

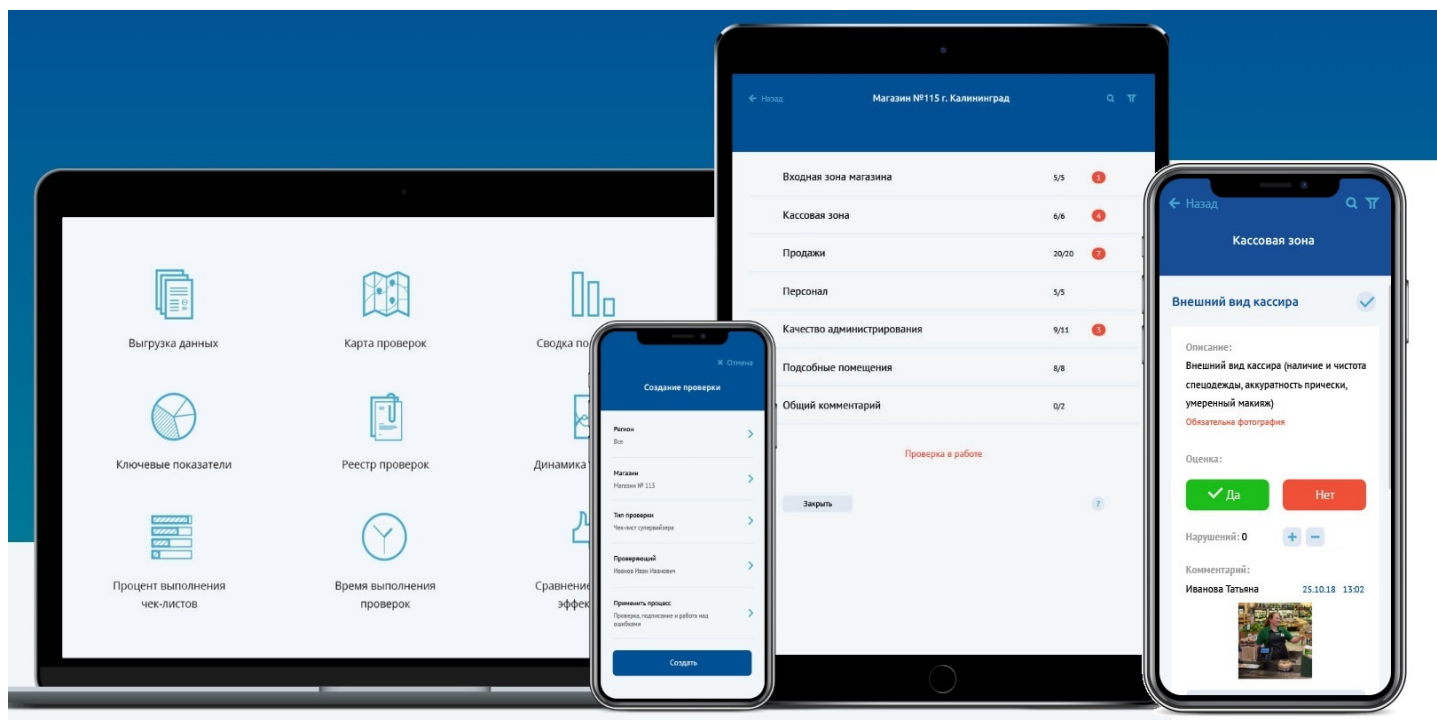


Чек-лист аудита производства кулинарии

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 info@retailqa.ru

Электронные чек-листы, задачи, фотоотчеты, ML, BI-аналитика



* Преимущества использования RETAILIQA

Удобно

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

Выгодно

- * Защита от надзорных органов
- * Минимизация штрафов
- * Сокращение потерь
- * Экономия и оптимизация ФОТ
- * Контроль регламентов и стандартов
- * Адаптация и обучение персонала
- * Внедрение KPI и системы мотивации
- * Доступ для тайных покупателей
- * Выделенный личный кабинет
- * Бесплатный демо-доступ
- * Настройка системы «под ключ»
- * Доработки под Клиента
- * Интеграция с IT-системами Клиента
- * Брендирование интерфейса под Клиента
- * Новые модули и функционал

