

Готовый бланк проверки корпоративной столовой



Доступно в RETAILIQА™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailiq.ru

Используйте электронный бланк проверки корпоративной столовой в системе мобильного аудита **RETAILQA**



Преимущества использования

Удобно

- ✓ 10 типов оценок
- ✓ Конструктор чек-листов
- ✓ Система весов и баллов
- ✓ Web-отчеты для руководства
- ✓ Акции и фотоотчеты
- ✓ Push и email уведомления
- ✓ Контроль по геолокации
- ✓ Образцы и фото примеры
- ✓ Файловые вложения
- ✓ Аудио и видеозаписи
- ✓ Повторный контроль нарушений
- ✓ Ограничение прав пользователей
- ✓ Свой смартфон или планшет
- ✓ Поддержка iOS и Android
- ✓ Автономный режим работы

Выгодно

- ✓ Защита от надзорных органов
- ✓ Минимизация штрафов
- ✓ Сокращение потерь
- ✓ Экономия ФОТ
- ✓ Контроль регламентов и стандартов
- ✓ Адаптация персонала
- ✓ Внедрение системы мотивации
- ✓ Доступ для тайных покупателей
- ✓ Выделенный личный кабинет
- ✓ Месяц бесплатно
- ✓ Настройка «под ключ»
- ✓ Доработки под Клиента
- ✓ Интеграция со сторонним ПО
- ✓ Брендинг интерфейса
- ✓ Новые модули и функционал

Эффективно

- ✓ Замена бумаги и мессенджеров
- ✓ Ускорение сбора данных
- ✓ Снижение временных затрат
- ✓ Повышение качества работы
- ✓ Проверки, задачи, планирование
- ✓ Претензии
- ✓ Работа над ошибками
- ✓ Выявление неочевидных проблем
- ✓ Быстрая обратная связь
- ✓ Подключение сервисных служб
- ✓ Сценарии и процессы проверок
- ✓ Облачное хранение данных
- ✓ Доступ к данным по API
- ✓ Успешные кейсы внедрений
- ✓ Экспертиза по аудитам

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ

Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
Управляющий:	
Сотрудники на смене:	
Примечание:	

*Доступно в RETAILQA

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ

Дата завершения проверки:	
Время завершения проверки:	
Длительность проверки:	
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач:	
Общий % выполнения чек-листа*:	
Общая сумма штрафа*:	
Замечания:	
С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):	

*Доступно в RETAILQA

БЛОК 1. ВХОДНАЯ ЗОНА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Входная группа поддерживается в чистоте, все конструктивные элементы в исправном состоянии (двери, окна, вывеска)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Освещение входной группы в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
График работы оформлен в соответствии с фирменным стилем, внешний вид аккуратный, повреждения отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Начало и окончание обслуживания клиентов производится в строгом соответствии с установленным режимом работы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Доска "Информация" с приложенной документацией размещена на видном месте. Доска информации находится в прямой доступности для клиентов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Книга отзывов и предложений в наличии, прошнурована и пронумерована с печатью организации. На все записи оставлена обратная связь.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Помещение, мебель, элементы декора чистые и без повреждений (пол, стены, плинтусы, столы, подоконники, телевизоры, тейбл тенты)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Расстановка мебели выполнена аккуратно, проходы обеспечивают достаточно места для передвижения гостей	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещении отсутствуют посторонние запахи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Линия раздачи находится в чистом состоянии. Подсветка исправна и включена. Температурный режим соответствует установленным нормам. В наличии контрольные весы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На всю продукцию имеются ценники. Позиции в меню соответствуют предлагаемым блюдам на линии раздачи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Подносы и столовые приборы находятся в чистом состоянии без повреждений (сколов и трещин)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стол полностью сервированы, включая наличие специй, салфеток и зубочисток. Соусный стол наполнен	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечено достаточное количество диспенсеров для салфеток, при этом салфетки не оставлены на блюдцах или столах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<p>Наборы для специй поддерживаются в чистоте. Солонки + перечницы заполнены соответствующими приправами и специями, объем заполнения составляет не менее 2/3 от общего объема.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В зоне кассы поддерживается чистота и порядок</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ЛИНИЯ РАЗДАЧИ / ОБЩЕЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
<p>Меню для текущего дня выставлено в чистом тейбл-тенге или настенном кармане без каких-либо исправлений. Распечатка меню соответствует утвержденному формату</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Информация о ценах на продукцию, которая не указана в меню, представлена на ценниках, находящихся рядом с соответствующей продукцией и видимых для клиентов</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Имеется достаточное количество инвентаря для организации работы на линии раздачи для каждого блюда или изделия. Все раскладки чистые, без повреждений (сколов и потертостей)</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Подносы поддерживаются в чистом и сухом состоянии. При прикосновении "жирность" не чувствуется</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Емкости для столовых приборов поддерживаются в чистом и сухом состоянии, обработка ежедневная. Расположение приборов вертикальное</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Все необходимые столовые приборы всегда в наличии, сухие, разводы отсутствуют</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Отбракована посуда с видимыми повреждениями (трещинами, сколами или отбитыми краями)</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Количество сотрудников на раздаче оптимальное, соответствует уровню рабочей нагрузке при обслуживании потока клиентов</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Сотрудники на линии раздачи хорошо знакомы с ассортиментом и характеристиками продукции, которую они предлагают</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Сотрудники линии раздачи приветливо приветствуют клиентов, перечисляют ассортимент и оказывают помощь в выборе блюд</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>При расчете кассир произносит сумму покупки и, в случае наличного расчета, сумму сдачи. Чек вручается клиенту кассиром</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Все сотрудники, работающие на линии раздачи, носят идентификационные бейджики в фирменном стиле с указанием фамилии и имени</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Использование гастроемкостей выполняется в соответствии с планограммой</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ЛИНИЯ РАЗДАЧИ / РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Выкладка салатов выполнена в ряд, салатники выбраны правильно с учетом цвета ассортимента	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сокоохладитель содержит полный ассортимент напитков и функционирует исправно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разлив напитков производится аккуратным образом. Подносы, на которых размещены стаканы, чистые и сухие.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хлеб и кондитерские изделия аккуратно располагаются в хлебных корзинах на салфетках или пергаменте. Постоянно поддерживается их наличие, крошки отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Порционирование блюд выполняется аккуратно, края тарелок остаются чистыми без излишков соуса или продукта	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соусницы поддерживаются в чистом состоянии, без следов засохшего соуса, и регулярно пополняются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В начале и во время раздачи все позиции меню доступны для заказа	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Готовые блюда и кулинарные изделия на линии раздачи размещаются в гостроемкостях. Первые блюда могут размещаться в кастрюлях или гостроемкостях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс порционирования блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. ЗОНА БУФЕТА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Места, где выкладывается буфетная продукция (полки, столы, витрины) находятся в чистом состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция полностью обеспечена чистыми и правильно оформленными ценниками, размещенными в соответствующих ценникодержателях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ценники соответствуют продукции, которую они обозначают	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выкладка товаров на витринах и в холодильниках корректная, с соблюдением товарных групп и цен от минимальных к максимальным слева направо	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются сроки годности продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Представленный ассортимент буфетной продукции
позиционно соответствует заявленному

