

# Готовый чек-лист бренд-шефа сети столовых (сетевой общепит)



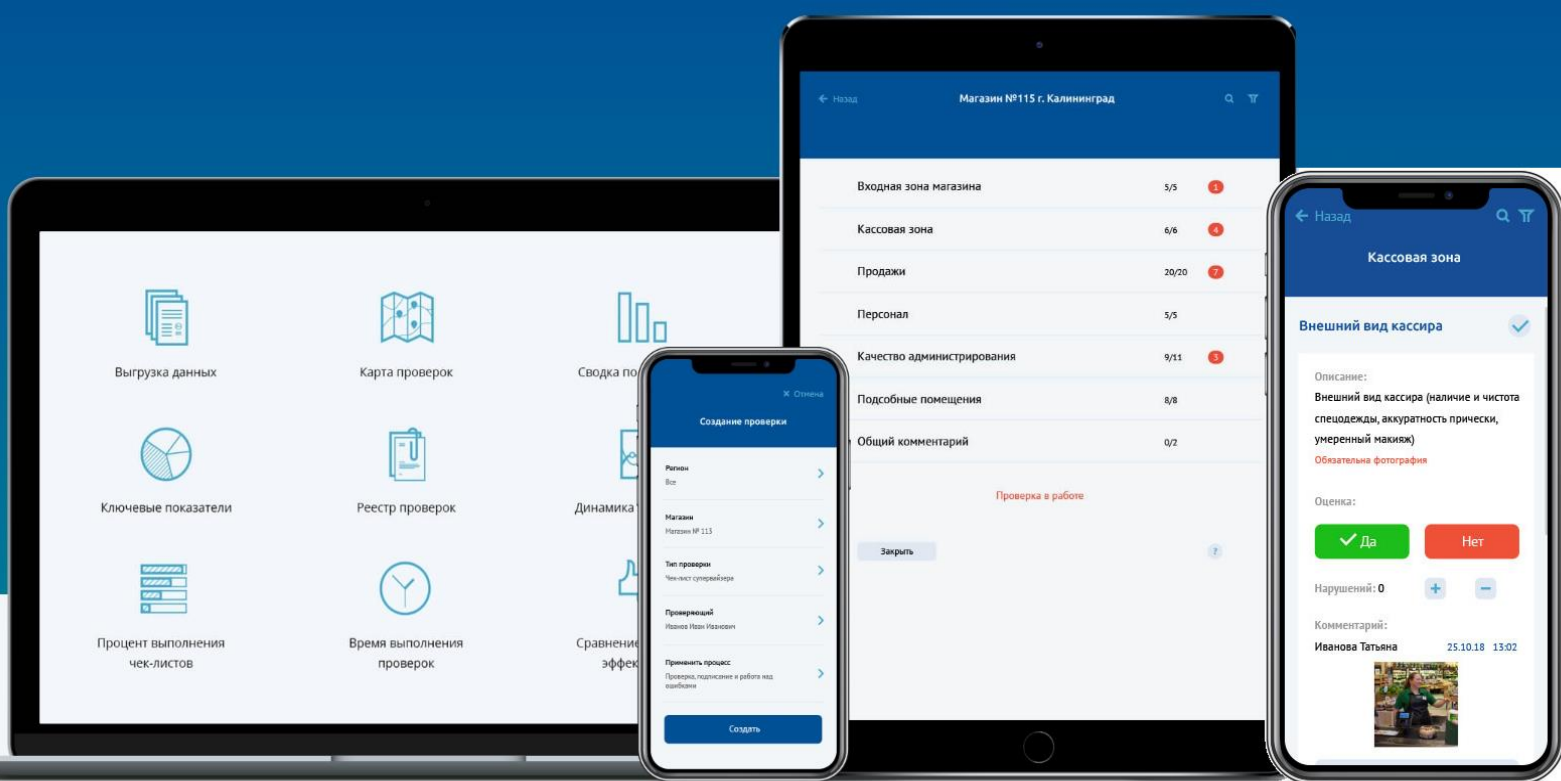
Доступно в RETAILIQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

[info@retailqa.ru](mailto:info@retailqa.ru)

# Используйте электронный чек-лист бренд-шефа сети столовых (сетевой общепит) 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**

