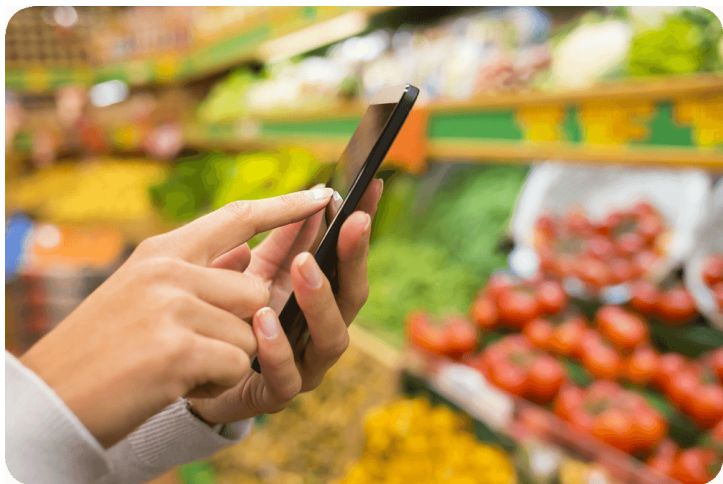


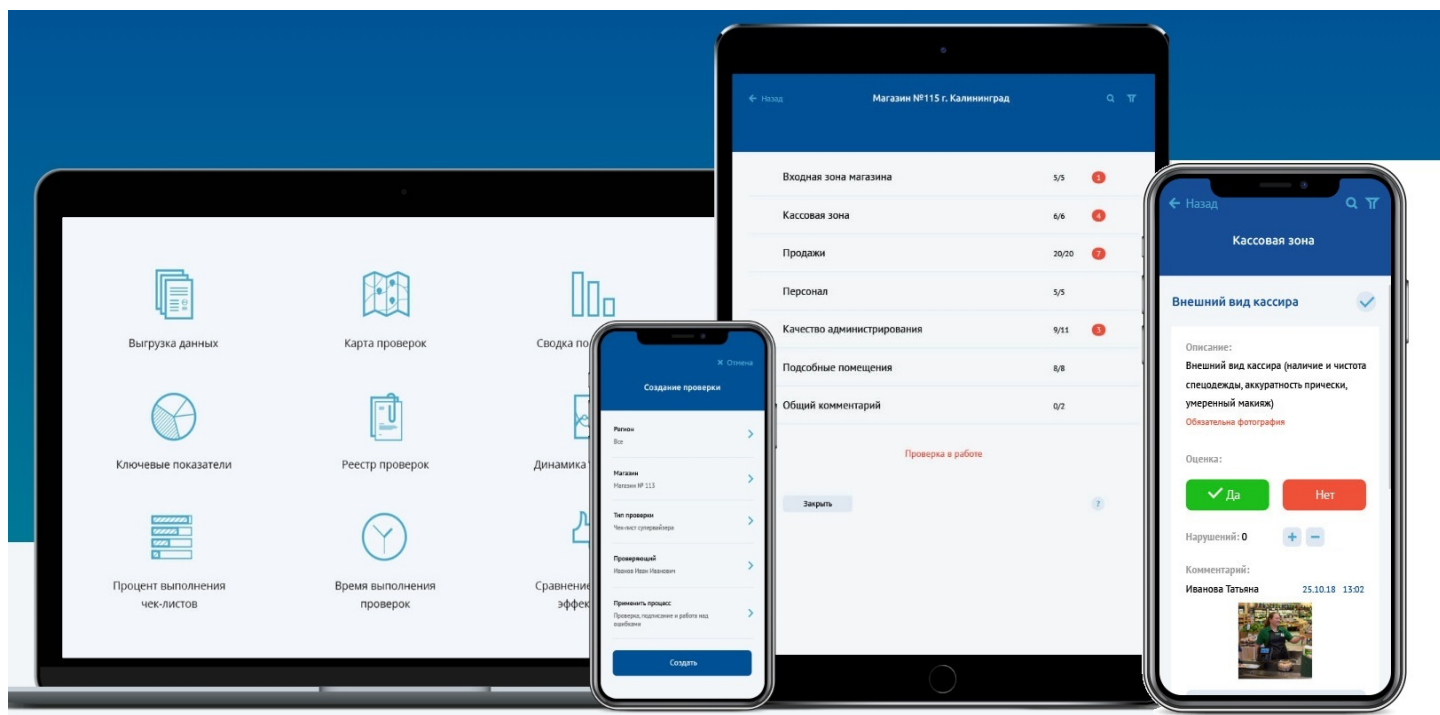


Чек-лист отдела контроля качества продуктового ритейлера

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 отдела контроля качества продуктового ритейлера

