

# Готовый чек-лист операционного аудита корпоративной (заводской) столовой



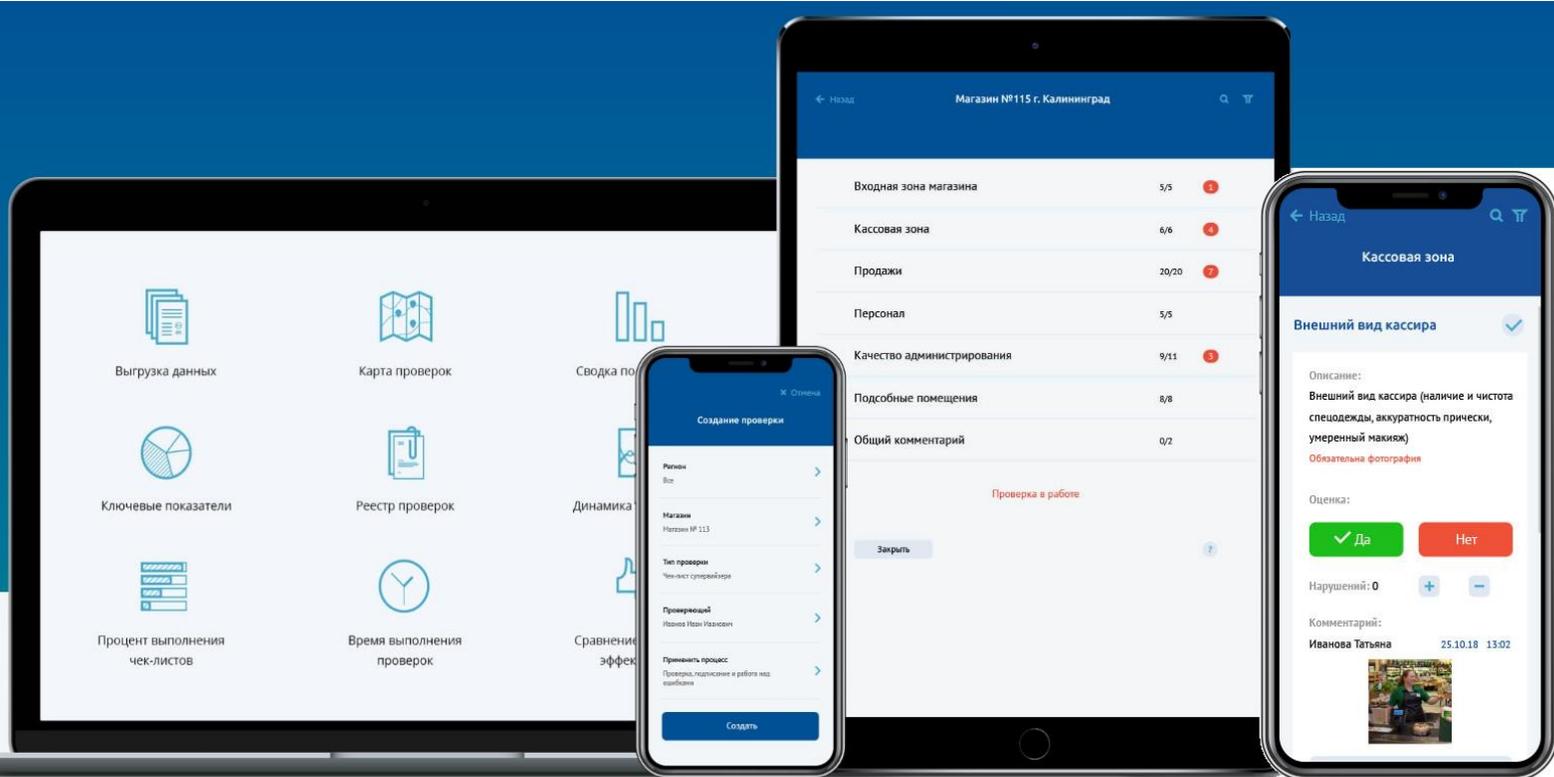
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

