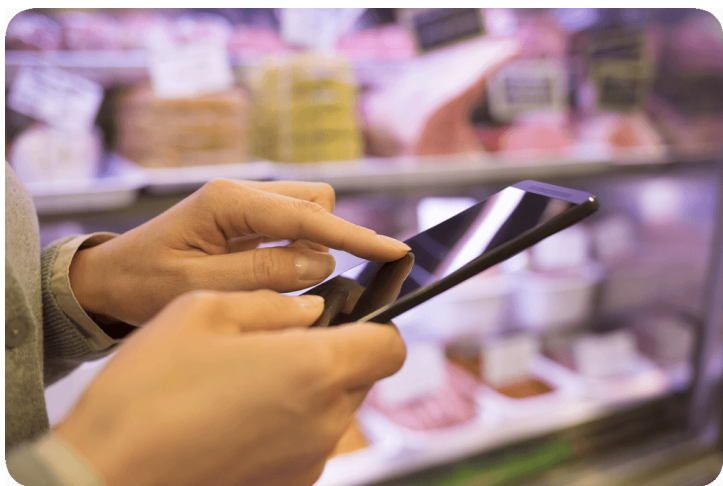


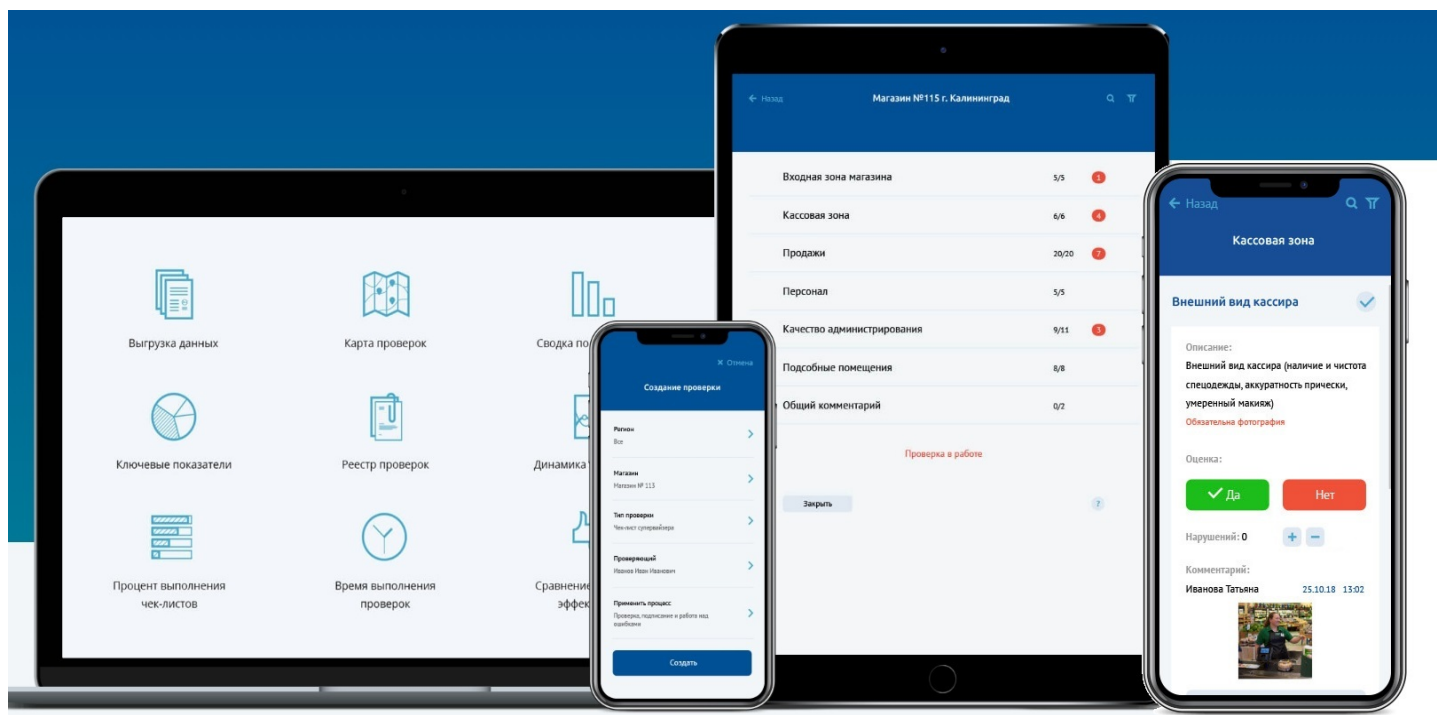


Чек-лист инспекции продуктового магазина руководителем

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 инспекции продуктового магазина руководителем

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. ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ И ВХОДНАЯ ГРУППА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Чистота прилегающей территории (парковочной зоны)			
1.2 Баннеры актуальны, чистые и без повреждений			
1.3 Чистота крыльца, ступеней и урн; урны заполнены не более чем на 2/3, отсутствуют дефекты			
1.4 Входные двери чистые, без повреждений			
1.5 Наличие целых и чистых грязезащитных ковриков на входе			
1.6 Чистота полов во входной группе			
1.7 Исправность источников освещения входной зоны			
1.8 Оформление входной зоны акционными плакатами и буклетами на информационной стойке			
1.9 Исправность и чистота покупательских шкафчиков; наличие ключей в свободных шкафчиках			
1.10 Чистота и исправность покупательских корзин и тележек			
1.11 Информационный стенд для покупателей укомплектован информацией и документами согласно установленным стандартам			
БЛОК 2. ПОМЕЩЕНИЕ ТОРГОВОГО ЗАЛА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Исправность турникета в торговом зале			
2.2 Чистота напольных покрытий в торговом зале			
2.3 Осветительные приборы в рабочем состоянии, чистые			
2.4 Отсутствие посторонних неприятных запахов			
2.5 Свободные проходы в торговом зале (отсутствие загромождений товаром или пустыми коробами)			
2.6 Промо-паллеты размещены в установленных местах без создания помех покупателям			
2.7 Исправность и чистота холодильного и торгового оборудования; работоспособность ночных шторок			
2.8 Оформление торцов в соответствии с акциями; соответствие цен буклету			
2.9 В торговом зале не выявлено наличие горючих материалов (картона, упаковочной пленки)			
2.10 Отсутствие поврежденного, деформированного (с признаками "бомбажа") или просроченного товара			
2.11 Наличие товаров по ежедневной акции; корректные ценники согласно стандарту оформления			
2.12 Фоновое музыкальное сопровождение в торговом зале включено			
БЛОК 3. КАССЫ И ПРИКАССОВАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Чистота прикассовой зоны; наличие корзин под кассами; отсутствие мусора и чеков на полу			
3.2 Чистота и наполненность табачных боксов; закрытый доступ для покупателей			
3.3 Полнота выкладки импульсных товаров в прикассовой зоне; наличие ценников			

3.4 Выкладка акционного товара на кассах (еженедельные акции)			
3.5 Наличие всех размеров пакетов на каждой кассе			
3.6 Наличие разделителей на транспортировочной ленте кассы			
3.7 Соблюдение дисциплины на рабочих местах кассиров (отсутствие личных денег, банковских карт, кошельков, сумок, парфюма и прочих личных вещей)			
3.8 Исправность кнопки вызова сотрудника в прикассовой зоне			
3.9 Работоспособность телевизоров на кассах; актуальность рекламного медиаконтента			
3.10 Максимальная длина очереди при наличии свободных касс - не более 5-ти человек			
3.11 Соблюдение речевых модулей кассирами; предложение акционных товаров на кассе			
3.12 Скорость обслуживания покупателей соответствует установленным временным нормативам			

БЛОК 4. ПЕРСОНАЛ МАГАЗИНА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Соответствие внешнего вида сотрудников установленному стандарту			
4.2 Соблюдение санитарных норм (собранные волосы, наличие одноразовых перчаток)			
4.3 Отсутствие мобильных телефонов на рабочих местах; запрет на посторонние разговоры и отвлеченные темы			
4.4 Наличие графика работы персонала с личными подписями сотрудников об ознакомлении			

БЛОК 5. ОТДЕЛ ФРУКТЫ/ОВОЩИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Чистота холодильных витрин и зеркал; отсутствие следов грязи и мусора			
5.2 Чистота и исправность оборудования; отсутствие пыли, грязи и мусора			
5.3 Наличие пакетов для покупателей в прямой доступности			
5.4 Аккуратность выкладки уцененного товара согласно стандартам			
5.5 Наличие и соответствие ценников всем представленным товарам			
5.6 На витрине отсутствуют гнилые или сморщенные овощи и фрукты			
5.7 Полнота ассортимента и выкладки продукции ФРОВ			

