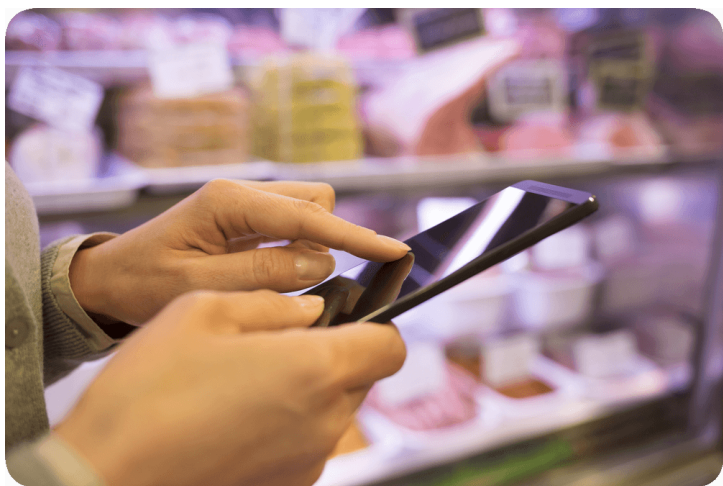


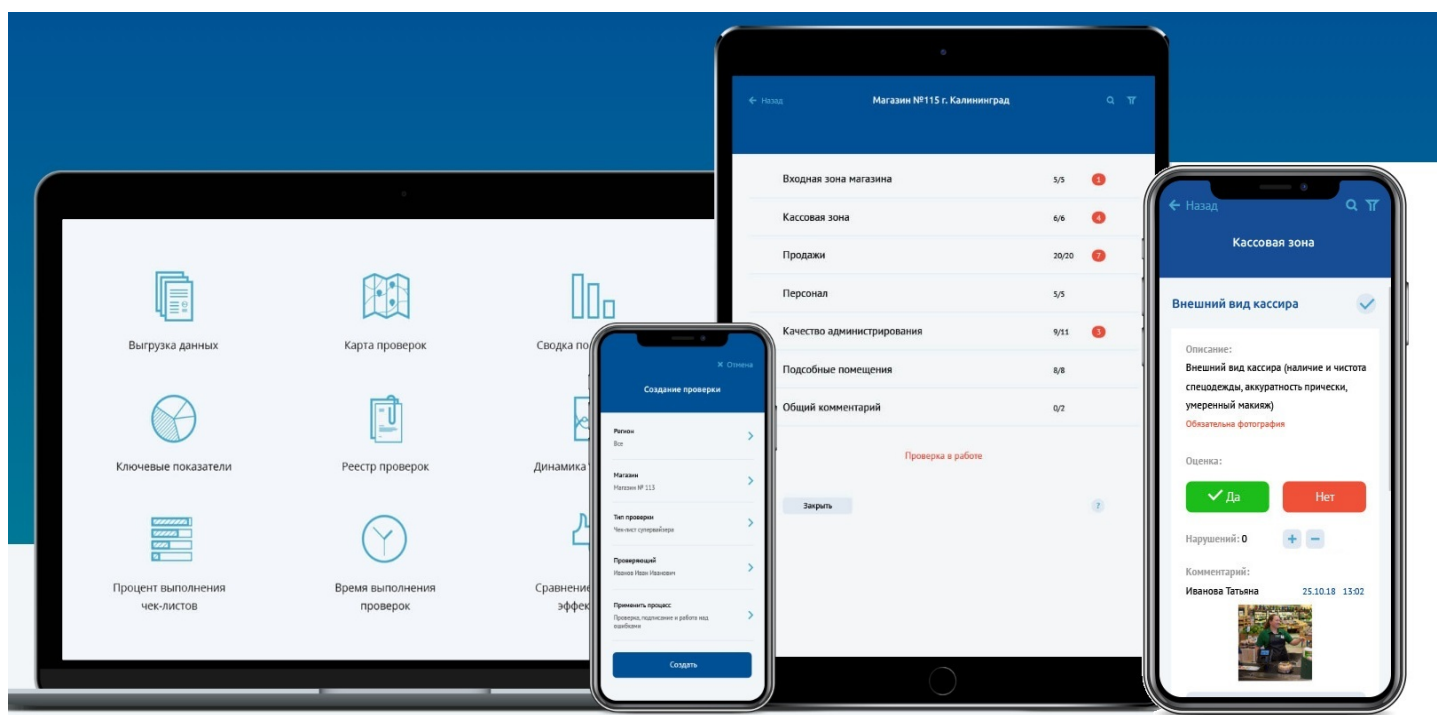


Чек-лист кустового директора группы продуктовых магазинов (супермаркетов)

