Список выбора: Да</p>			
<p>Картофель фри соответствует стандартам бренда Список выбора: Либо НЕТ таймера на фри, либо жареный картофель НЕ используется</p>			
<p>Либо НЕТ таймера на фри, либо жареный картофель НЕ используется</p>  <p>Нет таймера на деревенскую картошку</p>			
<p>Качество масла соответствует стандарту бренда Список выбора: Плохое качество масла (по 3М полоскам или тестеру)</p>			
<p>Плохое качество масла (по 3М полоскам или тестеру)</p>  <p>Масло во фритюре на панировке 23.2</p>			
<p>Система контроля сроков хранения используется в соответствии со стандартами бренда Список выбора: Перемаркировка таймеров хранения</p>			
<p>Перемаркировка таймеров хранения</p>  <p>Остатки клея от маркировок</p>	<p>Перемаркировка таймеров хранения</p>  <p>Остатки клея от маркировок</p>		
<p>Основные позиции меню доступны во время заказа Список выбора: Да</p>			
<p>Тем-ра продуктов и процедуры</p>			

<p>(6.2) Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ПРИЕМЕ ПОСТАВКИ И НА ХРАНЕНИИ имеют температуру $\leq 5^{\circ}\text{C}$ Список выбора: Да</p>			
<p>(6.2) Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 5^{\circ}\text{C}$. (Отмечайте отклонение здесь, если температура $> 5^{\circ}\text{C}$, но $\leq 12^{\circ}\text{C}$, но время ОК) Список выбора: Да</p>			
<p>(6.3) Горячие потенциально опасные продукты хранятся при температуре $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ($\geq 65^{\circ}\text{C}$ для Украины, Казахстана, Азербайджана и Кыргызстана) и не более 4 часов (отклонение отмечается здесь, если температура 57°C или время хранения не контролируется и/или превышает 4 часа) Список выбора: Да</p>			
<p>(6.3) Горячие потенциально опасные продукты хранятся при температуре $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ($\geq 65^{\circ}\text{C}$ для Украины, Казахстана, Азербайджана и Кыргызстана) и не более 4 часов (отклонение отмечается здесь, если температура 65°C, но $> 57^{\circ}\text{C}$, но время хранения ОК). Список выбора: Да</p>			
<p>(6.6) Все потенциально опасные складские ингредиенты или ингредиенты сухого хранения, оказывающие влияние на пищевую безопасность, имеют корректную маркировку и находятся в сроке годности Список выбора: Да</p>			
<p>(6.2) Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре $\leq 5^{\circ}\text{C}$. (Отмечайте отклонение здесь, если температура $> 12^{\circ}\text{C}$, либо время хранения превышает 4 часа или время хранения не контролируется) Список выбора: Да</p>			
<p>(6.7) Испорченные продукты/ингредиенты не используются и не продаются Список выбора: Да</p>			
<p>(6.7) Испорченные продукты/ингредиенты (в т. ч. консервы) не доступны для использования Список выбора: Да</p>			
<p>(6.4) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева Список выбора: Да</p>			
<p>(6.9) Горячие продукты не оставляют на следующий день Список выбора: Да</p>			
<p>(6.8) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом Список выбора: Да</p>			
<p>(6.5) Потенциально опасные продукты для которых в качестве ККТ для пищевой безопасности используется только время хранения должны иметь задокументированные процедуры и храниться в пределах 4-х часов.</p>			

Список выбора: Да				
(6.6) Ингредиенты и продукты правильно промаркированы рестораном и на выходят за пределы времени хранения Список выбора: Да				
Упаковка продуктов и процедуры				
(4.1) Продукты и упаковка хранятся правильно, в хорошем состоянии. Бракованные продукты хранятся отдельно. Продукты и медикаменты сотрудников хранятся отдельно Список выбора: Не упаковано должным образом; Другое; Упаковка используется для хранения продуктов/упаковки				
Не упаковано должным образом	Не упаковано должным образом	Упаковка используется для хранения продуктов/упаковки	Другое	
				
В морозильной камере несколько открытых коробок	На складе несколько рваных коробок	использование упаковки не по назначению	Хранят донаты в холодильнике температура +3,5	
(4.2) Кухонный инвентарь и столовые одноразовые приборы в процессе использования хранятся должным образом (ручками вверх/по направлению к сотруднику или на чистой поверхности) Список выбора: Да				
(4.2) Кухонный инвентарь, посуда и поверхности, контактирующие с пищей чистые, хранятся чистыми, сухие, в хорошем состоянии. Список выбора: Стеллажи или подносы; Грязный или в грязных контейнерах; Повреждения, сколы, трещины или ржавчина				

Повреждения, сколы, трещины или ржавчина



Поврежденный поддон

Стеллажи или подносы



Стеллаж для чистой посуды в жировых наслоениях

Грязный или в грязных контейнерах



Остатки соуса+ крышка повреждена

Грязный или в грязных контейнерах



Грязная посуда лежит на стеллаже для чистой посуды

Грязный или в грязных контейнерах



грязный лоток сверху (не отодрали старую маркировку)

(4.3) Перекрестное загрязнение не наблюдается

Список выбора: Да



(4.3) Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Список выбора: Другое



Другое



На соплах наслоение пыли

Точность

Подготовка к часам пик

Ресторан подготовлен к пиковым часам в соответствии со стандартами бренда

Список выбора: Да



Все позиции меню упаковываются в правильную упаковку и сервируются необходимыми кондитерскими приборами

Список выбора: Да



Все сотрудники ресторана обучены на 100%

Список выбора: Все сотрудники обучены и сертифицированы в соответствии со стандартом?; Заместитель директора и менеджеры смены обучены и сертифицированы в соответствии со стандартом?