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

\*Доступно в RETAILQA

**ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ**

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

\*Доступно в RETAILQA

## БЛОК 1. ПРОИЗВОДСТВО / ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид поваров холодного цеха соответствует установленным стандартам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На рабочих местах поддерживается чистота и порядок, личные вещи убраны в спец. контейнер.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Напольное покрытие в хорошем состоянии, трещины и сколы отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Полки, столы, подстолья и ножки проверены, везде чисто.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Окна и подоконники проверены, чистые, посторонние предметы отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пол, стены, радиаторы, вытяжка (решетки), углы - в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все оборудование исправно, размещается по своим местам, оголенные провода отсутствуют, сами провода не висят "соплями".	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Лампы светятся, перегоревшие источники освещения отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидная лампа проверена, включена в соответствии с графиком.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кондиционер проверен и работает исправно по сезону.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весы проверены и находятся в рабочем состоянии, чистые.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковины и смесители в исправном состоянии, душевые шланги чистые, целые.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вафельница, слайсер, миксер проверены, чистые, расположены на своих местах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ножи и магнит для ножей в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорный бак в чистом состоянии, мешок вставлен, мусором не переполнен.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкости на полках в чистом состоянии, закрыты и промаркированы (контейнеры, банки и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дозатор проверен и чист, в него заправлено мыло.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется раствор для обработки зелени и овощей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется тряпка и дез. раствор.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Холодильники проверены, в рабочем состоянии, чистые (как снаружи, так и внутри) Уплотнительные резинки в целом состоянии, без порезов, надрывов и других повреждений, внутри чисто.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция в холодильниках на своих местах, все лейблы в наличии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сроки хранения продукции в холодильниках соблюдены.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура продукции в холодильниках соответствует номиналу.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В холодильниках поддерживается чистота (как внутри, так и снаружи)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция в морозильниках соответствует утвержденному списку.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сроки хранения продукции в морозильниках соответствуют данным упаковки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В морозильниках поддерживается чистота (как внутри, так и снаружи)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В готовой продукции отсутствует забытый инвентарь.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На рабочих местах отсутствуют полуфабрикаты которых не должно быть (лишние позиции)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 2. ПРОИЗВОДСТВО / ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид поваров горячего цеха соответствует установленным стандартам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На рабочих местах поддерживается чистота и порядок, личные вещи убраны в спец. контейнер.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Напольное покрытие без повреждений (трещин и сколов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Полки, столы, подстолья и ножки проверены, везде чисто.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Окна и подоконники проверены, чистые, посторонние предметы отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пароконвектомат в чистом состоянии, дверная уплотнительная резинка целая, ничего не болтается и не люфтит, фильтр чистый.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Расстоечные шкафы в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Плиты чистые, исправные, ничего из проводов не болтается "соплями".	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Все лампы светятся.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Протирочная машина в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Погружной блендер в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Овощерезка в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Зонт вытяжки в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорный бак в чистом состоянии, мешок вставлен, мусором не переполнен.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весы проверены, чистые (включая пространство под ними)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ножи и магнит для ножей в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Микроволновая печь в исправном состоянии, внутри и снаружи чистая.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковины и смесители в исправном состоянии, душевые шланги чистые, целые.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дозатор проверен и чист, в него заправлено мыло.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорный бак в чистом состоянии, мешок вставлен, мусором не переполнен.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется тряпка и дез. раствор.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Труба вытяжки прочищена, замечаний нет.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Искрогаситель чистый.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Решетки целые, чистые.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вытяжка исправная.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хоспер гриль в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На расстойке нет готовой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В готовой продукции отсутствует забытый инвентарь.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Котлы с продукцией прикрыты крышками.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На рабочем месте отсутствуют не востребованные полуфабрикаты.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Холодильное оборудование исправное, уплотнительные резинки целые, внутри чистота.

Да  
 Нет

### БЛОК 3. ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Снаружи и внутри шкафа все чисто.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Конструктивные элементы в хорошем состоянии, уплотнительная дверная резинка целая, без повреждений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Двери закрываются полностью (плотно)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ручки целые (внутри и снаружи)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Полки и стеллажи в целом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Лампа светится.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура соответствует номиналу.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дренажный насос исправен.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция размещена по местам, лейблы в наличии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сроки хранения продукции соответствуют информации на упаковке.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Испорченная (просроченная) продукция отсутствует.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--