БЛОК 6. ОТДЕЛ КОНДИТЕРКИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Чистота стеллажных полок; отсутствие пыли, мусора и грязи			
6.2 Полнота выкладки; отсутствие "дыр" и пустот			
6.3 Отсутствие просроченной и некондиционной продукции			
6.4 Наличие соответствующих ценников на всей продукции			
6.5 Читаемость маркировки на фасованной продукции			

6.6 Наличие актуальных рекламных материалов (POSM)			
БЛОК 7. ВИТРИНА ПЕКАРНИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Чистота витрин (отсутствие разводов, крошек, грязи)			
7.2 Свежий и аккуратный вид продукции (формовка); отсутствие дефектов (слипов, помятостей, вытекающей начинки)			
7.3 Отсутствие незаполненных мест на витрине ("дыр")			
7.4 Соответствие выкладки стандартам и планограмме; товар ориентирован лицевой стороной ("фейсами") к покупателю			
7.5 Отсутствуют признаки выкладки "навалом"			
7.6 Следование и исполнение единого плана производства.			
7.7 Отсутствие несанкционированных точек выкладки; товар не хранится на полу			
7.8 Исправность подсветки витрин			
7.9 Исправность верхнего освещения, подсветки полок, стеллажей и холодильников (отсутствие перегоревших или мигающих ламп)			
7.10 Исправность торгового оборудования (полок, стеллажей, прилавков, витрин) и инвентаря			
7.11 Наличие ценников на всей продукции			
7.12 Чистота и целостность ценников; единый уровень расположения ценникодержателей			
7.13 Чистота подносов для выпечки (отсутствие крошек, сколов)			
7.14 Отсутствие просроченной продукции			
7.15 Чистота и порядок в зоне обслуживания покупателей			
7.16 Чистота и исправность весов для готовой продукции; поверка выполнена			
7.17 Наличие упаковочных материалов (правильно хранимых, защищенных от внешних воздействий, не на полу)			
7.18 Чистота мусорных емкостей; заполнение не более чем на 2/3			
7.19 Отсутствие личных вещей сотрудников отдела в открытом доступе			
7.20 Отсутствие посторонних лиц в рабочей зоне			
7.21 Исправность микроволновой печи			
7.22 Отсутствие неприятных запахов			
7.23 Транспортировка полуфабрикатов и готовой продукции выполняется на чистых тележках			
БЛОК 8. ОТДЕЛ ГАСТРОНОМИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Чистота оборудования (полок, стеллажей, гастроемкостей); отсутствие следов пыли и грязи			
8.2 Наличие заполненных температурных листов на холодильном оборудовании			
8.3 Чистота стекол холодильных установок (отсутствие пятен и разводов)			

8.4 Полнота выкладки; отсутствие "дыр" и пустот			
8.5 Соблюдение правил товарного соседства (включая халяльную продукцию)			
8.6 Отсутствие просроченной продукции			
8.7 Наличие соответствующих ценников на всех товарных позициях			
8.8 Наличие актуальных рекламных материалов (POSM)			
8.9 Хорошая читаемость маркировки на фасованной продукции			
8.10 Свежесть сыров на срезах; отсутствие просроченной продукции			
8.11 Размещение уценки согласно установленным требованиям			
8.12 Соблюдение формы одежды продавцами (наличие одноразовых перчаток, фартука, головного убора)			

БЛОК 9. ОТДЕЛ БАКАЛЕИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Чистота стеллажных полок; отсутствие пыли, мусора и грязи			
9.2 Полнота выкладки; отсутствие пустот			
9.3 Отсутствие просроченной и некондиционной продукции			
9.4 Наличие соответствующих ценников на товарах			
9.5 Хорошая читаемость маркировки на фасованной продукции			
9.6 Наличие актуальных рекламных материалов (POSM)			

БЛОК 10. СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО (СП)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Наличие заполненных температурных листов на холодильном оборудовании			
10.2 Своевременное наполнение витрин согласно плануграмме (к 8:00 - минимальное, к 11:00 - полное); отсутствие пустот			
10.3 Отдел кулинарии: отсутствие брака и некондиционной продукции; соблюдение правил товарного соседства			
10.4 Витрина свежих салатов: чистота витрины; отсутствие брака; соблюдение правил товарного соседства			
10.5 Рыбная витрина: чистота витрины; отсутствие испорченной продукции; соблюдение правил товарного соседства			
10.6 Мясная витрина: чистота витрины; отсутствие "порчи" и "некондиции"; соблюдение правил товарного соседства (включая халяльные позиции)			
10.7 Соблюдение стандартов внешнего вида сотрудников собственного производства (волосы убраны под колпак/косынку, одноразовые перчатки, маска, закрытая обувь)			