Эффективно

- * Замена бумаги, мессенджеров, эл.таблиц
- * Ускорение сбора данных
- * Снижение временных затрат
- * Повышение качества работы
- * Проверки, задачи, планирование
- * Формирование претензий
- * Работа над ошибками
- * Выявление неочевидных проблем
- * Быстрая обратная связь
- * Доступ для сервисных служб, аутсорсеров
- * Сценарии и процессы аудитов
- * Облачное хранение данных
- * Доступ к данным по API
- * Успешные кейсы внедрений
- * Экспертиза и лучшие практики работы

Чек-лист аудита производства кулинарии

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ	
Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации *:	
Проверяющий / Аудитор:	
Супервайзер / Куратор / ТУ:	
Директор / Управляющий / Заведующий:	
Сотрудники на смене (ответственные):	
Примечание:	

* Будет доступно в RETAILIQА

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ	
Дата завершения проверки:	
Время завершения проверки:	
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач *:	
Общий % выполнения чек-листа *:	
Общая сумма штрафа *:	
Нарушения из предыдущей проверки *:	
Замечания к устранению:	

* Будет доступно в RETAILIQА

БЛОК 1. ВХОДНАЯ ЗОНА И МОЕЧНАЯ ОБОРОТНОЙ ТАРЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Во входной зоне кулинарного производства чистота и порядок. В наличии запас чистых белых и синих халатов на санитарном посту.			
1.2 В наличии актуальные инструкции по разведению хлор-таблеток, мытью посуды и разведению моющих средств			
1.3 На рабочих местах чистота и порядок, внешний вид сотрудников опрятный, личные предметы убраны в контейнер			
БЛОК 2. МЯСНОЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 В камере чисто (включая шторы) Хранение полуфабрикатов по плану-грамме. Лайн-чек в наличии, маркировка с этикетками поставщиков.			
2.2 В цеху поддерживается чистота и порядок. Места для хранения (столы и стеллажи) промаркированы.			
2.3 Лист остатков полуфабрикатов размещен на холодильной камере.			
2.4 График заточки ножей в наличии, ведется. Журнал обработки инвентаря в наличии, ведется.			
2.5 На рабочих местах сотрудников мясного цеха поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный, санитарная одежда надета (шапочка, респиратор, перчатки) Личные предметы убраны в контейнер.			
БЛОК 3. ЦЕХ СЛОЕНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 В наличии актуальные журналы: п/ф за подписью су-шефа и обработки мелкого инвентаря			
3.2 На рабочих местах сотрудников цеха поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный, санитарная одежда надета (шапочка, респиратор, перчатки) Личные предметы убраны в контейнер.			
3.3 Лайн-чек в наличии, лист остатков полуфабрикатов и журнал обработки мелкого инвентаря заполнены			
3.4 В цеху поддерживается чистота и порядок. Места для хранения (столы и стеллажи) подписаны. Имеется маркировка сыпучих продуктов.			
3.5 Все цеховое оборудование чистое, исправное (тестораскаточная машина, электропечь, весы, производственные столы и стеллажи)			
БЛОК 4. ЦЕХ КОНСЕРВАЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 В цеху поддерживается чистота и порядок. Имеется маркировка сыпучих продуктов. Этикетки аккуратно сложены, хранение стеклотары организовано должным порядком.			