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 RETAILIQА

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 RETAILIQА

БЛОК 1. ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Территория перед магазином поддерживается в чистоте и порядке			
1.2 В зимний период снег своевременно убирается и вывозится			
1.3 Крыльцо магазина, ступени и входная зона содержатся в чистоте; грязеуловители и грязезащитные коврики в удовлетворительном состоянии, без кусков грязи и мусора			
1.4 Наружное световое оформление в исправном состоянии: на вывесках отсутствуют сколы, все элементы функционируют в темное время суток, дополнительная реклама соответствует стандартам			
1.5 Системы подсветки фасада и иллюминации (при наличии) работают корректно: все светильники/лампы функционируют в темное время суток			
1.6 Баннеры в целом состоянии, чистые, размещены ровно			
1.7 Панель режима работы магазина функционирует исправно, чистая, установлена ровно, освещается в темное время суток			
1.8 Урна у входа чистая, заполнена не более чем наполовину объема			
1.9 Поверхности входных дверей, витрин и стеклянных элементов в чистом состоянии: отсутствуют заметные отпечатки пальцев и засохшие пятна и т.д.			
1.10 Информационные объявления закреплены аккуратным образом с использованием держателей или прозрачного скотча, размещены ровно и имеют презентабельный внешний вид			

БЛОК 2. ВХОДНАЯ ГРУППА и ЗАКАССОВАЯ ЗОНА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Входная зона магазина чистая, свободна от посторонних предметов и мусора, проходы не загромождены			
2.2 Турникеты функционируют исправно и содержатся в чистоте			
2.3 Покупательские камеры хранения и ячейки для сумок исправны, чистые внутри и снаружи, отсутствуют посторонние предметы, скопления пыли, подтеки и грязь; верхние поверхности без пыли			
2.4 Все шкафчики и ключи имеют четкую нумерацию			
2.5 Ключи присутствуют во всех свободных ячейках камер хранения			
2.6 Тележки аккуратным образом расставлены; корпуса тележек в чистом виде, в углах отсутствует мусор, ножки без загрязнений и подтеков			
2.7 Стол для упаковки товаров в чистом состоянии, посторонние предметы отсутствуют			

2.8 В периметре закассовой зоны расположена минимум одна урна, в чистом состоянии, заполненность не превышает половины			
2.9 Информационный стенд в чистом состоянии, конструктивные элементы без повреждений			
2.10 Информационный стенд для покупателей содержит: лицензию на розничную торговлю алкоголем, свидетельство о регистрации юрлица, книгу отзывов и предложений, Закон о защите прав потребителей			
2.11 Книга отзывов и предложений заполнена, на все обращения имеются ответы со стороны администрации			
2.12 Контрольные веса доступны покупателям, находятся в рабочем состоянии, имеют соответствующую маркировку			

БЛОК 3. КАССОВЫЕ УЗЛЫ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 На рабочем месте кассира чистота и порядок, посторонние предметы отсутствуют, транспортер чист; внешние поверхности кассового оборудования без пыли, подтеков и пятен; пространство под терминалом свободно			
3.2 Форма одежды кассира соответствует корпоративным стандартам			
3.3 Кассиры в обязательном порядке носят бейдж. Информация на бейдже визуально доступна для покупателей.			
3.4 Кассиры общаются с покупателями приветливо и доброжелательно: улыбаются, поддерживают зрительный контакт, используют приятный тон голоса; четко проговаривают алгоритм действий (приветствие, сумму к оплате, полученную сумму, сдачу, вручение чека, благодарность и приглашение вернуться за новыми покупками)			
3.5 Кассиры уточняют у покупателей наличие бонусной карты и предлагают приобрести подарочную карту			
3.6 Кассиры используют утвержденные скрипты для продвижения текущих акций (продажа промо-товаров с кассы, предложение акционных позиций)			
3.7 Кассир внимательно проверяет этикетки весового товара; при нескольких этикетках сверяет соответствие веса; при сканировании сверяет данные с монитором			
3.8 Скорость обслуживания на кассах организована на уровне препятствующем образованию очереди; при неработающих кассах очередь не превышает 4-х покупателей			
3.9 На кассе присутствует номер горячей линии для покупателей			
3.10 Имеющиеся объявления на кассах транслируют актуальную информацию и находятся в презентабельном состоянии			

