

# Готовый чек-лист общего аудита по качеству (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



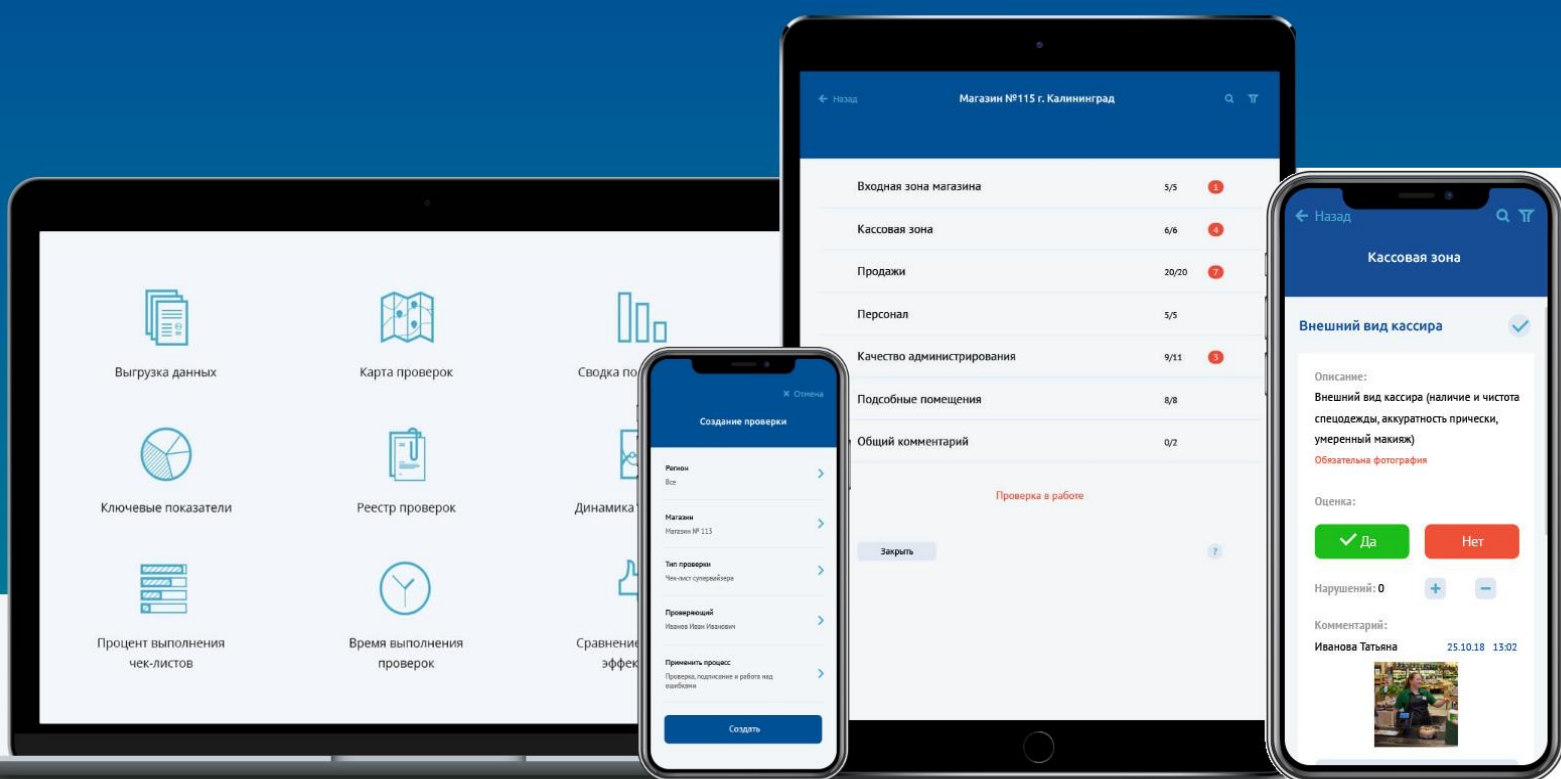
Доступно в RETAILIQА™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

[info@retailiq.ru](mailto:info@retailiq.ru)

# Используйте электронный чек-лист общего аудита по качеству (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**

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

\*Доступно в RETAILQA

**ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ**

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

\*Доступно в RETAILQA

## БЛОК 1. САНИТАРНЫЙ РЕЖИМ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Входная группа чистая, мусор и признаки захламленности отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Входная дверь в закрытом состоянии, посторонним вход запрещен	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Тепловое оборудование в исправном состоянии, чистое (плита, жарочная поверхность, фритюр, гриль, конвекционная печь, духовка, мангал, мармит, вок-плита, газовая / электрическая / индукционная плита, лампа для подогрева блюд, су-вид, печь для пиццы, жарочный шкаф, коптильня)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Периферийное оборудование в исправном состоянии, чистое (микроволновая печь, термос для риса, рисоварка, хангири, весы настольные и напольные, блендер, мантоварка, слайсер, гомогенизатор, мясорубка, куттер, соковыжималка, бактерицидная лампа, термометр-щуп, тестомес, горелка, разделочная колода)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Морозильное оборудование исправное и чистое (низкотемпературный шкаф, стол, камера, ларь, аппарат для шокового охлаждения / заморозки)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В морозильном оборудовании отсутствует наледь и вода внутри	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное оборудование и холодильные витрины исправные и чистые (среднетемпературный холодильник, шкаф, стол, камера, суши-кейс, ледогенератор)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Прокладки в целом состоянии, промыты, дверцы плотно закрываются, шторки холодильных и морозильных камер чистые, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в холодильном и морозильном оборудовании выставлена по номиналу (+2...+6 для холодильного, -18...-23 для морозильного)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Измеритель температуры в наличии, исправен	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Канализационная система, раковины и смесители в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Приточно-вытяжная система в рабочем состоянии, чистая, жируловители установлены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кондиционеры в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидные лампы в рабочем состоянии, чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Следы вредителей отсутствуют (грызуны, мухи, тараканы, мокрицы и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

В наличии имеются положенные моющие, дезинфицирующие средства и одноразовые перчатки (пром. упаковка, запас достаточный)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Условия хранения моющих и дез. средств соблюдаются (хранение осуществляется в специально отведенном для этого месте на расстоянии не ниже 15 см. от пола)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Станции обеспечены рабочим непросроченным дез. раствором с промаркированными емкостями	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На уборочный инвентарь нанесена маркировка, хранение инвентаря осуществляется в специально отведенном месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Щетки для мытья посуды целые, чистые, замена не требуется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведра, предназначенные для мытья полов промаркированы, чистые, без грязной воды внутри	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведра для мусора целые, чистые со всех сторон, нанесена маркировка, крышка в наличии, мусором не переполнены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мойка для мытья кухонной посуды в исправном состоянии, чистая, промаркированная. Смеситель исправный, протечки отсутствуют. Пространство под и вокруг мойки чистое (трубы, слив). Мойка используется исключительно по своему прямому назначению	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ванна для мытья пищевых продуктов в хорошем состоянии (засоры отсутствуют, чистота, смеситель не протекает) Пространство под и вокруг ванны чистое (трубы, слив). Ванна используется исключительно по своему прямому назначению	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс мытья осуществляется с помощью утвержденного средства (обновление своевременное, емкость подписана)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Жироуловитель в рабочем состоянии (чистота внутри и снаружи, посторонние запахи отсутствуют, слив заполнен не более чем на четверть)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Посудный стеллаж в хорошем состоянии, чистый, посторонние предметы не размещаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонный инвентарь и посуда как следует промыты, чистая посуда хранится на расстоянии не меньше полуметра от пола	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонный инвентарь, оснащенный ручкой, хранится в сухом и чистом контейнере ручкой кверху	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение досок осуществляется отдельно, в вертикальном положении	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Потолки, стены, полы и вентиляционные отверстия чистые, без паутины, пятен и грязных разводов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Полы не скользят, напольные покрытия целые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оборудование для хранения в целом и чистом состоянии, подписано (стеллажи, ящики, полки)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение сырья и расходников осуществляется на расстоянии не менее 15 см. от пола	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Хранение одноразовой посуды осуществляется в чистых и закрытых боксах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При работе на станциях персонал старается выполнять точечную уборку по ходу работы (по мере необходимости) используя чистую продезинфицированную ветошь	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оборудование исправное и чистое (все что относится к крупному кухонному инвентарю, весы, таймеры, плиты и прочее)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 2. РАБОТА С ПРОДУКТАМИ (КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ)

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На станции для мытья рук поддерживается чистота, смеситель в исправном состоянии, чистый	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Необработанное сырье, товары и полуфабрикаты в упаковке не выставляют на доски	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работа с продуктами, которые не подвергаются тепловой обработке, выполняется в одноразовых перчатках	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Одноразовые перчатки меняются при изменении технологических операций, в перчатках не моют руки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукты и полуфабрикаты хранятся в соответствии с предписаниями условий хранения и информацией на этикетках (температура, дефростация)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция не хранится слишком долго вне холодильного оборудования	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукты надежно упакованы, упаковка герметичная, четко визуализируется первичная маркировка производителя	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение продукции осуществляется в специальных пищевых емкостях, закрытых крышкой или пленкой с наличием вторичных маркировок вскрытия	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция не хранится на производстве в транспортной таре, первичная упаковка удалена	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Товарное соседство соблюдается, хранение осуществляется согласно маркировки полок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается принцип FIFO при ротации продукции (первым пришел, первым ушел)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается принцип хранения «от приготовленного к сырому» (отдельно - сырье от полуфабрикатов и продукты, источающие / впитывающие запах)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция и полуфабрикаты с просроченными сроками годности и видимыми признаками порчи отсутствуют, органолептические показатели соответствуют нормам (запах, цвет, вкус, консистенция)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ножи и доски целые, чистые, маркировка присутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Ножи и доски используют по прямому назначению в соответствии с маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ложки не остаются в самой продукции, работа половником и ложками осуществляется только с одним (выбранным) типом продукта (нет смешения)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В процессе приготовления используется мерный и вспомогательный инвентарь (на масло используется дозатор)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукты не касаются рабочих поверхностей столов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контрольное взвешивание готовых блюд и полуфабрикатов показывает соответствие нормам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

### БЛОК 3. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА СОТРУДНИКОВ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Санитайзер исправный, чистый, заполнен, расходники для мытья рук в наличии (мыло с антибактериальным эффектом, бумажные полотенца)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Правила мытья и обработки рук соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид персонала соответствует принятым стандартам, личная гигиена соблюдается (украшения отсутствуют, волосы убраны)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещениях, отведенных под раздевалки персонала поддерживается чистота и порядок (рабочая одежда хранится отдельно от личной-уличной)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Одноразовая одежда и СИЗ для посетителей и проверяющих лиц в наличии (халаты, бахилы, шапочки)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При участии в работах, связанных с выносом мусора и разгрузкой товара, сотрудники одевают одноразовые халаты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал не выходит за пределы чистой зоны в рабочей спец. одежде и сменной обуви (включая перекуры)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал не появляется в производственных цехах в верхней (уличной) одежде и обуви, а также без головного убора	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал на рабочих станциях соблюдает правила обращения с одноразовой посудой (не касается внутренних поверхностей, имеющих точки контакта с руками и пищей)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Повара не садятся и не облакачиваются на рабочие столы и станции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
СИЗ на сотрудниках кухни надеты правильным образом (при ношении маски нос закрыт)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи персонала отсутствуют в зоне производства и хранятся в специальных контейнерах (мобильные телефоны, зарядники, пища, личная посуда и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

В контейнерах с личными вещами не хранится кухонный инвентарь

Да  
 Нет

## БЛОК 4. АДМИНИСТРИРОВАНИЕ (КУХНЯ, ПРОИЗВОДСТВО)

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Кухонные журналы ведутся корректно, заполняются своевременно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Данные в акте списания актуальные, нет признаков фальсификации при утилизации испорченных продуктов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Шеф-повар (су-шеф) осуществляет контроль выдачи продуктов из низкотемпературной и среднетемпературных камер	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Шеф-повар (су-шеф) осуществляет контроль работы подчиненных, раздачи цехов и качество блюд	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Двери камеры в закрытом состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Двери, ведущие в складские помещения закрыты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Язык общения сотрудников кухни – русский (актуально для РФ)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал не повышает голос на производстве, нецензурные выражения не используются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал кухни находится в адекватном состоянии, отсутствуют признаки алкогольного или наркотического опьянения	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Система учета рабочего времени сотрудников работает, факт прихода и ухода фиксируется, персонал отмечается своевременно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
У всех сотрудников кухни есть медицинские книжки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На производстве нет оголенных проводов и нарушенной изоляции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Масло во фритюре меняется своевременно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукты не хранятся в неисправных холодильниках	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусор не остается в производственных зонах на ночь	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 5. ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮД

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
----------	--------	-------------	-----------------



При дегустации блюдо соответствует ожидаемым вкусовым ощущениям (острота, соленость и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид блюда должен соответствовать стандартам (форма, нарезка ингредиентов и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Объем соуса должен соответствовать стандартам (консистенция, не много и не мало и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Блюдо не должно быть слишком острым или пересоленным	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не было допущено нарушений технологий приготовления блюда, повлиявших на его качество (тепловое оборудование не по тех. карте, отсутствие положенных ингредиентов и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В блюде отсутствуют инородные тела и посторонние включения (перышки, чешуйка, волосы, оберточный материал, стекло, осколки и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вес блюда соответствует тех. карте с разрешенными отклонениями (+/- 5%)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При приготовлении блюда не использовались просроченные продукты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Блюдо полностью приготовлено (доведено до кондиции), нет следов сырого фарша, мяса, курицы, рыбы, сырого риса и т.д.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Шеф-повар (су-шеф) не отказываются пробовать блюда во время проведения дегустации	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

**ДОПОЛНИТЕЛЬНО**

--	--