

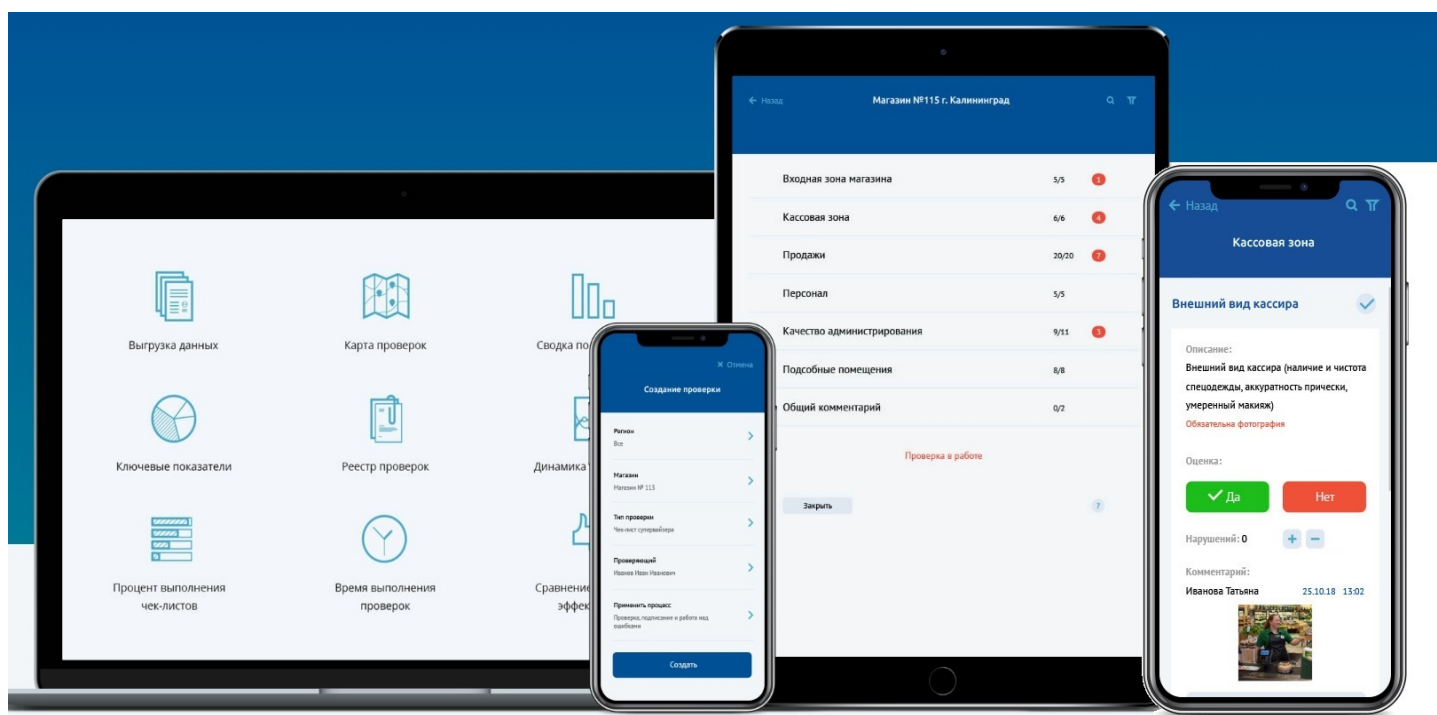


Чек-лист цеха логистики сырья и готовой продукции

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
- * 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 цеха логистики сырья и готовой продукции

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. ЗОНА ПРИЕМКИ СЫРЬЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Внешний вид персонала: обязательное использование головного убора, волосы убраны под убор, ногти коротко подстрижены; отсутствие часов, украшений на руках, булавок на спецодежде. Обувь с закрытым носком и фиксированной пяткой			
1.2 Наличие у водителя личной медицинской книжки (ЛМК) и акта о проведенной дезинфекции автотранспорта			
1.3 Соблюдение принципов товарного соседства и поточности при складировании сырья в холодильных камерах и на складе (в соответствии с нормативной документацией)			
1.4 Проверка наличия документов, подтверждающих качество и безопасность сырья (ДС, ВСД, СГР). Выборочная проверка нескольких позиций из разных категорий товара			
1.5 Соблюдение температурного режима хранения сырья в соответствии с рекомендациями, указанными производителем на маркировке			
1.6 Обеспечение корректных условий хранения сырья, тары и упаковочных материалов (размещение на стеллажах, полках, поддонах)			
1.7 Отсутствие сырья с истекшим сроком годности. Все сырье соответствует требованиям качества (доброкачественное)			
1.8 Маркировочные ярлыки на каждой таре (тарном месте) с указанием срока годности сохраняются до полного расходования продукта (выборочная проверка нескольких позиций)			
1.9 Санитарное состояние зоны приемки, холодильных камер хранения и склада соответствует установленным нормам			

БЛОК 2. ФАСОВОЧНЫЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Внешний вид персонала соответствует корпоративным стандартам: наличие головного убора, волосы убраны под убор, ногти коротко подстрижены без покрытия лаком/гелем; отсутствие часов, украшений на руках, булавок на спецодежде. Обувь с закрытым носком и фиксированной пяткой			
2.2 На рабочих местах поддерживается чистота и порядок, пища не принимается, отсутствуют посторонние предметы (бьющиеся предметы, личные вещи, телефоны и т.д.)			
2.3 Транспортировочные ящики имеют маркировку, содержатся в чистоте и сухости			
2.4 Строгое соблюдение принципов товарного соседства и поточности при хранении готовой продукции в экспедиции (раздельное хранение готовой кулинарии и мясо-рыбных полуфабрикатов)			

2.5 Обеспечение надлежащих условий хранения готовой продукции в зонах фасовки (использование стеллажей, полок, поддонов)			
2.6 Отсутствие готовой продукции с истекшим сроком годности. Продукция соответствует стандартам качества (доброкачественная)			
2.7 Санитарное состояние цеха фасовки, камер хранения готовой продукции, экспедиции, моечной оборотной тары и используемого оборудования соответствует требованиям			
2.8 Наличие в цехе инструкций по санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и помещений, а также по приготовлению дезинфицирующих растворов			
2.9 Каждая единица продукции снабжена этикеткой. Информация размещенная на этикетке полностью соответствует требованиям системы менеджмента качества "Требования к маркировке продукции"			
2.10 Наличие в цехе емкостей с дезинфицирующими растворами для обработки поверхностей и протирачного материала. Весь уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально предназначенном месте			
2.11 Наличие суточных проб продукции собственного пищевого производства (выборочно проверяется несколько позиций)			
2.12 Производственное оборудование и рабочий инвентарь содержатся в чистоте (в соответствии с текущим рабочим процессом), имеют маркировку и используются строго по назначению			
2.13 Упаковочные материалы хранятся в специально отведенных местах, не имеют признаков загрязнения			
2.14 Все оборудование функционирует исправно. Бактерицидные лампы и стерилизаторы включены в рабочий режим			

БЛОК 3. ЗОНА ОТГРУЗКИ ПРОДУКЦИИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Строгое соблюдение принципов товарного соседства и поточности при хранении готовой продукции собственного пищевого производства в экспедиции (раздельное хранение готовой кулинарии и мясо-рыбных полуфабрикатов)			
3.2 Отсутствие готовой продукции собственного пищевого производства с истекшим сроком годности. Продукция соответствует требованиям качества			
3.3 Осуществляется контроль за соблюдением температурного режима хранения готовой продукции собственного пищевого производства, подготовленной к отгрузке			
3.4 Санитарное состояние зоны отправки и камер хранения готовой продукции собственного пищевого производства соответствует установленным нормам			

3.5 Ящики для транспортировки продукции собственного пищевого производства промаркированы, содержатся в чистом и сухом состоянии			
БЛОК 4. ЖУРНАЛЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Ежедневное заполнение журнала здоровья (журнала осмотра сотрудников на наличие гнойничковых и/или респираторных заболеваний)			
4.2 Своевременное ведение журналов учета температурных режимов работы холодильного оборудования и в производственных цехах			
4.3 Наличие утвержденного графика проведения санитарных уборок в холодильных камерах и на складе. Выполнение уборок в соответствии с графиком (наличие подтверждающих отметок в журнале)			

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения санитарных и технологических норм на пищевом производстве. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют проверить работу персонала, состояние помещений, оборудования, инвентаря, а также условия хранения и качество сырья и готовой продукции.

Для чего может использоваться:

- X для проверки внешнего вида и соблюдения санитарных норм персоналом;
- X для контроля состояния зоны приёмки сырья, фасовочного цеха и зоны отгрузки товара;
- X для проверки соблюдения температурного режима и условий хранения продукции;
- X для контроля наличия документов, подтверждающих качество и безопасность сырья;
- X для проверки маркировки продукции и соблюдения сроков годности;
- X для контроля санитарного состояния производственных помещений и оборудования;
- X для проверки ведения необходимой документации (журналы здоровья, температурные журналы и т. д.).

На что направлен:

- X на обеспечение соблюдения санитарных и гигиенических норм на производстве;
- X на контроль качества и безопасности производимой и хранимой продукции;
- X на поддержание надлежащего состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X на выявление и устранение нарушений в организации производственного процесса;
- X на обеспечение соответствия производства установленным стандартам и требованиям.

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 и систематизированной 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 и хранимой 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 повышение доверия со стороны потребителей и сохранение репутации компании.