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 кустового директора группы продуктовых магазинов (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. УЛИЦА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Проверка чистоты центрального входа и зоны приемки на улице, нарушения и замечания отсутствуют			

БЛОК 2. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Чистый покупательский стол; чистый пол в торговом зале; мусорные корзины не переполнены.			
2.2 Соблюдение графика уборки: чистота под поддонами в торговом зале			
2.3 Чистые лари (бонеты). Наличие и ведение графика уборки/разморозки. Чистота холодильной камеры и горки. Наличие и ведение графика уборки для холодильного оборудования.			
2.4 Ценникодержатели в чистом состоянии			
2.5 Стеллажи (регалы) в чистом состоянии			
2.6 Соблюдение правил складирования: хранение товара в ТЗ только на подтоварниках			
2.7 В отделе ФРОВ отсутствует некондиционный товар; выкладка соответствует схемогамме. Проверка качества уцененного товара в ТЗ.			
2.8 Качество (внешний вид) продукции СП соответствует стандартам			
2.9 Контроль сроков годности продукции собственного производства, куры-гриль, изделий из замороженного теста, включая контроль наличия маркировки			
2.10 Наличие презентабельной выкладки сезонного товара с актуальными ценниками			
2.11 Выборочная сверка выкладки на стеллаже со схемогаммой.			
2.12 Наличие в магазине проработанных графиков проверки схемогамм за текущий и прошлый месяц с отметками контроля за каждую неделю.			

БЛОК 3. КАССА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Все сотрудники соответствуют стандарту ношения фирменной одежды, именные бейджики у всех надеты			
3.2 Наличие покупательских корзин и тележек на входе и возле выкладки ФРОВ (минимум 5 тележек)			
3.3 Чистота кассового оборудования и пространства под ним: отсутствие товара, грязных тряпок и т.д.			
3.4 При неработающей кассе проход должен быть перекрыт цепочкой			

БЛОК 4. КАЧЕСТВО И ПОЛНОТА ВЫКЛАДКИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Полнота и качество выкладки в регалах, боннетах, на суперструктурах (заполненность полок, соответствие ценников товару)			
4.2 Состояние выкладки сигарет в табачных диспенсерах: наличие топ-10 позиций на каждой кассе, соблюдение планогамм, полнота выкладки.			

4.3 Качество выкладки на паллетах, стойках, холодильном оборудовании поставщиков; наличие и соответствие ценников товару.			
4.4 Презентабельная выкладка акционных позиций: наличие ценников, акционных выделителей, соответствие ценников товару.			
БЛОК 5. ПЛАНОГРАММА / ПАЛЛЕТНАЯ ВЫКЛАДКА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Соблюдение стандартов паллетной выкладки: группировка по категориям, состояние паллет, исправность подвесной системы, наличие и правильное размещение ценников.			
5.2 Выборочная проверка соответствия выкладки товара на соответствие текущей планограмме.			
БЛОК 6. ОТДЕЛ СЫРОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Санитарное состояние отдела удовлетворительное: полы и стены, холодильное оборудование, раковины - в чистом состоянии.			
6.2 Рабочий инвентарь в удовлетворительном санитарном состоянии (чистота ножей, лопаток, щипцов); контроль наличия маркировки.			
6.3 Витрины, завитринное пространство и ценникодержатели в чистом состоянии.			
6.4 Отсутствие некондиционной продукции в холодильнике.			
6.5 Соблюдение правил складирования при хранении товара на подтоварниках.			
6.6 Наличие и корректность маркировки готовой продукции.			
6.7 Контроль сроков годности продукции собственного пищевого производства, включая проверку наличия маркировки			
6.8 Качество (внешний вид) продукции собственного пищевого производства соответствует внутренним стандартам.			
6.9 Раздельное хранение чистого и грязного инвентаря.			
6.10 Соблюдение санитарных норм при хранении упаковочных материалов			
6.11 В наличии промаркированный и чистые емкости с дезинфицирующим раствором.			
6.12 Соблюдение персоналом требований по санитарии и соблюдению правил личной гигиены: головной убор, спецобувь, маска и пр.			
БЛОК 7. СКЛАД			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Отсутствие посторонних/неприятных запахов на складе			
7.2 Товар на складе хранится исключительно на поддонах			
7.3 Зоны брака, стеллажи для возвратов и холодильные шкафы промаркированы/подписаны; весь товар оформлен в учетной системе.			