БЛОК 11. НАПИТКИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
11.1 Чистота стеллажных полок; отсутствие пыли, мусора и грязи			
11.2 Полнота выкладки; отсутствие "дыр" и пустот			

11.3 Отсутствие просроченной и некондиционной продукции			
11.4 Наличие соответствующих ценников на товарах			
БЛОК 12. АЛКОГОЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Чистота разливной установки; наличие рекламных материалов (POSM)			
12.2 Наличие и корректное ведение журнала по разливным напиткам; отсутствие просроченной продукции			
12.3 Наличие исправного гигрометра			
12.4 Чистота стеллажных полок; отсутствие пыли, мусора и грязи			
12.5 Полнота выкладки; отсутствие пустых мест			
12.6 Отсутствие просрочки			
БЛОК 13. ЗАМОРОЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Чистота и исправность холодильного оборудования; отсутствие "снежной шубы"			
13.2 Наличие заполненных температурных листов на холодильном оборудовании			
13.3 Чистота стекол холодильных установок (отсутствие следов пятен и разводов)			
13.4 Полнота выкладки; отсутствие "дыр" и пустот			
13.5 Отсутствие просроченной продукции			
13.6 Наличие соответствующих ценников на товарах			
13.7 Хорошая читаемость маркировки на фасованной продукции			
БЛОК 14. ХЛЕБНЫЙ ОТДЕЛ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Чистота стеллажных полок; отсутствие пыли, мусора и грязи			
14.2 Наличие графика поступления горячего хлеба на видном для покупателей месте			
14.3 Полнота выкладки; отсутствие пустых мест			
14.4 Отсутствие просроченной и некондиционной продукции			
14.5 Наличие соответствующих ценников на всех товарах			
14.6 Наличие актуальных рекламных материалов (POSM)			
БЛОК 15. ОТДЕЛ БЫТОВОЙ ХИМИИ / NON-FOOD			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 Чистота стеллажных полок; отсутствие пыли, мусора и грязи			
15.2 Полнота выкладки; отсутствие пустых мест			
15.3 Наличие соответствующих ценников на всех товарах			
15.4 Наличие актуальных рекламных материалов (POSM)			
БЛОК 16. ПОДСОБНЫЕ И СЛУЖЕБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
16.1 Чистота зоны дебаркадера; отсутствие загромождений тарой и товаром (исключение: принятый текущим днем товар)			
16.2 Четкое зонирование участков для брака и возвратов			

16.3 Товар размещается на стеллажах и поддонах; отсутствие товара на полу			
16.4 Раздельное складирование по товарным группам с соблюдением товарного соседства			
16.5 Наличие исправного гигрометра на складе хранения алкогольной продукции			
16.6 Наличие заполненных температурных листов на холодильном оборудовании			
16.7 Актуальность информации на информационном стенде персонала (акции, корпоративные новости, лучшие сотрудники, внутренние стандарты)			
16.8 Обеспеченность санитарно-гигиеническими принадлежностями в комнате приема пищи и санузлах			
16.9 Маркировка всех личных товаров, приобретенных персоналом			
16.10 Соответствие журнала прихода табелю учета рабочего времени			
16.11 Актуальность журнала учета визитов мерчандайзеров и торговых представителей			
16.12 Наличие укомплектованной аптечки с непросроченными медикаментами			

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

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния входной группы и прилегающей территории (чистота парковки, крыльца, ступеней, урн, входных дверей, грязезащитных ковриков);
- X для контроля состояния торгового зала (чистота полов и осветительных приборов, отсутствие неприятных запахов, свободное пространство в проходах, правильная выкладка товара, актуальность акционных материалов);
- X для оценки состояния прикассовой зоны (чистота, наличие урн, корректная выкладка товаров, работа оборудования и информационных систем, качество обслуживания покупателей);
- X для контроля работы и внешнего вида персонала (соблюдение стандартов внешнего вида и санитарных норм, отсутствие личных вещей на рабочих местах, соблюдение графика работы);
- X для проверки отдельных отделов магазина (ФРОВ, кондитерские изделия, выпечка, гастрономия, бакалея и др.) на предмет чистоты, правильности выкладки, наличия и актуальности ценников, отсутствия просроченного товара;
- X для контроля подсобных и служебных помещений (чистота, правильное складирование товара, наличие необходимого оборудования и документации).

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 к хранению и презентации товара в различных отделах.

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.