3.11 Прикассовая зона полностью заполнена товаром, дыры (пустоты) отсутствуют, каждый товар снабжен ценником			
3.12 Транспортная лента функционирует исправно			
3.13 Запас упаковочных пакетов достаточный, пакеты своевременно предлагаются покупателям			
3.14 Подарочные карты доступны на кассах. Реклама подарочных карт размещена в прикассовой зоне			
3.15 Сигаретные боксы заполнены товаром, выкладка не содержит пустот и соответствует утвержденной планограмме			
3.16 Актуальный прайс-лист на табачные изделия размещен на каждом боксе			
3.17 На неработающих кассах размещены соответствующие информационные таблички утвержденного формата (пластиковые тейбл-тенты презентабельные, в чистом состоянии)			
3.18 Кассы самообслуживания не заставлены товаром и пустыми корзинами, запас покупательских пакетов достаточный			
3.19 на кассовом узле для кассиров имеется памятка по работе с распространенными ошибками кассовых терминалов (в зоне, недоступной посторонним)			
3.20 Все кассы настроены на выдачу коротких чеков			
3.21 Журналы учета входящих купюр номиналом 5000 руб. ведутся на каждой кассе			
3.22 Отсутствуют товарные позиции с истекшим сроком годности			

БЛОК 4. ОХРАНА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 контролеры службы безопасности присутствуют на посту и действуют в рамках своих должностных инструкций			
4.2 Внешний вид сотрудников СБ соответствует корпоративным стандартам			

БЛОК 5. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Все осветительные приборы в торговом зале включены и функционируют исправно			
5.2 Пол в торговом зале в чистом состоянии: отсутствует мусор, грязь, следы обуви, жевательная резинка; нет скоплений пыли/грязи под стеллажами, промо-паллетами, стойками, между банкоматами и морозильными ларями			
5.3 Стены и световые короба в чистом состоянии, без видимой пыли, загрязнений, локальных пятен, подтеков и паутины по углам			
5.4 Элементы внутреннего оформления торговой точки (световая навигация, вывески отделов) исправны: вывески без сколов, чистые, размещены ровно, соответствуют товарным группам			

5.5 В торговом зале отсутствуют "бесхозные" тележки (пустые или с товаром)			
5.6 Проходы в секциях свободны для навигации, весь товар доступен покупателям; отсутствуют паллеты и тележки, не используемые в текущей работе и затрудняющие доступ			
5.7 Выкладка на верхних полках обеспечивает свободный доступ покупателю среднего роста и исключает риск падения товара с вероятностью его повреждения			
5.8 На полу и стеллажах нет упаковочных коробок (пустых или с товаром), за исключением специальных выкладок			
5.9 Товар не размещается прямо на полу			
5.10 На стеллажах и торговом оборудовании нет "заброшенного" товара			
5.11 Хлебные стеллажи и полки для выпечки чистые: отсутствуют скопления пыли, хлебные крошки, посторонние предметы (использованные пакеты, старые ценники и т.д.)			
5.12 Пищевая продукция размещена с соблюдением правил товарного соседства для исключения нарушения (смешения) запахов			
5.13 В холодильных витринах и горках воздухораздающие/воздухозаборные решетки не заставлены товарами, нет препятствий для циркуляции воздуха; в низкотемпературных бонетах товар размещен правильным образом			
5.14 Максимальная толщина снеговой шубы на стенках холодильного оборудования находится в пределах до 5-6 мм			
5.15 На всем холодильном оборудовании ведутся графики контроля температурных режимов			

БЛОК 6. СОТРУДНИКИ ТОРГОВОГО ЗАЛА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Униформа сотрудников торгового зала соответствует корпоративным стандартам			
6.2 На каждом сотруднике одет бейдж			
6.3 Продавцы не едят на рабочем месте, не жуют жвачку и не пользуются мобильными телефонами в торговом зале			
6.4 Продавцы и консультанты не ведут посторонние разговоры при покупателях, не собираются группами для личного общения, не слоняются без дела по торговому залу			
6.5 Продавцы не демонстрируют скучающий вид, не принимают расслабленные позы, не опираются на стеллажи, не держат руки в карманах и не скрещивают руки на груди не зная куда их девать			
6.6 Сотрудники общаются между собой на русском языке			
6.7 В книге отзывов отсутствуют жалобы покупателей на качество и уровень обслуживания			

