

Готовый чек-лист аудита охраны труда (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



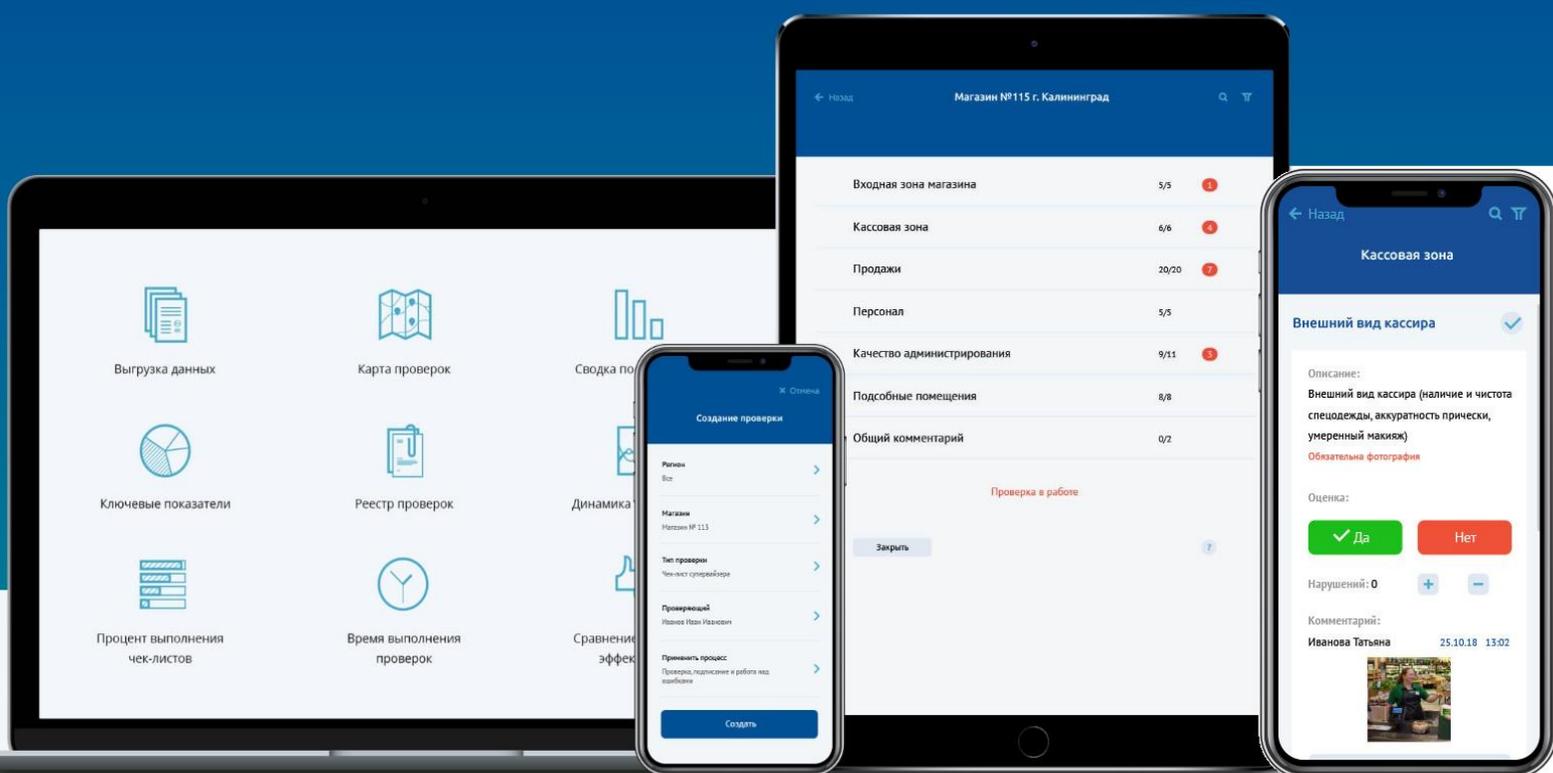
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист аудита охраны труда (темная кухня, фабрика еды, КОП) 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. ВХОД

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В зимний сезон на входе отсутствует снег, наледь, сосульки на козырьке, ступени почищены, противоскользящее покрытие имеется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Знак о запрете курения размещен на входной группе	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Входная зона хорошо освещена в темное время суток	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На входе имеется резиновый коврик, после него размещен влаго-грязезащитный коврик (кроме летнего сезона)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В случае наличия на входе ступенек или пандуса, имеется наклеенная сигнальная лента и противоскользящие наклейки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В случае низкого дверного проема входной двери также необходимо наличие сигнальной ленты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ПЕРСОНАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На рабочие места допускаются только сотрудники без выраженных кожных или инфекционных заболеваний, а также сотрудники без украшений и колюще-режущих предметов (брошей, булавок и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Руки у сотрудников без повреждений кожных покровов, ногти коротко подстриженные, не накладные, лаковое покрытие отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи персонала (включая телефоны) хранятся в специально отведенном для этого месте (шкафчики/контейнеры)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обувь сотрудников должна быть закрытая, подошва не скользкая, пятка фиксированная, шнурки отсутствуют. Материал изготовления обуви должен хорошо поддаваться воздействию санитарно-гигиенической обработки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Утвержденный головной убор одет (колпак-шлем или одноразовая шапочка)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Одежда чистая, аккуратная, без повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Маски одеты (в наличии)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники службы доставки одевают положенные средства защиты при выезде к клиентам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Сотрудники не едят и не хранят еду на рабочем месте, прием пищи осуществляется строго в специально отведенном для этого месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещено хранение и употребление алкогольных напитков, а также наркотических веществ и табачных изделий	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На объекте имеется полностью укомплектованная аптечка без просроченных ЛС, хранение аптечки осуществляется в специально отведенном месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На объекте имеется комплект оказания первой помощи с перевязочными материалами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ПОМЕЩЕНИЯ / МОПЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Вся электрика (кабели) спрятана в гофру или защитные изоляционные короба, оголенные провода отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На складе оборудование для хранения установлено устойчивым образом, стеллажи не шатаются и не ходят ходуном, полки надежно закреплены, коробки и упаковка не приходят в движение и не падают	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выдерживается положенное расстояние от осветительных приборов и вентиляции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все коридоры, выходы, проходы, лестничные марши и площадки свободны для беспрепятственного прохода, мусор, тара, пустые коробки, оборудование и инвентарь отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Двери, ведущие в помещения целые, в исправном состоянии, без вмятин и торчащих наружу гвоздей (наличники и дверные ручки целые)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все потенциально опасные места, могущие привести к падению или удару головой, обозначены сигнальной лентой (низкие проемы, ступени, перепады полов и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пандусы оборудованы противоскользящими накладками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь и емкости с моющими и дез. средствами не хранятся на инженерных конструкциях, трубах и т.д.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инструмент для технического обслуживания и мелкого ремонта велосипедов курьеров не валяется где попало, а хранится в положенном месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Колющий и режущий инструмент после использования незамедлительно убирается в спец. сумки, пеналы и ящики хранения	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рабочие столы административного персонала целые, чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стекла целые, без сколов и трещин	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Личная одежда сотрудников хранится в положенном месте, а не вешается на дверях, стеллажах, выступающих конструкциях и т.д.

- Да
 Нет

БЛОК 4. ПОМЕЩЕНИЯ / ПРОИЗВОДСТВО

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Рабочее оборудование и кухонный инвентарь целые, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При проведении обслуживания и ремонтных работ инструменты ремонтников не размещаются на рабочих поверхностях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонный инвентарь из числа сковород и кастрюль с длинными ручками в процессе готовки размещаются таким образом, чтобы не мешать проходу персонала и не привести к потенциально опасным ситуациям	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукты не нарезаются в руках, "на весу"	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Консервные банки открываются исключительно с помощью консервного ножа	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонные ножи размещаются и хранятся на магнитном держателе (на рабочих поверхностях не хранятся)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При мытье кухонных ножей нож держат острием лезвия по направлению "от себя", мойка ножей осуществляется только на мойке кухонного инвентаря	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. ОБОРУДОВАНИЕ И ЭЛЕКТРИКА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Провода от оборудования не висят "соплями", не валяются как попало, а аккуратно скручены и закреплены на хомутах или на скотче	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Электрические вилки в рабочем состоянии, электропровода без повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Розетки исправные, без следов оплавления	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Аккумуляторные батареи хранятся в специальных местах (металлических шкафах) закрытых на ключ	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все электрощитки и шкафчики закрыты на ключ, имеется спец. наклейка желтого треугольника с изображением черной молнии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все источники освещения и осветительное оборудование в исправном состоянии, перегоревшие или не замененные вовремя лампочки отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. ВЕДЕНИЕ ЖУРНАЛОВ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Журнал по вводу инструктажу ведется правильным образом, заполнение систематическое и своевременное, подписи сотрудников имеются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал инструктажа на рабочем месте в наличии, ведением занимается старший смены, заполнение систематическое и своевременное	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал учета проверок юридического лица в наличии, размещен на информационном стенде (посторонние записи отсутствуют, внесение записей осуществляется исключительно представителями службы охраны труда и надзорных органов из числа МЧС, трудовой инспекции, Роспотребнадзора)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На объекте имеется система проведения вводного инструктажа по охране труда для сотрудников сторонних подрядчиков, выполняющих работы или оказывающих услуги на территории объекта	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Памятка с листами ознакомления о соблюдении Правил Дорожного Движения (ПДД) для курьеров (включая сотрудников подрядных организаций) размещена на информационном стенде	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В листах ознакомления указана актуальная дата и имеется адрес объекта	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники службы доставки до начала развоза заказов оставляют свой автограф в листах ознакомления	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--