

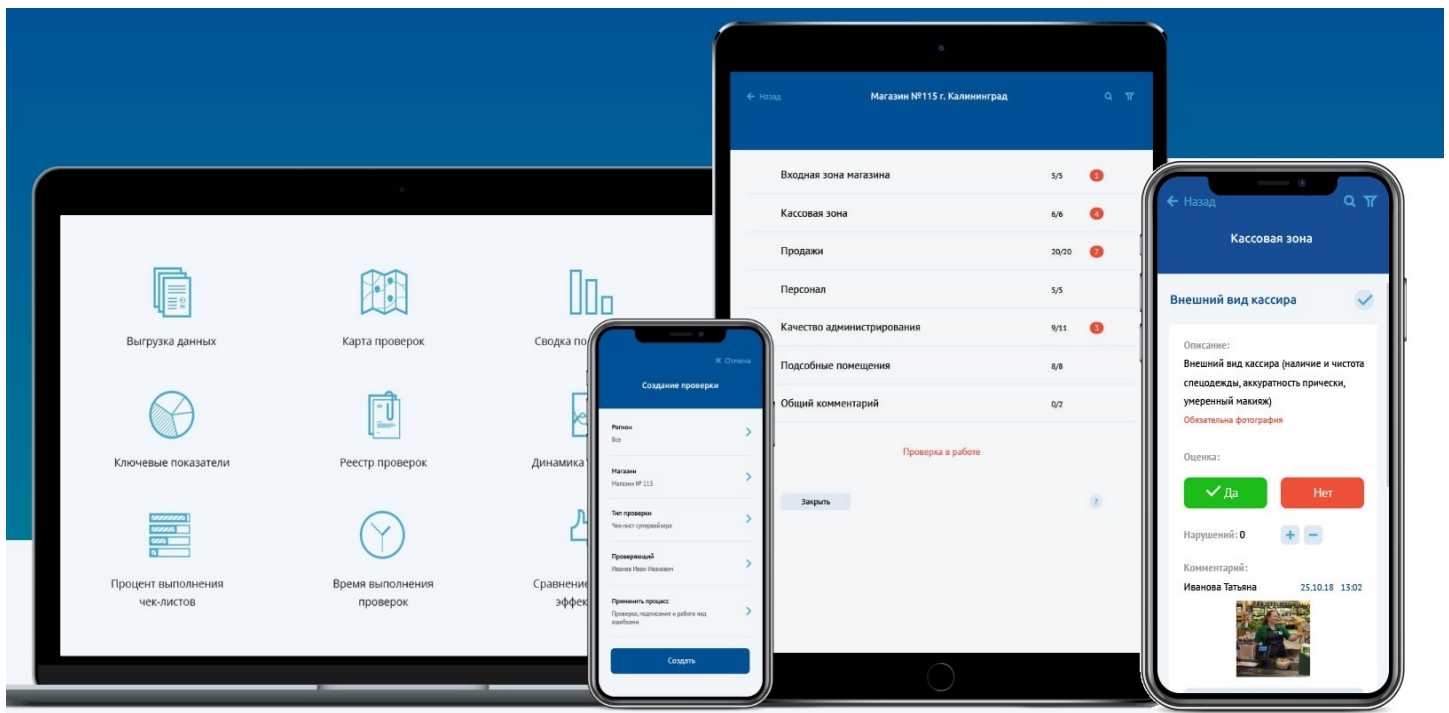


Чек-лист обхода и осмотра торгового зала продуктового магазина проверяющим

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 обхода и осмотра торгового зала продуктового магазина проверяющим

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. ВХОДНАЯ ГРУППА МАГАЗИНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Проверить наличие, чистоту и исправность корзин и тележек во входной зоне			
1.2 Проверить чистоту напольного покрытия на входе в магазин			
1.3 Оценить состояние столов для покупателей и камер хранения: 90+% ячеек должны быть исправны, номера читаемы, внутренние и наружные поверхности чистые			
БЛОК 2. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ОБЩЕЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 В торговом зале поддерживается чистота и порядок, отсутствует товар, позиции которого не принимают участие в выкладке			
2.2 Проходы свободны для беспрепятственной навигации покупателей. Проверить свободные проходы между стеллажами (отсутствие завалов, брошенных тележек, стремянок)			
2.3 Проверить отсутствие мусора и остатков упаковочных материалов в торговом зале			
2.4 Акционные товары и позиции категории А представлены в полном ассортименте, паллеты и полки полностью наполнены			
2.5 Акционные ценники в наличии и соответствуют представленному товару			
2.6 Своевременно проводится ротация товара, отсутствует просроченная продукция, полки содержатся в чистоте			
2.7 Ценники соответствуют выставленному товару, акционные ценники в наличии			
2.8 Холодильное оборудование функционирует исправно, ведется журнал температурного контроля			
2.9 Торговое оборудование и витрины не имеют повреждений, находятся в рабочем состоянии			
2.10 Состояние стен не требует проведения ремонтных работ			
2.11 Освещение в магазине функционирует полностью, перегоревшие лампы отсутствуют			
2.12 Напольное покрытие в целом состоянии, без повреждений			
2.13 Дополнительное оборудование размещено в соответствии с утвержденным реестром			
2.14 Проверить отсутствие товара, размещенного не на подтоварниках (напрямую на полу)			
2.15 Проверить отсутствие несанкционированных стоек поставщиков в торговом зале			
2.16 Проверить соблюдение норм складирования товаров на верхних панелях (фризах)			
БЛОК 3. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ПЛАНОГРАММА И ПАЛЛЕТНАЯ ВЫКЛАДКА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Выполнить проверку состояния паллет и исправность подвесной системы крепления			

3.2 Выполнить проверку наличия паллетных ценников и их размещение согласно установленным стандартам			
БЛОК 4. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / КАЧЕСТВО ТОВАРНОЙ ВЫКЛАДКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Выполнить проверку полноты выкладки акционных позиций, включая наличие и соответствие ценников			
4.2 Выполнить проверку полноты выкладки товаров СТМ, включая наличие и соответствие ценников			
4.3 Выполнить проверку полноты выкладки товаров в холодильных витринах (бонетах), наличие и соответствие ценников			
4.4 Выполнить проверку полноты выкладки на кросс-мерчандайзинговом оборудовании, включая наличие и соответствие ценников			
4.5 Выполнить проверку полноты и качества выкладки в отделе свежих фруктов и овощей			
4.6 Выполнить проверку наличия рулонных фасовочных пакетов в торговом зале			
БЛОК 5. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / КАССОВАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Выполнить проверку полноты выкладки сигарет в табачных диспенсерах			
5.2 Выполнить проверку наличия сигарет из списка ТОП-10 (каждая касса)			
5.3 Выполнить проверку чистоты и работоспособности табачных диспенсеров			
5.4 Убедиться в отсутствии очередей из более чем 4 человек при времени ожидания менее 2-х минут на каждую кассу			
5.5 Убедиться в исправности работы ККТ			
5.6 Убедиться в наличии импульсного товара в кассовой зоне			
5.7 Убедиться в отсутствии избыточного скопления покупательских тележек в прикассовой зоне			
5.8 Выполнить проверку соблюдения чистоты в зоне прикассовых накопителей и боксов			
5.9 Выполнить проверку наличия разноразмерных пакетов в свободном доступе для покупателей			
БЛОК 6. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ЖУРНАЛЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования в наличии, ведется регулярно			
6.2 Журнал передачи смен администраторов в наличии, ведется регулярно и содержит отметки о выполнении задач			
БЛОК 7. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Выполнить проверку эвакуационных выходов в ТЗ и на складе (отсутствие загромождений, свободный доступ)			

7.2 Выполнить проверку наличия исправных и действующих средств пожаротушения (огнетушителей) в установленных местах			
7.3 Выполнить проверку соблюдения дистанции от 0.5 метров при складировании товаров вблизи потолочных осветительных приборов			
7.4 Выполнить проверку отсутствия горючих материалов на фризах и поблизости от легковоспламеняющихся товаров			
7.5 Выполнить проверку закрытия защитных крышек на электрощитках			
БЛОК 8. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ / ПЕРСОНАЛ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Выполнить проверку внешнего вида персонала: опрятность, чистота униформы, наличие бейджа, СИЗ (маска, перчатки), головного убора			

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 магазина: от состояния входной группы и торгового зала до проверки выкладки товаров, работы кассовой зоны, соблюдения пожарной безопасности и контроля работы персонала.

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния входной группы (наличие, чистота и исправность корзин и тележек, чистота полов, состояние столов для покупателей и камер хранения);
- X для контроля состояния торгового зала (чистота, свободные проходы, отсутствие мусора, наличие акционных товаров и товаров категории А, своевременная ротация товара, состояние оборудования и напольного покрытия);
- X для проверки соблюдения планаграммы и паллетной выкладки (состояние паллет, исправность подвесной системы, наличие паллетных ценников);
- X для контроля качества выкладки товаров (полнота выкладки акционных позиций, товаров СТМ, товаров в бонетах, на оборудовании для кросс-мерчандайзинга и в отделе ФРОВ);
- X для проверки работы кассовой зоны (полнота выкладки сигарет в табачных диспенсерах, наличие сигарет ТОП-10 на каждой кассе, чистота и исправность оборудования, отсутствие длинных очередей, наличие импульсного товара и пакетов в свободном доступе);
- X для контроля ведения журналов (журнал температурного контроля холодильного оборудования, журнал передачи смен администраторов);
- X для проверки соблюдения правил пожарной безопасности (состояние эвакуационных выходов, наличие исправных средств пожаротушения, соблюдение правил складирования товаров);
- X для оценки внешнего вида и соблюдения стандартов работы персонала.

На что направлен:

- X на поддержание порядка и чистоты в магазине;
- 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 и эстетическим состоянием магазина;
- X на соблюдение требований к размещению и презентации товара;
- X на обеспечение пожарной безопасности и соблюдения корпоративных процедур.

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.