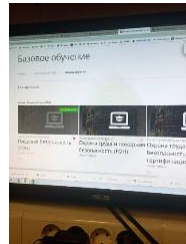


Все сотрудники обучены и сертифицированы в соответствии со стандартом?



Зачетный лист не заполнен

Заместитель директора и менеджеры смены обучены и сертифицированы в



У МС не пройдено обучение по уровню чк

Сотрудник повторяет заказ гостю или используется прикассовая рамка

Список выбора: Да



Стандарты работы команды

(2.2) Еда и напитки не употребляются в местах, не предназначенных для приема пищи. Курение и жевание жевательной резинки запрещено в служебной зоне

Список выбора: Да



(2.2) Сотрудники соблюдают стандарты гигиены, униформы, волос и отсутствия украшений в производственной зоне

Список выбора: Да



(2.1) Сотрудники, работающие с симптомами заболевания или инфекции, не обнаружены

Список выбора: Да



Процедуры и документация для сотрудников

(2.4) Мытье рук соблюдается в требуемых случаях

Список выбора: Да



(2.4) Процедуры правильного мытья рук соблюдаются

Список выбора: Да



(1.5) Обучение по пищевой безопасности проведено и задокументировано

Список выбора: Да



(1.1) n/a

Список выбора: Да



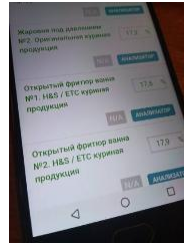
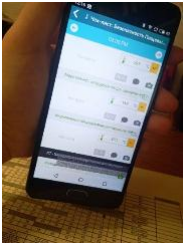
(1.3) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны

Список выбора: Пропущены дни, данные или секции; Фальсификация записей



Пропущены дни, данные или секции

Фальсификация записей



В вечернем обходе не все фото

Масло указано в пределах нормы (по факту выше 20)

(6.1) Используемые термометры откалиброваны

Список выбора: Да



(1.6) Документированная политика в области заболеваний размещена на видном для сотрудников месте

Список выбора: Да

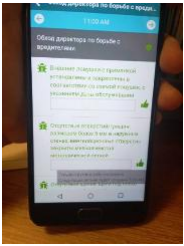


(1.4) Ежедневные обходы по борьбе с вредителями заполнены и сохранены

Список выбора: Фальсификация записей



Фальсификация записей



Отмечают внешнюю ловушку для грызунов (по плану ее нет)

(1.2) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна

Список выбора: Сертификат не доступен



Сертификат не доступен



В наличии нет медкнижки у Омурбека

(2.3) Сотрудник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, с пластырем на руке использует одноразовые перчатки

Список выбора: Да



(2.3) Одноразовые перчатки и синие (не телесного цвета) пластыри в наличии и



используются надлежащим образом

Список выбора: Да

Служебная зона

Помещения и поверхности служебной зоны

(5.10) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии (включая туалеты, гостевую и служебную зону)

Список выбора: Да



(5.9) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения

Список выбора: Да



(6.11) В ресторане есть электричество

Список выбора: Да



Служебная зона соответствует стандартам бренда

Список выбора: Поверхности на 2-ой и 3-ей линиях



 Поверхности на 2-ой и 3-ей линиях

RGM



Наслоение пыли расположен в зоне панировки

Противопожарное оборудование и аварийные эвакуационные выходы соответствуют местному законодательству и стандартам бренда

Список выбора: Да



Стандарты по охране труда и технике безопасности соответствуют местному законодательству и стандартам бренда

Список выбора: Опасные ситуации не наблюдаются























Опасные ситуации не наблюдаются



У сотрудника кассы тряпичная обувь

Оборудование

Утвержденное, исправное, в необходимом кол-ве			
(3.2) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь Список выбора: Да			👍
(5.8) Уплотнители холодильного и теплового оборудования чистые и в хорошем состоянии Список выбора: Холодильник; Морозильник			😐
Холодильник 	Холодильник 	Холодильник 	Морозильник 
Куриный холодильник наслоения на уплотнителе	Холодильник на кухне (грязные)	Холодильник в зоне кассы	Порваны уплотнители морозильник на кухне
(5.4) Расходные материалы для уборки и оснащение доступны, в рабочем состоянии и хранятся чистыми (мопы, раковины для мопов, ведра, швабры и т.п.) Список выбора: Несоответствующий цвет инвентаря и принадлежностей для уборки			😐
Несоответствующий цвет инвентаря и принадлежностей для уборки 			
Зеленая тряпка в синем ведре с дезраствором			
(8.1) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом Список выбора: Не правильно хранится			😐
Не правильно хранится 			
Молочко хранится на полке с хим средствами			

<p>Утвержденное оборудование соответствует стандартам бренда</p> <p>Список выбора: Да</p>				
<p>Оборудование работает исправно в соответствии со стандартами бренда</p> <p>Список выбора: Маринатор</p>				
<p> Маринатор</p> <p>ARL</p>  <p>Сильная наледь на радиаторе в холодильной камере для овощей</p>	<p> Маринатор</p> <p>ARL</p>  <p>Не горит 1 лампа в бургер шут</p>			
<p>Фритюры и жаровни используются в соответствии со стандартами бренда</p> <p>Список выбора: Да</p>				
<p>Cold and Hot Equipment & Temperatures</p>				
<p>(7.1) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Список выбора: Да</p>				
<p>(7.2) Оборудование для теплового хранения поддерживает стандартные температуры</p> <p>Список выбора: Да</p>				
<p>(5.2) Оборудование для теплового хранения содержится в чистоте</p> <p>Список выбора: Да</p>				
<p>(5.2) Оборудование для холодного хранения содержится в чистоте</p> <p>Список выбора: Холодильник для напитков</p>				
<p>Холодильник для напитков</p>  <p>Пыль на холодильнике пепси</p>				
<p>(5.2) Оборудование для тепловой обработки содержится в чистоте</p> <p>Список выбора: Да</p>				
<p>(5.2) Подготовительное и технологическое оборудование содержится в чистоте</p> <p>Список выбора: Другое</p>				

Другое



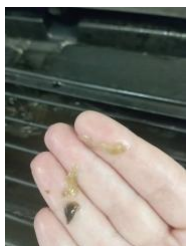
Стол для выкладки готовой продукции (наслоения снизу)

(5.2) Оборудование для приготовления напитков и ледогенератор содержатся в чистоте

Список выбора: Аппарат для напитков



 Аппарат для напитков
RGM



Слизь в сливных трубках аппарата пепси

(5.2) Прочее оборудование содержится в чистоте

Список выбора: Да



(5.2) Вытяжные зонты чистые

Список выбора: Да



Sinks, Set Up, Procedures

(10.5) Канализационного засора нет (ресторанные/кухонные стоки или туалеты)

Список выбора: Да



(10.5) Стоки внутри ресторана закрыты и работают правильно

Список выбора: Да



(5.3) Салфетки для уборки используются и хранятся должным образом, в ведре с дезинфицирующим раствором необходимой концентрации

Список выбора: Да



(5.1) Процедура мытья в трехсекционной мойке соблюдается правильно

Список выбора: Концентрация дезинфицирующего раствора в раковине; Другое





Концентрация дезинфицирующего раствора в раковине

RGM

Другое



Концентрация раствора 0% (не поступает)

Грязная стена и оборудование для раздачи средств на мойке

(5.1) Процедура дезинфекции в трехсекционной мойке соблюдается правильно

Список выбора: Да



(2.5) В служебной зоне есть выделенная раковина для мытья рук

Список выбора: Да



(2.5) Раковина для мытья рук доступна, чистая, исправно функционирует, используется только для мытья рук и оснащена соответствующими знаками

Список выбора: Другое



Другое



Скол на диспенсере для полотенец на панировке

(5.3) Салфетки для уборки в зоне сырой продукции никогда не хранятся вместе с другими салфетками

Список выбора: Да



(7.3) Трехсекционная раковина или подготовительная раковина не требует ремонта

Список выбора: Да



(10.2) Душирующее устройство не висит ниже уровня раковины

Список выбора: Да



(10.6) Вода из одобренного источника

Список выбора: Да



(10.1) Горячая вода в трехсекционной раковине на кухне доступна (если температура воды $\leq 43^{\circ}\text{C}$)






Список выбора: Да



(10.1) Горячая вода в трехсекционной раковине на кухне доступна (если $>43^{\circ}\text{C}$, но 49°C)

Список выбора: Да



Pest Issues or Harbourages			
<p>(9.3) Места возможного проникновения вредителей закрыты и условия для создания укрытий предотвращены, в том числе во внешних складах и на прилегающей территории</p> <p>Список выбора: Да</p>			
<p>(9.2) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их</p> <p>Список выбора: Ловушки расположены не там, где отмечены</p>			
<p>Ловушки расположены не там, где отмечены</p> 	<p>Ловушки расположены не там, где отмечены</p> 		
<p>Ловушка на панировке расположена не согласно плану</p>			
<p>(9.1) Значительное заражение вредителями отсутствует</p> <p>Список выбора: Да</p>			
<p>(9.1) Нет других следов деятельности вредителей</p> <p>Список выбора: Да</p>			