4.2 На рабочих местах сотрудников цеха поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный, санитарная одежда надета (шапочка, респиратор, перчатки)			
4.3 В наличии актуальные инструкции по разведению хлор-таблеток, мойке стеклотары и разведению моющих средств. Инвентарь в чистом состоянии, имеются емкости для дез. раствора и хранения ветоши.			
4.4 В наличии актуальные заполненные журналы: обработки мелкого инвентаря и температурного контроля			
4.5 Все цеховое оборудование чистое, исправное (котлы, печи, пароконвектомат)			
БЛОК 5. ОВОЩНОЙ ЦЕХ / ПОМЕЩЕНИЕ ЯЙЦЕБИТНИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Хранение осуществляется по плану-грамме. Маркировка присутствует, правило товарного соседства соблюдается. В наличии листы минимальных остатков и температурного контроля.			
5.2 Чистота в помещении цеха и яйцебитни, исправность оборудования			
5.3 Порядок в цеху, наличие маркировки, ящики с овощной продукцией чистые, подписаны.			
5.4 На рабочих местах сотрудников цеха поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный, санитарная одежда надета (+маска +фартук)			
5.5 В наличии актуальные заполненные журналы: обработки мелкого инвентаря и температурного контроля. Лайн-чек имеется.			
5.6 Раковины в чистом состоянии.			
БЛОК 6. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ / ПИРОЖКОВЫЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Все оборудование в цеху исправное и чистое (печи, вытяжки, весы, столы, шпильки, листы, шкафы, полки)			
6.2 В цеху поддерживается общая чистота и порядок, маркировка присутствует, места хранения (столы/стеллажи) подписаны.			
6.3 В наличии актуальные инструкции по разведению хлор-таблеток, мытью посуды и разведению моющих средств.			
6.4 В наличии лист остатков п/ф и план на шорке.			
6.5 Проверка по контрольно-критическим точкам (ХАССП) без нарушений			
БЛОК 7. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Лайн-чек холодного цеха + лист критических точек + журнал контроля температурных режимов			
7.2 Цеховое оборудование в чистом и исправном состоянии (слайсер, весы, склеиватель, производственные столы)			

7.3 В помещении холодного цеха поддерживается чистота и порядок, места хранения подписаны (столы/стеллажи)			
7.4 На рабочих местах сотрудников цеха поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный.			
7.5 В наличии заполненные журналы: оборудования, заведующего кулинарным производством, обработки мелкого инвентаря.			

БЛОК 8. УЧАСТОК ЗЕФИР / МАРМЕЛАД

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 На рабочих местах сотрудников цеха поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный.			
8.2 Рабочие инструкции в наличии, журнал обработки мелкого инвентаря заполнен.			
8.3 Лист остатков мармелада и зефира ведется.			
8.4 В наличии заполненный лист контроля су-шефа (с комментариями)			

БЛОК 9. УЧАСТОК ТОРТОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Ведется лист остатков полуфабрикатов тортов.			
9.2 На рабочих местах сотрудников участка поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный, личные вещи убраны в контейнер.			
9.3 Емкости для обработки рук подписаны.			
9.4 Заполнен журнал обработки мелкого инвентаря.			
9.5 Холодильное оборудование (+камера) в чистом состоянии, хранение продукции ведется по плануграмме.			

БЛОК 10. ЦЕХ ОТДЕЛКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 В помещении цеха отделки тортов и пирожных поддерживается чистота и порядок.			
10.2 На рабочих местах сотрудников участка поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный, личные вещи убраны в контейнер.			
10.3 Журнал обработки инвентаря заполняется.			
10.4 Ведется лист остатков полуфабрикатов и пирожных.			
10.5 Вес полуфабрикатов соответствует весу по ТТК.			

БЛОК 11. МОЙКА КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
11.1 В наличии актуальные инструкции по разведению моющих/дез. средств и мытью посуды.			
11.2 Все стеллажи подписаны, инвентарь и посуда чистые, аккуратно сложены.			
11.3 Хлорка в наличии, емкости для хлорных растворов и ветоши в наличии.			

БЛОК 12. УЧАСТОК ФАСОВКИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
12.1 Журнал обработки инвентаря заполняется.			
12.2 На рабочих местах сотрудников участка поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный, личные вещи убраны в контейнер.			