БЛОК 7. ОТДЕЛ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
--------------------------	---------------	--------------------	-------------------

7.1 Пустоты на полках отсутствуют - торговое оборудование полностью заполнено товаром			
7.2 Ценники в хорошем состоянии и чистом виде, не мятые, имеются на каждый товар			
7.3 Холодильники в молочном отделе в чистом состоянии, без видимой пыли, загрязнений и следов товара (подтеков)			
7.4 Холодильное оборудование подсвечено должным образом, все лампы работают			
7.5 Соблюдаются положенные температурные режимы хранения товара			
7.6 Некондиционный товар (грязная, мятая, поврежденная упаковка) в отделе отсутствует			
7.7 Товар с истекшим сроком годности отсутствует; на упаковках с яйцами присутствуют этикетки со сроком годности			
7.8 Сыр нарезан в соответствии со стандартом нарезки			

БЛОК 8. ОТДЕЛ ФРОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 В зоне подготовки фрэш-продукции (ФРОВ) поддерживается чистота и порядок; инсектицидная лампа включена; посторонние предметы отсутствуют; освещение в рабочем состоянии			
8.2 Выложенный товар выглядит "аппетитным", свежим и чистым; отсутствует явная гниль, проросший, завялый, просроченный товар; качество продукции визуально не вызывает сомнений (соответствует принципу "Купил бы для себя и своих родителей")			
8.3 Холодильники, горки, стеллажи и прочее оборудование в чистом состоянии, без видимой пыли, загрязнений, подтеков и следов товара			
8.4 Пустоты (дыр) на полках отсутствуют - торговое оборудование полностью заполнено товарными позициями			
8.5 Ценники имеются на весь товар, расположение соответствует товару; ценники в чистом виде, не мятые			
8.6 Пакеты для упаковки товара в наличии			
8.7 Весы в отделе ФРОВ находятся в исправном состоянии и чистом виде; покупателям оказывается своевременная помощь при взвешивании			
8.8 В торговом зале и на складе визуально отсутствуют насекомые и грызуны (мухи, тараканы, мыши/крысы и т.д.)			

БЛОК 9. ОТДЕЛ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 В помещении фасовки мяса поддерживается чистота и порядок, посторонние (неприятные) запахи отсутствуют; пила чистая, без остатков мяса; инсектицидная лампа включена; посторонние предметы и личные вещи сотрудников отсутствуют			

9.2 Некондиционный товар (рваная или мятая упаковка) отсутствует; товар имеет "товарный" (презентабельный) вид			
9.3 Товар с истекшим сроком годности отсутствует			
9.4 Ценники имеются на весь товар, размещение соответствует товару; ценники чистые, не мятые			
9.5 Бактерицидная лампа имеется и функционирует, график ее работы фиксируется			
9.6 Холодильники мясного отдела в чистом состоянии, без видимой пыли, загрязнений и следов скотча			
9.7 Холодильное оборудование должным образом подсвечено, все лампы работают			
9.8 Пустоты в бонетах и морозильных шкафах отсутствуют, все торговое оборудование полностью заполнено товарными позициями			
9.9 Положенные температурные режимы хранения выдерживаются			
9.10 Весы в отделе в чистом виде и исправном состоянии			
БЛОК 10. СУХИЕ СТЕЛЛАЖИ / DRY FOOD			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Товар с истекшим сроком годности отсутствует			
10.2 Пустоты на полках отсутствуют - торговое оборудование полностью заполнено товарными позициями			
10.3 Все торговое оборудование (стеллажи) в чистом состоянии, без видимой пыли, загрязнений и следов скотча			
10.4 Ценники имеются на каждую позицию, чистые и не мятые			
10.5 Выставление товаров ровное, лицевая сторона (фейсинг) упаковки обращена к покупателю			
10.6 Некондиционный товар (слой пыли на упаковке, рваная или мятая упаковка) отсутствует; товар имеет "товарный" презентабельный вид			
10.7 Выкладка растительного масла выполнена в соответствии со стандартами данной категории товаров			
10.8 Схема выкладки напитков соблюдается в соответствии со стандартами данной категории товаров			
БЛОК 11. ОТДЕЛ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Товар с истекшим сроком годности отсутствует			
11.2 Пустоты на полках отсутствуют - торговое оборудование полностью заполнено товарными позициями			
11.3 Ценники имеются на каждую позицию, чистые и не мятые			
11.4 Все торговое оборудование (стеллажи) в чистом состоянии, без видимой пыли, загрязнений и следов скотча			