7.4 Ведется контроль разумного использования электроприборов на территории склада: горячий стол отключен при не использовании, тепловая завеса на входе/приемке (в соответствии с температурой), свет выключен в неиспользуемых подсобных и служебных помещениях.			
7.5 Картон разобран/разбит и находится в промаркированной зоне хранения			
7.6 Полиэтилен среди мусора отсутствует и хранится в промаркированной зоне			

БЛОК 8. ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Удовлетворительное санитарное состояние комнаты приема пищи сотрудниками.			
8.2 Удовлетворительное санитарное состояние бытовых помещений для сотрудников (раздевалки, туалеты)			
8.3 Стеллажи в подсобных помещениях в чистом состоянии.			

БЛОК 9. ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Удовлетворительное санитарное состояние холодильных камер: пол, стены, потолок, вентиляция, стеллажи, двери камер.			
9.2 Соблюдение правил товарного соседства в холодильных камерах			
9.3 Соблюдение принятых правил складирования при хранении товара в холодильных камерах на подтоварниках			
9.4 Тара соответствует требованиям: чистота, наличие крышки, маркировка и пр.			
9.5 Некондиционный товар находится в специально обозначенном месте (с табличкой "некондиция" или "возврат")			
9.6 Имеется положенная маркировка сырья и полуфабрикатов			

БЛОК 10. ПИЩЕВАЯ ПЛОЩАДКА СП

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Производственное оборудование чистое.			
10.2 Строгое соблюдение сроков годности сырья и начинок			
10.3 Соблюдение правил товарного соседства в холодильных камерах			
10.4 Качество продукции пищевой площадки соответствует внутренним стандартам.			
10.5 Предпродажная расфасовка продукции производится.			
10.6 Наличие мыла и дезинфицирующих растворов в диспенсерах			
10.7 Своевременное списание некондиции/просрочки согласно регламенту			

БЛОК 11. КОНТРОЛЬ ИСПОЛНИТЕЛЬСКОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

11.1 На рабочих местах кассиров поддерживается чистота и порядок.			
11.2 Контроль наличия производственных заданий у сотрудников и администрации, контроль заполнения и работы с отчетами.			
11.3 Ведется работа по срокам годности: контроль проведения ротаций в торговом зале и на складе, учет подходящих сроков годности, отсутствие просроченных позиций.			
11.4 Ведется работа с отчетом по проверке акционных позиций.			
11.5 Алкогольная продукция и энергетики: ведется контроль проведения инструктажей кассиров, проверяется наличие их подписей в журнале инструктажей, контролируется размещение объявлений о запрете продажи несовершеннолетним в соответствующем отделе)			
11.6 Работа с книгой жалоб и предложений: контроль ведения, наличие ответов покупателям.			
БЛОК 12. ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА ОКАЗАНИЯ УСЛУГ КЛИНИНГА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 В торговом зале чистота и порядок (включая уборку в пространстве под стеллажами)			
12.2 Покупательские тележки и корзины в чистом состоянии.			
12.3 Обеспечена чистота и порядок в зоне разгрузки и на складе			
12.4 Обеспечена чистота и порядок в санузлах: сантехника, плитка, зеркала, оборудование для мыла/бумаги/освежителей/сушилок, наличие расходников.			
БЛОК 13. ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Эвакуационные выходы в торговом зале и на складе свободны, отсутствуют завалы/загромождения			
13.2 Товары складываются на расстоянии не менее полуметра от потолочных осветительных приборов			
БЛОК 14. ОЦЕНКА КОСМЕТИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Оценка целостности плиточного покрытия пола в торговом зале.			
14.2 Оценка целостности колонн в торговом зале.			
14.3 Оценка состояния потолков в торговом зале.			
14.4 Оценка целостности плиточного покрытия в складских помещениях			
14.5 Оценка общего состояния зон размещения арендаторов.			
БЛОК 15. ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 Аудиосистема трансляции звукового контента в торговом зале: достаточная громкость, качество звука, работоспособность оборудования			