Да
 Нет

БЛОК 6. ЗОНА ОСТРОВА САМООБСЛУЖИВАНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Стол, на котором размещены термопот и микроволновая печь, находится в чистом и исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весы находятся в исправном состоянии и доступны для использования с посудой для взвешивания	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Микроволновая печь находится в рабочем состоянии, все наклейки удалены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. ПП И СКЛАДСКАЯ ЗОНА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Все оборудование, посуда, инвентарь и рабочие поверхности поддерживаются в чистоте. Полы, стены и полки в чистом состоянии. Баки для отходов чистые и не переполненные. В цехах отсутствуют личные вещи сотрудников	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Коридоры (включая стены, полы, плинтусы) находятся в удовлетворительном санитарном состоянии. Напольное покрытие не имеет повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Участок склада сыпучих продуктов / бакалеи в чистом состоянии. Полки имеют соответствующую маркировку	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильные камеры в исправном состоянии, уплотнительные резинки чистые. Термометры доступны для контроля температуры. Температурные листы ведутся на постоянной основе. Полки имеют соответствующую маркировку.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Морозильные камеры в исправном состоянии, уплотнительные резинки чистые. Термометры доступны для контроля температуры. Температурные листы ведутся на постоянной основе. Полки имеют соответствующую маркировку.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 8. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На производстве отсутствуют следы деятельности вредителей и паразитов (грызунов, мух, тараканов, птиц)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Соблюдаются условия хранения продуктов (температура холода, заморозка, сухое хранение, перетаривание, хранение в закрытом виде, на специальных поддонах-подтоварниках, с соблюдением товарного соседства и ротации)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукты имеют маркировку от производителя или наличие стикеров	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются сроки допустимого хранения продуктов и полуфабрикатов (информация распечатана и размещена для ознакомления)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 9. ИНВЕНТАРЬ И РАСХОДНИКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Имеются емкости для обработки яиц, зелени, фруктов и овощей, а также для их хранения. Тара имеет соответствующую маркировку	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ножи и доски имеют маркировку, чистые, используются в соответствии с этой маркировкой по прямому назначению. Хранение ножей осуществляется на магнитной ленте, хранение досок осуществляется на специальной подставке-держателе.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дезинфицирующие средства, ветошь, бумажные полотенца, дозаторы и мыло для рук в наличии, запас достаточный, хранение правильное. Соблюдаются инструкции по их использованию. Имеются емкости для чистой и грязной ветоши, дезинфицирующего раствора, а также для разведения рабочего раствора. Емкости подписаны и промаркированы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 10. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Органолептические показатели блюд полностью соответствуют ТТК	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Приготовление блюд осуществляется с соблюдением технологии. Технологические карты имеются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проводится контрольное взвешивание порционных блюд с допустимой разницей +-3% от веса готового блюда	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 11. БЫТОВЫЕ И СЛУЖЕБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ

Полы, стены, рабочие поверхности и офисное оборудование чистые. Документы хранятся в упорядоченном виде, все папки подписаны, документы подшиты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раздевалка, шкафчики и туалеты находятся в чистом состоянии. Верхняя одежда аккуратно размещена в шкафчиках или защищена чехлами. Есть специальное место для хранения уличной обуви. Уличная и рабочая одежда хранятся отдельно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь имеет маркировку и используется в соответствии с ней. Все инструменты и средства для уборки хранятся в отведенном для этого месте. Запрещено использование соломенных веников, деревянных швабр и вантузов при уборке производственных помещений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 12. ПЕРСОНАЛ СТОЛОВОЙ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Повара и сотрудники кухни одеты в униформу. Их внешний вид опрятный, волосы аккуратно убраны под бандану или шапочку. Украшения отсутствуют. Повара и сотрудники кухни (мужчины) бреются или носят набородник. У каждого сотрудника есть бейдж с указанием имени и должности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повара используют одноразовые перчатки во время работы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Администраторы и кассиры также носят униформу и бейдж с указанием имени и должности. Волосы собраны, без украшений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники консультируют гостей столовой по позициям в меню и предлагают дополнительные блюда	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Администраторы и кассиры приветствуют входящих в зависимости от времени суток, общаются с гостями вежливо и дружелюбно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 13. ПРОЧЕЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В кассе отсутствуют недостачи и излишки. Кассовые документы оформляются корректно (ПКО, РКО) при соблюдении правил безопасности. Отмена транзакций доступна только менеджеру (кассирам ограничен доступ)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии имеются следующие журналы: журнал здоровья, журнал списания, бракеражный журнал, гнойничковый журнал, журнал учета дезинфицирующих средств, журнал бактерицидных ламп. Все журналы корректным образом заполнены. Также ведутся графики ежедневных и генеральных уборок в производственной зоне, торговом зале и туалетах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<p>Имеется программа производственного контроля, выполняется поверка весов и заключены договоры на аренду (оказание услуг): дезинфекция и дератизация, стирка, вывоз мусора, а также на проведение лабораторных исследований. Контрольное меню в наличии</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>У всех сотрудников на смене имеются медицинские книжки, в которых отмечены пройденные осмотры врачей, выполненные анализы и проставленные прививки. Контроль ведется в электронном виде</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Аптечка в наличии, заполнена и хранится в легкодоступном месте. В ней находятся лекарства с действующим сроком годности: 3% раствор перекиси водорода, нашатырный спирт, кровоостанавливающий жгут, средство от ожога, индивидуальный перевязочный пакет, стерильные и нестерильные бинты, вата, шины (медицинский клей), тупоконечные ножницы, пластыри (рулонный и бактерицидный). Состав содержимого аптечки хранится в распечатанном виде вместе с медикаментами</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО			