

16 АПРЕЛЯ 2019

ROCC

RESTAURANT OPERATIONS COMPLIANCE CHECK

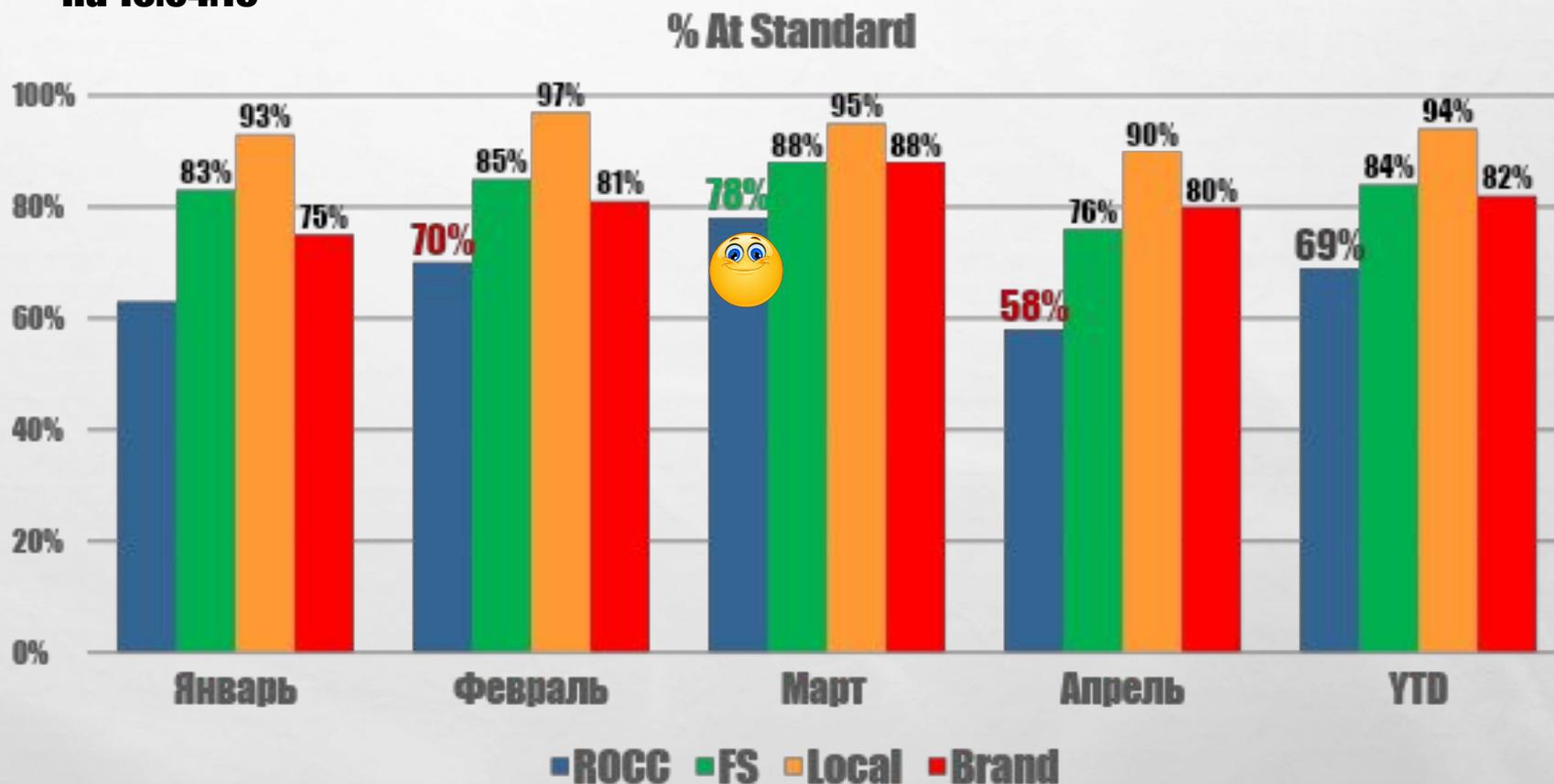
НОВОСТИ



РЕЗУЛЬТАТЫ

на 16.04.19

Цель ROCC 75%
At Standard



ОТЧЕТЫ РОСС



RestaurantPerfor
mance

Результаты РОСС по всем ресторанам за период 1.01.19-16.04.19



History

Отчет с историей ресторанов по последним 4 РОСС



MissedStandards

Отчет с ТОП отклонениями по каждой категории стандартов



ActionPlanFlw

Отчет по статусам работы с планами действий и FU TV



ПРИЗНАНИЕ!!!

РОСС - 100% At Standard на территории:



Aleksandr Dubkov

Aleksandra Mikheeva

Anastasiya Aykhaeva

Antonina Cherkesova

Antonina Lobankova

Artem Popov

Darya Kryuchkova

Diana Sonina

Dmitriy Sokolov

elena akafieva

Elena Filippova

Evgeniy Zhelezov

Guzel Makhmutova

Igor Molchan

Igor Shibanov

Irina Denisova

Iudmila zharkova

Iyudmila Kanevskaya

01.01.19 – 16.04.19



РОСС КОУЧИНГ

ОТ АВГУСТЫ ИВАНОВОЙ



ВСЕ О ТЕРМОМЕТРАХ

ДОКУМЕНТЫ, В КОТОРЫХ МОЖНО ПОДРОБНО ОЗНАКОМИТЬСЯ СО ВСЕМИ ТРЕБОВАНИЯМИ К ТЕРМОМЕТРАМ

- **СТАНДАРТЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ**

(RFSS, НАССР) -> RFSS 3.14 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ_НАССР_ППУ №5_ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ -> ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ТЕРМОМЕТРА

- **CSL КНИГА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ** -> ЧЕК-ЛИСТ: БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ -> ПРОЦЕДУРА КАЛИБРАЦИИ ТЕРМОМЕТРА

ПОДРОБНЫЕ НОВОСТИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕРМОМЕТРОВ БУДУТ 23.04.16



УТИЛИЗАЦИЯ МУСОРА

ДОКУМЕНТЫ, В КОТОРЫХ МОЖНО ПОДРОБНО ОЗНАКОМИТЬСЯ СО ВСЕМИ ТРЕБОВАНИЯМИ К УТИЛИЗАЦИИ МУСОРА

- **СТАНДАРТЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ**

(RFSS, НАССР) -> RFSS 3.9 ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ_
ДОКУМЕНТ НАССР_ППУ №4_МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ
ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ -> ДОКУМЕНТ НАССР_ППУ №9
УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ

**ПОДРОБНЫЕ НОВОСТИ ПО УТИЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ МУСОРА
БУДУТ 23.04.16**



ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?



**ГОТОВЬТЕ К WCO_{TV}
ROSS**