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

# Используйте электронный чек-лист операционного аудита корпоративной (заводской) столовой 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. ЛИНИЯ РАЗДАЧИ И ГОСТЕВОЙ ЗАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Полы, стены и потолки чистые, грязь, пыль, следы подтеков отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Напольное покрытие зоны раздачи сухое и чистое (до начала обслуживания гостей)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Источники освещения в рабочем состоянии, целые, излучаемый свет одинаковый.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В обеденном зале поддерживается комфортный уровень температуры в диапазоне от 22 до 25 °С.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещении гостевого зала поддерживается чистота и порядок, мебель целая, чистая, расстановка аккуратная.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На линии раздачи поддерживается удовлетворительное санитарное состояние, оборудование чистое.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На линии раздачи отсутствуют посторонние предметы и личные вещи сотрудников.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хромированные поверхности (+направляющие) подносов чистые и натерты.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На линии раздачи все стеклянные поверхности чистые, без грязных следов, жирных отпечатков пальцев и т.д. Чистота поверхностей поддерживается на протяжении всего рабочего дня столовой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На кассовой зоне поддерживается чистота и порядок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информационные и промо-материалы в наличии, состояние хорошее, запас достаточные.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рекламные материалы на раздаче актуальны, не повреждены и соответствуют установленным стандартам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На линии раздачи размещено не менее двух экземпляров меню (в начале и в конце), представленных в чистых фирменных боксах для удобства гостей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оформление (внешний вид) раздачи и кассовой зоны выполнено в соответствии с утвержденными стандартами.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оформление (внешний вид) холодильной витрины, включая выкладку холодных блюд и напитков соответствует утвержденным стандартам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сервировка столов выполнена по стандартам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запас салфеток достаточный.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соусницы поддерживаются в чистоте, без следов засохшего соуса, и своевременно пополняются.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Посуда целая, сухая, чистая. Визуальные повреждения отсутствуют (сколы, трещины и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкости для специй находятся в чистом и хорошем состоянии, заполнены на 2/3 от предельного объема.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Приборы (+емкости для них) чистые, целые.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раскладка подносов выполнена согласно размерам. Сами подносы готовы к использованию, следы деформации, грязь, "жирная липкость" отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Зубочистки размещены на столах и в зоне кассы, запас достаточный.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пакеты для упаковки выпечки аккуратным образом сложены для удобства использования.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В зоне раздачи всегда доступен чистый дезинфицирующий раствор, который используется для процедуры санитарной обработки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс проведения уборки обеденного зала и столов инициируется своевременно, без задержек.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 2. ГОСТЕВЫЕ ТУАЛЕТЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В гостевых санузлах поддерживается чистота и порядок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Гостевые санузлы полностью укомплектованы гигиеническими расходниками: мылом, туалетной бумагой, одноразовыми полотенцами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сушилка для рук (при наличии) в исправном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 3. ЧИСТОТА И САНИТАРИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Напольное покрытие производственных помещений сухое и чистое.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стены и потолки чистые, на них нет никаких разводов, следов скотча, грязи, паутины и т.д.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оборудование всегда поддерживается в чистоте и находится в хорошем состоянии. Под и вокруг оборудования отсутствует грязь и пыль (включая колеса, стыки, углы, основания и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вытяжки, воздуховоды и кондиционеры в исправном состоянии, чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Фильтры жируловителей вытяжных зонтов в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Источники освещения в рабочем состоянии, целые, излучаемый свет одинаковый.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все столы в цехах промаркированы и используются только по прямому назначению.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мелкий инвентарь в чистом состоянии, следы повреждений отсутствуют (сколы, трещины и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется график проведения санитарных дней и генеральной уборки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорная корзина имеется, мусором не переполнена.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рабочие поверхности регулярно дезинфицируются в соответствии с предписанным графиком.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инвентарь и посуда в чистом состоянии, мытье и хранение осуществляется согласно утвержденным регламентам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Доски в целом состоянии, промаркированы, используются только по прямому назначению.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Прихватки в хорошем состоянии, чистые.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
После завершения использования мелкий инвентарь всегда убирается на свое место.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 4. СКЛАДСКИЕ И ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещениях для размещения персонала поддерживается чистота и порядок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В местах хранения поддерживается чистота и порядок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи персонала хранятся в исправных шкафчиках.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В служебных туалетах поддерживается чистота и порядок, туалетные комнаты полностью укомплектованы туалетной бумагой, мылом и бумажными полотенцами.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Посторонние предметы и личные вещи сотрудников в подсобных помещениях отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В служебных коридорах поддерживается чистота и порядок, нет признаков захламленности и загроможденности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В складских и служебных помещениях чистый пол, стены и потолки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инвентарь и оборудование для уборки в чистом состоянии, маркировка имеется, хранение осуществляется в специально отведенном месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 5. МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Мойка для рук в рабочем состоянии, чистая, используется только по прямому назначению.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Правила мытья рук соблюдаются, инструкции по мытью рук в наличии, размещены на видном для ознакомления месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бумажные полотенца, мыло, кожный антисептик имеются, диспенсеры в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В моечном отделении поддерживается чистота и порядок, известковые и жирно-грязевые налеты отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусор и пищевые отходы в обязательном порядке убираются по окончании рабочей смены, в помещении мойки поддерживается чистота и порядок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборка выполняется вовремя как запланировано и строго по установленным регламентам и стандартам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются правила складирования, хранения столовой посуды, приборов и котлов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 6. БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На объекте в установленном порядке проводятся положенные мероприятия по борьбе с вредителями (дератизация и дезинсекция)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Следы деятельности вредителей отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Предпринимаются все возможные меры для предотвращения риска перекрестного заражения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Нет сырья и полуфабрикатов с истекшими сроками годности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Строго соблюдаются стандарты маркировки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все процессы переработки нереализованной продукции выполняются в соответствии с установленными стандартами.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все сырье сопровождается товарным ярлыком изготовителя.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стеклянные и бьющиеся предметы в производственных цехах отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются стандарты обработки и хранения яиц.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

На рабочих местах размещена инструкция по обработке яиц.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение продуктов осуществляется по принятой классификации согласно условиям хранения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещено хранение продукции в открытой таре не имеющей крышки либо пленки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для каждого вида сырья выделены и промаркированы отдельные места хранения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются правила товарного соседства.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контейнеры для хранения продуктов плотно закрыты крышками и не содержат внутри черпаки, мерники, ложки и другие предметы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение мерников, ложек и черпаков осуществляется в отдельной чистой емкости, которая закрывается крышкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается принцип ротации продуктов по методу FIFO (First In First Out - первым пришел, первым ушел)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются технологии приготовления блюд по ТТК.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются принципы поточности технологических процессов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бракераж готовой продукции и входящего сырья выполняется тщательно (а не спустя рукава)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются технологические стандарты приготовления блюд и полуфабрикатов на всех станциях.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выходы готовой продукции соответствуют тому, что указано в меню.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Подаваемая пища всегда горячая, свежая, полностью соответствует требованиям по органолептике.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все закупаемое сырье соответствует принятым стандартам качества.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в местах хранения сырья и продуктов полностью соответствует принятым стандартам (без отклонений)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Склад сыпучих продуктов укомплектован чистым и работоспособным психрометрическим гигрометром.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают как использовать пирометр (измеритель температуры)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники производства (пищеблока) в обязательном порядке регулярно проходят положенные медицинские осмотры.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Аптечка в наличии, полностью укомплектована ЛС с актуальными сроками годности. К аптечке прилагается список содержащихся в ней лекарственных средств.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
План пожарной эвакуации размещен в доступном и видном месте, огнетушители не просроченные и размещены в положенных местах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 7. ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Вход, прилегающая территория и помещение снаружи в хорошем состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оборудование и инженерные системы производственных помещений в хорошем и исправном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В складских и подсобных помещениях чистота и порядок, сами помещения в хорошем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Гостевой зал, клиентские туалеты, мебель, освещение, торговое-кассовое оборудование в хорошем состоянии. Мебель, освещение и оборудование полностью исправны.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В холодильных камерах поддерживается чистота и порядок, снежная "шуба" отсутствует, испаритель в исправном состоянии, вентиляторы чистые.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Объект общественного питания полностью обеспечен оборудованием и инвентарем для беспроблемного ведения своей деятельности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В случае наличия неисправностей, имеется актуальный список заявок на проведение ремонтных работ.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 8. СОТРУДНИКИ ПИЩЕБЛОКА И РАЗДАЧИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сотрудники производства соблюдают стандарты внешнего вида, на них нет одетых украшений и часов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал раздачи одет в чистую и опрятную униформу. Униформа соответствует корпоративным стандартам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники в рабочих процессах всегда используют одноразовые перчатки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники не носят в карманах своей рабочей одежды посторонние вещи и предметы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники не хранят на рабочем месте посторонние предметы и личные вещи.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перекуры и прием пищи осуществляется только в специально отведенных для этого местах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники на линии раздачи первыми проявляют инициативу при взаимодействии с гостями-клиентами.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Сотрудник линии раздачи умеет грамотно консультировать клиентов-гостей, предлагая блюда по меню и оказывать помощь при выборе, создавая тем самым комфортную атмосферу для посетителей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудник линии раздачи демонстрирует энергичность, проявляет приветливость и дружелюбие ко всем гостям-клиентам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудник линии раздачи строго соблюдает принятые стандарты обслуживания, чтобы обеспечить высокий уровень лояльности клиентов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудник линии раздачи активно предлагает дополнительные блюда из ассортимента меню, напитки и выпечку, стимулируя гостей-клиентов на дополнительные заказы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудник на кассе приветлив, желает гостям-клиентам приятного аппетита.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники оперативно отслеживают скопление грязных подносов в обеденном зале.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники хорошо ориентируется в методиках увеличения продаж и активно применяют их в своей работе.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники знают из чего складывается их премиальная составляющая и что необходимо предпринять, чтобы ее повысить.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В процессе взаимодействия с гостями-клиентами персонал не использует сленг и слова-паразиты.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
До начала работы линии раздачи с сотрудниками проведена летучка-планерка.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники ясно осведомлены о поставленных целях и задачах на день, включая общие для подразделения и индивидуальные.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники владеют информацией о текущих показателях своего заведения в плане достижения поставленных целей по продажам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информационные доски для сотрудников содержат только актуальную информацию.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Линия раздачи готова к интенсиву (пиковой нагрузке), как по занятому количеству персонала, так и по запасу заготовок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На объекте постоянно присутствует как минимум 1 опытный повар, выполняющий наставнические функции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
График обучения актуальный, утвержден и доступен сотрудникам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 9. КАЧЕСТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

Столовая открывается для посетителей вовремя, без задержек.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Позиции из меню доступны к началу раздачи и как минимум за 1 час до окончания работы заведения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Позиции, которые предлагаются "вне меню" сопровождаются ценником на линии раздачи.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выкладка салатов осуществляется строго в соответствии с установленными стандартами по цветовой гамме и в один ряд.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При выкладке горячих блюд на раздаче соблюдаются утвержденные стандарты.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выкладка хлеба и кондитерки корректная, соответствует утвержденным стандартам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запас хлеба и выпечки заполняется по мере необходимости, без задержек.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Определенные напитки разливаются по стаканам определенного вида, сами стаканы целые и сухие снаружи.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Фрукты на раздаче предлагаются гостям-клиентам свежими, чистыми и сухими, выкладка выглядит "аппетитно" и "вкусabelно".	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Представленная продукция размещается в чистых и целых гостроемкостях (без повреждений, деформации и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются контрольные порции вторых блюд и гарниров.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На кассах размещена мелкоштучка: кондитерка, чай и кофе, все позиции разложены красиво, ценники в наличии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В процессе подачи блюд контролируется чистота боковин тарелок, следы соуса отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В процессе раскладки применяется спец. инвентарь по типу каждого блюда.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раздача открывается вовремя, персонал линии раздачи к тому времени уже находится на своих рабочих местах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При обслуживании клиентов-гостей сотрудниками раздачи используются одноразовые перчатки для соблюдения гигиенических стандартов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запас столовый приборов достаточный для использования гостями-клиентами.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На линии раздачи всегда есть сотрудники (особенно во время пиковой нагрузки), чтобы обеспечить непрерывное обслуживание клиентов-гостей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Скорость обслуживания одного гостя-клиента укладывается в утвержденный норматив (спад / час-пик)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается кассовая дисциплина, каждый покупатель получает чек, а кассовые операции выполняются без нарушений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

В кассах и в разменном фонде достаточно денежных средств  
для сдачи при наличных расчетах.

- Да
- Нет

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--