11.5 Соответствующее торговое оборудование подсвечено должным образом, все лампы работают (горка с пивом, шкаф для элитного алкоголя при наличии)			
11.6 Выставление товаров ровное, лицевая сторона этикетки обращена к покупателю			
11.7 Некондиционный товар (слой пыли на упаковке, рваная или мятая упаковка) отсутствует; товар имеет "товарный" презентабельный вид			
11.8 Выставление алкогольной продукции блочное, по видам (водка, виски, вина, коньяк, игристые вина и т.д.)			
БЛОК 12. ОТДЕЛ NON-FOOD			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Товар с истекшим сроком годности отсутствует			
12.2 Выставление товаров ровное, лицевая сторона (фейсинг) упаковки обращена к покупателю			
12.3 Все торговое оборудование (стеллажи) в чистом состоянии, без видимой пыли, загрязнений и следов скотча			
12.4 Пустоты на полках отсутствуют - торговое оборудование полностью заполнено товарными позициями			
12.5 Ценники имеются на каждую позицию, чистые и не мятые			
12.6 Некондиционный товар (слой пыли на упаковке, рваная или мятая упаковка) отсутствует; товар имеет "товарный" презентабельный вид			
БЛОК 13. ГАСТРОНОМИЯ И КУЛИНАРИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Униформа продавцов отделов прилавочной торговли соответствует корпоративным стандартам			
13.2 На всех сотрудниках в обязательном порядке надет бейдж			
13.3 Продавец предлагает помощь, если покупатель в раздумьях находится в секции более 2-х минут (при отсутствии очереди)			
13.4 Покупателей не игнорируют; сотрудники не "кучкуются" для душевных бесед на отвлеченные темы			
13.5 При завершении обслуживания продавец говорит: "пожалуйста", "приятного аппетита", "приходите к нам снова"			
13.6 Скорость обслуживания и количество продавцов в секции прилавочной торговли соответствуют потоку (трафику) покупателей.			
13.7 Персонал, занятый продажей, подготовкой и фасовкой товаров в работе использует одноразовые перчатки и надетый головной убор			
13.8 Товар с истекшим сроком годности в продаже отсутствует			
13.9 "Дыры" на витринах отсутствуют, витрина полностью заполнена товарными позициями			

13.10 Прилавки, холодильное и прочее оборудование чистые, без видимых пятен, пыли и загрязнений; витрины чистые (без разводов, следов скотча и отпечатков пальцев), лишние объявления отсутствуют			
13.11 Витрины должным образом подсвечены, все лампочки работают			
13.12 Выкладка копченой и вяленой рыбы выполнена в соответствии со стандартами			
13.13 Выкладка пресервов выполнена в соответствии со стандартами			
13.14 Положенные температурные режимы хранения продукции неукоснительно соблюдаются; шторы на витринах прилавочного типа в закрытом состоянии			
13.15 Заполняется температурный лист холодильного оборудования, t режим соответствует норме			
13.16 Ценники имеются на все товары, расположение соответствует товару, информация актуальная			
13.17 Маркировка на товаре имеется (на каждой единице потребительской тары; для нерасфасованного товара - в непосредственной близости от товара и наглядно для покупателей)			
13.18 Сделанные срезы на сыре и колбасе выглядят свежими без обветренных краев; маркировка проверена			
БЛОК 14. РАБОЧИЕ ПРОЦЕССЫ МАГАЗИНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Утреннее собрание (летучка-пятиминутка) с коллективом проводится на регулярной основе (выборочный опрос не менее 3-х сотрудников на предмет поставленных KPI-целей и задачах)			
14.2 Сверстан график выхода персонала на текущий месяц с утверждением у операционного директора; все сотрудники под личную подпись ознакомлены со своим рабочим графиком			
14.3 Информационная доска для персонала в наличии, в хорошем состоянии, информация для ознакомления доступна всем сотрудникам, наполнение соответствует данным от HR-отдела. На доске размещены показатели эффективности магазина и лучшие сотрудники месяца по сети.			
14.4 В магазине отсутствует неисправная офисная техника (ПК, ТСД, принтеры, весы, картриджи и т.д.)			
14.5 Работа по сроками годности ведется на постоянной основе: тетради учета товара с подходящими сроками ведутся во всех отделах.			
14.6 Уценка товара производится согласно "Регламенту о проведении уценки". В случае уценки товара под остаток путем акта переоценки, на полке не должно быть тех же позиций с нормальным сроком годности.			
14.7 На полках торгового зала представлено не менее 90% позиций ассортимента социально значимых товаров от количества этих позиций на остатках ТТ			

14.8 Все весовое оборудование регулярно чистится, используется только по прямому назначению; под платформой оборудования отсутствуют посторонние предметы (ценники, ножницы, остатки скотча и т.д.).			
БЛОК 15. СП / ПЕКАРНЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 Внешний вид работников пекарни соответствует корпоративным стандартам (спецодежда); весь сотрудники и внешние посетители производства в санитарной одежде, обуви типа сабо, обязательных головных уборах; одежда чистая; для выхода из цеха имеется специальный халат (синий/черный)			
15.2 У сотрудников цеха отсутствуют украшения, часы, пирсинг на открытых участках тела, накладные ресницы; руки чистые, ногти коротко подстрижены; обработка рук проводится согласно инструкции перед началом работы			
15.3 При входе в цех размещены коврики для дезинфекционной обработки обуви			
15.4 В цехе пекарни оборудован входной пост для мытья рук (раковина, диспенсер с антибактериальным мылом); моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специальном месте			
15.5 В помещении цеха чистота и порядок (пол, стены, вентиляция, двери); посторонние запахи отсутствуют (допускается распыл муки в рамках производственных процессов)			
15.6 Освещение в цехе в рабочем состоянии			
15.7 Вокруг печей и расстоечных шкафов соблюдается порядок: отсутствует лишнее оборудование, предметы хозяйственного назначения, материалы			
15.8 Внутри расстоечного шкафа чисто, внутренние поверхности (углы, стенки) без плесени			
15.9 Сырье, п/ф и готовая продукция хранятся отдельно в строгом соответствии с санитарными нормами			
15.10 Все имеющееся сырье с ярлыком производителя			
15.11 Товар с истекшим сроком годности (готовая продукция, п/ф, заготовки) отсутствует			
15.12 Инсектицидные лампы (ловилки насекомых) установлены на входе/выходе и функционируют			
15.13 Бактерицидная лампа имеется и функционирует исправно			
15.14 График работы бактерицидной лампы ведется			
15.15 В цехе пекарни нет транспортировочной тарт; продукция находится без внешней упаковки			
15.16 На столах имеется маркировка ТЕСТО сделанная несмываемой краской			
15.17 Мусорные баки в чистом состоянии, промаркированы и оснащены закрывающимися крышками			
15.18 Личные вещи сотрудников хранятся в специальном подписанном контейнере закрывающимся крышкой.			

15.19 Графики уборки оборудования (пекарни) ведутся; оборудование поддерживается в чистоте (очищено от масла, муки); проверяется чистота печей, расстоечного шкафа, тестомеса, тестоделителя			
15.20 Графики контроля температурного режима ведутся; на холодильниках в цехе указано назначение (например: п/ф 4Н2С), соответствие режиму подтверждено			
15.21 Графики уборки помещения заполняются на регулярной основе			
15.22 Журнал здоровья и выявления гнойничковых заболеваний ведется ежедневно			

БЛОК 16. РЕКЛАМА И МАРКЕТИНГ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
16.1 Реклама подарочных карт размещена на входной группе			
16.2 Лайтбоксы внутри торговой точки в хорошем состоянии, содержат актуальную рекламную информацию			
16.3 Не более 4 СКЮ на промо-корзинах и паллетах (ДМА)			
16.4 Акционные товары выделены ценниками и стопперами соответствующего формата			
16.5 Ценники на товары из каталога/листовки содержат актуальную информацию			
16.6 Отсутствуют случаи наличия ценника при отсутствующем товаре			
16.7 Контроль наличия, размеров и актуальности ценников в прайс-шинах; размер ценника соответствует размеру рамки (А4 в рамку А4)			
16.8 Ценникодержатели в наличии и исправном состоянии, есть на каждой полке			
16.9 При наличии в магазине ТВ-панелей транслируется актуальный медиаконтент			
16.10 Фоновая музыка/объявления работают на оптимальной громкости во всем зале; ролики актуальны			