15.2 Целостность электропроводки и электрических розеток; удлинители не используются при подключении оборудования.			
15.3 Контроль состояния системы вентиляции и теплоснабжения: чистота решеток, зонтов, трубопроводов; целостность и чистота труб, радиаторов; рабочее состояние тепловых завес на входах и в зоне разгрузки			
15.4 Контроль состояния сантехнического оборудования (смесители, раковины, унитазы, кабинки, сушилки и проч.); состояние сливов, трапов, лотков, дренажей, воронок			
15.5 Контроль состояния магистрального освещения в торговом зале: наличие всех ламп, цветовая температура согласно брендбуку компании.			
15.6 Контроль акцентного освещения в торговом зале: наличие всех ламп, цветовая температура согласно брендбуку компании.			
БЛОК 16. ВЕДЕНИЕ ЖУРНАЛОВ И КОНТРОЛЬ ДОКУМЕНТАЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
16.1 Наличие и корректное ведение журнала регистрации температур в холодильных камерах			
16.2 Контроль наличия и актуальности личных медицинских книжек персонала			
16.3 Знание персоналом магазина своих текущих показателей (план, КРІ, чек-листы)			
16.4 Актуальность информации для персонала на информационном стенде в помещении столовой.			
16.5 Наличие и соблюдение графиков проведения положенной санитарной обработки			
16.6 Наличие и еженедельное ведение тетради учета покупательских корзин и тележек			
16.7 Фиксация факта прихода поддонов с распределительного центра; фиксация факта отправки поддонов в РЦ.			
16.8 Выборочная проверка правильности размещения ценников (форматы А4, А5, стикер)			
16.9 Контроль учета вторсырья.			
16.10 Наличие и заполнение листа учета хозяйственных нужд; фиксация всех поставок за текущий месяц.			

Суть чек-листа: это инструмент для комплексной оценки работы продуктового магазина кустовым директором. Чек-лист включает перечень критериев, которые позволяют проверить различные аспекты деятельности магазина: состояние территории, торгового зала, складских и подсобных помещений, работу персонала, соблюдение бизнес-процессов и стандартов работы.

Для чего может использоваться:

X для проверки состояния территории вокруг магазина и входной группы (чистота центрального входа, зоны приёма, урн, парковочной зоны);
 X для контроля состояния торгового зала и отдельных отделов (чистота полов, стен, оборудования, соблюдение графика уборки, правильность выкладки товаров, наличие и актуальность ценников);
 X для оценки состояния холодильного оборудования и соблюдения температурного режима;
 X для контроля соблюдения правил складирования и хранения товаров (на поддонах, в холодильных камерах, соблюдение товарного соседства);
 X для проверки работы кассового узла (чистота оборудования, соблюдение стандартов работы кассиров, наличие покупательских корзин и тележек);
 X для контроля качества и сроков годности продукции, наличия необходимой маркировки;
 X для оценки санитарного состояния спецотделов, подсобных и складских помещений;
 X для проверки ведения необходимой документации и журналов (графики уборки, проверки схемогамм, регистрация температур в холодильных камерах и др.).

На что направлен:

X на обеспечение высокого уровня обслуживания покупателей;
 X на поддержание чистоты и порядка в магазине и на прилегающей территории;
 X на контроль соблюдения внутренних регламентов и стандартов работы;
 X на своевременное выявление и устранение проблем в бизнес-процессах;
 X на обеспечение соответствия работы магазина установленным требованиям и стандартам.

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 магазина;
 X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

X повышение качества обслуживания и удовлетворённости покупателей;
 X соблюдение внутренних регламентов и снижение риска нарушений;
 X оптимизация бизнес-процессов и повышение эффективности работы магазина;
 X своевременное выявление и устранение проблем, влияющих на прибыль и репутацию магазина;
 X обеспечение соответствия работы магазина установленным стандартам и требованиям.