

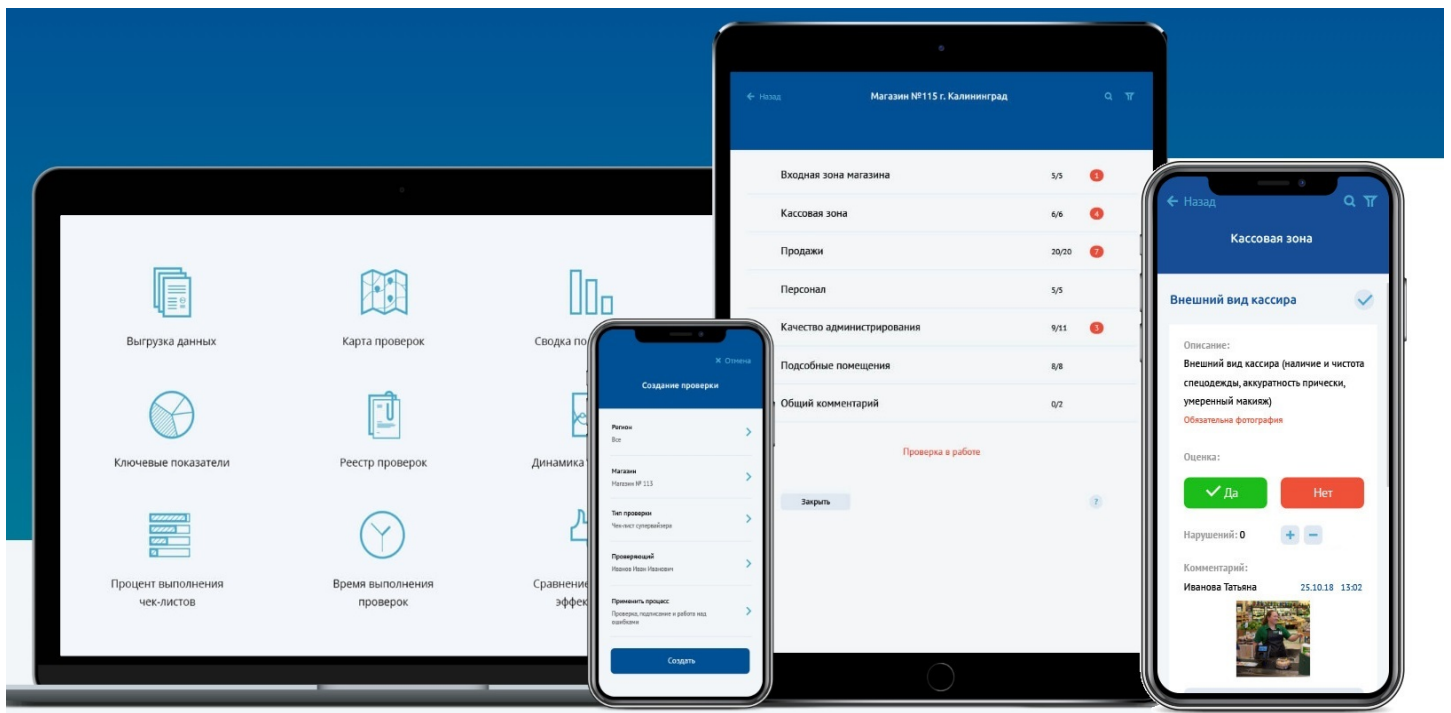


Чек-лист бережливого производства собственного пищевого производства

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 info@retailiqa.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
- * Брендинг 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 бережливого производства собственного пищевого производства

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. СОРТИРОВКА РАБОЧЕЙ ЗОНЫ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Рабочие столы в чистом состоянии, посторонние предметы отсутствуют.			
1.2 Рабочий инвентарь и вспомогательные средства чистые, разложены по своим местам, моечные камеры в чистом состоянии			
1.3 Выполняется сортировка рабочей зоны (оборудование, столы, стеллажи, приспособления). Посторонние предметы и мусор в рабочей зоне отсутствуют.			
1.4 Стеллажи рабочей зоны промаркированы согласно назначению, посторонние предметы отсутствуют, состояние чистое			
1.5 В наличии график проведения генеральных уборок рабочих мест и производственного оборудования			

БЛОК 2. УБОРОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Весь уборочный инвентарь имеет маркировку согласно предназначению, состояние чистое.			
2.2 Не допускается хранение уборочного инвентаря в цехе. Хранение осуществляется в специально выделенной зоне или помещении.			

БЛОК 3. МОЙКА И ЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Основное технологическое оборудование в цехе используется максимально эффективным образом, не используемое оборудование на производственных участках отсутствует.			
3.2 Все производственное оборудование находится в рабочем состоянии. В конце каждой смены проводится мойка и чистка.			
3.3 Все морозильное и холодильное оборудование в исправном состоянии, чистое.			
3.4 Системы кондиционирования и вентсистемы в исправном состоянии. Регулярная мойка и чистка систем выполняется.			
3.5 Мусорные контейнеры оперативно освобождаются от своего содержимое. Чистые, маркировка в наличии, использование по назначению.			

БЛОК 4. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ПОТОКИ, ДОКУМЕНТАЦИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Должностные инструкции руководителей подразделений и зав. производствами в наличии. В инструкциях прописаны соответствующие пункты по поддержанию чистоты и порядка на производственных участках. Подписи ответственных лиц присутствуют.			
4.2 План на цех по выходу продукции соблюдается.			
4.3 При невыполнении плана имеется заявка на анализ узких мест и выявление неочевидных проблем в работе пищевого производства.			

4.4 В наличии приказ о систематическом поддержании должного состояния производственного оборудования и рабочих мест.			
--	--	--	--

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения порядка и санитарных норм на пищевом производстве. Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают оценить состояние рабочей зоны, уборочного инвентаря, оборудования и соблюдение процедур по его очистке и обслуживанию.

Для чего может использоваться:

- X для проверки чистоты и порядка в рабочей зоне (столы, стеллажи, оборудование);
- X для контроля состояния уборочного инвентаря и его хранения;
- X для проверки регулярности и качества мойки и чистки производственного оборудования;
- X для контроля наличия необходимой документации (графики уборок, должностные инструкции);
- X для оценки эффективности использования технологического оборудования.

На что направлен:

- X на обеспечение соблюдения санитарных и гигиенических норм на производстве;
- X на поддержание чистоты и порядка в рабочей зоне;
- X на контроль состояния и правильного использования уборочного инвентаря;
- X на обеспечение исправности и чистоты производственного оборудования;
- X на соблюдение установленных процедур и графиков уборки и обслуживания.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- X стандартизация процесса проверки и уменьшение вероятности пропуска важных аспектов;
- X экономия времени за счёт чёткой структуры и последовательности проверок;
- X получение объективной информации о состоянии производства;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X обеспечение высокого уровня безопасности и качества производимой продукции;
- X соблюдение санитарных и гигиенических норм, снижение риска санитарных нарушений и штрафов;
- X поддержание надлежащего состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X оптимизация производственного процесса и повышение эффективности работы;
- X создание благоприятных условий труда для сотрудников.