12.3 Все технологическое оборудование в чистом и исправном состоянии (весы). Столы подписаны, цветной инвентарь и рабочие инструкции в наличии.			
12.4 Холодильное оборудование в чистом и исправном состоянии. П/ф промаркированы, размещение согласно плану.			
12.5 Листы контроля сотрудников ведутся.			
БЛОК 13. ВЫПЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 На рабочих местах сотрудников участка поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный, личные вещи убраны в контейнер.			
13.2 Тестомесы в рабочем состоянии			
13.3 Лайн-чеки ведутся.			
13.4 Журнал обработки инвентаря заполняется.			
БЛОК 14. УЧАСТОК ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Печи в чистом и исправном состоянии, актуальные инструкции по эксплуатации технологического оборудования в наличии.			
14.2 Камера в чистом состоянии, п/ф промаркированы, хранение согласно плану.			
14.3 Емкости для обработки рук подписаны.			
БЛОК 15. УЧАСТОК ДЕКОРИРОВАНИЯ ПЕЧЕНЬЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 В наличии: план по изготовлению печенья, лист остатков по готовому печенью и лист остатков п/ф.			
15.2 Все оборудование в чистом и работоспособном состоянии (аэрографы, весы)			
15.3 На рабочих местах сотрудников участка поддерживается чистота и порядок. Внешний вид сотрудников опрятный (одеты: фартук, шапочки, респиратор), личные вещи убраны в контейнер.			
15.4 В ящиках декораторов чистота и порядок. Рабочий инвентарь аккуратно сложен, у каждого сотрудника есть емкости для обработки инвентаря.			
15.5 Журнал обработки мелкого инвентаря заполняется.			
БЛОК 16. ЛИФТОВАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
16.1 В зоне лифтом чисто, лифты обработаны, посторонние предметы отсутствуют.			
16.2 Лист контроля уборки лифта ведется, инструкция для подъема грузов в наличии.			
БЛОК 17. РАЗДЕВАЛКИ СОТРУДНИКОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
17.1 В раздевалках (мужская/женская) поддерживается чистота и порядок. Шкафчики подписаны поименно. Личная (уличная) одежда и обувь хранится отдельно от санитарной одежды. Неприятные запахи отсутствуют.			
БЛОК 18. ПРАЧЕЧНАЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.

18.1 Составлен актуальный план уборки на месяц			
18.2 Актуальные инструкции по стирке и глажке в наличии.			
18.3 Все белье подписано и аккуратным образом сложено.			
В наличии журнал выдачи/приемки белья и спецодежды.			
18.4 Внешний вид сотрудников прачечной опрятный.			
18.5 Все оборудование прачечной в чистом и исправном состоянии (стиральные/сушильные машины, отпариватель, утюг)			
БЛОК 19. САУЗЛЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1 В туалетах поддерживается чистота и порядок, лист контроля уборщицы заполнен.			
19.2 Уборочный инвентарь промаркирован согласно ХАССП.			
19.3 Емкости для хлорки в наличии, инструкции по уборке актуальные.			

Чек-лист аудита производства кулинарии представляет собой структурированный перечень критериев и пунктов, по которым проводится проверка различных зон и процессов на пищевом производстве. Он включает в себя такие аспекты, как санитарное состояние помещений, организация рабочих мест, наличие и состояние документации, оборудования и инвентаря, а также соблюдение процедур и инструкций.

Цель чек-листа:

- + Обеспечить систематический и комплексный подход к аудиту производственных процессов.
- + Выявить возможные несоответствия и нарушения в организации работы.
- + Повысить уровень санитарного контроля и безопасности продукции.
- + Оптимизировать рабочие процессы и улучшить организацию труда.

Преимущества использования чек-листа:

- + Для аудитора: упрощает процесс проверки, обеспечивает полноту покрытия всех важных аспектов, позволяет объективно оценивать состояние производства.
- + Для компании: помогает поддерживать высокие стандарты качества и безопасности, предотвращает риски нарушений санитарных норм, способствует улучшению производственных процессов и повышению эффективности работы