



ДЕТАЛИ ВИЗИТА

Длительность Визита: 01:05

Ресторан: 7K74321575

Проведен: Anastasiya Vichuzhanina

Адрес Ресторана:

Дата: 2022/05/03

Prokopyevsk, Kemerovo Oblast, 653050, 653052, Кемеровская обл., г. Прокопьевск, пр. Строителей, д.18

Время начала: 13:35:59

Менеджер смены: Дмитрий

Должность: Заместитель Директора



Стандарты

Underperforming

L1	L3	
6	3	45

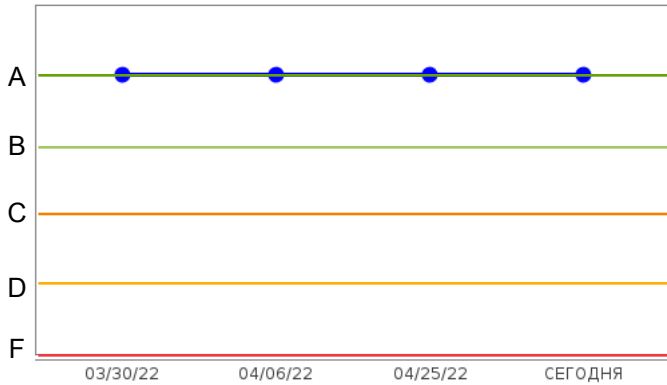


Стандарты

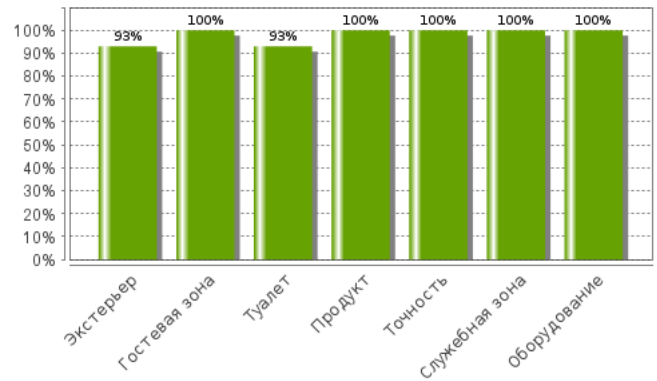
A 98%

2	20
---	----

Наша Дорога Чемпионов



Стандарты Бренда Схема настроек Теплового



Приоритетность 1: **Перекрестное загрязнение не наблюдается**

Другое

Приоритетность 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)**

Томаты

Приоритетность 3: **Испорченные продукты/ингредиенты не используются и не продаются**

Овощи

Приоритетность 4: **Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии (включая туалеты, гостевую и служебную зону)**

Повреждены

Приоритетность 5: **Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры**

Холодильная камера; Холодильник


Экстерьер


Здание, прилегающие территории и вывески

Экстерьер соответствует стандартам бренда

Список выбора: Внешние вывески / рекламные материалы / информация на входной двери



 Внешние вывески / рекламные материалы / информация на входной

 Внешние вывески / рекламные материалы / информация на входной



Некорректная реклама с ценами



Остатки клея на поверхности киоска

Гостевая зона

Гостеприимство

Гостевая зона соответствует стандартам бренда

Список выбора: Да



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: Мыло / дезинфектор





Сломана ручка у дозатора

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



Основные позиции в меню из курицы соответствуют стандартам бренда

Список выбора: Да



Картофель фри соответствует стандартам бренда

Список выбора: Да



Качество масла соответствует стандарту бренда

Список выбора: Да



Система контроля сроков хранения используется в соответствии со стандартами бренда

Список выбора: Да



Основные позиции меню доступны во время заказа

Список выбора: Да



Тем-ра продуктов и процедуры

(6.2) Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ПРИЕМЕ ПОСТАВКИ И НА ХРАНЕНИИ имеют температуру ≤5°C

Список выбора: Да



(6.2) Холодные потенциально опасные продукты ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ хранятся при температуре ≤5°C. (Отмечайте отклонение здесь, если температура >5°C, но ≤12°C, но время ОК)

Список выбора: Десерт; Другое



Десерт

Другое



Кекс Брауни допущен к работе, нет маркировке и выходе из дефроста

На кексах не прописано количество

(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



(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



(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



(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: Томаты



Томаты



Томаты, разные даты, разрыв между сроками годности 2 часа

(6.7) Испорченные продукты/ингредиенты не используются и не продаются

Список выбора: Овощи



Овощи



Развакумированный лук на станции производства

(6.7) Испорченные продукты/ингредиенты (в т. ч. консервы) не доступны для использования

Список выбора: Да



(6.4) Все продукты, подвергнутые тепловой обработке, должны быть соответствующей внутренней температуры после приготовления или разогрева

Список выбора: Да



(6.9) Горячие продукты не оставляют на следующий день

Список выбора: Да



(6.8) Замороженные продукты размораживаются в соответствии со стандартом

Список выбора: Да



(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.

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: Да



(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: Да



(4.3) Перекрестное загрязнение не наблюдается

Список выбора: Другое



Другое



Мука на лучше корзины с байтсами

(4.3) Потенциальное перекрестное загрязнение не наблюдается

Список выбора: Да



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: Да



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



<p>(1.5) Обучение по пищевой безопасности проведено и задокументировано Список выбора: Да</p>			
<p>(1.1) n/a Список выбора: Да</p>			
<p>(1.3) Чек-листы по пищевой безопасности и операционной деятельности заполнены и доступны Список выбора: Да</p>			
<p>(6.1) Используемые термометры откалиброваны Список выбора: Да</p>			
<p>(1.6) Документированная политика в области заболеваний размещена на видном для сотрудников месте Список выбора: Да</p>			
<p>(1.4) Еженедельные обходы по борьбе с вредителями заполнены и сохранены Список выбора: Да</p>			
<p>(1.2) Локальная сертификация по пищевой безопасности доступна и актуальна Список выбора: Да</p>			
<p>(2.3) Сотрудник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, с пластырем на руке использует одноразовые перчатки Список выбора: Да</p>			
<p>(2.3) Одноразовые перчатки и синие (не телесного цвета) пластыри в наличии и используются надлежащим образом Список выбора: Да</p>			
<p>Служебная зона</p>			
<p>Помещения и поверхности служебной зоны</p>			
<p>(5.10) Мусорных баков достаточное количество, они чистые и в хорошем состоянии (включая туалеты, гостевую и служебную зону) Список выбора: Повреждены</p>			
<p>Повреждены</p>  <p>Нерабочее ведро для отходов</p>			
<p>(5.9) Источники освещения экранированы или используются небьющиеся лампочки в зонах обработки пищевых продуктов и зонах хранения Список выбора: Да</p>			

<p>(6.11) В ресторане есть электричество Список выбора: Да</p>			
<p>Служебная зона соответствует стандартам бренда Список выбора: Да</p>			
<p>Противопожарное оборудование и аварийные эвакуационные выходы соответствуют местному законодательству и стандартам бренда Список выбора: Да</p>			
<p>Стандарты по охране труда и технике безопасности соответствуют местному законодательству и стандартам бренда Список выбора: Да</p>			
<p>Оборудование</p>			
<p>Утвержденное, исправное, в необходимом кол-ве</p>			
<p>(3.2) Используется только утвержденное оборудование и инвентарь Список выбора: Да</p>			
<p>(5.8) Уплотнители холодильного и теплового оборудования чистые и в хорошем состоянии Список выбора: Да</p>			
<p>(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: Хранится грязным</p>			
<div data-bbox="24 1102 73 1165">  </div> <p>Хранится грязным RGM</p> <div data-bbox="113 1197 300 1438">  </div> <p>Грязный инвентарь и мопы хранятся грязными</p>			
<p>(8.1) Утвержденные химические средства имеют соответствующую маркировку, хранятся и используются должным образом Список выбора: Ведро с дезинфицирующим раствором не промаркированы</p>			

Ведро с дезинфицирующим раствором не промаркированы



Маркировка ресторана вышла за пределы срока годности

Утвержденное оборудование соответствует стандартам бренда

Список выбора: Да



Оборудование работает исправно в соответствии со стандартами бренда

Список выбора: Да



Фритюры и жаровни используются в соответствии со стандартами бренда

Список выбора: Да



Cold and Hot Equipment & Temperatures

(7.1) Оборудование для холодного хранения поддерживает стандартные температуры

Список выбора: Холодильная камера; Холодильник



Холодильная камера



Температура менее 1 градуса

Холодильник



Наслоения на решетке в холодильнике на станции «панировка»

(7.2) Оборудование для теплового хранения поддерживает стандартные температуры

Список выбора: Да



(5.2) Оборудование для теплового хранения содержится в чистоте

Список выбора: Да



(5.2) Оборудование для холодного хранения содержится в чистоте

Список выбора: Холодильная камера





Холодильная камера

RGM



Грязные шторы в холодильной камере

(5.2) Оборудование для тепловой обработки содержится в чистоте

Список выбора: Да



(5.2) Подготовительное и технологическое оборудование содержится в чистоте

Список выбора: Да



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

Список выбора: Да



(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: Да



(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: Да



(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			
(9.3) Места возможного проникновения вредителей закрыты и условия для создания укрытий предотвращены, в том числе во внешних складах и на прилегающей территории Список выбора: Да			
(9.2) Утвержденная профессиональная компания по борьбе с вредителями предоставляет услуги по установке средств для борьбы с вредителями и обслуживает их Список выбора: Отсутствующие ловушки			
<p>Отсутствующие ловушки</p>  <p>Отсутствует 1 ловушка согласно карте размещения</p>			
(9.1) Значительное заражение вредителями отсутствует Список выбора: Да			
(9.1) Нет других следов деятельности вредителей Список выбора: Да		