БЛОК 17. СКЛАДЫ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
17.1 Тепловая завеса функционирует (в зимний период)			
17.2 Территория перед воротами дебаркадера в зимний период очищена от снега и наледи, в любое время года ничто не препятствует проезду для машин в зону разгрузки			
17.3 Зона/пространство под воротами дебаркадера в чистом состоянии; в зимний период снег и наледь убраны до уровня асфальта			
17.4 На дебаркадере и в зоне приемки поддерживается чистота и порядок: отсутствует крупный мусор (бумага, скотч, пленка), грязь на товаре, пустые поддоны и коробки; возвратные паллеты аккуратным образом складированы отдельно			
17.5 В складской зоне магазина поддерживается чистота и порядок, посторонние предметы и мусор отсутствуют			

17.6 Проходы свободны, не загромождены товаром и тележками; товар размещен в строго отведенных местах; правила зонирования соблюдаются			
17.7 Предназначенные для работы на складе тележки промаркированы соответствующей надписью			
17.8 На дверях помещений в периметре склада размещен график уборки с отметками о выполнении			
17.9 Товар с истекшим сроком годности хранится только в специально отведенных и подписанных зонах (брак, списание, возврат); в других местах отсутствует			
17.10 В зоне склада отсутствует товар с истекшим сроком годности более одного месяца назад			
17.11 Товар предназначенный для возврата размещен на стеллажах или паллетах; на полу отсутствует			
17.12 Ведется журнал прихода и ухода транспортных средств с фиксацией номеров пломб			
17.13 Сухие склады обеспечены исправными приборами контроля температуры и влажности; параметры поддерживаются в соответствии с требованиями для хранения сухих продуктов			
17.14 Товар в зоне сухих складов размещен согласно санитарным нормам: не на полу, с соблюдением правил товарного соседства и необходимым температурным режимом			
17.15 Складские холодильники функционируют, температура соответствует указанному на дверях режиму			
17.16 Для каждой холодильной камеры ведется журнал учета температурного режима, заполняемый своевременно			
17.17 Внутри холодильников чисто, отсутствует мусор, посторонние предметы и неприятные запахи; полки подписаны			
17.18 Товар в холодильниках размещен согласно санитарным нормам: не на полу, с соблюдением правил товарного соседства и необходимого температурного режима			
17.19 Выделены зоны возврата с соответствующим обозначением			
17.20 В помещениях фасовки поддерживается чистота и порядок, отсутствуют мусор, посторонние предметы а также личные вещи сотрудников			
17.21 Фасовочные помещения оснащены раковинами и дезинфицирующими средствами для рук и инвентаря; моющие и дезсредства хранятся в специальном месте			
17.22 Фасовочные помещения не используются иначе как для хранения товаров, предназначенных для фасовки			
17.23 Товар на фасовке хранится и фасуется в соответствии с санитарными нормами			
17.24 На фасовке установлена бактерицидная лампа в рабочем состоянии, график ее работы ведется			
БЛОК 18. БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ			

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1 В раздевалках для сотрудников поддерживается чистота и порядок: отсутствует мусор, грязь, пыль; спецодежда/личная одежда не разбросана			
18.2 В комнате приема пищи поддерживается чистота и порядок, брошенная грязная посуда на столах отсутствует			
18.3 В санузлах поддерживается чистота и порядок, имеются все необходимые средства гигиены (туалетная бумага, мыло)			
18.4 В кабинете АУП (административно-управленческого персонала) на столах поддерживается образцовый порядок, просроченный товар отсутствует			
18.5 Серверные, щитовые, компрессорные комнаты ничем не захламлены, любые посторонние предметы отсутствуют			

Суть чек-листа: это инструмент для контроля качества работы продуктового ритейлера. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить состояние различных зон магазина, работу персонала и соблюдение бизнес-процессов.

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния прилегающей территории и входной группы (чистота, порядок, наличие необходимых элементов);
- X для контроля работы кассовых узлов (выдача чеков, учёт купюр, обслуживание покупателей);
- X для оценки работы службы безопасности и персонала;
- X для проверки состояния торгового зала и отдельных отделов (наличие товара, выкладка, сроки годности);
- X для контроля рабочих процессов в магазине (утренние собрания, уценка товара, ведение документации);
- X для оценки состояния бытовых и подсобных помещений.

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.