

Готовый чек-лист аудита пищевого производства аутсорсера готового питания



Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист аудита пищевого производства аутсорсера готового питания 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. ГИГИЕНА НА ПРОИЗВОДСТВЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На производстве сотрудники одеты в утвержденный и чистый комплект санитарной (специальной) одежды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники пищевого производства соблюдают запрет на ношение ювелирных и других украшений, часов, а также не используют булавки и другие колюще-режущие предметы для застегивания специальной одежды.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все сотрудники подвергаются обязательным медицинским осмотрам (как при принятии на работу, так и в качестве действующего сотрудника)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники следуют гигиеническим правилам относительно коротко подстриженных ногтей и отсутствия покрытия ногтей лаком.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал соблюдает запрет на потребление пищи на рабочем месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствуют факты хранения личных вещей сотрудниками на своих рабочих местах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В производственном помещении установлена раковина для мытья рук с наличием как горячей, так и холодной воды.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется подробная инструкция по правильному мытью рук.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется допущенный к использованию антисептик для обработки рук.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется допущенное к использованию средство для мытья рук.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Присутствует работоспособное устройство для вытирания и/или сушки рук.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ И ПОТОЧНОСТЬ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Обеспечивается поточность технологических процессов для исключения встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечивается поточность технологических процессов для исключения встречных потоков чистой и использованной посуды.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечивается поточность технологических процессов для исключения встречных потоков (движения) сотрудников и клиентов-гостей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Качество воды в системах водоснабжения на должном уровне и соответствует гигиеническим требованиям, касающимся органолептических свойств.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковины с подводкой горячей и холодной воды имеются во всех производственных цехах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура горячей воды в точках разбора соответствует регламентированным требованиям (не менее 65 °С)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Допускается присутствие только авторизованного персонала в производственных и складских помещениях (посторонним лицам доступ запрещен)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Все оборудование находящееся в эксплуатации в рабочем состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Определена и соблюдается периодичность генеральной уборки всех помещений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Определена и соблюдаются периодичность уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Определены и соблюдаются периодичность чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Определена и соблюдается периодичность влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Определена и соблюдается периодичность уборки обеденных столов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются требования по применению бактерицидных ламп в помещениях / зонах готовки холодных блюд.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются требования по применению бактерицидных ламп в помещениях по порционированию и упаковке готовых блюд.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Присутствует инсектицидная лампа, использование осуществляется в соответствии с требованиями.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь чистый и находится в исправном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь промаркирован в соответствии с его местом применения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Использование уборочного инвентаря осуществляется согласно маркировке.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Туалетный уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку и хранится в туалете.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется обозначение мест хранения уборочного инвентаря.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. СОСТОЯНИЕ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
К использованию допускаются исключительно прошедшие государственную регистрацию моющие средства для мытья посуды.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При мытье посуды и инвентаря не допускается использование щеток с плесенью и признаками видимых загрязнений, а также губчатого материала.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в таре от производителя в специально отведенном месте (зоне)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дез. средств.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс сушки кухонной посуды осуществляется в перевернутом виде на стеллажах и полках с решетками на расстоянии не менее полуметра от пола.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассеты для столовых приборов обрабатываются на ежедневной основе.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Декальцинация и дезинфекция посудомоечных машин производятся с соблюдением графика.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
По завершению рабочего дня проводится процедура дезинфекции всех приборов и столовой посуды.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Потребности филиала в количестве используемой столовой посуды и приборов полностью обеспечены.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Технологические процессы не пробуксовывают из-за недостаточного количества разделочного инвентаря.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечены необходимые условия для мытья и обработки столовой посуды и приборов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечены необходимые условия для мытья и обработки разделочного инвентаря и кухонной посуды.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечены необходимые условия для мытья и обработки оборотной тары.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются условия хранения столовых приборов и подносов, не допускается хранение приборов беспорядочной россыпью.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
----------	--------	-------------	--------------------

Соблюдаются условия и сроки хранения готовых блюд до реализации.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В производственных помещениях отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения, а также личная одежда и обувь персонала.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разрешается применение только допущенных к использованию моющих и дезинфицирующих средств на предприятиях общепита.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение и перемещение продовольственного сырья выполняется в условиях исключаящих порчу данного сырья от негативного влияния загрязняющих веществ и других потенциально опасных факторов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поставляемая пищевая продукция корректно оформлена и имеет сопутствующую товаросопроводительную документацию.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Исключается производство и использование видов пищевой продукции, запрещенных к изготовлению и использованию на предприятиях общепита, согласно п.8.24 СанПиН 2.3.6.1079-01	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На каждом тарном месте имеется маркировочный ярлык с указанием срока годности продукции, сохраняемый до полного использования продукта.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. КАЧЕСТВО ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Запрещена реализация продукции собственного производства при выходе за рамки определенных сроков годности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выставление холодных блюд (салатов, винегретов) и напитков выполняется порционировано с последующей реализацией в течение срока их годности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура готовых блюд (горячих супов, соусов и напитков) при раздаче не ниже 75°C.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура готовых блюд (вторых блюд и гарниров) при раздаче не ниже 65°C.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура готовых блюд (холодных супов и напитков) при раздаче не выше 14°C.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Время нахождения вторых и первых блюд на горячей плите или мармите не превышает трех часов с начала изготовления продукта.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Процедуры дефростации и первичной обработки сырья из мяса, птицы и рыбы проводятся корректным образом, по технологии (включая зачистку, обмывание и разделку)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повара обладают навыками работы с технологическими картами и строго следуют им.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс порционирования и оформления готовых блюд проводится корректным образом.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполняется заправка соусами вторых блюд и салатов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бракераж входящего сырья и готовой продукции выполнен должным образом (а не спустя рукава)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Меню составлено корректным образом с соблюдением установленных правил и последовательности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В меню перечислены позиции из перечня постных и диетических блюд.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Меню текущего дня содержит информацию о калорийности блюд.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО			