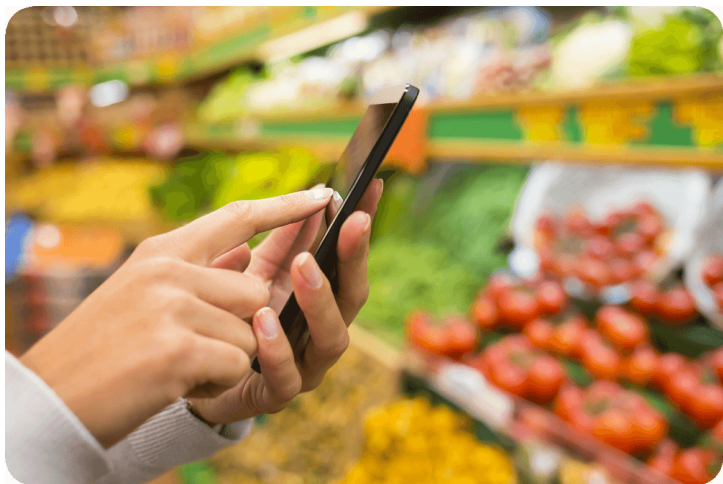


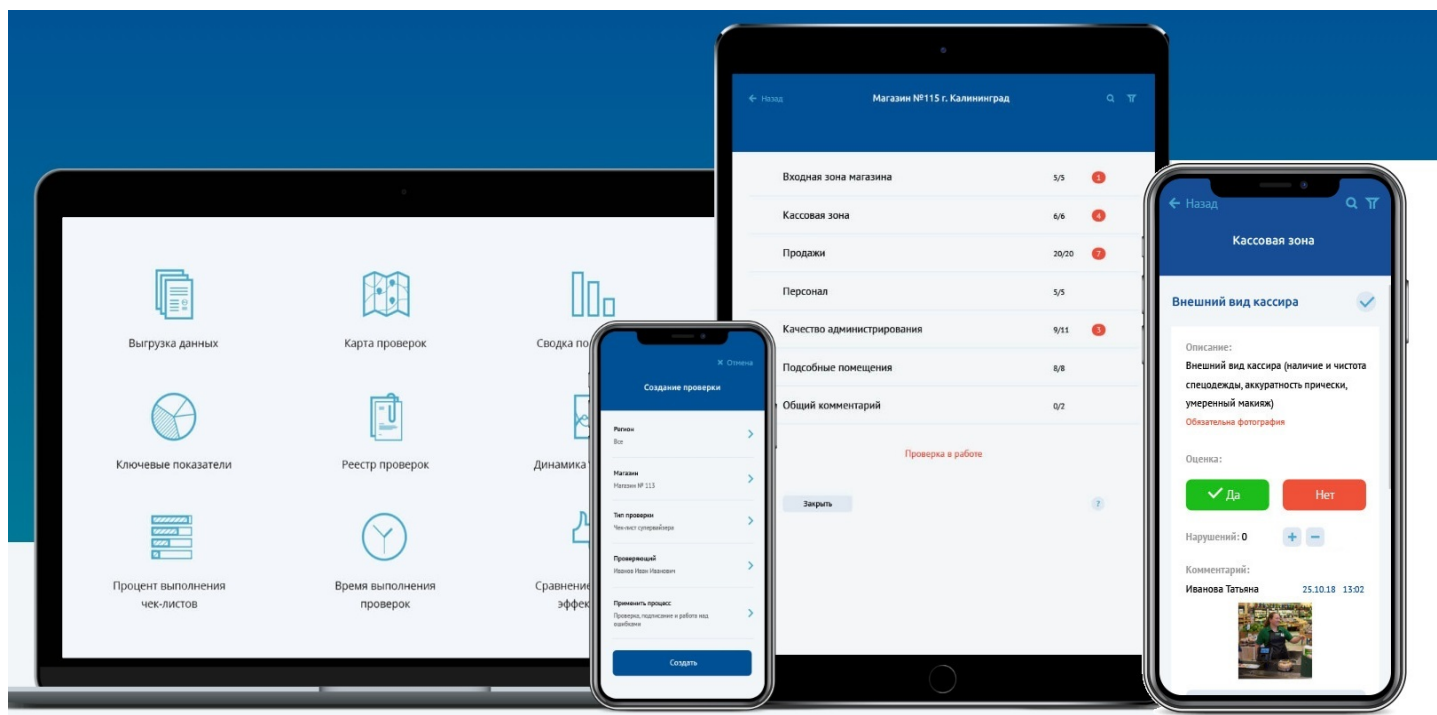


Чек-лист дежурного менеджера (зам.директора) продуктового супермаркета

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 дежурного менеджера (зам.директора) продуктового супермаркета

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 RETAILIQ

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 RETAILIQ

БЛОК 1. ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Состояние дорожек на прилегающей территории (чистота)			
1.2 Доступность паркинга для авто покупателей			
1.3 Чистота фасада здания магазина			
1.4 Состояние урн (пустые, чистые)			
1.5 Чистота площадки для мусорных контейнеров			
БЛОК 2. ВХОД В МАГАЗИН			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Исправность входных дверей магазина			
2.2 Исправность и работоспособность входной группы (включая предохранительные ворота)			
2.3 Наличие грязезащитных противоскользящих ковров и их чистота			
2.4 Наличие, исправность и чистота тележек для покупателей			
2.5 Наличие, исправность и чистота корзин для покупателей			
2.6 Наличие актуальных рекламных листовок/буклетов на информационной стойке			
2.7 Исправность всех ящиков и замков локеров; наличие ключей с номерами для всех свободных локеров			
БЛОК 3. ЗОНА КАСС			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Контроль количества открытых касс			
3.2 Средняя длина очереди на кассе (количество человек)			
3.3 Эстетичное оформление в прикассовой зоне			
3.4 Опрятный внешний вид кассиров; наличие бейджа у каждого кассира			
3.5 Порядок и чистота на рабочем месте кассира			
3.6 Вежливость и доброжелательность кассиров (приветствие, прощание, обслуживание, помощь, улыбка)			
3.7 Контроль продажи алкоголя, табачных изделий, безалкогольных энергетиков: запрос паспорта при необходимости			
3.8 Все товары размещаются на транспортной ленте			
3.9 Осуществляется дополнительная проверка покупательских тележек на предмет забытых товаров			
БЛОК 4. ПЕРСОНАЛ МАГАЗИНА			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Соответствие фактического штата сотрудников утвержденному графику			
4.2 Наличие чистой форменной одежды у всего персонала			
4.3 Наличие бейджей у всех сотрудников			
4.4 Опрятный внешний вид сотрудников (аккуратность, ухоженность)			
4.5 Ведение журнала передачи смен и контроль выполнения поставленных задач			
БЛОК 5. СЕРВИС И ОБСЛУЖИВАНИЕ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>

5.1 Наличие жалобной книги; отсутствие неотвеченных жалоб (ответы оформляются в течение 24 часов)			
БЛОК 6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Проверка работоспособности противокражных рамок			
6.2 Отсутствие пустых паллет в торговом зале и складских помещениях			
6.3 Свободный доступ к пожарным щитам и запасным выходам (проходы не загромождены)			
6.4 Отсутствие перегруза на верхних полках стеллажей			
6.5 Контроль состояния напольной плитки: количество поврежденных плиток			
6.6 Контроль работоспособности освещения: количество неисправных ламп			
БЛОК 7. ОТДЕЛЫ ТОРГОВОГО ЗАЛА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Контроль качества продукции и уровня заполненности отдела ФРОВ			
7.2 Соответствие выкладки в отделе ФРОВ утвержденной схемогамме			
7.3 Контроль качества продукции и уровня заполненности отдела "Мясо-Птица"			
7.4 Соответствие выкладки в отделе "Мясо-Птица" утвержденной схемогамме			
7.5 Контроль качества продукции и уровня заполненности хлебного отдела			
7.6 Соответствие выкладки в хлебном отделе утвержденной планограмме; наличие ассортимента выпечки согласно плану производства			
7.7 Чистота используемого оборудования; маркировка оборудования присутствует			
7.8 Заполнение журналов: органолептического контроля, дезинфекционной обработки			
7.9 Правильное заполнение листа контроля сроков годности продукции на гриле (указание срока годности гриля на мармите)			
7.10 Наличие четких, хорошо читаемых ценников			
7.11 Полы в отделах чистые			
7.12 Витрины чистые			
7.13 Стеллажи и полки чистые			
7.14 Соблюдение технологами правил ношения спецодежды; полное отсутствие украшений и маникюра.			
7.15 Контроль показаний психрометров/гигрометров во всему торговому залу и складским помещениям (проверка наличия жидкости в приборах)			
БЛОК 8. ПРОМО-ВЫКЛАДКА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Заполнение торцевых выкладок согласно утвержденному плану			
8.2 Размещение промо-паллет согласно утвержденному плану			

8.3 Промо-паллеты упакованы в пленку.			
8.4 Наличие цветных ценников формата А4/А5 на торцах и стеллах			
8.5 Распакован только верхний ряд/передний фейс товара на промо-выкладках; остальной товар находится в упаковке поставщика			
БЛОК 9. ЦЕННИКИ И ПЛАНОГРАММЫ/СХЕМОГРАММЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по замороженным ФРОВ.			
9.2 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по замороженному тесту			
9.3 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по мороженому			
9.4 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по замороженным готовым блюдам			
9.5 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по бакалейным товарам			
9.6 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по детскому питанию			
9.7 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по кондитерке			
9.8 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по напиткам			
9.9 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по табачным изделиям			
9.10 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по импульсным товарам в прикассовой зоне			
9.11 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по готовым блюдам			
9.12 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по сырной продукции			
9.13 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по молочной продукции			
9.14 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по мясной гастрономии			
9.15 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по свежему мясу и птице			
9.16 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по замороженной птице			
9.17 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм в отделе замороженному мясу			
9.18 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по замороженной рыбе и морепродуктам			
9.19 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по свежим овощам и фруктам			
9.20 Проверка соответствия ценников и планограмм/схемогамм по рыбной продукции			

9.21	Проверка соответствия ценников и планogramм/схемogramм по ХБИ			
9.22	Проверка соответствия ценников и планogramм/схемogramм (яйца)			
9.23	Проверка соответствия ценников и планogramм/схемogramм в отделе сезонных товаров			
9.24	Проверка соответствия ценников и планogramм/схемogramм в отделе "красота и уход"			
9.25	Проверка соответствия ценников и планogramм/схемogramм в отделе промтоваров			
9.26	Проверка соответствия ценников и планogramм/схемogramм в отделе товаров для животных			
9.27	Проверка соответствия ценников и планogramм/схемogramм в отделе товаров для ухода и гигиены			
9.28	Проверка соответствия ценников и планogramм/схемogramм в отделе бытовой химии			
БЛОК 10. СКЛАДЫ И СЛУЖЕБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ				
Критерий проверки		Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1	Чистота и порядок в зоне списания товаров			
10.2	Чистота и порядок в зоне возврата товаров (вся продукция разобрана)			
10.3	Чистота и порядок на складских помещениях			
10.4	Исправность холодильного оборудования на складе			
10.5	Чистота и порядок в офисном помещении			
10.6	Отсутствие посторонних предметов в складских, офисных и служебных помещениях			
10.7	Чистота и санитарное состояние туалетных комнат и столовой			
10.8	Наличие уборочного инвентаря в полном объеме; инвентарь промаркирован			
10.9	Контроль состояния раздевалок для персонала: чистота и порядок, отсутствие личных вещей вне отведенных мест			
10.10	Все продукты сотрудников, хранящиеся в холодильнике, промаркированы текущей датой			

Суть чек-листа: это инструмент для систематической проверки продуктового супермаркета. Он включает перечень критериев, которые необходимо оценить, и помогает стандартизировать процесс контроля различных аспектов работы магазина.

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния прилегающей территории и входа в магазин (чистота дорожек, фасада, урн, контейнерной площадки, работоспособность паркинга и входных дверей);
- X для контроля работы касс и обслуживания покупателей (количество открытых касс, длина очередей, эстетичное оформление прикассовой зоны, внешний вид и вежливость кассиров, проверка продажи алкоголя и сигарет с запросом паспорта);
- X для оценки работы персонала (соответствие штата графику, наличие униформы и бейджей, опрятный внешний вид, ведение журнала передачи смен);
- X для контроля сервиса и обслуживания (проверка жалобной книги, ответы на жалобы);
- X для обеспечения безопасности (проверка противокражных рамок, доступности пожарных щитов и выходов, состояния напольной плитки и освещения);
- X для оценки состояния отделов торгового зала (качество и заполненность отделов, соответствие выкладки схемограммам, чистота оборудования и помещений, контроль сроков годности продукции);
- X для проверки промо-выкладки и соответствия ценников планограммам.

На что направлен:

- X на поддержание порядка и чистоты в магазине и на прилегающей территории;
- X на обеспечение соответствия работы магазина корпоративным стандартам и требованиям;
- X на контроль качества обслуживания покупателей и работы персонала;
- X на выявление и устранение возможных проблем с оборудованием, выкладкой товара, санитарным состоянием и другими аспектами работы магазина;
- X на соблюдение требований безопасности и правильного размещения товаров.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- X стандартизация процесса проверки и уменьшение вероятности пропуска важных пунктов;
- X экономия времени за счёт чёткой структуры и последовательности проверок;
- X снижение риска человеческой ошибки благодаря использованию формализованного инструмента;
- X упрощение фиксации результатов проверки и последующей отчётности.

Выгоды и преимущества для компании:

- X поддержание высокого уровня сервиса и привлекательности магазина для покупателей;
- X обеспечение соблюдения корпоративных стандартов и нормативных требований;
- X своевременное выявление и устранение проблем в работе магазина и персонала;
- X оптимизация работы с товаром и оборудованием;
- X повышение удовлетворённости покупателей и лояльности к магазину;
- X минимизация рисков, связанных с несоблюдением требований и стандартов.