

Готовый чек-лист начальника смены (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



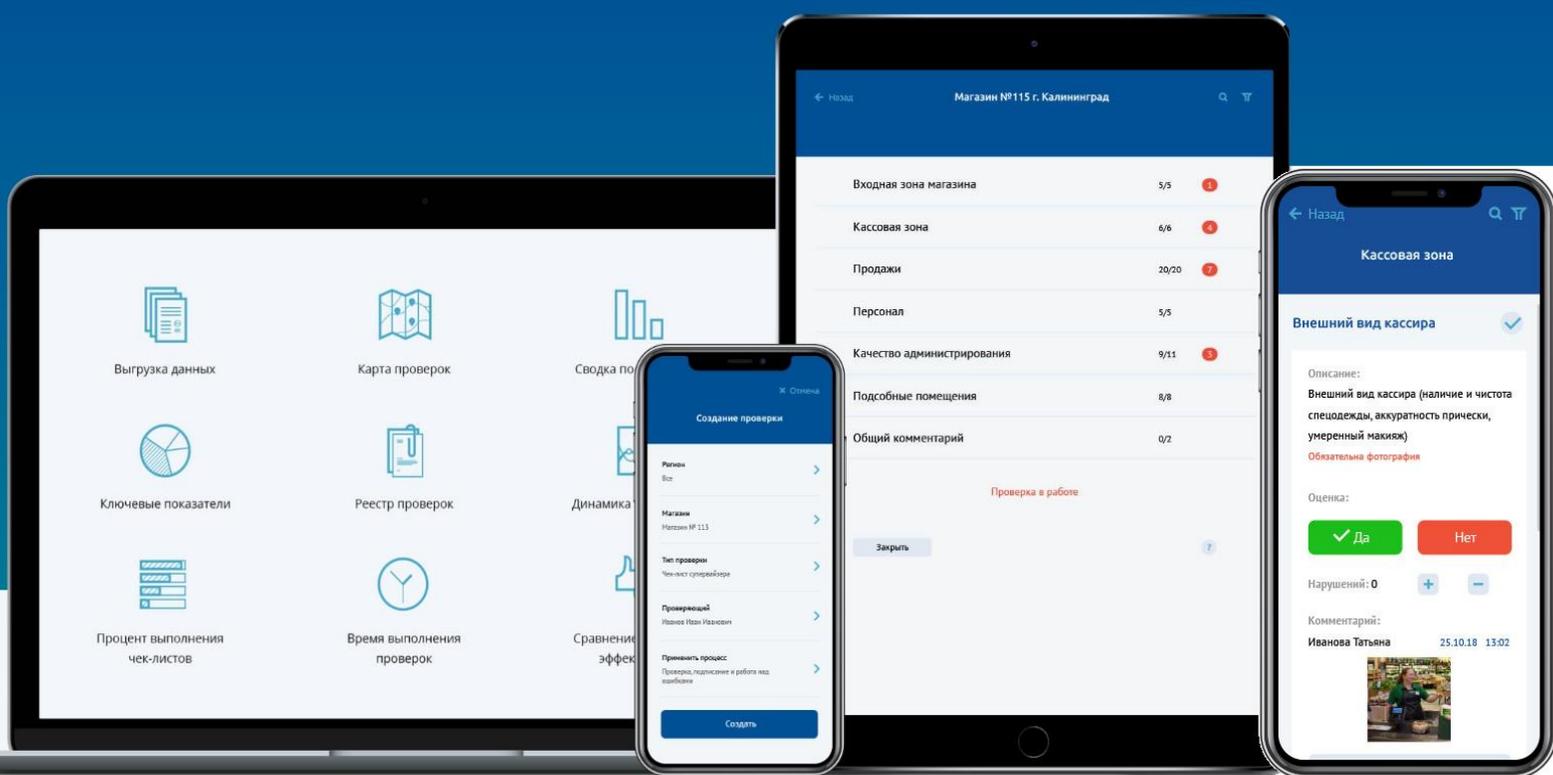
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист начальника смены (темная кухня, фабрика еды, КОП) в системе мобильного аудита [RETAILQA](#)



Преимущества использования

Удобно

- ✓ 10 типов оценок
- ✓ Конструктор чек-листов
- ✓ Система весов и баллов
- ✓ Web-отчеты для руководства
- ✓ Акции и фотоотчеты
- ✓ Push и email уведомления
- ✓ Контроль по геолокации
- ✓ Образцы и фото примеры
- ✓ Файловые вложения
- ✓ Аудио и видеозаписи
- ✓ Повторный контроль нарушений
- ✓ Ограничение прав пользователей
- ✓ Свой смартфон или планшет
- ✓ Поддержка iOS и Android
- ✓ Автономный режим работы

Выгодно

- ✓ Защита от надзорных органов
- ✓ Минимизация штрафов
- ✓ Сокращение потерь
- ✓ Экономия ФОТ
- ✓ Контроль регламентов и стандартов
- ✓ Адаптация персонала
- ✓ Внедрение системы мотивации
- ✓ Доступ для тайных покупателей
- ✓ Выделенный личный кабинет
- ✓ Месяц бесплатно
- ✓ Настройка «под ключ»
- ✓ Доработки под Клиента
- ✓ Интеграция со сторонним ПО
- ✓ Брендинг интерфейса
- ✓ Новые модули и функционал

Эффективно

- ✓ Замена бумаги и мессенджеров
- ✓ Ускорение сбора данных
- ✓ Снижение временных затрат
- ✓ Повышение качества работы
- ✓ Проверки, задачи, планирование
- ✓ Претензии
- ✓ Работа над ошибками
- ✓ Выявление неочевидных проблем
- ✓ Быстрая обратная связь
- ✓ Подключение сервисных служб
- ✓ Сценарии и процессы проверок
- ✓ Облачное хранение данных
- ✓ Доступ к данным по API
- ✓ Успешные кейсы внедрений
- ✓ Экспертиза по аудитам

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ

Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
Управляющий:	
Сотрудники на смене:	
Примечание:	

*Доступно в RETAILQA

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ

Дата завершения проверки:	
Время завершения проверки:	
Длительность проверки:	
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач:	
Общий % выполнения чек-листа*:	
Общая сумма штрафа*:	
Замечания:	
С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):	

*Доступно в RETAILQA

БЛОК 1. ОТКРЫТИЕ СМЕНЫ / СКЛАД

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Принято ли сырье на склад в полном объеме для прохождения рабочего дня?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ОТКРЫТИЕ СМЕНЫ / КУХНЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Размещен ли график работы сотрудников на видном месте?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все ли сотрудники здоровы, без признаков заболеваний (ОРВИ, ОРЗ) ?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проведен ли инструктаж для персонала по задачам на рабочий день?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Есть ли дез. средство в санпропускнике?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чист ли пол?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются ли одноразовые фартуки, необходимые для рабочих процессов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Доступны ли к использованию одноразовые перчатки, которые необходимы для работы?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Доступны ли к использованию одноразовые бахилы?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются ли одноразовые халаты, нужные для рабочих процессов?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются ли нужные для рабочих процессов расходники (бумажные полотенца)?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работают ли холодильники как положено?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соответствует ли температура в холодильнике положенной норме?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Включены ли шоковые холодильники и работают ли они в положенном температурном режиме?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работает ли тепловое оборудование в положенном температурном режиме?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соответствуют ли заготовки в камере требованиям и условиям хранения?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Включен ли стерилизатор ножей?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
БЛОК 3. ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ / КУХНЯ			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Исправно ли холодильное и морозильное оборудование?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поддерживается ли корректный температурный режим в холодильном и морозильном оборудовании?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В порядке ли оборудование (исправность, чистота) ?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вынесен ли мусор?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Убраны ли рабочие места в горячем цехе?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Убраны ли рабочие места в холодном цехе?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оформлен ли дневной акт списания?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнена ли ведомость по отгрузке сырья?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Готовы ли заготовки на завтра в полном объеме?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Верно ли промаркированы заготовки?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чист ли пол со стенами, проведена ли помывка дез. раствором?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выключено ли кухонное оборудование?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Помещены ли ножи в ящики для стерилизации и дезинфекции?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Включены ли бактерицидные лампы для обеззараживания?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выключена ли вентиляция?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Исправны ли смесители на предмет отсутствия протечек?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выключен ли свет в помещении цеха?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ / ФАСОВКА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В порядке ли оборудование (исправность, чистота) ?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вынесен ли мусор?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проведена ли уборка рабочих мест?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чист ли пол со стенами, проведена ли помывка дез. раствором?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Включены ли бактерицидные лампы для обеззараживания?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Исправно ли холодильное и морозильное оборудование?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поддерживается ли корректный температурный режим в холодильном и морозильном оборудовании?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выключено ли цеховое оборудование?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выключен ли свет в помещении цеха?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выключена ли вентиляция?	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО			