

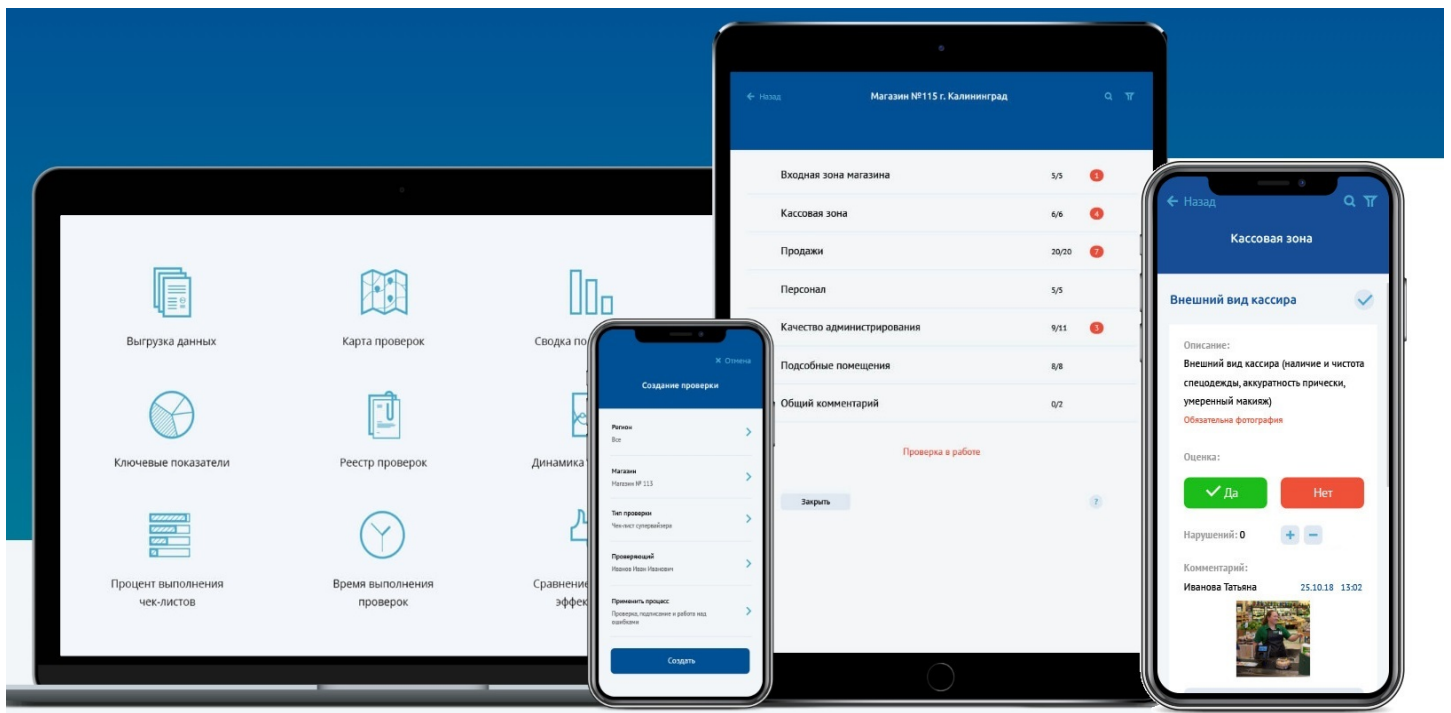


Чек-лист куратора пищевого производства сети продуктовых супермаркетов

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 куратора пищевого производства сети продуктовых супермаркетов

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 RETAILIQA

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 RETAILIQA

БЛОК 1. ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА (СП)

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Весь персонал обеспечен чистой санитарной одеждой, головными уборами и сменной обувью.			
1.2 Персонал подтверждает знание правил личной гигиены и санитарии. Соответствующие правила размещены в зоне рабочего места.			
1.3 К работе не допущены сотрудники с наличием открытых / гнойных ран. Данные о медицинских осмотрах зарегистрированы в журнале здоровья.			
1.4 Наличие у всего персонала действующих санитарных книжек подтверждено			
1.5 При визите в санузлы или выходе на перерыв сотрудники снимают спецодежду и оставляют ее на своем рабочем месте.			
1.6 При работе с продуктами и оборудованием сотрудники снимают все украшения, булавки, закладки и т.п. во избежание их попадания в продукцию или механизмы. Персонал соблюдает правила личной гигиены. Разрешается только гигиенический маникюр.			
1.7 Хранение личных вещей и одежды в производственных помещениях не допускается. Прием пищи в производственных зонах не допускается.			
1.8 Санитарное состояние производственных помещений (включая холодильные камеры) оценено как удовлетворительное.			
1.9 При входе в производственную зону присутствуют дезинфицирующие коврики.			
1.10 Весь инвентарь содержится в чистоте, хранится на отведенных местах в подвешенном состоянии.			
1.11 Инструмент и запасные части хранятся в предназначенном для этого шкафу, транспортировка осуществляется в специальном ящике.			
1.12 Рабочие места, оборудование и инструмент поддерживаются в чистом состоянии в промежутках между рабочими процессами и по завершении рабочей смены.			
1.13 На всех станциях для мытья рук имеется дозатор с жидким дезинфицирующим мылом, одноразовые полотенца и урна с самозакрывающейся крышкой. Над каждой станцией размещены правила мытья рук.			
1.14 В цеха запрещен ввоз упаковочных материалов и ингредиентов в загрязненной или пыльной таре. Использование стеклянной и эмалированной посуды в цехах недопустимо.			
1.15 По завершении рабочей смены выполняется чистка и мойка оборудования, инструментария и рабочих поверхностей.			
1.16 Уборочный инвентарь промаркирован, разделен по назначению и хранится в строго отведенном месте.			

БЛОК 2. ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ (СП)

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
--------------------------	---------------	--------------------	-------------------

2.1 Санитарное состояние холодильных камер соответствует стандарту (удовлетворительное)			
2.2 Продукты питания извлечены из первичной тары/упаковки и хранятся в чистой, закрытой крышками таре.			
2.3 В случае отсутствия температурных термометров на холодильниках используются спиртовые аналоги.			
2.4 Ведется журнал регистрации и контроля соблюдения температурного режима в холодильных камерах.			
2.5 Заготовки (полуфабрикаты) в холодильных камерах накрыты защитной пленкой и имеют соответствующую маркировку.			
2.6 Вся продукция размещается на стеллажах и поддонах в предназначенных для хранения емкостях. Хранение продукции в покупательских тележках запрещено.			
2.7 Продукция собственного производства транспортируется к витрине на шпильках в лотках со стрейч пленкой поверху.			
2.8 Работы внутри холодильных камер проводятся при закрытых дверях.			
2.9 При размещении/хранении продукции в камерах строго соблюдается принцип товарного соседства.			
2.10 Хранение пищевых продуктов в коридорах не допускается.			

БЛОК 3. РАБОЧИЙ ИНВЕНТАРЬ, ТАРА (СП)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Запас разделочных досок достаточный для нужд собственного производства			
3.2 Материалы, из которых изготовлено оборудование, инвентарь и посуда, разрешены для контакта с пищевой продукцией.			
3.3 Использование посуды и инвентаря с трещинами, сколами или деформациями запрещено.			
3.4 Все контейнеры, задействованные на производстве имеют маркировку.			
3.5 Упаковочная тара хранится на поддонах и стеллажах в специально выделенном участке.			
3.6 Разделочные ножи и доски промаркированы согласно прямому назначению: "СР" - сырая рыба, "СМ" - сырое мясо, "СО" - сырые овощи; "ВР" - вареная рыба, "ВМ" - вареное мясо, "ВО" - вареные овощи; "МГ" - мясная гастрономия, "РГ" - рыбная гастрономия; "КО" - квашеные овощи, "Х" - хлебная продукция			
3.7 Обработка овощей (свежие салаты): выдержка в 3% растворе уксусной кислоты или 1% растворе соли в течение как минимум 10 минут.			
3.8 Яйца, поступающие на производство, обрабатываются в специализированном моечном отделении в полном соответствии с санитарными требованиями.			

БЛОК 4. САНИТАРНАЯ УБОРКА (СП)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
--------------------------	---------------	--------------------	-------------------

4.1 Составлен и утвержден график проведения генеральных уборок производственных цехов на текущий месяц.			
4.2 В положенных местах размещены утвержденные правила мытья и дезинфекции посуды и рабочих поверхностей.			
4.3 В положенных местах размещены утвержденные правила мытья рук.			
4.4 Имеется необходимый запас дезинфицирующих растворов для обработки поверхностей.			
4.5 Бактерицидная лампа в наличии, в рабочем состоянии.			
БЛОК 5. КОНТРОЛЬНЫЕ ЖУРНАЛЫ (СП)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 В наличии и доступны все актуальные ТТК на производимую продукцию.			
5.2 Ведется журнал бракеража готовой продукции.			
5.3 Ведется журнал контроля температур.			
5.4 Ведется журнал учета выпуска готовой продукции.			
5.5 Ведется журнал приема и контроля входящего сырья.			
5.6 Ведется журнал здоровья и допуска сотрудников к работе на собственном пищевом производстве.			

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения санитарных норм и правил на пищевом производстве в сети продуктовых супермаркетов. Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают проверить состояние персонала, производственных помещений, оборудования, инвентаря и холодильных камер, а также ведение необходимой документации.

Для чего может использоваться:

- X для проверки соблюдения персоналом правил личной гигиены и санитарии;
- X для контроля состояния производственных помещений и оборудования;
- X для проверки наличия и состояния уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств;
- X для контроля хранения продукции в холодильных камерах и соблюдения температурного режима;
- X для проверки маркировки и состояния производственного инвентаря и тары;
- X для контроля ведения журналов и другой документации (журнал здоровья, журнал контроля температурного режима и др.).

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.